

CULTURES

REVISTA ASTURIANA DE CULTURA

Revista editada en colaboración cola



© Academia de la Llingua Asturiana
Dirección: Roberto González-Quevedo
Edita: ALLA
Diseño: ALLA
Depósitu llegal: AS-3417/2004
ISSN: 1130-7749
Cultures (Uviéu)

* * *

Los orixinales y la correspondencia unviaránse a:
Cultures. Revista Asturiana de Cultura
Apartáu 574 • 33080 Uviéu

CULTURES

REVISTA ASTURIANA DE CULTURA



N^u 13
UVIÉU 2004

ÍNDIZ

ROBERTO GONZÁLEZ-QUEVEDO GONZÁLEZ Entamu: Sidra y vinu n'Asturies	11
XOSÉ MARÍA GARCÍA SÁNCHEZ La cultura de la mazana y la <i>sidre</i> en Caldones y tol Valle Altu del ríu Muriel (Xixón)	29
PILAR FIDALGO PRAVIA La sidra en Mieres	55
ANDRÉS SAMPEDRO NÚÑEZ De los pumares d'Entrepeñes a los llagares de San Esteban de les Cruces	79
XOSÉ IGNACIU FONSECA ALONSO La sidra en Lieres (Siero)	85
MARÍA ANTONIA PEDREGAL MONTES La elaboración de sidra en Sariegu: una actividá económica tradicional	103
XULIÁN FERNÁNDEZ MONTES Nava y la sidra	133
CARME PEDRAYES TOYOS La <i>sidre</i> en Villaviciosa (parroquies de La Malena y Miravalles)	153
VICENTE RODRÍGUEZ HEVIA Pumaraes y sidra nel conceyu Llaviana	183

XANDRU MARTINO RUZ	
La sidra nel conceyu Ribeseya	197
XURDE FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ	
El trabayu de la <i>sidre</i> na parroquia de Candás (Carreño) . . .	211
XURDE FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ	
Facer sidra na parroquia de Bocines (Gozón)	219
MARÍA ESTHER GARCÍA LÓPEZ	
La sidra en Castrillón	227
JAVIER FERNÁNDEZ CONDE	
La sidra y el vinu en Candamu	239
XOSÉ LLUIS GARCÍA ARIAS	
Teberga, tierra de viñes y pumaraes	247
XULIO VIEJO FERNÁNDEZ	
La cultura del <i>vinu</i> , la sidra y el chigre en Quirós	259
ANTONIO ALONSO DE LA TORRE GARCÍA	
Mazana ya sidra en Proaza	295
ALBERTO J. RODRÍGUEZ-FELGUEROSO	
«Tareco»: innovación y tradición	311
FERNANDO INCLÁN SUÁREZ	
Bibliografía asturiana de la mazana y de la sidra	317
JESÚS FEITO CALZÓN	
El cultivu de la vid ya la uva nel concechu de Cangas del Narcea	349
XABIEL DÍAZ	
Tradición ya futuru del vinu en Xavita (Cangas del Narcea)	363

MARÍA DEL MAR LLANO MEMBIELA

El cultivu del vinu nel conceyu de Tinéu 367

MARÍA TERESA PASARÍN ARNE

El viño de Pelorde (Pezós) 373

NÉSTOR BAZ

Notas de la cultura del *viño* ya de la sidra en Mourentán ya
Alguerdo (Ibias). Observaciones d'un llacianiegu 389

FRANCISCO JAVIER POZUELO ALEGRE

La cultura del vinu en Villarejo de Órbigo y Santibáñez de
Valdeiglesias 397

SIDRA Y VINU N'ASTURIES

Roberto González-Quevedo González

Dedícase esti monográficu de CULTURES, REVISTA ASTURIANA DE CULTURA al estudiu de la cultura de la sidra y del vinu n'Asturies. Amás de la evidente importancia simbólica ya identitaria que la sidra tien n'Asturies, nun hai dulda de que les actividaes culturales al rodiu de los pumares y la sidra son una parte importante de la investigación etnográfica y antropolóxica n'Asturies. En cuantes al vinu, tien tamién un gran interés pa la investigación, anque ye verdá que la cultura del vinu asturiano ye un tema abondo escaecíu en términos xenerales.

Yá na diplomática medieval asturiana de los siglos VIII y IX hai referencies a la mazana y la sidra en dellos documentos, nos qu'apaecen donaciones de pumaraes y otros fechos qu'atestiguen la presencia de la cultura de la sidra. Igual qu'en tiempos pasaos, la ellaboración de sidra en casa ye perimportante nes zones rurales asturianas, especialmente na parte centro-oriental del territoriu astur. Ésta ye la razón pola qu'en munches cases campesines asturianas nun falta enxamás el llagar, pallabra que se refier al instrumentu pa prensar la mazana y tamién al espaciu onde s'alcuentra la prensa y onde se fabrica la sidra. Y col llagar hai tamién otros elementos de cultura material y, por supuestu, abonda sabiduría popular no tocante a cómo cuidar los pumares, llograr bona mazana y facer sidra que preste.

PUMARES Y MAZANES

Los pumares y les pumaraes necesiten un cuidáu curiosu pa que seyan pa producir mazanes bones de sidra. Nun s'apañen igual de mazanes tolos años, sinón qu'a un añu bonu sigue siempre otru de producción más ruina. Cuando l'añu ye de sidra, de muncha producción, movílízase la familia pa pañar la mazana dende'l mes de setiembre. Páñense primero les mazanes que caen del árbol y que nun suelen tenese por mui bones pa la sidra, les mazanes del sapu. Pero habrá que facer más d'una pasada poles pumaraes pa llimir (dimir, demir, dumar), o seya, tirar con una piértiga les mazanes que queden n'árbol.

Los artículos que vienen darréu recueyen la gran sabiduría popular asturiana a la hora de nomar y clasificar les distintes variedaes de mazana, igual les de mesa que les de mayu. Anque ye verdá que la tendencia ye dir perdiendo esta gran variedá de mazana, entovía podemos recoyer interesantísimas categorizaciones de les diferentes clases de mazanes n'Asturies.

Les mazanes hai que les tresportar a un sitiu onde se conserven ensin perdese pa poder más tarde mayar o, cuando convién, llevales a dalgún llagar industrial que les merque pa fabricar sidra. Güei esti llabor de tresporte ya más fácil de facer, pero en tiempos pasaos facíase a lo llargo de munchu tiempu con carros de tracción animal.

MAYU Y LLAGAR

Anguaño máyense les mazanes xeneralmente con un aparatu elétricu, llamáu mayadora, pero lo tradicional hasta hai unos años yera echar les mazanes en duernu o na duerna y mayales col mayu, que ye un mazu de madera de mangu llargu y cabeza anchona que ruempe y estrapalla la mazana.

La mazana mayao échase con pales en pisu del llagar, o seya, na masera, faciendo que quede bien puesto y coloco, pa lo que puen usase madreñes bien llimpies, en dellos casos con un pisu especial pa esta función. Depués ye cuando tien que funcionar el llagar pa pensar como tien que ser, cosa que se fai a lo llargo de dellos díes, porque hai que dir cortando'l llagar, o seya, faciendo más presión hasta que yá nun salga llíquidu dengún. Cuando la magaya yá nun suelta nada, suel usase como abonu de tierres o p'alimentu de les vaques.

En quedando vacíu'l llagar, si queda más mazana pa mayar hai que facer otra vuelta la mesma operación con otra llagarada. El llíquidu que sal va metiéndose nos toneles pa fermentar y, pasáu bien de tiempu, poder meter la sidra en botelles.

La fecha de corchar, o seya, meter la sidra en botelles, nun ye cualquiera, sinón que tien que ser en función de si la sidra yá ta bien pa beber (pa decidise nesti sen hai que dir probando los toneles) y de cómo se presenta la lluna, que nun tien que tener muncha fuerza.

Como otros procesos al rodiu de la sidra, el llabor de corchar pide bien de xente y por esti motivu solía haber andecha pa esti tipu d'actividá. Y cuando finalmente tola sidra ta corchao yá namás queda guardalo bien pa dir bebiendo hasta que, dos años depués, vuelva otra vez la casa a pañar, coyer, mayar y corchar sidra (cf. González-Quevedo 1994).

BEBER SIDRA

Si ye interesante'l procesu de facer la sidra, nun ye de menos interés el consumu de la bebida asturiana. La sidra bébenlo los paisanos en casa, que pa eso lo ficieron, pero bébese tamién a esgaya nos chigres o chígares, onde suel cumplise'l ritual del escanciáu: echalo contra'l vasu y, depués de beber, tirar lo sobrante (cf. Rivas 2001).

Al rodiu del tonel de sidra celebróse y celébrase ún de los acontecimientos festivos más carismáticos de tola cultura asturiana: la espicha. Ábrese un tonel y bébese nun ambiente d'especial sociabilidad festiva onde se renueven o anicien llazos que venceyen socialmente. La pallabra espicha tien dellos significaos diferentes, aunque toos ellos rellacionaos cola sidra y el so consumu. Ye espicha'l furaquín que tien el tonel y tamién ye espicha'l palín que lu tapa. Ye espicha la celebración ritual, acabante mentase, d'abrir y prebar un tonel y tamién ye espicha un ciertu tipu de comida que güei ta xeneralizándose nos establecimientos hosteleros n'Asturies y onde la sidra ye un componente importante.

Son munchos los aspeutos dende los que pue analizase la sidra, dende los económicos a los simbólicos. El prestixosu antropólogu astur-americanu James Fernández nun interesante trabayu («Andalucía nel nuesu maxín. Dos llugares en contraste d'acordies un duelu poéticu llariegu de los acabos del sieglu XIX») estudia cómo se constrúin tópicos respetu a identidaes nun duelu poéticu, per famosu, ente l'andaluz Diego Terrero y l'asturianu Teodoro Cuesta (cf. Fernández McClintock 1996:115-131). Estos dos poetas intenten coles sos poesíes amosar que la so tierra ye meyor que la del otru y en testu de Teodoro Cuesta apaez, como ye d'esperar, la sidra como tesoru y bien grandísimu d'Asturies. Conociendo la importancia que tien la sidra pa los asturianos nun ye sorprendente —diz James Fernández— que Cuesta retruque con un cantu d'allabancia de les coses buenes que tien la sidra pa los que lo beben. Y ye que, aunque haya enfermedá, la sidra despierta la fame y la salú:

Aquí cuando la salú
 pierde l'home y la pelleya
 está a punto d'entregar
 cola boquiada postrera,
 lo que se fai ye llevalu
 en coche, caballu o yegua

deprisa a Villaviciosa,
la flor, la mapa,
la reina de les villes d'esti mundo;
la que más llagares cuenta
que garbanzos de Castilla,
onde al vela, toi seguru
d'amigos se ve rodiáu...
y en una espicha soberbia
cuando arrinca la tenaza
el taruquín de madera y
salta el chorru de sidra
con que la xarra s'enllena,
sólo con arrecendello,
con mirallo tan siquiera,
come como un tapineru,
sana y contentu se queda.

IDEALIZACIÓN DE LA SIDRA Y FUNCIONAMIENTU COMO SÍMBOLU IDENTITARIU

Esta visión de la sidra como fonte de salú apaez en mui bien de poetes asturianos, axuntando la idea identitaria d'Asturies col espíritu propiu astur, folixeru y epicureu, de llau de la botella de sidra. Asina, ente los munchos posibles exemplos podemos ver estos versos de Pepín Quevedo, onde nun paez haber llende pa los poderes benéficos de la sidra, qu'examás sobra por muncho que se beba:

¡Sidra ensin duelu!
Una ferrada
pa min, ye nada,
un sorbiquín

El consumu de la sidra ta n'Asturies xuníu a unos vezos culturales perfuertes. Fuera d'Asturies ye fácil vender sidra espumoso, zumu de mazana o sidra de barril, pero cuesta mucho más comercializar la sidra natural, que tien un sabor que necesita un determináu deprendimientu cultural. Ésta ye la razón pola que nos círculos de la emigración vuelve a idealizase y mitificase la sidra, como símbolu esencial de xuntura cola tierra y de rasgu específicu y diferenciador.

Alcuéntrase na poesía asturiana de la emigración l'esmolimientu polos problemes y señaldaes que xenera la separtación de la tierra y de los seres queríos y nesti sen apaez tamién el llau escuru de la vida emigrante, detrás de la que nun vien darréu siempre l'éxitu económicu y la prosperidá, sinón tamién el fracasu, la desapaición y hasta la muerte. Pero xunto a estos problemes intimistes nun hai dulda de que tienen especial relevancia nes poesíes de los emigrantes asturianos les referencies a la tierra, a los símbolos tradicionales d'Asturies. Son muchos nesti sen los tópicos y símbolos usaos pa representase a l'Asturies de lloñe, pero los más frecuentes son el paisax d'Asturies, la llingua asturiana, la gaita o la danza prima y, especialmente, la sidra. Asina ye como'l poeta Carlos de la Concha ve la imaxe qu'un emigrante tien d'Asturies dende lloñe:

Con quantu afán te contemplo
 desde esta tierra lexana
 al través d'un vasiquín
 d'esta sidrina de casa
 d'esta sidra de mio tierra
 que sabe a rica manzana.

Colos artículos que vienen darréu inténtase dar un poco de lluz a tolos complexos temes qu'abarca la cultura de la sidra, dende la elaboración de la mesma hasta'l mundu del consumu y del so funcionamientu social y simbólicu.

LA SIDRA PER ASTURIES

Entama esti volume monográficu de la sidra y del vinu n'Asturies de CULTURES, REVISTA ASTURIANA DE CULTURA col artículu de Xosé M.^a García Sánchez, qu'estudia la cultura de la mazana y la sidra nuna parroquia de Xixón, ún los grandes conceyos sidreros d'Asturies. Nel artículu van describiéndose ún a ún tolos pasos del procesu de facer sidra dende'l momentu de plantar la pumarada hasta'l consumu na casa o en chigre.

Esti mesmu ciclu de la sidra estúdialu con detalle Pilar Fidalgo Pravia en conceyu de Mieres y fina l'análisis con una especial atención al consumu urbanu, que tien un gran interés pa conocer lo que significa la sidra, que nun ye una realidá unívoca n'Asturies, sinón que tien distintes dimensiones según seya la realidá onde la estudiemos.

Andrés Sampredo Nuño escribe alcordances y realidaes del procesu de facer la sidra y axunta delles perceiciones granibles pa entender cómo se vive la cultura de la mazana y la sidra asturiana, especialmente no tocante a San Esteban de les Cruces.

Otru conceyu importante de consumu de sidra ye'l de Siero y nél estudia Xosé Ignacio Fonseca Alonso tol procesu dende'l pumar hasta la botella, tal como se recueye na parroquia de Lieres, finando'l so artículu con referencies a la sensibilidá que güei se tien pa col futuru de la sidra.

Nel trabayu que M.^a Antonia Pedregal Montes fai de la ellaboración de la sidra en Sariegu puen atopase bayura de datos respetu al nuesu tema y nun falten testos onde se ve cómo funciona la visión de la sidra ente la población del conceyu de Sariegu.

Como diz Xulián Fernández Montes nel so artículu respetu a Nava, esti conceyu va asociáu dafechu al tema de la sidra. Y por eso merez una especial atención nesti trabayu la referencia al «Festival de la Sidra» en Nava y al «Muséu de la Sidra», que nun podemos escaecer pa entender lo que la sidra ye güei y cuál y ye'l so significáu a nivel xeneral d'Asturies.

Carme Pedrayes Toyos estudia'l procesu de la sidra en delles parroquies de Villaviciosa, porque nun podía faltar nesti volume l'estudiu de la *sidre* nun conceyu que tamién ta asociáu dafechu a la mazana y la sidra dende va munchu tiempu. Nun hai paisanu del conceyu de La Villa que nun tenga producción propia y esto, nun conceyu tan grande como ésti, fai que'l vieyu Maliayo seya un conceyu especialmente productor de sidra, igual no tocante a los llagares caseros que no tocante a los llagares industriales.

Vicente Rodríguez Hevia fai nesti volume especial de CULTURES, REVISTA ASTURIANA DE CULTURA un detalláu análisis de la sidra en Llaviana. Estudia l'autor el camín que lleva de les pumaraes a les espiches, que merecen una atención propia porque tienen un especial aquel en munches zones d'Asturies como les cuenques mineres.

Nel trabayu de Xandru Martino Ruz vemos la descripción de los llabores qu'hai al rodiu de la sidra en Conceyu Ribeseya, especialmente na parroquia de Samiguel d'Uciu. Igual que nos otros artículos, vemos que l'estudiu de la cultura de la sidra val pa informanos d'un procesu mui interesante dende'l puntu de vista etnográfico y antropolóxicu, pero tamién enllenu de datos pergranibles pal conocimientu del léxicu asturianu.

En cuantes al conceyu de Carreño, contamos col artículu fechu por Xurde Fernández Fernández de la parroquia de Candás, onde tamién apaec con tola so vitalidá'l conxuntu de vezos qu'hai al rodiu de la sidra y la bayura de vocabulariu.

El mesmu autor, Xurde Fernández Fernández, estudia esti procesu en Conceyu de Gozón, concretamente na parroquia de Bociñes, que s'alcuentra yá na llende col conceyu de Carreño. Entovía equí s'atopen bien de llagares onde los paisanos faen sidra y resulta mui interesante comparar el léxicu y el procesu d'elaboración de la sidra colu que s'amuesa nos conceyos cercanos.

Tenemos tamién el testimoniu de la cultura de la sidra nel conceyu costeru de Castrillón, onde, como bien indica M.^a Esther Gar-

cía López nel so trabayu, hubo tamién en pasáu una importante actividá de producción de sidra, actividá que nos últimos tiempos menguó un cuanto polos cambios sociales nos pueblos y la falta de procuru pa coles pumaraes.

De la sidra y del vinu fálanos l'artículu de Javier Fernández Conde, qu'estudia entrambos fenómenos en conceyu de Candamu. Fernández Conde apúrrenos amás interesantes datos de calter históricu, sobre too de la dómina medieval, que tienen munchu interés.

Xosé Lluis García Arias fala del vinu y de la sidra en Teberga, entamando con interesantes referencies a documentos medievales nos que se fala d'entrambos productos. Nesti trabayu pue observase cómo en dellos conceyos non tradicionalmente sidreros d'Asturies hai testimonios, y non sólo hestóricos, de la cultura de la sidra.

Estúdiase de forma vivaz y carismática lo que yera y ye'l vinu y la sidra en conceyu de Quirós nel artículu de Xulio Viejo Fernández, onde pue lleese cómo se perciben entrambes realidaes de consumu y cómo se categoriza socialmente un fenómenu tan enllenu de significaos simbólicos y rellacionales como'l beber y les sos consecuencies.

El tema de la mazana y la sidra en conceyu de Proaza estúdiase con mui bien de detalle Antonio Alonso de la Torre García, centrándose nel pueblu de Villamexín. Tamién nun conceyu que nun se tien precisamente por sidreru vemos cómo se conserva con total vitalidá'l procesu de facer sidra y del consumu, munchu más espardíu per Asturias de lo que suel dicir dalgún tópicu.

Güei hai intentos a esgaya n'Asturies de buscar innovaciones na producción de sidra y nun podía faltar l'estudiu monográficu d'un d'estos intentos. Esto ye lo que fai'l trabayu d'Alberto J. Rodríguez-Felgueroso, que se centra nel estudiu de lo qu'una empresa asturiana quier producir axuntando tradición ya innovación.

Ye d'esperar que seya perútil pa los llectores d'esta revista'l documentáu artículu de Fernando Inclán Suárez, que recueye la muncha bibliografía qu'hai al rodiu de la mazana y la sidra. A esta valo-

ratible llista de llibros y d'artículos de distinta clas habrá qu'axuntar agora los qu'ufierta esti volume.

Ye'l llector el que tien sacar les sos conclusiones, pero paez que pue deducise con evidencia que la sidra n'Asturies ye una práctica cultural que tien una gran uniformidá a lo llargo de los distintos conceyos, anque siempres hai dellos aspectos y matices locales que nun hai qu'escaecer y que ye una de les cosas más interesantes qu'esti monográficu de CULTURES. REVISTA ASTURIANA DE CULTURA pue apurrir al studiosu del tema y al llector en xeneral.

Creo que tamién llogra esti volume otru oxetivu que taba nos nicios del mesmu: descubrir les munches dimensiones que tien la sidra n'Asturies como fechu cultural. Cada autor, amás de destacar peculiaridaes propies de la zona, tien un aquel especial pa describinos aspectos interesantes y nuevos que non siempre conocíamos. La sidra, como bebida fundamente asitiada na sociedá asturiana, tien munches ramificaciones y rellaciones con otros aspectos de la vida cultural asturiana y nos distintos trabayos van apaeciendo estes distintes cares d'un fenómenu poliédricu como la sidra asturiana. Asina vemos cómo van describiéndose aspectos de los llabores coles pumaraes, de l'artesanía de la madera pa los toneles, del consumu, etc.

EL FUTURU DE LA SIDRA ASTURIANO

Nesti volume monográficu estúdiense etnográficamente los procesos d'elaboración de la sidra nes cases campesines y tamién dellos aspectos de la producción nos llugares que compiten en mercáu. Pero hai otres clases de sidra n'Asturies, como ye'l casu de la sidra espumoso, que se llogra col métodu *champenoise* y que tien muncha difusión a nivel español y de Sudamérica, especialmente peles fiestes de Navidá. Anque ye un productu estacional, tien abonda importancia y a esti tipu de sidra dedíquense empreses de llarga tra-

dición n'Asturies. Tamién hai llagares asturianos que faen la llamada *sidra de barril*, que nun tien munchu consumu n'Asturies pero sí en ciertas zones españoles. Otramiente, tamién hai que tener en cuenta que dende va tiempu hai empreses que fabriquen aguar-diente de sidra y brandi de mazana, con distintos enfotos y resultaos.

Yá dende hai años va habiendo entamos que busquen nuevos productos de la sidra y de la mazana. Nesti sen hai que destacar que cada día hai en mercáu más productos de la llamada sidra «de nueva espresión», que ye un fenómenu interesante, pero que paez que nun encaxa entavía nos gustos xeneralizaos de los asturianos.

Los bebedores de sidra siguen siendo perfieles a la sidra natural tradicional, igual en consumu campesín na propia casa que nos chigres y sidreríes urbanes. Entavía ye ceo pa vulgar el resultáu del procesu d'anguaño d'afitar la sidra con denomación d'orixe, procesu que ta en marcha y que tien xente a favor y a la escontra. Namás el futuru sedrá quien a facer una evaluación definitiva. Lo que sí ye evidente ye que'l mundu de la sidra n'Asturies ta nun momentu decisivu de cambiu y que nes próximes décadas les coses van ser abondo distintes de cómo son agora (cf. González-Quevedo 2002: 240-248).

EL VINU

Pero esti volume monográficu yelo de la sidra y del vinu. Yá los artículos que faen referencia a Quirós, Candamu y Teberga menten aspectos de la cultura del vinu. Diendo pa la zona occidental d'Asturies alcontramos una pervalorabile cultura del vinu que se reflexa nos artículos que vienen darréu.

Jesús Feito Calzón fai un estudiu del cultivu de les viñes y de la uva en Cangas del Narcea, faciendo dos análisis en dos zones distintes: el Val.le del Ríu Rengos y el Val.le del Ríu Naviegu. Danos

asina abonda información fiel de cómo ye la cultura del vinu nesta parte del occidente d'Asturies y de les perspeutives de futuru.

Tamién s'axunta nesti volume'l trabayu de Xabiel Díaz sobro la tradición y el futuru del vinu en Xavita, un pueblu de Cangas del Narcea onde l'autor quier plantar otra vuelta viña y dar continuidá a la producción tradicional de vinu. Ye una visión interesante viniendo como vien de dalguién que ve na cultura del vinu non solamente una cuestión d'estudiu sinón tamién un asuntu de compromisu personal cola tradición asturiana.

María del Mar Llano Membiola estudia'l cultivu del vinu nel conceyu de Tinéu, concretamente nel llugar de Vil.lanueva, asitiáu na parte sur del conceyu. Les observaciones que fai l'autora nesti artículu valen pa confirmar dellos aspectos y completar la visión del cultivu del vinu nel occidente d'Asturies.

Amás de Cangas del Narcea o Tinéu, otros conceyos occidentales son importantes productores de vinu y ente ellos destaca Pezós. M^a Teresa Pasarín Arne estudia la gran riqueza de la cultura del *viño* nesti conceyu de Pezós, concretamente en Pelorde. Amás d'unes interesantes observaciones hestóriques, danos l'autora una bona muestra de cómo son los aspectos etnográficos de la cultura del vinu na fastera más occidental d'Asturies y la guapura del so léxicu.

Espublízase tamién nesti volume monográficu un trabayu de Néstor Baz, habitual collaborador de CULTURES. REVISTA ASTURIANA DE CULTURA, como otros muchos de los autores qu'apaecen nesti volume. Esti trabayu tien la peculiaridá de que son unes notes respeuto a la cultura del *viño* en dos llugares d'Ibias: Mourentán y Alguerdo. Dase la circunstancia de que l'autor, que ye de L.laciana, apurre unos datos que recoyó como observador dende fuera y escribelos non na fala propia de la zona d'estudiu sinón na variante occidental propia de L.laciana. Ún de los detalles interesantes que se recueyen nesti trabayu ye l'usu que podía facese en dellos sitios del llugar pa facer vinu, pero, tamién, sidra en delles ocasiones más esporádiques.

El pieslle d'esti volume de CULTURES ye un artículu de Francisco Javier Pozuelo Alegre qu'estudia la cultura del vinu en Villarejo de Órbigo y Santibáñez de Valdeiglesias, cerca d'Astorga. Amás de tener esti artículu abundu interés por sí mesmu, valdráanos tamién de contrapuntu y contraste pal estudiu del vinu asturianu.

EL LÉXICU DEL VINU

Nestos artículos que falen del vinu n'Asturies apaec un léxicu d'una gran riqueza ya importancia al falanos de Cangas del Narcea, de Pezós, Tinéu o Ibias. Por cierto que yá hai más de venti años y con datos recoyíos na zona de Cangas del Narcea escribió Vespertino Rodríguez un valoratible artículu onde apaec un léxicu asturianu del vinu tan propiu y desconocíu como interesante (cf. Rodríguez 1979). Ye esti entamu un bon momentu p'apurri-yos a los llectores de CULTURES. REVISTA ASTURIANA DE CULTURA dellos términos del vocabulariu asturianu que s'alcuentren nel granible trabayu d'esti autor. Describe Vespertino Rodríguez cómo les viñes han tar asitiaes onde hai bien de sol y enxamás *al avesíu* o *aviséu*, en dellos casos en pendientes mui cuestas, cosa que provoca munchos trabayos, especialmente si s'axunta'l calor cafiante (*basoiru*) propiu d'estos sitios. Suelen ser éstos unes tierres que nun presten pa otra cosa y de peña blandio y con fendedures (*pedra mol.lar*), o seya, piedra na qu'entra perbién la raíz de la viña, que pue tener uves de distinta clas, a les que se refier Rodríguez: *moscatel blanco*, *moscatel coloráu*, *tetu de vaca*, *agudiel.lu*, *albarín blanco*, *albarín francés*, *verdéu*.

Explica Rodríguez cómo en coyendo la uva faise la xera de *recebar* o *cuitar*, poniendo *cuitu* non na mesma raíz, sinón nuna pocina llamada *cuevina*, qu'hai que facer a picu y pala y garabatu o con una barra de fierro. El cuchu llévase *a costiel.las* en *maniegos de cuitu* y fai falta tener en cuenta que cuchar más de la cuenta na viña pue

ser malo pa la producción. Si seca una planta fai falta poner otra y pa ello úsase un insertu o, tamién un *sumurguyu*, que ye un vástagu que se mete embaxo la tierra pa que xermine la planta. N'avientu, xineru y febreru faise la poda, que tien dos partes: la primera ye una poda superficial (*afeitar*), recortando sarmientos pa que la planta nun *sangre* muncho, o seya, nun pierda demasiada savia al facer la segunda parte, que ye l'auténtica poda, gracias a la que namás queda'l *fiador* y el *baratón*, para lo que s'usen *tiseras* fuertes. Depués de la poda hai que *sarmentar*, recoyendo los restos de los sarmientos cortaos, que se quemén, anque tamién puen dexase na tierra pa que podrezan. Al apaecer les uves fai falta *llevantar el vinu*, pa que nun toquen la tierra, con unos palos que tienen de los sarmientos o coles alambres, anque pue tamién facese una *cuevina* na tierra para que nun haya contactu.

La vendimia faise pel mes d'ochobre y esta actividá de coyer la uva tien un importante calter festivu, porque la familia campesina suel convidar a parientes o a xente amigo. Mientres la muyer de la casa igua la *xanta*, los homes —con navayes, cuchiellos y goxos— van a les viñes pa coyer los racimos, que lleven a los carros para tresportalos a casa. La uva pisábase *a pía* nun duernu o *bacía* en tiempos pasaos y, anguaño, con máquines. Depués d'unos venti díes, cuando'l vinu ta yá *cocíu*, ye cuando llega la hora de pasar el vinu pa los toneles, llabor ésti que se llama la *feitura* del vinu. En cuantes a los llagares, según diz Vespertino Rodríguez (1979: 313-314), yá nun hai dengún *l.lagar* de los vieyos, que yerén de madera, porque agora fáense toos de metal.

EL VINU N'ASTURIES

Seguramente gracias al inxerimientu que del vinu ficieron n' Asturias los monxos benedictinos, el cultivu de les viñes sigue siendo un llabor bien afitáu en munches cases campesines del suroeste

asturianu y pola mor d'ello atopamos na zona suroccidental mui bien d'interesantes práutiques culturales asociaes a la cultura del vinu. Pero la verdá ye qu'en xeneral desconozse por demás l'actividá viti-vinícola n'Asturies. El clima asturianu nun ye mui favorable pal cultivu del vinu pola cercanía del mar y polos munchos aires húmedos que traen les lluvies a lo llargo del añu, pero'l cordal del sur d'Asturies para les lluvies y les nubes y forma un efeutu de vientos calientes y secos a sotaventu, esplicándose asina que precisamente seya nesa zona suroccidental asturiana onde pue facese la viticultura, concretamente nes cuenques del Narcea y del Navia.

Ente les clases d'uva más frecuentes n'Asturies tán les de tipu carrasquín, mencía y albarín. Tamién alcontramos verdéu, tetu de vaca, albarinón, albillo, caberné, carrascu, corinto, garnacha, moscatel, negrín y tempranillo. Como en munchos casos hai más demanda que producción, impórtase tamién uva de fuera, especialmente d'El Bierzu.

Huetz de Lemps contrastó los datos qu'hai al rodiu de les tierres dedicaes al vinu en 1751 colos datos del sieglu xx y ello dexanos ver un importante baxón na superficie dedicada a les viñes (1967: 917), anque'l conceyu de Cangas del Narcea conserva de manera granible la so capacidá productiva y ye, con abonda diferencia, el conceyu que más vinu asturianu produz, razón pola que tien esti vinu en dellos casos el nome de «vinu de Cangas»¹.

Les mesmes dificultaes que condicionen el caltenimientu d'otres actividaes agrícolas —camudamientos na familia tradicional, desaniciu de solidaridá ente vecinos, etc. (cf. González-Quevedo 1997, 1987)— perxudicaron tamién el cultivu de les viñes n'Asturies, pero entavía son munches les families campesines que cuiden les viñes y ellaboren vinu de forma artesanal, fundamentalmente

¹ Según pue lleese nuna estadística que ficiera'l Ministeriu de Agricultura, Pesca y Alimentación en 1982, más del 60% de la superficie dedicada a viñes n'Asturies alcontrábase daquella en conceyu de Cangas del Narcea.

pal consumu de casa, d'una manera paralela y asemeyada a como na mayor parte d'Asturiesalcontramos el vezu de cultivar la mazana y facer y beber la sidra.

EL FUTURU DEL VINU N'ASTURIES

Un fechu importantísimu pal futuru del vinu asturianu ye'l reconocimientu de la denominación «Vinu de la Tierra de Cangas», reconocimientu fechu pol Gobiernu Asturianu en mayu de 2001 (cf. BOPA 8.6.2001). Na resolución que reconoz esta denominación afítense les normes qu'han cumplir los vinos ellaboraos no que llama'l llinguax oficial la «comarca» o «área» vitivinícola asturiana. Esti área compónenla oficialmente los conceyos d'Allande, Cangas del Narcea, Degaña, Grandas de Salime, Ibias, Eilao y Pezós. Según esta resolución les uves pa vinificar tienen que ser productos propios d'esta zona si quieren usar la indicación xeográfica. Tamién p'acoyese a la denominación de «Vinu de la Tierra de Cangas» los vinos tendrán que se facer namás con uves d'estes variedaes: mencía, albarín negru, verdéu tintu, carrasquín tintu, picapoll blancu, albilla y albarín blancu.

Hai per delante y con vistes al futuru un desafíu problemáticu en cuantes a la supervivencia de la cultura del vinu en xeneral y particularmente no tocante a la producción industrial del vinu asturianu, aunque nos tiempos caberos vese qu'hai empreses que tán faciendo productos bien interesantes empobinaos al mercáu. Efectivamente, hai empreses que tán presentando en mercáu vinos asturianos de gran calidá, aunque nun tienen entovía la comercialización y la popularización que-yos fai falta. Si les coses van bien, pue haber un futuru prometedor pa estes producciones de futuru, que tienen la ventaxa de poder ufiertar un vinu asturianu que ye un productu específicu y diferente pola mor de les condiciones ambientales nes que se produz.

Nun hai dulda de qu'hai un intentu abundu xeneralizáu de dar continuidá a la cultura del vinu asturianu y nesti sen hai qu'entender la voluntá de facer un «Muséu del Vinu de la Tierra de Cangas del Narcea», cosa impensable hai unos años, o l'entamu de competiciones deportives que tán esponsorizaes pa promocionar esti vinu. Pero falten entovía munches midíes qu'espardan la marca del vinu asturianu y la so distribución nun mercáu tan importante como l'asturianu y más allá de la propia Asturias.

En cuantes a la producción nes cases, hai nos últimos tiempos un fechu novedosu, como ye qu'hai xente nuevo que quier potenciar la producción de vinu y ta mesmamente entamando a plantar viñes p'algamar una bona producción. Esta xente nuevo conoz les téuniques tradicionales, pero tamién conoz les nueves estratexes de producción y, lo que ye perimportante, tienen una nueva visión de lo que significa facer vinu asturianu: son conscientes de que ye un mundu cultural que ta en peligru pero que, al mesmu tiempu, tien munches posibilidaes de futuru económicu y, tamién, identitariu. Nestes pequeñes coses ye onde vive una cultura y onde se xueguen la continuidá y el futuru d'una cultura en xeneral, como l'asturiana.

BIBLIOGRAFÍA

- FERNÁNDEZ MCCLINTOCK, J. (1996): *Campos léxicos y vida cultural n' Asturias*. Uviéu. Academia de la Llingua Asturiana.
- GONZÁLEZ-QUEVEDO, R. (1987): «Agricultura y ganadería», n'*Enciclopedia Temática de Asturias* IX:127-190.
- (1994): «La manzana y la sidra», n'*Enciclopedia de la Asturias Popular* I:113-128.
- (1997): *Economía y cultura: Cambios económicos y cambios culturales en Asturias*. Mieres, Editora del Norte.
- (2002): *Antropología social y cultural de Asturias*. Uviéu, Ediciones Madú.

- HUETZ DE LEMPES, A. (1967): *Vignobles et vins du nord-ouest de l'Espagne*. Burdeos, Institut de Géographie, Faculté de Lettres.
- RIVAS, David (2001): *La sidra asturiana*. Xixón, Picu Urriellu.
- RODRÍGUEZ, A. V. (1979): «El léxico de la vid en el occidente de Asturias». Uviéu, Universidá d'Uviéu.
- BOPA = *Boletín Oficial del Principado de Asturias*. [N^o 32, 8 de xunu de 2001].
- Catastro Vitícola y Vinícola. Provincia de Oviedo. Año 1982*. Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Publicaciones del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.

LA CULTURA DE LA MAZANA Y LA *SIDRE* EN CALDONES Y TOL VALLE ALTU DEL RÍU MURIEL (XIXÓN)

Xosé M.^a García Sánchez

ENTAMU

El *Valle Altu del ríu Muriel* qu'entama en *Caldones* y sigue peles collaciones de *Fano* y *Santolaya Valdornón* nel conceyu de *Xixón*, ye orográficamente daqué arrimáu y poro ensuchu, arrodiaú de cordales que lu guarden de los aironos, principalmente del nordés. Tien un suelu arcicello qu'al nun tar lloñe de la mar fai que seya llugar afayaízu pa la medría d'abondes clases d'árboles como carbayos, castañales, fresnos, figales, lloreos, ablanales, zrezales, ñisales, *pumares*, nozales... y dende siempre los árboles frutales fueron un mediu perimportante de la economía de la xente d'estos llugares. Equí abonden frutos como: zrecos, guindos, ñisos de munches clases, figos, piescos, ablanes, ñueces, peros, carápanos, castañes, naranxes, llimones y *mazanes* tamién de munches tribes, formando too ello un perguapu paisax con bayura de flora onde un posible logotipu podría ser *la pumará*, al tar tan xeneralizada en tola fastera¹.

¹ Cunté col sofitu de: José Rodríguez Acebal «Joselín», de 73 años, que vive en Robleo, Caldones, mayó col llagar de viga y güei la familia collecha abonda mazana de sidra. Y colos trabayos d'investigación de Llorián García Flórez.

ORÍXENES

El pumar xabaz (*Malus sylvestris*) medraba y medra nes nuses viesques dende fai permunchos siglos; probablemente les muyeres y los homes del Paleolíticu yá tastiaren mazanes, pero lo que de xuru ta ñidio ye que los ástures non solo les comián, sinón que tamién facien *sidre*, como lo demuestren les cróniques llatines; por exemplu Estrabón (añu 60 enantes la nuesa era): «Los astures tamién usen sidre, vinu tienen poco»; o Plinio (añu 80 de la nuesa era): «Los astures faen una especie de cerveza que nomen sicera».

Estos datos amuésenmos que la *sidre* ye bebida milenaria nes nuses tierres y que selemente, a lo llargo los siglos, va cuayando nuna de les manifestaciones culturales y económicques más importantes del nuesu país.

Durante abondos siglos fízose de forma artesanal, en pequeños cantidaes y destinao pal consumu familiar, *mayándose* en pequeños *llagares* de madera con capacidá de tres a cuatro *paxos* (unos cien quilos) como muncho, bebíase en *dulce* a fartucar y el restu echábase en *barriles de maera* pa dir consumiendo per ello selemente.

La Revolución Industrial

La Revolución Industrial va ser el fenómenu determinante pal camudamientu del mundu rural en xeneral y tanto en Caldones como en toles fasteres próximes a la villa de Xixón entá con más priesa. Metanes el sieglu XIX y primeres décadas del XX, en Xixón van surdir una riestra fábricas como la Fábrica Tabacos, Vidrios la Industria, Talleres de Fundición y Maquinaria del Ferrocarril de Llangréu, Fábrica de Sidra Zarracina, Fábrica de Gas, Fábrica de Tones Castrillón y Cía, Fábrica de Madera y Xixón, Primera Central Llétrica de Xixón, Fábrica de Fariña Zarracina, Fábrica de Cerveza La Estrella, Azucarera Asturiana de Veriña, L'Algodonera de Xixón, Astilleros Riera y Cía, Astilleros Xuliana, Mina la Camocha...

1800	6.000 habitantes
1820	7.000 habitantes
1850	8.000 habitantes
1887	17.978 habitantes
1900	27.600 habitantes
1920	37.066 habitantes
1950	72.053 habitantes
1975	174.415 habitantes
1980	235.351 habitantes

conformando una riestra de permunches industries. Esti fenómenu va xenerar una esplosión demográfica perimportante.

El fechu industrial va ser determinante nes fasteres rurales ave-raes a Xixón, que dirán caminando pasu ente pasu d'una vieya y tradicional economía d'autoconsumu a otra primeriza de producción con escedentes qu'entamaron a comercializase: plaza, tiendes, chigres etc. Esti camudamientu será'l que mos ayude a talantar la nuesa forma de camentar, de trabayar y de vida de la xente rural; agora ya non solo se va producir pa subsistir, sinón que se van dir introduciendo nun sistema de mercáu. El reblagu económicu y social va provocar una tresformación na cadarma organizativa del espaciu agrariu y del propiu paisax a tenor de la nuesa manera d'esplotar los recursos naturales de la propia tierra.

LES PUMARAES

La *pumará* ye daqué más qu'un prau con pumares, ye un elementu económicu y cultural al mesmu tiempu. Una *pumará* tarda ente venti y trenta años en producir enforma, polo que la que llantaba una xeneración yera pa la siguiente, al igual que la qu'ellos acollechaben yera la que llantaren los sos antecesores. Ye un fechu xeneracional y esa cadena caltúvose fasta metanes del sieglu xx.

Pumares plantones

Los *pumares plantones* nun se mercaben como se fai güei sinón que se criaben. Pa ello hai dos téuniques diferentes que dan lugar a dos tipos de pumares: *pumares ramones* y *pumares de pebida*. Los *pumares ramones* ye la forma más xeneralizada de tener plantones, sacándose de los *chupones* qu'echen los pumares más forníos y de meyor medra; esta xera faciase nel iviernu quitándo-yoslos a los pas con daqué raíz o, simplemente con *prunedes* (yemes alventicies), ya que'l pumar enraigona muncho bien. Llueu *avivérense* pa que medren y en tando llistos llévense pa la futura pumarada, llantándose dalgunes vegaes directamente na pumarada si corría priesa, escoyendo pelos más curiosos. Los *pumares de pebida* nacen semando una era de *magaya*, avivérense y depués de crecíos llántense igual que los otros.

D'estes dos téuniques la más xeneralizada y afamada yera la primera, que tien una clara esplicación científica porque la esperiencia del *ramón* seleiciona xenéticamente'l *plantón* por observación de la cepa d'orixe, mentanto que por *pebida*'l resultáu ye al azar.

Plantamos una pumará

*Como me gusta la sidre
por eso planto planto pumares;
tamién me gusta cantar
de nueche pelos llagares.*

Nos sieglos XIX y primera metá del XX la economía rural yera equí cuasi autárquica y d'ello que se semaren munches tierres de patates, trigu, maíz y fabes pal propiu consumu (fabes, patates y boroña xunto con castañes y lleche yeren básiques na dieta alimenticia). Esti fechu ye perimportante pa entender cómo plantar una pumarada.

Los plantones yá sacaos alantre llantaránse nes propies tierras de cultivu, asitiándolos en *fileres trescuartiaes* con una separación de seis a siete metros; la tierra seguirá trabayándose como enantes, coles *cuchaes* pa los propios cultivos medrarán los pumares con tol bravén del mundu, frutiando la tierra al igual qu'enantes; pero a lo cabero d'ocho a diez años los propios pumares darán solombra, entorgando los llabores y la propia producción agraria. Ye entós cuando se dexa de trabayar esta tierra, teniendo yá una perbona pumarada bien *aboná* que nun pasando munchos años dará mazana enforma.

Pa la llabranza abriránse nueves tierras, o bien vieyes pumaraes que col espoxigue de la sidra nun tardarán en ser futures pumaraes nueves, tresformándose asina'l paisax del Valle del Ríu Muriel y d'otros llugares del conceyu Xixón cuasi nuna pumarada de continuo.

Enxertamos

L'*enxertar* ye elementu cimeru de la cultura de la mazana y la sidra. Les clases de mazana son munches y toes tienen el so nome, pudiendo ser: *tempranes*, *seroñes*, *dulces*, *ácides*, *amarguxes*, *de mil colores*... La época d'*enxertar* dizla la conseya: «Pa la Candelera fruta de piedra y pera, pa San Xosé'l pumar».

Los pumares enxertábense toos de pequeñinos, cuando'l so grosor ye «aproximáu al del deu meñiqui»; solía facese na pumarada aunque dalgunes vegaes enxertábase nel propiu *viveru*. Les clases siempre yeren variaes, fechu que favorez nel futuru la bona mezcla de mazana pa *mayar*.

El fechu d'*enxertar* en por sí ye fácil: lo difícil y cuasi máxico al mesmu tiempu ye que *prenda*. Esta xera ye d'homes: cuasi toos sabíen facelo, pero siempre había dalgunos que bien por tener más enfortu pola ñatura, ser más curiosos o nun se sabe bien porqué, tenían fama de ser bonos *enxertadores*, siendo raro que-yos fallaren los

enxertos; cuando había mucho qu'inxertar solía caer la responsabilidad nes sos manes. L'inxertu tipu *cuña* ye l'emplegáu equí tradicionalmente, non solo pa pumares sinón pa tou tipu d'árboles frutales.

El pumar ideal pa enxertar ye'l que lleva polo menos un año tresplantáu y tien el grosor aproximáu d'un deu. Pa esta xera precisamos d'una *navaya* bien afilada, una *pina maera*, *garfios*, daqué *moñica* y lóxicamente bona mano.

Los *garfios* cuéyense na picalina los pumares, siempre de les meyores medres del añu que son les que nun tienen *cotón*. Puen quitase nel mes de febreru y metese nuna botella bien corchada, sobre too si la clas ye temprana pa brotar; o bien pue facese'l mesmu día d'enxertar.

Pa enxertar lo primero de too ye esperar el menguante y escoyer un bon día soleyeru. Vamos pa la pumarada con tolos tarecos: el primer pasu ye preparar el garfiu, que ye fácil, faciéndoy cola navaya un rebaxe en chaflán peles dos cares d'abaxo y cortándoy llueu la pica dexando solo trés o cuatro *medraderes* de les que saldrán los futuros *cañones*; el garfiu yá preparáu métese na boca como si fuere un cigarru y darréu córtase'l plantón a un altor aproximáu d'un metru abundante, faciéndoy una fendedura pel so diámetru; llueu cola pina abrimos un pocoñín la fendedura, lo xusto pa que metamos el garfiu qu'al tar ensaliváu entrará meyor y xuntará *corteya con corteya*; fecho esto sacamos la pina y el propiu plantón apretará más el garfiu; namái falta tapalo too con moñica que col sol y l'aire quedará perduro protexendo l'enxertu de toles inclemencies del tiempu... Agora a esperar que la corteya del *patrón* y del garfiu s'unifique pa que la savia circule pelos dos y la medra del garfiu seya una realidá; entós ye cuando'l milagru se dio. D'ehí que l'enxertar nun ye solo'l fechu en sí de facelo ¡ye daqué más! un entremez ente lo máxico y lo real, porque yá lo diz la tradición: «Hai que tener mano pa enxertar».

Curiaos

a) *El facese la pumará*. Depués de llantada la pumarada y enxertada coles clases más afayaíces, seguirá trabayándose de tierra, semándose ellí de too al igual que si nun hubiere pumares, asina col cuchar, borrar, gradiar, sayar, arrendar, etc. non solo la tierra va producir enforma, sinón qu'a la par, cuasi ensin cuntar con ello, nuna década vamos tener una pumarada. Sedrá entós cuando haya que dexar la tierra de prau.

b) *El podar*. La poda ye mui pequeña. Facíase na época d'iviernu y resumíase a cortar les cañes con *arfueyu*, aquellos qu'esgayaren pela carga o dalgunes otres que pol pesu si foi añu de collecha doblaren muncho y dificultaren llueu'l segar.

c) *L'abonar*. Al igual que nos praos, cada dos años solía echase *guano* nes pumaraes, xera que se facía depués de sacao'l ganáu; si sobrare cucho de les tierres, cuchábase llueu de recoyida la collecha.

Cortar los matos. Facíase pel iviernu, igual que los demás praos.

Aprovechamientos de la pumará

La pumarada ye un prau qu'amás de mazana tien más recursos pa la casería.

a) *El pastu*. Como a les vaques-yos gusten permuncho les mazanes, depués de recoyer la mazana métense a guetar les que quedaren y de xuru que nun dexen denguna tea *sana* o *podre*. Mentanto los pumares tean ensin fueya, la pumarada sedrá un pastu más, fasta que nel mes d'abril al entamar a *puyar* sedrá'l momentu de sacar el ganáu, que de seguir ellí comería la rama y estrozaría los pumares.

b) *La pación*. Una vegada fuera les vaques, los pumares echen la rama y anque haya solombra criarásese daqué pación qu'habrá que segar y portiar pa la cuadra, d'ehí qu'haya paisanos que planten la

pumarada más rala pa que dea más pación y al mesmu tiempu mazana más asoleyao.

c) *La fueya*. Llueu que cayere tola fueya solía atopase por dos motivos: unu porque ye bono pa estrar, y otru porque al apradiar la fueya'l prau echará más pación que será bono pa pacer.

d) *La lleña*. Los pumares tamién dan lleña (por cierto perbono), bien de la poda o de los pumares más vieyos que van secando: con ello cociéronse munches fabes y calecíase perbién el llar.

e) *La mazana*. La mazana fue una riqueza tan importante que fasta metanes el sieglu XX práuticamente tol valle yera una pumarada. Les clases yeren abondes, con muncha variedá de formes, colores, y sabores; Lo mesmo que la so maduración, qu'entama per xunetu y nun fina fasta avientu. La bayura de clases yera grande y asina tenemos: *sanxuán blanco, sanxuán colorao, pumarón raxao, fresnosa, clara, perumingán blanco, perumingán colorao, montés de prau, llimón, raneta pinta, raneta pita, raneta colorá, raneta francía, raneta panera, garcíasol, Sanxusto, mariñán, colasón, carapanón, aurelión, tartalla, blanquina, tabaquera, durón, blima, pardina, montesón, reloba, sidrón, sucu, serafina pino, tierra, focicu perru...* y de xuru qu'abondes más que la memoria popular va escaciendo.

La bayura de clases na mesma pumarada será la garantía de tener bona sidra, ya qu'al pañar dirán ya mecíes mazanes ácidas, dulces y amarguxes; garantía pa facer sidra bono.

LA RECOYIDA LA MAZANA

La mazana tenía principalmente dos tipos d'aprovechamientu, per un llau *lo de mesa* y per otru *lo de sidre*. Les primeres mazanes siempre se nagua por elles, nun se dexen *mawrar* y yá les hai a lo postrero d'agostu.

El coyer: la mazana de mesa

La mazana temprana coyíase y vendíase al igual qu'otros frutos serondiegos, principalmente na Plaza'l Sur de Xixón, tán vergoñosamente tresformada anguaño.

Si'l pumar tenía bona mazana de mesa, como por exemplu'l perumingán blancu, coyíase enteru *per dientro* y *per fuera*; entamaba a coyese per dentro y pa ello subíase'l *coyedor* solu, enxamás más d'ún, porque al tar arriba y movese, l'árbol tamién se mueve. Un coyedor solu coordina tolos movimientos, mentanto que si hai más d'ún esto nun ye posible y pue surdir l'accidente. Depués que ta nel pumar precisa d'una *paxa* con capacidá d'unos venti quilos, que col sofitu d'una gabita cuélgase peles cañes, coyendo toles mazanes más bones, curioses, soleyeres... y al mesmu tiempu col gabitu avera les cañes más alloñaes, que suelen tener les meyores mazanes. Una vegada enllena la paxa, el coyedor apúrre-yla al *cargador*, aprovechando'l propiu gabitu que-y val pa baxala y pa coyer al mesmu tiempu otra vacía, nun perdiendo asina tiempu y enerxíes en baxar y tornar a subir al pumar: al coyedor hai que facilita-y el trabayu; depués de coyíu'l pumar per dentro y yá con escale-ra coyíase per fuera poniéndola al rodiu'l pumar: la persona d'embaxo, que normalmente yera de más edá o miedosa pa les altures, diba portiendo les mazanes pal carru, echándoles con curiáu a granel con lladrales y lladralinos. Solía facese asina cuando s'embarcaba en gabarres nel cai de Xixón o, posteriormente, nel tren. Una bona *carrá* pesaba en báscula al rodiu de tonelada y media de mazana. La mazana diba pa otres comuñes del Estáu, ente otros llugares Lleida.

Xeneralizóse tanto la comercialización de la mazana de mesa qu'en Caldones los propios cosecheros mercaron báscula propia en comuña pa pesar los carros de mazana. Esta báscula taba en Ca Ribero, en Villares, una casería que yera chigre y tienda y qu'al mesmu tiempu facíen d'encargos de pesar y atender la báscula.

Otra parte mazana, siempre lo más seroño y de durar, metíase nel horru, baxándose y vendiéndose al detalle na plaza a lo llargo l'iviernu xunto a otros productos de la casería.

Pa facese una idea de la importancia económica d'esta actividá, dicir que la casería solía coyer pal fruteru l'año de mazana unes diez tonelaes.

El pañar: la mazana'l llagar

Páñase siempre en paxes, qu'una vegada enllenes échense en sacos o a granel nel carru. Siempre que se paña tien que ser dafechu y la mazana tien que dir sano y llimpio de fueya, tierra y pación; esti fechu ye perimportante pa la *sidre*, pa que nun tenga sabor a verdín o otres gafures. Quien nun lo facía curioso yera tacháu de barullón y puercu y riñíase a los rapazos cuando nun poníen enfotu. Cuando la mazana nun taba como debía ser dicíase: «La pación ye pa les vaques». Nesta xera participaba tola xente la casa: güelos, pas, rapazos, y dalgunes vegaes faciéndose andeches, ya que yera perimportante pañar en pocos días la *llagará* y mayala de siguío, porque la mazana paño yá nun gana nada, tiende a cocer y podrecer; asina que cuanto primero se paña y se maya meyor, nun faciendo falta entós escoyer lo podre nin perder mazana.

La mazana páñase a lo llargo la seronda. La primer *pañá* ye la *del sapu*, que ye una especie de llimpieza de la pumarada pues ehí ta: mazana *agostiego*, *gurriapao*, medio cocío, etc., y faise a lo postrero setiembre. Da una sidra ruino que sabe a verdín y que tien el mesmu nome que lo paño: *sidre del sapu*.

Nestos meses serondiegos pañábase a medida qu'hubiere bastante mazana nel so puntu pa facer una *llagará* (ente cinco y ocho tonelaes, según casería y llagar) pañando siempre tolo del suelu y *bastiando* aquellos pumares que taben pa ello. Asina, dulces, diba coyéndose lo más curio pa mesa pa de siguío *demir* cola pértiga y

dir pañando dafechu les llagaraes, nun acabando esta xera fasta les fiestes de Nadal.

Tanto'l pañar como'l coyer yera llabor de la xente de la casa, solo en casos puntuales se facía en comuña.

EL LLAGAR

El *llagar* ye una construcción perimportante dientro l'arquitectura rural en tol Valle Altu del Ríu Muriel, onde cuasi toles caseríes lu tienen.

La casa mariñana ye'l prototipu de casa tradicional na mayoría les viviendes, perfectamente camentada pa la llabranza: de planta baxa y rectangular, con teyáu a dos aguaes formando un too: casa, cuadra y *tená*; ensin escaecer una cocina grande y un portalón que val pa too: allugar preseos, facer el matanzu, les esfoyaces, comer les fabes el día la fiesta, etc.; y per frente l'horru y metanes la *corrá*; pero col espoxigue la mazana y la sidra por mor de la esplosión demográfica de la villa de Xixón a causa de la industrialización del sieglu XIX, apaez un nuevu edificiu que ye'l *llagar*, que se va asitiar cuasi siempre a un llau de la casa, siguiendo la mesma llinia arquitectónica, ye dicir: forma rectangular, planta baxa, fechu de piedra y madera, a teyavana y con un portalón grande pa meter el carru cola mazana o los *toneles*.

El llagar, lo mesmo que la mayoría de les construcciones tradicionales, ye una inxeniería cuasi perfecta. El fechu de ser un gran edificiu de planta baxa, de piedra, tar techáu a teyavana, con un portalón grande de cuarterón siempre trancáu y solo con unos ventanos allargaos y rectangulares como entrada de lluz, fai que'l llagar seya un llugar escuru y abondo fríu nel iviernu, fechu munchu bonu pal *cocimientu de la sidre*, y per otru llau frescu'l restu l'añu, ensin grandes oscilaciones térmiques, bono pa que fine de facese l'estimáu caldu.

La superficie del llagar ye grande, tanto o mayor que la propia casa, polo que fue toa una revolución arquitectónica que caracte-rizó dafechu a les caseríes y al propiu paisax de la fastera. Yera grande por ser necesario disponer d'un gran espaciu p'allugar la prensa de gran tamaño que precisa de gran espaciu non solo pa ella mesma, sinón tamién p'*apertar*, *mayar* y precisar d'un espaciu curiosu pa *encantexar* al rodiu d'una *ocena toneles* porque cada casería l'a-ñu de collecha mayaba al rodiu de cuarenta *pipes*.

PRESEOS PA MAYAR

El llagar

Recibe esti nome tanto l'edificiu como la prensa de sacar la sidra. El llagar como prensa ye grande, con una *masera* que suel tener cuatro por tres metros, y mayaba en cada llagarada ente cinco y diez tonelaes de mazana. La madera del llagar ye principalmente de carbayu y castañal anque les tables solíen ser d'umeru.

Pieces del llagar:

- *Masera*: plataforma rectangular básica, onde s'asienta'l caxón.
- *Banzos*: pieces que formen la masera.
- *Verenes*: vigues verticales del llagar.
- *Sovigañu*: viga horizontal que va perbaxo la masera.
- *Viga'l llagar*: viga que xune les verenes per enriba.
- *Viguín*: viga movable del llagar con fusu de fierro.
- *Tables*: pa facer el caxón.
- *Cureñes*: estadoños verticales que sofiten les tables y el caxón.
- *Cuadru*: estructura onde s'apoyen les cureñes y que da resistencia al caxón.

- *Esquineres*: cureñes angulares qu'encaxonen les tables nes esquines.
- *Chaplones*: tabloninos que tapen la magaya del caxón.
- *Verdugos*: tablones que van cruciando enriba los chaplones.
- *Aguyes*: dos tarranches que se ponen enriba la magaya dempués del corte na mesma posición que los verdugos y que faen de sofitu pa los chaplones y el restu madera del llagar.
- *Gochos*: tabloninos curtios ente los verdugos y el viguín o viga (casu de ser llagar de viga).
- *Reyones*: tabloninos asemeyaos a los gochos, que tienen la función d'asitiar la viga nel llugar afayaízu, tanto p'apertar como pa cortar. Empléguense nel llagar de viga.
- *Fusu*: torniellu que fai posible apertar o desapertar el llagar.
- *Pingu*: llugar por onde sal la sidra de la masera.
- *Canaleta*: llugar per onde circula la sidra dientro la masera.
- *Tranca*: bargüeta llarga y resistente p'apretar el llagar. Yeren mui preciaes les de lloréu, fresnu y castañal.

Tradicionalmente había dos tipos de llagares: el *llagar de viga* y el *llagar de fusu*.

El llagar de viga recibe esti nome por tener una viga pergrande de más d'ocho metros de llargor y un diámetru de más de mediu metru; ye'l llagar más vieyu de los conocíos equí y fasta la II República fue col que s'estruyía. Caracterizábase por tener el fusu de madera, alloñáu de cinco a seis metros de la masera, sofitáu perbaxo nuna cepa o nel sovigañu y perriba pola propia viga, que precisaba de cuatro verenes ya que ye movable; al apertar cola tranca va baxando y estrapando la magaya; la masera solía ser de dos metros y mediu por dos y mayaba al rodiu de cinco pipes (unes cuatro toneles de mazana).

Había dos tipos de llagares de viga en función del sofitu del fusu:

1.- *Llagar de sovigañu*, onde la viga y el sovigañu son de la mesma contía y el fusu va encaxáu nel propiu sovigañu, pasa per un

furacu metanes la vigona y enrosca na *cimbriella*, pieza que ta enriba la viga y amestada a la mesma.

2.- *Llagar de cepa*, que ye asemeyáu al de sovigañu, estremándose en que'l sovigañu ye más curtiu que la viga y el fusu ta asentáu nuna cepona pergrande que lu suxeta perbaxo igual que'l sovigañu del otro tipu.

Siempre se dixo que'l llagar de cepa yera meyor que'l de sovigañu, ya que'l de sovigañu al apertar con puxu suele mover los banzos, pudiendo perder llueu la masera.

La madera del llagar yera diferente según la so función, por exemplu la cadarma: viga, sovigañu y verenes yeren siempre de carbayu al igual que les cureñes, cuadru y esquineres ya que'l carbayu ye la madera más fornío; chaplones, verdugos, gochos y raigones solíen ser de castañal, y tanto'l fusu como la cimbriella siempre de nozal por ser más afayaizo pa que les rosques nun abrieren; les bones maseres teníen fama de ser de negrillu. En Caldones hai entá un llagar de viga tipu sovigañu en Ca Cero nel barriu La Ilesia.

El llagar de fusu ye más moderniegu. D'un principiu yera d'un fusu de fierro y posteriormente de dos; desplazó al de viga y los sos fusos tan enriba'l caxón, colo que l'aición de fuercia ye muncho más direuta. Nel entamu apertábase a mano con tranca y depués yá fue faciéndose con apertadores automáticos.

El maserín. Ye un caxón rectangular con un llargor de dos a tres metros que s'emplega pa mayar. El diseñu ye'l mesmu que'l de la masera, con banzos acoplándo-y llaterales altos como d'un metru pa que nun salte fuera la magaya a la hora mayar.

El duernu. El duernu ye un discu de madera, sacáu de forma enteriza d'una rolla, que val pa coyer la sidra que cai del pingu.

La tina. La tina sustituye al duernu. Tien cabeza y dueles igual que los toneles, pero suel ser de más capacidá que'l duernu.

Los mayos. Son aperios formaos por una pieza de madera de tres a cuatro kilos y un mangu de metro y mediu que s'emplega pa estrapar la mazana.

La pala. La pala tien la función d'espalar la magaya del mase-rín al llagar, sacar la magaya. Pa *cortar el llagar* siempre se tenía una pala perafilada y les primeres pales yeren de madera.

Cepiyos de raíces, escoba de beriza. Tienen la función de la llim-pieza en xeneral del llagar, toneles, suelos, etc.

Tonel, bocói, pipa, barrica, barril y tinos. Son recipientes pa echar la sidra a cocer, pasando de dulce a fecho, y tienen diferentes nomes en función de la so capacidá.

Barril: cuando nun pasa de 100 llitros.

Barrica: la so capacidá va ente 150 y 250 llitros.

Pipa: lleva 480 llitros y ye medida de sidra.

Bocói: lleva 680 llitros y apaez coles fábricas de sidra; emple-gábase pal tresporte nos carros.

Toneles: los de mayor capacidá; mídense en pipes.

Tinos: son toneles que se cantexen en vertical, siendo más estre-chos y llargos.

Toos estos recipientes suelen ser de madera de castañal y tie-nen les siguientes partes:

Dueles: son pieces estreches allargaes y narquiaes con fueu que formen la barriga.

Cabeces: tienen dos, son circulares y ye onde s'encastren les dueles; les pieces que la formen nómente *pontes*.

Aros: son abarcones que cinchen el tonel, tradicionalmente yeren de madera, agora son de fierro.

La puerta: va asiada na cabeza'l tonel, nel mediu y na parte d'abaxo; perbaxo tien la forma que-y dan les dueles y per enriba ye n'arcu; lleva amás un torniellu gordu con tuerca y un torgón. La puerta sólo se fai a recipientes grandes, pa poder entrar, llavalos meyor y al mesmu tiempu airealos.

La *zapa* ye un corchu que tien un diámetru mayor que'l normal; emplégase nos recipientes pa taponar el furacu que se fai a la puer-ta, que tien por oxetu poner el *trasegador* pa sacar la sidra al corchar o trasegar.

La *espicha*: nel testeru del recipiente faise un furaquín con un barrenu que se tapa con un palín puntiáu, eso ye la espicha, y tien por misión probar con facilidá daqué de sidra.

EL MAYAR

Preparamos

Como'l llagar y los toneles lleven abondo tiempu ensin usar, la madera queda reseco y hai que ponelo a puntu. Pa ello ye preciso facer les siguientes xeres:

Recalcar: les dueles de los toneles tán reseques y si echamos sidra de xuru que'l tonel va perder igual qu'un paxu, pa qu'esto nun asoceda, hai que recalcar. El primer pasu ye descantexar el tonel asitiéndolu nun llugar afayaízu, drechu y cola puerta puesta; cuando yá tea asina una persona cueye'l *chazu*, un preséu paecíu a un martiellu, que tien una canaleta qu'asienta enriba l'aru, y de siguió otra persona péga-y cola zutrona al chazu con fuercia baxando asina l'aru; esta operación faise al rodiu de tolos aros fasta que queda'l tonel bien cincháu pa tornar a encantexalu bien aplomáu, quedando llistu pa lvalalu y a la espera d'enllenar.

Poner la puerta al tonel: La puerta pónse con brea, un entremez de sebu y resina que se licúa al cocelo y mezse muncho bien; dexándolo enfriar daqué y cuando yá ta endureciendo, úntase bien con una brocha'l borde de la puerta y los llaterales del ventán; llueu arrímase la puerta, trábase'l torgón roscándose'l torniellu qu'obliga a la puerta a dir al so sitiu, arrastrando la brea que sobra pa fuera y dexándolo too bien xunío pa que nun pierda nin gota sidra.

Echar el llagar a mueyu: La masera'l llagar, que ta formada por banzos habrá qu'apertala si fai falta y llueu enllenala d'agua pa qu'hinche la madera fasta que nun pierda. Faise lo mesmo col mase-rín y la tina.

Mayamos

Cuando aporta la seronda y van cayendo les primeres mazanes, hai qu'entamar a mayar. Llistu ya'l llagar y pañao la mazana entamamos la xera.

El mayar: Ye un fechu perimportante y esperáu, ye daqué más que'l trabayu en sí: *sidre del duernu, andecha, sidre fecho, garulla...* Yera xera d'homes, faciéndose al tapecer y en comuña.

La mazana echábase a paxaos nel maserín, onde solíen tar siete *mayaos* qu'al ritmu del mayu diben estrapando la mazana, qu'en tando fecho ya magaya espalábase al llagar. Esta xera yera abondo llarga, allongándose fasta bien entrada la nueche; al mesmu tiempu que se mayaba bebíase sidra, comiense castañes, ñueces, y lo más preciao de too, sardines salones que, cola salmoria, facía que la sidra entrare solo; tampoco solíen faltar chistes, hestories, conseyes, cosadielles, cantares... y claro ta, cuando yera'l *ramu* la *mayá* siempre solía ser de más fama.

Apertar el llagar: Depués de mayada la *llagará*, que por cierto fina bien tarde, arrímase-y la madera y déxase pingar hasta l'otru día, que ye cuando s'entama a apertar. Pa ello colóquense bien los chaplones enriba la magaya, los verdugos atravesaos y llueu los gochos fasta'l viguín; ye entós el momentu d'entamar apertar selemente cola tranca y de trasegar a calderaos pal tonel, al que se-y pon un embudu de madera con un cachu sacu que fai de colador pa que nun pasen cachos de magaya que vaigan ente la sidra. Al apertar el llagar enxamás debemos andar con prieses, porque yá lo diz la conseya: «Al llagar y al pollín nun los hai qu'apurar, a un déxalu andar, al otru pingar».

El cortar: Al apertar el llagar pinga, pero al mesmu tiempu afloxa y pierde volume. Entós hai que volver a apertar, pero llegará'l momentu de que por muncho qu'apertemos la sidra nun saldrá siendo nesi momentu cuando hai que cortar. Pa cortar el llagar afloxámoslu, quitámos-y la madera (gochos, verdugos y chaplones) y con una pala perafilada sácase la magaya qu'hai al rodiu del llagar y colócase enriba bien acuriosao, quedando toa una zanxa al so rodiu;

llueu ponse outra vegada a madeira volviendo a apertar y que'l llagar nun dexa pingar. El llagar córtase una vegada al día y la llagarada durará aproximao una semana; el corte postreru ya da poca sidra y nómase *l'estruyapié*, que da una sidra amarguxo pero con munchu taninu; al probalo paez ruíno y anque tol mundu sabe que'l tonel tien que llevar sidra de tolos cortes, siempre se dixo que *l'estruyapié* nun pue faltar, pues ye lo que-y da fuercia y sabor. Estruyida yá la magaya sácase del llagar, pudiendo aprovechalo como bon alimentu pa les vaques, a les que por cierto gústa-yos enforma. Pero la xera sigue y si la mazana ya ta pañado ¡a mayar outra vez!

FERVER Y COCER

La sidra del duernu va trasegase a calderaos pa los recipientes, na mayoría los casos a toneles de dos a diez pipes y ellí ye onde se dan los procesos del *ferver* y el *cocer*.

El ferver

El *ferver* ye un fenómenu natural rápidu nel que la sidra del duernu va depositando les impureces más denses, la *borra*, no fondero del recipiente, y les más llixeres suben a la superficie saliendo pela boca, que ye la espluma. Esti procesu ye curtiu, d'unos ocho díes, por eso ye perimportante enllenar el recipiente lo más rápidu posible, pa qu'al *ferver* eche fuera la mayor cantidá posible d'impureces en forma d'espluma, asina hai que rellenar cada poco pa qu'esti procesu se dea bien; d'algunos recipientes nun fierven curioso y eso nun ye bono pa la sidra.

La sidra del duernu suel dar cagalera al bebelo por tener bacilos y bacteries nocivos pa la salú. Al *ferver*, como si por arte de maxa se tratare, munches d'estes gafures muerren y por muncha sidra *fervíu* que se beba la foria nun te vendrá.

El cocer

Depués de fervío la sidra sigue nos toneles cociendo, un procesu químicu lentu nel que la sidra va pasando de dulce a fecho a lo llargo del iviernu; nesti procesu ye perimportante que se caltenga una temperatura constante d'unos 10 graos centígrados pa una bona cocedera y tener garantía de bona sidra, consiguiéndose perfectamente nos nuestos llagares de piedra, madera y con techu a teyavana. Nos meses fríos d'iviernu solía *trasegase* la sidra d'un tonel a otu col oxetu de quita-y la borra, pa que cociere más sele, clarificándose más la sidra y al mesmu tiempu retrasando'l ponese pa corchar. Col trasegar dizse que «la sidre gana».

DALGUNES CURIOSIDAES SOBRE LA MAZANA Y LA *SIDRE*

La sidra non siempre ye igual, influyen nello munchos factores y nesi sen yá lo diz la conseya: «La sidre ye fema y por eso ye mui aquello». Vamos ver darréu dalgunes curiosidaes sobre ello:

- Asitiamentu de la pumará: Va determinar la propia calidá de la mazana, siendo importantes dalgunes coses como'l tipu de terrén (calizo, arcilloso...), la orientación (soleyero, avisiego, abrigao, aventao...).
- El tiempu que fai: El lloviu tien que ser l'adecuáu pal pumar y ser xenerosu en mes d'agostu; les hores de sol son perimportantes nos meses de maduración; la temperatura tien que ser suavina pa la formación de la mazana, más alta pa la maduración y más fría pa la mayadera y la cocedera. Esto anguaño yá se controla nos llagares artificialmente.
- Clases de mazana: La bayura de variedaes de sidra ye bona si se fai un bon repartu de dulces, ácidos y amarguxes, que-y dará cuerpu y calidá a la sidra, evitando malures na cocedera, principalmente'l *filáu*.

- La llimpieza: La hixene en xeneral del llagar, los preseos y sobre too los recipientes ye fundamental pa facer bona sidra. Los recipientes hai que mirar bien por ellos: depués de vaciaos hai que llavalos perbién, secalos y ventilalos. D'esta manera, si son de madera, cada año farán meyor sidra, esto ye tendrán sole-
ra. A la escontra, si se descuiden nel llaváu y nel secáu, cria-
rán mugores y otres gafures y la sidra sedrá *puxarra*.
- El *tresegar*: El *tresiegu* ye un bon recursu p'arriquecer la sidra. Consiste en camudar y mecer sidra de distintos tone-
les pa meyoralo. Ye tou un arte, y el llagareru que lo sepa
facer bien sacará un palu más uniforme y de más calidá.
- El corchar: Ye perimportante corchar nel momentu precisu. Si
se fai enantes de tiempu dará la *espoleta* o *l'agriculde*; si ye tar-
de tará mui *duro*. El corchar tien que ser pa cuando tea pa ello.
- P'acabar, dicir que la sidra cuando ye bono fai nel vasu la
estrella, apetez echar otru culín. Dende siempre hubo mun-
chos dichos p'afalagar la bona sidra: *fai bon vasu, entra bien,*
tien secante, abre bien, fai la estrella...

LA INDUSTRIA Y LA *SIDRE*

La botella sidre

De toles industries citaes por mor de la Revolución Industrial en Xixón, ye menester destacar la Fábrica Vidrios, allugada n'El Natahoyo nel añu 1827, que facía unes botelles gordes de más d'un qui-
lu y de tres cuartos de capacidá. Pero será en 1843, cola Fábrica la Industria en Begoña, cuando se va facer la primer botella de sidra col mesmu diseñu que les d'anguaño. Esti fechu será trescendental pal espoxigue de la nuesa bebida tradicional na sociedá de consu-
mu. Per un llau la esplosión demográfica que xeneró la industria, con poder adquisitivu, y per otru la fabricación y xeneralización de bote-

lles de sidra; sedrán determinantes pa una bona comercialización. D'esta miente la sidra, ensin dexar de ser bebida del entornu familiar, pasa a ser consumío con facilidá en chigres y romeríes, fechu qu'a la par fairá posible la medría de llagares y pumaraes.

Polo que se refier a les industrias sidreras, tampoco tenemos qu'escaecer que'l fenómenu industrial truxo con él la nacencia de fábricas de toneles y d'industrias perimportantes de tresformación de sidra natural n'otros tipos de sidra como por exemplu La Espuncia (El Gaiteru) o Zarracina, que sedrán d'una importancia cimera pa la comercialización de la sidra fecho.

Comercialización de la sidre

Caldones, pol fechu de tar cerca la mar, fai que seya un llugar caliente y tempranu pa la natura en xeneral. La sidra nun va ser una esceición, polo que nel mes d'abril yá va tando pa corchar; ye'l momentu que los chigberos entamen a probar toneles pelos llagares, escoyendo los meyores pa corchar. La sidra más ruíno, que nun tien salida pa chigres, espiches o romeríes dirá pa la fábrica siempre a un preciu más baxu.

CORCHAR

Corchar pal chigberu

Una vegada robláu'l tratu y llavaes les botelles que solíen ser del chigberu, ye'l momentu *corchar*. El corchar ye xera del *llagareru* y como fai falta xente faciase n'andecha, anque amás de trabayu yera momentu esperáu y folixa nel llagar. L'entamu la *corchaera* ye con fueu, igual que si d'una fumata vaticana se tratare. L'anuncia d'ello ye na *corrá*: so les trébedes ponse a ferver una potona d'agua y a la par van echándose los corchos que se precisen nuna tina; tapá-

moslos con un sacu poniendo piedras enriba pa que cuando echemos l'agua trebolgando los corchos nun floten y cuezan toos per igual, quedando tienrinos pa escomenciari a corchar; al mesmu tiempu hai que dir preparando pa *enllenar*. Lo primero será poner el *trasegador* al tonel, emburriando la zapa (que coloquemos na puerta enantes d'enllenar) col mesmu trasegador pa dientro, dexándolu nel so llugar ensin perder nada de sidra; de siguió ponemos una manguera que xunirá'l trasegador cola *enllenadora* que yera de seis caños y ¡a corchar! Enantes de conocese les enllenadores emplegábase una caniella de madera de dos caños.

Al corchar el xaréu yera grande: enllenando, corchando, apurriendo vacío, quitando botelles corchaes, apurriendo corchos, empaquetando les botelles con paya o yerba nel carru (un carru solía llevar unes 1200 botelles), bebiendo pela xarra... asina a ritmu de macete'l tonel va baxando y la gayola subiendo con cantares, cosadielles, risaes... nun faltando enxamás una *garbanzá*, sardines salones o daqué pa comer finando la folixa abondo tarde. Sólo falta llevar el tonel y xuncir les parexes pa llevar la sidra al chigre, pero eso ye pal otru día.

Sidre pa fábrica

La nacencia en Xixón de fábricas como «Zarracina» o «La Asturiana», que facíen xampán, fue trescendental pal puxu la sidra ya que garantizó la so comercialización total y d'ello qu'estes fábricas tuvieren una demanda pergrande non solo na península sinón tamién nel estranxeru, principalmente n'América Llatina. Cuanto más s'etiquetaba, más se vendía.

La sidra pa fábrica, depués de fechu'l tratu (aunque'l preciu siempre lu ponía la industria) trasegábase, primero a calderaos, llueu con bomba de mano, pa bocóis de la propia fábrica, portiábase fasta Xixón col carru onde se llevaba ún o dos bocóis en cada viax. Tanto'l portiar como'l trasegar facíase n'andecha, nun faltando como

siempre les xarraes de sidra a fartucar, la *garbanzá* y la folixa que primó dende siempre les nuses andeches.

Sidre pa casa

Dende que s'entama a mayar, la sidra yá nun falta. Ye la bebida de la casa, toos la beben, muyeres, homes, fasta los neños y les neñes beben daqué. Bebíase en xarres que s'enllenaben d'un tonelín de los de dos a tres pipes y munches vegaes cuando se trasegaba pa la fábrica ya cuasi nun lo daba pela espicha.

Al xeneralizase la presencia de botelles van faciéndose nes case-ries con elles, anque sedrán de tou tipu: sidra, vinu, coñá, cerveza... siendo mui estimaes les d'a llitru por ser bones pa llevales al prau cuando la yerba. Ye entós cuando se va corchando pa casa, lo que sobra cuando se corcha pa un chigre o un tonelucu y asina tener sidra meyor y disponer d'ello muncho más tiempu. Les botelles apíense na masera'l llagar siempre echaes pa que'l corchu nun se reseque.

PORQUÉ SE DEXA DE MAYAR

Ye curioso que cuando entama'l procesu d'industrialización nos llagares y ya tienen máquina mayar, llagar d'un o dos fusos, bomba trasegar, agua corriente, camiones pal tresporte etc., cuntando con infinidá de medios respetu a dómines pasaes, ye cuando escomencipia la escayencia y a trancar toos de siguío. Son dellos los factores qu'influyeron ya influyen poderosamente non solo nel desanicu de la pequeña industria llagarera, sinón tamién de la propia casería, como unidá de producción.

La industria agraria busca grandes esplotaciones al menor costu posible, ensin importar muncho la calidá y asina quedaron namás unos pocos llagares, ganaderíes y esplotaciones agraries en xeneral.

La xente de Caldones y de tol valle prefirió dexar la casería por tar mal pagao y dir a trabayar a les nueves fábricas como ENSIDESA, la Naval, La Camocha, etc., y la casería dexa de ser forma de vida.

Les fábricas de sidra desaparecen y solo queda «La Espuncia», nome que se-y da equí a «El Gaiteru» por tar asitiada nesi llugar. Cola industrialización ella mesma maya abonda sidra pagando bien la mazana, y a la par tirando los precios de los pequeños llagareros.

Los veceros de sidra de los chigres munches vegaes beben más pol *corchu* (marca) que pola propia sidra, despreciando les marques poco conocíes y considerándoles como ruines. Una educación totalmente agresiva pa lo nueso y la nuesa cultura en xeneral y un total abandonu de la política agrícola-ganadera dende siempre.

Too esto y de xuru que dalgunes cosas más ficieron que la producción de sidra de los pequeños llagareros cayere en picáu, igual que l'agricultura y la ganadería en xeneral.

LA SIDRE NA VIDA SOCIAL

Nel mundu rural los llazos sociales yeren grandes en xeneral ya que s'andechaba muncho: facer obres nueves, esfoyaces, sustiferies, segar, sayar, mayar, corchar... estes xeres en comuña sofítaben permuncho la rellación social. Pero amás d'esto'l llagar yera un centru cultural de primer orde: ellí convidábase a tol mundu que pasare pela casa, falábase, cantábase, yera vezu d'arguyu pa la propia casería y nun yera raro que siempre daquién colare del llagar «dando la raba». Ye menester destacar fasta qué puntu llegó'l raigañu ancestral de tener sidra qu'anguaño, aunque nun se maya como enantes, caltiénse en cuasi toles caseríes el mayar de dos a tres pipes de sidra pa casa y tien por oxetu revivir esos vezos, esa señardá de mayar, corchar y compartir la sidra como llazu d'amistá y xuntura que dende siempre dio esta bebida.

LA MAZANA Y LA *SIDRE* ANGUAÑO

Tou pueblu tien que conocer el so pasáu, cavilgar sobre'l so presente y tener proyeutos de futuru. Si fai un sieglu Asturias vendía mazana a Lleida y otros llugares del mundu ¿porqué nun pue siguir faciéndolo agora? Si se pudo y se pue facer bona sidra de forma artesanal ¿porqué nun pue ser alternativa de futuru como lo ye por exemplu'l vinu n'otros llugares?

La mazana de mesa

La mazana de mesa pue y ye una alternativa de riqueza p' Asturias, solo falta un enfotu políticu pa sofitalo, una bona formación, una modernización pa producir una mazana asturiana de calidá y una bona canal de comercialización de la mesma, ya que les condiciones climátiques y de tierra siempre fueron perbones, siguen siéndolo y sedránlo siempre pa garantizar una bona producción de calidá.

La mazana de sidre

Cola mazana sidra camiento que se tán dando bonos pasos en cuanto a les nueves plantaciones d'exa vertical con plantones poco vigorosos, dando llugar a pumares más pequeños, qu'entren pronto en producción, fáciles de podar evitando asina la vecería, que nuna economía moderna nun se pue caltener, y que tamién son cómodos pa la recoyida. Polo que se refier a la seleición de variedaes ye daqué mui serio ya importante y anque nel presente tengamos ventidós variedaes de mazana² seleccionao pol Conseyu Regulador de la Denominación d'Orixen Protexida, sofitaes pol Serviciu

² Que son: *durona de Tresali, blanquina, llimón montés, teórica, sanroqueña, raxao, xuanina, fuentes, verdialona, ernestina, regona, clara, meana, coloradona, carrió, solarina, de la riega, collaos, perico, prieta, perezosa y panquerina.*

d'Investigación y Desarrollu Agroalimenticiu de la Conseyería d'Agricultura, nun se puen perder el restu de variedaes tradicionales, siendo llabor y responsabilidá d'ello la propia Conseyería, ya que si cola bayura de clases de mazana se fizo y se fai bona sidra ta claro que la totalidá de clases de mazana tienen que tar nun bancu de reserva a disposición de la investigación y del pueblu asturianu, ya qu'examás se sabe la riqueza que mos pue aportar nel futuru y per otru llau son patrimoniu vivu del nuesu país.

Respeuto a la mazana de sidra ye tamién perimportante l'alcuerdu económicu, sensatu y xustu ente cosecheros, llagareros y chigberos. Si les tres estayes tán satisfeches la calidá y el serviciu sedránlo tamién.

PERSPEUTIVES DE FUTURU

Asturies tien capacidá pa producir abonda mazana tanto de mesa como de sidra, mui superior a les necesidaes de la propia población. Una apuesta pola estaya mazanera implica la búsqueda de mercaos pa la so esportación y pa ello hai que producir en calidá, pudiendo consiguisse con pequeños cosecheros y llagareros que puen ufiertar una mercancía artesanal de calidá en mazana de mesa, sidra, dulces, vinagre, zume, llicores, etc. Asturies tien que mirar pa sí mesma, tien que ser capaz de xenerar riqueza en función de los propios medios y la estaya mazanera ye una de les que pue crear puestos de trabayu ecolóxicos, llimpios y de futuru.

LA SIDRA EN MIERES

Pilar Fidalgo Pravia

A Lauriano, Tioro y Ovidio Pravia

L'oxetivu d'esti trabayu ye describir tolo rellacionao colos llabores de la elaboración de la *sidra* y los cuidaos de les *pumaraes* nel conceyu de *Mieres*. Pa ello, decidí escoyer como referentes trés de les parroquies del conceyu, *Gal.legos*, *Turón* y *Urbiés*, y dedica-y tamién un apartáu al consumu de la sidra na capital del conceyu, *la villa de Mieres*, centrándolu más específicamente na zona sidrera de *Requexo*, ún de los barrios de la mesma.

Polo que se refier a les tres parroquies citaes escoyóse la primera d'elles en razón de tar considerada tradicionalmente —lo mesmo que tol valle onde s'asitia y que comprende tamién la parroquia de Cuna—, como la fastera sidrera por demás en tol conceyu, onde nunca dexó d'haber producción, pa en casa y pa la venta al por mayor y al por menor. De xuru qu'a ello contribuyó'l fechu de que —aunque s'esplotaron dalguna minuca o chamizos en Sobrobio, Paxío y Gal.legos— nun se localiza en tol valle nengún pozu mineru, fechu que permitió caltener en tolos pueblos del valle l'aspeutu y los trabayos de la economía tradicional en muncha más midida que n'otres partes del conceyu.

Les otres dos —parroquies onde s'asitiaron mines y pozos de carbón que camudaron dafechu'l so calter rural y los moos de vida de los sos habitantes dende finales del sieglu XIX— escoyéronse col envís de poder ampliar información sobre'l tema, partiendo del

supuestu previu de que nun yeren llugares onde la cultura de la sidra tuviere especialmente afitada. Pero de los testimonios de los informantes derivase qu'esti supuestu previu nun se cumple dafechu por cuantes que, si bien pue constatare que'l llabor de la sidra escayó bien d'ello na dómina que va dende los años venti a los ochenta del sieglu acabante terminar —y que coincide, «grosso modo», colos años nos que la minería del carbón y la industria siderúrxica constituyeron la estaya económica fundamental pa la vida de Mieres—, nunca dexó d'haber xente que siguió coles pumaraes y faciendo sidra pa casa. Constatóse tamién que, anque la producción de particulares nun fuere muncha, el consumu caltúvose siempre, anque compartíu con otros bébores, *vino* fundamentalmente. Asina, pudo completase la información sobre tol procesu de los cuidaos de les *pumaraes* y de la elaboración de la *sidra*¹ siendo testigu precisamente d'esto último nel barriu de La Val.licuerra en L'Agüeria (Urbiés), onde dalgunos de los informantes², al tiempu que m'atendíen, diben faciendo'l llabor.

Acordies con ello, cumple dicir, polo que se refier a la información que va ufiertase nesta collaboración, que los datos refiérense en tolos casos a producción de sidra en llugares d'un fusu solu, familiares y namás pal consumu propiu. De los llugares grandes qu'hubo nel conceyu, de los que se falará curtiamente nel últimu apartáu del trabayu, y que surtíen a *chigres* y *sidreríes* caltiénse güei en Mieres namás qu'unu, na parroquia de Siana, que comercializa industrialmente'l productu col nome de «Sidra Panizales».

¹ Nun se recueye ente nengún de los informantes la forma *sidre*, con *-e*, que sí se pue rexistrar anque yá mui escasamente n'otres palabres como *puerte*, *reple* y hasta *pie-dre* (esta cabera fixada en toponimia menor).

² *Víctor Manuel Gutiérrez*, de La Val.licuerra (L'Agüeria) y *Ramón Casas* de Carcarosa (Turón) nesti casu. Y *Paulino Álvarez*, tamién de L'Agüeria; *Eugenio Barrio* y *Ara-celi González* d'El Riquixu (Turón); *Carmen González Cordera* d'Oñón (Mieres) y *Chus Álvarez* y *Laude García* de Cenera (Gal.legos). A toos ellos, el mio agradecimientu más sinceru pol tiempu que me dedicaron. Doi-yos tamién les gracies pol gabitu a Lourdes Álvarez y a Carlos Lastra.

LA PUMARÁ

Llabores

La *pumará* ye'l llugar onde se llanten los *pumares*, *mazanales* o *manzanales*³, ye a dicise, los árboles que producen les *mazanes* o *manzanes* de les que se saca la sidra. Los árboles llántense en terrén con «un prau apropiáu»⁴, polo xeneral cerca la casa y sobre tierra fuerte, de calidá porque, y como ye evidente, «a meyor tierra, meyor pumará, la tierra fuerte carga unes manzanes buenísimas». Escuéyese tamién terrén soleyero, porque si tán pa lo veseo les mazanes dan pocu alcohol. Dicen dalgunos que les pumaraes nun piden altura, que nun se dan bien y nun prosperen si tán mui arriba, como tampoco lo faen si tán cerca del cascayu. Pero hai que precisar qu'esto pue ser una interpretación daqué suxetiva por cuantes que gran parte de los pueblos del conceyu, como sedría'l casu de L'Agüeria (Urbiés), tán asitiaos a una altura considerable. Entiendo qu'al dar esta información ta pensándose en terrenos cerca les cases y cerca los pueblos y non más lloñe, en camperes del monte onde sí se puen llantar otres especies de fruta, como ye'l casu de les cerezales.

Son dellos los trabayos qu'hai que facer nes pumaraes a lo llargo l'añu, siendo los principales: *plantar*⁵, *podar*⁶, *sulfatar* y *inxertar* o *insertar*.

³ La forma más xeneral ye güei *manzanales* aunque se recueyen les tres formes, entendiendo los informantes *pumar* como la más antigua. Una consulta mui por alzo de la toponimia de Turón, Urbiés, Gal.legos y Cuna ufiértanos les formes *Pumarín* (4), *El Pumarón*, *Pumarpir*, *Los Pumarinos*, *El Pumarruín*, *La Pumar de Blanca* y *La Yana Pumar* polo que se refier al nome del árbol y *La Pumará* (8), *La Pumarea* (2), *La Pumariega* y *La Pumaliega* pa los terrenos onde se planten. (Cfr. Col. «Toponimia» nºs 24 y 46. Uviéu, ALLA, 1992 y 1995).

⁴ Prau que tien que segase cuando correspuenda, igual que los otros que nun son namás que pa yerba.

⁵ Nun constatemos yá pa esti casu l'emplegu de la forma que correspondería: *llantar*, que sí ye usáu n'otros contestos aunque siempre cola sustitución de [s̄] por [l] o [ç]: «Llántase nel sofá y nun hai quien lu mueva en tola tarde», «Llantáron-y mil duros por

Plantar

Pal casu de querer meter una *pumará* nueva enantes de llantar ye conveniente preparar la tierra caliando, cuchando y llabrando. Depués d'esto yá se planten los pumares cavando una poza más o menos d'ochenta por ochenta, dexando una distancia d'ente a cinco a siete metros ente cada una col fin de que depués al crecer nun vayan comiéndose unos a otros. Na poza échase abaxo del too'l tapín, enriba *cucho*, depués tierra, llueu *químico* y enriba del too otra capa de tierra de lo más bueno, que s'aprieta alrededor del troncu del árbol. Al mazanal depués de plantáu hai qu'*estacalu*, *pone-y la estaca* pa que l'aire o les vaques nun lu doblen o lu estrocen. Tamién puen cercase toos alrededor con *estaquera*. Los árboles que se planten puen usase d'un semilleru iguáu a costa fecha pa ello o aprovechar los lladrones que van saliendo na mesma *pumará*, nacíos de les *pepites* o *pebías* de les mazanes que nun se pañaron pa sidra por tar *coques* o *podres*. A estos mazanales bravos llámenlos *monteses* y nun darán buena producción si nun s'inxerten: «Salen ellos solos y tampoco fai muncha falta'l semilleru, la custión ye inxertalos».

De toles maneres, igual lo más corriente nos últimos años, según nos diz l'informante de Cenera, ye «dir por ellos a la Pomológica a Villaviciosa, porque si faes semilleru tienes qu'esperar ente siete o ocho años pa poder plantar». Tamién nos diz que'l facer pocés va cada vez a menos, que lo que vien faciéndose agora ye *retobater* tola tierra, dexando riegos onde depués se van metiendo los mazanales, manteniendo esa distancia de cinco a siete metros. Esto ye mun-

esa basura camisa», «Chantó-ylo bien en focicu», «En cuantes lu vea chánto-ylo bien chantao, pa que s'entere». Con ello constátase otra vuelta ente los informantes la escayencia de dalgunos de los rasgos más carauterísticos de la nuestra fala: metafonía y emplegu de [š]. Nesti trabayu, como n'otros anteriores asoleyaos sobre'l conceyu, decídese conseñar les formes ufiertaes espontáneamente polos informantes, inxertando a pie de páxina les formes tradicionales.

⁶ Ye ésta la forma que se recueye mayoritariamente, non les que sedríen aguardables: *poar* o *espoar*.

cho meyor porque al revolver entero tol terrén nun hai problema de que llueu les raíces del árbol al dir medrando hacia abaxo topen «colo duro» y tengan qu'espardese a lo ancho, como pasa pal casu de les poces.

Podar

Según van medrando los árboles y nunca enxamás primero de los dos años, hai qu'empezar a *podalos*, polo xeneral cola *tiyera* de podar, cortándo-yos los *canos* que crecen munchu o malamañosos y pa que nun *parre'l* mazanal, esto ye, pa que tire p'arriba en condiciones y les cañes nun avancen malamañosos a lo ancho. Dellos, depués de podar, *pinten les podaiúres* con un productu químicu⁷ que lleva alquitrán y qu'al dir secando forma una capa aislante que nun dexa que l'agua toque lo podao y trescale p'adientro. De lo que se poda, los *gayos* o *garfios* puen aprovechase pa inxertar otros árboles si ye que'l pumar ye buenu. El tiempu pa podalos suel ser pel iviernu, igual nos meses de febreru o marzu, y siempre en menguante de la lluna.

Cuchar

Les pumaraes tamién se cuchen, bien con *cucho*, anque esto cada vez menos por razón de que les cases fueron dexando de tener vaques na cuadra, o bien con *químico* (la operación d'echar el *químico* llámase *quimicar*), por un regular fosfatos pa los terrenos de tierra más ácido y potases y escories pa otros. Polo que se refier al cuchu, primero carrétase pa les pumaraes, llueu repártese en montones y depués espárdese machacando con un garabatu pa facer la *cuchaúra al troncu*, esto ye, cavar alrededor y echar l'abonu a «tolo que da sombra l'árbol». Depués d'esti llabor dalgunos paisanos tapen tol

⁷ El nome comercial ye Telco 4.

cuadru con yerba. Y una cosa que piden los pumares ye tar siempre mui llimpios de maleza alrededor del troncu. Tamién hai que curiar que nun s'enllenen d'*arfueyu*⁸, planta parásita que los apodera y nun los dexa medrar en condiciones.

Sulfatar

Otru llabor más ye *sulfatar*, aplicar a los árboles determinaos productos, químicos o naturales, pa llibralos de plagues d'una raza de mosquitos qu'averbena toles mazanes per debaxo'l *pulgu*; de berbeses, de pulgones y otros insectos o enfermedaes dañibles como'l *chanclo*, que comen fueya y fruta o dañen al árbol hasta podrecelu enteru. Anque non toos *sulfatien*, los tiempos pa ello puen variar en función de lo que quiera prevenise, pero polo xeneral suel facese ente los meses de mayu a agostu pa les enfermedaes y ente mayu y el mes de la yerba pa los pulgones. El sulfatu químico que más s'emplega ye lo de cobre y en cuantes a los sulfatos naturales, pal pulgón yera mui bueno lo que se conoz como «aceite amariello», anque agora ta prohibíu porque yera dañible pa los páxaros, o fervíos de cola caballu, d'ortigues o d'axenxu⁹, que s'apliquen tamién cuando al mazanal se-y cai la fueya. Pa los niales de güevos de formigues, mosques y berbeses échase arcilla o aceite.

Inxertar

Pero'l llabor más importante de tolos que se faen nes pumaraes ye inxertar pa que l'árbol dexa de ser montés, pa *cambialu* porque sinón «tarda muncho en tirar» y pa qu'ameyore la producción y la calidá de la mazana. Inxertar nun ye difícil, porque los pumares son bastante agradeciós pa los *inxertos* o *insiertos*, pero requier muncha

⁸ *arfuiyu*.

⁹ *Artemisa vulgaris*.

mano y curiosidá, procurándose en tolos casos que l'árbol «tea avanzáu», cercanu a brotar les fueyes. Tamién s'inxerta pa que los más atrasaos «vayan arriba». Los insiertos apártense de la que se poda y puen guardase en botelles, pero hai tamién quien los dexa na *pumará* metíos ente yerba hasta que llega'l momentu de ponese al llabor. Tamién ye corriente pidir garfios a vecinos o conocíos de los que se sabe que tienen buenes races de sidra.

Son delles les maneres como se pue inxertar: *a púa*, *a fender*, *a la corteya*, *al arrimu* y *a la yema*. Pa inxertar *a púa* táyase per una parte sola cada gayu o garfiu d'un llau y la *cana* del mazanal d'otru, acoplándose uno a lo otro y *encanando* depués fuerte con tires de tela «pa que nun respire», pa que nun entre aire que ye lo que fai que nun se llogre l'insiertu. Antiguamente taponábase too con moñica, con pez dilío o con arcilla y depués amarrábase con trapos. Agora emplégase namái la *cinta aislante*, que garantiza muncho más el resultáu. Inxértase *a fender* cuando los garfios son más gordos, dando un corte horizontal y otro vertical. Pa facelo *a la corteya* ábrese un poco la corteya de los caños del mazanal y otro tanto lo del garfiu, espetando uno per otro. *Al arrimu* ye cenciellamente arrimando garfiu y caña, tayaos previamente y *a la yema* ye haciendo una raxa en vertical a la corteza'l cañu con una navaya y espetando'l garfiu llimpiu tamién de corteya pente la corteza raxao del cañu. En cualquier casu, hai que torgar siempre qu'al insiertu-y entre l'aire. Inxértase siempre de la primavera p'arriba.

Otra cosa a tener en cuenta de los pumares ye que la so *vece-ría* ye cada dos años: a un añu carguen y a otro o nun dan o dan mui poco. Darréu d'ello, hai que tar atentos y observar los que toquen cada añu, porque nun son árboles que pol fechu de tar xuntos tiendan a igualase como pasa con otros plantaciones o especies. D'esta manera, llógrase collecha cada añu. La meyor producción del mazanal llógrase con árboles d'ente diez a trece o catorce años, considerándose yá como vieyos a partir de los venticinco o trenta.

Races de mazanes

Polo que se refier a les races, en términos xenerales estrémase ente mazanes *de mesa* o *de sidra*. Les primeres guárdense pa dir comiendo per elles na casa o pa vender un daqué nos mercaos, siendo les races meyores y más estimaes —por un regular más tempranes, grandes, dulces y blandes— les de *mingán* y les *ranetes*, estre mándose ente éstes delles variedaes como son la *raneta francesa*, *l'agostiega*, *la de pardón*, *la blanca*, *la gris* y *la colorá*. Baxo'l términu *manzana de sidra* o *pa sidra* axúntense una gran variedá de tribes, que tienen en común el ser más serondes, pequeñes y dures, que puen aguantar n'árbol inclusive hasta'l mes d'avientu, delles dulces y delles otres ácidas. Ente otres, en Mieres conócense les *de case-ría*, *de raxao* (que yá dan muncho mui temprano y tienen enclín a esgayar), *de picón* (más amarielles), *d'anís* (porque saben a ello), *blanquines*, *coloraínes*, *de limón*, *de tres cantos* (amarielles y coloraes y nes que se destaquen tres cantos simétricos a lo llargo de la forma redonda de la mazana), *manchaes*... y otres munches a les que los nuestros informantes nun llamen otro más que «de sidra». Polo xeneral cuando se pañen déxense «nun montón na praera», quedando ellí unos ocho díes pa que xele per elles, porque esto ye lo que ye bueno pa la sidra, que «siempre quier frío». Cuando se carguen mézclense toes, anque «nun se busca ni mezclar ni separar aposta».

FACER LA SIDRA

Como acabamos de dicir, pa empezar a facer sidra hai qu'aguardar a que venga'l tiempu frío, les primeres xelaes del mes de payares como pronto porque la sidra que se maya primero ye siempre más agrio y estrózase más fácil. Sábese bien cuando nun salió bien porque *fila* nes botelles, queda gordo como si fuere aceite. Nes-

ti casu puen dexase les botelles «hasta tiraes nuna güerta y igual depués d'un añu o dos tópeste con que yá tán bien».

Les primeres mazanes empiecen a cayér del árbol en setiembre y puen pañase del suelu y aprovechales pa dir faciendo dalgo de sidra: son *les mazanes del sapu*¹⁰ y la sidra que se fai con elles consúmese siempre dulce¹¹ pero nun ye de muncha calidá. Dícennos que los grandes llagareros, al tar comprometíos a ello colos productores, compren tamién toa esta mazana temprano, pero normalmente «llévenlo pa la champanera», pa les fábricas que producen la *sidra champanao*.

Pañar

Cuando apuerta'l mes de payares y se ven los pumares ensin fueya, namás que coles mazanes, ye'l tiempu de *pañar*, de recoyer la fruta pa llevalo pa en casa y entamar a facer la sidra. Pue pañase *a la mano*, talmente cola mano o con un *coyeor*, preséu fechu con una vara llarga, que pue llegar hasta los seis metros, y acabáu nuna especie de copa, fecha de banielles o palinos curtios; o puen *valtiase*, *dumiendo* l'árbol con una piértiga, atropando depués del suelu. Lo meyor, según diz l'informante de Cenera, ye coyeles toes a la mano, xubiéndose al árbol n'escaleres y enllenado calderos que depués van vaciándose a sacos. Lo último del too él cuéyelo dumiendo l'árbol, teniendo primero l'aquel «de poner un toldo en suelu» pa evitar d'una parte que les mazanes se manchen de yerba o fueyes y d'otra pa teneles bien a la vista, ensin falta d'andar buscando ente la yerba. Delles veces a estes escaleres pue acopláse-yos una

¹⁰ *sepu*.

¹¹ Ye la sidra que bebemos, por exemplu, cuando la romería de Los Mártires San Cosme y San Damián, que se celebra'l ventisiete de setiembre nel valle de Cuna, a onde se xube andando dende Mieres. Dende'l pueblu de Cuna hasta la ermitina Los Mártires hai una cuesta mui grande y a lo llargo d'ella siempre se ponen puestinos onde se venden botelles de sidra dulce. Los Mártires ye fiesta local del conceyu.

roldana que permite dir baxando al suelu los calderos pa más comodidá. En tando les mazanes pañaes atrópense en *montones*, como se dixo más arriba, dexándoles en prau unos ocho díes o daqué más «pa que les garre bien la xelá». Depués van cargándose en macones, maniegues y maniegos, en sacos, en calderos... pa llevales pan casa. Antiguamente, si la carga yera muncha, podía llevase en carru, en carreña o nel burru. Yá se procura que nun lleven muncha fueya nin yerba pa qu'asina dean menos trabayu al llavales.

Llavar y escoyer

Tando yá na casa hai que *llavar*¹² y *escoyer*. La mayoría los informantes dicen que lo corriente ye llavales namás con agua, pa quita-yos la porquería y lo pegañoso que traigan y al tiempu dir escoyéndoles, separtando les *coques* y les *podres* porque pa sidra sólo s'echen les *sanes*. Casu de nun tar podrecíes del too pue tayase con un cuchiellu lo malo y aprovechar el cachu buenu. L'informante de Cenera prefier nun les llavar: en teniendo tola carga en casa, va vaciando nuna de les maseres del samartín y con unos paños preparaos a costa fecha pa ello va llimpiándoles una per una; otra persona va escoyendo y tayando con un cuchiellu lo podre o lo cocoso y d'ehí yá van pa *moler*. D'esta manera evítase que vaya nada d'agua pa la sidra. Como quiera que sea, siempre hai que llimpiales, porque si non la sidra saldrá de mal sabor y de mal golor.

Tamién puen separtase les más grandes, pa comeles *crúes* o *asaes* o pa facer *dulce* les muyeres en casa. La forma más tradicional pa ellaborar el dulce yera cociendo les mazanes en peroles grandes de cobre, que fueron sustituyéndose por potes y tarteres de porzolana primero o d'aceru inoxidable más modernamente: púlgense les mazanes y táyense en cachos grandes, quitándo-yos el *musicu* o *muxicu* y les pepites; échense a cocer ente poca agua, porque yá

¹² *l.lavar*.

dan elles de por sigo munchu zume, y desque tean cocíes déxense enfriar. Depués van midiéndose per taces, pa calcular la cantidá d'azucré qu'hai qu'añadir, que vien a ser dos taces d'ello por cada taza de mazana. Casu de ser estes mui dulces échase dalgo menos y tamién pue añadise cáscara o ralladura de llimón pa da-y un poco tastu. Mézclase too bien y ponse a cocer mui despacino, aballando ensin aparar con cuyar de madera, bastante tiempu y con pocu fueu pa que nun fierva rápido y apegue. Asina va reduciéndose'l líquidu, quedando una masa espeso. Depués que ta cocío déxase enfriar y llueu va echándose nos cacíos que se tengan reservaos pa ello, anguaño tarres de cristal. Si'l dulce se cocío y se ferveo nes condiciones debíes ye raro que s'eché a perder, pero de toles maneres, lo mesmo que pa otres conservaes, puen metese les tarres destapaes a fer ver al bañu maría un buen pedazu. Depués déxense enfriar y yá puen zarrase cola tapa. Si en cuenta dulce lo que se quier ye *confitura*, cuezse menos tiempu pa que quede más ralo que'l dulce. Otru postre que se fai de mazana, o de mazana y pera mezclao, ye la *compota*, cociendo les mazanes tayaes en cachos con agua, azúcar, vinu blanco y canela en rama; en munches cases la compota solía acompañar a la cena del día Nuechebuena, anque nun ye que se ficiera esclusivamente pa esta fecha, porque tamién pue ser platu que se faga pa los enfermos, les persones mayores o «pa los nenos y les nenes que son ruinos comeores». Tamién s'aprovechaba'l dulce pa facer *empanadiyes* con ello y otres llambionaes que se puen facer con mazanes, confitura o dulce son los *bizcochones*, les *tartes* (o *tortes*) y nestos últimos años los *frisuelos*.

Mayar

Desque llavaes o llimpies les mazanes yá se puen *mayar*. Esti términu sigue emplegándose anguaño, pero a lo que fai referencia precisa ye al llabor que s'entamaba antiguamente: mayar les mazanes asitiaes nun *duirnu* o *duerna* col *meyu*, aperiú compuestu de

dos partes, un mangu llargu pel que s'agarra y que va inxertu n'otra pieza que pesa muncho fecha siempre de *maera*, polo xeneral de cerezal o roble y a la que se-y facien na cara d'abaxo, la que pisa direutamente la mazana¹³, muezques pa facilitar la *mayauira*. Ye claro qu'esti llabor tocába-yos siempre los homes, por razón de la fuerza física¹⁴, xuntándose unos cuantos dende l'escurecer hasta les diez o les once la nueche. Anguaño lo que se fai ye *moler* les mazanes en *molinos*, eléctricos la mayoría, pero en dalgunos casos, como tuvi ocasión de ver, *molinos de rabil*¹⁵, con rodiellos de madera de roble o de castañal, que tamién esixen fuerza y maña pa manexalos.

El llagar

La pallabra *llagar*¹⁶ denoma dos realidaes distintes. D'una parte ye'l local, que forma parte del conxuntu de les dependencies de la casa, onde se produz la sidra y se guarda. Nun lu tenien toles cases sinón que, sacante'l casu del valle de Cuna y Cenera, más bien lo qu'había yera un llagar en cada pueblu, non en toos, que se dexaba a los vecinos pa que fueren per vez a facer la so sidra. Podía dase tamién el casu de que l'amu del llagar fuere *llagareru*¹⁷, esto ye, que se dedicare a la producción de sidra pa vendelo p'afuera.

¹³ El *meyu* emplegábase tamién pa mayar otros productos que lo requerien, ente ellos, el llinu.

¹⁴ Pero non solo por ello. Lo cierto ye que tolo rellacionao cola sidra paez ser siempre fundamentalmente cosa de paisanos: depués d'acabar de trabayar y en cenando o merendando, al escurecer, xuntábense na casa onde se diba mayar, faciendo llabor ayudando al paisanu y aprovechando siempre pa tertuliar y como entretenimientu. Considerábase tamién trabayu debú de vecindá. Un informante apurre otru matiz: «D'antiguamente dicien que facien sidra y de pasu guah.es».

¹⁵ Que, como pal casu del mayu, tamién tienen más usos, ente ellos pa moler la escanda o'l maíz.

¹⁶ *l.lagar*. Y en toponimia menor *María del L.lagar*, una tierra en Vistimir (Gal.legos).

¹⁷ *l.lagariru*.

D'otra parte, el llagar ye l'artefautu que s'emplega pa prensar les mazanes y que sí puen tener en cada casa, polo menos nestos últimos años, polo corriente de tamañu non mui grande, bien de veces fabricáu pol mesmu propietariu y asitiáu nel *llagar*, en cuadros a les que yá nun se da usu porque se dexó'l ganáu, en chabolines o tendeyones o en cualquier otru sitiu de la casa, mesmamente la cocina¹⁸. El llagar, que se desarma enteru, hai que tenelu llimpiu y preparáu pa cuando s'empieza a prensar. Les pieces que lu formen son la *mäsera'l llagar*, onde se va posando la mazana mayao o molío; les *tables* que se van colocando enriba d'ella pa facer *caxón* alrededor, les *vigues* y el *fusu*. Primero de ponese a prensar hubo que meter a remoyar toles tables pa qu'hinchen, y lo mesmo la masera, porque al hinchar nun se pierde sidra al dir prensándose. Quitando'l *fusu*, inxertu na viga horizontal superior, la *viga'l llagar* o *viga maestra'l llagar*, toles demás pieces del llagar son de *maera* y d'ello que se denomen en conxuntu *la maera'l llagar*: «La sidra nun pue ver ni fierro ni metal». Y la madera que suel preferise ye lo de roble, mazanal o lo de cerezal, pero «cerezal d'equí, non de lo americano». Nun se quier lo de castañal pola mor del tinte que suelta, que nun ye bueno pa la sidra.

Prensar

En tando mayaes o molíes les mazanes, esto ye, en teniendo tola *magaya*¹⁹, va amontonándose, siendo siempre conveniente dexalo posar un tiempu, porque cuanto más s'oxide²⁰, meyor sedrá pa la

¹⁸ Tamos falando pa esti casu de cases onde yá nin tan siquieramente sigue viviendo la familia, que baxaron pa pisos compraos na capital del conceyu o n'otros llugares d'Asturies, sobre manera Xixón, pero que sigue abierta pa los fines de selmana, díes de vacaciones o pa llabores como pue ser esti de la sidra o de la yerba, que tovía siguen segando.

¹⁹ Recuéyese tamién *magalla* ¿por ultracorreición? Nengún informante diz nin recuerda la forma *magal.la*.

²⁰ Esti procesu d'oxidación alviértese a simple vista: les mazanes van tomando color ente roxo y parduzo, la color del ferruñu.

sidra. Depués, a palaes, siempre con una *pala maera* (o una *cuyar* o *cuchar* grande tamién de madera cuando ye menos cantidá), va echándose nel llagar pa dir prensándolo, colocándolo curioso pa que nun quede buecu ente ello. La cantidá que se mete de cada vez a prensar llámase *llagará*²¹ y dalgunos paisanos déxenlo un día o dos que vaya pisando ello solo pol so pesu, ensin mete-y más prensa. Otros tápenlo yá direutamente con una capa de tables de grosor medianu, *los verdugos*, asitiaos en sentíu horizontal a la viga'l llagar, poniendo enriba d'ellos, travesáu nel otru sen, el *marrano*, una tabla muncho más gorda y que lleva una pieza de fierro sobre la que s'aplica direutamente la presión del fusu, al que se-y van dando vueltes *apretándose* bien con una *palanca*. Les vigues llaterales, que tienen unes muezques per onde va baxando la viga maestra al dir apretando, son les *verines*. Nos llagares antiguos yeren bueques y la viga maestra diba *espigá* a estes verines. Pa que nun se xubiera había que dir metiéndu-y les *cuñes*, unes pieces de madera más pequeñes y con esta forma, que tovía güei se siguen emplegando. Cuando la *llagará* yera muncha, enantes de poner marranos y verdugos y d'empezar a apretar, solíen metese ún o más paisanos de madreñes pa dir *pisándolo* y *calcándolo*.

D'esta miente empieza a *pingar* yá la sidra, per una *canaleta* que tien la masera, en cacíos o calderos preparaos pa ello. Esto ye lo que llamen *sidra del duirnu*, que ye siempre dulce y mui prestoso de beber pero colo qu'hai que tener munchu cuidáu, porque afloxa muncho les tripes. Como amás el tiempu nel que se fai ye tiempu de castañes y magüestos, pue cenase de les dos coses, complicándose entá muncho más el resultáu de la dixestión. Laude García, de Cenera, cuenta que-y da un fervor nuna pota a una parte d'esta sidra del duernu (pa quita-y alcohol), córchalo y depués puen beber una sidra mui gaseoso «que gusta pol vivir».

²¹ *l.lagará*.

Según vaya pingando, van dándose-y más vueltas al fusu, apretando y *apurando* hasta terminar con tola *llagará*. Lo primero que sale sidra más gordo y dulce, lo último, *el returzupié*, yá ye más refinao y menos dulce y lo bueno ye que vaya too mezclao. La magaya habrá que dexalo en llagar como poco de dos a tres días pa que vaya pingando bien. El primer día nun se toca porque nun ye bueno apretalo, hai que dexalo sólo coles tables enriba; a otru día aprétase un poco, al terceru más y en pasando esti mediu tiempu, después del último *apretón*, hai que *cortar el llagar* o *pega-y el corte*: quitar tolo que se sale pelas tables del caxón del llagar por causa del prensáu y mover tol bloque. Too esto que se quita vuelve echase otra vez en medio de lo que quedó y asina les veces que faga falta pa que vaya recudiendo y acabe de pingar too bien, polo xeneral ente seis a siete días. Aunque si la *llagará* nun ye muncha igual nun fai falta dar el corte, que sí ye siempre necesariu nos llagares más grandes. Lo que sobra después de terminar de pingar dafechu ye *la borra*, que se tira na mayoría de los casos, aunque pue aprovecharse una parte pa echar a les vaques, pero non mucho porque, aunque ye bueno pa la lleche, pue nun asenta-yos bien y provoca-yos cagalera si lo comen en muncha cantidá. Suel tirase en montón y «hasta eso mesmo yá pue facer de semilleru si ye que se quier».

Pipes y toneles

Tola sidra, de lo primero que salió hasta lo último, va echándose nes *pipes* o nos *toneles* fechos con *dueles* de madera y con abrazaderes de fierro que llamen *aros*, dexando una parte en *garrafones* o en *pipotes*. Les pipes son más pequeñes, con capacidá por un regular pa ente cien hasta doscientos cincuenta llitros; los toneles lleven como mínimo de trescientos llitros p'arriba y son los que s'empleguen principalmente pa usu industrial. Tamién hai *medies pipes* y *terceroles*. Quince días enantes de ponese a mayar hai que llimpialos primero mui bien, ponelos a remoyar n'agua y recudilos después. La informante de Cenera recuerda tenese metío de pies a

llimpiar dientro toneles d'en ca la güela que teníen puerta con un torniellu p'abrir y zarrar con una llave inglesa.

Ferver

La pipa tien que quedar abierta pa que la sidra, al dir *formentando*, puea *ferver*: soltar morralla, espluma, viespres, cachos de mazana... Como al ferver la cantidá del líquidu mengua, va *recebándose* cola sidra que se separtó nos garrafones. Va «echando arriba» más o menos un mes y cuando acaba de ferver, esperando al menguante, tapónase bien la pipa y déxase asina hasta la primavera, que ye entós cuando, depués de probar, se fai la última operación: *embotellar* y *corchar*. La sidra, de por sí, cuando para de ferver va criando *la tela* no cimero, tela que de nenguna manera pue rompese porque entós échase too a perder. Nel fondu va posando *la madre*, restos que nun fervieron p'afuera. Como nun ye bueno al embotellar que se mezcle, dalgunos dexen nes pipes unos llitros que depués s'aprovechen en casa pa vinagre, de gran calidá por cierto. Delles veces, por razón de querer ameyorar el *palu*, esto ye, el sabor y la calidá de la sidra, pue *trasegase*, echar sidra d'una pipa o d'un tonel pa lo d'otros. Pero hai que dir siempre con cuidáu porque'l resultáu pue nun salir como s'espera o se piensa, con peligru d'estrozase tola sidra de la pipa a onde se trasegó. A esti respetuive, hai xente que diz que trasegando la sidra *afina*, pero otros nun-y ven a ello nengún beneficiu nin meyora particular.

Embotellar y corchar

Contra marzu o abril, «que nun tea'l tiempu caloroso y antes qu'empiecen a echar fueya otra vez los manzanales», empiecen a *probase* les pipes, espetándo-yos *la espicha*, una pieza cilíndrica de madera (o de metal yá últimamente) con una llavina p'abrir y zarrar, que se mete siempre per un furacu que se fai de la metá p'abaxo de la pipa. Cuando se considera que la sidra ta yá pa ello empieza a

embotellase, en botelles que tienen que ser siempre *de cristal*. Primeramente tamién hubo que llavar les botelles, aunque hai xente que van faciéndolo según van consumiendo per elles, ensin pone-yos el corchu pa que nun críen humedá o mal golor. Si nun ye esti'l casu, ocho díes enantes, con tiempu pa que sequen bien, van llavándose con agua caliente y frío. Algunos informantes recuerden tener visto llavar metiendo perdigones d'escopeta, piedriquines y hasta ortigues, pa quitar bien tola porquería qu'apegó per dentro.

Pa dir embotellando espétase una goma na espicha y pel otru cabu va metiéndose pel bocal de la botella hasta que s'enllena. Nestos últimos años úsense tamién *les llenaores* o *enllenaores*, aparatos con dellos caños que permiten, por exemplu, embotellar una pipa de doscientos cincuenta llitros en media hora. Darréu *córchase*, emplegando un aparatu mecánicu denomáu *corchaora*. Primeramente tuvieron que ferverse los corchos ente agua; en dalgunes cases echen pelleyu de gochu ente esti agua pa suavizalos más y n'otres direutamente tocín al corchu secu pa qu'entre bien. Antiguamente nun había *corchaores* y d'ello que tuviere que corchase manualmente, espetando'l corchu bien pola fuerza del paisanu o bien dándo-y con *una maceta* de madera. Cuando yá tán corchaes les botelles van colocándose nel sitiu reserváu pa ello, echaes en filera unes enriba d'otres. Si se corcha tando más dulce de la cuenta llámenlo *sidra del volaor*, porque al sacar el corchu esti sal disparáu a tou meter por causa de la fuerza del gas que produz l'azucre²².

La espicha

Esti momentu d'embotellar y corchar ye tamién ocasión pa que se xunten familia, conocíos y vecinos, celebrando la prueba de la

²² Cuéntanos ún de los informantes, Paulino Álvarez, qu'un añu que-yos abultó que taba ácido añadieron azúcar enantes d'embotellar. El resultáu fue, y nunca meyor dicho, «esplosivu»: l'azúcar fizo aumentar enforma'l gas de la sidra y arrewentaron, de nueche, casi toles botelles, col sustu consiguiente de la xente de la casa.

sidra con dalgo de comer, que pue poner el paisanu de la casa o bien llevar de común tolos que van a ayudar: güevos cocíos, tortielles, llacón con patates cocíes, sardines, empanaes y fritos de bacaláu ye lo que más solía comese. El festeyu nórmase tamién *espicha*. Esta espicha, fiesta por demás de munchu raigañu en tol país, solíen facela tamién los llagareros y puen facela agora chigereros y sidreríes, cobrando'l so porqué. Ye una celebración que se xeneralizó enforma, espardiéndose nos últimos años a otru tipu de convite como puen ser les despedíes de solteros y munches otre de calter familiar, llaboral y políticu. Anque nun ye tovía mui corriente, dalguna boda yá vien celebrándose con espicha; y lo mesmo comuniones, cumpleaños, xubilaciones o homenaxes a compañeros de trabayu y mítines en tiempu d'eleiciones. Igualmente, dellos coleutivos del conceyu faen espiches como manera d'axuntar fondos económicos pal so llabor. Ente ellos quier facese equí acordanza señalrosa del grupu d'investigación folklórica y etnográfica «L'Aniciu», qu'entamó a finales de los años ochenta y principios de los noventa munches espiches nel vieyu llagar de Cenera, daquella yá zarráu y que los propietarios cedíen gratuitamente al grupu. Ye tamién d'obligación señalar que, aparte del comer y del beber, les espiches son siempre ocasión «pa echar, polo menos, una cantar»²³.

El consumu de la sidra

Tolos nuestros informantes, como yá se dixo más arriba, faen sidra pa en casa, nun comercialicen nada. Esta sidra nun se bebe coles comíes, pues estes acompañábense, na mayor parte les cases onde había homes que trabayaben na mina, con *vino*, que se mercaba nel «conomato» o a almacenistes que lo trayíen de Castiya y depués vendíen en pelleyos o bocóis o al por menor en botelles d'a

²³ Entiéndese que «la cantar» fai siempre referencia a la música del país.

llitru²⁴. La sidra de casa bébese mayormente de parte branu, cuando fai calor, pa quitar la sede y refrescase. Mesmamente pa la yerba'l consumu yera'l mesmu: llevábense les botelles que fueran, que se procuraba poner a enfrescar nuna fuente o nuna parte del prau que nun diere'l sol y bebíenlo cuando-yos entraba la sede, non cola comida o la merienda. Tamién se brinda con ello a conocíos que van per casa o a los que se regalen unes cuantes botelles. Bébese en vasos grandes, como los que conocemos güei, aunque antes yeren más gordos, y la sidra *échase* o *tírase* en *culinos* o *culetes* alzando *l'echaor* la botella a tolo alto que dea'l brazu pa dir dexando cayer el chorru adúlces nel cantu del vasu, procurando qu'*espalme* bien, esto ye, que faga espluma. Esta espluma tien que desaparecer rápido, diciéndose entós de la sidra que «*rompe* que da gusto» o que «*rompe* mui bien». Y los términos precisos que s'empleguen cuando se va a beber sidra son: *dir a tomar sidra*, *dir a tomar* (o *a beber*) *unes*

²⁴ Ye claro que tamién se consumía «vino de marca» o «vino corchao», de bodegues de Castiya o de La Rioja, pero al ser muncho más caro nun yera corriente nes cases obreres namás que n'ocasiones especiales. Ente dalgunos de los almacenistes y vinateros más conocíos nel cascu urbanu de Mieres, dellos desaparecíos anguaño, anotamos: Los Macabeos, en Camposagrao, Vidal en La Pasera, Villada en La Villa, Montoto en Ventamoyá (ente La Villa y Bazuelo) y Vitorino en La Cantarilla (cerca la Casa Conceyu). Si se va a beber al chigre, *dir a tomar un vasu*, pídense una *pinta*, un *campanu* o un *porrón*. La pinta ponse nun vasu más pequeñu, anchu y el campanu échase en vasos más grandes, asemeyaos a los de la sidra. El porrón (o *porru*) ye en un cacíu de cristal de base ancha y chata, con dos boques allargaes, una a cada llau. Pela más ancha ye por onde s'enllena y pela más estrecha, de forma cónica y que se llama *pitórru*, ye por onde se bebe a bisbilera. Otra medida ye'l *cuartarón*. Y cola comida que se llevaba pa la mina (la *tartera* hasta los años sesenta y el *bocadillo* de magar entós) podía metese, aunque non tuviera autorizao pola empresa, una *botella* o una *bota vino*. La bota ye un recipiente de forma asemeyada a un riñón, fecha de dos pieces de pelleyu bien cosíes y remataes pelos llaos, que van estrechando hasta'l bucín y que se pieslla atorniellando con un tapón. El tamaño pue variar, pero lo corriente ye que lleven más d'un llitru. Tamién se llevaben botes pa beber cuando la yerba y ye fechu corriente compartila colos compañeros. Como recuerdu de la vieya profesión de los que facíen botes y bocóis caltúvose en Mieres el sobrenome de *El Botero*. Les botelles son, como ye de suponer, siempre de cristal y pue ponése-yos na boca un *pipiolo*, una cañina estrecha pela que se bebe a a bisbilera alzando la botella al alto.

botelles, enxamás «dir a tomar una sidra» o en plural «dir a tomar unes sidres», que por desgracia ta xeneralizándose ente la xente más mozo. Polo que se refier al ampliu vocabulariu rellacionáu col sabor y la calidá de la sidra (*el palu*), conseñamos equí namái qu'unas poucas frases, les que paecen sentise más davezu, pero que de nenguna manera estrinquen les permunches posibilidaes que nesti sen podríen recoyese. La primera de toes, que más que frase ye una máxima fundamental pa tou buen *bebeor* de sidra ye que *¡Hai que saber mexalo!* Persabío esto, según vas bebiendo: *date la vida; ye gloria bendito; ta pa mexalo; ye veneno; aquí nun vuelvo que ye puxarra; ye vinagre (o vinagruzu); asentóme como un morriyu...* Si s'axuntan unos cuantos, que ye lo más corrente, lo más xeneral ye pidir una *caxa*, que trai doce botelles. Una botella «bien echá» date pa seis culinos.

LLAGARES Y SIDRERÍES NA ZONA URBANA. LA PLAZA REQUEXO. LA «FOLIXA»

Anque l'oxetivu precisu d'esti trabayu ye apurrida información sobre la cultura tradicional de la sidra, paezme que nun quedaría completu si nun se fai referencia, aunque curtia, a los chigres y sidrerías de Mieres y a la gran aceutación qu'esta bébora siempre tuvo y sigue teniendo ente la xente del conceyu.

Anque llame l'atención el fechu de que nos datos ufiertaos peles rempuestes xenerales del Catastru del Marqués de la Ensenada los vecinos informen namás de la presencia de pumares y non de lla-gares²⁵, a finales del sieglu XIX y principios del XX rexístrase la esis-

²⁵ Nes rempuestes nº 6 y nº 29: «A la 6ª resoncieron que así en eredades como prados se allan algunos árboles frutales, como son castaños, abellanos, nogales, zerezos, higueras, perales, nisales, pescales, guindales y *manzanos*, y algunos robles»; «A la 29ª respondieron que en esta expresada villa y su jurisdicción ay *tres tabernas* [...]. Asimismo que ay en esta villa catorze *casas mesones...*». [Los sorrayaos son míos]. Quiciabes esta

tencia de más de cien d'ellos en tol conceyu²⁶, tando asitiaos nel cascu urbanu: el d'*Espina* en La Peña; *Antuña*, *Casa Lebré*, *El Llobu* y *Martinín* n'Oñón; el de *Santos Velasco* n'Arriondo; *Les Piruanes*, *Benedito*, el *del Sacu*, el d'*El Caleyón del Puerto Rico* y el d'*El Poliar* en Requexo o nes sos cercaníes; el de *Frutos Vega* en La Pase-ra; y el de *Molleda* y *El Llagarón* (o *El Llagarón de Pepa Carlones*) en La Villa. Xunto con ellos, sidreríes, cases de comida o chigres tan nombraos como: *Casa Urbano*, *Casa Valerio*, *El Camiote*, *El Horrio*, *El Franco-Astur*, *Casa Tornillos*²⁷, *El Bar Asturias...*, desapaecíos dellos anguaño.

Estos llagares, de calter yá industrial nel sen de que producíen en gran cantidá pa venta propia y pa servir a otros chigres y sidreríes, yeren tamién sitiú de xunta de veceros, dalgunos de los cuales, al dicir de los informantes, pasaben ellí más tiempu qu'en casa²⁸ teniendo que dir a sacalos les muyeres o los fíos bien de veces. Toos

ausencia de referencia espresa a los llagares pudiere responder al fechu de que nengu-nu d'ellos comercializare la sidra, esto ye, que fueren toos llagares particulares de les cases o caseríes.

²⁶ Cfr. J. León Costales «De un Mieres lejano» en *Noticias históricas sobre Mieres y su concejo*. Mieres, Julio León Costales & Ayuntamiento de Mieres, 1988: 211-232.

²⁷ Quiciabes se sintiere tamién dacuando *Casa Tornillos*.

²⁸ Cuenta la informante d'un vecín d'Oñón qu'echaba más hores de les que fue- ren de desear nel llagar d'Antuña y al que la muyer amenazaba cola frase: «¡Téngote apuntaos los díes que nun viniste a cenar!»... pero la verdá yera qu'esta amenaza nunca nun dio mayor resultáu. Nesti sen, l'afición a la sidra (y a la *cacipla* o *chumaera* en xeneral) xeneró y xenera una sinfinidá d'anéudotes referentes a *moñes*, *enfiles*, *borracheres*, *tarrasques*, *tarranches*, *tayaes*, *filomenes*, *chumes*, *meloperes*... ;siempre de paisanos!, que volvíen pa casa polo corriente «a gates, a trasculo o a trompicones o... como podíen», y eso cuando nun quedaben dormiendo nel chigre, na calle o en portal, de casa o ayenu. Munches d'estos sucedíos, de xuru qu'esaxeraos yá pol tiempu, pasaron a formar parte de los cuentos populares del conceyu y de la villa. Como l'espaciu qu'ocuparíen nesti trabayu supondría quiciabes daqué escesivo, limitome namás a dexar constancia d'una d'esos anéudotes, que s'atribuye a ún de los personaxes más famosos de Mieres, «Canalón», que vivió polo menos hasta depués de la guerra y que cuñó col so nomatu una frase fecha caltenida hasta güei: «Ser más popular (o más célebre) que Canalón»: Namás terminase la guerra (n'Asturies nel añu 1938), pararon en Mieres una temporada compañíes de soldaos marroquís (*los moros*), que facíen dacuando desfiles peles calles de

estos llagares facíen *espiches*, de les que se daba anuncia con un ramu de lloréu colgáu na puerta y que se cobraben hasta antes de la guerra a «dos o tres perrones». Acompañábase la sidra con *pinchos*, ente los que nun podíen faltar los güevos cocíos (que se comen espolvoriándolos con unos graninos de sal o con pimentón dulce o picante), tortiella de patata, llacón cocío, empanaes dacuando, chorizos en crudo («esos a la sidra ye moderno»), y, sobre manera, «los fritos de bacalao, pa que bebieran más». Estes espiches faciense cuando mayaben, nos meses de payares y avientu y tamién hacia la Selmana Santa y nin que dicir tien que «la cantarás» a la que facémos referencia más arriba que nunca faltaba nes espiches de casa, volvíase nestes otres grandísimos conciertos con tol repertoriu de los cantares del país onde destacaben los buenos «cantaores» que siempre hubo en Mieres, «cantaores» que diben a más según diben a menos les caxes o les pipes. A estes espiches, anque «n'otru plan» que los homes, diben tamién les muyeres, que solíen consumir sobre too sidra del duernu. Nestos llagares vendíense tamién al por menor botelles que se llevaben de casa. Too esto duró hasta qu'estalló la guerra civil nel añu 36. Depués de terminase dalgunos de los llagares volvieron a facer espiches pero, al dicir de la informante «yá fue d'otra manera».

Anguaño, paezme que nun ye esaxerao dicir que ye sitiü conócü en toa Asturias como zona sidrera la plaza de *Requexo*, ún de los barrios antiguos de la villa capital del conceyu, asitiáu ente Oñón y La Pasera, al llau mesmamente de la ilesia de San Xuan. Llugar onde se celebró hasta los años sesenta «el mercao ganao» y onde s'asitió l'antiguu «Llagar de Benedito», axúntense nél cinco sidrerías alreduro de la plaza principal y delles otres nos alreduros, onde

la villa. Nún d'esos desfiles taba presente «Canalón» que, bien *caliente y contintu*, encaloróse tovía muncho más al velos y, entalanguerándose enriba un árbol, glayó con tola ardentía del mundu: «¡¡¡Pelayo, resucita!!!», col consiguiente mal resultáu pal probe paisanu por parte de la fuerza pública, que nun paró barres en considerar el so estáu y llevólu presu depués de da-y una gran tunda.

la xente de Mieres, vieyo y mozo, fue y sigue diendo a beber sidra desque empezaron a abrise estes sidreríes, toes elles depués de la guerra y dalgunes va pocu tiempu. Anque unes cuantes cambiaron de dueños col correr de los años, ampliando muncho los so servicios polo que se refier a la ufierta gastronómica, nunca dexaron de ser referente claru nel consumu específicu de sidra. Nos sos locales, mui remozaos agora igual que la plaza, axúntense tertulies diaries de veceros al mediudía, de tarde y de nueche, mozos, medianos y vieyos. El calter sidreru d'esti llugar quixo conmemorase de mou especial asitiando en 1982 una estatua, de José Manuel Félix Magdalena, que se bautizó col nome de «Monumento al escanciador»²⁹.

Tamién, dende l'año 1995, por iniciativa del Conceyu³⁰, empezó a celebrase na primavera un festeyu qu'hasta entós nunca hubiere. Ye la «Folixa na Primavera», de marcáu calter asturianu, que vien dedicando toles actividaes y actuaciones a la cultura y la música del país nes sos destremaes estayes, tradicional y moderna, y qu'entama darréu del pregón espichando grandes toneles de sidra que se distribuyen gratuitamente ente la vecería. A lo llargo de los nueve años de la so esistencia foi garrando un puxu talu que la convirtió nuna de les fiestes más concurríes y apreciaes d'ente toles que se celebren en Mieres³¹.

²⁹ Abúltame que con pocu aquel, por cuantes que'l términu que s'emplega davezu y que debería caltenese en Mieres ye *echaor*. La palabra «escanciador» ye d'usu modernu, pol puxu del castellanismu oficialista sistemáticamente mal entendíu y del que tola terminoloxía referente al consumu la sidra ta resintiéndose enforma, como yá s'apuntó más arriba al falar de «tomar unes sidres».

³⁰ Más en concreto, pol enfotu de dalgunos de los conceyales que componíen daquella la Conceyalía de Cultura y de dellos particulares que trabayaben en coleutivos dedicaos a la recuperación del folklore tradicional, énte ciertu intentu d'otra xente de montar en Mieres una «Feria de Abril».

³¹ A mou d'exemplu, nesti año 2004, la Conceyalía de Festeyos tenía previstos pa repartir siete mil lllitros de sidra, que s'acabaron casi al segundu de los tres díes que dura la «Folixa».

DE LOS PUMARES D'ENTREPEÑES A LOS LLAGARES DE SAN ESTEBAN DE LES CRUCES

Andrés Sampetro Nuño

DE LA PUMARÁ AL LLAGAR

Nacer nun *llagar* de *sidra*, ser bebedor apasionáu de manxar tan estimáu y cosecheru de mazana, anímame agora a dedicar unes llinies al cultivu de la mazana y la ellaboración de la sidra. Voi facelo como tributu a los mios antepasaos, a los que-yos debo lo que soi y lo que valgo y de los que toi más arguyosu que de los mios méritos como médicu o universitariu.

El cultivu de *los mazanales* vien de dómines remotes, topándonos con papeles que lu fechen nel principiu de l'agricultura. Como diz M. Coque nel so llibru: *El cultivo del manzano en Asturias*, hasta bien entráu'l sieglu xx el cultivu del mazanal yera más bien complementu d'otres especies asociaes. Les pumaraes yeren praos con árboles más o menos separaos y l'aprovechamientu de la pación yera lo más principal. Ye dempués de los años 50, col progresu tecnolóxicu, cuando se produz una revolución nel cultivu del mazanal; plántense *pumaraes* como especie única y trátense los árboles pa sacar la máxima producción nel menor tiempu posible. Per eses feches mio güelu, Pedrín d'*Entrepeñes*, yá plantara La Baragaña, El Treslorro, La Llosica, El Vallecuarta... y La Pasá, el llugar onde yo disfruto agora.

De San Mateo a los Difuntos ye la época propicia pa *pañar la mazana*. Les que cayeron al suelu pa entóncenes, les *mazanes del sapu*, tienen que coyese aparte y nun suelen dir pal llagar. Esti llabor de pañar ye llabor d'andecha, aidando a la familia vecinos y collacios, casu mui representativu del espíritu solidariu de la nuesa tierra. Alcuérdome bien de más d'un espolín de güelu por causa de les engarradielles a mazanazos colos primos n'El Vallecuarta, mientras los mayores enllenaben los *cestos* y cargaben el carru. *Carros, tratadores y camiones* van llenando les piles de mazanes nos *mazaneros* de los llagares.

EL LLAGAR

El términu *llagar*, anque n'orixe aplicábase al instrumentu mecánicu que sirve pa pisar les mazanes, col pasu del tiempu acabó dando-y nome al edificiu onde s'ellabora la sidra. Cuando yo me criaba en *San Esteban de les Cruces*, taben funcionando cinco llagares: «Ballongo», «El Cuco», «El Pitu», «El Torneru» y «Sampedro».

El momentu ideal pa *mayar*¹, ye un día fríu, claru y cola lluna en menguante. De mano, les mazanes de la pila echábense nel *duer nu* o pisón, recipiente rectangular de madera onde se *mayaba* o machacaba la mazana, pa mayales colos mazos o *mayos*, anque yo criéme yá echando cestos nuna máquina *tritadora*. La mazana triturao o *magaya* va cayendo na *masera*, recipiente fechu de vigues de madera o *llagos* que sirve de base p'armar encima'l *caxón*, espaciu armáu con tables ensamblaes nes esquines y afitaes por puntales o *pies drechos* amarraos perbaxo nel borde la masera y perriba per un marcu de *crucetes*. El montón de *magaya* o *llagará* dirá subiendo hasta'l borde del *caxón*.

¹ D. M. Rivas (2001): *La sidra asturiana*. Xixón, Picu Urriellu.

Dexamos reposar la *llagará* una nueche y al otru día mangamos unos tablones o *chaplones* y dos vigues o *aguyes* y forramos el *verdugu*, viga que sube o baxa'l pasu de rosca del *fusu*, colos *gochos* o *carneros*, maderos gruesos que, a mou de tacu, sirven pa *forrar* o *calzar* l'espaciu ente les aguyes y el verdugu.

Con tou esti entramáu y les vueltes del *fusu*², va pisando la magaya y *pingando* la sidra nel duernu. Pero ¡atentos!, nun ye sólo apretar, hai que *da-y cortes a la llagará* durante los cuatro o cinco díes que dura la *prensá*, como nos recuerda'l dichu tradicional:

Al pollín y al llagar
al ún déxalu andar
al otru pingar

Cuando acaba la *mayáúra* y tenemos llenos los *toneles* celébrase una de les fiestes más naguaes del ciclu natural asturianu: *l'amagüestu*. Pa entós resérvase *una pipina* de sidra dulce y castañes magostaes pa convidar a los vecinos y amigos qu'aidaron a pañar y mayar les mazanes.

DEL LLAGAR A LA BOTELLA

Colos toneles enllenos y celebráu l'amagüestu, tócanos agora'l merecíu descansu d'iviernu, pa nosotros que non pa la sidra, qu'entra nuna de les etapes más delicaes del procesu: la *fermentación*. Pela *zapa*, buracu d'enriba del tonel, sal gas y espuma sucio, la *maldá* que forma un tapón o *sombreru*, ye señal de que ta fermentando. Como'l tonel va perdiendo sidra al *ferver* y tien que tar siempres

² Los llagares de San Esteban teníaen dos vigues grandes horizontales, la d'enriba o *marrana* y la d'emboxo o *sovigañu*; dos verticales o *verines* y dos *fusos* o torniellos accionaos a palanca o motor.

enllenu pa que nun *s'afuegue'l* procesu de fermentación, de xemes en cuando tenemos que rellenar o *recebar*. Ye fácil saber cuando termina dichu procesu: si averamos un fósforu encesu a la zapa y vemos que nun s'apaga ye qu'acabó la fermentación y zarramos dafechu los toneles y les pipes con un buen tapón de corchu. Nesti procesu de maduración o crianza, son perimportantes *les borres* del fondu del tonel, responsables d'acelerar la fermentación y tamién del *posu* na botella.

Nos primeros y fríos meses del añu, y según la tradición, en menguante, tenemos otra xera, *el trasiegu*. Tamos d'acuerdu que si se trata de barriques nun ye menester trasegales. Pero si'l tonel ye de más de dos pipes gústanos caltener un mesmu *palu* de sidra, o si bien queremos corchar algo pal branu, nun ye mala cosa'l trasiegu. Tou esti trasiegu de la sidra faciáse enantes con cacharros de madera, llueu vieno la porcelana y güei casi too ye d'aceru inoxidable. ¿Ónde quedaron la *zapica*, *la ferrada*, *los peyos*, *xarres* y *peñelles*? Muncha d'esta ferramienta, como les zapiques grabaes con símbolos celtas o les ferraes con aros de latón, tán güei mui buscaos como oxetos d'adornu. Nos llagares industriales pal trasiegu de la sidra úsense máquines *trasegadores*, que primero yeren movíes a rabil y más tarde con motor llétricu acopláu.

El control del procesu de maduración o crianza ye otu tema delicáu que precisa d'esperiencia y paladar d'entendíu. Pa ello, el *llagareru* fai un buracu con un barrenu na cabecera del tonel que llueu tapa con un tacu afiláu, la *espicha*, nome que s'aplica tamién al ritual de probar la sidra. Como diz M. Rivas, n'Asturies «la sidra nun se cata, les vaques sí, la sidra espíchase». Dempués de varios *culinos* de preba y cuando'l llagareru entiende que la sidra ta en so puntu, convida a vecinos y amigos a la *espicha*, otra de les celebraciones doméstiques colectives más señalaes.

Tamos d'acuerdu con González-Quevedo en que la espicha tien tal carisma ente la xente asturiano qu'apartándose del so entornu natural ocupa güei otros espacios culturales: boda-espicha, cum-

pleaños-espicha, mítin-espicha, etc. Pero volvamos a la espicha tradicional, aquella na que'l llagareru cuando espichaba un tonel convidaba a familiares, vecinos y collacios y colocaba a la puerta del llagar un ramu de lloréu bendito, según M.Rivas pa espantar a les bruxes y evitar el mal de güeyu. Recoyemos del poeta Alfonso Camín:

Palomas en el viejo portal y en la tenada;
en el jardín, las flores mintiendo una nevada.
Bajo las frescas ramas de roble y del laurel,
la sidra va cantando la gloria del tonel.

Embotellar y corchar

Un compromisu habitual de los convidaos col llagareru, a cuenta la comilona, ye *embotellar* y *corchar* la sidra que queda nel tonel. Anque'l procesu de corchar ta güei totalmente automatizáu, voi referime al ambiente familiar que recuerdo de los mios años mozos en San Esteban de les Cruces. Pa empezar, ye preciso *llavar les botelles*, polo regular nuna tina con agua caliente, y en casu de que tean mui sucies pue ser menester l'ayuda d'una escobina o un garrapiellu de *perdigones*. Les botelles dempués de llavaes pónense boca abaxo nes caxes esperando a que tean bien recudíes para poder llenales de sidra. Nel procesu d'*embotellar* una manguera de goma trai la sidra del grifu del tonel a la máquina de seis caños, onde una moza avezada quita la botella llena y mete la vacía. Antes d'empezar a corchar hai qu'alcordase de preparar el *bancal de los corchos*, con agua mui caliente pa qu'ablanden y baxen bien pel *bocal*. Anque recuerdo de los años cincuenta *corchar a mazu* en llagares de Castiello Bernueces en Xixón, y La Parra en Villaviciosa, en San Esteban siempre se corchó a máquina, primero de *palanca* y dempués de *motor*.

Nesti procesu del pasu de la sidra del tonel a la botella, medio artesanu medio industrial, ta claro qu'además de los instrumentos,

les persones son perimportantes. Quiero por ello recordar equí, en primer llugar al «equipu galácticu»: *Mercedines, Josefina, Pepita* y *José María* que cuando facía falta corchaben hasta ciento cincuenta caxes a la hora; dempués d'ellos la non menos habilidosa xeneración de *Pepa* y *Carlos*.

Espero qu'esti paseín pela nuesa cultura tradicional sidrera, nos sirva de recuerdu y nos afale pa conservar esta herencia histórica maravillosa de los nuegos güelos.

LA SIDRA EN LIERES (SIERO)

Xosé Ignaciú Fonseca Alonso

LOS PUMARES. IMPORTANCIA NA ECONOMÍA CAMPESINA

Nun ye *Lieres* parroquia de grandes *pumaraes*, nin ta xeneralizada nesta parroquia la tradición de facer *sidra* pa en casa. Lo normal ye atopar *pumares* arrodianando los praos o les güertes, al llau de les sebes, pa nun ser una torga nel usu del prau o nel trabayu na güerta.

Tradicionalmente nun se cuiden los pumares a lo llargo del añu, polo que ye frecuente l'apaición del *arfueyu* o *chupones d'arfueyu*. Son los páxaros los qu'esparden d'unos pumares a otros esta planta y al que nun llimpiaba esti mal del pumar tirába-y el conceyu l'árbol pa evitar que fuere fonte de contaxu pa otros árboles. Esta falta de cuidaos y n'abondes ocasiones el non *enxertalos*, facía que munchos pumares dexeneraren en *monteses*, baxando la so producción de *mazanes* y la so calidá. Non tolos años son iguales no que cinca a la producción de mazana; los años nones son los de más producción, en pallabres de Manuel Corujo.

Una xera que toca a los neños, cuando entamen a cayer les mazanes de los árboles, ye la de tirar pa dientro'l prau o la güerta les mazanes que cayeron na caleya y que correspuenden a les cañes del pumar que salen pa ella.

Anque, como dicíamos al principiu, nun ye Lieres parroquia de grandes pumaraes, ye posible que l'actividá económica más esparcida na parroquia dende principios del sieglu xx, el trabayu na mina, tuviere que ver nesta ausencia; la mazana tien, ensin embargo, la so importancia na economía familiar, como se desprende del fechu de que toles families tuvieren dalgún pumar, bien pa consumu propiu de mazanes na so alimentación, nes dixebraes formes qu'ufierten (crudes, en dulce, asaes, en compota,...), bien pa facer daqué de sidra pa en casa, o pa vender los sacos de mazana sobrante a los *llagareros*. Tamién esta importancia s'allarga nel usu de les mazanes podres o de la *magaya* como alimentu del ganáu.

LES MAZANES. PAÑAR O COYER LES MAZANES

El tiempu de *pañar* o *coyer* les mazanes diba dende principios de setiembre hasta principios de xineru. Al entamar setiembre páñense les mazanes *tempranes*. Nin la primer *pañá*, nin la *mazana de sapu* son especialmente apreciaes pa facer sidra.

Conozse como *mazana de sapu* la primera que tira l'aire o bien que cai del pumar porque l'árbol tea infestáu de fruta esi añu. La mazana de sapu páñase del suelu y hai qu'escoyer lo podre, que se-y da al ganáu, enantes de metelo nos sacos. Ye tamién frecuente dexar lo podre nel suelu y meter al ganáu nel prau a que lo coma.

Les variedaes de mazana que los mios informantes¹ recuerden, munches d'elles yá imposibles d'atopar en Lieres, son les que vienen darréu:

¹ Que son: *Corsino García Díaz* (ex-llagareru) de 74 años; *Manuel Corujo Corujo* (ex-llagareru) de 69 años; *M.^a Rosa Iglesias Antuña*, de 63 años y *José Cueto Corujo*, de 78 años, de Lieres. A toos ellos, les más espresives gracias.

- *de redondu*, que ye una mazana non mui grande, redonda y con rayes averdosaes. Ye bueno pa sidra.
- *la colorá*, ye una mazana roxa, daqué picuda, de tastu ácido y que da muncha sidra.
- *de blanquina*, tamién bueno pa sidra. Ye una mazana pequeña, blanda y delicada, polo que podrez ensiguída. Los pumares de blanquina dan, en xeneral, muncha producción.
- *de sucu*, lo que más duraba. De verde ye pequeña, mui dura y seca y de madura ye parda. El so tastu asemeya al de les peres. Estes mazanes caltiénense mui bien nel horru ensin podreecer. En pallabres de Manuel Corujo: «nun podrecen, engurrien, lo que fai posible tenela nel horru pa consumu de la casa hasta agostu». La llarga vida d'estes mazanes facía posible dexales nel árbol ensin coyer hasta mui tarde (avientu). Ente los llagareros, había xente que dexaba eses mazanes pa les últimes y ensin amesta-yos dengún otru tipu de mazana, porque esa sidra tardaba muncho en facese.
- *siempreverde* o *de verdosa*, que fai honor al so nome y enxamás se pon mariella. Ye pequeña, daqué puntiada, ácida y aguanta bien nel árbol, casi lo mesmo que les de sucu, y, lo mesmo qu'estes, engurria en cuenta podreecer.
- *la pardina*, aseméyase a la de sucu nel tamañu y nel aspectu, pero ye más tienra, más dulce y aguanta menos.
- *de pedromuru*, ye una mazana blanca con pintes negres, ancha y puntiada de tastu poco ácidu.
- *de camuesa*, ye una mazana sabrosa y temprana que ye bien apreciada tanto pa sidra como pa mesa.
- *de San Xuan*, ye pequeña, mui temprana, como'l so nome diz, asemeyada a la blanquina y aprovechada lo mesmo pa mesa que pa sidra.
- *crystalina*, ye una mazana de la fastera de la marina (Arroes, Venta les Ranés, Villaverde...). Ye colorada y restalla al mordela. Quedaba hasta bien tarde nes pumares porque nun

ye apreciada pa facer sidra al da-y a esto un aspeutu acioso al echalo, aición que se denoma *filar la sidra*.

Otres clases de mazana, pero con más valir pa fruta de mesa son:

- *la pardona*, que ye grande, parda, daqué ácida y que da bastante zume.
- *de raneta mingán*, una mazana de mesa bien apreciada y de la que los pumares nun dan muncha cantidá.
- *raneta francesa* y *raneta del Canadá*, son variedaes de mazana de mesa más nueves.
- *d'agostu*, son mazanes grandes y mui sabroses. Yera, tradicionalmente, la fruta con más presencia en Lieres nos díes de la fiesta de La Salú, a primeros d'agostu.

La primera pañada faise a primeros de setiembre y entámase peles del suelu o del sapu, que tamién son les primeres que se mayen. Dempués síguese peles más tempranes (*blanquina*, *pedromuru*, *colorá...*) que son más delicaes y podrecen primero, aunque en pallabres de Corsino García: «nin la de sapu nin la primera pañada son les meyores pa la sidra». Dempués de garrar del árbol les meyores, que van usase pa comer, xiríngase'l pumar pa tirar les que tán nes cañes y dempués tírense con una pértiga les que tovía queden ensin cayer dempués del xiringón. Esti llabor faise normalmente hasta primeros d'avientu. La xera de pañar faise n'andecha, de mou que la familia tien la collaboración de los vecinos y nesti llabor intervién tola familia, de neños a vieyos.

Los recipientes pa pañar suelen ser *cestos*, *calderos* o *paxos*, colos que se van enllenando los *sacos* que llueu se lleven al *llagar* en carru, o más recién en tractor. Tamién ye frecuente facer al llau mesmu de los pumares una *cuerria*, zarrándola con unes tables, pa dempués cargar les mazanes en carru direutamente.

Los informantes d'esti trabayu tienen conocencia en parroquies cercanes de la contratación de xente a xornal na recoyida de la mazana en pumaraes grandes, a lo que se-y pagaba por kilos recoyíos.

Si la mazana pañao se-y lleva a un llagareru hai que pesalo. Esto en Lieres facíase tradicionalmente na báscula de l'antigua mina de Solvay, en presencia de comprador y vendedor. Si la venta se facía *por carros*, pesábase'l carru vacíu primero y dempués facíase la mesma operación enllenu de fruta, dando la diferencia de les dos pesaes el pesu de la mazana vendío. Tamién podía llevase la mazana direutamente al llagar y pesalo allí na báscula del propiu llagareru, faciendo esta operación a cestaos. Una unidá de capacidá que manexaben munchu los paisanos na venta de mazana a los llagares yera la *pipa*. Una pipa equival a unos 800 kilos de mazana. El paisanu vende-y al llagareru nos carros o nos sacos tou tipu de mazana mecío. Ye frecuente atopase cola figura del *comisionista* que fai d'intermediariu ente'l paisanu y el llagareru na venta de la mazana a los llagares.

MAYAR: EL SO PROCESU, CUÁNDO, DE QUÉ FORMA, QUÉ XENTE...

La xente que maya pa en casa tien el *llagar* nuna casa vieya, un tendeyón, una cochera... Un *llagar* caseru pue mayar al rodiu de los 200 o 300 kilos de mazana, y la madera de lo que ta fechu suel ser castañal, carbayu o cerezal, col armazón exterior de fierro. La llimpieza del llagar pal procesu de la sidra faise con agua y un cepiyu de raíz. Los componentes del llagar tradicional son los que vienen darréu: *dos vigues, cuatro verines, un viguín o marrana, dos hurtillos, cuatro pegollos, dos puentes, chaplones, reyones o marranos y masera*.

El primer pasu ye *mayar* la mazana. Pa ello faen falta *mayos* de madera de castañal, carbayu o cerezal. Si ye pa en casa, sólo los vieyos o los mui neños nun echen un gabitu nesta xera, que faen homes

y mueres. La mazana que se pon a mayar ye, a poder ser, un amiestu de munches variedaes. Corsino García fala de *mayadores* que trabayaben a xornal pa los llagareros en cuadrielles d'ocho homes y que caún venía col so *mayu*, fechu pol propiu mayador acordies col so pesu y altura. La presencia de los mayadores contrataos nos llagares acabó por motivos económicos (preciu de los xornales, sobre too). Nun añu, dieciocho llagares de Nava compraron trituradora pal so negociu en cuenta contratar mayadores, anque la opinión xeneralizada ye que'l color, el golor y la calidá de la sidra yera meyor cuando se mayaba de mou tradicional.

Enantes d'entamar a mayar hai qu'*escoyer* la fueya, la mazana podre y sobre too lo engurriao y separtalo. En pallabres de Manuel Corujo: «fai menos mal a la sidra una mazana podre qu'una engurriada. La engurriada ye venenosa pa la sidra».

Nos llagares, enantes de mayar, cuando la mazana ta yá en sacos, va echándose nuna *escoyedora* un sacu tres d'otru pa facer esi llabor. La *escoyedora* tien el suelu de barrotes separtaos ente ellos, de mou que la fueya y la yerba cai al suelu.

Nun se llava la mazana. A cestaos, va echándose nun *duernu de mayar* nomáu tamién *maserín*. Depués échase na *masera* pa prensalo. Eso faise con un *hursillu* de fierro que tien acoplada una palanca llarga cola que s'aprieta pa pensar. N'apretándolo unes hores hai que *cortalo*.

Cortar ye facer alreduer de la prensa, na mesma *magaya*, un corte con un *palote*. Esi palote namás s'usa pa cortar la *magaya*. En pallabres de Manuel Corujo: «hai xente qu'en cuenta cortalo revuélvelo con una pala dientes que provoca qu'entre l'aire y pierda munchu la sidra». El sobrante de la *magaya* dempués de cortalo échase enriba. Cuantos más cortes se faigan más rápidu dirá'l procesu.

El tiempu tien una influencia perimportante. Cuando'l tiempu ta caliente, la sidra sal munchu primero nel llagar, pero pa la so calidá nun ye bueno. Ensin embargu, si la temperatura ye baxa hai que cortalo más veces (diez o doce) pero ye un buen niciu pa la calidá

de la sidra. Enantes, la temperatura d'un lllagar nun pasaba de los 10° o 12°. Hai qu'aguardar tres o cuatro díes a que salga tola sidra.

La sidra que va saliendo recuéyese nuna «tinaja» de madera, que ye una pipa cortada a la metá, y dende ella va cargándose con una xarra de porzolana o calderos, tamién de porzolana, pa llevar la sidra al *tonel* a calderaos. Hai que poner munchu procuru en que nin la xarra nin los calderos seyan de cinc nin de fierro, nin que tengan denguna escachadura, porque dempués del contactu con estos materiales, la sidra, en pallabres de Manuel Corujo: «ponse negro».

La sidra échase entós al tonel, a calderaos, per un embudu que se-y coloca nel furacu superior del tonel. Esti embudu ye de madera, de seición cuadrada y con un tubu de cobre o «metal», enxamás de fierro polo que se dixo enantes. L'embudu lleva dientro una *piñera* especial, non metálica, que fai que nun pasen restos de *magaya* al tonel. Na *prensa* per onde sal la sidra tamién se pon una piñera asemeyada a l'anterior col mesmu motivu de nun dexar pasar la magaya.

En xineru o febreru, col menguante y en díes espeyaos y ensin muga, fáense los *tresiegos* pa que la sidra tea uniforme y quede toa del mesmu *palu*. *Tresegar* ye pasar a un tonel vacíu sidra de tolos toneles. El *tresiegu* faise pa retrasar la sidra y facelo uniforme. Según los mios informantes, pa facer buena sidra nun ye bueno mayar mazana d'una sola fastera. Lo bueno ye mecer mazana de dellos sitios: 30% de Lieres, 30% de Cabranes, 30% de Ribeseya, por exemplu. La mazana de la marina ye «más fino, más floxo y dulcino». Según Corsino García, la sidra que se fai sólo con ello fierve primero y tien menos acidez y menos alcohol. Lo del interior «ye más torpe, más bravo».

Mecer mazana de la marina con mazana del interior ye entós lo qu'hai que facer pa llograr buena sidra. Por eso, na opinión de Manuel Corujo, la sidra que se fai en casa nun ye bueno, ente otres coses, porque se fai sólo con mazana d'un sitiu.

Nos toneles apúntase con tiz d'ónde ye la mazana de lo que salió la sidra que tien dentro. La sidra nun pue tener nengún contautu col fierro y ye por ello polo que s'unten los torniellos d'un amiestu de sebu y resina pa torgar esti contautu.

El tonel siempre tien que tar enllenu, de mou que toles nueches se *rellena* con sidra del mesmu añu, pa substituir tola *maleza* que sal pel furacu superior del tonel al *ferver* la sidra. Esi procesu de *ferver* la sidra acelérase muncho si fai sur. Cuando tira esi aire caldío, la sidra fierva muncho más y pue llegar a perdese. El sur ye un mal aire pa la sidra. Cuando la sidra tien *madre* o *borra* ye o porque nun fervió bien, o porque se *corchó* un día d'aire que fai la sidra revuelto.

La magaya sácase con una pala dientes o una rasera a un carru y, como yá diximos, ye un buen complementu alimentariu pal ganáu. Enantes, lo que nun comíen les vaques tirábase, pero güei pue *ensilase* o almacenase en sacos de *guano* bien zarraos, o en bolses de plásticu de 500 kilos que vienden nes ferreterías. Fai años, en Nava, la magaya sobrante cargábenlo en carros y poníenlo en montones a la oriella'l ríu pa que lo llevaren les ríes. Pero hubo protestes de los molineros, porque l'agua de les caves, enlleno de magaya, yera una torga pal buen funcionamientu del molín y entós prohibióse esa estratexa de desfases de la magaya.

La *magaya* aguanta ensilao un añu, y na parte d'abaxo del silu queda muncha *pebita* que pue aprobechase pa facer *semilleros* pa sacar pumares nuevos.

LA SIDRA DULCE

Lo primero que sal de la prensa ye'l *mosto*. Dempués del primer corte lo que sal yá ye *sidra dulce*, qu'en pallabres de Manuel Corujo: «ye muncho más rico que'l mosto». Lo último que s'aprieta ye'l *turcipié* que ye lo que sal de los últimos dos cortes. El *turci-*

pié ye ácido con yá daqué d'alcohol y ye fundamental añadí-ylo a lo yá sacao pa llograr sidra de buena calidá.

El procesu de la sidra entama n'ochobre o noviembre. Enantes había sidra dulce hasta Reis, porque les prenses tardaben más en sacar la sidra. Agora quier facese de la mazana temprano y formienta ensiguída por tar el tiempu tovía caliente. Había families que mayaben namás que pa sidra dulce y que nun siguién dempués el procesu de la sidra.

La sidra dulce, cuando ta pa tomar, tien un aspeutu claru y brillante. Si ta turbio ye que ta yá formentando. La presencia de la sidra dulce al llau de les castañes nos *magüestos* siempre se conoció en Lieres. Asina mesmo, había buena venta nos llagares de sidra dulce pa los chigres. Hasta los años sesenta o setenta en tolos chigres había sidra dulce.

La sidra que los llagareros salíen a vender en camiones o carros a los chigres controlábase nos fielatos, nos qu'había que pagar un tantu por caxa tresportada. La sidra dulce, como nun siguiía esti procesu de venta en caxes, taba prohibíu vendelo nos llagares, porque nun taba baxo'l control de los consumidores.

LES BOTELLES

Cuando se fai sidra pa en casa val cualquier botella que nun seya tresparente. Si la botella tien tovía daqué de sidra dientro nun da guerra pa llavala, ye bastantina con llavala bien con agua y una escobina. Al agua nun se-y amiesta dengún aditivu. Ye con agua solo colo que se llaven les botelles. Ensin embargu, hai botelles que sequen per dentro y a les que-yos queda un «ósidu» apegao a la paré interior de la botella mui malu de quitar. Pa la llimpieza d'estes botelles úsense perdigones. Échase dientro de la botella un puñáu de perdigones con un pocoñín d'agua y bátese bien pa que'l choque de los perdigones cola paré llimpie tolo que taba apegao nella.

Nos llagares, la llimpieza tradicional de les botelles, que ye llabor d'hommes y muyeres, empezaba metiendo nuna «tinaja», con agua bastante, dos o tres caxes de botelles. Dempués diben sacándose y llimpiándose una por una, cambiándose l'agua de la «tinaja» más o menos cada venticinco caxes. Dempués de llavaes, les botelles pónense boca abaxo pa que recudan. Güei la llimpieza de les botelles nos llagares depende de les *máquinas*, que puen ser d'agua a presión o d'escobines. Los llagares compraben les botelles en Xixón, na fábrica de vidriu de La Calzada. Agora vienen de Burgos.

ENLLENAR Y CORCHAR

Saber cuando hai que *corchar* ye un arte y d'ello depende muncho la calidá que va tener la sidra. La primera sidra que se corcha nun llagar ye lo que nun ta *tresegao* o *entresgao*, lo que ta nel tonel sobre la *madre*. Esta ye la carauterística de la sidra que se fai en casa. Los toneles de más capacidá son a los que-yos afeuten menos los cambios na temperatura y córchense más tarde.

Pa saber si un tonel ta pa corchar lo normal ye cuntar cola opinión de, polo menos, tres o cuatro persones «entendíes» en sidra, qu'*espichen* el tonel nel llagar pa saber cómo ta esa sidra. Nun ye bueno corchar si fai vientu sur, porque *revuelve* la sidra. Tampoco ye bueno probar muncho los toneles cuando la sidra ta formentando porque s'estropia. Los toneles siempre tienen que tar enllenos, si se saca daqué pa probalo hai que *recebar*. En xeneral, córchase dende primeros d'abril hasta xunu.

Si paez que yá ta pa corchar, córchense dos botelles, una déxase de pies y otra echada. Pruébense estes botelles, dempués de bati-les, a los ocho o nueve díes, y según sepa más rica la botella que ta de pie o la echada, asina se colocarán p'almacenes les caxes que salgan d'esi tonel.

Si la sidra se fai de mou tradicional, ensin dengún amiestu, hai qu'esperar una o dos selmanes pa tomalo dempués de corchar, porque recién corchao ta turbio y nun tien buen tastu. Tamién ye conveniente pa la so calidá posterior que repose nel chigre esi tiempu dende que se lleva del llagar, enantes de vendelo.

Pa corchar la sidra que se fai en casa los corchos cómprense nuna ferretería, normalmente en La Pola un martes que se va al mercáu. Nun son tolos corchos iguales, hailos de primera, segunda o tercera según la so calidá.

Los corchos de va cincuenta años yeren cinco milímetros más llargos que los d'agora. Pa los llagares había visites de viaxantes. Corsino García fala perbién de los que veníen de Girona, de los que diz que nun sabíen falar castellanu y que la xente ríase d'ellos por esi motivu. Tamién que yera xente serio que servía bien. Ufiertábense tamién corchos d'Extremadura o Portugal.

Los viaxantes visiten el llagar al tiempu de mayar y yá faen la venta pal añu siguiente. En pallabres de Manuel Corujo: «nun se faen pidíos a los viaxantes de menos de diez mil corchos». Los pidíos veníen pel ferrocarril a «porte debú» (corchos, sacu, cordel y porte).

Enantes de corchar hai que *cocer* los corchos. Pa ello hai que madrugar a facer un fueu pa poner a ferver l'agua. Échense los corchos n'agua ferveru nun calderu y pónse-yos enriba un sacu con una piedra pa que nun floten. Si ye nun llagar faise lo mesmo, pero nuna barrica en cuenta nun calderu. Corsino fala de mueres que corchaben a *brazu*, pa lo qu'había que tener muncha fuerza, y que yeren meyores nel llabor de corchar que los homes. El trabayu de la muer nos llagares queda restrinxíu al procesu d'embotellar: llaváu de les botelles, preparación de los corchos y corcháu.

En tando los corchos ente l'agua bien caliente cinco minutos yá ye bastantina. Ye normal echar ente l'agua fervíu un poco mantega compra o margarina pa que los corchos entren meyor al corchar (la mantega de casa nun val).

Pa enllenar les botelles, úsase una *manga* a la que se-y ata un palu nel estremu que sobresal cinco centímetros pa nun «chupar» la *madre*.

Nes ferreterías viéndense máquines pa corchar botella por botella. Les botelles, según se van corchando, colóquense echaes en piles, ensin que la pila pase de cinco botelles porque puen romper.

Nos llagares, a los toneles pónse-yos una *canilla* a la que se-y acopla la *manga*, que nun ye bueno que pase d'un metro, porque si ye más llarga la sidra *machaca* (ponse negro). Esta manga va a la *enllenadora*, que ye un depósitu con seis grifos, polo que puen enllenase seis botelles a la vez.

Pa corchar nun llagar de mou tradicional faen falta polo menos cinco persones: la primera, *vuelve* les botelles; la segunda *enllena*; la tercera *corcha*; la cuarta *quita'l cargao* (la caixa cuando ta enllena); la quinta *atiende los corchos* (agua caliente, etc.). Agora, cola mecanización de los llagares, eso fáenlo ente dos o tres persones.

Nel tresporte de la sidra del llagar al chigre ye conveniente llevar les caxes echaes pa que la sidra *bata* y gane si nun ye mui llargu'l trayeutu (10-15 km.). En casu de distancies más llargues, ye meyor llevar les caxes na so posición normal, porque sinón batiría mucho y sería perxudicial.

Si la sidra ta *tierno*, o sea poco fecho, les caxes nun se puen almacenar echaes, porque la *madre* quedaría nel llateral de la botella y fai mal efeutu a la vista la so presencia.

CARAUTERÍSTIQUES Y CLASES DE SIDRA

Corsino García fala de cuatro carauterístiques fundamentales pa conocer la buena sidra: el *golor*, el *color*, la *finura* y l'*espalme*. Si eses cuatro carauterístiques son buenes, la más importante, que

ye'l *sabor*, de xuru que tamién lo va a ser. Un espertu sólo con ver echar un *culín* y golelo yá sabe como ye esa sidra ensin falta prebalo.

Un culín de buena sidra tien que tener un golor agradable, tien qu'*espalmar* bien, o seya que la espluma tien que marchar d'una sentada y dafechu, dexando na paré del vasu *el pegue*, que tien que ser finu y quedar nel vasu inclusive dempués de beber el culín, sinón ye que nun *espalmó*. Pa conocer la so finura, hai que mirar que la sidra nel vasu tea *abierto*, nin *turbio*, nin *aceitoso*.

No que cinca al color, la sidra de la marina tira más al color de la paya, ye más floxo, más llambionu y de menos alcohol. Ye sidra *de primavera*, y d'esi calter ye la sidra que güei se comercializa na mayoría de los llagares. Ensin embargu, y en pallabres de Corsino García, llagareru afincáu en Lieres pero con munchos años de profesión en Nava: «la sidra que se facía en Nava hasta los años cincuenta tenía un color d'oro vieyo». Eso yera porque los llagares mayaben a mayu y non con trituradora como agora. Cola llegada de les trituradores, la mazana triturao en cuenta mayao oxida menos y la sidra pierde esi color d'oru vieyo de la que falábemos.

Conozse como sidra *de restallu* lo que se corcha ensin tar tovía pa corchar, lo que fai que la sidra *espolete*, o seya que s'asemeye a sidra *achampanao*, con munchu gas, que pue facer saltar el corchu.

Dizse de la sidra que ye *vinagre* cuando ta mui fuerte, mui ácidu. Si la sidra tien *agridulce* ye porque nun se-y echó'l *turcipié*, que, como yá diximos, ye'l zume que sal de los dos últimos cortes. La sidra ta *paxo* si tien un aspeutu demasiau trespasante. Si nun tien fuercia y al echalo paez aceite dizse que la sidra ta *filao*. La razón principal de que la sidra file ye que nun *fervió*. Cuando la sidra fierve bien ponse *fino* y nun fila. Cuando la sidra ye malo, cuando nun tien buen tastu nin buen aspeutu dizse d'ello que ye *de piescu*. Cuando la sidra ta *muerto* ye, en xeneral, porque'l llugar nel que ta almacenaos ye demasiau fríu.

EL CONSUMU DE LA SIDRA NA CASA

Yá diximos enantes qu'hai xente que maya namás que pa facer sidra dulce, ensin seguir dempués el procesu de la sidra. Lo normal, de cualquier mou, ente la xente que maya, ye facer sidra pa en casa pal añu. De toles maneres, los mios informantes caltienen que ye mui difícil facer buena sidra en casa (nun hai qu'escaecer que dos d'ellos son llagareros). Ye mui frecuente atopase con sidra fecho en casa qu'*espolete*, lo que, pal amu de la sidra, munches veces nun ye un defectu, sinón una virtú. Nun ye raro atopase con espresiones como ésta: «Probái esta sidra, mirái que fuercia tien, lo que venden pelos chigres ta muerto» cuando se trata de sidra *de restallu*.

De la sidra fecho en casa dáse-yos la preba a vecinos y compromisos, y consúmelo la familia, sobre too nos meses de buen tiempu, primavera y branu. Tamién ta presente nos díes importantes del añu pa la casa: fiesta del pueblu, samartín,...

LOS TONELES

Los toneles fáense d'encargu. Los toneleros artesanos qu'atendíen estos encargos más cerca de Lieres yeren de Nava, La Venta les Ranes y Amandi. Había que da-yos la medida en *pipes* (una pipa equival a 450 llitros). La mayoría de los toneles fáense sobre too de castañal y tamién dalgún de carbayu. En pallabres de Corsino García: «los toneles de carbayu faen sidra más fuerte que los de castañal». Enantes había toneleros qu'alternaben cuatro *dueles* de castañal y una de cerezal.

La madera pal tonel o la pipa ye meyor que seya madera seco. Con esta madera hai que facer la operación de *meter na llamarga*, esto ye metelo ente agua, enantes de ponese a facer el tonel.

Cuando l'encargu ta termináu ye'l propiu toneleru'l que-y lleva'l tonel al cliente llagareru. Yá nel llagar, lo primero que se fai ye

cocer el tonel pa que suelte'l *tinte*. Pa ello, échase-y dentro un sacu de cal vivo, dempués de poner un *canillón* na *matriz*. Échase llueu un calderu d'agua pel furacu d'arriba del tonel y tápase con una *zapa* de corchu. El siguiente pasu ye facer rodar el tonel un buen cachu pel suelu del llagar, pa que llegue bien a tola paré interior del tonel l'agua col cal. El procesu de rodalú fai que'l tonel *enchipe* y se sienta restallar. Entós hai qu'abri-y la caniella pronto pa que nun reviente col gas que l'agua mecío col cal produz.

Un tonel pue cocese tamién con ceniza de lleña, un cestón más o menos, y agua ferveando. Dempués de cocer, a les parés de per dentro del tonel quéda-yos un color mariellu dorao. Esti métodu de la ceniza ye más vieyu que'l del cal.

El tonel vien a cocelu y a *encantelalu* (colocalu nel so sitiu) el *toneleru*. Dempués d'encantelalu, déxase-y dentro un día la cal o la ceniza.

La buena llimpieza de pipes y toneles per dentro ye fundamental pa facer buena sidra. En pallabres de Corsino García: «munchos, pa llimpiar, echen agua y esclaren y lo que beben dempués nun ye sidra, ye puxarra».

Les pipes y toneles hai que llavalos namás sacar la sidra, o seya, namás que quede vacíu'l tonel, ensin dexalu tiempu vacíu, y secalu con bayetes llimpies que nun güelan a mugor, porque si chupa l'agua fai mala sidra. A la pipa hai que quita-y la *cabecera* y da-y bien col cepiyu de beriza y agua. Si ye un tonel, hai que metese dentro pela *puerta*, col cepiyu y una manguera atada a él. Llavar bien un tonel ye trabayosu y el que lo fai sal con una buena moyadura. Cuando nun había agua corriente, en cuenta manguera l'agua metíase a calderaos. Agora pa la llimpieza de los toneles hai máquines con agua a muncha presión que los llimpien perbién.

Enantes de volver a enllenar de sidra un tonel hai que volver a llvalu y secalu. Cuando nun hai sidra ye conveniente tener el llagar abiertu y ventiláu, y los toneles tamién abiertos pa que nun críen mugor.

LA SIDRA GÜEI

Hai qu'entamar diciendo que los chigres que queden en Lieres agora son cuatro y que fai cuarenta años había quince, y, por supuesto, en toos había sidra pa vender. Bebedores de sidra nos chigres yeren los homes, dende la mocedá a los vieyos. Nun taba bien vista la presencia nos chigres de la muyer y muncho menos tomando sidra o vinu.

Per otru llau, asina como namás que pases La Campa, camín de Villaviciosa, nes barres de los chigres nun atopabas más que sidra, ensin embargu en Lieres, de xuru pola influencia de la mina, había tamién muncha tradición de *vino*: echar la partida depués de salir de trabayar con *media de vino*, por exemplu.

Los mios informantes son, lóxicamente, testigos del buen momentu que vive la sidra güei y de cómo se ta produciendo la tresformación de munches cafeteríes en sidreríes, sobre too nes ciudaes, cuando na década de los sesenta dábase precisamente'l casu contrariu, o seya la tresformación de sidreríes en cafeteríes, cola llegada nesa época de la moda de les bebés de destilación combinaes con refrescos (cubalibre, gintonic...).

Piensen tamién que la bayura de xente que güei ye bebedor habitual de sidra nun entiende tanto d'ello como fai años. Entós el bebedor de sidra taba más atentu a si la sidra *abría* o non, a si *espalmaba* o dexaba *pegue*.

Ya pa finar esta collaboración, dicir que los mios informantes ven con optimismu'l futuru de la sidra y del mundu que la arrodia. En pallabres de Manuel Corujo: «hoi nun hai nada nel campu que dea más que la mazana con menos trabayu (un mes al añu). La carne y la lleche tán pelos suelos, y págase más un kilo de mazana qu'un llitru de lleche».

En cuantes a la calidá y uniformización que tien güei la sidra, piensen que s'averaron los estremos, que nun hai agora nos chigres sidra tan bueno nin tan malo como podía alcontrase enantes. Llo-

gróse entós una sidra mui asemeyao en tolos llagares, que nin ye *de piescu* nin tien el golor y el tASTU de la buena sidra que se facía enantes de mou tradicional, por mor de los adelantos técnicos y la mayor llimpieza nel procesu de fabricación.

LA ELABORACIÓN DE SIDRA EN SARIEGU: UNA ACTIVIDAD ECONÓMICA TRADICIONAL

M.^a Antonia Pedregal Montes

Inxértase'l conceyu de *Sariegu* na denomada *Comarca de la Sidra*, arrodíandolu otros conceyos perconocíos y famosos pola so tradición sidrera como Nava y Villaviciosa.

L'enclín sidreru de *Sariegu* documéntase yá a medios del sieglu XIX nel *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de ultramar* fechu por P. Madoz, que cita ente les actividaes industriales del conceyu la elaboración de sidra¹.

Na toponimia son abondes les constataciones del cultivu de *pumares* nes tres parroquies sareganes: en San Román, ún de los barrios llámase *La Pumará*, topónimu que se repite n'otros dos llugares, a los qu'hai qu'amestar *La Pumará'l Puertu* y *La Pumará San Vicenti*²; en Narzana tenemos, amás de *La Pumará* y *Les Pumaraes*, *La Faza Pumará*, *La Pumardera*, *Pumarín*, *La Fuente'l Pumarín* y *El Prau Pumarín*³; y en Santiago hai *La Tierra los Pumares*, na que nun se recuerda la esistencia de talos árboles. Esto mesmo asocede con dalgunos de los llugares acabante apuntar, porque agora nun son

¹ MADOZ, P. (1845-1850): *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de ultramar*. Madrid. Tomu de «Asturias»; la cita en p. 395.

² PEDREGAL MONTES, M.^a A. (1991): *Conceyu de Sariegu. Parroquia de San Román*. Uviéu, ALLA. Colección Toponimia n^o 16: 39.

³ FRIERA SUÁREZ, F. (1994): *Conceyu de Sariegu. Parroquia de Narzana*. Uviéu, ALLA. Colección Toponimia n^o 37: 15 y ss.

pumaraes sinón praos o tierras, lo que debe interpretase como pervivencia nel topónimu d'un vieyu cultivu desaparecíu. Esti procesu dase d'antiguo na zona, como dexa ver un apéu fechu pol Monesteriu de Valdediós en 1622, nel que se diz: «Iten mas la mitad de un prado en La Pumarada, al Requexo de Avajo, ques del dicho zillero y de la yglesia de Santiago, de medio carro de yerba ...»⁴. La existencia de pumares nuna ería y un topónimu *Pumarino* atopámoslos n'otru apéu fechu pol Monesteriu de San Pelayo d'Uviéu de los bienes que tenía na parroquia de Santa María de Narzana en 1678: «(...) aparearon por de dicho convento un trozo de tierra y heredad que llaman de Linariego que esta en abertal, según se divide desde la portilla de esta heria a mano derecha como se entra enlla (*sic*) de dicho lugar, lindando con el camino y carril y servidumbre de esta heria y por la orilla de unos pumares ... y deste y hacia el termino y fronteando al termino de Pumarino y asta cinco pasadas de dicha portilla ...»⁵.

Ye difícil establecer si eses pumaraes antigues se dedicaben al consumu direutu de la fruta o si esto se destinaba a la producción de sidra. Pero la existencia de *llagares* tamién dexó resclavos na toponimia de les tres parroquies: *El Llagar* o *El Llagarón* ye un prau empináu con árboles en La Retuerta (Narzana)⁶; en Santiago, nóma-se *El Llagarón* a les ruines d'un llagar en La Quintana (Santianes) y hai otu *El Llagarón* que ye un edificiu abandonáu del que queda la muerte d'una presa pa les mazanes⁷; en San Román, *El Llagarón* ye una casa abandonada —nomada tamién *El Malatu*— que ta llegando a L'Altu la Campa⁸.

⁴ PEDREGAL MONTES, M.^a A. (1995): *Conceyu de Sariegu. Documentación de les parroquies de Narzana y Santiago*. Uviéu, ALLA. Colección Toponimia n^o 43: 113.

⁵ *Ibidem*: 114.

⁶ FRIERA SUÁREZ, F., *o.cit.*: 21.

⁷ FRIERA, F. Y NOVAL, J. A. (1991): *Conceyu de Sariegu. Parroquia de Santiago*. Uviéu, ALLA. Colección Toponimia n^u 13: 18.

⁸ PEDREGAL MONTES, M.^a A., *Conceyu de Sariegu. Parroquia de San Román*: 26.

Aunque en Sariegu nun hai anguaño tradición de facer *vino*, existen un par de topónimos que fadríen referencia a una vieya plantación de viñes. En Santiago, en términos del pueblu de La Cuesta, xunta El Pozu Saláu, hai un prau nomáu *La Viña*, hasta'l que llegaben les posesiones de La Granxa de Villagarcía, granxa perteneciente al monesteriu de Santa María de Valdediós según consta en dellos apeos del mesmu⁹. El que'l topónimu esistiera yá cuando'l llugar yera propiedá de los flaires podría ser seña de que foren ellos los impulsores del so cultivu¹⁰. Na vecina parroquia de Narzana hai una fonte conocía como *La Fuente la Viña*, porque d'ella baxa un reguerín que va a *La Viña*¹¹, un prau grande llantáu de pumares ente Miores y La Rimá.

Un últimu datu qu'ufre la toponimia saregana que pudiera tar rellacionáu col tema d'esti artículu ye la existencia d'una casería con casa, llosa y horru (ya desaparecíu) en Ñora (Santiago) nomada *La Tabierna*¹².

LES PUMARAES

A principios del sieglu pasáu, en Sariegu había munches *pumaraes*, aunque nun yeren mui grandes: igual teníen un día gües, yeren venti o trenta *pumares*, pero daben sacaos de mazana a esgaya, tanto de mesa como de sidra. Al dicir de los vecinos, «cosechábase manzana enforma». Atopábense per dayuri, munches veces cerca

⁹ En concreto, *La Viña* apaez mencionada nos apeos de 1480, 1564 y 1622. Cfr. PEDREGAL MONTES, M.^a A (1995: 91).

¹⁰ Dentro de los términos d'esta granxa taba tamién *La Tierra los Pumares* que cite-mos más arriba. Pela descripción que d'ella faen los apeos, paez claro que nesta granxa había tierres destinaes al cultivu de cereales, otre a los frutales y espacios de pastu y monte.

¹¹ FRIERA SUÁREZ, F., o. cit.: 17.

¹² FRIERA SUÁREZ, F., o. cit.: 29.

casa: en Santianes, n'El Rebollal, en La Carcavá, en La Piñera (La Veguina), en Vega, de Caicía al Camín Rial ... Y en La Era (Caicía) «había no sé cuantes pumares». Igual pasaba en San Román, La Granda... y pela parroquia Narzana (en Perea, por exemplu). Tamién se llantaben peles orielles de los praos, como por exemplu en La Reguera. Nun había paisanu que nun tuviera un *manzanal*, al pie casa, nun güertu, aunque nun fuere una pumarada. Asina, cada casa tenía un horru con mazanes, que se diben racionando pa que duraren porque valíen bien pa quitar la mayor fame cuando nun había otra cosa que comer (con un par de mazanes y un cachu boroña yá se comía). La mazana duraba hasta febreru, marzu o abril p'arriba pelos horros: «Golín los horros llenos de manzana madura d'eso amarillo. Yá no era seleccionao, era manzana qu'aguantaba».

Yeren *pumares de patrón francu*, que s'aniciaben semando la *magaya* o les pebides de les mazanes nun *semilleru*. Desque nacíos, *arralábense* y dexábense medrar dos o tres años. Entós podíen *tresplantase*, llantándolos nel so llugar definitivu. El tiempu de llantar ye pel iviernu, en xineru más o menos. Na tierra, facíase una *poza*, echábase *cucho*, poníase'l pumar y llueu rellenábase de tierra¹³. Nun yera bono llantalos mui fondos. Antiguamente estos árboles yeren *pumares monteses*, porque nun *s'insertaben* y entós la variedá yera la que salía. Les mazanes yeren menudes, pero perbones pa sidra. Más tarde sí que s'entamó a *insertar* de la variedá de mazana que se quixere, cuando yá'l pumar taba na pumarada. Pero tamién se podíen insertar en semilleru y tresplantalos depués. Había quien, envede facer el semilleru, compraba los pumares yá insertaos o bien los insertaba él desque llantaos. Estos árboles tardaben en entrar en producción pero llegaben a durar más de cien años y daben maza-

¹³ En Granda (Siero), pelos años venti, onde'l terrenu yera llamarguizo o mui húmedo, pa llantar los pumares facíen un pozu —como d'un metru de circunferencia— y nel fondu echaben mediu carru piedra que llueu tapaben con tierra pa plantar l'árbol, cola fin de que nun-y pudrieren les raíces.

na a barullu (había pumar que daba una tonelada de mazana). Por contra, agora los pumares aníciense d'esquexe; empiecen a producir mucho primero (en cuatro o cinco años) pero la so vida ye curtia (venticinco o treinta años).

A la hora de llantar una pumarada tamién yera importante la calidá del terrén: si ye *aranisco* nun medren bien; los árboles quieren más el terrén *barrizo*, que concentra más la humedá, por eso nello son mayores y duren más.

L'iviernu yera tamién el momentu de *podar*, primero de principiar a *brotar*, aunque nun esistía tantu vezu de facelo como agora. En xeneral, los árboles nun se cuidaben mucho: dábase-yos un foza-zu o un hachazu, podábense como quiera. Sicasí, había algún paisanu más curiosu, que sí entendía d'árboles y sabía podalos, lo que ye fundamental porque si non estrócense. A un pumar hai que quita-y namás que lo que sobra, porque si se-y quiten les cañes llueu nun tien onde *poner* les mazanes. Hai que saber *formar* l'árbol, busca-y la forma *d'abrilu* y qu'entre'l sol, non que creza p'arriba, porque arriba nun da y si un añu *carga* mucho esgayen les cañes. Por eso convién *despuntalos* tolos años —los doce o catorce primeros años— y dir pel mediu dexándolo llibre. D'esta manera l'árbol queda *formáu* y si vien una ventolera ye difícil que lu ruempa. De toes formes, si los pumares un añu carguen mucho convién *aforquetalos*, colocándo-yos un palu con un *forcáu*, *forcaos* o *puntales*.

Había quien nun miraba mucho pa los pumares: nin los cuchaben nin-yos cavaba la tierra alrededor... Pol contrariu otros trabayaben la pumarada col aráu ocho o diez años desque la llantaren, mientras se podía andar per ente los árboles cola pareya. Cuando s'araba, había que tener cuidáu de nun s'arrimar a los pumares pa nun los dañar. Esa tierra cuchábase y plantábase de patates, maíz, fabes... sacándose d'ella una collecha. Al tiempu, yera bono pa los pumares, yá qu'estos dan a razón de lo que los cuides.

Había sitios que yeren famosos pola calidá de los sos productos —la lleche, la verdura... y, por descontaio, la mazana—, por exem-

plu La Cuesta, gracias a que'l terrén ye mui calizo. Producía poco, pero yera tan bono que tenía preferencia. En xeneral, la zona d'El Camín Rial contra'l norte, contra la fastera La Llomba, yera munchu más granible que'l restu conceyu. El problema ye que, al tar la piedra calizo mui arriba y haber poca tierra, atácalo munchu la seca y ensiguída hai que regar.

En Sariegu había muncha mazana de mesa de distintes *races*. Nos años que siguieron a la guerra veníen fruteros d'El Fontán d'Uviéu a compralo, sobre too *francesa* (en Santianes, La Carcavá), porque yera de lo meyor qu'había n'Asturies. Y compraben munchu, tonelaes d'ello que guardaben n'horros y diben llevándolo pa vendelo poco a poco na plaza. La francesa ye bona mazana pero ensiguída que madura cría debaxo'l pelleyu unes manchques que quiten muncha vista. Tamién val pa sidra si se maya un poco verde, porque si ta maduro nun da más que magaya y sidra escaso y malo. Otra mazana qu'había tamién d'antiguo y que se tenía polo meyor yera lo de *mingán*, que se cultivaba munchu en La Carcavá. Pa que se dean bien el terrén tien que ser calizo y soleyeru. Ye una mazana picuda, tienra, que quedaba como llimón, nun se manchaba y tenía se munchu. Tamién había *reineta* o *raneta* de dos clases: la *encarnada*, tamién nomada *raneta Canadá* —que pa Les Arriendes llamen *pumarón* y pa Xixón *garciasol*— que son grandes y percoloraes, sobre manera les que tán perriba l'árbol que-yos da más el sol y, si se-yos saca un poco brillu, brillen munchu; y la *parda* —nomada tamién *raneta francesa*— que ye tamién una bona mazana de mesa, anque en Sariegu había menos que de la encarnada. Otra variedá yera la *panerina*, una mazana bien rica pa comela y bona pa sidra, pero como yera mui temprana, sin nun se coyía pronto perdíase. Una raza bien temprana yera la de les *mazanes de San Xuan*. Les *de panera* son pequeñines, chates, pardines, mui sanes y persabroses, sobre manera asaes; tiénense tan bien que lleguen a xunu «toes arrugaínes».

Hai árboles que nun saben de qué variedá son y llámenles pel nome del llugar o pueblu d'onde traxeron l'aniciu de la raza. Por exemplu, les *de San Xusto* (coloraes y abondo grandes), les *de Miyeres* (tamién coloraes, que vinieren de Miyeres, na parroquia de San Pedru Ambás, conceyu de Villaviciosa), les *de Fresnosa* (encarnaes y d'un pueblu del mesmu nome ente Torazu y Sietes)...

La mazana pa sidra yera igual de ponderao que lo de mesa. Había varies clases, uno más *acidoso* y otro más *dulce*. Y yá diben alternando los *llagareros* unos sacos d'uno y otros d'otro. Una variedá que valía tanto pa mesa como pa sidra yera la *crystalina*; ye coloradina, dura, más pequeña que la raneta y aguanta mucho —hasta mayu o xunu— si se cueye a mano. Otra clase, esta de *sidra pura*, yera la *de Perico*. La de *raxáu* ye xugosa, bastante redonda y achaplalina; l'inconveniente del so árbol ye que ruempe mucho, qu'esgaya fácil (d'ónde dicen que-yos vien el nome). Otra raza qu'había en Perea yera la de les *mazanes de ponticu*¹⁴, una variedá montesa abondo dulce. Les *de Praumolín* yeren de sidra y más bien blanques. Les *de piñón* yeren una raza que traxeren de la marina, coloraes, pequeñines y que daben muncha sidra.

Los dueños de llagares solíen tener dalguna pumarada. Por exemplu, Basilio Santianes tenía mucho llantao y los de Foncueva y Riestra tamién.

Pelos años sesenta del sieglu pasáu, cuando se bebía poca sidra, intentó llantase mazana de mesa pa ver si tenía salida y quitáronse muchos pumares de mazana de sidra, lo que llevó al casi total desanicu de munches especies que se tan intentando recuperar agora nes nueves plantaciones. Les pumaraes que se llantaron estos últimos años en Sariogu son d'esos variedaes tradicionales de sidra: *regona*, *verdialona*, *durona* de *Tresali*, *xuanina*, *Perico*, *de la Riega*...

¹⁴ Barrunten que'l nome vendría-yos d'un regueru que pasa per ellí llamáu *El Ponticu*, onde habría un pumar silvestre del que garraríen los ensiertos.

LOS LLAGARES

Allá pelos años 30 del sieglu pasáu había dellos llagares en Sariiegu, según l'acordanza de los vecinos más vieyos. Dalgunos d'ellos desapaecieron al morrer los sos propietarios pero otros siguen funcionando anguaño. Ente los primeros taben el de «Basilio», en Santianes de Riba, y el de «Fael» en La Vizcaína, dambos de la parroquia Santiago. El de «Pachu», orixinalmente allugáu en Barbechu (parroquia de Narzana) treslladáronlu pa La Carcavá (Santiago) hai unos años, onde sigue produciendo. El llagar de «Riestra» (en Perea, Narzana) funciona dende 1947. En San Román ta'l de «Foncueva», que ye'l más antiguu de toos porque empezó hacia 1890, colos bisagüelos de los actuales propietarios. Na llende ente Sariegu y Villaviciosa, pa L'Altu la Campa, esistió tamién ya dende antiguu'l llagar de «El Mariñán». Tamién hai acordanza d'otru llagar en Santianes, onde Casa Prada, pero yá nun se vio producir.

Los llagares sareganos d'entós yeren pequeños. Los *toneles* que teníen yeren de tres o cuatro *pipes* y el más grande qu'había daquella podía ser de cuatro o seis pipes, —calculando que la *pipa* tenga unes 600 botelles— mientras que los llagares qu'había fuera podíen tener toneles d'hasta trenta y seis pipes.

Estos llagares compraben la mazana qu'había en Sariegu, yá que les caseríes que teníen pumarada destinaben la mayor parte de la collecha a la venta: guardaben parte pal gastu de casa pero nun solíen tener llagar pa facer sidra, asina que lo que-yos sobra-ba vendíenlo. Por exemplu, de la pumarada de la casería d'El Rebolal, un añu llevó'l caseru siete mil kilos al llagar de Fael (La Vizcaína) col carru y un caballu. Pero nun yera abondo lo de tol conceyu p'abastecese (hai quien calcula que cubriría'l venti por cien de les sos necesidaes). Por eso diben por ello a otros conceyos de la rodada como Villaviciosa, qu'al ser el conceyu de mayor tradición mazanera siempre fue que más producción tenía y vendía a los llagare-ros. Otru conceyu pegante con Sariegu que daba mazana de perbona

calidá yera Cabranes, onde tamién se compraba. Y lo mesmo se facía per Nava y los montes de la zona de Sevares hasta Cangues d'Onís. Tradicionalmente, la mazana de los montes de Sevares yera más serondo, nun maurecía hasta avientu, polo que se compraba al final de la temporada. Pero anguaño tienden a coyelo lo primero que pueden. La razón ta nel sistema d'aprovechamientu que tienen de les pumaraes, que sirven de pastu al ganáu en baxando de los puertos; un adelantu de casi un mes na fecha de baxalo fai qu'agora quieran quitar la mazana inclusive antes de tiempu.

Los llagareros solíen comprar una parte de mazana en la zona de mariña y otro de los pueblos de montaña del interior, pa llueu mecelo al mayar. La razón ta en que la mazana de la costa ye más floxo y, si se facía la sidra solo con ello, salía mui suave o *floxa*: lo que se noma *sidruca*. Y si fuere solo de mazana de montaña sedría más fuerte, lo que se conoz como *sidra machu*. Tamién se mecíen distintes races de mazana. Y preferíase la mazana de terrén soleyero —que tien más azucre y sabe meyor— a lo visiego. Les caseríos solíen vender la mazana siempre al mesmu sidreru, que tenía asina unos abastecedores seguros.

La forma tradicional de tresporte yera'l *carru*. Na zona había *carreteros* que se dedicaben a *carretar*: solo na parroquia San Román hai alcordanza de Xuacu la Coxa, el Roxu, Félix, Foncueva (propietariu d'un llagar)... Los carros yeren los tradicionales del país, tiraos por una pareya de gües o de vaques o por un güe y una vaca. Enllenaben *la caxón* del carru con mazanes y llueu poníen-y otres metíes en sacos alrededor, o bien diba too en sacos. Podíen llegar a cargar hasta 2.000 kilos. Más tarde yá s'usaron tractores y camiones pal tresporte.

Estos llagares solíen vender parte de la so producción fuera, pero lo normal yera que tuvieren un chigre nel que daben salida a bona parte de la so producción. Asina, había bar nos de Basilio, Pachu, Fael, Foncueva y El Mariñán. L'únicu qu'examás lu tuvo fue Riestra. Nel de Foncueva, en San Román, pelos años cincuen-

ta y sesenta, los domingos pela tarde qu'había baille vendíense una media de cincuenta *caxes* de sidra.

Antiguamente, la sidra que los llagares vendíen pa chigres de fuera tresportábase en carru echando mano de los carreteros. Llenaban el carru con botelles a granel, ensin caixa nin nada: poníen una camada de botelles y otra de yerba y enriba outra de botelles y asina hasta llenar el carru. Y diben a lleuales hasta la cuenca minera (a Sama, por exemplu). Los llagares sareganos vendíen sidra pela zona más cercana, de Sariegu, hasta La Pola Siero, pero tamién llegaban hasta Carbayín, La Felguera, Sama y tola cuenca en xeneral.

PAÑAR MAZANA

Anque agora nes grandes plantaciones entamen a usase métodos de pañar la mazana con maquinaria, nun falten opiniones que defenden el métodu tradicional de pañar *a mano*, porque la fruta va más llimpio (ensin fueyes, yerbes...) y nun se machaca.

Llámase *mazana de sapu* a lo primero que cai del pumar. Eso nun paga la pena pañalo pa sidra de corchar, polo que muncha xente déxalo perdese. Pero sí que val pa sidra dulce o pa les champañeres. Dalgunos llagares mayábenlo pa facer *sidra del sapu*, dulce, que se vendía a particulares o pa los amagüestos. La meyor época pa mayar ye la segunda metá d'ochobre y tol mes de payares, asina que ye entós tamién cuando se paña la mayor parte de la mazana.

Nun ye lo mesmo pañar mazana de mesa que mazana pa sidra. La mazana de mesa hai que *coyelo a mano*, una a una, sin que lleve golpes que lo machuquen o estrocen, pa qu'*aguante* más. Por contra, pa coyer la mazana de sidra que nun cai solo, *xiríngase* o *solménase* l'árbol y les que nun caen *bátense* o *llímense* con una *pértiga*. Desta manera queda estráu'l prau cola fruta y entós ye la de *pañalo* en suelu, llabor incómodu pola postura: «Pañar ye mui cansao, eso de tar dobláu...».

Pa pañalo usábense cestos de distintos tamaños: más pequeños yeren los *cestos carreteros* y algo más grandes los *paxos* (cestos de vares d'ablanu o, los menos, de blima), *cestos de banielles*, *cestones* y *macones* pequeños. Del cestu podíen pasase al carru directamente o echase en sacos que se-y poníen enriba pa que ficiere más¹⁵. Col carru yá se llevaba pal llagar, onde se descargaba nun sitiu destináu pa ello conocíu como *manzaneru*. Nesti llabor de pañar trabayaben tolos de casa, pequeños y grandes.

ELABORACIÓN DE LA SIDRA NOS LLAGARES

Mayar o pisar

La época d'entamar la elaboración de la sidra ye la seronda. Los meses de ochobre y payares son los de *mayar* o *pisar* la mazana.

Antiguamente nun se llavaba la mazana enantes de mayalo porque nun había agua corriente. Únicamente s'escoyía dalgo, quitando les *picaes* y les *podres*. Nos llagares más grandes, allá pelos años 50 del sieglu pasáu, pa esta llabor empecipiaron a usar l'*escoyedor*, que yera de madera, taba encima un caballete y tenía forma d'embudu con barrotes. Una persona *paliaba* les mazanes al escoyedor y otra diba moviéndolu y escoyendo; cuando se vía que taben llimpies, levantábase per detrás y les mazanes cayíen en *cestu*, del que se llevaben a pisar.

¹⁵ Existe una semeya del fotógrafu de L'Infiestu Modesto Montoto fecha en Sariegu en 1917 qu'ilustra bien esti llabor. Hai que tener en cuenta que la so profesión yera comerciante de mantega y mazana de sidra. Ta publicada en la revista *Asturies. Memoria encesa d'un país*, n^u 6 (1998): 57 y en *Trabayar pa comer. Producción y alimentación Asturies tradicional. Unidá didáctica*, editada pola Fundación Municipal de Cultura, Educación y Universidá Popular de Xixón (2002): 13.

La mazana *mayábenlo con un mayu nel duernu, la duerna o la masera*. El *duernu* o *masera*, de madera igual que los mayos, yera bien llargu y a los llaos colocábense los *mayadores*, la metá d'una parte y la otra metá de la otra. *Mayar* yera un trabayu duru: empezaben bien ceo, a les cuatro o les cinco la mañana, paraben hacia les ocho pa tomar un bocadín de pan o boroña y una copina d'anís corriente, almorzaben unes sopes d'ayu o cualquier otra cosa y siguíen hasta'l mediudía, dando-y allí sin parar. Yera munchu trabayu y garraben unes sudaes terribles, por eso se facía con ropa llixero, una camisa y un pantalón namás.

Antiguamente, nos llagares grandes qu'echaben una xornada pa mayar, los mayadores *andaben al xornal* y cobraben un sueldín curiosu, pero n'otros llagares más pequeños y más modernamente *mayábase d'andecha*: llamábase a dellos amigos o vecinos pa mayar tal día y correspondíase-yos con una *faturona*, una bona cena y bebida. Por exemplu, nel de Foncueva teníen un llagar que llevaba diez *pipes* (ocho mil kilos de mazana) y el día que se mayaba axuntábense doce homes escoyíos por ser bonos *mayadores* y entamaben igual a la una la tarde y terminaben a les once la nueche.

Había mayadores que *tenín zuna*: poníen el mayu de llau y echaben les mazanes qu'entá taben enteres pal que mayaba'l pie y asina lo d'él taba siempre *mayáino* y lo del compañeru taba mal mayao. Pisaben la mazana hasta que taba too igual de bien desfecho; entós, colos mesmos *mayos*, arrastrábenlo pa un llau del duernu, y, cola *pala* de madera, echábenlo na *masera* del llagar.

Según se diba echando la mazana desfecho o *magaya* nel llagar, espardíen-y pencima *paya* de trigu o de centén, que yera más llimpio. D'esta manera echábase una *camada* de paya y otra de magaya alternando. El trigu cultivábase nes tierres de la vega de Sariegu, pero'l centén semábenlo en zones más altes, nel monte de La Llomba o en Lluaria (pueblu de la parroquia de Pueyes, Villaviciosa, pegante con Sariegu). En La Llomba, na zona de la parroquia de Narzana, cuando se quería meter una parcela de monte a prau, pri-

mero rozábenla, llueu estapinábenla y *afogueraben* los tapinos y el rozu; entós yá taba pa cavar; d'abonu usábase la *quemaína d'afoguerar*, espardiéndolo pelo cavao. Los primeros años semábase de centén, que se baxaba a cargues hasta'l pueblu pola falta de caminos de carru. Llueu yá se dexaba pa prau. En Lluaria, n'aprovechando la espiga, los paisanos vendíen bien la paya iguada en manoxos a los llaos sareganos a bon preciu. Dicen que'l poner una camada de magaya y otra de paya yera pa que *corriera* meyor el llaogar; otros apostaben que yera pa que garrare color la sidra. Lo que ta claro ye que tenía pola magaya pa que nun se fuera pa los llaos. Y ente la paya y la magaya tamién s'echaben cañes de carbayu verde, según testimoniú de los más vieyos, aunque nun saben dicir la so finalidá.

Pa calcalo bien en llaogar metíase nél un paisanu de madreñes a pisalo. El *llagareru* tenía yá unes madreñes especiales pa esti llabor, que taben bien llimpies pa pisar la magaya.

Pelos años 50 yá s'empezaron a usar *trituradores*, máquines que sirvíen pa triturar la mazana y que fueron desplazando l'usu del mayu y la forma tradicional de pisar. Nun principiu yeren *de rabil*, movíu por dos paisanos. El rabil facía xirar unos *rollos* —que podíen ser de madera o piedra— ente los que se desfecía la mazana. Pero pronto, igual que les usaes anguaño, yá funcionaron con motor eléctricu. Facíenles en Xixón, nun taller nomáu Casa Cofán, que tenía tou tipu de ferramientes pal campu.

El Llaogar: nome de les partes y cambios

Depués *preparaben el llaogar* poniendo la *madera* a los llaos. Cuando yá taba llenu de magaya y acababen de mayar, poníen-y la *viga* —que más modernamente llamaben *prensa*— arriba, que yera lo que permitía dir apretando'l llaogar gracies al *fusu*. El *fusu* yera una pieza de madera torniao qu'atravesaba la viga. Encima la viga taba otra pieza de madera nomada *cimbriella*, qu'internamente taba

tallada de manera que, al dar vueltas al fusu, enroscaba o desenroscaba nella. Pa favorecer el xiru del fusu na cimbriella, pa que tuviere suave, echáben-y xabón. La cimbriella taba garrada a la viga con dos *pasadores* tamién de madera que, como'l so nome indica, pasaben viga y cimbriella de parte a parte; axustábense bien con unes *cuñes*.

Na metá inferior el fusu tenía un buracu que lu pasaba de parte a parte nel que se metía una *palanca* qu'emburriaben dos homes garrándola unu de cada llau. La parte inferior del fusu taba espetaada nuna *pesa* de piedra llamada *rodendu* (nome recoyíu en San Román) o *pilón* (en Narzana). Dientro'l rodendu o pilón había una *peonera* fecha d'un *regodón* bien duru, pa que xirare nella'l fusu y asina nun se gastare nin la madera nin la piedra del pilón, que solía ser d'arena. Según se diben dando vueltas al fusu, el pilón o rodendu diba subiendo y al menguar el llagar, volvía a posar embaxo. Entós volvía a *apretase*.

Per debaxo'l llagar, al mesmu ser que la *viga* d'arriba, hai otra viga que llamaben *sovigañu* o *suvigañu*, que sirvía pa tener pola *mase-
ra*. La *mase-
ra* yera la base llana del llagar so la que s'echaba la maga-
ya. El *sovigañu* diba apoyáu nunos *travesaños*. Otres pieces de made-
ra colocaes al mesmu altor que'l *sovigañu*, xustamente debaxo la
masera y aguantando tamién por ella yeren les *meses*, que teníen
unes *cuñes* a cada llau que valíen p'apretar la masera, pa que nun
perdiera. Les pieces llaterales que formaben la masera nomábense
engüergos y yeren sacaos los dos de la mesma pieza de madera. Los
otros tablones que formaben la masera, colocaes ente los engüer-
gos, yeren los *llagos*.

Les cuatro vigues dereches, más delgaes, colocaes dos a cada llau de la *mase-
ra* y pente les que pasen la viga y el *sovigañu*, lla-
mábense *verines* o *verenes*. Pel medio les *verines*, d'arriba abaxo,
había unes ranures nes que se metíen los *reyones* o *cuñes*, pieces
allargaes de madera que remataben nuna especie d'empuñadura
pa que fueren amañaes de garrar, ya que, al entamar a apretar,

taben debaxo la viga y, según baxaba ésta, diben pasándose-y pa encima.

Sobre la masera llevántase'l *cuadru*, formáu por unos barrotes de madera entrellazaos que valen pa suxetar les *tables*, que faen una especie de caxón que ye'l que s'enllena de magaya. Sobre la masa de magaya colocábase unos tablones de madera llamaos *verdugos* (en San Román y pa Villaviciosa) o *potros* (en Narzana); enriba d'ellos diben dos pieces que yeren dos vigues, les *planches* (en San Román) o *tablones* (en Narzana) y enriba d'ellos y debaxo de la viga, pa forrala, diben los *carneros* (en San Román) o *gochos* (en Narzana).

Nun hai alcordanza de qu'en Sariegu hubiere quien ficiera llagares, asina que recurríen a carpinteros de la contorna (Collao, Villaviciosa) que los iguaben con madera de roble. Algún llagar fue trayú de fuera, como'l primeru que se montó en Riestra: viniera de Santolaya de Valdornón —onde lu ficieren a primeros del sieglu xx— por una herencia y, después d'unos años de tenelu paráu, montáronlu reformáu.

Esti llagar de viga tradicional fue, pues, sufriendo reformes, qu'afectaron fundamentalmente al sistema d'apretar: prescindíose de la viga llarga, el fusu y les demás pieces directamente rellacionaes con ellos y pasóse a un sistema de viga curtia que nun precisaba yá de les cuatro verines. Esta nueva viga taba fita, asegurada a dos verines llaterales con una *espiga* y apretábase con unos *fusos* de fierro, con *piñón* y *carraca* con una *cuña* que permitía cambiar el sentíu de xiru (apretar o afloxar). Sigüía siendo un sistema manual que precisaba d'una palanca p'apretar: más curtia al principio y llarga cuando yá taba mui duro y había que tirar dende'l suelu pa facer más fuerza. El fusu apretaba sobre'l *viguín* (viga pequeña paralela a la d'arriba) qu'apoyaba nos gochos. Esti tipu de llagar tovía se pue ver n'alguna casería de la zona. Los grandes llagares pasaron llueu a apretar con motor y finalmente a usar un sistema hidráulicu que s'aplicó per primer vez n'Asturies nel llagar de Riestra, del que después fueron copiando los demás.

Apretar y cortar

Volviendo al procesu d'elaboración de la sidra, depués de pisar la magaya coles madreñes en lllagar, dexábase reposar unes hores — cuasi un día— primero de pone-y la *madera* y principiar a *apretar* col fusu. Nesi tiempu la magaya yá entamaba a soltar el *mosto* o sidra dulce. Si s'apretara namás echalo en lllagar, saldría mui gordo. De magar pasaron eses hores, yá se-y ponía tola madera (carneros, planches y verdugos) encima y s'empezaba a apretar.

Al prensar, la magaya soltaba'l *mosto*, la sidra dulce, que *corría* a caer al *duernu* —d'ahí qu'a la sidra dulce se llame *sidra del duernu*, amás de *sidra del sapu*— o a los *tinajos* o *tinajes*: una especie de barcales redondos de madera fechos a veces cortando al medio una pipa o barrica pequeña, d'onde vendría'l que tamién se conocieren como *barriques*. La sidra que da una *llagarada* al final yá ye más ácidu y nomábenlo *de torcipié*. Siempre se reservaba pa echar un poco en tolos toneles, pa mecer ésto más avinagrao colo otro más dulce.

Según se diba baxando la viga y apretando, llegaba un momentu nel qu'había que *cortar* el lllagar pa que la sidra *corriera* bien. Pa *cortalu* había que quita-y la madera d'encima y cortar la magaya de los llaos que pegaba coles *tables*, echándolo enriba de lo que taba nel mediu. Al facer el corte víase la paya pente la magaya. Col *corte* había que llegar hasta'l fondu, hasta la masera del lllagar. En terminando col corte, volvía colocase la madera enriba. Según diba menguando la magaya al apretar, tamién se diben quitando delles *cuñes* o *reyones* de debaxo la viga y pasándoles pa enriba. Entós volvía a apretase. Los lllagares cortábense cuatro veces al día: cada dos o tres hores había que llevar tola madera, *dar un corte*, volver colocalo y apretar de nuevo. Tardábase una selmana en sacar una *llagarada* (lo que lleva un lllagar y se maya d'una vez). O, dicho d'otra manera, *el lllagar taba corriendo una selmana*.

Esti duru trabayu *d'atender el lllagar*, apretando y cortando, facía-lu una persona que sabía, esperta nello, a la que se daba'l nome de *lla-*

gareru. Solíen ser mozos o paisanos del pueblu o la rodiada a los que'l dueñu del llagar contrataba tolos años pela época de mayar y atender el llagar. Un llagareru podía atender a la vez hasta dos llagares. Normalmente en cada llagar había namás qu'un llagar de facer sidra pero pelos años 50 yá los había que, si vendíen en condición, teníen hasta cuatro. Y a razón d'ellos tener que tener xente que los atendiera.

Cuando la magaya d'una *llagarada* yá diera tola sidra, sacábase del llagar y valía pa echar a les vaques, que lo comen perbién.

Pa pasar la sidra al tonel había que colalo primero con unos *colinos* porque ente ello cayía dalgo de magaya. Otra forma de colalo yera colocar unes *peñeres* pequeñes colgando debaxo de los furacos de la masera per onde salía la sidra, pa que yá cayere llimpio al *tinaju* o *tinaja*. Pa echar la sidra nel tonel usábase'l *zapicu* o *xarra* de madera o un *calderu*, col que se vertía nun *embudu* grande de madera espetáu nel furacu que tien arriba'l tonel. Tamién había quien sacaba la sidra del *tinaju* col *zapicu*, echábalu nun *calderu* y con ésti pasábalo al tonel. Más tarde, envede'l calderu yá s'usaba una *bomba* de mano.

Los toneles

Los recipientes de madera usaos pa contener la sidra mientras formienta reciben dellos nomes según el so tamañu. El *tinu* ye un barril o pipa pequeña, nome qu'agora tamién se da a los qu'hai d'aceru. Un poco más grande ye la *pipa*, que lleva unes seiscientos botelles. Los de mayor tamañu son los *toneles*; antes yeren más pequeños —de tres mil, seis mil, siete mil o diez mil llitros como muncho— pero habrá cincuenta años principiaron a facelos mayores, d'hasta venti mil llitros¹⁶. Anguaño hai grandes llagares qu'usen *depósitos* d'aceru de mayor capacidá entá.

¹⁶ El tonel más famosu d'Asturies yera *El Tonelón* de Torre, en Granda; yera de madera de carbayu y dicen que llevaba 47.000 llitros.

Los toneles fabricábenlos los *toneleros*, bien nel so taller o nel mesmu llagar que-yos lu encargaba. Tamién podíen igualos carpinteros que, amás de facer otres coses, sabíen facer estos recipientes. Como en Sariegu nun había nengún especialista, recurríase a otros de la zona: había dellos en Villaviciosa (en La Parra, por exemplu), otros en Nava...

Les *dueles* (en singular, *duela*) o piezas allargaes de madera que formen el cuerpu del tonel, suelen ser de madera de castañal montés, mientras que los *cabeceros*, que son los tablones que formen los frentes rectos per delante y per detrás —llamaos *cabeces*— solíen ser de castañal insertao. Más raramente facíase tol tonel de roble. La madera comprábalu'l llagareru y convenía dexalo secar un añu poco más o menos; nun yera conveniente que tuviere mui verde pero tampoco demasiao seco. *L'aru*, especie de cinchu qu'abraza les dueles, facíase con *platina* o *pletina* de fierro: trabayábenlo na yuncla con una maza hasta doblalos y da-yos la forma. Depués axustábenlos a les dueles con *remaches*.

Primero d'estrenalu, al tonel había que saca-y tol tinte de la madera —*el rubiel*— pa que llueu la sidra nun garrare'l so color. Esto consiguíase *cociéndolu* con cal: echándo-y dientro un sacu de cal vivo y un calderu d'agua; al ferver, la madera soltaba'l tinte. Esto había que facelo con cuidáu, porque pue llegar a reventar el tonel. Depués llavábase con agua y darréu metíense-y unos cuarenta o cincuenta llitros de sidra dulce o *mosto* ferveiendo y tapábase hasta qu'enfriara, pa que garrara bon golor. Col tiempu, los toneles precisen reparaciones. Les dueles mengüen y hai qu'apretalos.

Facer un tonel resulta bien caro, por eso se tiende a allargar la so vida lo más posible, pasando a veces de padres a fíos y de fíos a nietos, polo qu'hai dalgunos cuasi centenarios. Pero la verdá ye que colos años van estrozándose. Los sos meyores años nun son los dos primeros, sinón los que van del terceru hasta los venti más o menos. A partir d'ehí la madera empieza a *perder vida* porque poco a poco

la sidra va caltriando les dueles hasta que queden cuasi como corchu, nun siendo un poco per fuera.

En tolos llagares hai un tonel que —nun se sabe mui bien por qué, pola madera, por cómo *s'inicia*...— da meyor sidra que los demás. Si, por exemplu, se llenen tres toneles col mostu de la mesma llagarada —polo tanto, la mesma mazana— nunca salen los tres iguales. Siempre hai unu que destaca pola bona calidá.

El tonel tien, na *cabeza* d'altre, una *puerta* que, aunque ye pequeña, dexa entrar dientro un home pa *llavalu*. Venía a llavase dos vegaes al añu: una enantes de llenalu cola sidra dulce y otra depués de *trasegalo* y sacar la *borra* que criara (les *borres* hai que quitaes namás sacar la sidra pa que nun sequen dientro, porque depués son perdificiles d'eliminar y pueden llegar a estrozar el tonel). Nun se llavaba más que con agua y un *cepillu*: «zotábase-y agua» alrededor con un *cazu* y diba *cepillándose* bien per dentro.

Más p'arriba de la puerta'l tonel hai un buracu pequeñu, que se tapa con un palu. Ye la *espicha*, que s'abre sacando'l palu cuando se quier *probar* la sidra.

La puerta del tonel tien un buracu del tamañu d'un corchu de garrafón. Cuando se va corchar, pónse-y una *caniya* pela que va saliendo la sidra, a la que se pue axustar una goma que lo lleva a la botella. Si s'usen *llenadores*, a la *caniya* engánchase-y una goma que va a la *caniya* o *caniyón* que tien la llenadora, que regula la salida de sidra manteniéndolo a un nivel permanente con un *flotador*.

Los toneles tan guardaos na *bodega*, puestos enriba d'una estructura compuesta por *pimpayos* (como pegoyos pequeños), sobre los que van unos *canteles*. Pa forrar, pónense les *cuñes* a los llaos.

Mentes un tiempu, mientras *fierve*, la sidra va *menguando* nel tonel, polo qu'hai que dir *rellenándolu* con más sidra dulce. Pa eso guardábase dello en *garrafones* o *pipes* pequeños. Y cuando s'acababa esto, descorchábense botelles del añu anterior. El rellenar facíase cada selmana, más o menos. Una vez que formentó yá mengua mui poco. Y va echando la maleza fuera, mientras que la *borra* que-

da abaxo. Cuando yá ferviera, tapábase'l furacu d'arriba del tonel con una *teya* pa que nun cayera porquería dientro y *respirara* la sidra.

Nel procesu de fermentación de la sidra paez ser qu'influyen tamién les fases de la lluna. Asina: «Los toneles, en menguante, non los sientes. Pero cuando llega'l creciente, siéntelos tar glo, glo, glo. Y eso ye que ta moviéndose. Al movese revuelve la borra. Y eso va a parar a la botella. Por eso ye mejor corchar en menguante». El tiempu que tarda la sidra d'un tonel en tar bien formentao depende, pudiendo haber diferencies de meses ente unos y otros. Nos más pequeños faise enantes que nos grandes. Antiguamente la sidra taba pa corchar hacia Pascua, per abril más o menos, probablemente porque los toneles yeren más pequeños y formentaba primero. Tamién influye la temperatura de la bodega: lo mejor ye que la sidra nun formiente perriba de los doce o catorce graos de temperatura, polo que convién que tea'l tiempu frío cuando se maya y que los toneles s'atopen nun llugar frescu.

La sidra *pierde* y queda bastante *probe* si ta munchu tiempu nos toneles de madera, ya que, al ser d'un material poroso, trespiren y escapa'l carbónicu. De manera que nun suelen tenelo nellos más qu'hasta xunu. Pa tenelo más tiempu, anguaño los grandes llagares usen los depósitos d'aceru, que cuando llega'l calor en branu aguanten mejor.

El tresiegu

Esti llabor faciáse cola sida de mecer tola sidra de los distintos toneles y llograr un *palu* uniforme. De pasu, sacábense les *borres* y llimpiábense los toneles. Normalmente aprovechábense los menguantes de xineru y febreru, porque, como yá diximos más arriba, ye cuando la sidra ta más posao.

Antes el tresiegu faciáse *a calderu*, pero güei faise *a bomba*. Había que tener un tonel vacíu, que s'enllenaba hasta la metá con sidra d'un tonel y hasta riba colo d'otru. Otres veces mecíase lo de varios nun mesmu tonel. Yera la manera de dir meciendo lo de toos.

Anguaño un bon métodu prauticáu por dalgún llagar ye echar la sidra recién mayao en toneles de madera y nel tresiegu pasalo a depósitos d'aceru y viceversa y lo qu'empieza a formentar n'aceru pasalo a los toneles de madera. Opinen que ye bono que pase too por madera, aunque hai llagares nos que yá namás qu'usen depósitos d'aceru.

Cuando la sidra d'un tonel yá taba pa corchar, avisábase a los amigos de que tal día se diba a *espichar* y invitábase-yos a merendar y beber tolo que quixeren.

CORCHAR

Una vuelta que la sidra formentare, llegaba'l momentu de pasalo del tonel a les botelles. La botella tradicional de sidra fabricábase en «Gijón Fabril», industria asitiada nel conceyu del mesmu nome. Facíenles muncho más pesaes qu'agora, col cristal bien gordu, polo que tamién yeren más resistentes.

Antiguamente tol procesu de llavar les botelles y corchar yera manual y solía ser xera de muyeres por precisar poca fuercia física. Nos llagares grandes llamaben delles a xornal y solíen ser vecines del pueblu. El día antes de corchar había que preparar les botelles, ye dicir, *llavales*: primero echábense a remueyu nunes *barriques* grandes y d'ellí diben garrándoles, una en cada mano, y solmenábenles; si una botella tenía una mancha, como nun había escobines, echáben-y dientro un puñáu de perdigones y ximelgábenla bien hasta que se quitare. Lluenu aclarábenles n'otres *barriques*. Les botelles llimpies poníense boca abaxo en *recudidores* de madera a *recudir* y, d'ellos, pasábense a les *caxes*. Estes *caxes* de madera dalgunos llagareños facíenles en casa y otros comprábenles a talleres de carpinteros.

El día de *corchar* precisábenles delles persones: una muyer apurría botelles vacíes a daquién que taba puestu na *caniya* del tonel pa llenales; otra apurría les botelles enllenes a ún que taba sentáu

cola *corchadora* y otra muyer quitába-yles yá corchaes. El que taba a la *caniya* tenía que tar mui prácticu pa sacar la botella cuando taba llena y poner otra vacía ensin que cayera sidra fuera; de toes maneres, siempre se ponía un barcal en suelu pa recoyer lo que se vertiere y, asina, aprovechábase too. Lo normal yera que les *llenadores* —persones qu'enllenaben les botelles— fueren muyeres.

Nun principiu'l sistema yera *corchar a macete*, con una maquina manual que tenía un *macete* o *mazu*: el corchu metíase dientro de la corchadora per un llau y perbaxo entraba'l bocal de la botella; con un golpe secu de mano, el macete baxaba y emburriaba'l corchu pa dentro. Lueu yá vieno la *corchadora de palanca* o *de mordaza*, que mete'l *corchu* —colocáu nuna mordaza— nel *bocal* de la botella con un golpe manual de la palanca. Con estos sistemas manuales, corcharíense unes cincuenta caxes por hora. Nos llagares grandes entamaron a usase *llenadores* eléctricos de varios *caños*, qu'enllenaben tantes botelles como caños tenía d'una vegada, al tiempu qu'a la corchadora, tamién eléctrica, les diba corchando. Con esti sistema, corchábense cien caxes o más a la hora. Güei yá usen *trenes d'embotellao* que corchen tres mil botelles a la hora o más, según seyan.

Cuando s'empieza un tonel, hai que *corchalu* nel día o *embotellalu* d'una vez. Si se corcha pel menguante la sidra garra mui pocu *posu*, *non madrea* o *madrea menos*.

Antes, los propios chigreros a los que se vendía la sidra podíen venir a corchalo al llagar nel que lo compraren.

EL CONSUMU DE SIDRA

Antiguamente, hai setenta u ochenta años, la probeza yera tanta según l'alcordanza de los más vieyos que la sidra namás que se bebía en dalgunes ocasiones señalaes, coincidiendo xeneralmente con fiestes.

La tradición yera beber sidra p'antroxu o pa Pascua —que yera cuando *s'espichaben* los toneles—, acompañando una comida un poco especial: por exemplu, si te regalaben unos chorizos, guardá-bense pa esi día, que yera señaláu. El menú d'antroxu solía ser un pote de garbanzos y de postre comíase arroz con lleche y picatos-tes, saliéndose de la rutina de les fabes diaries.

Munchos sareganos diben a mercar la sidra pa esa fiesta a los pueblos de Villaviciosa pegantes con Sariegu, como son los de la parroquia de Pueyes. Otros, como los de La Cuesta, compráben-lo en Rozaes —en concreto a La Piñera—; aquella parroquia del conceyu Villaviciosa yera entá más probe que Sariegu pero había muncha mazana y en delles caseríos facíen sidra. Si lo corchaben, nun teníen a quien lo vender porque faltaben les perres pa com-pralo. Entós, cuando la sidra d'un tonel —igual d'una pipa o dos— ya taba fecho y había que lu espichar, mandaben avisu pela rodia-da:

«Oyes: pa tal día echen un tonel de sidra en La Piñera: échalo'l Rocicu, échalo La Reboria —tamién había otra casa que llamaben La Reboria—... Y guardá-bense, pal día qu'echabes tu un tonel, no lu echar yo ... Aquellos quince dís vendís tu lo tuyo y depués anuncia-ba echalo l'otru vecín. Y vendínlo así. Depués corchaben algo pa casa pero mui poco»¹⁷.

La xente diba a comprar la cantidá que necesitaba y traíase en botelles —seis o ocho nuna sacuca— o garrafontes de 16 llitros. A veces mandábase a los neños, que traíen cuatro o seis botelles, les que podíen, porque'l camín pel monte yera llargu y trabayosu. Otres veces diben varios paisanos xuntos con garrafontes: marchaben pela mañana o al mediudía y igual volvíen p'amanecer del otru día, por-que traíen más na barriga que nel garrafón, yá que nel llagar onde

¹⁷ José Arboleya Parajón, de La Cuesta (92 años).

los compraben podíen beber tolo que quixeren y nun-yos lo cobra-ben. Traíase al llombu, pero llueu, cuando empezaron a tener burros, yá llevaben un burru, que traía los garrafones o les botelles nes alfor-xes.

En La Piñera vendíenlo a tres perrines la botella o más barato. Nos llagares de Sariegu yera más caro, había menos y corchábanlo pa los bares. Daquella nun yera normal qu'hubiere llagares parti-culares peles cases, porque nun traía cuenta si podíes mercalo barato cerca. Habrá unos trenta o cuarenta años que s'empezó a xene-ralizar el tener un llagar en casa.

La probeza y la miseria qu'había na primera metá del sieglu xx facía que se bebiere poco hasta nos chigres. «Antes, una caxa dura-ba una selmana nun bar. El que pagaba una botellina yá non paga-ba dos. Non se bebía porque non se podía pagar». Éstos cuidaben más la calidá de la sidra que vendíen porque faciense la compe-tencia unos a otros y si unu nun tenía bona sidra, los veceros diben a otru. Al chigre namás diben los paisanos, mozos y mayores, pero muyeres nun había una. Mientres se bebía, charrábase, echábase la partida...

Como yá se dixo más arriba, práuticamente tolos llagares sare-ganos teníen un bar onde se vendía bona parte de la producción propia. Y había aparte otros chigres nos que tamién se consumía. En más d'ún había baille los domingos de tarde, que yera cuando salía la mocedá. Y nun diben sólo los mozos y moces de la parro-quia: por exemplu San Román yera un pueblu con muncha caída y llegábase xuventú de la rodiada como Verdera, Pandenes, etc. Cuan-do meyor baille había yera cuando se contrataben unos músicos de L'Infiestu con acordión. Estos bailles acabaron cuando la xente empezó a tener más facilidá pa desplazase a otros llugares de foli-xa nes villes.

Otru momentu del añu nel que se consumía sidra yera nes fies-tes del pueblu. El 25 de xunetu yera Santiago —na parroquia del mesmu nome— y nel prau la fiesta allugábase dellos bares o *barra-*

ques nos que se vendía sidra a esgaya, porque yera lo que más se bebía. Había fiestes mui grandes, como La Salú de Lieres (Siero), na qu'hubo añu d'haber ventitantes barraques. Dalgunos de los que poníen la barraca aprovechaben pa vender sidra de mala calidá: «Nes fiestes corría de too. Depués que bebís cuatro culetes yá non sabís si daba tastu o non lo daba. Aprovechaben pa vendelo porque en chigre non lo quería nadie y na romería como non tenís otra cosa...»¹⁸. Y si se terminaba la fiesta ceo —delles veces la guardia civil, si tenía gana marchar, nun dexaba que los bares vendieren más y asina la xente colaba— diben *rematar* a dalgún bar de la zona.

Tanto nos chigres como nes fiestes, la sidra solía tomase con algo de comer y había delles comíes que «llamaben a beber más» o yeren bones pa beber más sidra. Por exemplu, yera típico nes Comadres (La Pola Siero) y otres fiestes que los chigres punxeren una mesa con tortiella de sardines salones o de bacaláu, porque al ser salaes llamen a beber más que los güevos cocíos, otru acompañante típicu como les sardines frites. Y había una sidrería en Villaviciosa («Casa Corripio») que pela fiesta Los Portales preparaben sardines frites a barullu pa vender cola sidra.

Otra forma que teníen los llagareros de vender la sidra antiguamente yera cargando un carru con unes pipes o toneles pequeños, colos que se llegaben a les ciudaes y villes. Allí, poníense al pie de la plaza o andaben peles cais vendiéndolo a la xente por xarres. Tamién diben a les fiestes y a les ferias a vendelo.

La sidra dulce solía tomase nos *magüestos* con castañes, allá pela seronda. Per eses mesmes feches son les *esfueyes*; l'últimu día d'*esfueya*, cuando s'acababa d'esfoyar y enriestrar el maíz, dábase la *garulla*, que podíen ser unes castañes cocíes o magostaes y unos *culetes* de sidra o una maniega de mazanes y unos *culetinos*, ya que la sidra podía ser dulce o corchao. La sidra dulce sabía perbién

¹⁸ José Arbolea Parajón (nacío en 1911), de La Cuesta.

tomándolo pela *xarra* de madera o *zapicu*, que facía mediu llitru más o menos: Lo corchao tómase pol *vasu* de cristal y cuanto más finu seya'l *vasu*, meyor sabe.

CARAUTERÍSTIQUES Y CLASES DE SIDRA

Más arriba yá se faló de la *sidra de sapu* o *sidra del duernu* (lo dulce) y de la *sidra de torcipié*. A esto opónse la *sidra corchao*, que ye lo formentao y embotellao.

Los gustos sobre esta sidra fueron cambiando. Allá pelos años 50, a la xente gustába-y la sidra *machu*, de sabor más *fuerte* que lo d'agora y con más color (si se vía baxo de color, nun se quería). El color garrábalu pel *tresiegu*, por eso se facía *a calderu*, que ye como *s'airea* más (perdía carbónico y *garraba más color*). Pero tamién influía la mazana, porque si yera colorao salía más roxo que si yera blanco. Por contra, anguaño'l mercáu prefier sidra más claro, lo que fai qu'haya más variedaes de mazana blanco. Güei la xente quier sidra qu'*espalme*, *faga bon vasu* y *tea pajadina*.

Hai una sidra que nun se tresiega: ye lo que se diz que *ta sobre la madre*. Esto empieza a bebese pela primavera y, al tar yá formentao, embotéllase direutamente.

A veces la sidra *da tastu* o *tien tastu*: sabe a algo, a la madera, a lo meyor taba'l tonel mal llaváu o algo apoliyáu y «entós sintís un amargo, un mal gusto que ye'l *tastu*».

Otru problema que pue presentar la sidra ye que *file*: al echalo, envede ruxir en vasu, cai como aceite. Paez ser qu'una razón pa que la sidra *file* pue ser la variedá de mazana utilizao, ya qu'hai variedaes que son más propenses a *filar* como la cristalina y, en xeneral, tola mazana de mesa rico n'azucre. Otra razón que dan los técnicos anguaño ye qu'haya un escesu d'abonu nitroxenao nel cuidáu del pumar. Esa sidra *filao*, si lo baten *desfaese'l filu*, *rompe*, pero a los pocos díes vuelve tar igual. A veces yá se vía la sidra *filao* en tonel

y entós nun s'embotellaba. Pero lo normal yera que filara depués de corchao, a los quince díes o al mes. La sidra filao nun suele saber mal («hailu que lo toma y non s'entera») pero nun ye acceptao pola xente.

De la sidra tamién se diz qu'*espoleta*: cuando un *echador* o *echadora* bonu de sidra *escancia*, la sidra va *abriendo* en vasu, pero si *espoleta* nun abre, ye como cerveza porque tien muncha espluma pero llueu baxa y quédase *muerto*; tírenlo allá y igual da que lo echen más alto que más baxo, nun tien fuerza. La razón de que la sidra *espolete* ye qu'entá contién azucre cuando s'embotella. Por eso tamién pue facer saltar el corchu de la botella.

Tamién s'usaben otres espresiones pa calificar la sidra como: *ta floxa* (cuando ye suave), *ye de restallu*, *ye puxarra* (cuando ye ruino), *non espalma...* Cuando ún ta bebú dizse que ta *calentín*. Y del que-y gusta mucho la sidra y bebe bien d'ello dizse que ye *sidreru*.

Aparte de la sidra, los llagares podíen facer dalgo *vinagre* cola sidra que nun valía o col posu que traíen les botelles: diben echándolo nun tonel que tenía una *madre* d'años, una *solera* que podía llegar a tener cincuenta o sesenta años con unes *borres* bien gordes. D'esta manera, echando sidra dientro, a los pocos díes taba fecho un vinagre perbono.

DALGUNES ANÉUDOTES

«En Caicía mismo, en la casa La Reguera, cuando yo era guah.e toles orilles de los praos teníen unos manzanales ... Y como teníamos fame cuando díbamos a la escuela —porque pasábase muncha fame, que tu non lo llegasti a conocer—, facíamos unos buracos de La Reguera al Camín Rial, a onde ta la chabola, eren too manzanales y a la qu'íbamos pa la escuela furábamos por ente la sebe pa garrar manzanes y a llenar los bolsos de manzanes por-

que dibes de comer de casa y dibes con más fame qu'habís lle-gao...»

«La muyer de Basilio espichába-y tolos toneles y jodía-y tola sidra, porque ella si podía vendía una caixa o dos de sidra y sacáballo d'un tonel si non lo tenía corchao y entós estrozáballo. Basilio yera mui espléndidu: si pasaba alguién perellí invitábalu a tomar un culete, espichaba un tonel él mismu pa convidar. Yera mui cojonudu: antes de la guerra llevábase mal colos de Vega; él chaba la sidra cola mano zurda pero cola derecha traía la navaya abierta (...) En Vega hubo muchu comiciu, hubo cuatro que gobernaben a Sariegu, y eso a mi no me valió pa ná. A mi ni a más de cuatro probes como yo. (...) Dominaben, porque si te hacía falta cinco duros había que dir a pidí-yoslos a ellos porque no había en Sariegu ná de ná. Y esi Basilio Santianes era socialista y ellos eren de derechas y no se llevaron. Pero no lu afeitaben así como asina; yera buen paisanu pero él no se dejaba tosquilar así como así».

«Antes, como costaba poco, diben con un garrafón —mi padre, qu'en paz descanse, y otros tíos y tío Masimo— de dieciséis llitros al llombu d'equí a Rozaes, pero no arriba a La Güelga ni a Fabares, abajo a La Piñera, y depués venín con él llenu al recostín hasta aquí. Y un día, eren cuatro o cinco paisanos, venín fartuquinos y a unu d'ellos aquí riba, camín del monte pero aquí cerca, cayó-y el garrafón, depués de traelu hasta ahí con dieciséis litros. Depués allá diéron-y los otros un poco, caún de los otros al que quedó sin ello. (...) Cuando iben los paisanos, diben cuatro o seis: traín más na barriga, porque lo que traín na barriga no-yos costaba nada. A lo mejor diben pela mañana o al mediudía y llegaben a otru día aquí al amanecer colos garrafones, coles botelles... y depués, cuando pudo haber yá burro, pues llevaben burro pa tres o cuatro paisanos y yá entós era diferente: yá venín agarraos pa subir La Cuestona, agarrábenselo al rau'l burru pa que los subiera tamién, y yá venín los garrafones

unos a cada lao del burro. Pero primero al llombu. Yo conocílo bastante al llombu. Yo depués yá me tocó dir tamién col burro, unes alfojaes de botelles».

«Había un cantar del llagar de Juacu Torres, en Granda, onde tuvi yo de criáu cuando yera chaval: *Muncho me gusta la sidra / del tonel mayor de Granda / allí lu tien Juacu Torres / en medio la pumrada*. Yera un tonelón, cuando espichaben en Granda el tonelón tenía una fama del carajo p'arriba»¹⁹.

EL FUTURU DE LA MAZANA Y LA SIDRA EN SARIEGU

La continuidá d'esta actividá económica nel conceyu sareganu paez tar asegurada por dellos años si les coses siguen pel camín que traen nestos últimos tiempos. Tan poniéndose nueves plantaciones de mazana de sidra —dalguna con métodos totalmente ecolóxicos— que recuperen les variedaes sidreres tradicionales. Destaca una, con miles de pumares, llantada n'El Rebollal, que ta empezando a entrar en producción y que sirvirá de base a un gran llagar qu'entá ta por construyir nel solar de la vieya granxa.

De los llagares tradicionales del sieglu pasáu, siguen trabayando tres, Foncueva, Pachu y Riestra, que fabriquen sidra a esgaya. Asina, la producción de Riestra algama'l millón de llitros al añu. Pel so llau, Foncueva produz seiscientos mil llitros, que comercializa baxo dos marques distintes: «Foncueva» ye la sidra corchao tradicional y «El Sareganu» lo fabricao con mazana asturiana seleccionao. Son negocios familiares nos que se van sucediendo les xeneraciones (nel casu de Foncueva, tán yá na cuarta). Al par d'ellos, nes últimos décadas munches caseríes fueron faciéndose con un llagarín pequeñu pa consumir la propia mazana y tener sidra pa en

¹⁹ Son toos testimonios de *José Arboleya Parajón*, de 92 años, vecín de La Cuesta.

casa. Nos caberos años, el Conceyu vien convocando un concursu de sidra casero al que se presenten una trentena de participantes²⁰.

²⁰ Pa facer esti artículu conté cola impagable ayuda de delles persones a les que quiero dar les gracies dende estes páxines: en primer llugar a mio padre, *Francisco Pedregal* (73 años), gran conocedor y amante de los árboles que, amás de tresmitime los sos conocimientos, quixo acompañame nel trabayu de campu; a mio madre, *Emérita Montes* (68 años) de La Cuesta; a *José Arboleya Parajón* (92 años), tamién de La Cuesta y memoria viva del conceyu; a los llagareros *Luis Foncueva* (67 años) de San Román y *Guzmán Riestra* (67 años) de Perea (Narzana); y a *Antonio* (78 años) de Vallinaescura, facedor de llagares y de sidra casero.

NAVA Y LA SIDRA

Xulián Fernández Montes

Dicir *sidra* y pensar en *Nava* y dicir *Nava* y pensar en *sidra* casi ye la mesma cosa.

Y ello ye asina porque dende fai milenta años la calidá del caldu naveto ta reconoció por tolos asturianos como ún de los que meyor entra. Créese con aciertu que la causa hai que buscala nel procesu de fermentación a lo llargu del iviernu.

Si comparamos el termómetru de los distintos territorios asturianos onde se fai *sidra*, topámonos con que ye la zona naveta *una de les más fríes*, si non la más de toes elles. Dende llueu, el valle navetu ye bastante más xelón que los otros grandes rivales (Xixón y Villaviciosa) porque al tar estos na zona de la marina tienen unos iviernos más templadinos y el procesu de fermentación adelántase un poco, mientras que la *sidra* de *Nava yera más tardío* y nun se corchaba hasta xunu o xunetu. Momentu ideal pa entamar a tomalo pa matar la sede del branu.

De toes maneres ye bien claro qu'enantes de llegar a prestar pa bebelo la *sidra* tien que sufrir un llargu procesu qu'entama nes *pumaraes*. Son los *pumares* nestos valles un elementu asitiáu na economía de les caseríos dende enantes de los romanos. Ehí ta la historia recoyida por Estrabón onde fala del «zytos» como bebida de los pueblos astures. Más concretamente y yá más cerca de nós hai escritos de ventes, donaciones, etc., onde se fala de la *sidra* como ele-

mentu de cambiu y pagu. Existe tamién un documentu perinteresante onde'l 8 d'abril de 1347 Xuan Martínez y otros vienden a D^{ña} Urraca Díez, abadesa de San Bartolomé, una faza de tierra en Cuenya y «hun pumar vesperigu que está cabo dela» pol preciu de 43 maravedís. Recuéyelu la obra d'Isabel Torrente Fernández *El dominio del Monasterio de San Bartolomé de Nava. Siglos XIII-XVI*.

Son los *pumares* un elementu económicu qu'ayuda a sofitar aquella economía de subsistencia que xunto con nozales, castañales, rebollos, etc., facilitaben dellos frutos, nunos casos pa matar la fame y n'otros, los más, pa pagar a la nobleza y cleru de la época. En tou casu ta claro que too ello llega hasta nós con raigañu fuerte y xeneración tres xeneración fue tresmitiéndose'l saber del pumar y por supuesto la sidra¹.

PLANTAR

Les pumaraes na zona de Nava plántense nos praos más *soleyeros*, escapando tolo que seya posible de les *zones nortiaes y visiegues* y non mui lloñe de la casa. Hasta fai bien poco yera necesario que, a más de pumares, el prau fuere capaz de dar *buenos cortes de pación, toñada y yerba*, al ser prioritariu l'alimentu pal ganáu.

Facíense *poces* a ocho o diez metros de separación pa que'l sol pudiere llegar al tapín y nelles poníense los pumares con cuchu abondo y *ensertábense* al añu siguiente. Colo del cuchu hai un dichu mui conocíu que diz que «Dios y el cuchu pueden munchu, pero sobre tou el cuchu».

Podíen ser *de semilleru*, pero tamién se buscaben munchu pumarinos *monteses* que nacíen peles viesques cola creencia de que yeren más fuertes contra les enfermedaes. Anque, too hai que dicilo, les

¹ Agradézo-yos les tardes que pasaren comigo a *Emilia Calleja* (Pandungu) y a *Paulino Díaz*. Yo disfrutéles abondo.

plagues y enfermedades qu'agora tienen los árboles antes nun les había. Como muncho había qu'atender pa quitá-ylo si daqué *cañón* o *rama* s'infestaba d'*arfueyu*. Cuéntame Paulino Díaz, fiyu de Preciliano de Tresali, dueñu d'un de los tres *llagares* que llegó a tener esti pueblu, qu'hai unos 45 años trexo él un pumar d'estos dende'l llugar de Xuxerra a la so finca d'El Vaín. Sospecha que ye ñaciu de la *magaya* que dende siempre los llagares de Nava tiraben al ríu y él tresplantólu dende la oriella al so prau y ellí sigue, ensin enserter y dando unes mazanes coloraes bien buenes.

ENSERTAR

Los ensiertos cuidábase que fueren de la zona. Los paisanos falaben ente ellos de les cualidades de tales o cuales mazanes y dábense *los garfios* ensin problema nengún. Córtense peles rames más sanes y viciosas, los *chupones*, y son siempre del añu.

Como'l tiempu de cortar los garfios ye xusto enantes de que broten les yemes, guardábase nuna botella bien corchada pa que nun adelantaren y ellí taben hasta que s'ensertaben. *L'ensiertu* hai que facelu cuando les yemes entamen a abrir. Ye mui buena fecha'l primer menguante de marzu y si ye'l primer día meyor que'l segundu. Equí, el más corriente ye'l *d'espetu*, anque dellos curiosos tamién lu faen a *yema*, anque esti últimu falla más y fáise nel mes de setiembre.

Al troncu del pumar quítase-y tolo que tea más alto d'un metru trenta o unu sesenta (alcordémonos que tanto ganáu como xente tenían qu'andar per debaxo, unos paciendu y otros trabayando) xeneralmente con un serruchu. Tien que ser un corte llimpiu y planu. Dependiendo de lo gordo del troncu fiéndese cola navaya pel mediu y nesa resquebra métese dos garfios a los que primero dexamos en punta como una cuñina. Ye perimportante que la corteza del troncu y de los garfios se toquen pa que la *cortiega* llegue a les yemes

del garfíu. Como dixi antes, dependiendo del troncu, si esti ye un poco gordu fiéndese en cruz y espétense cuatro garfíos. Por últimu *tápase* too ello *con boñica tierno mecío con tierra* pa que nun-y entre aire a los cortes del ensiertu. Ye necesario mecer la tierra cola boñica porque si va solo nun cría la *tiez*, nun *entiesa*.

Nun mesmu pumar poníase una mesma variedá, anque n'ocasiones mui rares podía un mesmu árbol tener más d'una.

Les abeyes yeren y son perimportantes non solo polo bueno que yera pa la economía de la casería l'esmielga-yos unos pocos kilos de miel sinón que desendolcaben un trabayu fundamental na *pumará* como colaboradores de la polinización.

VARIEDAES

Facer la llista de les variedaes sería motivu pa un llibru. Conócense dalgo más de cuatrocientos y dalgunes d'elles con más d'un nome. Equí son mui conocíes les de *rau llargu*, *de panera*, *de pumarón*, *de sucú*, *de mingán*, *pardina*, *durona*, *de mierda gatu*, *de picón...* por dicir delles.

El cuidáu que se facía a la pumarada yera bien pequeñu, cuchábase cada dos años y práuticamente nun se facía *poda* nenguna, si acasu daqué cañón qu'estorbare.

Los pumares vienen a durar cuarenta o cincuenta años nestes condiciones, dando buena collecha un añu sí y otru non, anque delles veces les colleches buenes dábense hasta de cuatro en cuatro años, alcanzando la plena producción a los diez años más o menos. De toes maneres hai un casu que me cuenta Nardo, ún de los herederos de lo que fue «Sidra Maujo» en Purnea, que tienen un árbol na pumarada que-y echen más d'ochenta años y qu'hai bien poco tovía dio 620 kilos de mazana dempués de pañar *les del sapu*.

Les pumaraes d'agora bien poco se paecen a estes, anque siguen buscando los praos soleyeros. Plántense dempués de llabrar tol prau

en fileres separaes cinco o seis metros y ente ellos a dos y mediu otros. Los *patrones* son nanos o seminanos. Desapaécen-yos tola pación, *pódense* y *sulfátiense* tolos años. Anque la mayor plaga que sufren ye la del ratu topu, una especie de mur que-yos come'l rai-gañu y los mata. Esta plaga sospéchase que tien que ver con una frayadura del ecosistema de la fauna asturiana pola falta de curuxos, fierres, milatos y demás.

PAÑAR

Les mazanes entamen a *pañase* per ochobre y en veces. Buena fecha ye dempués de les ferias de L'Infiestu. Les primeres, les que cayeren por ruines, males o col aire, llámense *del sapu* y nun son mui apreciaes ente otros coses porque dan *tastu a verdín*. Si son pal llagar tienen un preciu más pequeñu.

Dalgunes publicaciones recueyen como práutica normal el meter les vaques na pumarada pa comer les mazanes del sapu. Nesta zona nun se conoz esta manera de llimpiar, más bien tolo contrario: les vaques enxamás se meten nes pumaraes con collecha, uno polo qu'estrocen y otro pol mieu a que daqué vaca s'afogare garrando mazanes de riba. Otra razón ye que comiendo mazanes les vaques *adenteren* y dempués tán dos o tres díes ensin comer.

Dempués de pañar les del sapu y atendiendo a cómo andaben de *maúres*, *solmenábense* los pumares esguilando per ellos y *llimiéndolos*. Llímense con *pértigues* d'ablanar cortaes en menguante de xineru y *pañense n'andecha* con familia y vecinos, echándoles primero en *cestos de vares de sanxuán* que vendíen les xitanes peles cases, y tamién en *carreteros de lluelles* d'ablanu o castañal. Dempués van a los sacos, qu'hasta fai poco yeren de sacu, munchos d'ellos de les azucareres, y agora son d'un plásticu blanco. Arrimáben-se *al cargue del carru* nun llugar del prau onde la pareya entrare bien y nun s'estrozare nin la pación nin el tapín coles rodaes. Los sacos

diben bien calcaos y cosíos con *blimes*. *Rebrégase la blima* pelo delgao, faciéndoy un ñudu pa entamar y colo gordo diba cosiéndose la boca del sacu hasta rematar con otru ñudu.

Nel *llagar* hai qu'echales nel *mazaneru*, que ye la zona más alta d'él. D'ehí p'abaxo entama'l procesu de fabricación de la sidra y siempre pola gravedá. Nel *mazaneru* nun pueden tar munchu tiempu y tien que ser secu y ventiláu porque si non les mazanes *arden*.

Dellos pumares *de los de comer* pañábense a mano del árbol ensin solmenar nin llimir. Florento Vixil, de Tresali, guardaba nel horru unos buenos cestaos de *mazanes de raneta mingán ente arena* (una capa d'arena y otra de mazanes) pa dempués vendeles pel iviernu

Yeren les mazanes fruta apeteció pola rapacería y los dueños llendaben con procuru que nengún guah.e entrare na pumarada. Contaríense milenta histories de rapazos entreteniendo per un llau al dueñu y entrando per otru y de pantalones esgarrapatos peles sebies al escapar con buen apuru de daqué zubellazu.

EL LLAGAR

Xeneralmente son edificios de piedra, *a mataterrenu*, y munchos d'ellos *a teyavana*, anque ye perimportante mantener una temperatura y humidá lo más constantes posible. Hai munchu mieu al airón del sur, caliente y afogadizo, que namás val pa estrozar la sidra. Lo de tar a *mataterrenu* ye bueno tamién pa utilizar la gravedá: les mazanes lleguen per arriba, pel *mazaneru*, máyense antes de llegar a la prensa y del duernu van pa los toneles con una bomba o a calderaos, y córchase abaxo del too. El *llagar* tien que tar preparáu antes de que lleguen les mazanes y ye l'agua'l motor fundamental del arreglu.

A los toneles ye raro que nun se-yos dea un repasu a los aros con un buen apertón, esto ye, *recalcalos*. Esto faise posándolu de

los canteles (cuatro pates como cuatro pegollos con dos travesones y cuatro cuñes que lu sostienen de barriga) y poniéndolu en suelu sobre una de les cabeceres. Recálquense ente dos persones y xeneralmente andamiaos. Una maza con forma de cuña va apoyándose nel cantu del aru y con otra van dándose-y mazazos p'apertar l'aru. Vuelta al tonel y la mesma operación pel otru llau.

Too esto tien que facese porque'l tonel, que yá lleva vacíu unos meses como mínimo, tien *les dueles* (listones de castañal de más o menos diez cm d'anches y cinco de gordes, curvaes cola forma del tonel) seques y si nun s'apreten la sidra escapa peles resquebres. Una vez recalcaú y engoláu otra vez nos canteles, un paisanu entra pela puerta (aunque paez pequeña cabe cualquier paisanu por grande que seya) metiendo primeru un brazu, la cabeza y los costazos, l'otru brazu y el restu del cuerpu y entama a llavar el tonel. El secretu ye «agua y cepillu, agua y cepillu» hasta que la madera queda del too llimpio y l'agua sal claro. Esti procesu significaba unes tres hores pa un paisanu. Nesti sen hai dos revoluciones: la primera llega col agua corriente a los llagares y la segunda dempués qu'inventaren les máquines a presión. Xamás se pue usar nengún deterxente nin cosa paecida. Namás agua y agua.

Les pipes son más difíciles de llavar y a más de mete-yos agua pela *zapa* (furacu a la mano riba per onde se rellenen) suelen echayos allá ceniza y hasta piedres o cadenes que s'arrasque escontra les parees pa saca-yos la borra. Si too ello «resulta pocu» y la sidra de la pipa sigue dando tastu desármase-yos una cabecera, llávense bien y vuelve a colcase la tapa na *gargalla*, que ye'l tope que tienen les dueles, pa encaxala y yá ta lista. Yera práutica mui usada quemar azufre, que venía nunes barruques como de mediu metru. Otru procesu de llimpieza, tanto de pipes como de toneles ye *azuelalos*, colo que se-yos quiten toles impureces de la madera.

Los aros de los toneles son siempre de fierru empataos con remaches, pero antiguamente les pipes podíen tener los *aros d'ablanar* empataos con *blima*. Los toneles d'agora pueden llevar dal-

go más de treinta mil llitros, pero antes un *tonelón* yá se-y llamaba a unu de diez pipes. Los más corrientes yeren de seis a ocho. Cola medida de les pipes siempre hubo muncha picaresca pero lo acertao ye qu'una pipa son seiscientos botelles.

Na época del pagu d'arbitrios yera normal «despistar» daqué pipa, que yera la medida pela que se pagaba. Lo mesmo pasaba colos fielatos y los fielateros que solíen tener *el vacío* preparáu pa que-yos soltaren dos o tres botelles pa «non contar con munchu esmeru» si lo que llevaben yeren 20 o 30 caxes.

L'agua vuelve a ser la salvadora del llagar porque a más de valir pa llimpia-y la madera de la caxa, ye la que fai *hinchar* los *llagos de la masera*.

Hai que pensar que la masera lleva casi un añu ensin moyar y si nun se pon a *morcar* (ocho díes) con agua la sidra escapa pente ella. Asina y too cuando les resquebres son mui grandes retáquense *col formón y sacu d'espartu*. Amás d'esto hai que llavar los *mayos*, los *duernos* y tolo que vayen a tocar les mazanes o la sidra. Sabío ye qu'una de les causes de la sidra bueno ye la llimpieza.

En tol procesu xamás toparemos un fierru tocando coles mazanes, la magaya o la sidra. Namás lo toca la madera. Pero toa norma tien una esceición: usábase un *palote de fierru* pa cortar el llagar anque de mui antiguo sabemos que lo facíen con pala de madera.

MAYAR

Les mazanes fai falta *escoyeles* enantes de mayales, razón pela que se pasen per un aparatu que se llama *l'escoyedor*, onde coles manes o con unes paletuques de madera fáenles rodar per él, buscando la que tea podre o machacada. L'escoyedor ye como un pasillu que mide aproximao dos metros y tien les tables con una separación «la cuenta pa que non caiguen les mazanes» pero sí la fueya,

la pación o cañuques que pudieren venir de la pumarada. Esto yera trabayu de les muyeres. Echábase un cestu carreteru, pequeñu de cada vez, escoyíase y empinábase *l'escoyedor* a otru cestu pa llevalu al *maserín*. El maserín facíase vaciando un troncu con una compuerta al final. Habíalos de munches midíes pero los más normales yeren los que llevaben tres o cuatro pareyes de paisanos mayando a la vez.

Entamen a frayales col mayu, pieza con mangu d'ablanu y un tazu a la mano baxo, los meyores de pumar, colo que se frañuquen les mazanes. Ye importante nun les desfacer del too como pastia. Ye esta una tarea de les más dures del procesu. Los mozos podíen tar dende les seis de la mañana hasta les diez de la nueche, aparando p'almorzar, xintar y merendar. Xente que-y tocó esto recuérdalo como una de les xeres más cansines. Sobre too si nel equipu había algún *roncha* qu'en vez de mayar a la que baxaba'l mayu al duernu facíalu voltiar un pocoñín y apartaba les mazanes del so llau pa les del compañeru, evitando asina'l tener que mayales él.

DIR Y VENIR

La técnica de mayar nel maserín yera bien cenciella. Yá falamos de que teníen que ser mozos bien avezaos a trabayar, de la zona, y solíen ser los mesmos d'un añu pa otru, como un equipu de *mayadores*. Pensemos que colocamos ocho nel maserín, esto ye cuatro pareyes y unu enfrente l'otru. Dempués d'echa-yos el cestu de mazanes entamen toos a la vez. Los mozos nun se mueven pero los mayos entamen na pareya más lloñe de la trapa del maserín, desplazándose con cada golpe hacia la trapa. Cuando lleguen a ésta la pareya que ta a la vera de ella da un golpe fuerte y entamen a desplazase pal otru llau con cada golpe. Llegaos al final la pareya de la pareya d'enfrente la trapa vuelven a dar un golpe fuerte y otra vez pa la trapa. Esi *dir y venir* faise cuatro veces. El cestu

tien que tar mayáu. El golpe fuerte, además de pa saber que llegaren al final, ye pa que la magaya nun quede engolao peles parés nin les esquines.

Pa sacar la magaya del maserín faise de la siguiente manera: ún de la pareya de la vera la trapa llevántala, una pareya de les dos del mediu traben los mayos na pareya contraria y por último, ún de la pareya más lloñe de la trapa emburria los dos mayos col d'él pa que too salga pela trapa a la caja del llagar. Cada vez que mayen un cestu les pareyes roten, esto ye, la más cerca de la trapa va a lo más lloñe y toes ganen un puestu.

Mayaben *cuarenta cestos* y paraben un poco, «pocu, lo xusto pa mexar o echar un pitu». Mayando nun se podía fumar. Esti procesu de mayar los cuarenta cestos llamábase *una picá*.

Mientras too esto se facía nel maserín, el llagar tenía que tar preparáu, cola caja armada enriba la masera, coles *tables*, los *pies derechos* y la *cruceta* (esta madera yera siempre d'umeru, el rebollu o'l castañu podíen dar *tastu*; de tola madera que tocaba la sidra namás yeren de rebollu *los llagos* de la masera). Cola magaya mecíase paya de tal manera que dempués d'esparder cada *picá* colocábase-y perriba unos puñadinos *de paya terciado*, perpendiculares contra les tables. De tal manera que «la llagarada ye una picá, un pocu paya, una picá, un pocu paya», y asina hasta llenala. Esto facíase asina pa qu'a la hora de *cortar el llagar* nun argayare la *magaya*. Cuando la *llagarada* taba preparada poníense los travesones d'arriba y esi día'l llagar nun s'apretaba: «Al burru y a al llagar non apurar, a ún dexalu andar y al otu pingar». En Nava los llagares del últimu sieglu yeren toos d'apretón.

El segundu día aprétase'l llagar, pero non mui fuerte, pela mañana, a mediu día y al escurecer. Al tercer día dábase-y *el primer corte*. Esta ye una operación pela que se va quitando la magaya d'al pie les tables y se va apilando nel mediu. Méngüense-y un par de tables y vuelta a apertar. Agora yá tolo fuerte que se quiera y si ye cada hora meyor que cada dos. Esi mesmu día, anque dependiendo de

como respondiera la magaya, podía dase-y otru corte. Al quartu día y últimu dábase-y *el tercer corte* y yá ensin tables apertábase a torcer. Eso último dicen que «ye lo que fai la sidra» y llámase'l *troci-pié*.

A la vez que'l llagar va pingando la sidra al duernu, el llagareru va llenando los toneles. Podía ser con una bomba de mano, pero lo más normal ye a calderaos xubiéndolos per un escalera de tixera segura y ancha. Na *zapa* colocábase un embudu de madera «que ye como una ferrá al revés y con un cañoteru». Antes d'esto, amás de llavar el tonel hai que tenelu *emportielláu*. Esto ye, cola puerta puesta y apertada con sebu pela resqueibra.

El tonel tien que tener sidra hasta la zapa de tal manera que cuando entama a *ferver* tola broza-y salga per ella. Y asina hai que *siguir rellenándolu*, «lo meyor los viernes porque tolos viernes son menguantes», hasta que se faga'l *tresiegu*, allá pel menguante de marzu o abril.

Últimamente tou esti procesu nun se paez en nada. Nos maza-neros embúrriase la mazana con agua a una trituradora que la fra-ya y que con un sinfín y una bomba la lleva al llagar o prensa (la mayoría de membranes y neumáticos). Tola *llagarada* dura unes tres hores. Los toneles son grandes cilindros d'aceru inoxidable con serpentín capaz de da-yos calor o fríu según seya necesario pal control del procesu de fermentación.

LLAGARES NEL CONCEYU DE NAVA

El mayor númberu de llagares que se conocieron en Nava fue allá pelos años sesenta, pudiendo contase más de trenta. Desde'l puntu de vista únicamente económicu de la procedencia de quien los punxeren en marcha, creo que pueden dividise en dos estayes: Unos son los propietarios que, con una bona casería, bonos praos, vaques y una economía rural fuerte, s'animaren a fabricar al añu

unes cincuenta pipes. Otros son los comerciantes, bien pola tradición familiar o'l sofitu «del americanu».

Toos ellos espardiéronse pela xeografía naveta nun porcentaxe bien importante pa un conceyu de menos de 100 km² y unos 6.000 habitantes.

<i>Llugar</i>	<i>Llagar</i>	<i>Situación</i>
El Remediu	Sidra Corte	trancáu
Oméu	Sidra Alonso	abiertu
Cecea	Sidra Cueto	trancáu
	Sidra Zoilo	trancáu
L'Empalme	Sidra El Empalme	trancáu
Villabona	Sidra Villabona	trancáu
	Sidra Pelaez	trancáu
	Sidra Roza	abiertu
Tresali	Sidra Ovín	trancáu
	Sidra Prisciliano	trancáu
	Sidra Noriega	trancáu
Quintana	Sidra Estrada	abiertu
	Sidra Ornia	trancáu
	Sidra L'Argayón	abiertu
La Venta	Sidra Ordoñez	trancáu
Gamonéu	Sidra Mino	trancáu
Purnea	Sidra Maujo	trancáu
El Ventorrillo	Sidra Fermín	trancáu
El Cabañón	Sidra Guzmán	trancáu
Nava	Sidra Vda Corsino	abiertu
	Sidra Zapatero	abiertu
	Sidra Piloñu	abiertu
	Sidra Vda Angelón	abiertu
	Sidra Vda. Alfredo	trancáu
	Sidra Quilo y Pérez	trancáu
	Sidra Sánchez	trancáu
	Sidra Peñamayor	trancáu
	Sidra El Sareganu	trancáu
	Sidra El Bombé	trancáu
Sidra Tino	trancáu	
Orizón	Sidra Orizón	abiertu

Amás d'esti llistáu, hai conocimientu de munchos otros llugares onde de mui antiguu se fizo sidra, uno pa bebelo en casa pero otro tamién pa comercializalo «ensin dase d'alta».

Topamos ún de estos casos en Verdera, nel llugar de La Carquera, onde Sindo'l Corralón facía sidra con un llagar de fusu de madera y llenaba toneles de dos o tres pipes. Dalgo paeció ocurría en Matafame, en Tresali, onde Duardo Cocina facía sidra. El fusu d'esti llagar ta nel *Muséu de la Sidra*, donáu pol so fiyu Ayu Cocina. Yera esti llagar especialmente conocíu más que polo bueno de la sidra pola cantidá de xugadores que perdieren ellí bones perres, praos y toa clase d'enserres. Xugárense y perdiérense finques tan nombraes como El Barréu, El Pisón, Les Vacielles y tantes otres que cambiaren de manes xugando al monte o al subastáu. El llagareru más famosu que tuvieron fue Jacinto Espina. En La Vega Cecea, onde xente vieyo se alcuerta que «mayaben en baxu», había otru pa La Quintana que yera de Bernardo Cuetos, más conocíu por «Sarasate», en memoria del gran músicu, pola so afición a tocar el violín. Calcúlase que zarró cuando la guerra. Andrés Maújo cuenta qu'a la vera la casa vieya conoció los murios d'un llagar na casería que comprare so padre y que dempués fue «Sidra Maujo», en La Cabornia de Purnea. Nel mesmu pueblu, Benino Palacio facía sidra que repartía, ente otros llugares, pel conceyu de Bimenes, onde tenía una buena vecería.

Parte del patiu de la escuela de Cecea sábese que fue un llagar y ellí tán tovía los murios. Tamién nel mesmu pueblu topamos referencies del Llagar de Tuto y de los de Solares. Nel llugar de La Venta tenía llagar D. Antonio. Asina mesmo nel pueblu d'Ali tenía llagar Fermín d'Ali, apellidáu Canteli.

De toos ellos el más famosu yera ensin ninguna dulda «El Llagarón». Taba esti (tovía se-y ven los murios) debaxo del pueblu de Cecea, a la vera la carretera xeneral. Sitiu de parada y fonda pa tolos viaxeros del oriente, ellí se facía'l cambiu de caballos de la dilixencia Uviéu-Llanes. Yeren dos edificaciones separaes por una plazo-

leta. Una yera'l llagar y otra'l corral. Amás de los viaxeros paraben los arreadores de ganáu y los tratantes. Tamién *les carretones* (muyeres recaderes). Los díes de fiesta mozos y moces del llugar echaben unos bailles y xarriaben al son de la música. Yera conocíu'l remangu de les chigreres, Clara y Adela, y lo duro que se facía'l gatileru d'El Caborniu pa esguilar pa Cecea.

En Cabañón tiró l'ensanche de la carretera d'Uviéu a Santander nos años sesenta lo que tamién yera un llagar y chigre que tuvo atendíu por Rosa, muyer del vascu Eusebión, que yera tan espantible qu'en llugar de col Home del Sacu amenazaben a la reciella d'hacia 1880 con «Eusebión el vascu» y la medrana taba asegurada.

En Vegalloba conocióse'l llagar de los Larisgoitia, al que-y llamaben «El Vizcaínu» y a la so segunda muyer «La Roxa». Ellí ta entovía l'edificiu a la mano baxo de la xeneral. En Xenra consérvense los murios del llagar que fuera de Xuan Díaz, que morrió al finar el sieglu XIX del «trancazu», nome col que se conoz a la gripe que matare tanta xente naquel añu. Siguió col llagar la so viuda Isabel Dosal Cortina, sobrina de un famosu conde de Llanes dueñu, ente otres fortunes, d'unes salines n'Andalucía. L'últimu dueñu que se-y conoció fue Enrique Pumarada, que tenía estudios de medicina y que dexa de facer sidra alredor de la dómina de la Dictadura de Primo de Ribera, después de que la carretera qu'esti Gobiernu entama de Vegadali a Tresali finara nesti pueblu y nun siguiere hasta Ali como se prometiere. Les dificultaes del camín de Xenra a la xeneral pa mover les mazanes y la sidra fáenlu abandonar y marchar pa Cuba d'onde vien al pocu tiempu. El llagareru yera «El Pinche», padre d'Ulpiano Muñiz, y creo qu'emparentáu col llagareru Espina de los Cocina de Matafame. Yera esta una familia que llegare a Nava del conceyu vecín de Piloña. Los toneles desármense finada la guerra n'Asturies, pero ensin terminar n'España y báxenlos en carros al cruce d'Ali. Dende ellí lléalos un vinoteru leonés pa la so bodega del vinu.

EL FESTIVAL DE LA SIDRA EN NAVA. LA CREACIÓN DEL MUSÉU DE LA SIDRA

Esa relación de Nava y la sidra, y la sidra y Nava sigue afondando nos últimos años con delles actuaciones al rodiu d'esi oru que naz del duernu.

Asina, nel añu 1969 entamó la mayor fiesta que se conoció dedicada a la sidra, el *Festival de la Sidra*. Nun hai mocedá asturiano qu'a lo llargo de la so vida nun pasare en dalguna ocasión pela plaza de Nava a celebrar la sidra.

Esta fiesta, a más de ser un elementu promocional importante pa la faza sidrera, ye'l día que, axuntaos a una caxa sidra colos amigos, meyor sabemos lo que ye la solidaridá, l'amistá y toos aquellos valores que dende tiempu nos vien en tresmitiendo los nuestros antepasaos y nos dan una de les nuestres señes de identidá más enraigonaes.

Esta fiesta, qu'a lo primero yera cada dos años y dende los ochenta se fai tolos años, ye una de les primeres cites del branu pa los mozos y moces asturianos.

Otra de les celebraciones que'l pueblu de Nava dedicó a la sidra arranca nel añu 1986 cola puesta en funcionamientu de les *I Xornaes de Platos a la Sidra*. Nun hai duda de qu'ún de los caminos que queda a la sidra por andar ye'l de metese peles potes y nello tán empeñaos munchos guisanderos y guisanderes asturianos.

Pelo que cuenten, son los pexes los que meyor suerben y agradecen el saborín afrutáu de la sidra. Pero los guisos cola carne meyoren y asturianicen con igual éxitu. Así nun ye nada estraño topar per chigres y sidreríes venáu, cabritu y hasta coneyu adobáu col caldu sidrero. Pa remate'l postre, y amás de toles formes de la mazana, tamién nos topamos con xeláu y tarta de sidra. Y too ello regao cola meyor sidra echao y agora tamién colo que llamen *sidra de mesa* que vien a ser la sidra que s'echaba nes xarres de hai doscientos años pero nuna copa, con mantel y friíno.

La última atención de lo que los navetos hacemos cola sidra tien que ver cola puesta en funcionamientu del *Muséu de la Sidra d'Asturies*.

Recálcase lo de ser *d'Asturies* porque los navetos, entá pensando que la sidra ye'l so gran amor, fuxen de la esclusividá llocal y entienden que la sidra ye patrimoniu de tolos asturianos, como lo ye la so bandera o la so llingua. Dicho esto tamién hai que dicir que tamos encantaos de que tea en Nava.

La oportunidá en cuantes a la fecha en que se pon en marcha'l Muséu ye bien acertada porque'l patrimoniu etnográficu ta práuticamente intactu y fue un buen momentu pa salvar parte d'ello. Uno por incorporalo a les colecciones del propiu Muséu y otro por ser capaz de crear una conciencia tanto en llagareros como en propietarios de pieces úniques, capaz de facelos ver la necesidá de cuidar aquella herencia de milenta años. Munches *maseres, vigues, viguines, marranes, fusos, tines* y un llargu etc. salvárense de les cadenes de la motosierra y de les llaparaes del fueu. El Muséu, inauguráu pol Príncipe d'Asturies n'ochobre de 1996, recibe al añu dalgo más de cuarenta mil visites. A lo llargo del iviernu, fundamentalmente xubilaos y colexos y pel branu turistes.

El proyeutu del arquitectu Fernández-Tresguerres xuega coles formes cilíndriques imaxinando vasos, botelles, toneles, etc. y los materiales tradicionales na construcción de llagares: piedra, madera y lladrillu roxo, mecío too ello con un elementu modernu, el formigón. Ye un edificiu nuevu d'unos mil quinientos metros cuadrados ocupaos, fundamentalmente, por una esposición, una zona de serviciu con despachos, biblioteca, etc., un salón d'actos pa unes cien persones y un taller-almacén escesivamente pequeñu.

La esposición lleva al visitante dende la pumarada hasta'l final del procesu trabayándolo él, dempués de que como entrada te dieren una mazana. La frase ye «Ven a facer la to sidra».

La zona siguiente recrea ambientes onde la sidra ye parte fundamental. El llagar cola espicha, onde s'aprovecha pa ver un vídeo

con imáxines de llagares, espiches, escanciadores, canciones etc. El chigre, onde se pinta l'ambiente del chigre de cualquier pueblu asturianu. Y la romería y les fiestes, onde una semeya de la Foguera de San Xuan da pasu al *xuegu de la cuatriada* en realidá virtual y a *la gaita lletrónica*.

Pa finar esta parte topámonos col rincón de la sidra *espumoso*, que tuvo un gran desarrollu na primera parte del siglu xx, pola gran emigración americana.

La última parte, a la que se xube peles escaleres onde tán recoyíos una buena colección de botelles de sidra de tol mundu, ye la de la sidra na pintura, les imáxenes, los llibros, los periódicos y la música.

No que dura la visita (ente cuarenta y sesenta minutos) el visitante ta en continua actividá, escancia, maya, llena, corcha, xuega, toca la gaita, escucha música, etc.

Esta participación entendióse como perimportante al desenvolver la esposición y *fluxóse de les vitrines sacralizaes d'oxetos de cultu*.

Toes estes esposiciones tienen una caducidá y necesiten de renovación qu'atienda tanto al interés del visitante como a la incorporación de nueves tecnoloxíes. Preocupa más la xera museográfica estricta pa lo que ye mui necesario un compromisu de financiación seriú. Nestos momentos, el Muséu tien espardíu per dellos almacenes munches de les donaciones y compres, en dellos casos en non mui buenos condiciones, a la espera de la puesta en funcionamientu d'un programa de restauración.

Ye bien cierto que yá tien publicaos dalgunos trabayos y que dellos becarios trabayaren y tán faciéndolo agora sobre aspectos como la socialización de la sidra, o la sidra na prensa del sieglu xix. Ún de los oxetivos a los que nun renuncia ye a la recompilación de tolo que tenga que ver cola sidra n'Asturies, a través de publicaciones, microfilmaciones y trabayos en xeneral.

El *Muséu de la Sidra d'Asturies* gobiérnalu la Fundación de la Sidra, órganu onde tán representaos la mayoría de los conceyos

sidreros al traviés de los sos Conceyos, el Gobiernu del Principáu d'Asturies peles Direiciones Xenerales de Cultura y Agricultura, los chigreros pela so Asociación d'Hosteleros d'Asturies y los sidreros, de momentu, pela Asociación de Sidra d'Asturies. Falta por concretar la presencia de la otra gran entidá, la Asociación de Llagareros d'Asturies.

Entendióse que la sidra necesitaba un muérganu como'l de la Fundación onde tuvieren presencia toes aquelles Asociaciones ya Instituciones que tienen algo o muncho que ver sobre'l mundu de la sidra, tanto nos aspeutos culturales como nos económicos. Un llugar de discutiniu que marcare los meyores senderos pal futuru de dalgo tan nuestro como ye la sidra.

Nos últimos tres años la Fundación punxo en marcha un premiu dotáu con una escultura de Pablo Maojo y seis mil euros de premiu p'aquella persona o institución que más ficiera pol mundu de la sidra. El premiu, que tien carácter internacional, ganólu'l primer añu la Carpintería Terán de Nava, pola iniciativa de cuatro mozos, nietos de Lluís Terán, por entamar a facer de nuevo lo que so güelu ficiera durante munchos años, toneles de madera.

El segundu gálanu una casería bretona onde'l fiyu del dueñu cambia lo que yera una casería con vaques de lleche por pumares y l'aniciu d'un negociu familiar con llagar, sidra, calvados y hasta un muséu. Esti home y la so muyer supieren escapar de la crisis de la lleche con un recursu que taba ellí dende había milenta años. Por cierto, na Bretaña, además de tener una cultura bien paecida a la nuestra no relativo a la sidra, ye menester comentar que tamién echen una capina de paya ente cada *picá* pa favorecer la mayada.

El tercer añu ganen el premiu y el reconocimientu al so llabor los chigreros de la calle La Gascona d'Uviéu, que supieren como naide repescar la sidra pal disfrute de los mozos y moces asturianas.

Otru gran retu onde metida Nava, xunto colos conceyos de Bimenes, Cabranes, Colunga, Sariegu y Villaviciosa, ye'l de *La*

Comarca de la Sidra. Territoriu tradicionalmente sidreru y que supo treslladar a güei mesmo les sabiduríes de los antiguos y aprovecharles como recursu económicu.

LA *SIDRE* EN VILLAVICIOSA
(PARROQUIES DE LA MALENA Y MIRAVALLÉS)

M. Carme Pedrayes Toyos

*Dedico esti trabayu a tola mio familia,
pero n'especial a la memoria del mio güelu de La Sota,
Inacio y a la del so hermanu Perfeuto, grandes espertos reconocíos
en facer toneles y llagares per tol conceyu (dellos entovía en plenu usu).*

Falar de mazana y de sidra o *sidre* —como tamién se-y noma nesti conceyu— ye falar de *Villaviciosa*. Ésti ye con diferencia, de tolos conceyos asturianos, el que más *pumaraes* tien, el que más *mazana* produz (por eso ye la *capital mazanera*) y nel que, por tradición, más *llagares* hai, igual industriales que familiares. Nun hai dulda denguna de que, dende siempre, ye'l mayor productor sidre-ru d'Asturies; mui penriba de cualquier otru. De toles maneres, ye verdá que les socesives autoridaes del conceyu nun fueron pa da-y a *Villaviciosa* la proyeición que merez como productora de mazana y de sidra.

Nesti trabayu estudiaráse cómo se fai *sidre* en casa, pal consumu familiar, non industrial. Los datos d'esti estudiu vienen d'informantes de les parroquies de *La Malena* y *Miravalles*¹. Fai falta tener

¹ Agradézo-yos la so ayuda a los mios informantes: *Luis Manuel, Ignacio, Enriqueta, Daniel, Andrés, Laura, Javier, Tere, Enrique y Amparo*.

en cuenta qu'en casi toles cases de los pueblos del conceyu hai llagar en casa y la xente sigue faciendo sidra pa ellos y, tamién, vendiendo mazana a los llagares industriales.

EL PUMAR Y LA PUMARADA

La *pumarada* ye un prau que ta dedicáu a *pumares*. Si quies meter de pumarada un terrenu, has de tener en cuenta la bona orientación: ha de ser un terrenu soleyeru, que mire al mediudía, non al norte. Si non, les mazanes salen ruines y poques.

Les pumaraes necesiten mui bien de trabayu y de cuidaos: hai que preparar la tierra: cuchalo y llabralo; o nada, según seya'l terrenu. Y, a lo cabero, facer les *poces* onde plantar los pumares.

Les pumaraes hai que llimpiales pa que los pumares espoxi-guen y pa qu'en tiempu la mazana pueda *pañase* meyor. Entós, siéguense de pación varies veces al añu. Ye bastante enguedeyoso porque hai qu'andar agacháu pente los pumares, lo mesmo pa segar que p'atropar o angazar la pación. Amás, munches pumaraes nun son de bon accesu o tienen un terrenu malcurioso, de lo más irregular, mui cuestu, ... qu'empeora'l trabayu. Pa sacalo d'allá, a vegaes tien que ser a paxaos, porque'l carru o'l *tretor* nun son pa entrar por ello.

EL VIVERU

De primeres hai que facese colos pumares. Y pue ser de dos maneres: faciendo un *viveru*, esto ye, *semando pumares*, como siempre se fizo, o mercándolos, por exemplu na Pomolóxica de Villaviciosa, o a daquién particular que se dedique a ello, que ye la manera más cómoda y rápida de llograr un pumar.

El viveru prepárase en cualquier sitiú: al pie casa, nuna güerta, por exemplu, o na mesma pumarada onde vas poner los pumares, etc. Faise del *boruyu* (*buruyu* o *magaya*) de mayar la mazana. Espárdese una capa bien gorda d'ello nun cuadru. Déxase asina y «a los pocos díis yá se ven asomar brotos a barullu». Como lleva per ente ello *pebides* abondo de la mazana, salen a escape, toos apiñaos, mui xuntos unos d'otros. Espérase algo más y desiguída crecen y yá tán pa tresplantar. Ye cuando se pasen del viveru a la tierra. Esto ye que según van medrando van tresplantándose pa otru sitiú (unos tarden en tar pa ello algo más qu'otros), que nun tien por qué ser entovía na pumarada. D'esta vez pónense en fila, a una distancia d'unos trenta o cuarenta centímetros: «Puen facese les fileres que se quería, con un caminín pel mediu d'elles pa poder pasar a llimpiar». Ehí han de tar dos o tres años antes de ponelos na pumarada.

PLANTAR

D'avientu a marzu plántense na pumarada onde van quedar los pumares asitiaos. Faise per esti tiempu pa qu'enraicen más y nun-yos entre la seca pel branu.

El pumar plántase; nun se llanta, «nun s'espeta na tierra como si fora una traenta o una estaca». Esto encamiéntenlo bien tolos informantes. Pa plantar el pumar hai que facer la poza. Pa ello «cávase en redondu y p'abaxo, afóndase un metru o menos, sacando p'afuera la tierra. Ponse ellí'l pumar bien derechu y va chándose la tierra que se sacare de facer la poza. Va echándose-y lo primeru tierra de lo buenu, de lo meyor de lo que se sacó, y va rellenándose bien, que quede bien afincáu p'abaxo. El cuchu suel echase per ente ello; otres veces échase-y el cuchu namás na última capa, porque col agua de llover va baxando y abona bastante; o per too ello: pel mediu y per arriba. Pero tamién pue nun se-y echar hasta l'año siguiente,

porque la tierra que lleva seya de bona calidá, o tea de trabayalo; entós ta abonáu y nun precisa de más de momentu».

Plántense estos pumares a una distancia d'unos siete a nueve metros, según el vigor del pumar: «Si non, de mayores van metiéndose unos per otros, cómense l'espaciu unos a otros y nun s'asoleyen como é debú, nun los entra'l sol bien, nin se pue dempués coyer nin pañar curiosu».

ENSERTAR

Al añu siguiente, o cuando tea pa ello, hai qu'*ensertar*. Faise cuando'l pumar entama medrar y ves que ta seguru, «que tea envi-ciáu, si se queda amiseriáu nun val pa ensertar». Pero tamién, y pa evitar tou esti procesu, a vegaes los pumares mércuense yá *ensertaos*.

Ensiértase escoyendo la raza, con *garcios* que seyan buenos y puen garrase d'otru pumar (de *Mingán*, de *Perracabiella*, de *Pero*...) del que precisés tener. Tarden tovía años en dar. A los pumares, cuando tán medrando, llántase-yos una estaca de llau y *márrase* al pumar si nun sal derechu.

Per San Xosé ye'l tiempu d'*ensertar*. Ye cuando la savia ta subiendo y tien que tar la lluna en menguante, al creciente nun se pue trabayar. Pa *ensertar*, lo primero quítense-yos caños a los pumares, de la raza que precisés, pela puntera. Tienen que ser caños nuevos, *añales*. Un *añal* ye un brotu d'un árbol, un *garciu* d'un añu. Si nun se fai *l'ensiertu* daquella, hai que metelos nuna botella seca y zarrada, que nun respire. Ehí aguanten un tiempu hasta que *s'ensiertén*. El llargu del *garciu* ha ser d'unos diez o doce centímetros y tien que tener tres o cuatro brotos o púes (de tres yá val) y «de gordura, unos cinco milímetros de diámetru, sobre pocu más o menos».

«Si queremos ensertar un pumar y l'ensiertu ye en tueru l'árbol, per arriba, entós faise'l corte al tueru n'horizontal lo primeru;

dempués, córtase-y un pequeñu chaflán inclináu hacia la oriella, pa que recuda la ferida per ellí y pa que cicatrice meyor, dexando arriba un pequeñu planu d'unos tres milímetros. Fiéndese abriéndolo nun corte y métese'l garciu próximu a la corteya. El garciu córtase en chaflán y espétase ellí acopláu en forma de cuña na ranura onde fiendes el troncu (ábrese un pocu cola navaya lo que fendisti pa meter la cuña). Métese ún per otru concidiendo la corteya'l tueru cola corteya de la cuña, del garciu. Por fuera tien que quedar lli-su pa qu'asiente. Ye que la savia va pela corteya, ente la corteya y el güesu. Entós úntase bien eso con boñica pa qu'apegue curiosu. La boñica amásase y va poniéndose con un palu. Esti yera'l sistema tradicional de facelo. Dempués tamién había una pasta (esto ye posterior) nun bote, como batíu, pa echa-y. Pero agora apéguese con cinta aislante y namás. Trátase de que nun-yos entre l'aire nin l'agua pa que se llogren».

«Si l'ensiertu ye de llau, faise una raja na corteya y métese-y ellí, aislándolo col métodu anterior. Tamién se pue insertar nos caños que tenga'l pumar. Pa insertar, táyase, fáise-y un corte al cañu y al garciu (a los dos). El corte faise en chaflán, al vies. Lo sobrante del cañu tírase. Y faise como nos otros sitios más o menos, esto ye, ábrese cola navaya una raja al cañu y acóplase-y ellí la cuña del garciu. Apégase como l'otro».

El pumar prende en cuantes que ves qu'echa fueya. Suel tardar igual tres selmanes.

En cuantes a los pumares que queden ensin insertar, llámase-yos *pumares monteses*. Pero éstos «danlo mui ruin; la mazana que dan non presta munchu».

PODAR

Pódase pel iviernu, de diciembre a febreru, más o menos. Faise «cuando la sabia baxó p'abaxo, que tea muertu; entós pódase.

Tamién val cuando'l pumar quier entamar a querer brotar. El pumar nun ye nada delicáu; hai otros árboles que son munchu más delicaos qu'él pa eso», esclaria Daniel, gran espertu na técnica d'ensertar y podar, que deprendió de los vieyos de casa cuando él yera un rapacín.

Pa podar úsase la *tixera* de podar. Al principiu dáse-y forma al pumar. Cola tixera vas cortando peles punteres los caños esparra-maos, tratando de da-y forma de copa. Los caños mal fechos y los que se crucen pel mediu quítense al rape. Trátase de que'l sol llegue a la zona central de la copa. Si'l pumar ye más xoven, los caños salen derechos, en vertical; entós córtase'l central más altu y los otros escalonaos. Hai algún otru informante que diz que los pumares de sidra pódense lo que menos. Que namás se-yos poden les cañes que caen p'abaxo o les seques y lo demás non.

Un parásitu qu'hai que quitar ye l'*arfueyu* de los pumares. Tiénenlo los pumares más vieyos. Propágase ente ellos: «pásenlo los páxaros d'unos a otros», asegura un paisanu del pueblu. Esti arfueyu da mui bona suerte, ye de bon agüeru si s'entama l'añu con ello.

Tamién ta'l *pulgón verde*, «qu'ataca les fueyes pela puntera y pelo recién echáu; ataca'l playu cola fueya, onde non hai flor tovía».

Tenemos amás otru mal pa los pumares, como ye'l *cáncer*. «Ye un nudu que cría na corteza —esplica Daniel— y seca'l pumar d'ehí p'arriba o cría gorollos mui grandes poles cuñes; al de *mingán*, sobre tou, ye al que más ataca y pue acabar con él. Abrásalu. Esti cáncer pásase d'unos a otros y apégase-yos a toos».

Otru mal que perxudica bastante poles pumaraes ye lo qu'agora conocemos como «lluvia ácida», que dexa los pumares mediu quemaos. «Ye cuando baxa esa borrina y, dempués, sal el sol calentando fuerte».

Antes nunca se sulfataben los pumares nin se-yos echaba nada pa tornar les plagues y protexer los pumares y la mazana. Agora sulfátase delles veces con un productu compráu. Faise d'iviernu pa les plagues y na primavera pa la floración.

Diz Daniel qu'a los pumares d'iviernu hai qu'echa-yos cuchu alrededor y pel branu hai que *paluxar* alrededor del pumar un círculu (alcuérdase que-y mandaben *dir a paluxar* los pumares en plenu branu, que facía munchu calor) «como de mediu metro de radiu y dempués *recavar* un pocu pa que los ratos nun vaiguen polos túneles de los topas a comer les raíces».

LA MAZANA Y LES RACES DE MAZANA

La mazana de sidra tal ye de tamañu pequeñu, bastante ácida, resistente y, lo más del tiempu, dura. Tamién les mazanes de sidra son les que se dan más tardíes.

Anque los paisanos dicen que pa sidra valen toles mazanes, sábese qu'unas son más propies de *mayu* o sidra y otres más *de cuchillu* o mesa. Pero les de *cuchillu* tamién valen pa *sidre* y tienen un nome bien conocíu pa cada raza, mientras que de les mazanes propiamente de *sidre* casi nun se sabe nengún; dizse siempre «eses son de sidra, nun tienen nome». La única que supieron nomar tolos informantes como mazana de mayu (esto ye, mazana de mayar o de sidra), ye la Perracabiella. Ye mui pequeñina, de color verde y mui dura. El pumar ye mui abundante, da que pañar hasta aburrir. «Carguen hasta arriba. Un pumar solu ye pa dar igual cien sacos de mazana o más y son tan piquiñines que pañes y pañes y aquello non s'acaba».

Amás d'esta mazana, dellos nomes de mazanes de cuchiu que se dan peles pumaraes de La Villa son, por exemplu:

- *peros* (de *Pero*): allargaes y grandes; puen ser coloraes rayaes o *motiaes*. «Pónense secañoses, pero son buena mazana».
- *peros blancos*: grandes, blanques y de muncha agua.
- De *vara*: mui grandes, rayaes, marillentos, valen p'asar tamién.

- De *rueda*: mui grandes y achaplaes; son coloraes y mui tempranes. «Les *de rueda* tienen un rueldu como'l de la tartera esa».
- *crystalina*: de tamañu medianu, piel fina, rayaes marielles y arrosaes; mui xugoses y de bon sabor.
- *vaquera*: de cuchiu y tamién de *sidre*; grandes, blanques, mui dures y tardíes.
- De *manolón*: grandes, rayaes ente marrón-colloráu-mariellu y xugoses.
- Del *coche* o *perucoche*: más bien grandes, redondes y algo allargaes; coloraes y blanques rayaes. Ye mazana buena y de muncha agua, non secañosa. Nun son mui dures y tienen el pelleyu gordu. Son tempranes y buenísimes p'asar.
- De *sucu*: marrones, dalgo seques y blandies.
- *panera*: grandes, marrones, mui riques y mui fines pa comer.
- *panerina*: pequeñes, marrones y mui riques. «Tantu les de *panera* como les de *panerina* son calientes, vas comeles n'iviernu y tán calientes».
- *raneta francia*: grandes, redondes y achaplaes, marrones.
- *canadá*: grandes, coloraes, dulces y mui sabroses.
- *raneta blanca*: grandes, redondes, ablanquiaes, mui sabroses.
- *dulce de santu*: algo achaplaes, blanques y mui fines por afuera; mui dulces.
- *mingán*: la meyor de *cuchillu*. Algo dures y mui riques de sabor. Son verdes con dalguna pintina colorada que, al madurar, queda mariella.
- De *mariano*: marielles y blandies.
- De *l'arbeya*: grandes y algo allargaes; blanques de rayes coloraes; bastante dures; nun son tempranes, anque tampoco mui tardíes. Duren munchu n'horru.
- *billao*: de cuchiu; marielles y coloraes rayaes, dures y d'agua.

- *santinos*: pequeña, blanca, temprana y de sabor dulce.
- *peraza*: non pequeña, parda, nun ye dura y ye bona mazana.
- *la reina*: mediana-pequeña; blanca-marillenta; mui temprana; nun ye sabrosa.
- *monxaca*: bon tamañu, anque non grandona; blanca, d'agua y sabrosa.
- *periquín del cura*: pequeña; redonda; color mariellu-ablancáu, esblanquiñaes; sabor dulce.

N'horru métense les de *cuchillu* n'ochobre y, si se garraron d'em-baxo, nun duren gran cosa y podrecen desiguída; pero si se coyeron d'arriba, del árbol, duren munchu tiempu, casi tol iviernu.

Como yá se dixere enantes, les mazanes de cuchiu tien en toes un nome bien conocíu por toos. Pola escontra, les mazanes de mayu, non. La xente de la zona desconoz los nomes d'estes races y namás s'alcuerden del de *perracabiella*; toes son pa sidra, pa mayar. Agora, pa facer la sidra con *denomación d'orixe*, escoyérense ventidós races de mazana: *raxao*, *verdialona*, *duroña de Tresali*, *regona*, *xuanina*, *collaos*, *coloradota*, *de la riega*, *sanroqueña*, *solarina*, *blanquita*, *clara*, *teórica*, *ernnestina*, *llimón montés*, *meana*, *panquerina*, *perezosa*, *perico*, *carrío*, *fuentes* y *prieta*. Entrugué a los mios informantes y dengún d'ellos conocía estos nomes. A naide-y suena siquierá'l nome de nenguna de les ventidós races de mazana con *denomación d'orixe*.

COYER Y PAÑAR

Al tiempu pañar la mazana, tola familia ayuda «cuantu puede y tou ye pocu. Antes de ponese a pañar, lo primeru qu'hai que facer yá díis antes ye *llimpiar* la pumarada, segar la pación y sacalo d'allá. Tien que tar llimpiu pa poder ver la mazana que se paña. En lle-

vando la pación de la pumarada, yá se pue disponer pa *coyer* y *pañar* en cuantes que se podía».

Primeramente lo que se fai ye *coyer*; esto ye, garrar del pumar la mazana de *cuchillu*, lo de comer, con munchu cuidáu nun se machaque. «Garrándolo d'arriba ye munchu meyor que lo d'embaxo, aguanta más. Lo d'embaxo deseguida se pon feu y se pierde».

Y ye na seronda, allá pol mes d'ochobre cuando s'empecipia a *coyer* y *pañar*. «Antes facíase munchu lo de *coyer* mazana de *cuchillu* pa vender. Yera mazana de lo de comer, de lo buenu y llevábenlo los que veníin d'afuera a compralo. Veníin de Valencia y d'otres munches zones. Llevábase al intermediariu qu'había y a él veníin los compradores a buscalo pa llevalo p'afuera d'Asturies. Antes non yera como ahora. Daquella vendíase munchísimu coyú. Pero munchísimu».

Agora lo que se suel facer ye, antes de nada, escoyer les mazanes que seyan bones pa comer, de les *de cuchillu*, y van separtándose pa llevales pa casa, pal horru. N'horru ye onde meyor se conserven. Estes mazanes son pal consumu de casa, pa comeles asina o pa facer compota con elles, p'asales, pa tartes, pa mermelaes... D'estes mazanes, van escoyéndose de les meyores.

Coyíase col *coyedor*, con munchu cuidáu «nun fora machacase per algún llau, qu'entós nun prestaba. Trátase d'una *pértiga* que lleva un *coyedor* na puntera. Esti *coyedor* pue ser compráu o fechu de casa. Pue iguase a mano clavando unes barretes alrededor de la *pértiga*, que-yos quede rendixa y la mazana arranque y caiga adientro, nel *coyedor*. El *coyedor* más antiguu llevaba na puntera la *pértiga* una *mano* de madera cola que se cueye, que s'abre y se zarra cola ayuda d'una cuerda. Otru *coyedor* muy corriente ye'l que lleva a lo cabero la *pértiga* una pieza de madera en forma cónica o piramidal, cola base p'arriba y con unes muezques alrededor, que faciliten que se suelte la mazana del árbol. Tamién llegó a haber *coyedores* de lata, fechos en casa. Agora les mazanes coyíes son pa en casa, nun

se venden, asina que yá pocu usu tien el coyedor». Les mazanes de comer son más tempranes que les de sidra.

Les demás mazanes, les que nun separtes pa comer, son toes pa mayar. Al tiempu pañales, hai que dir mirando «que vaiguen llimpies» y que nenguna tea podre.

«La primer pañada que se fai ye de lo primeru que cae de los pumares ensin falta solmenalos». Ye lo más ruino pa sidra y conozse como *mazana del sapu*. Esta mazana páñase y cómprenlo los llagareros.

Échense díes en pañar y nun se paña tola mazana d'una tanda: «Primeru dase una pasada a lo que tea embaxo, lo *del sapu*, d'otra vez va pañándose más dafechu y entovía pue haber una tercer pasada pal *rebuscu*. Anque ye entreteníu, pue llegar a ser pesáu si nun hai un bon rebañáu de xente a ello, pa pañar».

Vase pa la pumarada con munchos cestos, sacos pa *sacupar* cuando van llenándose los cestos, calzáu aparente que nun recalle l'agua, porque nes pumaraes suel tar húmedu'l suelu y más nesi tiempu, *aguya* fecha de madera y *espadañes*, de les que se van sacando unes tires finines pa coser los sacos cuando tean llenos.

La mazana páñase a mano y va echándose nos cestos procurando que nun lleve fueyes apegaes, nin yerbes, nin tierra... Tienen que dir lo más llimpies que seya posible. La mazana páñase en *cestos carreteros* y tamién en *cestos de verdasques*. Estos cestos van *sacupándose*, echando la mazana nun montón. Pero dende van años, *sacúpanse* en sacos direutamente. «Antes los sacos nun los tenía la xente, dáben-yoslos les fábricas y los llagares». Cuando'l sacu se llena, hai que coselu per arriba, enfilando l'aguya col filu d'espadaña. Ye mui corriente qu'esa aguya se pierda. Ye entós el momentu d'echar la oración de San Antonio:

San Antoniu de Pauda
qu'en Pauda naciste

qu'en Portugal aprendiste
 letras para pedricar.
 Cuando estabas pedricando
 te vienen a buscar,
 que lo perdido fue hallado
 y lo hallado, recobrado;
 letras, letras
 y más avandijas
 que yo no sé nombrar.

Rézase un padrenuestru y siempre apaiez l'aguya, «pero si nun fora asina, nun ye difícil facer nun momentu otra cola ayuda d'una navaya».

La vez siguiente que se paña, yá se lleva más dafechu. Solmé-nense los pumares; siempre queden delles arriba ensin traza de caer. Ye entós el momentu de *llimir* el pumar. El *llimidor* nun fai otu llabor que dir llimiendo delante pa qu'a los *pañadores* nun-yos quede nada atrás. Llímese con una *pértiga*, que ye una vara mui llarga y fuerte, fecha espresamente pa esti menester.

En tando tola mazana *pañáu* en sacos, cárgase'l *carru* o, más modernamente, el *tretor* pa llevalo pa casa. «Esta mazana ye tou ello pa mayar. Pue ser pa mayalo tou pa casa o pa vendelo a los llagares o, les más de les veces, pa les dos coses: pa mayar pa casa y lo que sobre, pa vender a los llagares».

Antes, «cuando entovía nun esistíin los tretores, la mazana de sidre llevábase pa les fábricas y pa los llagares, a los industriales, pa vender, en carros tiraos por vaques... y un barrilín atrás, pa dir bebiendo pel camín cuando-yos atacara la sede», alcuérdase L. Manuel, muertu risa. Pero nun siempre se-yos llevaba allá. A vegaes veníen ellos por ello. Otres veces, compraben lo que mayabes y veníin a casa a corchar; llevábenlo yá corcháu en botelles qu'ellos traíen.

MAYAR

En toes o en casi toles cases del conceyu fábricase sidra en llagar propiu. Hai que tener en cuenta que la producción de mazana ye cada dos años, polo que tamién se maya cada segundu añu. Al tiempu mayar, hai que calcular cuál ye la cantidá que se precisa pa tener sidra pa dos años. L'añu de mazana, «hai un mazanal de facer fríu». De toles maneres, a vegaes al añu siguiente, anque nun seya añu de mazana, algo siempre hai y «si s'abarrunta que lo que queda ye algo pocu, siempre pue mayase otru pocu más pa que dea pal añu y nun quede escasu». Gástase munchísima *sidre*, sobre tou, en tiempu la yerba, que la xente lleva sacaos de botelles pal prau cuando va trabayar y métenles na riega o na fuente o, si nun hubiera d'eso, en dalguna sombra del prau «que lo mantenga frescu y nun se ponga como mexu burra».

«Lo primeru que se fai ye *preparar* pa mayar. Hai que llavar bien los toneles, pipes y barriles que se vaiguen emplegar. Pa ello hai que metese adientro». Los toneles, les pipes y los barriles lleven na *cabeza*, p'hacia abaxo, una *puerte* pa poder llimpialos en vaciándolos y tamién antes de llenalos: llímpiense enforma, metiéndose allá pela puerta, con agua y un cepillu de raíz. Esta puerta tien una forma carauterística y lleva per afuera una *torga*. La torga ye una pieza de madera que, con un torniellu, permite zarrar la puerta a presión: «Escláriase bien y yá queda llistu pa cuando se maye, a los pocos díis. Si'l tonel ta mal, porque tenga *tastu* o mal gustu, llávase con agua y depués con *sidra fervíu*. Pero nestos casos lo meyor ye tiralu. D'ahí nun pue salir *sidre* que preste», encamienta l'informante Enrique. Tamién s'axusten bien los aros del tonel si se desaxustaron al mermar algo la madera cuando quedaron vacíos y secaron.

El llagar tamién se llava, con agua y cepillu. Pa ello desmóntase casi enteru. Desmóntase lo que ye la *madera*, tabla por tabla y los *pies derechos* d'alredor que son los que tienen per elles, los *tablo-*

nes d'arriba d'apretar. La *masera* llávase bien, pero ensin desmontar. Llávase tamién la duerna de mayar, el duernu o la *tinaja*, lo qu'ha-ya en cada casa; los *mayos*, la *pala*, etc.; en resumíes cuentas, aquello que va usase pal procesu de facer *sidre*. Tanto'l duernu, como la duerna² (mayor que'l duernu), tán fechos d'una sola pieza, d'una rolla mui gorda de madera de castañal. Tienen forma allargada, asemeyándose a una bañera.

Cuando la mazana llega pa casa, hai que llavalo «pa qu'al mayalo tea lo más llimpiu posible».

Pa mayar a la manera tradicional precísase bastante xente. Tien qu'haber munches manes disponibles y tien de ser, lo más, xente de bon brazu. Hai qu'obrar con rapidez y emplegar la fuercia en toles xeres. Asina que suel contase pa ello cola ayuda de los vecinos, de los paisanos del pueblu.

Antes que nada, hai que dir echando la mazana nos *ochaos*, pa calcular lo que se pue mayar, que va en función del tamañu del llagar o de les pipes que se quieran llenar, etc. Un *ocháu* ye un cestu que lleva al rodiu de cuarenta kilos.

Pa mayar, va echándose mazana pa la duerna (la mesma que s'usa pa salar el gochu) y los paisanos o *mayadores* van machacándolo con un *mayu* (cada paisanu col suyu). El *mayu* ye un preséu de madera que lleva un mangu fuerte que va espetáu nuna maza gorda de madera. Pa mayar, los mayadores garren el mayu pel mangu coles dos manes y pónense a los llaos de la duerna ún, dos, tres o más de cada llau, según lo grande que seya la duerna. Hasta ún en cada cabeceru la duerna se pue poner, si ficiera falta. Y van dando golpes na mazana en vertical col mayu, con tola h.uercia. Pa colose, pónense intercalaos «primeru'l d'un llau, siguíu va'l del otru llau, dempués el d'enfrente, dempués l'otru y asina, pa nun estorbase tantu al mayar». Entós al dar los golpes, fácenlo toos a la vez.

² Nel mesmu conceyu Villaviciosa, pa la parte de Pivierda, al duernu y a la duerna llámen-yos, respetivamente, *descu* y *desca*.

Si non, al dar unos y otros non, la mazana píllase mal, escapa pa los llaos; pero si dan toos a la vez, ye difícil qu'eso pase. Cuando yá casi ta, nun convién dar mui fuerte, pa nun machacar la pebida, que dicen que da amargor.

En tando mayada una duernada, va pasándose pal lllagar el *boruyu* o *buruyu*, que ye la *mazana machacáu*. Échase pa la *masera* l' lllagar cola ayuda d'una *pala* de madera con forma bastante cuadrada y plana. «De pocu acá alcontramos qu'envede ser la pala de madera, hai munchos paisanos que la sustituyeron por una d'aceru inoxidable o d'aluminiu». Tamién, ente les modernizaciones, nos últimos tiempos ta yá desapareciendo lo de mayar a mayu y ta imponiéndose mayar cola *mayadora*, que ye un aparatu ellétricu qu'aforra munchu esfuerzu, ye más rápidu de facer y precisa de menos xente.

El *boruyu* va echándose pal lllagar, pa la *masera* y, cuando yá tien allá guapamente, y pa que lo lleve meyor, hai que subise enriba d'ello a *pisalo*. Siempre se pisó calzando unes *madreñes* nueves y mui llimpies. Agora faise coles *cachusques* o botes de goma.

EL LLAGAR

En conceyu Villaviciosa nun hai casa ensin lllagar. Lo de facer sidra equí ye una tradición perafitada. Como toos sabemos, el *llagar* ye esa construcción de madera cola que se prensa l' *boruyu* o *buruyu* de la mazana pa facer la *sidre*; pero tamién tien el mesmu nome'l siti u local onde ta asitiáu esi lllagar y onde tamién se guarden les pipes, toneles y les botelles de sidra. Equí ye onde se maya, onde se corcha, onde se facen tolos llabores «que tenguen que ver col facer *sidre*». Esti local —el lllagar— suel tener el pisu de tierra, mui prensáu y duru pol usu, y los murios de piedra. D'esta manera, la *sidre* caltién una temperatura ideal. Porque la sidra nun quier calor: si se pon como caldu, nun presta.

No que cinca al llagar como aparatu imprescindible pa facer sidra, «anque paecía cenciellu, cualquiera nun ye quién a igualu nin a armalu. Ello tien su aquel y ye bastante delicáu». Cada pieza tien de tar calculada al milímetru y colocada perfeutamente, de manera que si una pieza nun ta fecha o puesta satamente como tien que tar, el llagar nun pue dir bien. Les pieces han d'encaxar perfeutamente; ehí nun se puen poner torniellos nin daqué asemeyao. Namás pue llevar, si acasu, pines de madera en dalgunos llaos.

«Lo primeru qu'hai que facer pa montar un llagar ye poner embaxu la *solera*», que ye una piedrona grande. Un llagar lleva «seyes *sole-res*»: cuatro pa les *meses* del llagar y dos onde van posaes les *berines*. La *solera* tien que tar a nivel, «si non nun sal aplomáu; tien que tar a plomu, nun val trabayar entornáu», diz Inacio'l de La Sota. Les *berines* son dos postes verticales y paralelos que sostienen el llagar y van posaes na *solera*. Per arriba van xunies pola *viga*.

El *fusu* o *fusos* atraviesen la *viga*. Lo más normal ye qu'haya un *fusu*, pero hai llagares que lleven dos. «Si lleva dos, lleva caún d'ellos un piñón con dientes por afuera, una corona con dientes y, en mediu d'ellos, un piñón pequeñu, porque asina, al rodar ún, roda l'otru. Esto ye, que con menos fuercia, apreta más y más rápidu», encamienta Inacio. «El *fusu* si ye solu, nun tien falta piñones, va d'otra manera. Tien una corona furacos a cada piazu. La cuña de la *palanca* va caendo nellos, según se va apretando o afloxoando. Hai que cambiar la posición de la cuña según sea p'apretar o desapretar». Los *fusos* más antiguos yeren de madera. Agora fácese de fierro. La tuerca'l *fusu* va suxeta a la *viga* con cuatro torniellos que calen hasta arriba.

El *verdugu* ye la *viga* que va algo más abaxo que la *viga*; ye paralela a ésta *perbaxu*, y ye móvil, ye la que sube y baxa. Les *berines* lleven pola parte interior un carril o ranura cada una, poles que'l *verdugu* sube y baxa a plomu. Nun pue salise de la ranura.

La *masera* ye'l cuadru onde s'echa'l *boruyu*. Tien varies pieces o *llagos*. Dependiendo del tamaño, tendrá más o menos *llagos*. La

masera nun ye cuadrada; ye algo más llarga pelos llaos de les *berines*. Los *llagos* son les pieces de la masera. Los llagos que facen la base son tablones macizos de *roble* o de *castañal montés* (ye mejor que seyan de castañal montés). Esto ye perimportante, tienen que ser d'esta madera, encamienta bien Inacio La Sota, carpinteru y gran espertu na materia, como constructor y restaurador de tradición de llagares, toneles, etc., y bon conocedor de les maderas. Diz que tienen que ser d'esta madera porque si non «pásalo la sidra, sálelo como un paxu, y tamién porque les midíes que se precisen tienles esti castañu montés. El roble pa eso tien munches faltes, ye mejor el castañu montés. Y lo mismu pa los toneles. El roble pa lo que val ye pa les vigues. Val pa lo de fuerza, pa la resistencia (el roble americanu ye más blandiu y más claru). El castañu montés ye impermeable, nun *recala*. El *castañu insertáu* nun tien les midíes que se precisen, tien defeutos, resquebres...» Ye por eso que los *llagos* fácese siempre de castañal montés.

Igual el castañu montés que'l roble dan *cortiega* (o tinta): «A la masera pa quitá-ylo hai que llenala de piedra de cal y agua y queda color negru de la tinta que da. Hai que saca-ylo tou. A los toneles tamién-yos hai que sacar la cortiega con agua y cal. Tien que tar pa eso bien zarráu, porque fai adientro una presión que pue aventátele tou a sabe Dios ónde. Siéntense adientro unos golpazos cola presión... y eso saca tola cortiega, llímpialo tou de mieu». Esti llabor hai que facelu antes d'usalu la primer vez, antes d'estrenalu. Alcuérdase Inacio qu'antes vendíase castañal milenariu (de polo menos novecientos años) pa tiñir la ropa.

Los *llagos* de la masera son d'unos ocho, diez o doce centímetros de gordura, dependiendo del tamañu del llagar. «Estos llagos tan colocaos a lo llargu». Tienen al principiu y al final una cabeza que sobresal unos centímetros p'arriba. Pero los dos llagos que tán nos estremos, ún a cada llau del cuadru de la masera, tienen cabeza «a lo llargu nel llau d'afuera y facen esquina coles cabeces de

principiu y final (tou d'una pieza). Cada llagu xúnese al de delláu con una xunta bien fecha: antes, con *mofu blancu* qu'había pelos *castañeos*; agora xúnese con *planches de corchu* y aprétase con unes *cuñes* que van a dar a les *meses*».

La masera tien que tar a un metru escasu del suelu, pa que «quepien bien les *tinajes* o los *duernos* (tovía más antiguos que les *tinajes*), que van amparar la sidra dulce». A la *masera* crúzala per baxo y paralela a la *viga* y al *verdugu*, el *sovigañu* o *sovrigañu*, que ye una viga que ye menos gorda que la *viga* d'arriba, porque ésta va mui debilitada por culpa'l *fusu*, los *torniellos*, etc. «Hai que tener en cuenta que la fuerzia de les dos tien de ser la mesma».

Otra parte del llagar son les *meses*, que ye lo que tien pola *mase-
ra*. Son los apoyos de la masera: lleva una alantre y otra atrás (para-
leles al *sovrigañu*); dempués lleva unes pates y, per arriba, unes *cuñes*
p'apretar bien la masera pa que quede compacta. Pa meter les cuñes,
dáse-yos col *porrón* y, si nun lu hai, col *güeyu l'hachu*. Les *cuñes* son
dos a cada llau.

El llagar lleva, paralelu a la masera, na parte d'arriba, el *cuadru*
d'otra madera: d'álamu o d'umeru, que nun dea cortiega. Esti *cua-
dru* va posáu a la masera por cuatro *palos* o *pontones*, ún en cada
esquina, y tamién esti *cuadru* va claváu a les *berines*. La misión ye
que cuando la masera tea enllena de boruyu, precisa aumentar la
profundidá y tener más cabida; entós pónense-y tables alre-
dor (de dos y mediu de gordura por venti d'anchu, más o menos). Pa que
se suxeten estes tables precísense los *pies* o *pontones* del *cuadru*.
Los *pies* del *cuadru* lleven una ranura na base, en contautu cola
masera, pa que pase la sidra. Porque la sidra tien que pasar tou alre-
dor, por eso lleva un canalín peles orielles de la masera «que van
tou alre-
dor». La masera tien que llevar desnivel: 1% más o menos.
Tien que tar bien *calculáu* pa que salga la sidra y nun se venga p'a-
lantre'l *boruyu*.

Si'l boruyu levanta más de la cuenta, y nun lo lleva bien pa
tapalo, entós hai que subise allá a pisalo pa que baxe un poco. Pa

ello cálcense unes madreñes qu'haya espresamente pa eso y «písase un pocu hasta que baxe lo suficiente. Písase pa que lleve un pocu más, según como seya de grande'l llagar. Pero como meyor, ye nun pisar, porque dempués sal mal, échalo mal y ponce duru p'apretalu; además, baxa la sidra demasiáu apriesa. Quantu menos se pise, meyor». De toes maneres, al echar el boruyu pa la mase-
ra, hai que procurar echalo pa les orielles y espárdese un poco con una *ralla* de madera qu'hai pa eso. La *ralla* ta fecha de madera d'ablanu o d'umeru, el casu ye que nun dea cortiega. Güei písase con unes *cachusques* de caña bien alta y así nun hai peligrosu de moyar los pies.

Cuando la *mase* se llena de *boruyu*, cúbrese per arriba de *tablo-*
nes a lo llargo, cubriendo tol boruyu, pero que nun axusten dema-
siao, pa que salga *sidre* peles xuntes, non boruyu. Enriba d'ellos, cruzaos, van unos *maderinos*: «Lleva dos: ún más atrás y otru alan-
tre, el d'altre un pocu más altu pa qu'anivele». Enriba d'estos maderinos, tamién echaos, van otros dos puestos del otru sen, per-
pendiculares a los anteriores, d'unos setenta a ochenta centímetros de llargu (dependiendo del tamaño del llagar), fechos col hachu, ún a cada llau del fusu. Nómense *carneros*.

Tamién son *carneros* les pieces que se-y ponen al *fusu*. El *fusu* trabaya hacia arriba. Entós, según va baxando'l llagar van ponién-
dose *carneros*: «una pila a cada llau del *fusu*, debaxu'l *verdugu*. Pero, ¡cuidáu!: hasta abaxu del tou'l *verdugu* nun pue baxar, porque tuér-
cese'l fusu. El *verdugu*, si baxa, cuarenta centímetros como máxi-
mu; lo qu'hai que facer ye forrar colos carneros».

Al *duernu* o *tinaja* ye a onde cai la sidra dulce. Lo más antiguo ye'l *duernu*; un duernu p'amparar la *sidre*. Yá tenemos la *sidra'l duer-*
nu o *sidra dulce*. Esta sidra dulce pue dir tomándose asina, direu-
tamente, cola *zapica*, que ye una xarrina de madera. Tómase per-
bién, pero hai que tener cuidáu con ello, nun vaya dar *foria*. Esta sidra'l duernu ye lo que se toma «pa coles castañes nos *amagiüestos* que se faiguen».

Cortar el llagar

«Del boruyu que ta na masera, debaxu les tables hai que quita-y una estaya, un cachu, per alantre y otra per atrás y ponelo otra vez enriba. En haciendo esto, hai que volver colocalo tou: toles *tables*, los *carneros*...» Ye entós el momentu d'apretar el llagar. Al fusu métese-y una vara llarga y gorda: la *palanca*. «Esta palanca ye tamién un pocu curva, p'alcanzar meyor a apertar el fusu con ella. Pa eso, gárrase pol estremu y va emburriándose la palanca pa un llau caminando con ella. Vuelves p'atrás otra vegada, pal sitiú d'onde partisti y otra vez a emburriar, hasta que'l fusu quede como tien que ser. Esta operación faise dos o tres veces cada día si ye llagar caseru, según ello lo pidia». Pero si ye industrial, entós más veces, porque tien priesa sacalo.

Si'l boruyu yá nun suelta nada, hai que quitalo y échase pa les vaques o pa les tierras, o pal viveru pa criar pumares nuevos.

En quedando'l llagar llibre, ensin boruyu, puedes echar otra *llagarada* si quies o precisés y «güelta empecipiar»; ties que repetir tolos pasos, tol procesu.

Modernamente, cuando hai que reparar un llagar, lo más de les veces yá se-y ponen pieces d'otros materiales que nun son madera, como por exemplu la *masera*, d'aceru, los *tablones* d'encima d'apretar, que son una plancha d'aceru tamién, y la *pala* (haila d'aceru o d'aluminiu).

Tipos de llagar

El tipu de llagar del que toi falando ye'l más corriente, el que tien agora mesmo casi tol mundu. Hai quien-y llama *llagar d'apertón*, anque pa la mayoría, esti ye «el llagar» ensin más. Pero toos conocieron otru tipu llagares; dicen que yeren muncho más antiguos qu'esti y d'esos queden yá pocos. Son básicamente como'l d'apertón, pero'l fusu llévenlu n'otru sitiú, polo que la presión faise d'otra manera. Ún d'ellos ye'l que-y llamen *llagar de sovigañu* o *sovigañu*, porque lleva'l *sovigañu* o *sovrigañu* saliendo de la estructura del lla-

gar pa un llau varios metros (cuatro, cinco, seyes o más) y, paralelu a él per arriba, sobresal la *viga*, tamién mui llarga, que funciona como'l verdugu (sube y baxa). El *sovrigañu* y la viga tán xuníos nel estremu d'afuera pol fusu, que ye de madera. Diz Inacio qu'a esti llagar llámase-y tamién *de tixera*, porque'l mecanismu aseméyase. Cuenta tamién Inacio qu'estos llagares son mui antiguos y, anque hubo munchos na zona en tiempos, queden yá mui pocos.

Otru tipu llagar ye'l *de pesa*. Ésti lleva la viga tamién saliente unos metros y cuélgase-y del estremu un pesu. Inacio diz qu'él conoció varios d'estos pela rodiada, y que «pa facer pesu, envede una piedrona grandona que pesare bien, lo que se-y ponía colgáu del estremu la viga yera abaxu l'*abasón* llenu piedres pa que pese. Esti llagar nun lleva fusu. L'*abasón* fai de fusu. Tamién esti llagar ye anti-güisimu. Pue que yá nun queden o sabe Dios cómo tarán agora si nun miraron más pa ellos...». El mesmu informante sabe que, amás d'estos tipos de llagar, había otros que llevaben al mesmu tiempu dellos de los sistemes anteriores entemecíos, pero qu'él nun los llegó a ver y nun sabría dicimos cómo yeren na realidá.

EL TONEL, LA PIPA, EL BARRIL

«Tolos díis, según se llena'l *duernu* o *tinaja*, fechos tamién de castañu montés, hai que dir echándolo pal *tonel*. Pásase con una *ferrada* y va echándose pel *embudu* al tonel. Esti *embudu* ye tamién de madera de castañu montés y tien forma cuadrangular, más anchu per arriba que per baxu. Col *embudu* facilítase la entrada del líquidu al tonel y nun s'esparrama nada».

L'*embudu* va metíu pel *furacu* d'arriba del tonel. El tonel ye tamién de castañal montés (porque, como yá se dixo, si nun ye montés, recala). Esti *furacu* tienlu pa que fierva la sidra. Nun se pue zarrar; ye per onde echa tola basura, la porquería (restos del boruyu que pasen cola sidra dulce ensin damos cuenta). La sidra nun quier porquería y écha-

lo too p'afuera. Nel embudu munches vegaes ye meyor colalo. Antes poníase-y un bon puñáu de paya de trigu (casi llenu) enroscáu, que facía de colador. Güei lo que se fai ye pone-y una tela metálica fina qu'hai que cambiar d'un añu pa otru, porque «la *sidre* cómelo tou».

Tanto'l tonel, como la pipa y como'l barril, tienen la mesma forma y fechura. Toos ellos lleven una *cabeza* (lo del frente) y les *duelles*, que son les pieces d'alredor que facen la *barriga*. Lo que cambia ye'l tamañu.

Un *tonel* pue ser de distintu númberu de pipes: de dos, de tres, de diez, de cincuenta, d'un númberu indetermináu de pipes. La *pipa* ye una unidá de midida, pero tamién ye un tipu de «barril». Equival a 450 llitros; esto ye, a seyescientos botelles de *sidre*. El *barril* pue tener tamién diferentes capacidaes (treinta llitros,...), pero siempre per baxo de los cuatrocientos cincuenta llitros de la *pipa*.

Cuando yá se llenó'l tonel o varies pipes de sidra'l duernu, tien que sobrar algo y échase pal barril pa dir rellenándolos dempués. Como yá se dixo enantes, al fermentar la sidra nos toneles, va echando *espuma amarronáu* y porquería pel furacu que lleven arriba al tiempu que ruxe algo; dizse entós que *fierve*. Esto, la evaporación y otres causes, orixinen merma del llíquidu, polo «qu'hai qu'andar llistos, sobre tou nos primeros díis pa dir rellenándolos colo del barril. Esta operación hai que facela toles veces que seya precisu. A lo primeru, más a menudu y dempués va distanciándose la necesidá. Pero hai que tar mui al tantu d'ello hasta que se corcha», porque nunca se sabe, pue precisar rellenu hasta última hora. Nun pue tar el tonel o la pipa con espaciu vacíu en nengún momentu. Nun tien qu'haber sitiu pal aire. Tienen que mantense enllenos dafechu, si non la sidra avinagra y nun presta.

Tapa-y les faltas del tonel

«La madera de castañu siempre tien dalgún defectu, alguna falta (lo montés, menos). Na madera, onde hai algún ñagarru, tíra-

se, cuando tas preparando pa facer un tonel. Al serrallo, si tien defeutos nun s'usa pa eso. De toles maneres, si'l tonel, pipa o barril tien alguna falta y lo sal, entós: si la falta ye grande, pue metése-y un cachu o pieza madera, si se ye curiosu. Si non tápase con *estopa* y, per arriba, échase-y *brea* en caliente (ésto ye, *seu* y *resina* de pinu; anque más resina que seu). La resina seca darréu y endurez. Si se echa seu solu, desapaez; cómenlos los ratos y, además, fíltrase llíquidu. La resina al enfriar vuélvese mui duru y apega bien y nun se filtra nada. Hai qu'echalo cola madera secu. Y pónse dende afuera, porque vese meyor y siempre pue facese más curiosu».

Esta combinación val tamién pa sellar la *puerte* l' tonel, pero con distinta proporción: más *seu* que *resina*, si la *puerte* ta axustada. Si nun ta axustada, «entós un pocu más de resina. Úntase con *cerda* de gochu o con un trapu enrolláu nun palu y marráu». Antes nun se podía andar comprando broches. Y tampoco merez la pena la brocha, porque nun momentu pónse dura y nun presta pa más. «Esto ye mui seguru pa que'l tonel nun pingue más. Hai qu'echalo col tonel ensuchu, tando la madera bien secu».

LA ESPICHA. CORCHAR

El tiempu que precisa tar la sidra en tonel enantes de corchar depende de delles circustancias. Nunca ye'l mesmu siempre. Esplica L. Manuel que «de la mesma llagarada, si llenes el barril de la primer sidre dulce que sal, tarda más en ponese pa corchar; pero si ye de lo últimu, de cuando yá vas terminando de sacalo, entós ta pa corchar primeru que l'otro».

Tamién depende del tonel, de lo grande que seya: si ye más grande, tarda más en tar pa corchar porque tarda más en fermentar. «Lo del barril ye lo primeru que se pon pa beber. Si los barriles son pequeños, tómense a espicha, nin siquiera se corchen».

En febreru o marzu suel tar pa corchar una pipa (unos tres meses). Los toneles tarden bastante más: «de cinco a seyes meses p'arriba». Si ye de dos pipes, ente seis y siete meses; de tres pipes, unos ocho meses; etc.

El furacu d'arriba, como yá se dixo, del tonel o pipa hai que mantenelu siempre abiertu hasta que se vaya corchar pa que fermente. Si se quier aguantar más tiempu un tonel ensin corchar, porque nun se pueda daquella y se quier esperar pa otu menguante, entós pue taponase'l furacu d'arriba con un corchu y dicen qu'asina aguanta.

Pa saber si la *sidre* sigue ferveiendo, enciéndese una ceriella y ponse en furacu'l tonel. Si mata la llama, ye que ta ferveiendo entoavía, que ta n'aición; entós nun ta pa corchar; pero si se mantién encesa ye que yá nun fierva y puedes corchalo.

Lo que sí hai que tener bien en cuenta ye que «pa corchar tien de ser en menguante hacia arriba; al menguante, pero subiendo un pocu, que tea la lluna naciendo, que vaiga garrando la lluna un pocu fuercia y así la sidra tamién. Pa que tenga la sidre un pocu más de vida, que nun tea muertu, que garre algo fuercia», según precisa Andrés y tamién tolos demás informantes.

La sidra que tien *borra* nun se corcha. La *borra* ye *lo gordu* que dexa embaxo'l tonel, «lo últimu». Hai sidra con *tastu*. El *tastu* ye sabor a barril malu, desagradable. Suel dalo'l barril. «La sidre ta buenu cuando tien fuercia, paladar; tomes un culín y deseguida llama otu», como bien esplica Luis Manuel. «La sidra que se corchó antes de tiempu y garra fuerza, garra *espoleta*. Si tien *espoleta*, nóteslo cuando descorches una botella y quier marchar. A veces descórchase solu o salta'l corchu al descorchar. Ye sidre buenu de momentu, pero pásase deseguida y nun presta». «La *uja* ye un sabor cortante, de sidre que nun ta bien. Nun sé esplicalo meyor, pero nóto-ylo bien si lo tien». Tamién hai sidra que *fila*. «La *sidre fila* nes botelles, ponse gordu como l'aceite».

Nun podemos escaecer equí la famosa *sidra de trasegar*. *Trasegar* ye mezclar. Fácenlo les bodegues de sidra, los llagareros, non

los particulares. A vegaes los llagareros mezclen una sidra con otro cuando ta en tonel, p'adelantalo, pa modificar sabores, etc.

Enantes de corchar, quítase-y la *espicha* al tonel y pruébase. En cuantes que tea pa ello y que la lluna tea al menguante, como yá s'esclarió enantes, yá se pue corchar. La *espicha* ye un palín de madera que ta espetáu na cabeza'l tonel, de la mitada p'hacia arriba. Sácase pa la preba y métese rápido otra vez pa nun perder sidra.

Pa corchar hai que tener les botelles yá bien llavaes y recudíes de dalgunos díes enantes. Úsense botelles de sidra, que son de color verde escuro y con una forma carauterística. Estes botelles nun lleven el llitru, sinon que tienen una capacidá de setecientos cincuenta mililitros. Les botelles de *sidre* ye importante dir llavándoles en cuantes que se van consumiendo y hai que volver llavales enantes de corchar. Siempre se llavaren a mano, cola ayuda d'una *escobilla* y agua n'abondancia. Agora munchos llávenles cola máquina de llavales, que funciona con lletricidá.

En secando bien les botelles, van poniéndose nes caxes d'elles. Son unes caxes de madera y queden cada vez menos, porque tán apropiándose más les caxes de plásticu que tienen la ventaxa de pesar bastante menos que les otres, son más resistentes y nun precisen tantu cuidáu; nun son nada delicaes y consíguense fácil en mercáu si precisas dalguna: «Pa corchar, métese-y al tonel la goma llarga. Per arriba córchase un barril o una pipa o un tonel; anque'l tonel suel corchase perbaxu. Si se corcha per arriba, métese un palu que llegue hasta'l fondu, marrándo-y la goma a él pa que nun s'escape. Pero la goma nun tien que llegar abaxu del tou pa que nun garre la borra'l tonel. Si se corcha perbaxu, entós nun lleva palu».

Asina, métese la goma en tonel y, pel otu estremu, sáques-y un poco l'aire y yá la *sidre* garra impulsu y sal ensin aparar. Tienen que tar los *llenadores* preparaos pa llenar botelles ensin despistase un momentu.

Tres d'ellos van los *corchadores* corchando. Al tiempu corchar, tenemos que tener tamién los *corchos* preparaos. «Los corchos, cuan-

tu meyores sean, meyor ye la sidre corcháu». Estos corchos hai que tenelos metíos remoyando n'agua mui caliente. Esti agua hai que cambialo en cuantes que se note que va enfriando. Nel mesmu recipiente onde tea l'agua, échense los corchos y tápase bien con un sacu per enriba d'ello. Y va garrándolos d'ellí quien se dedique a *apurrir* corchos a quien tea corchando. Si'l corchu nun remueya n'agua bien caliente, nun corcha. L'apurridor nun pue separtase un momentu del corchador. L'apurridor tien que garrar un corchu de cada vez de debaxo'l sacu y meté-ylo al corchador na *máquina de corchar*. Esta máquina divídese en dos pela mitada, «pero ensin separtase del tou porque van xuníes per una bisagra que-yos dexa abrir y zarrar ensin problemes». Entós, el corchador abre la máquina pa que l'apurridor-y meta nella'l corchu. Zárrala, ponla bien axustada al bocal de la botella y per arriba da-y col *macete* un golpe secu y firme que «fai al corchu baxar lo xustu al cuellu la botella». Pa esto hai que tener muncha fuerza. Nun val cualquiera.

Como vemos, alrededor de la corchadera hai muncha xente en movimientu: mientres qu'unos llenen, otros detrás corchen, otros apurren, «otros van llevando les caxes coles botelles yá corchaes pa onde vaiguen quedar pol añu, mentres qu'otros les coloquen en piles, pa qu'ocupen menos y tamién otros van llenando caxes de botelles vacíes pa que'l llenador nun pierda tiempu. Ye un llabor mui bien duru y hai que trabayar en cadena». Por últimu, llávase'l tonel.

N'acabando, faise una espicha colos que trabayaron pa celledralo, con tortielles, chorizos, empanaes, quesos... y *sidre* n'abundancia.

Alcuérdase perfectamente L. Manuel que, van munchos años, había quien compraba un tonel pa bebelu a espicha ellí mesmu, nel so llagar. Yera algún paisanu qu'igual aquel añu polo que seya nun tenía él sidra bastante y entós venía (a vegaes con más amigos), compraba un tonel y tomábenlo a espicha. «¡Algunos pasaben hasta dos o tres díes al pie'l tonel!». Otros, pel branu, en tiempu la herba qu'

había munches sedes, veníen con carros o con burros a por caxes o por sacaos de *sidre*. «Yera mui corriente ver equí, en potril, unos cuantos burros y carros esperando pa cargar. Tres botelles valíen tres perrines». Había quien lo llevaba por garrafones, ensin corchar.

Nos llagares faciense y siguen faciéndose, anque menos, les espiches. Fácense pa probar la primer *sidre*, asina que convién que seya nel mesmu llagar onde tea asitiáu'l tonel. Entós quítase-y la espicha al tonel (o a la pipa) y va echándose pa los vasos de sidra y tomándose ensin perder tiempu. Pa que nun enfile más de la cuenta, acompángase con *xamón*, *chorizos* a la sidra, *güevos cocíos*, *empanaes*, *llacón cocíu*, *quesos asturianos*, *fritos* d'uno y d'otro... Suel haber música y muncha folixa pa con ello.

La vinagre

Nes cases la *sidre* aprovéchase pa tolo que se pueda y tamién pa facer la *vinagre*. Pa facer vinagre «échase sidra atrasáu, que nun preste pa sidre», nun barril o nun garrafón, y déxase ellí hasta que críe *madre*; esto ye, dos o tres años. Consérvase dexándolo cola madre y abiertu, ensin corchar. Hai que tener en cuenta que cuando va ún al garrafón o al barril a por vinagre, tien que tener cuidáu pa que nun se salga la madre, que nun s'escape.

EL CHÍGARE

Na Villa siempre hubo y sigue habiendo munchos *chigres* o *chígares* onde tomar *sidre* a esgaya. Pelos pueblos hailos tamién. El día de la selmana que más llenos tán los de La Villa ye los miércoles, por ser día de mercáu nesti conceyu. Los paisanos de los pueblos baxen pa La Villa y nun marchen ensin facer la ronda de los *chígares* a tomar bonos *culinos* de *sidre*. El chigreru échalo nun *vasu sidre*, que ye bien conocíu por toos. Esti vasu cuanto más finu seya'l cris-

tal, meyor, y tien capacidá pa mediu llitru. Pero nunca se llena, nin mucho menos. Suel echase un quartu o menos de sidra y nun ye un vasu pa caún, sinón que nel mesmu tomen varios. Lo que s'eché d'una vez hai que tomalo d'un tirón y déxase un poquiñín pa tiralo, procurando que salga del vasu per onde se bebió, p'asina llimpialu. Ye'l sitiü aparente y el momentu d'alcontrase colos amigos y de les bromes y les conversaciones. L'ambiente ye siempre mui animáu. Nestos *chígares* «siempre s'oyíin cantar munches asturianaes. Ye'l sitiü d'ello por escelencia. Agora ye bien raru oyer tal cosa».

LOS LLAGAREROS

Pero amás de los llagares caseros, hai tamién unos cuantos llagares industriales en conceyu de Villaviciosa. Los paisanos venden a estos llagares, a *los llagareros*, como dicen ellos, la mazana que nun consumen en casa. Dellos d'estos llagares industriales de *sidra* tán perafitaos nel conceyu Villaviciosa dende cuantayá y son perconocíos en toa Asturias, y dalgunos más allá entovía, como ye'l casu, por exemplu, d'*El Gaitero* (o «El Gaiteru», como toos-y llamamos popularmente, famosu pola sidra achampanao, aunque tamién fai dulce de mazana, productos navideños, como turrones, mazapanes, polvorones. El Gaiteru foi'l primeru en sacar la *sidra de nueva espresión* y algunes otres variedaes más), *Mayador* o *Escanciador*. Dellos llagares de sidra tán na mesma Villa, como *Sidra Miravalles*, *Sidra Riera* (*Riera* y *Escanciador* son de la mesma empresa) o *Sidra Coro*, ésti na carretera que sal pa Fuentes. Y otros alcuéntrense n'otres partes del Conceyu. Asina, n'Amandi, *Sidra Cortina*; *Sidra El Traviesu* en Camoca; en Breceña ta *Sidra Breceña*; n'Arroes, *Sidra Buznego*; en Quintes, *Sidra Castañón*, *Sidra Los Gemelos* y *Sidra Gelo*; en Quintueles *Sidra Tuero*, *Sidra Frutos* y *Sidra José María*. Otros llagares son *Sidra Cueto*, en Caés; *Sidra El Gobernador*, n'El Gobernador; *Sidra M. Busto*, en La Rasa (*Busto* y *Mayador* son de

la mesma empresa; pero mientras que *Busto* saca sidra natural, con *Mayador* saca la sidra achampanao, vinagre, etc.); *Sidra Mestas*, en Tazones; *Sidra Tomás*, en Candanal; *Sidra Vallina*, en Peón y *Sidra Vigón*, en Tornón.

Estos llagareros tán faciendo agora muchos cambios na producción de sidra. Per un llau ta l'asuntu de la sidra de denominación d'orixe, que ye un desafío difícil pa la industria. Amás d'ello, dellos llagareros tán faciendo sidra un poco diferente de lo natural, lo que llamen sidra de *nueva expresión*, que ye sidra de mesa que nun s'echa y qu'entovía ta entamando'l so camín nel mercáu.

PUMARAES Y SIDRA NEL CONCEYU LLAVIANA

Vicente R. Hevia

Fai agora cien años, nel 1903, imprentóse *La aldea perdida*, novela d'Armando Palacio Valdés (Entrialgo 1853-Madrid 1938) ambientada dafechu nel conceyu *Llaviana*¹ p'hacia 1850. Nes sos páxines describenos en tonu enforma idílico la vida tradicional de la «Arcadia» de la so infancia («et in Arcadia ego») sopozada por unos mineros que principiaben a afuracar los sos corales con sede de perres; a lo último de la obra, el mineru Plutón² (Πλούτων, «el Rico», el dios de los infiernos y del mundu subterráneu) esguáya-y el gargüelu cola so navaya a Demetria (Δημήτηρ, la Ceres llatina, diosa de los cereales): l'agricultura morría a manes de la minería. Pero enquivocábase Don Armando: entá fexo falta que pasaren más de cien años pa poder falar de «l'aldea perdida», de braeros cambios nel mundu agrariu cola economía de mercáu, les carreteres pelos pueblos, l'éxodu rural, etc.;

¹ Amás de *La aldea perdida*, desarróllense en Llaviana *Sinfonía pastoral* y dalgunos capítulos de *Novela de un novelista*; tamién Llaviana ye, aunque con dalgunos nomes inventaos, escenariu d'*El señorito Octavio* (La Casa la Segá d'Entrialgo) y *El Idilio de un enfermo*. TRINIDAD SOLANO, Francisco (1983): *Palacio Valdes y Laviana*. Xixón, Escmu. Ayuntamiento de Llaviana.

² Plutón ye un de los nomatos que se-y da a Hades, el dios del mundu subterráneu con tol so conteníu, minerales incluios: nun hai qu'escaecese de que etimológicamente tien que ver con πλοῦτος, la riqueza, l'abondancia. Nel capítulo xx («Raptu de Demetria») de *La aldea perdida*, el mineru Plutón rapta a Demetria nuna chimenea de la mina, como fixera Hades con Proserpina na mitoloxía grecollatina.

hasta entós les mines nun fueron quien, polo menos peles aldees más altes, a desanicar una arraigonada tradición agropecuaria, por muncho que los paisanos repartieren el so trabayu enriba y debaxo la tierra. Nel capítulu XIV («Trabajos y días»), ente otros xeres de la seronda nel so Entrialgo natal, como la *esfoyaza*, cuéntanos Palacio Valdés³ tol ciclu de la sidra de forma perasemeyada a como lu recuerden los nuestros informantes hasta los años sesenta del sieglu pasáu: *coyer*, *amontonar*, preparar el *llagar* y les *pipes*, *mayar* y *pisar*, etc.; y a lo llargo la obra escánciense vasos de sidra y bébese hasta fartase⁴ n'alternancia col *vino* trayío de Castiella.

«VIÑES» Y VINOTEROS

N'otros dómines, allá pela Edá Media, debieron plantase viñes al rodiu de los monesterios de San Esteban d'El Condáu y de San Xuan de Villaverde de Ciargüelo, dependientes del Monesteriu de S. Vicente d'Uviéu: asina lo atestigüen dalgunos topónimos como *La Viña* (L'Aldea y Ribota), *La Uvera* (La Ferrera), *La Ceposa* (La Xerra y Ciargüelo) y *Cepeo* (L'Aldea). Nun fuimos quien a alcontrar topónimos de les viñes en tol conceyu fuera de les dos parroquies (El Condáu y Llorío), onde taben los monesterios, a nun ser *La Viña* de Villoria, non mui lloñe de Ciargüelo.

La falta de producción de vinu tuvo de suplise aduleses colo importao y les *vinoteríes* sustituyeron a les viñes. A lo llargo'l sieglu venti los *vinoteros*⁵ diben pelos pueblos con caballos y machos nos

³ PALACIO VALDÉS, Armando (1963): *La aldea perdida*. Madrid. Colección Austral, 5ª edición. Espasa-Calpe: 178-9.

⁴ PALACIO VALDÉS, Armando: *op. cit.*: 75.

⁵ Yeren conocíos per tol conceyu y fuera d'él, pola calidá de los sos vinos, vinoteros como Manolo Chalana y Malio Chalana, de La Chalana Riba y de Baxo; Lelo; los Arrieta (Tanasio, Carlos y Juaco); Jeromón y Juaco'l de Jeromón, en La Pola, y Marcelo Lloro, en Los Barreros.

qu'apareyaben los *pelleyos de vino*: nun había nadie que pudiera daqué que nun encargara un «pelleyín de vino» pa mentes que dure la yerba y, nes cases y nos chigres, bebíase munchu más vinu que sidra a lo llargo de tol añu, a nun ser pel tiempu les espiches. Nos pueblos onde había llagares y sobre manera en La Pola, «la mapa los llagares», el consumu sidra yera daqué mayor a lo llargo la primavera.

PUMARAES Y MANZANALES

Los *manzanales* o *pumares* plantábense nes veres de güertes, lloses y praos o nes sos sebes, en pequeña cantidá pa tener pal consumu pela seronda, dándo-y más importancia a la *semblaera* o a la pación y la yerba; yeren menos los casos nos qu'un prau enteru taba plantáu de mazanales⁶, faciendo una *pumará* o una *pumaraína*, davezu en bon terrenu y de xente rico, con casería. Esti fechu refléxase y singularízase na toponimia y asina alcontramos El Prau *Manzanal* (Boroñes), La Llosa los *Manzanales* (El Caxigal), La Llosa *Manzanales* (Payandi), La Güerta los *Manzanales* (Los Tornos), La *Pumará* Riba y La *Pumará* Baxo (L'Aldea), La *Pumará* (pueblu de Villoria y pumaraes d'El Condáu, La Barrosa Baxo, Entrialgo, Corián, El Robledal, La Pola, Valdelesabayes, L'Artaúsu, Tolivia, La Barrera, Bustió, La Casorra), La *Pumaraína* (L'Acebal, La Barrosa Baxo, El Robledal, San Pedro Tiraña), La *Pumará* Santos (Cantu Riba), La *Pumará'l* Molín (Entrialgo), La *Pumará* de Celedonia (Carrio), La *Pumará* de la Fonda (Les Llanes), La *Pumará'l* Forno (El Forno-El Campurru), La *Pumará* Milio (L'Agüeria Baxo), La *Pumará*

⁶ Nel *Catastro del Marqués de la Ensenada*, na Respuesta 8ª, dízensos «que dichos plantíos se hallan extendidos alas margenes delas tierras yprados, y sus cierros, aescpción detres o quatro heredades particulares en las q. Está hecho el planttio entoda ella...». Tamién fala de la producción «virtual» de manzana y otros frutales, pero nun fai referencia a la sidra.

Santiago (Los Veneros de Tiraña), La Viesca *Pumar* (Los Veneros de Tiraña), El *Pumar* (La Ferrera), *Pumarín* (L'Aldea), El *Pumarón* (Les Quintanes), *Pumaradiellu* (El Condáu). Cuando se van dexando les tierres pa prau, y sobre manera cola baxa del ganáu y la xuba de les pagues y prexubilaciones, los praos éstrense de mazanales y «democratízase» la sidra.

N'otres dómines el guaño d'un pumar yera la propia *magaya*, que se dexaba nel prau, y más ralo un *garfiu* d'otru mazanal espetáu nel terrenu con dos o tres *brotos* debaxo tierra, pa qu'arraigara, y otros dos fuera pa que *prendiera*; agora los *plantones* compraos faciliten el llabor. Cuando'l pumar ye pequeñu tien que tar trancáu con un cierru pa que nun lu dañe'l ganáu pela pación; dempués hai que *cuchalu* (pel branu) o *abonalu* y cuidalu («les manzanes de sidra nunca se sulfatiaron»), desaniciándolu de *malures*, *pulgón*, *arfueyu*, etc., anque les xeres más importantes son *podar* y *ensertar*.

Per febreru, cuando yá cayía tola fueya y nun xelaba, yera'l tiempu de *podar*: quitar les *guíes* o *chupones*, les cañes vieyes y les que diben a ensertase, de manera que'l pumar frutiare meyor. Non tola xente sabía *podar* y, dacuando, había *podaores* que diben d'una *pumará* a otra.

Poco más tarde yera la hora d'*ensertar* («Pascua alta, Pascua baxa, pa ensertar, Semana Santa»). Pa ello yera precisu preparar los *garfios* ocho o diez díes antes y guardalos envueltos, pa que nun-yos diera l'aire nin la lluz; dempués cortábase la caña al vies, pa que nun enchampanara l'agua y pudriera; nel *ensiertu* de cuña fiéndese la caña pel mediu, fuérgase'l garfiu en forma de cuña y espétase al corazón; tamién se pue facer *a la corteza*⁷; pa que *prienda*'l garfiu y la corteza *repuelgue*, ha de atapase l'ensiertu con arcilla o *boñica* (agora con pasties «ad hoc») y arrodiálu con un trapu o un plásticu bien atáu pa que l'agua nun lleve l'arcilla nin entre l'aire: dos o tres años más tarde'l pumar yá *frutia*.

⁷ Hai munches formes de *poda* y sobre too d'*ensiertu*.

Yera tradicional⁸ que los mazanales «cargaren ca medios años, n'años alternos: los impares daben, los pares nun daben», ye decir, yeren *mediuañeros* (vecería): l'árbol que frutiaba bien un añu debilitábase y tenía que descansar al desotru; un bon abonu químico pue acabar cola vecería en opinión de dalgunos.

Ente los munchos tipos de mazanes habíalos que sabíen meyor, pal consumu, y habíalos peores y más duros, que s'echaben pa facer sidra, aunque unos y otros mecíos ameyoraben la calidá de la sidra⁹. Nel conceyu Llaviana cóncense les manzanes colos nombres que vienen darréu: de *platón*, *raneta* (*mingán*, *picona*, *francesa*, *chapata*) *sanjuán*, *coloraína*, de *colorá*, *montesuques*, *monteses*, de *dura*, de *sidra*, *peros*, *peruyos*, de *perusidró*n, de *perulimón*, de *parda*, de *pardina*, de *repinaldo*, de *verdosa*, de *camuesa*, de *vaqueru*, de *rabiacán*, *raxaes*, *regones*.

Nuna estadística¹⁰ de la producción de manzana del conceyu, del 1937, apaecen 28 productores con 4.800 mazanales, que producen 2.000 kilos pal consumu y 60.000 pa facer sidra; casique la mitá (24.800) prodúcenlo les pumaraes de Entrialgo¹¹; siguen a bastante distancia les parroquies de La Pola (La Pumará de la Cuaña, El Robledal, Valdelesabayes, El Pandu, L'Otero) con 16.300 kilos,

⁸ «Sin embargo, la pomarada cada dos años producía catorce o dieciséis pipas de sidra, que Juan vendía en manzana para exprimirla a un lagarero de la Pola». PALACIO VALDÉS, Armando (1956): *Sinfonía pastoral (Novela de costumbres asturianas)*. *Obras completas*. Madrid, Ediciones Fax.

⁹ Les manzanes de munches clases fexeron famosu la sidra de «La Colorá» en Tolvía, «La Casona» de l'Aldea y de «Mero Bustió» (Tiraña), favoreció tamién polo soleyero y calizo del terrenu onde taben les pumaraes.

¹⁰ *Archivo Histórico del Ayuntamiento de Laviana*; sig 2.11.1.1, CO459L21. 1937. Nun apaecen declaraes denguna *pumará* de la parroquia Llorío, de xuru pola la so mayor dedicación al ganáu.

¹¹ Estes pumaraes pertenecíen a «Viuda de Ezequiel Suárez» (Pumará de los de Ziquiel) y a «Juan Suárez Sánchez» (La Pumará'l Molín), que les compraren a la familia d'Armando Palacio Valdés; a estes pumaraes y al prau Cerezangos fai referencia l'escriptor en *La aldea perdida* y en *La novela de un novelista (escenas de la infancia y la adolescencia)*, de 1921, y nelles desarróllense dalgunes escenes de les mesmes.

Tiraña (San Pedro, La Barrera, L'Arbeya, El Campurru, Los Veneros) con 13.800, El Condáu (L'Aldea) con 5.200, Villoria y Tolivia con 600 y Carrio con 300. Güei, el número de manzanes y puma-raes creció abondo y ye muncho la xente que fai sidra al estilu tradicional o vienden la manzana a los grandes llagareros del Centru d'Asturies.

COYER Y APAÑAR

Les meyores manzanes *coyiense* en setiembre o primeros d'ochobre, a mano o con *coyeores*, y guardábenes nel horru, nel corredor o nel desván pal consumu; si nun taben bien *maúres*, poníense *de maurera* ente yerba, felechu o fueya de maíz; nun yera raro guardales en copinos o n'arques pa que duraren hasta l'iviernu. Nestes condiciones «dir a robar manzanes» al salir de la escuela, al dir pal monte o al dir pa la mina yera emocionante pola necesidá y pol riesgu que se corría.

Yera frecuente que les muyeres de la casa se plantaren en La Pola dende los pueblos, con una *manieguina* de dos ases o una *cesta* na cabeza, pa vender les manzanes «per ocenes» en los alrededores de la Plaza los Güevos y la Mantega o na calle Lantre ~ Baxo pa sacar unes perruques, que se gastaben en pimientu, aceite, sebu o lo que se precisare pala casa.

A les manzanes ruines que cayíen soles llámaben-yos *mexones* o *de sapu*; les que nun caíen había que *xirigales* o *llemeles*, *lilmiles* con una *pértiga* a lo llargo d'ochobre y, sobremanera, payares, antes de que maurecieran; como yeren pa la sidra, nun importaba que se *machacaran*. A veces, poníase un *sábanu* debaxo'l manzanal p'*atropales* meyor y, si non, *apañábense* d'embaxo en *sardetos*, *cestos*, *canastros*, *banastros*, *maniegues* o a *mandilaos* pa llevales en *llumbu* a les *parves*, onde se dexaben un tiempu pa que xelara y nevara pel montón pa que la manzana s'asentare y se llo-

grare. De la parva llevábense n'avientu, «en llumbu», en caballeríes o a *cebataes* pal llagar. Dacuando vendíense a los vecinos que nun teníen.

A *apañar* diba tou tipu de xente, muyeres y nenos sobremanera; davezu díbase *n'andecha*, pero podía apañase por daqué paga, pola comida o por un cestu manzanes.

PIPES Y PIPOTES

Mentes que les manzanes se van faciendo nel montón, había de preparase'l llagar y llimpiase les pipes, porque la sidra quier tres coses: «llimpieza, llimpieza y llimpieza».

Pipa ye el nombre xenéricu que se-y da al recipiente pa guardar la sidra y tamién la unidá de capacidá d'almacenamientu: una pipa lleva ente 600 y 660 botelles; penriba tán los *toneles* (de dos, tres o cuatro pipes) y, per baxo, les *medies pipes*, *cuartales* (un quartu de pipa) y los *pipotes* o *pipuques* (de menos capacidá). Les pipes fáense con dos *fondones* (los culos) y *dueles* (tables de roble, castañal o cerezal) *apertaes* con *aros*; los *tacos de maera*, arrodiaos con trapu o con fueya maíz, o les *zapes* (corchos) pa trancales y les *espiches* pa sacar la sidra completen la pipa. Nel conceyu Llavana comprábense feches y dalgún carpinteru echába-yos los fondones cuando s'estrozaben.

Pa que nun den *tastu* hai que llavales bien y, pa ello, empléngense varios métodos. Los toneles tienen una puertina que val pa entrar dientro a llimpiala con un cepillu y agua caliente; a les pipes puen afloxáse-yos los aros y quita-yos el fondón pa llavales bien adientro; pero lo más normal pa quita-yos el sabor a la *madre* ye mete-yos unes cadenes y faceles rodar con agua y sosa (llevábense a una fuente o a un ríu). En cualquiera de los casos ye menester que tean daqué a *remueyu*, pa que creza la madera y *apertar* bien los aros pa que nun pierdan (les posibles resquebres tapábense con

cera). Modernamente *escláriense* dempués y antes d'usales o llímpiense con una pistola a presión.

EL LLAGAR

El *llagar* ye l'aperiu onde se pisa la sidra y da-y tamién nome al edificiu o quartu onde ta, que val amás d'almacenamientu y conservación (bodega) y sitiu pa beber y facer espiches.

Namás nes caseríes más riques podíen tener un edificiu espresamente pal llagar; nos otros casos aprovechábase un quartu de la casa, una casa vieya, etc. L'anchura de les paredes de piedra y barru aseguraba'l frescor necesariu para facer y conservar la sidra.

El *llagar* yera un aperiú fechu enteru de *maera de roble* o *cerezal*; col tiempu fueron metiéndose-y partes metáliques. Cuatro *pates* sostienen la so cadarma cuadrangular, compuesta por una base plana, el *camaráu*, *silláu*, *masera* o *mesa*, con una o dos *pinganielles* o *pingarielles* que pingaben la sidra nel *duernu*, y dos guiaderes verticales a ca llau, les *verenes*, pente les que baxa la *viga* o *vigona*, taladrada pol *fusu*; les *tables* con furacos de los cuatro llaos coles *esquineres* y la *maera* d'encima con la *marrana* (última tabla qu'aprieta a les otres) completaben la so estructura básica.

Na estadística del conceyu de 1937 declárense¹² una docena llagares con una producción ente diez y cincuenta pipes, faciendo un total de cuatrocientos pipes; Ramón el del Prau Nuevu de Los Barre-

¹² La llista completa ye la que vien darréu: en la parroquia Carrio, Manuel Suárez Cuello (Lin de Carrio), con 30 pipes; en Los Barreros, Ramón Suárez Pérez (Ramón el del Prau Nuevu), con 50 pipes, Cándido Camblor Lamuño, con 50, y Manuel Díaz Faes, con 30; en la parroquia El Condáu, Severino Riesgo García (llagar de la Casona de l'Aldea), con 50 pipes; en la parroquia Entrialgo, Viuda Ezequiel Suárez y Arturo León Zapico, con 40 pipes caún; en La Pola, Manuel Díaz Martínez (Manuel el Cubanu), con 50 e Hijos de Clemente Álvarez (los «Paparitos»), con 35; y na parroquia Tiraña, Bernardo Camblor Martínez (Bernardo'l Confiteru de La Donga), con 20, Juan José García García (antes de Tomás González), con 15, y Baldomero Suárez González (Mero Bustió), con 10.

ros, el llagar de la Casona de L'Aldea y Manuel el Cubanu de La Pola encabecen la producción con cincuenta pipes. Pero a lo llargo'l caberu sieglu, hubo munchos más llagares¹³ nel conceyu; pa tener un llagar han de tenese *pumará* o pumaraes y, davezu, namás podíen tener caseríes riques que, amás de llagar, teníen casona, horro y panera, molín, bolera, etc.; en La Pola y Los Barreros había xente que nun teníen pumaraes y compraba la manzana¹⁴. Dende fai unos trenta años, principiaron a comprase (na Feria Muestras de Xixón) o a face-se artesanalmente *llagarucos* pa pisar sidra pa en casa y agora «ta enfestao d'ellos»: podríen contase por cientos nel conceyu.

De los llagares tradicionales queden pocos restos: l'edificiu reutilizáu (llagar de Foro Zapico, en Llorío, llagar de Mero Bustió, llagar de Bernardo'l Confiteru, en La Donga), el fusu, etc. y dalgún topónimu: *El Llagar* (Carrio y L'Azorea Cima); amás del llagar del Prau Nuevu¹⁵, en Los Barreros, el llagar meyor conserváu, aunque con añadíos modernos (casa y pisu), y el más emblemáticu del conceyu ye'l d'Entrialgo, poles sos dimensiones, la so producción y la

¹³ Nel trabayu de campu, alcontramos testimonios de llagares de finales del XIX y del XX. Son los que vienen darréu: en los Barreros, Ramón Cazolé (Ramón García Azcuga). En la parroquia El Condáu, el tiu Manuel Nocencia, los Morán y el tiu José Carmen, en La Ferrera; Andrés el Paulín y el tiu Cándido, en La Xerra; César Riesgo en L'Aldea; la tía Vicenta Menéndez, el tío Ulpiano y Benina Antuña, en El Condáu. En la parroquia Entrialgo, el tiu Don Juan, en Canzana y Jesús Argüelles, en Les Llanes. En la parroquia Llorío, Pepe'l de Goyo, en Soto y Pedrín de Frutos y Luis Zapico, en Llorío. En la Parroquia La Pola, José'l de Lula, en La Castañal; D. Benito Menéndez, El Chéreve, Lelo y El Llagarón, en La Pola; Isidoro y Laudino Gamonal, en El Robledal; Valiente en Valdelesabeyes de Riba y el llagar de la Casona (?) en La Robellá. En la parroquia Tiraña, el tiu Manolón de l'Azorea, en L'Azorea Cima, Severo'l de la tía Ladia en La Barreira, y Vicente la Facuriella, en La Facuriella. En Tolivia el llagar de la Colorá. En la parroquia Villoria, Tanasio'l de Piedresnegres, en Piedresnegres; Miguelín de la Boza, Malio'l de José'l Cura, Rufo'l Ferreru y Amador, en Villoria y Enrique Turón, en La Correoria.

¹⁴ El Chéreve, Lelo, Juan José, Ramón el del Prau Nuevu, etc. compraben casi-que tola manzana, bien na rodiada o bien de fuera (Les Arriendes y Villaviciosa).

¹⁵ El llagar del Prau Nuevu, un bon edificiu de piedra entá bien conserváu, foi llugar de xunta de los socialistes de la Cuenca, allá pelos años de la Transición, col futuru presidente del Gobiernu, Felipe González.

so hestoria; güei ye conocíu como el «Llagar Palacio Valdés», ya que perteneció a la familia del escritor, al igual que la casa Palacio (casa natal), les pumaraes d'alreor el molín (Pumará'l Molín) y la panerona (actual aparcamientu); asina lu describe Palacio Valdés en *La aldea perdida*:

«El lagar estaba allí; una de sus puertas se abría sobre la pomarada (La Pumará de los de Ziquiel, agora cases de Obres Públiques); la otra sobre el Campo de la Bolera, donde en aquel instante se celebraba parte de la romería»¹⁶.

Yera del capitán D. Félix y llevábalu arrendáu pa la venta de sidra Martinán, el taberneru, que nel capítulo VI, ve cómo Bartolo, tou despavoriáu, fura pela puerta d'un tonel vaciu pa escapar de Firmo de Ribota, que quier llimi-y les costielles por babayu. Non menos famosu foi, pola so capacidá y la so tradición, el llagar de la Casona de los Menéndez de l'Aldea.

MAYAR Y PISAR

Preparaes les pipes y el llagar, yera'l tiempu de pisar, nos alrededores de la Navidá. La mazana llimpio arramábbase nel *duernu*, que yera de roble y enterizu con una capacidá que variaba según lo grande que fuera'l llagar (el de la Casona l'Aldea tenía nueve metros de llargo). Yeren los mozos de l'arrodiada los qu'echaben un gabitu pa *mayar* la manzana con *mayos* de peral o manzanal (que yera más duro), poniéndose dos, cuatro o seis a cada llau del duernu y mayando al empar; esti llabor yera enforma costosu, pero llevábase bien ente rises y bromes. Los *molinos* de rabil, primero a mano y llétricos dempués, facilitaron el trabayu de mayar.

¹⁶ PALACIO VALDÉS, Armando: *La aldea perdida*: 79.

La manzana mayao echábase con *pales* de madera nel camaráu del llagar (agora con cintes tresportadores); al mesmu tiempu, diben poniéndose les tables de los llaos y *pisándolo* con *madreñes* afechisques pal casu, hasta completar la *llagará*; ente *camá* y *camá* solíen ponese *payes* de la escanda pa qu'arroyara meyor la sidra. Antes de pone-y enriba les tables y la *marrana* p'apertalo, tenía-se un día *pingando* («el día que se maya nun se toca del llagar») y lo qu'echaba arramábase otra vez enriba p'ablandiar la *magaya*. Ca *pisá* duraba ente seis y ocho díes; nesos díes hai que dir apertando col fusu, pela mañana y pela tarde y, *cortando el llagar*, dos o tres veces por *pisá*: con un *palote* o un *hachu*, córtase la magaya pelos llaos, échase encima con calderaos de sidra pa humedecelo («nun se revuelve nunca, eso ye moderno colos llagarucos pequeños») y *estrípase* hasta que la magaya quede seco.

LA SIDRA

A la primera sidra llámase-y *sidra del duernu*, porque munches veces emplegábase'l mesmu duernu de mayar pa coyelo (otres veces usábase la metá d'una pipa); en pasando unos díes, ye *sidra dulce* que ye mui apreciao pal consumu, anque «la sidra dulce tírase munchu a la culera»; solía dir a buscarse a los llagares a *lecheraes* o con *garrafones* pa tomalo con castañes *amagostaes* o *afarolaes* peles Navidaes¹⁷. Ramón el d'El Prau Nuevu de Los Barreros vendíalo casi-que too dulce (unes cien pipes): col carru y les vaques llevaba dos pipes hasta Blimea, L'Agüeria Carrocera, La Pola, El Puente d'Arcu y a otros pueblos que-y lo encargaben.

Lo que nun se bebe en dulce echábase con un *calderu* y un *embudu de maera* nes pipes (agora con *gomes* y *bombes*); si hai varies, va

¹⁷ P'hacia últimos de setiembre, nes Fiestes de los Mártires, yá diba dalgún llagareru a vender sidra dulce d'unes pipes que llevaba nun carru con vaques.

repartiéndose ente elles un calderáu en cada pipa de lo primero y de lo último, el *turcipié* (sidra agrio que facilita la fermentación), pa que toles pipes tean asemeyaes. La magaya espárdese pa que quede seco y échase-yos como piensu a les vaques o emplégase como guañu.

La sidra de la pipa principia a *fervollar* (fermentar) y va chando fuera tola mondicia; según va *ferviendo* hai que *recebar* tolos díes hasta que seya *sidra fecho* («si fae frío, fiere antes, si non entarda más»). Dempués de ferver, nunos casos *zápase* (tápase con una *zapa* o corchu) la pipa y n'otros nun se tranca hasta la hora de romper la pipa pal consumu o pa embotellalo (*sidra corchao*).

Mentes que fiere, a la sidra puen pasa-y tres coses: que *file* («descomponse y pue arreglase poniéndolo al sol»), que s'aceite («nun fermenta, estrózase y nun val nin pa vinagre»), o que s'avinagre («pícase y fáese vinagre bueno y, si nun ta bien picao, échase-y vinagre fecho o compra»). Los *llagareros* vendíen abondo *vinagre*.

Na mayoría los llagares la sidra consumíase too ensin embotellalo nes espiches o vendíase en pipes a los chigreros; si nun se consumía, *corchábase* (la calidá del *curchu* ye básica pa la conservación) pa tener pal restu del añu; tamién se llevaba a *garrafontaos* o a *leche-raes*, como la sidra dulce; yera'l casu de La Robellá o La Xerra, onde diben a buscar llecheaes a L'Aldea pa bebelo con fayuelos per antroxu, «la fiesta'l pecáu» (*domingo'l flacu* y *domingo'l gurdu*, *martes el gurdu* o *día antroxu*).

ESPICHES

Dende febreru¹⁸ a mayu, sobre too per Semana Santa y San Xosé, *rompiense les pipes* y faciense espiches, la forma normal de consumir la sidra pel conceyu, como queda dicho más p'arriba.

¹⁸ En Tolivia ya facíen espiches per La Imaculada y per San Antón; venía tola xente de l'arrodiaada al llagar de La Colorá y garraben grandes borracheres.

Nes *espiches* la sidra acompángase con *pincheo*: tortielles, güevos duros, chorizu, xamón y «concejales», denominación d'orixe con que se conocen a los fritos de bacalao nel conceyu Llaviana.

La sidra y el pinchéu escalecien los *cantaríos* y la *murga* que munches veces duraba hasta pela maña: «Díbase a trabayar directamente dempués de tomar ocho o diez botelles por cabeza»; «facíen espiches y bebíase hasta que se mexara turbio». Les espiches yeren namás pa los homes; les muyeres nun participaben porque nun taba bien visto que bebieran nin participaren en esti tipu de murgues.

Costume yera nes espiches el que fueran gratis y se pagara cada vez que se saliera a *mexar*: cuanto más se bebía más se salía. Nel sen de la *mexaera* yá nos diz Palacio Valdés que l'escribanu don Casiano de *La aldea perdida* «bebía (sidra) como un güe y mexaba como otru güe, y tenía un banduyu como'l de dos gües xuntos».

Nes cases y nos chigres tomábase más vinu que sidra («la sidra cuatro díes al añu»), como diximos enantes. A veces bebíase sidra calentao con azúcar, *ferroxao* en tarreños de barru al fuebu, qu'escalecía bien el gargüelu.

La uba del númberu pumares y llagarucos, l'espoxigue les *sidreríes* y la universalización del consumu, sobre manera ente xente mozo, son les notes carauterístiques de la sidra nel conceyu Llaviana, comunes, per otru llau, al restu d'Asturies¹⁹.

¹⁹ Do-yos les gracies pol gabitu que me echaron a tolos mios informantes del conceyu Llaviana, n'orden alfabéticu de nomes: *Amparo Pérez Barbón*, de 76 años (Febreru / L'Acebal), *Ángel González Álvarez*, de 77 años (Rabilgo / Alto San Pedro), *Antonio Argüelles Álvarez*, de 86 años (La Pola / La Chalana), *Aquilino García Canteli*, de 85 años (La Pola / Les Llanes), *Aurelio Hevia Álvarez*, de 59 años (L'Aldea / El Condáu), *Aurina Hevia Fernández*, de 75 años (La Xerra), *Benina Antuña González*, de 73 años (Soto Llorío), *César Riesgo Fernández*, de 76 años (L'Aldea), *Clementina Rivera Iglesias*, de 88 años (Carrio), *Dimas Álvarez Coto*, de 93 años (L'Ordaliegü / Recortina), *Esteban Hevia Álvarez*, de 82 años (Boroñes / El Condáu), *Florinda García Montes*, de 88 años (El Caleyü de Rozaes / Los Barreros), *Fulgencio González García*, de 68 (Tolivia / Llanuatabla), *Gerardo Coto Gonzáles*, de 91 años (L'Azorea Cima), *Joaquina González Gar-*

cía, de 79 años (Tolivia), *José Fernández Suárez*, de 75 años (Viscozá), *José Luis González Barbón*, de 64 años (Los Tornos / Villoria), *José María Fernández Suárez*, de 62 años (Fresneo / Llanuatabla), *José Orviz González*, de 78 años (Canzana), *Josefa García Morán*, de 87 años (La Ferrera / La Xerra), *Lucía Gutiérrez Fernández*, de 79 años (La Envesná / Llorío), *Luis Álvarez Blanco*, de 81 años (El Forno / La Barrera), *Luisa León Llana*, de 78 años (Casapapiu / Entrialgo), *Manuel Álvarez Zapico*, de 77 años (El Puente d'Arcu / L'Acebal), *Manuel Piedra Campomanes*, de 78 años (La Pola), *María Aurora Argüelles Pérez*, de 50 años (Les Llanes / Entrialgo), *Palmira Coto Alonso*, de 74 años (L'Azoorea Baxo), *Ramón Blanco Suárez*, de 80 años (Bustió), *Sabino Hevia Álvarez*, de 78 años (Boroñes), *Salvador Pozueco García*, de 77 años (El Condáu), *Segunda Alonso Barbón*, de 89 años (La Robellá), *Trina Rodríguez Rodríguez*, de 78 años (La Ferrera / Boroñes) y *Víctor Fernández García-Jove*, de 75 años (La Pola); y, especialmente, a *Telesforo Zapico del Prado*, «Foro», de 74 años (Llorío) y a *José Manuel Rodríguez Rodríguez*, «Manolín el d'Auriana», mio padre, de 77 años (La Ferrera / La Xerra), que mos dexaron pa siempre.

LA SIDRA NEL CONCEYU RIBESEYA¹

Xandru Martino Ruz

El presente trabayu intenta describir lo más fonderamente posible los trabayos que se faen alreduro de la sidra nel conceyu de *Ribeseya* (más concretamente nos pueblos de *Sardalla* y *Ardines* pertenecientes a la parroquia de Samiguel d'Uciu). El conceyu Ribeseya podemos atopalu nel mapa na fastera nororiental d'Asturies, llenando colos conceyos de Llanes (pel este), Caravia (pel Oeste) y Cangues d'Onís y Parres (pel sur).

LA PUMARADA

La *pumarada* ye l'espaciu agrariu onde se planten les *mazanales* pa que produzan el frutu col que se fadrá la sidra. Lo normal yera qu'una mesma familia tuviera delles pumaraes na rodalada de la casa. Nun avezaben tar mui lloñe, les que nun taben al pie nun distaben muncho del núcleu de la casa y poro del *llagar*, más que nada, supongo que pol tresporte de los sacos de *mazana*, que, de tar lloñe, suponía un gran trabayu.

¹ Les gracias más fonderes a los dos informantes *Avelino Rosete Blanco* (Ino) y *Luisa Sánchez Fuentes* pola información ufiertada.

Los trabayos que podía dar una *pumarada* a lo llargu l'añu yeren los que vienen darréu:

- *Podar*: Suel facese pa finales del mes de xineru o entamos del de febreru a poder ser tolos años. Nella pódense los *caños* que tán metíos unos per otros o que se toquen. Aprovechando la poda aprovéchase a quitar *el marh.ueyu*² de les mazanales si lo hubiera, aunque tamién se quita si se ve y nun ye tiempu de poda. Pa quitalo, normalmente faise a mano, pero si tuviera tiempu y tuviera yá grande empléguense ferramientes. Anguaño hai otra enfermedá que l'informante llama «cáncer», que nun s'alcuerta que se diere enantes, qu'apaez nes cañes y cómeles dende dientro, quedando na caña un furacu y levantando la corteya. Les cañes que tán atacaes por esti cáncer hai que les quitar porque ye mui fácil que pase a les otres. Los preseos pa podar son dos, les *tenaces de podar* pa les cañes pequeñes y el *serruchu* pa les cañes más gordes.
- *Cuchar*: Otru trabayu que se facía y se fai cola pumarada yera cuchar les mazanales. Esti trabayu ye normalmente después de la poda. Pa ello cávase primero tierra que ta alrededor de la mazanal y dempués échase enriba un poco de *cuchu* o *d'abonu*. Esti llabor ye tamién añal. Tamién nos comenta l'informante que pa les mazanales que tán más cerca'l güertu lo normal ye que tolo que s'espeluxa al preparar o llimpiar el güertu s'eche alrededor d'elles, haciendo col pasu'l tiempu un *cuchu* natural.
- *Segar*: Convién nun descuidar la pación de la pumarada y nun dexalo crecer muncho. El que la pación tea alto supón un riesgu pa la pumarada, porque según l'informante agora hai munchu ratón, y si la pación ta alto ye mui fácil qu'en-

² Tamién se recueye la variante *arh.ueyu*.

tren al prau y los ratos comen los raigaños de les mazanales, matándoles.

- *Plantar*: De xemes en cuando hai que sustituyir dalgún mazanal vieyu o plantar más na pumarada. Pa plantalos hai que facer una poza lo bastante amplia, dependiendo de lo grande que seya'l *plantón*. Nel fondu de la poza échase cuchu abondo y enriba d'ello tierra abondo pa que los raigaños nun toquen el cuchu; enriba la tierra ponse'l mazanal y rellénase lo que queda de poza con más tierra. Los plantones había dos maneres de consiguilos: una d'elles yera cortar una caña del árbol y espetala; d'esta manera consiguiéense mui pocos, porque'l porcentaxe d'enraigonamientu de les cañes yera mui baxu; la otra manera yera tirando la *magaya* nun requexu'l prau pa qu'enriba d'ella fueran medrando mazanalinos. Güei ye tamién vezu'l plantar *pepites* en bandexes negres con compós pa que vayan medrando. Esto da resultaos perbonos porque asina son pocos los nicios que nun agarren.
- *Encontiar*: Cuando la mazana yá ta nos árboles y hai muncha mazana hai qu'encontiar les cañes de les mazanales con *h.orquetos* pa que nun esgayen pol pesu.

APAÑAR MAZANES

Pel mes d'ochobre, pa finales, entama'l llabor de recoyida de la fruta. Anque comenta l'informante que nos llagares caseros de poca producción ye normal «de Santa Ofimia p'arriba», pa finales de setiembre, entamar a apañar *la mazana del sapu*, que ye lo que va cayendo solo del árbol. Esto primero que se recueye sirve pa dir remoyando'l llagar y siempre se dexa pa bebelo en dulce. Nel procesu d'apañar lo normal ye que trabayen tolos de casa, homes, muyeres y neños, siendo mui raro que se tuviera qu'echar mano de los vecinos.

Entama'l procesu *esmenando* los árboles, normalmente los paisanos por ser una xera que requería fuerza física, aunque tampoco tenía que ser una persona determinada, cualesquier paisanu valía pa *esmenar*. Dempués d'esmenar, la fruta que nun cai col *esmenón*, hai que la tirar *dimiendo* les cañes cola *piértiga*.

Cuando la fruta ta en suelu entamamos a apañalo y a metelo en *cestos* o directamente en *sacos*, que será'l recipiente onde se tresportará al llagar. Pa metelo nos sacos ye perimportante que la mazana tea bien llimpio, ensin fueyes, nin yerbes, nin suciedá. Una vegada que la fruta ta en sacos, y los sacos bien amarraos³, lo normal yera traer al burru apareyáu y dir llevando los sacos al llagar, cargando cada viaxe cuatro sacos. Nel casu de que la pumarada nun tuviera cerca casa y se tuviera un carru, lo normal yera que la mazana d'esos pumaraes más alloñaes se tresportara en carru, de tal manera que cásique con un viaxe o dos se tresportara too.

Nes cases onde teníen muncha mazana y-yos sobraba, yera vezu que se vendiera a los llagareros; esto suponía un ingresu estra pa la economía familiar.

TIPOS DE MAZANES

Camuesa: Mazana grande de pelleyu mariello tirando pa verde.

Carrión: Mazana mediana y colorada.

Francesona: Mazana grande y achatada colorada con vetes marielles.

Mingana: De color mariellu y bon sabor. Ye mui apreciada.

Panera: Mazana mediana y colorada con vetes pardes.

³ P'amarrar los sacos emplégase cuerda de pita con una aguya gorda; de nun tener aguya val mesmamente una ramuca de mazanal que sirva p'afuracar la tela de los sacos. Antiguamente de nun tener cuerda a mano emplegábense tamién les fueyes de los xunclos.

Panerina: Mazana mediana, arredondiada, mariella con vetes coloraes.

Paragiies: Mazana grande y redonda de color mariellu con pin-tes coloraes.

Peru: Mazana grande de color verde tirando pa mariellu.

Raneta: Mazana grande de color mariellu.

Raneta encarnada: Mazana grande y redonda de color coloráu sobre mariellu.

Repinaldu: Mazana grande y colorada.

Sapu: Mazana que se garra del suelu, seya de la variedá que seya, y que s'emplega pal primer mayáu, pa dexar pa dulce.

Villaviciosa: Mazana mediana con vetes coloraes.

NEL LLAGAR

El *llagar* ye una parte importante de la quintana. Normalmente tiénse un quartu frescu dedicada a elli —polo corriente na bodega— y a tolos trabayos que tienen que ver cola xera y almacenamientu de la sidra. Coméntanos tamién l'informante que nel casu de que nun hubiera sitiü na casa pal llagar, yera tamién normal facer un tendeyón al pie de casa pa dedicalu a él. Yera vezu tamién tener un quartu apegáu onde estrar la mazana depués de lo apañar. L'informante nun sabe damos nome pa esti quartu⁴.

Nel llagar propiamente dichu (la prensa), que normalmente taba fechu de roble, podemos distinguir delles partes:

- *El h.usu*: ye la prensa propiamente dicha, el cilindru con forma de torniellu que sirve pa dir baxando y apretando la mazana.
- *La palanca*: Barra que se mete nel *h.usu* p'apretar.
- *La viga d'arriba*: Ye la viga que sostién el *h.usu*.

⁴ N'otros llaos conozse como *canigü*.

- *La viga d'abaxu*: Ye la viga que sostién la masera.
 - *Los pilares*: Pieces grandes verticales que sostienen les dos vigues.
 - *Les escuadres*: Pieces más fines que faen la cadarma del cuerpu de les tables de los llaos del llagar.
 - *La tabla de los llaos*: Tables que se ponen siguiendo les escuadres y que formen les parees del llagar y que torguen que s'escape la mazana. Tienen toes pa parte d'abaxo unes muezques grandes pa facilitar que salga'l zumu.
 - *La masera*: Parte d'abaxo del llagar, recipiente onde se recueye tol zumu de la mazana, tien un furacu (o dellos) per onde sal el zumu, que cai a una duerna.
 - *Los caballetes*: Soportes que van debaxo de la masera pa evitar que se mueva muncho; tienen el mesmu altor que la *viga d'abaxu*.
 - *Les tables d'apretar*: Tables que se ponen enriba de la mazana y que van baxando emburriaes pol *h.usu*.
- Asina mesmo nos tipos de llagar podemos tener tres⁵ tipos:
- *D'apertón*⁶: D'ún o dos *h.usos*. Ye'l que más conoz l'informante y el que ta descritu enriba per partes.
 - *De sovigañu*: Coles mesmes partes que l'anterior, pero'l *h.usu* nun va enriba la masera, ta nun costáu engancháu en dos vigues que sobresalen del llagar en forma de tisoría.
 - *De pesa*: Asemeyáu al de sovigañu, pero cambia la viga inferior na que s'inxer el *h.usu* por una piedra grande.

Dempués del tresporte de los sacos cola mazana hasta'l llagar, dexábense cerca del llagar (la prensa). Pa cuando tea la fruta tres-

⁵ L'informante alcuérdase y reconoz los tres tipos que se describen, pero nun sabe dar el nome de cada tipu.

⁶ Existe anguaño una variedá d'apertón que lleva vigues y *h.usu* de fierro que llamen *de carraca*, porque lleva nel *h.usu* un sistema de carraca que nun dexa qu'esti se desaperte.

portao, hai que tenelu *remoyáu* y pa ello métense les tables n'agua pa qu'hinchen un poco y échase tamién agua na *masera* pa qu'hinche la madera y nun pierda la sidra al apretar. Tien que tar llimpiu enforma y pa ello desmóntase y llávase bien con agua frío, de tal manera que nun quede porquería nelli. Pa cuando'l llagar ta llimpiu y *remoyáu*, entamamos a mayar la mazana.

Enantes, pa mayar diba echándose la mazana bien llimpio y llavao en *duernes*⁷ grandes, y los paisanos entamaben a machacalo con *mayos*⁸, poniéndose normalmente'l mesmu númberu de paisanos a un llau y al otru de la duerna; cuando la mazana taba bien machacao, diba sacándose con una *pala de madera*⁹, y echando les palaes direutamente nel llagar. Pue suponese que yera importante que la duerna de mayar tuviera mui cerca'l llagar pa facilitar esti llabor. Nesti llabor de mayar yera vezu qu'unos vecinos ayudaren a otros y que se punxeren d'alcuerdu entre les cases pa mayar. Al ser un llabor duru de facer, yera raro que mayaren les muyeres, anque si tenía que se poner tamién se poníen.

Güei tol llabor duru de mayar cásique desapareció cola apaición de les *mayadores* llétriques¹⁰. Lo normal ye que'l que tien un llagar tenga una mayadora llétrica que se pon enriba del llagar, pa dir echándo-y enriba la mazana, poniéndose ún a encuriosar la magaya según va cayendo nel llagar.

Debaxo de los furacos de la masera pelos que cai'l mostu pónese una duerna pa recoyer la *sidra dulce*.

En tando la *magaya* bien colacao pónense enriba *les tables d'apretar*, y enriba d'elles, en sentíu contrariu hasta que queden cer-

⁷ La duerna ye un recipiente grande y baxu de madera de cerezal o de roble. L'informante comenta que la castañal nun val pa facer duernes porque al mayar «da cortegada», un zusmiu que-y sal a la madera y dexa taste na sidra.

⁸ Los mayos yeren de madera y lo meyor ye que fueren de mazanal pa que nun dexaren tastu. Tamién puen ser de cerezal.

⁹ Ye importante tamién que seyan de cerezal o roble pola mor del tastu.

¹⁰ Hubo un pasu intermediu, que yeren les mayadores de rabil, que machacaben bien la fruta pero había que les mover dándo-y a un rabil.

ca'l *h.usu*. y cuando ta too prepara'o, entamamos a apretar col *h.usu*. Hai que repetir la operación poco a poco hasta que dexa de *pingar* la masera. Cuando dexa de pingar, quitamos les tables d'apretar y les tables de los llaos y *córtase* la magaya con una pala y lo que quitamos de los llaos va amontonándose en medio¹¹. En tando too amontona'o vuelven a ponese les tables y a apretar, repitiendo la operación hasta que dexa otra vuelta de pingar la masera. N'acabando de pingar repítase la operación de cortar la magaya, volviendo a repetir tola operación. El mostu d'esti tercer apretón llámase'l *terciupié*. Ye mui agrio pero ye perimportante echalo a la barrica porque ensin ello nun se fai la sidra. Nel casu de que col mostu d'un llagar se llenen delles pipes, ye importante dir llenándoles colo que-yos correspuenda de los tres apretones, permediando si nun son de la mesma capacidá y calculando sobre too la parte de terciupié que-yos correspondiere.

Dempués del tercer apretón hai que llimpiar la masera de magaya, pa dexar el llagar preparáu pa seguir mayando. Enantes dábase-yos al ganáu mezclao con piensu y con maíz lo que sobra de tol procesu.

Ye importante tener tamién preparaes les *barriques*¹², pa ello hai que les llavar bien y cuando tean llimpies dexales enllenes d'agua pa qu'hinche la madera y nun pierdan la sidra. Esti procesu d'hinchar la madera pue durar entre dos díes y siete, pero convién nun pasase, porque si dexamos munchu tiempu l'agua dientro la barrica acaba pudriendo y dexando tastu nella, tastu que dempués garra la sidra. De tener que tener más tiempu la barrica llena d'agua pa qu'hinche hai que-y cambiar l'agua pa que nun garre esi tastu del que falamos.

¹¹ Coméntanos l'informante que nos llagares pequeños ye meyor revolver la magaya cola pala que cortalo.

¹² Güei hai dos tipos de barriques: les más modernes tienen per dentro una capa de parafina que nun tenfen les antigües. Poro, les más nueves llínpiense con agua frío mentes que les vieyes llimpiábense con agua ferviendo pa mayor hixene.

Si tenemos dalguna barrica que tenga dalgún furacu de corollu o d'otra cosa, al llenala d'agua notaremos que pierde. Ye'l momentu entós d'igualala metiendo en furacu una espichina pa qu'hinche tamién y tape'l furacu. De ser un furacu un poco grande o que nun se pueda meter una espichina, tápase con *brea* y con *sebu* pa que *coden*.

Nuna barrica¹³ podemos distinguir les siguientes partes:

- *Les tables*: Formen l'armazón de la barrica.
- *La duela*: Caúna de les tables de la pipa.
- *Los aros*: De fierru, son los que tienen poles tables pa que nun s'abran, y de xemes en cuando hai que los apretar con un martiellu y un cortafriós moviéndolos poco a poco hacia la parte más ancha de la barrica.
- *Les cabeces*: Tables redondes que faen de tapes de la barrica. La frontal lleva dos furacos.
- *El h.uracu d'enriba*: Furacu na parte superior per onde se mete y se saca la sidra.
- *El h.uracu de la espicha*: Furacu na metada de la cabeza frontal que se tapa con una espicha y que sirve pa dir probando la sidra nel procesu de fermentación.
- *Espicha*: Cachu de madera finu que se mete nel *furacu de la espicha* que sirve de tapón pa poder probar y taponar la sidra.
- *El h.uracu de la caniya*: Furacu colocáu per debaxo del de la espicha, non mui baxu pa que nun dexa salir la *borra*; güei esti furacu ta casi en desusu porque les caniyes casi que nun s'empleguen.
- *La caniya*: Especie de cañu fechu de madera que sirve pa rellenar les botelles.
- *La portiella*: Puerta pequeña, na parte baxa de la cabeza frontal, que tienen les barriques grandes pa poder llimpiarles per dientro.

¹³ Normalmente de madera de roble o de cerezal.

Según va cayendo'l mostu na duerna va echándose na barrica dexando'l bocal ensin tapar pa que vaya *h.irviendo*. Demientras el procesu de *h.irvir* déxase la pipa abierta pel *h.uracu* d'enriba, pa que vaya sacando la puxarra. Pa esti procesu «ye bonu que tea fríu», esto fai que la sidra *h.ierva* adúlces y asina va tar meyor. Si fai calor el procesu va más rápidu y con sur entá más, nun quedando entós la sidra «tan buenu». Pue pasar que mayes delles barriques y el tiempu entame a camudar cada poco y tan pronto xele como tea de sur durante dellos díes; si pasa esto, entós lo más fácil ye que la sidra s'eché a perder, y quede «gordu como si fora aceite» y nun ruempa al escancialo. Esto pasó hai dos años echándose a perder delles barriques de dellos llagares familiares de Ribeseya teniendo que lo tirar.

Durante tol procesu nel que va *h.irviendo* la sidra, el nivel de sidra na barrica va baxando adúlces, polo que cada poco hai que *recebar* la barrica con más mostu.

Mentanto la sidra va *h.irviendo* va criándose la *tela* de la sidra na parte superior del mostu. Esta *tela* nun hai que la romper, porque entós tamién s'estroza la sidra. Si se quier probar la sidra hai *qu'espichar* la barrica y pa ello toles barriques tienen una *espicha* que se pon y se quita. Esta aición d'espichar adelanta'l procesu de fermentación¹⁴.

Pue pasar qu'al espichar una barrica a medio fermentar la sidra nun tea bueno y se decida vaciar dello y echa-y mostu d'otra pa intentar salvarlo. Pero l'informante comenta qu'elli enxamás lo fizo porque al final «acabes estropiando lo que diba mal y lo buenu». A esti procesu llámase-y *tresegar*.

Cuando al espichar la barrica¹⁵ la sidra ta al gustu de cada ún ye'l momentu entós d'entamar a embotellalo. Pa ello enantes hai

¹⁴ Diz l'informante: «Si quies que h.ierva más rápidu nun hai nada meyor qu'espichar tolos díes una vasu sidra d'una barrica».

¹⁵ Como tiempu orientativo, danmos dos meses de fermentación, más o menos, pa una barrica de doscientos cincuenta llitros.

que tener les botelles bien llimpies. Diznos l'informante qu'elli, cada vegada que bebe una botella, llávala, ponla a recudir y pon-y el corchu; d'esta manera, pa cuando-y toca llavales, les botelles tán cási-que llimpies, pues nun-yos entró nin polvu, nin mosques, nin mosquitos, nin arañes...

El procesu de llavar les botelles taba reserváu tradicionalmente a les muyeres de la casa, anque los homes, si había qu'echar una mano, nun teníen dengún problema en facelo. Llávense echando agua¹⁶ caliente, si taba frío, nuna duerna, y poco a poco diben llavándose les botelles con una escobina pa refregales per dentro.

En teniéndoles toes preparaes colóquense por caxes al llau de la barrica y entós ven enllenándose con una goma que ta preparada amarrada a una cañavera fina, con una plomada al final de la cañavera pa que funda y nun se mueva. Ente'l final de la cañavera, onde ta amarrada la plomada, y el bocal de la goma déxase una distancia dependiendo de lo grande que seya la barrica (una cuarta más o menos pa barriques de 250 llitros). Esta distancia ente'l fondu de la barrica y el furacu la goma, permítemos que nun salga la *borra* de la barrica. La borra ye la sidra que queda nel fondu de la barrica que ta turbio y que nun sirve pa embotellar; tírase.

Una vegada qu'entamamos a embotellar convién meter tolo de la barrica, porque al romper la *tela* pue echase a perder.

Cuando tenemos la goma metida na barrica, pegamos un sorbiatu pa qu'entame a cayer, y col otru estremu vamos llenando les botelles que tán nes caxes a los pies. Pa que pare de chorrar, entre botella y botella, o ponemos el deu a mou de tapón de la goma o doblámosla. Enantes nun s'embotellaba per esti métodu. Lo normal yera pone-y a la barrica una *caniña*, pero perdíase muncha sidra y el procesu d'embotelláu yera más trabayosu.

¹⁶ Solamente se llaven con agua, nun se-yos echa dengún tipu de deterxente que pudiere dexar tastu a la sidra embotellao.

Si acabamos d'embotellar y vemos qu'entá nun sal *borra* pela goma, entós baxamos la boca de la mesma, como un par de deos más cerca de la plomada, y repetimos la operación hasta qu'entame a salir la sidra un poco turbio. Entós garramos la *borra* y tirámoslo. En vaciando la barrica, hai que la llavar bien enantes de ponese a corchar. El procesu ye'l mesmu qu'enantes de llenales, teniendo en cuenta si ta parafinada o non.

En teniendo les botelles enllenes, entós ye tiempu de *corchalo*. Güei coles *máquinas de corchar* métese los corchos¹⁷ n'agua frío pa llavalos y van corchándose les botelles una a una. Antiguamente'l procesu llevaba más tiempu, coles *corchadores* de madera. Estes corchadores nun apretaben el corchu, lo único que facien yera embocar el corchu nel *bocal* de la botella y con un *macetu* y un palu había que da-y al corchu hasta qu'entrara. Amás pa que'l corchu ablandara había que los *h.irvir* enantes.

En poniendo'l corchu a les botelles, lo normal ye poner nel bocal una *grapa*, que ye un fierru que torga la salida del corchu pola presión del gas de la sidra. Enantes les grapes nun esistíen, y había que-yos poner nos bocales un *alambre* que ficiera la mesma función que la grapa. Pue suponese qu'esi procesu yera munchu más duru que poner la grapa.

Parte de la sidra, como yá diximos enantes, déxase pa dulce, polo menos lo de la mazana de sapu, y depende de lo que guste en casa, daqué más. Yera vezu convidar a vecinos a probar sidra dulce acompañada de castañes asaes nos *magüestos*¹⁸; tamién acompañar les comíes con sidra dulce o del duernu y asina mesmo regalar a les persones qu'apaezan per casa per eses dómines con dalguna botella de sidra dulce. Esta sidra solamente lo hai mentanto se ta mayando, porque como nun se pue corchar, entós piérdese, pero lo

¹⁷ Güei los corchos vienen con una capa de parafina.

¹⁸ Nun ye obligatorio que la sidra colo que se convida nun magüestu seya dulce. De nun habelo en casa val perfectamente sidra fecho.

normal ye tener un garrafonucu pel llagar, mentanto chorre'l llagar, por si apetez un poco.

TIPOS DE SIDRA

- *Adelantáu*: Sidra que ta mui fecho, casi a un pasu d'avinagar. Duro.
- *Agüina*: Sidra con pocu alcohol, floxo y ensin cuerpu.
- *Blandu*: Ye la sidra que ta menos fecho. Col procesu de fermentación más cortu.
- *Con cuerpu*: Sidra que ta bono.
- *Del duernu*: Sidra dulce, recién mayao.
- *Desvanecáu*: Que nun tien fuerza, con pocu dióxidu de carbonu.
- *Dulce*: Ye la sidra que nun se corcha y que nun ta fermentao. Mostu de mazana.
- *Dulcín*: Sidra que dempués de fermentao, sigue teniendo tastu dulce.
- *Duru*: Ye la sidra que ta mui fecho. Tien un procesu de fermentación más llargu.
- *Filáu*: Sidra que s'echó a perder polos cambios de tiempu, que queda como aceite.
- *H.iláu*: Sidra *filáu*.
- *Fechu*: Sidra bastante fermentao, con bastante graduación.
- *H.echu*: Sidra *fechu*.
- *Muertu*: Sidra desvaneció, que nun tien fuerza, nin sabor.
- *Nuevu*: La sidra de la collecha del añu en cursu.
- *Puxarra*: Sidra de permala calidá.
- *Simple*: Sidra *blandu*, que ta poco fecho
- *Tiernu*: Sidra *blandu*, con poca fermentación..
- *Vieyu*: Sidra que nun ye de la collecha l'añu.
- *Volador*: Sidra con munchu gas. Al abrilu salta'l corchu y sal fuera la botella.

CONSUMU

La sidra, xunto cola lleche y l'agua, yeren les bebíes normales nuna quintana del conceyu. Ye dicir, podemos pescanciar que yera cási que la única bebida alcohólica que se tomada davezu. De xemes en cuando, tamién se podía tomar daqué de vinu, pero nun yera corriente por razones económicques; el vinu había que lo comprar porque nun se producía na quintana.

La sidra yera xunto col agua la bebida de mesa na xinta y na cena y tamién yera colo que normalmente se convidaba a la xente que pasaba per casa, pudiendo venceyalo poro con un usu de rrellación social. Rrellacionao con esti puntu, coméntamos l'informante que nun yera raro que dalgún vecín llamara a dellos collacios del pueblu pa espichar una barrica y n'espichándola quedase ellí hasta que se terminaba, lo que-yos podía llevar tranquilamente dos o tres díes. Pue suponese que tando tres díes a base de sidra, les condiciones nes qu'acababen la folixa nun yeren les meyores pa tornar pa en casa.

Nos chigres, l'informante diznos que yera vezu tomar sidra siempre en vasos como los d'anguaño pero más gordos, nun tien recuerdu de tomalo n'otros vasos o en xarres de madera. Tamién comenta que nun yera vezu que les muyeres apaecieren pel chigre a tomar sidra, qu'avezaben tomalo (a la que-y gustaba) pero en casa.

Tamién tien conciencia ver siempre tirar la sidra pa qu'*espalme* o *abra*.

Había dalgunes cases con llagar nel conceyu que facíen sidra abondo pa los de casa y siempre-yos sobraba. Entós nun yera raro que lo vendieran pa tomalo ellí mesmo, o pa llevar pa casa. Nun yera un chigre, pero podía dise a casa d'esi vecín a tomar unes botelles. Tamién sirvín, como digo pa cuando se terminaba en dalguna casa lo d'ellos, p'acabar l'añu, hasta que mayaren más. Vendíenlo por botelles o por caxes.

EL TRABAYU DE LA *SIDRE*¹ NA PARROQUIA DE CANDÁS (CARREÑO)

Xurde Fernández Fernández

La parroquia de *Candás*, del conceyu de *Carreño*, asítiase na llende col conceyu de Gozón. Llenda al norte cola mar, al este cola parroquia de Perlora, al oeste cola de Bocines (del conceyu de Gozón) y al sur coles de Perlora y El Pieloro. Na parroquia de Candás atopamos dellos nuedos de población y caseríos qu'igüen la parroquia y que-y dan un calter rural frente al calter urbanu de la villa de Candás. Son: El Carbayu, Carnicera, La Cruz, La Forca, Fuxa, El Llagarón, La Mata, La Matiella, El Pibidal, La Piedra, El Piñéu, Piñeres, El Regueral, El Seviyanu, La Sierra, La Tabla, La Talina y La Teyera.

¹ Na parroquia de Candás conviven les formes *sidra* y *sidre*. Anque ye más mayoritaria la primera, entá hai xente que diz dacuando la segunda. El profesor García Arias [(2003): *Gramática Histórica de la Lengua Asturiana. Fonética, fonología e introducción a la morfosintaxis histórica*. (2ª ed.). Uviéu, ALLA: § 3.3.1.1.] fala d'esti fechu: «En todos estos ejemplos resulta difícil extraer un factor común determinante del paso *-a > -e*, aunque la presencia de algún elemento de tipo palatal en el cuerpo fónico de la palabra pudo favorecer la modificación. Parece justificado pensar que se trata de un fenómeno en conexión con la tendencia del asturiano al cierre de las vocales átonas en general y de las finales en concreto. Se trataría de una *tendencia* no de una ley general y, en consecuencia, no debe de extrañar que, en un mismo punto del dominio lingüístico, sea frecuente la convivencia de la solución apuntada con resultados en *-a* para los mismos términos. En suma, al ser una tendencia el triunfo no ha sido total, ni en todas las palabras con *-a* ni siquiera en los términos señalados más arriba. La proclividad palatalizadora se manifiesta también en la toponimia...».

Dende antiguo son munches les cases y caseríes qu'en Carreño faen sidra pa en casa, anque col tiempu esti llabor foi amenor-gando por mor de que los ganaderos prefirieron que les *pumaraes* desaparecieren y quedaren a pación pal ganáu. Asina, per tol conceyu, hai delles tierres que tán anguaño a prau y reciben el nome de *La Pumarada* como alcordanza de la dedicación que tuvieron antaño.

Tamién dende antiguo hebo dellos llagares nel conceyu que se dedicaron a comercializar *sidre*. Los nuegos informantes² cunten hasta siete: «Güerno» en Perlora; «Riesgo» en Prendes; «Peñón», «Pachu Ramos» y «El Tronquín» n'Albandi; y «Casa Braña» en Candás. Ésti últimu asitiábase nel barriu de La Cruz y taba cerca de L'Academia, una institución escolar privada que funcionó hasta hai unos trenta años. Los neños al salir de clas «vien como la sidre salía pela puerta y entraben a probalo».

De toos estos llagares, namás «Peñón» sigue funcionando anguaño.

LA PUMARADA

Pumaraes y mazanales

Les güertes plantaes de *mazanales* llámense *pumaraes* y asitiá-bense davezu cabo la casa o la casería. Había cases que teníen delles pumaraes pa tener mazana d'estremaes güertes, de tierra estremao; porque la meyor sidra sal de la mezcla de munchos terrenos y de munches variedaes de mazana. Y polo corriente nun s'usa lo de tierres que tán cabo los ríos porque esta mazana nun ye bono, «ye insípido».

² *Jesús de Casa Rosalía* (La Tabla) y *Ramón de Casa la Reguera* (El Regueral), a los que-yos agradezo mui de veres la so ayuda.

Hai variedaes de mazana que s'usen pa comer, que nun son bones pa facer sidra (como la *golden*, la *reneta* o la *de chapa*). Y otros que se puen comer pero que davezu úsense pa facer sidra. Ente ellos: *crystalina*, pequeña y colorada y de sabor dulce; *clavelín*, de color cuasi blanco y de sabor dulce; *carrió*, de color averdosao con dalgo colorao, de sabor dulce; *garcíasol*, colorada y de sabor mui dulce (por causa d'ello si un añu hai muncha mazana, d'esta variedá nun s'echa pa facer sidra); *de Lin*, rayada y de forma picuda, mui ácida; y *de culera*, de forma arredondada, colorada y con dalgo verde, de sabor «nin ácido nin dulce».

Los mazanales hai que *podalos* y *cuchalos* tolos años y enxamás se sulfaten, nun se-yos pue echar nada de química. Si los mazanales nun se preparen tolos años, entós nun dan tolos años. Unos años dan más qu'otros, pero tolos años dan abondo.

Cuasi tolos años échase na tierra la semiente que queda nel llagar pa que nazan mazanales nuevos. D'esta semiente medren unes varines y a los dos años yá pues inxertar la variedá que quies, porque si nun lu inxertes esti mazanal va dar poco. Pa inxertar hai que dar dellos pasos: *cortar el tueru*; iguar unos *garcios*, unes cañes cortaes en forma de cuña, que tienen que ser del añu; *inxertar* los *garcios* na piel del tueru pa que pase la savia; *cintar*. A los dos o tres meses yá ves si prendieron o non. Si prendieron, al otu añu llévasse l'árbol pa la güerta, o pa onde quieras. Si nun prendió, hai que volver a inxertar al añu siguiente.

Hai mazanales qu'empiecen a dar a los cuatro o cinco años, y hailos qu'empiecen a dar a los ocho o diez años de tar plantaos. Los primeros duren poco, mientras que los segundos van durar ente cincuenta y setenta años.

Pañar mazana

La mazana entama a pañase n'ochobre, lo primero lo que ta en suelu, que ye lo que se llama *la mazana'l sapu*. Esta mazana val poco

pa facer sidra, porque se daña nel cambéu de temperatura del branu al iviernu. Empieza a podreecer y cai al suelu. La sidra que se fai cola mazana'l sapu llámase *sidre'l sapu* y nun val mucho porque tien mui poca fuerza, val namás pa *sidre dulce*.

A partir de mediaos d'ochobre entama a *bastiase* lo que ta n'árbol con una vara. Esta mazana yá ye bono pa facer sidra, anque lo meyor ye lo que se bastia a mediaos de payares y primeros d'avientu. Depués de pañalo hai que metelo en sacos o facer una pila con ello pa que «se vaya faciendo», pa que vaya madureciendo porque «vien mui bravo», pero nun pue madurecer mucho, porque entós cuando se maye va desfácese. Tien que tar asina unos tres o cuatro días. Nesti llabor ayudaba tola xente de casa y tamién los vecinos.

La mazana que se paña ye davezu pa facer sidra pa en casa. Pero tamién hai xente que viende una parte a llagareros y xente que nun tien llagar y viende tola collecha al llagar de «Peñón», n'Albandi.

El llagar

El *llagar* ta siempre cabo la casa. Nesti cuartín faise tol procesu de facer sidra, onde va tener muncha importancia la llimpieza, too tien que tar mui llimpio. Hai que llavar bien tolos cacharos de la sidra y ponelos a secar pa que nun quede nada na *madera* (nin humedá, nin verdín...), porque esto pue pasar pa la mazana.

Nun *duernu* llantáu nesti cuartu, échase la mazana llimpio y entama a *mayase* col *mayu*, que tamién llamen *calabaza*. Ye un aperiu iguáu por un palu llargu qu'acaba nuna pieza pesada de madera.

Cuando yá ta bien mayao, hai qu'echalo en llagar con una *pala de madera*. Nun pue ser de fierro nin de nengún otru material que nun seya madera porque entós la mazana «cría mal color». Tamién había xente que llantaba'l *duernu* nun pisu más altu que'l llagar y dende ehí echaba la mazana machacao al llagar.

El día que la mazana machacao s'echa en llagar nun lo hai qu'apretar. Ponse la *madera* enriba de la mazana, pero ensin apretar, namás col pesu de la madera. Porque esti primer día la mazana nun ta mui fermentao, y si lo aprietes va salir una sidra con muncha *borra*, con munchu posu.

Al otru día entamábase a prensar col *fusu* (había llagares que teníen ún y llagares que teníen dos). Apretábase con una *palanca* llarga pa facer fuerza. Había que dir dando-y vueltes y, al empar, que diba apretando la mazana, la sidra cayía per una canaleta al duernu, que se ponía debaxo del llagar. Esta xera tien que se facer adulces porque la mazana tien que fermentar un poco en llagar y tien que dir *garrando color*.

Al segundu día d'apretar el llagar yá nun echa más líquidu. Hai que quitar la madera y mover lo que yá ye *magaya*, porque «crió una casa» y movelo con una pala de madera. Hai que volver a poner la madera y volver a apretar. A esti procesu llámase *dar el corte*. Si de la primer vez qu'aprietes saques aproximao unos ochenta llitros, depués de dar el corte saques unos diez.

La magaya son los restos que queden depués de mayar la mazana. Esto ye mui bon piensu y úsase pa dar de comer al ganáu.

Si'l tiempu ta fríu la sidra pue tar cuatro díes en llagar, anque lo meyor ye que tea tres. Si hai calor hai que sacalo en dos díes porque sinón *pícase*.

La sidra que cai nel duernu del llagar ye la *sidra dulce*. Dalgo d'ello bébese namás caer al duernu y el restu métese en *barriques* o *pipes* pa que fermente. Nes barriques o pipes que se van enllorando nun hai qu'echar too del principio, porque ye una sidra mui dulce. Hai qu'echar tamién lo que llamen el *turcipié*, lo último que da'l llagar, que ye una sidra «más fino, más fuerte y tien más alcohol. Vien de la piel de la mazana». Esto ye lo que da más fuerza a la sidra. Lo que sal depués del *turcipié* (depués del tercer o quartu día) «paez que yá quier fermentar», namás val pa beber en dulce.

El tonel o la barrica hai que rellenalos tolos díes y esperar a que pare de *ferver*, hasta que pare d'echar espluma; entós, tapes. Hai que curiar que nun ruempa la telina que cría la sidra perriba, la *madre*, porque si se ruempe pícase. La madre ye'l cierre pa que la sidra nun respire.

La sidra na barrica o tonel déxase de tres a cinco meses. Hai que dir prebándolo hasta que tea al gustu; pa prebalo ábrese la *espicha* y la sidra échase nun vasu. Tien que tar fino y nun pue tar dulce, porque si lo embotelles tando dulce, ensin tar fermentao dafechu, entós esploten los corchos y sal con muncha espluma. Esta sidra ta mal fecho porque'l líquidu nun pue emburriar al corchu. A esta sidra llámen-y *d'espoleta*.

La sidra ye mui delicao y, polo tanto, hai que curialo muncho pa que nun se *file*, pa que nun s'estropie. Esto nótese cuando s'echa un culín: al echalo, quites la botella y sal como un filu y en vasu queda como si fuere aceite. Sobre esto hai xente que diz que ye porque se sulfató la mazana; tamién hai xente que cree que ye porque al face-lo apretóse abondo; y tamién hai xente, ente ellos los informantes, que creen que la sidra fíbase porque fermentó enantes de metelo na barrica, porque tuvo más de tres o cuatro díes ensin meter na barrica. La sidra al escanciar tien qu'*espalmar* al borde del vasu, «tien que romper, abrir y quedar ensin espuma».

Hai xente que quier quedar bien «cuando saca una botella sidre», y entós ayuda a la sidra a qu'espalme. Echa xabón o grasa de gochu nel *boquín* de la botella pa qu'al cayer nun tenga espluma. Esto fai qu'a la sidra-y quede'l sabor d'eso que s'echó en boquín.

Embotellar

Hai que llavar bien con agua les botelles usaes l'añu anterior, y depués poneles a secar en *paxos* boca abaxo hasta que nun quede nada d'agua. Si la botella tien dalgo puerco apego a ella hai que llavales con *maíz*, *tritu* menudino o con *perdigones*. Pero pa que nun

quede nada puerco apegao hai cases nes que namás que se bebe la sidra llávense les botelles y vuelven a tapase col corchu. La xera de llavar les botelles faenlo davezu les muyeres, aunque tamién lo puen facer los homes.

Cuando les botelles yá tán llavaes entamen a enllenase con ayuda d'un grifu de madera o de metal. Y después córchense. D'una *barrica* salen aproximao trescientos botelles, y d'una *pipa* unes seiscientos.

Cuando yá ta embotellao hai que guardalo nun sitiú escuru y fríu, a una temperatura ente 12-14 graos. Y pa que se vaiga faciendo tamién ye bueno moveles de cuando en vez. La sidra después d'embotellao va siguir faciéndose; cambia'l tastu de cuando s'embotella a cuando s'abre pa beber; na botella va garrando fuerza.

Consumu

La sidra que se fai nuna casa o nuna casería ye davezu pa en casa, aunque tamién se regala a familiares y a amigos y siempre qu'hai visita convidase a unes botelles pa que preben la sidra.

En munches cases de la parroquia intentaron facer tamién pa en casa *llicor de mazana*, con sidra dulce, oruxu y azúcare. Les botelles de llicor hai que moveles tolos díes pa que se desfaiga bien l'azúcare. Tarda un mes en facese.

FACER LA SIDRA NA PARROQUIA DE BOCINES (GOZÓN)

Xurde Fernández Fernández

Bocines ye la parroquia más oriental del conceyu de *Gozón* asiada na llende col conceyu de Carreño. Llenda al norte cola capital del conceyu, Lluanco; al sur coles parroquies de Candás y El Pieloro, pertenecientes al conceyu de Carreño; al este cola mar y al oeste cola parroquia gozoniega de Cardo. En Bocines atopamos dellos nuevos de población: Antromero, Cabornio, Condres, Fumayor, La Gallega, La Guardada, La Rodil, Salines, La Uz, La Vallina y Valparaíso.

Yeren munches les cases de Bocines que pañaben *mazana* de les pumaraes pa facer *sidra*, unos namás pa en casa y otros tamién pa vendelo. Pascual Madoz¹ fai referencia a la venta de sidra nesta parroquia. Anguaño nun hai na parroquia llagar nengún que faiga sidra pa vender, namás se fai pa beber en casa y pa regalar a los vecinos, amigos y familiares.

LA PUMARADA

La güerta dedicada a pumares llámase en tol conceyu *pumarada*. La mayoría d'elles taben cabo la casa, anque tamién les había

¹ Pascual MADDOZ (1985 [1845-1850]): *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España*. Ed facs. Valladolid, Ámbito: 87.

dalgo más alloñaes. Munches d'elles desaparecieron lo mesmo qu'otres güertes con otros árboles de fruta cuando'l sector ganaderu se fizo mui fuerte. Munchos ganaderos prefirieron qu'estes güertes desaparecieren y se convirtieren en praos o en tierras a maízu pa dar de comer a les vaques. Desaparecieron les güertes nes que recoyíen fruta de toa mena (cirueles, mazanes, figos, cereces... que llevaben a vender *a la plaza* a Candás o a Avilés), porque los árboles molestaban y por ello fueron desapareciendo, dexando'l so espaciu pa pación. En Bocines había güertes abondes dedicaes a mazana, tanto *de mesa* (una d'elles ye la clas que llamen *de mon*) como pa facer sidra. Ente estes últimes tópanse les races de: *carrió*, una variedá «mui dura, buena porque aguanta munchu», bastante colorada y dalgo rayada y úsase tanto pa sidra como pa mesa; *blanquina*, «de color mui claro y mui tierna», mui bona pa facer sidra; *rayadina*, «de color verdoso con dalgo colorao», mui ácida y por ello en delles cases nun se come; *de Lin*, variedá que s'usa pa facer sidra, y que davezu nun se come porque ye mui ácida, de color verde con dalgo colorao; *picona*, colorada y bastante ácida que se llama asina porque tien una forma puntiaguda; *dulcesol*, variedá nueva de sabor dulce, colorada. Por razón d'ello nun s'echa sola pa facer sidra porque sal mui dulce.

Los informantes² dícnos que lo normal pa facer sidra ye usar estremaes variedaes de mazana y frutos d'estremaos suelos. Lo corriente en Bocines son suelos con munchu fierro, de color encarnao, que ye un suelu bonu pa los mazanales. Pa facer sidra hai qu'echar tamién mazana que naciera en suelos calizos, porque estos suelos dan «muncha fuerza y munchu gas pa facer la sidra». Considérense los meyores suelos pa los mazanales.

² *Josefina Suárez Muñiz* (Casa l'Indianu, Condres); *Isidro Rodríguez Rodríguez* y *Ana María Vega Pérez* (Casa Nicanor, Condres), a los que doi les gracias mui de veres. Tamién quiero dar les gracias a la mio familia y amigos que m'ayudaron nesta xera.

Podar y cuchar

Tolos años, per xineru, hai que *podar* y *cuchar* los mazanales. Pa cuchar cávase alredu del mazanal y depués échase'l cuchu enriba. Los mazanales nun se sulfaten, nun se-yos echa nada de química.

Inxertar

Otru trabayu qu'hai que facer a los mazanales ye inxertar, pa que tengan «sangre nuevo». Una manera d'inxertar ye l'inxertu *de púa*, onde los pasos qu'hai que dar son: a) cortar el tueru a un metru más o menos del suelu; b) con una navaya fáise-y un tayu «pa baxo»; c) el *garfiu*, que ye como se noma a la caña que queremos inxertar, afílase per un llau con una navaya; d) métese'l garfiu en tueru pa que la *sangre* cuerra per él; e) envuélvese en moñica de vaca pa que nun entre aire. Agora faise con plásticu; f) anguaño, cuando'l garfiu prende hai que quitar el plásticu.

Estos mazanales al añu entamen a dar una o dos mazanes. Pero hasta ocho o diez años depués «nun dan nada curioso».

Dende siempre, oise que los mazanales dan mazana un añu sí y otro non, o que dan un añu muncho y otro poco. En Casa l'Indianu, en Condres, l'añu que los mazanales teníen muncha flor *esfloraben* a dellos, quitáben-yos les flores pa qu'al otro añu volvieren a dar flor y mazana.

Pañar mazana

Na xera de *pañar* collaboraba tola xente de casa y, dacuando, dalgún vecín. A partir del once de setiembre (San Martín) la mazana yá ta pa pañar. Pero davezu espérase un poco más, hasta los meses d'ochobre y payares. Darréu hai que *bastiar* los árboles con una vara d'ocalitu o d'ablanu que tien que ser «llarga bastante y que nun ruempa» pa tirar lo que ta n'árbol.

Pa sidra ye meyor lo que ta n'árbol, y lo peor ye la *mazana'l sapu*, que ye lo primero que se pisa, lo que se paña del suelu a primeros de setiembre. A la sidra que sal d'esta mazana, llámen-y *sidra'l sapu* y «tien un sabor amargu, como'l de la corteya'l mazanal».

Enantes de metelo en *cestos* o en *sacos* hai qu'escoyer la mazana pa nun meter nenguna que tea podre. Y yá metío hai que lleválo pal llagar, que por un regular ta nun quartu cabo la casa: en carru si la pumarada ta lloñe o nos mesmos cestos o sacos al llombu si ta más cerca. Nellos queda hasta l'otru día, que s'entama a *mayar*. Tamién lo hai que llavar o llimpiar si hai dalguna manchada de tierra o barru enantes de metelo en llagar.

La mazana que se pañaba yera davezu pal llagar de casa, aunque tamién había xente que lo vendía a los llagareros de la zona o a otros llagareros de la contornada. Por exemplu, en Casa l'Indianu tuvieron llagar pa vender sidra (tamién hebo otros na parroquia). Usaben tola collecha pal so llagar, pero desque dexó de tener una finalidá comercial namás se dexaba pa en casa lo que se diba mayar y lo otro vendíase a dellos llagareros de la redolada como «Peñón» d'Albandi, «Güernu» de Perlora o «Braña» de Candás, los tres nel vecín conceyu de Carreño.

El llagar

El *llagar* ta davezu mui cerca de la casa. Ellí faise tolo que cinca al trabayu de facer sidra. Dicíen los vieyos que «namás la madera podía tocar la mazana o la sidra». Daqué que nun fuera d'esti material, como'l metal o dalgo paecío, nun se podía usar pa facer la sidra. Anguaño, los llagares industriales usen munchos ardiluxos que nun son de madera.

Lo primero que se va *mayar* ye lo que primero se pañó, lo del suelu. Dempués mayaráselo lo bastiao.

Echen la mazana llimpio nel *duernu* llantáu na metada'l quartu y empiecen a mayalo col *mayu* de madera, un palu con un estre-

mu munchu más gordu col que se machaca la mazana. Poníense dos o tres homes per cada llau, caún con un mayu y empezaben a machacalo cruzando los mayos. Cuando la mazana taba bien machacao, garrábase una pala de madera pa echalo en llagar.

Pero pa echalo había que *armar* el llagar. Armábenlu poniendo tables alrededor de la *mesa'l llagar*, dexando alrededor una *canaleta* pela que cuerre'l zume. Porque namás que s'echa la mazana mayao, el líquidu yá entama a correr y a caer nel duernu que se pon debaxo'l llagar.

Enantes d'echar la mazana había que poner en llagar una tela o un sacu dende la mesa'l llagar hasta un duernu que poníen en suelu col envís de que si cayía dalgo de mazana machacao cayera pal duernu y volver echalo en llagar. Ellí tenía que tar hasta'l día siguiente porque dicíen los vieyos que «tenía que cocer».

Al otru día entamaben a prensar con unos tablones que poníen enriba la mazana machacao. Estos tablones tienen furacos pa que'l zume vaiga metiéndose per ellos pa cayer a la canaleta y cayer per unos furacos qu'hai na mesa al recipiente de madera o la duerna na que cai la sidra.

Pa prensar había qu'apretar col *fusu* (había llagares d'unu o de doble fusu). Al fusu había que mete-y una barra pel furacu pa dir dándo-y vueltes apretando. El llabor d'apretar el fusu facíenlo ente dos o más persones. Tamién lo pue facer una sola persona, pero hai qu'apretar muncho.

Al apretar el fusu los maderos van baxando y apretando la mazana. Según va baxando la prensa hai que dir poniendo más pesu enriba, porque al empar que la *magaya* baxa hai que dir poniendo más tables pa dar más presión. A esto llámenlo *calzar*.

Quando pelos furacos yá nun pinga la sidra dulce hai que quitar los maderos y *da-y el corte*. Con una pala de madera hai que dir cortando lo que yá ye *magaya*. Hai que garrar lo de los llaos y dir metiéndolo pal mediu. Depués hai que volver a prensar. Hai que *dar el corte* polo menos una vegada al día.

Lo que cai nel duernu dende que s'echa la mazana machacao hasta esti segundu procesu de prensáu ye la *sidra dulce*. D'esta sidra dulce una parte ye pa beber y otra pa meter en barriques y dexar que se faiga la sidra. La sidra dulce que nun se mete na barrica a los pocos díes ponse malo, «avinágrase».

La sidra métese na barrica pa que *fermiente* cola ayuda d'un *embudu* y una *peñera*. Los informantes nun nos dieron el tiempu exactu que la sidra ta na barrica. Cúntennos que depende de cómo se quiera la sidra, «más fecho o menos fecho». Pa saber si yá ta, hai qu'*espichar* la barrica y dir probando la sidra hasta que dexa de tar dulce y se ponga al gustu. Pa probalo, sácase un culín y si ta dulce déxeslo un mes más, sinón hai qu'entamar a corchar. Por exemplu, en Casa l'Indianu de Bocines gustába-yos «que tuviera claro, que tuviera un sabor non mui fuerte». Anque tamién nos dicen que'l tatsu de la sidra va cambiar tovía cuando tea na botella.

Pero la sidra na barrica va dexando «poso», la *borra*, que ye d'un color escuro. Esto nun val pa beber, sinón que val pa facer vinagre. Depués de meter la sidra en botelles, esto métese nuna barrica vieya hasta que se fai vinagre.

Embotellar

Lo primero ye llavar les botelles que se tienen d'otros años y qu'enantes yeren les qu'usaron siempre pa sidra, de color verde o marrón. Anguaño val cualquiera, davezu nes que vien el cava o la sidra achampanao. *Esclarábense* a mano con maízos o *perdigones* dientro «pa quita-yos la mierda del culo». Esti trabayu facíenlu davezu les muyeres.

Les botelles enllenábense poniendo na espicha un grifu de madera, aunque anguaño en munchos sitios ye de metal. Nun se puen enllenar les botelles hasta arriba porque sinón depués nun entra'l corchu. Y depués yá se *corchaben*. Facíase con una *corchadora*, un aparatu especial pa corchar.

Lo primero pa corchar yera poner los corchos, que s'usaben d'un añu pa otro, cociendo nuna pota. Anguaño úsense corchos parafinaos compraos, que namás s'usen una vegada. Depués de cocíos metiense nel *boquín* del aparatu usáu pa corchar y con un mazu de madera hai que da-y pa meter el corchu na botella: «Hai que face-lo con buen pulsu».

Pero los corchos tamién puen fallar, porque hailos que tienen dalgún poru. Nesti casu la sidra estrópiase y hai que dexalo pa vinagre.

El consumu

Anguaño nun hai nengún llagar en Bocines que comercialice sidra. Pero entá se fai sidra en munches caseeríes, y faise pa en casa (pa tomar cuando hai dalguna visita o cuando a ún-y pete) o pa regalar.

Antiguamente en Casa l'Indianu teníen un llagar que vendía sidra y hasta ellí diba a la xente a compralo per toneles. De xuru, foi ún de los caberos llagares d'esta mena qu'hebo na parroquia.

Anguaño, amás de facer sidra, intenten en delles cases facer llicor o oruxu de mazana. Dellos consiguieron un bon productu y otros namás llegaron a intentalo.

LA SIDRA EN CASTRILLÓN

M.^a Esther García López

Castrillón ta asitiao na costa central d'Asturies. Ye un conceyu que dedica más d'un 50% de la so estensión a l'agricultura, repartío ente tierres de llabor, praos y terrén forestal. Na zona urbana concentrada en Piedras Blancas, Salinas y Raíces los sos habitantes dedíquense a servicios y al trabayu na fastera industrial del conceyu que da empléu a una bona parte de la población activa. Nos caberos años entama a xorrecer l'actividá turística.

Inxertada na actividá agrícola podríamos considerar la ellaboración de sidra, que nel sieglu pasáu foi una actividá importante ya qu'hubo unos cuantos *llagares* de muncha producción y otros munchos de producción pal consumu familiar.

DELLOS LLAGARES EN CASTRILLÓN

El llagar d'Eliseo en Moire, *El llagar de Ca Casín* en La Torre, *El llagar de Ca Aquilino* en Santiagu'l Monte, *El llagar de José Manuel* en Piedras Blancas, *El llagar de Ca Celesto* y *El llagar de Luis Cuervo* en Peñarréi, *El llagar d'Ángel Campa* en Teboyas, *El llagar de Gil* en Ca Ferreirín en Teboyas, y *El llagar d'Andrés el Gallego* en Las Bárzanas fueron los llagares qu'escoyí como muestra de que nel conceyu de Castrillón hubo una importante producción de *sidra* cuasi

de xuru dende finales del sieglu XIX hasta mediaos del sieglu XX, época na que quiciabes, pola mor de dellos cambios na sociedá rural d'esti conceyu, dexaron d'esplotase. Dellos de los llagares familiares como los de Peñarréi y Teboyas siguen produciendo sidra, anque en llagares modernos, ya introduxeron máquines de tou tipu pa facer más cómoda la so elaboración de la sidra.

DALGO D'HESTORIA

El llagar d'Eliseo ye mui antiguu. Nun se sabe la fecha de construcción pero sí afirman que ye del sieglu XIX. Primeramente taba en Moire d'Arriba onde naciera Constantino del Busto, y al treslladase a vivir a Moire d'Abaxu, treslladaron tamién el llagar a la nueva casa. Constantino morrió nel añu 1946, a los 68 años, y con él morrió práuticamente la esplotación del llagar. El so fíu Eliseo fexo sidra dos o tres años más y dempués dexaron de producir. Otres ocupaciones llenaben el so tiempu, pues nesta casa teníen molín, tienda «de too», panadería, bar, salón de baille¹ y hasta ferraben ganáu.

Esti yera un llagar mui grande, que conserven güei nel llugar onde dio antaño tanta producción. En cada *llagarada mayaban* 8.000 kilos de *mazana*. Los *toneles* yeren de 15, 10, 25 y 50 *pipas*. Caúna d'ochenta llitros. Tanto los toneles como les pipes teníen que ser de madera de carbayu o d'álamu. Nun podíen ser de castañal porque da'l tinte.

Otru llagar grande yera'l de Ca Aquilino en Santiagu'l Monte. Facíen sidra pal chigre y pa esportar. Teníen chigre, bolera y estan-

¹ Nel llugar onde taba'l salón inda se conserva una pianola d'aquellos tiempos que funcionaba con una perrona por pieza. Yera un baille mui concurríu pola mocedá de los alrededores. Ellí vinieron famoses orquestes de la dómina: «La Sycosa Boys», «Neptuno», «La Venus» de Grau, «La Lira» de Pravia, «La Muñiz» d'Arnao que tenía dos bandoneones y otres... Tamién traíen compañes de teatru.

cu y yera otru de los llugares de Castrillón onde se facía baille, al son d'un organillu² que tocaba Antón de Lauriana, un paisanu que yera feliz tocando. Allí acudía mocedá de los pueblos d'alredor: Navesces, Ranón y hasta d'Avilés. Tamién veníen a xugar a los bolos y a xugar a les cartes y yera un chigre onde se tomaba sidra abondo.

Nestos llugares el llabor facíase n'andecha, cuando *pisaben* llamaben a muncha xente p'ayudar, porque yera muncha cantidá lo que se pisaba. Olga Mieres alcuérdase d'un *toneleru* que diba a la so casa a facer los toneles. De la reparación encargábase so pá que yera mui «curiosu». Pa sellalos utilizaba brea.

En Las Bárzanas hubo un *llagar con dos vigues* onde tamién se mayaba abonda mazana.

En Piedras Blancas, xustamente onde se levantó un bloque pisos al pie la carretera xeneral, xunta la plaza d'abastos, yera onde s'asitiaba'l llagar de Ca José Manuel (Ca Eladio). Un llagar mui grande que vendía sidra pelos pueblos d'alredor. Teníen dos *pomaraes* de gran estensión, una en La Castañalona, una finca de cuatro díes de bueis con munches clases de mazanes. Otra pomarada más cerca de Piedras, xunta casa Alicia. Ésta tenía más ralos los manzanelos pero yera entá de más estensión, 5 ó 6 díes de bueis.

Esti llagar desapareció hacia l'añu 1950, pero l'informante³ nun nos esplica los motivos; equí, nel llugar onde taba asitiáu'l de Piedras Blancas, compráron-yos el solar pa facer pisos y diéron-yos un pisu a cada hermanu. Naide siguió col llabor de facer sidra.

Estos llugares grandes y antiguos de Castrillón desaparecen más o menos nesta época, hacia 1950, y coinciden cuando los dexe-

² Col tiempu y principalmente peles fiestes del pueblu, yá veníen orquestes como la llamada «Los Alacanos».

³ Gracias a toles persones que m'informaron, especialmente a: *Eliseo del Busto Fernández* y *Generosa Fernández López* de Moire; *Flora del Busto* d'El Cuadro (98 años); *Ángel Campa* de Teboyas; *Gil Fernández García*, *Olga Mieres Prendes* (85 años) y *Mary Ablanado Mieres* de Santiagu'l Monte; *Eladio Fernández Campa* de La Torre; *Luis Cervo García* y *Atanilda Olga Rodríguez Fernández* de Peñarréi.

d'esplotar los más viejos. Según Aladino, de La Torre: «Tenía que gustate y había que trabayar mui duro, daba munchu trabayu».

El llagar de Santiagu'l Monte tamién desapaez hacia 1955-60 y foi esplotáu por varies xeneraciones, esistiendo yá nos primeros años del sieglu xx. De toles formes, aunque sin esplotar, tuvo en pie hasta'l año 2003, cuando espropiaron la casa (Ca Aquilino) pa pasar l'autovía. Yera un llagar que tenía 8 ó 9 toneles de 3.500 litros y munches pipes pequeñes. El güelu yera un gran catador de sidra, fixábase ente otres coses en que dexara *grasa* nel vasu. Tamién se sabía si *rompía* bien y facía muncha espuma nel vasu, señal de que yera bono y dulce.

En Castrillón amás d'estos llagares grandes, había chigres onde se consumía sidra, como en Ca Roxa o Ca Mexa de Las Bárzanas. Nos llagares pequeños consumíen la sidra pel branu, pel tiempu la yerba y si venía xente a casa «sacaben una botelluca».

En Peñarréi tamién hai varios llagares, en Ca Celesto y en Ca Luis Cuervo, en Ca Paco'l Cuervu y el de Ca Máximu. Nesti últimu agora yá nun fan sidra porque nun viven nel pueblu. Los dos primeros siguen mayando en llagares modernos, que sustituyen a los que n'otros tiempos yeren de madera. Fixeron sidra siempre dende fai cien años o más. Yeren llagares pequeños onde siempre se fexo sidra pal gastu, unes 600 botelles.

EL PROCESU

Nel llagar d'Eliseo molíase nel *pisón* col *mayu* pa llueu pasalo al *camaráu*. Nel camaráu era onde s'echaba la mazana molío. Cada poco cambiábase. Unos años más tarde apareció una máquina con dos volantes ún a cada llau del *molín*. Al baxar el llagar pa Moire d'Abaxu, onde ta actualmente, acopláronlu al molín farineru, asitiáu xustamente a la vera'l llagar, que molía con agua del ríu de Piar-nu. Esti molín activábase per mediu d'unos polees acoplaes a un engranaxe que yera l'exe'l molín.

Na *moxeca* echaben la mazana entero y d'ehí pasaba al camaráu, baxando pela *canaleta* del molín. Dientro del camaráu montaben una estructura de madera pa contener la mazana. Poníense unos tablones fuertes de cuatro deos de grosor, otros penriba atravesaos y otros encima, más anchos. Baxaben la viga. Poníense unos tacos forrando pa que *presaren* la mazana hasta que namás quedare la *magaya* o *maga*. La viga tenía unas piedras que pesaben unes dos o tres tonelaes, la *pesa*.

Según diben presando *daben el corte* pa xuntar la mazana, cortaben pelos llaos y echaben nel centru pa presar. Solía dase'l corte pela nueche⁴; cuando yá taba abondo esprimío facíen subir la pesa col *fusu*; cola presión durante tola nueche la pesa llegaba hasta tocar el suelu. La mazana llegaba a ocupar la mitá del camaráu. Esti yera llabor de los homes.

N'otros llagares más pequeños, el cuadru tenía un canalín tou alrededor pa que la sidra fuere corriendo. Entre *capa* y *capa* de mazana poníase una *capa de paya* pa que saliere meyor la sidra.

Nel llagar de Gil en Teboyas últimamente punxéron-y un fierru con una bola d'aceru que facía de coxinete y asina daba menos trabayu. Esti llagar ye pequeñu pero ta en funcionamientu.

El mesmu día que s'empieza a presar la mazana empieza a salir la sidra pa los *duernos*, nos llagares grandes, 8.000 kilos de mazana nel camaráu. El procesu d'aniciu duraba una selmana. El primer día yá s'empezaba a llenar los duernos y diben echándose pa los toneles o pipes con calderos ayudándose con un embudu grande de madera, colao per un trapu o una manga pa que nun pasara nada de la magaya, nin mosques o otros povisos, pa que nun saliera'l *posu*. Cuando paraba *ferver* na barrica, acoplábase-y a la goma un palu, y asina nun llegaba al fondu y nun salía la *madre*. En Moire nos caberos años que

⁴ Nos llagares de Teboyas, que son familiares, dempués de dar el corte sacaben entovía unes 50 botelles más. Dícenme los informantes que ye meyor dar el corte que non revolver cola magaya como fan agora nos llagares modernos.

funcionó'l llagar disponíen d'una bomba pa *trasegalo*. Una bomba nel duernu y otra na *vasija* o *pipa*. En Santiagu'l Monte tamién teníen una bomba manual pa facer el trasiegu. Esta operación de trasegar la sidra ye mui importante, pásase d'una pipa pa otra. Faise dempués de *fermentar* y salir *la maldá*, déxenlo tapao un tiempu, faise'l trasiegu y dempués del trasiegu tien que pasar una temporada, hasta *embotellase*. Nel trasiegu vei procurándose que quede la madre no fondu.

Los toneles teníen nel témpanu frontal un furaquín que se tapaba con un tacu de madera qu'entrare a presión, nomáu la *espita* o *espicha*⁵; tamién se tapaba con una mazana y en dellos casos con barru. De xemes en cuando probábase, con una paya, a ver cómo taba la sidra, cómo diba'l procesu.

En cuantes al consumu de *sidra del duernu*, discrepen los informantes: dalgunos opinen qu'enantés nun se consumía tanto. Otros informantes dicen que siempre se tomó la sidra del duernu y que va munchos años yá se consumía nos *amagüestos*. En Santiagu'l Monte alcuérdense cuando entamaba a salir *la sidra dulce*, los neños faciendo una fila pa que-yos dieren d'ello.

Hai que tener muncha práutica pa saber cuando la sidra ta fecho según como se quier. Si ta menos tiempu sal más dulce y si pasa más tiempu ye más ácido, pero eso ye la práutica con daquién que sabe catalo pa dir deprendiendo, sinón, lo más seguro ye que nun salga bien. Nun ye llabor ná fácil pa quien nun ta d'ello.

Pel antroxu⁶ yá taba dello corchao, porque alcuérdense los informantes de dir al llagar d'Eliseo a buscar sidra pa tomalo neses feches, más bien poco fermentao, un poco dulce. Según Luis Cuervo, munchos *pisen dulce* porque ye «pa en casa» y gusta-yos más asina. Cuan-

⁵ *Espicha* tamién se-y llama al canalín per onde sal la sidra pal duernu y a la fiesta que se fai al rodiu de la sidra, con comida tradicional como llacón, capones, güevos, chorizos cocíos en sidra y otros manxares de la nuesa cocina.

⁶ Pel antroxu facién el pote de berces pero echaben una morcilla pa caún, porque esi día había qu'antroxar ya que llueu llegaba la cuaresma y nun se comía grasa, tolos vientres guardaben la vixilia.

do ye pa bares, pisen más *áspero* por que los bonos bebedores quieren sidra que tea más acidoso.

Tamién se tomaba sidra n'otres celebraciones familiares.

La sidra hai que bebelo acabante *tiralo*, xustamente cuando *rompe* nel vasu, sinón pierde tol sabor. Si ye bono, namás escancialo tien que *vese'l granu* pa que sepa bien; tien *qu'espalmar* (romper bien nel vasu). Si queda *ciego* (sin espuma) ye que nun ta bono, ta muerto. La sidra hai que *tíralo* dende bien alto, non echalo muerto.

Lo que quedaba dempués de prensar la mazana, la magaya, dábase-yos a les vaques.

LLIMPIEZA

Les pipes y los toneles llimpiábenlos con agua abundante y un cepiyu, los más grandes, metiéndose dientro⁷ pa que nun quedara nada de posu. Les pipes llimpiábenles con agua ferveiendo. En dalgún llagar echáben-ys azufre. Agora, como los toneles lleven una capa de parafina, llávenlos con agua frío cuando se vacia la sidra y llueu pa volver a echalo. En La Torre diben buscar l'agua a la fonte pa esta operación de llaváu, delles veces nuna pipa.

Les botelles diben llavándoles según diben quedando vacíes y corchábenles col corchu vieyu pa reservaes pa la próxima collecha.

Pa embotellar nun val cualquier día, tien que ser un día claru y espexáu, que nun faiga aire y a poder ser en menguante.

Si s'estrozaba dalguna pipa de sidra, dalgo que yera bien raro, utilizábase pa facer vinagre.

La sidra naide sabe lo que dura. Xustifica esta afirmación Gil de Teboyas y cuéntanos como anéudota que cuando reparó la casa topó nel sótanu dos botelles que debíen tener unos 30 años y que la sidra

⁷ Cuéntame un informante que los toneles tamién servíen d'escondite pa cortexar. Yeren un llugar bien resguardáu pa dalgún mozu que quería vese a soles cola moza.

taba perbono. El secretu ye que tea bien corchao. Otros informantes afirman que tien que ser del añu o como muncho de dos años. Nestos llagares pequeños facien pa en casa, nun se vendía nada.

El llagar de Ca Martín en Teboyas construyólu José Manuel Campa, carpinteru de profesión. El fusu traxéronlu de la Real Compañía Asturiana de Minas. Nesti llagar yá va unos cuantos años que nun pisen.

LA MAZANA

La mazana que s'utilizaba nel llagar d'Eliseo yera too de Piarnu. Compráben-yos parte d'ello a los vecinos. Na mesma casa yá garraben muncho d'ello, unes 20 ó 25 tonelae. Los años impares había menos collecha y polo tanto menos producción de sidra, aunque na zona de Piarnu había pomaraes que daben tolos años, podía reducirse un poco la producción, pero siempre teníen mazana. Sin embargo en Teboyas, la collecha yera cada dos años. L'añu que tocaba muncho vendíase dello pa Xixón y otros llugares d'Asturies.

Nesta fastera, sobre too en Piarnu, dábense mui bien les mazanes. Alcuérdase Eliseo d'inclusu un mazanal que fuera secando poco a poco y namás-y quedaba una cana que dio ella sola 600 kilos de mazanes de güerta.

En Ca Aquilino en Santiagu'l Monte teníen una pomarada mui grande llamada La Vallina, pero amás, como producíen tanta sidra, compraben pelos pueblos d'alredor, sobre too en Piarnu, Llodares, La Ramera, La Ferrería, etc.

Había distintes clases de mazanes, les meyores como les de *borrón*, (de sabor especial), les de *chapa*, la *coloradina*... yeren les que se vendíen pa comer, les de borrón a los más pudientes; d'éstes, dempués d'escoyíes, les más *males* yeren pa sidra mezclaes coles otres, porque la sidra si se-y echen mazanes de varies clases sal más bono. La *reina* yera más bien pa mesa, si se pisaba dello había que pisalo pron-

to porque sinón poníase farinoso y faciáse puré. En Teboyas lo que más utilizaben pa sidra yera lo *de pelona*, porque abondaba munchones pumaraes de la zona. En Santiagu'l Monte había una clas que la nomaben *de pola feria*, d'últimos d'agostu (la feria de San Agustín n'Avilés). Lo de *mingán* que yera pa mesa, lo de chapa, y *la de dulce* que s'utilizaba p'asar y pa facer dulce⁸. Les de mesa guardábense nel horru o na panera, estendíes n'estantes pa que nun pudrieren. Solíen durar hasta avientu. Otra clase yeren les *de Villaviciosa*, la *blanquina* (más ácido, propio pa sidra), les de *llimón*, etc. Tamién se clasificaben por tamaños: les *de güevu p'arriba* yeren pa mesa y les de *güevu p'abaxo* yeren pa sidra. Cuando veníen les zabarceres y compraben les mazanes había qu'envasales de güevu p'arriba pa mesa. Les que caíen llamábanles *de sapu* y nun yeren bones pa la sidra.

Los mazanales yeren bien sanos. Nun se podaben, nun siendo qu'estorbaren les canes, y tampoco se sulfataben pues casi que nun había plagues como hai agora.

Si sobraven mazanes, o les que nun valíen nin pa sidra nin pa mesa, dábanse-y al ganáu, como la magaya. Esti llabor d'escoyer les mazanes facíenlo les muyeres.

L'EMBOTELLÁU

Los envases traíenlos d'una fábrica de Xixón. Cualquiera que llevare sidra tenía que devolver l'envase. Corchábense con corchos ensin nenguna inscripción nin marca. Les botelles teníen que llavales a mano y yera una tarea pa la que necesitaben ayuda de los familiares. En ca Eliseo de Moire llavábanles⁹ na canal del molín

⁸ El dulce de mazana con *quesu de trapu* (el d'Afuega'l Pitu) yera siempre'l postre del Día Santiagu (fiesta'l pueblu en Santiagu'l Monte).

⁹ Esos díes de llaváu curábense toles mancadures que teníen, de lo que deducen que l'agua ye un bona melicina.

porque taba al pie'l llagar y anque yera abondo trabayu tamién yera una comodidá. Teníen una maquinina manual con un escobín y les que taben mui puerques llavábenles con perdigones. El día que *corchaben* ayudaba tola familia. Teníen una máquina manual, un tubu onde s'introducía'l *corchu* y cola baqueta empuxábenlu dando-y con un mazu pa que quedaren bien corchaes. El corchu ye dalgo mui importante, hasta'l puntu d'influir en que la sidra salga bono o non. Tienen que ser blancos y qu'al abrir la botella hinchén. Agora refuércense con una tira de metal pa que nun se descorchen les botelles.

Les botelles almacénense tumbaes, tien que tocar la sidra'l corchu, a nun ser que seya sidra dulce que si nun tán de pie descórchense cola fuerza que tien.

LA DISTRIBUCIÓN Y EL CONSUMU

La sidra repartíase pel conceyu y pelos conceyos de la llende. De Ca Eliséu llevábenla pa L'Arena y hasta Somáu. Recuerda Eliseo como se desplazaben hasta El Pitu, en Cuideiru, con un carráu de sidra pol que tiraben una pareya bueis, qu'amenaba ún de los neños de la familia. Según Flora del Busto, vecina d'El Cuadru (Piar-nu) —y nacida en La Torre en Ca Casín, onde tamién había un llagar mui grande—, na so casa distribuíen sidra pa Cuideiru y pa El Calieru y otros llugares más o menos cercanos. Cuando diben a Cuideiru tardaben dos o tres díes, teníen que facer nueche en dalgúna casa. De La Torre (Piar-nu) salíen con dos pareyes de bueis o vaques de tiru, una pa echar la gavita, hasta llegar cerca Pravia, llueu volvíense pa casa porque yá yera más llano.

Tamién m'informa Olga Mieres d'esta esportación dende'l llagar de Ca Aquilino en Santiagu'l Monte, a Muros, a Sotu'l Barcu, Cuideiru y hasta L.luarca. Ella recuerda cuando esta distribución la facíen con una camioneta, la primera qu'hubo nel pueblu. A cobrar

diben pasáu un tiempu, nun cobraben el mesmu día que lo llevaben (según Flora).

En Ca Eliséu vendíen sidra pa distintos llugares el conceyu, sobre too pa Salinas, pa los bares y braniantes. Llevábase en caxes de madera, d'una docena de botelles y tamién les había de dos docenes. Primeramente'l tresporte yera col carru y los bueis; cuando entamaon a apaecer los automóviles una camioneta Ford y más tarde un camión, yeren los encargaos de repartir la sidra pelos alrededores.

Esta zona producía muncha mazana y amás de la sidra tamién se vendía muncho na plaza. El día del mercáu poníen un autobús pa llevar tolo que se diba vender dende Piarnu a la plaza d'Avilés. Y, tiempu atrás, enantes del autobús, un burru con alforxes. Asina colo que vendíen teníen pa traer pa casa otros enredos, como aceite, farina y otres cosas. Pel branu tamién vendíen en Salinas nuna plaza al aire llibre que se ponía a la vera La Reguladora (comerciu de too). Pel iviernu diben a les veceres que-yos llevaben los productos por encargu. Yera esti llabor de muyeres.

EL PRESENTE

Na actualidá, en Castrillón, son munches les cases que tienen llagar de los modernos, pa facer sidra pa en casa. Los llagares grandes y los antiguos nun funcionen. La collecha de mazana disminuyó abondo, porque nun se cudien les pomaraes. Los xóvenes vanse del pueblu a trabayar fuera y los vieyos van dexando estos llabores más trabajosos. Na fastera de Piarnu sigue habiendo collecha de mazana, pero los que fan sidra pela zona merquen parte n'otros llugares. Agora dalgunes pipes son de fibra, según los informantes, mui fáciles de llimpiar y que pesen mui poco. Dellos guarden la sidra del duernu, zarrao hermético nunos bidones de zinc, con un manómetru qu'indica la presión pa que nun esploten, y tienen sidra dul-

ce tol añu, pa bebelo y tamién pa cocinar; fanse con ello salses mui riques, tanto pa pescáu como pa carne.

BIBLIOGRAFÍA

- FIDALGO SÁNCHEZ, José Antonio (dir.) (1998): *Sidra y manzana de Asturias*. Uviéu, La Nueva España.
- GARCÍA LÓPEZ, M.^a Esther (1999): *Castrillón: Conocemos el Conceyu. Construcciones populares*. Piedras Blancas, Patronatu Municipal de Cultura.
- (2002): «L'espaciu agrariu en Castrillón», en *Cultures* 11. Uviéu, Academia de la Llingua Asturiana.
- V.V.A.A (1994): *Enciclopedia de la Asturias Popular*. Vol. 1. Llugones (Siero), La Voz de Asturias.

LA SIDRA Y EL VINU EN CANDAMU

Javier Fernández Conde

El cultivu de la *mazana*, lo mesmo que na mayor parte de los pueblos asturianos, ye un cultivu muncho vieyu en *Candamu*. Fruta que valía de complementu a la dieta medieval, mandábase sobre manera pa la elaboración de la *sidra*, una bebida común n'infinitá de llugares y perpresente en tola vieya documentación y tamién n'Asturies. Los documentos de cada comarca o territoriu faen referencia a esta bebida, que sedría inxusto considerar como la «bebida de los probes» nuna rexón o país onde la producción de vinu tamién yera importante, polo menos dende la Edá Media, como tendremos ocasión de comprobar.

LA PRODUCCIÓN DE SIDRA

Esta industria artesanal y alimenticia sigue tando presente nel conceyu candamín, aunque más bien nel contestu socio-económicu familiar, nun topándose nengún *llagar* de tipu industrial en tol territoriu del conceyu, aunque bien ye verdá que dellos productores, los que mayor cantidá de mazana puen recoyer, nun producen namás pal consumu familiar sinón que *pisan* pensando en brindar a familiares o amigos con determinada cantidá de *botellas* de sidra y ensin que nun falten ocasiones nes que dalgunos d'estos llagareros d'ám-

bitu familiar fagan esa sidra pa vender una cantidá determinada de la producción a compradores fixos, darréu de *formentada* y *corchada*.

Anguaño hai un control de la producción de mazana destinao a la sidra, con un llistáu mui precisu de races de mazana consideraes les meyores o les más bones para la so posterior ellaboración nos llagares. Nesti sen, el conceyu de Candamu nun s'estrema, como ye lóxico, de lo que ta n'usu en tollos conceyos asturianos, polo que nun paga la pena conseñalo nesti apartáu.

Races de mazana

Los tipos tradicionales de mazanes propies de Candamu, utilizaes pa pisar tovía güei por considerase les meyores pa ello, son los siguientes: *ranetina blanca*, *anxelón*, *roxa rayada* (estes dos clases mezclaes «facían una sidra mui bona»), de *sombrerín* (agora cuasi estrincaes), *pardona* (mui ácidas y bones para sidra, tamién cuasi desaparecíos), *pardina*, *pericu*, *teórica*, *prieta* (tamién mui buenos), *carrandona*, *crystalina* (llamada tamién *de Casares*, por tener aniciu en *pumaradas* pertenecientes a esta casa señorial, bien conocida na zona y sobre too en pueblu de San Tisu).

Pañar y llimpiar

Para recoyer la mazana emplegábase dos métodos: *sutripar* los árboles, sobre too cuando nun yeren mui grandes, y sacudir o *variar*, aunque esti procedimientu usábase enforma menos porque dañaba los *caños* de *los mazanales*. Si estos nun podíen sutripase, recurríase a la operación de *pescar* una a una cada mazana, operación de por sí mui comenenciosa y pesada.

Los bonos sidreros preocupábase de llimpiar bien la mazana antes de *mayala*. Pa ello o bien empleguen unos paños apropiaos a la hora de coyer o bien van *llavando* una per una enantes d'echales *nas duer-*

nas pa mayar y meteles nel *llagar*. Na «distributio laborum» la xera de llavar facíenla, polo corriente, les muyeres de la casa.

Tamién se preocupen de mezclar convenientemente cada clas de mazana, col envís de que'l sabor de la sidra ameyore con esta operación. Saber *escoyer* les clases de sidra convenientes ye una habilidá que distingue a los bonos sidreros.

Mayar

Hasta va pocos años la mazana mayábase en *duernos* o *duernas* enantes de pisalo en llagar. Esta operación facíenla ún o dellos homes con *mayos* de madera. Yera una xera enforma abegosa y nella nun tomaben parte les muyeres. Anguaño úsense *molinos*, más o menos sofisticaos y movíos por electricidá.

El llagar

Hai dos tipos de llagares: el tradicional o *llagar de viga*, con grandes pieces que conformen una verdadera obra d'inxeniería artesanal en madera; y el *llagar d'apretar*, de distintos tamaños y mui abondante nestos caberos años: pol so costu, la so factura industrializada y el tamañu, que pue adautase amás a la producción d'en cada casa. D'otra parte, esta téunica elemental ye mui fácil de dominar.

El *llagar de viga*, polo xeneral bastante monumental, yá escasea muncho. Hailu por un regular en «casas pudientes» de los pueblos y ye'l que suel vese nos museos. Les pieces que lu formen son: *el fusu* o tuerca grande de madera, esencial na construcción; *la cimbrilla*, pieza cola que'l fusu s'adauta a la viga; *la viga*, mui gruesa y pesada, que tien como función básica la d'apretar la magaya; el *sovi-gañu* o viga inferior de sofitu del fusu; *peones*, *aguya* y *cuya*, pieces complementaries de la parte inferior; *llagos* y *masera*, sobre los que s'asitia la mazana mayao o *magaya*; *los pies derechos*, que son les cuatro columnes qu'armen la cadarma del depósitu de mazana mayao;

la cruceta, qu'afita los pies derechos; *las verinas*, o columnes verticales sobre les que cuerren y s'asitien los gochos o carneros; *los gochos* o *carneros*, piezas pequeñes p'axustar y graduar la presión de la viga sobre la magaya.

El segundu tipu de llagar, el *llagar d'apretar* denómase tamién *de corte*, porque hai que *cortar la magaya* en plazos de tiempu curtos, dos vegaes al día, pa llograr el mayor aprovechamientu de la mazana. El bloque prensáu de la mazana, yá con presión del llagar, córtase per una parte con un *hacha* o una cuchierra acondada, echándose esti corte sobre'l bloque ensin cortar y volviendo a apretase too otra vez. Na siguiente operación de *cortáu* táyase otru pedazu de la masa de magaya, repitiendo la operación anterior, y asina socesivamente hasta que quede un trozu insignificante de magaya. Estes operaciones de *cortáu* repítense, aproximao, a lo llargo d'una selmana. Por eso convién mayar mazana nuevo toles selmanes, hasta que se consuma too. Muchos facien una operación particular pa conseguir un bon colorú de la sidra: entemecien *paya de centenu* cola magaya. D'esta manera la magaya «nun s'esboroyaba». Pa tener esi centén cultivábase siempre na casa del amu'l llagar una estayina tolos años¹.

La *sidra dulce* que sal del llagar hacia'l *duernu* tien que *colase* nun caldeiru con un pañu afayadizu y con un embudu. Esta primer sidra, verdaderu zume de mazana ensin formentar, suel regalase a los amigos y vecinos que nun pisen y tamién se consume nos *amagüestos*. Nos últimos años traten de conservalo, como un bon refresco de branu, en *barriles metálicos* como los que s'utilicen pa la cerveza, con válvula de seguridá y la so espicha afayadiza.

Pero la mayor parte de la sidra dulce, bien llimpio de morralla, échase en *barriles* y *barricas* de madera pa *formentar*. Los *barriles* o *barricas* tienen que tar llenos mientres dura la fermentación. Por eso, al consumise una pequeña parte de la sidra mentes dura esa

¹ Información que nos facilita *Miliu Xuacona*, de San Tisu..

fermentación, tienen que dir recebándose de contino, hasta que dexa de *ferver*. Entós entama la temporada de fermentación propiamente dicha, que dura dellos meses.

Convién pisar ente payares y avientu y tien que dexase nos barriles hasta primeros d'abril. Ye entós cuando habrá qu'*embotellar*. La garantía de la bona sidra de consumu corriente depende del momentu xustu nel que s'*embotella* y de la calidá debida de los *corchos* utilizaos.

Ye conveniente que la mazana tea *fresca* cuando se pisa, esto ye, non mui maduro porque d'otra manera, si yá ta verdaderamente fecho o mui madureció, la magaya forma un tipu de pasta pela que'l líquidu llograo filtra con muncha dificultá.

Cuando se considera que la sidra yá ta *fecha* pue utilizase desde'l propiu barril pa dir sirviendo en *vasos* de sidra, daqué corriente *nas espichas*. Abrir un barril de sidra conozse pel nome de *rompelu*.

En tol procesu d'elaboración de la sidra nun puen usase preseos de fierro: *palas*, *mayos*, etc., tienen que ser toos de madera. L'únicu metal acondao para sustituir la madera podría ser l'aceru inoxidable. De fecho, el *concu* o espaciu del llagar destináu a la magaya nos llagares de corte, vien faciéndose yá con esta clase d'aceru en munchos llagares modernos.

El vocabulariu pa denomar la calidá y el tipu de sidra que se consume en Candamu, enllenu d'imaxinación y estraordinariamente significatible y espresivu, coincide col d'otros llugares d'Asturies².

LA PRODUCCIÓN DE VINU

La documentación medieval de les zones vecines a Candamu fai referencia en munches ocasiones a «viñas, parras, viñedos y vino».

² Muncha de la información recoyida equí sobre la sidra debémos-y la a D. *Manuel López*, vecín del barriu de La Quintana, na parroquia de San Tisu.

L'impulsu al cultivu vitícola que dio'l monesteriu de San Xuan de Courias, con importantes intereses en Candamu, ye de sobra conocíu, anque bien ye verdá que pel momentu nun tenemos fontes documentales abondes p'afitar rellaciones de causa-efectu o continuidaes de llarguísima duración que lleguen hasta'l sieglu XI, cuando se funda'l nombráu cenobiu.

En cualquier casu, la toponimia de Candamu, esa extraordinaria memoria hestórica del paisaxe, conforma un documentu de primer orde pa poder afirmar, de xuru, qu'en Candamu hubo munches tierres, pequeñes y grandes, dedicaes a viña. Darréu d'un percuriáu trabayu de campu, fechu por un grupu d'estudiantes d'Hestoria y de Xeografía en Candamu y nel ámbitu académicu de la Hestoria rural medieval, tamos en condiciones d'afirmar que nun hai nenguna parroquia del conceyu na que nun se caltengan topónimos venceyaos coles viñes.

Cerca del espaciu d'hábitat de los pueblos hai tierres conocíes como *La Viña* (San Tisu) y *La Viñuca* (La Mortera). Y nel mesmu términu alministrativu, cerca del barriu de La Cava, atópase *El Viñéu*. Dacuando, l'espaciu dedicáu al viñéu pertenecía a más d'un propietariu y caltién la denominación plural de *Las Viñas* (barriu de La Folguera na parroquia d'El Valle; cerca d'El Camín del Molín del Requeixu, a la vera d'Espinosa, en Fenoyeda; en Ventosa, cerca de la ilesia parroquial). Un terciu aproximao del espaciu de cultivu del pueblu d'Espinosa (Fenoyeda), llamábase *La Viñaca*. Y nun ye difícil descubrir *tabladas* de pequeños viñeos pertenecientes a otros tantos vecinos o trabayaes por ellos. *La Viñona* ye una estaya grande del barriu de Santusesu (Fenoyeda), mui uniforme, que n'época moderna pertenecía a una familia señorial asturiana. Una parte bultable del terralgu de la mencionada parroquia d'El Valle echóse a vides y entá queden escatafinos visibles de la realidá d'esta clas de producción agrícola nel paisaxe. Dellos espacios agrarios, destinaos anguaño a pumarada, trabayáronse primero pa la producción de vinu.

Xunto a la ilesia vieya de Santiago, n'Aces, nuna costana que baxa hacia la veiga del Nalón consérvense tamién topónimos significativos como *Las Viñas* y *Solaviña*. Podría resultar tamién eloquente'l términu *Las Parrucas*, nome d'un pueblu de l'actual parroquia de Valdemora, que n'otru tiempu dependió de San Román de Candamu. Na ilesia parroquial de Santa María d'El Valle pue vese una imaxe de la Virxe que lleva na mano un piñu d'uves y que se conoz per «La Virgen de la Viña».

Nada tien de raro que güei s'intente recuperar el cultivu del viñeu y la producción del vinu. M. Ángel López, vecín de Santusesu, lleva diez años empeñáu na empresa de recuperación, animáu de xuru por testos d'hixueles testamentaries del sieglu pasáu, onde se documenten claramente detalles d'esta clase d'industria. Entamó plantando viñes de Burdeos, que producen un vinu mui suavino. Agora trata de recuperar dos tipos de viña carauterística d'Asturies: *carrasquina* y *albarina*, ésta como la utilizada na zona de Cangas. El mostu deposítalo en recipientes metálicos, protexéndolo con aceite flotante, una téunica, al paecer, mui antigua. Pel momentu cuenta con dos parcelas de viñeu: una en Santusesu, qu'acaba de reponer pa correxir la embelga anterior de cepes mui altes y mal alliniaes, y otra en San Román. L'año 2003 vendió a los productores de Cangas trescientos cepes inxertaes por él mesmu, fechu qu'amuesa la so pericia nesta rama de la producción. Esti llabrador, qu'alterna estes xeres con otres más industriales como empleáu de gasolinera, ta mui identificáu colo que fai y arguyosu d'ello, aporfiano na grandísima calidá de la tierra de la veiga del Nalón, tierra negro, que col calor del sol alcanza una temperatura óptima, 32 graos aproximao, pal crecimentu y la maduración del granu d'uva. De cara al futuru d'esta clas de cultivos la llei n'usu nel Principáu ye una torga seria, porque'l suelu asturianu reserváu pa l'agricultura del viñeu y la producción vinícola lléndase namás a los conceyos de Cangas y d'Ibias, a diferencia d'otres rexones, La Rioja por poner un casu, onde los espacios autorizaos son d'ámbitu rexonal o de comarques más amplies.

Esta xera agrícola, si se xeneralizare, volvería-y a Candamu un tipu d'agricultura tradicional y de rentabilidad posible, amestada a la recuperación de la producción de los piescos y les cirueles claudies, amén de la fresa, con clases de fruta antigües, mui sabroses, casi desaparecís actualmente. Lo bonable de la tierra y del clima, protexíu del Norte, y con llugares mui abrigaos y húmedos, verdaderos microclimes (Los Molinos d'Espinosa na parroquia de Fenoyeda, por exemplu), propiciaríen de xuru una agricultura de calidá. Nada tien de raro que dalgunos paisanos del conceyu (Espinosa, San Tisu) guarden tovía alcordanza de tierras de garbanzos.

TEBERGA, TIERRA DE VIÑES Y PUMARAES

X. Ll. García Arias

A lo cabero'l sieglu XI, en 1096, Martín Peri y la so muyer María Xuan, entreguen a García Suáriz y a María Martíniz una heredá en *Teberga*, asitiada en Cuña («in uilla quo uocitant Cunia»), xunto al ríu Bardalóu («iusta ribulo Merdalo»), en pagu de la caloña polos daños fechos nes propiedaes de García Suáriz. Del testu del citáu documentu solliñamos esti pasaxe d'interés pal nuesu enfotu de güei:

«Illa regaria cum suos *pumares* damus uobis adque in carta concedimus pro una uilla que mandastis nobis collere et inuenistis super nos damno grande de illa de uestro pane, et de uestro *uino* et de uestra *sicera*, et non abuimus unde uobis reddere ipsa calumnia, set deuenimus...»¹.

El testu ufierta un bon sofitu documental na mesma Edá Media que mos da anuncia explícita de la presencia en Teberga, «in territorio tebricense», y xustamente nún de los sos pueblos altos como ye Cuña, non sólo de mazanales («pumares») sinón de la sidra («sicera») y del vinu («uino») que, xunto al pan, debíen daquella ser elementos de fonda importancia.

¹ Pedro FLORIANO LLORENTE (1968), *Colección Diplomática del Monasterio de San Vicente de Oviedo. Estudio y transcripción*. Uviéu, IDEA: 194-195.

Nun sedrá ésta la única vegada que los documentos falen nesti sen pero afítase asina nel conceyu una doble referencia al vinu y a la sidra caltenida cuasimente, anque non de la mesma traza, fasta los nuegos díes. Documentación d'un llau, toponimia d'otru, tradición oral caberamente, sedrán los tres encontos per onde empobinar los nuegos pasos pa dar cuenta de los datos que xulgamos de más calter nesti trabayu.

LA VIÑA Y EL VINU

De la importancia de la viña y del vinu na edá media tebergana da cuenta pernidia un testu perimportante iguáu nel monesteriu de San Pedru, en La Plaza, conocíu col nome de *Llibru del Codu*. Perdíu güei, caltiénse una copia que d'él se fexo pa usu de Xovellanos² y, pel so mediu, persabemos que daquella taben llantaes de viña³ bona parte de les tierres del conceyu y qu'abondes de les donaciones y rentes dábense a la ilesia en vinu. El vinu midíase en «sex-tarios»⁴, en «copas» (*cubas*)⁵ y especialmente en «capras»⁶ o «capre-

² Recuéyese'l testu na *Colección de Asturias reunida por D. Gaspar Melchor de Jovellanos*. T. II. Madrid 1948: 101-167. Na páxina 101 del testu impresu lléese: «Copia del Libro (que llaman del Codu) de la Iglesia de San Pedro de Teberga, hecha para uso del Sr. Dn. Gaspar de Jovellanos del Consejo de S.M. Año de 1792, por Dn. Josef Acevedo Villarroel». Del *Llibru del Codu* escribe Xovellanos nel so diariu III: «Un tomo folio en pergamino; es una calenda muy estimable porque trae noticia de las muertes de gran número de bienhechores. Al principio una noticia de los monasterios con quien tenía hermandad esta iglesia, algunos acuerdos capitulares también al fin y algunas más escrituras y testamentos, ya en las primeras y últimas hojas y ya al pie de la calenda: la fecha de óbito más antigua que leí es de la era de 1207, año de 1169». Melchor Gaspar de JOVELLANOS, *Obras Completas*. VI. Diario 1º. (Cuadernos I a V, hasta 30 de agosto de 1794). Uviéu, Instituto Feijoo de Estudios del Siglo XVIII & Ilustre Ayuntamiento de Gijón, 1994. Ed. de José Miguel de CASO GONZÁLEZ con la colaboración de Javier GONZÁLEZ SANTOS.

³ A veгаes contraponse «vinea» a «vineola», otres esplicitase'l tipu de viña de que se trata; asina «vinea de Alvino» (p. 126 y 127).

ras»⁷, delles de les cuales debíen responder a la medida canónica del conceyu: «tres cabras vini mensuratas per *caprariam concilii*»⁸. La cabra o Cabrera taba presente, ensin dubia, nes transaiciones teberganes; el so nome deberíase a tar fecha, de mano, de pelleyu de cabra⁹. Otros documentos tamién fan referencia a la viña y dexen escucar pa poder dibuxar cuasimente la xeografía vinícola tebergana d'aquelles dómines¹⁰.

Pero'l viñeu entá siguió calteniéndose más serondamente; asina nel sieglu XVI perveráse una presencia controladora so les nueves plantaciones por parte de la Xunta Xeneral del Principáu. La llectura del *Catastro del Marqués de la Ensenada* de mediaos del s. XVIII¹¹ afita, per otu llau, que les tierres dedicaes a viña son les de más ruina calidá. Ye posible qu'en Teberga, como n'otres estayes d'Asturies, la filoxera de 1895 desaniciare munches de les viñes d'aquel entós y nun quedare d'ello otu recuerdu que'l testimoni u de dalguna referencia oral y, de mou especial, de la toponimia¹². D'e-

⁴ «Quatuor sextarios vini» (p. 119), «Sestarium vini» (p. 121, 126), etc.

⁵ Asina en [135], «copas de vino» [137], «cupam vini mensuratam sine fece» (p. 109), etc.

⁶ Asina p.e. «sex cabras vini» (p. 108), «cabram vini» (p. 125), «duas cabras vini» (p. 125), etc.

⁷ Por exemplu «duas cabreras vini» (p. 120), «sex capreras vini» (p. 126), etc.

⁸ Conseqüencia na p. 110.

⁹ Cf. José Luis PENSADO (1999), *Estudios Asturianos*. Uviéu, ALLA: 97. Quédanos güei recuerdu d'esi términu na espresión tebergana *echar las cabras* 'xugar manu a manu, los dos perdedores d'una partida de cartes a cuatro, les consumiciones feches'. Con esta perspeutiva, orixinariamente *echar las cabras* nun sedría namás que xugar a ver quien ha pagar el conteníu de los odres o pelleyos que conteníen la bébora que se consumía.

¹⁰ Cf. Ana FERNÁNDEZ SUÁREZ (1992), *Teberga, un concejo de la montaña asturiana en la Edad Media*. Uviéu, RIDEA: 33 ss.; 109 ss.; Ana FERNÁNDEZ SUÁREZ «Registros notariales de la Casa de Valdecarzana (1397-1495)».

¹¹ Polo qu'a Teberga se refier les referencies bibliográfiques dámosles nel nuesu llibru *El habla de Teberga: Sincronía y diacronía*. N'Archivum 24 (1974): 23. Uviéu, Universidá.

¹² X. Ll. GARCÍA ARIAS (2000), *Pueblos Asturianos. El porqué de sus nombres*. 2ª ed. Xixón, Ayalga: 239 ss.

si mou entiéndese que Fermín Canella en 1900 nun diga un res del vinu de Teberga al inxertar un curtiu artículu sobro'l conceyu nel tomu III d'*Asturias*, obra que dirixe con Octavio Bellmunt.

Del recuerdu oral d'esa vieya realidá to reconocer que de magar medios del sieglu pasáu, u lleguen los mios datos, naide nesti conceyu s'acordaba de que s'acollechare vinu pa en casa nin cosa paecida anque sí tol mundu reconocía que debió d'haber viñes por cuenta les parres y restos d'uva qu'entá yera posible alcontrar en delles finques. El vinu qu'entós aportaba a Teberga traíenlo de *Castilla* (esto ye de Lleón), y especialmente yera vinu *de tierra*, anque non de mou esclusivu. A medios de los años cincuenta había en Teberga tres *vinoterías*, dos en Samartín y una n'Enragu, qu'atendíen a la demanda del conceyu. El suministru facíase con caballeríes (especialmente caballos y mules) que cargaben de pelleyos (*pel.leichos*). Los vecinos de los pueblos en delles épocas del añu, especialmente nel mes de la yerba, encargaben ún o más pelleyos colo que poder atender a les necesidaes xeneraes nesa dómina de gran trabayu. Más serondamente, cola meyora de les comunicaciones y el desendolque comercial, los vinoteros entamaron a sirvir el vinu en botelles qu'ellos mesmos corchaben nel almacén y tresportaben en camiones pequeños o furgonetes. A lo llargo munchu tiempu namái se destremaría *vinu* (a granel) y *vinu corcháu* o de *marca* ensin más. El vinu, amás d'en casa, bebíase tamién en chigre o na tabierna en vasos. Agora la xente toma un *vasu* o una *pinta* pero nun hai tanto les persones de más edá entá pidíen un *cuarterón*¹³. Entenderáse que los derivaos del vinu nun lleguen güei namás que gracies al comerciu; asina l'oruxu, traío de fuera, consumió en copa pela mañana al tomar la parva enantes de trabayar.

¹³ El *cuarterón* debe'l nome al fechu de ser una midida, la mesma que s'emplegaba tamién pa dellos sólidos como'l café, l'azucré, etc. Dacuando yera posible sentir a la xente pedir un *chanqueiru* 'un vasu' pero yera palabra que se tenía por forastera. Yo nun conocí la *puchera* anque sí me falen d'ella dellos informantes de muncha edá.

La toponimia tebergana asoleyada¹⁴ da cuenta de la existencia nos tres valles de llugares dedicaos a viñeu. Señaláronse, asina nomes de llugar rellacionaos col llat. UINEAM > *viña* (19); CIPPUM > *cepu* o *cepa* (7), MALLEOLLUM > *El Machuelu* (2), *MERGUCULUM > *Los Mirguchos* (1). Ye posible qu'a ello debemos axuntar topónimos del tipu *Los Viñones* y otru d'espresión *Vaul.lares* 'prau mui agriu y de mal pisu ente Las Veigas y Redral'¹⁵, quiciabes aniciáu nun deriváu del llat. BACILLUM 'estaca pequeña' pente medies d'una formación *BAC(1)LLAREM, aplicáu a un tipu particular d'una plantación de viñes.

LA MAZANA Y LA SIDRA

La documentación medieval del *Llibru del Codu* namái da cuenta de tres llugares teberganos en rellación a la mazana; trátase de «Pomeda» (y «Promeda»: 127, 156) perposible referencia a un prau d'Enragu, conocíu entá güei como *La Vuelta la Pumeda* porque ellí fai una gran curva la carretera. L'otru topónimu documentáu como «Sopomar» (p. 144) ha entendese dende dalgún de los güei conocíos del tipu *El Pumar*. El terceru apaec cenciellamente como «pomarium» (p. 162). De toes maneres, les poques referencies del *Llibru del Codu* y d'otros documentos¹⁶ nun tapecen el fechu de la existencia de mazanales, llugares, bodegues y sidra. Los topónimos de güei son un bon niciu del so vieyu calter¹⁷; fáenlo ver asina los

¹⁴ X. LI. GARCÍA ARIAS (1980), «De toponimia tebergana (3): Fitotoponimia». BIDEA 99: 178-180.

¹⁵ X.LI. GARCÍA ARIAS (1993), *Conceyu de Teberga*. Uviéu, ALLA. Col. «Toponimia» 31.

¹⁶ Cf. ANA FERNÁNDEZ SUÁREZ, *op. cit.* Entiendo que la referencia al vinu yera perimportante como elementu de fonda necesidá p'atender a les necesidaes del ritu relixosu de la misa.

¹⁷ La presencia d'esti términu n'asturianu pue ser antigua pero lo cierto ye que los nomes de llugar fórmense bien sobre'l vieyu nome de POMA, bien sobre'l de dalgún tipu

actuales del tipu *Pumar*, *Pumarada*, *Pumariega*, *Pumarín*; acaso tamién dellos presentes n'espresiones como *Carrocín*, *Carrocera*, *La Carueza*¹⁸, etc.

Llabores rellacionaos cola mazana

Los *mazanales* llántense en finques, xeneralmente praos. El conxuntu conozse col nome de *pumarada*. En tiempos pasaos víense bones pumaraes (*pumaradas*) en Teberga anque güei, col esllarigamiento de la xente y l'abandonu de l'agricultura, ye perdifícil dar con elles darréu qu'una pumarada esixe procuru. De mano hai que llantar l'árbol. Del *mazcachu* o moxicu d'una mazana sémense les pebías que nacen llueu formando *pebidales*. D'ellos hai que podar los lladrones (*l.ladrones*) que surden a flor del suelu. Pa que los mazanales dexen de ser *bravos* o monteses inxértense tayando la *puya* d'una caña (*cana*). Cortábase enantes de que xubiere la savia. El *garfiu* llográu asina inxertábase llueu. Al facer l'inxertu rebozabase con moñica pa que nun se perdiere la savia y, sobre too, pa que nun-y entrare l'aire, el so verdaderu problema. En xubiendo darréu la savia pel árbol arriba taba garantizáu'l futuru del árbol inxertáu. El mazanal mentanto miedra hai que lu llibrar de que'l ganáu que paz nel mesmu prau se tasque nél, lu tarace o coma. Pa ello *zárrase'l* mazanal poniéndu-y un tabláu que lu protexe. Pero a los mazanales hai que los podar y llimpiar. Lo que da anuncia del mal de los mazanales ye l'arfueyu (*arfuechu*) que, anque apreciao poles vaques, ye dañín pa otros árboles como l'álamu al que treslladen la so semienta los páxaros coles pates.

Pela seronda la collecha de mazanes recuéyese. Nuna pumarada, a nun ser nes más modernes, lo normal ye alcontrar dixebraos

de mazana concreto como podría ser la *carrucina*. El top. *El Manzanu* plantea problemes interpretativos darréu que podría tar aniciáu nun antropónimu.

¹⁸ GARCÍA ARIAS 1980: 144 ss.

tipos de destremada presencia y calidad¹⁹. Ente ellos en Teberga citamos *mazanas repinaldas* (o *de repinaldu*) conocíes tamién como *reinetas* (o *de reineta*) na variedá *reineta mingán* (o *minganas* o *de peru-*

¹⁹ A les clases de mazana y a la bayura d'elles nel país refiense un poema del sieglu XVIII de fondu interés cuando ente les glories d'Asturies cita:

Tenemos de la manzana,
ranetes, blanques y pardes,
la tardía y la temprana.
camoeses, de rabu-llongu,
les de San Pedru y de bara;
de balsain, vizcaines;
peros d'invierno y de alba:
de ñuera, panera, Infiestu,
balvonis, prieta mesada,
de coloradina, d'osu,
carniadu, carne de baca,
carabiones, de caleyu,
repinaldes y d'escanda;
picones y castellanes,
ramones, y ñuera blanca;
de Pardona, de Bilvao,
de San Xuan y de monsaca;
de Ana Menendi, de Aldonza,
y otres de triba tan basta,

que por ser inumerables,
ye imposible ñumeralas (*sic*).
y crea que no hai denyure
manzana mas sazónada.
¡Oh, si vusté pel el (*sic*) otoño
hácia acá se empobinára,
cuando cuerre el maravayu
de la cosecha! Ablucára;
pos viera montones tales
d'elles po las pomaradas (*sic*),
que pensára en so concencia
que d'oro yeren y grana,
salpicadines de pelres,
co les gotes de orbeyada:
y mire, i habin saber
como algaire y miel rosada,
si dempués de sazónades
quiciavos (*sic*) les aprobára.

(Cf. José CAVEDA Y NAVA, *Colección de poesías en dialecto asturiano*. Uviéu, 1989 [1839]: 162. Ed. facsimilar Alvízoros Llibros).

Pue facese dalguna aclaración; asina les mazanes de «balsain» ye posible que tengan el so aniciu en *Beasaín* (Guipúzcoa), pues col País Vascu debieron dase intercambios d'esta fruta como'l mesmu testu afita al referise a les «vizcaines», a les de «Bilvao» y quiciabes a les «de monsaca» si se trata d'una adaptación de *Menchaca* (Vizcaya). De toes maneres nun ha escaecese que'l términu pudiere entendese como variante (o error tipográfico) por *monxaca* 'variedá de manzana de color amarillento y muy insípida' (Colunga). Quiciabes nesti sen tengamos que lu entender como desputivu de *monxa*. Les mazanes «Balvonis» probablemente deban entendese como mazanes de *Valbona* (Siero) de la mesma manera que les de «Infiestu» han deber el nome a *L'Infiestu*, cabeza del conceyu de Piloña. Nesti sen nun sedría imposible que les mazanes de «ñuera» deban el nome a la so referencia, quiciabes, a dalgún topónimu del tipu *La Lluera* (Avilés) con tracamundiu de palatales; «carniadu» abúltame qu'ha facer referencia a un apellíu del país quiciabes nombráu por un tipu de mazanes.

*mingán*²⁰), ensin dubia lo meyor, y *reineta real* (de menos sabor y más dures); *mazanas balsaínas*²¹; *mazanas picudas* (bones pa mesa pero de poca sidra); *blanconas*; *coloradinas*²²; *xuanas* (les producies por un *mazanal xuan*); *dulcinas* (de perbón tastu); *limonas* (tempranas y dulces); *saponas*; *muxinas*²³. Otru tipu de mazana, pequeña y dura, lleva'l nome de *mazanas peiras* o *peiros*²⁴ que produz el *mazanal peiru*.

De mano los paisanos, a lo cabero ochobre, entamen a pañar les mazanes que valtia l'aire o, madures yá, caen soles del pumar. Eses mazanes nun son mui apreciaes, por tar daqué esmacexaes cola cayida, pero llévense a casa y con elles faise la primera sidra, lo que llamen *sidra del sapu*, menos prestoso por nun tar el frutu en sazón. Llueu, en maureciendo, siguen pañándose les mazanes pero yá se cueyen del mazanal con procuru faciendo los posibles porque nun dean en suelu. Esti tipu de mazanes asina llograes sedrán les meyores tanto pol so aprovechamientu na mesa como pola so duración llarga. Les mazanes en casa escuéyense y sepártense según la so calidá. Les meyores échense nel suelu del horru o d'una sala pa ensugar; tán bien destremaes les unes de les otres ensin cincase pa

²⁰ Pa dalgunos deberíase a que sedríen orixinaries de *Birmingham* y de l'adautación del topónimu surdiría'l nome de güei. El fechu de que nun se cite esti tipu de mazana de tan bona calidá nel poema del sieglu XVIII podría entendese como un argumentu favorable a una adautación moderna del términu.

²¹ «Ranetes» y «repinaldes», «de balsain» son citaes nel poema del sieglu XVIII.

²² Citaes yá nel poema del sieglu XVIII; deben el nome al color; una vieya canción, en castellán, recordada en Teberga diríxese asina a la moza: «Coloradina y guapina es la manzana de lado que le da el sol; del lado que no le da verde tiene la color».

²³ Son éstes monteses y les de más ruina calidá. El so nome recuerda'l del gatu, tamién conocíu como *muxu*, *muxín*, cosa nada rara si se tien en cuenta que n'otros llaos d'Asturies dan-yos el nome de mazanes de *cagalcán* 'de caga'l perru' onde la referencia ye a otru animal domésticu, el perru o *can*, acordies col nuesu dichu tresmitíu nel sieglu XVIII por Carlos González de Posada: «Manzana de cagalcán non puede ser camuesa» (Cf. DGLA s.v. *camuesu*, a, o).

²⁴ Ha correspondese colos «peros d'iviernu y d'alba» citaos nel poema del sieglu XVIII.

que la que podreza nun lo apegue a les otres. Mentanto madurecen dafechu van garrando bon color y arumando'l llugar onde s'asitien. Delles tiénense muncho, asina *las picudas* puen llegar a xunu, pero otres duren menos y ye entós cuando hai que les dir comiendo o emplegando pa facer dulces o mermelaes. La mazana cómese munches vegaes cruda pero tamién ye verdá que dacuando d'elles fáense tortielles con azucre, de perbón tastu.

Les mazanes menos apreciaes empobínense a la venta a llagaderos de fuera que vienen a la so gueta pagando, en xeneral, precios perbaxos. Xeneralmente vienen a la mazana en camiones fasta la vera la carretera onde los paisanos les apurren ensacae, acarretaes en carros, ramos o carrielles y, más modernamente, en tractores. De la mazana que queda en casa una parte, la de menos presentación y calidá, déxase pa sidra²⁵.

Llabores rellacionaes cola sidra

Llavaes les mazanes de sidra llévense al llagar (*l.lagar*). Pa ello fexo falta falar col amu del mesmu pues non toos lu tienen. En Carrea yo conocí namás qu'un llagar familiar, el de Feliz. En Mon-

²⁵Continúa'l poema anterior refiriéndose a la sidra:

¡Qué sidre d'elles se fai!	Y si tantu la empondero,
Que sabrosa, que dorada!	Non ye por que á min me cuaca,
Y como el cuerpu callenta,	Que non fora cosa bona
Como refocila l'alma!	Dase á ella una rapaza,
El que emburrió dos pucheres,	Nin conveniencia ternia
Quedóse com'una pascua,	Si á bebela s'avezara.
Falatible y gayasperu,	Para min munchu meyor
Sin sede n'una semana.	Cincuenta veces ye el agua:
Y non piense: que ella sola,	En toes partes s'atopa
Enriquez al que la faga,	Tan fresca, clara y delgada,
Da don al que no lu tien	Tan gastiza de comida
Y horros y cases levanta.	Que naide d'ella se farta...

(Cf. *Colección de poesías*, p. 164).

teciellu otu, el de Genuterio Argüelles. Ello fai ver que nun yera munchu la sidra que se facía y que, al empar, que los llabores tampoco teníen la priesa de tar presionaos poles feches, dao que'l tiempu d'ocupación del llagar por caún de los vecinos yera curtiu. Nun se daba alquiler del llagar sinón qu'ésti dexábase llibremente como testimoniú de la solidaridá vecinal. La elaboración de la sidra pasa per estes estayes que naguamos por sintetizar en tres verbos: *machar*, *empipar*, *embotellar*.

a) *Mayar* o *machar*. Al escurecerín, los homes de la casa, y otros del vecindariu llamaos al efeutu, con mayos o *machos* de madera, mayen (*machan*), rítmicamente y toos a la par, les mazanes nun gran duernu de madera. Toles ferramientes y cacíos emplegaos nel llagar han ser de madera y nin tan siquiera les madreñes tarán ferraes pues considérase que'l fierro ye l'enemigu cimeru de la sidra. Llleu, recoyendo lo mayao, faise con ello una *pila* onde va asitiándose alternativamente una capa de mazana y otra de paya que ye perbona conductora del mostu. Ésti dirá cayendo al duernu como sidra mentanto va apertándose la pila con una palanca. Ye lo que llamen *sidra dulce* o *sidra del duernu*, de perbón y prestosu sabor. Allugáu, lleu, el *fusu* del llagar en medio la pila sigue apertándose col *apertón*. La operación d'esprimir la mazana faise mentanto faiga falta y, asina, van dándose col hachu, *zau* o *brousa* cortes socesivos na pila, como d'una cuarta cada vez, hasta que queda ensucho la mazana ensin remexar más líquidu. Darréu tírase lo que queda, esto ye la magaya (*magacha*)²⁶ que yá nun tendrá aprovechamientu dalgún. Namái dellos echarán la magaya a les vaques porque dicen que dan con ello munchu lleche. Acabante mayar y yá cola primera sidra nos vasos, gracias a la collaboración d'una muyer de la casa *sobrecéna-*

²⁶ Trátase de un deriváu del llat. BACAM 'baya', 'frutu redondu', quiciabes meyor de BACALIA documentáu namás col significáu de 'lloréu de bayes'. N'asturianu danse, como en gallegu, toa una riestra de términos emparentaos (Cf. GARCÍA ARIAS (2000), *Propuestes Etimolóxiques*. Uviéu, ALLA: 64).

se allegre y llargamente col primer mostu, namái peligrosu pol so pergrán puxu laxante.

b) *Empipar*. La sidra del duernu, llueu, métese na *pipa* iguada al efeutu. Fexo falta en díes anteriores llimpiar bien tolos cacíos, en bona medida de madera de castañal, qu'intervendrán na operación. Especialmente les pipes y pipotes fechos de duela hubo que los llevar a la fonte, ponelos a remoyar (*remochar*) y llavalos perbién porque d'ellos va depender la calidá del productu que s'empipe. Al llavase con agua hincha la madera de que tán fechos y ello collabora abondo a taponar tolos posibles furacos de la madera reseco. Si esto nun s'algama dafechu zárrense toles resquebres con barru colorao. Va dase, de toes maneres, un inconveniente pergrande y ye que, d'esi mou, l'agua almacena nes maderes hinchaes va dir llueu entremeciéndose cola sidra baxando la so calidá. La sidra métese en cacíos de mil llitros (*pipa*), de 500 (*mediapipa*), d'un terciu de pipa (*tercerola*), d'un quartu (*cuarterola*); tamién s'empleguen cacíos más pequeños como'l *pipote*, *la barrica*, *el garrafón*, ésti de vidriu. Al otru día, xeneralmente cola pareya vaques o con otru mediu, treslladábase la sidra a la bodega. La sidra entamará a *ferver* mentantu va saliendo arriba la *borra*. La borra hai que lo dir sacando y tirando nos díes que siguen y, al empar, habrá dir recibándose la pipa cola sidra que se guarda nel garrafón. Llueu zarrarán dafechu les pipes y demás cacíos curiando que l'aire nun amaliñe'l productu dando-y mal tastu. Emplegábase, pa zarrar el furacu pel que se ceba la pipa, un tazu de madera que se sellaba con sebu o cera d'abeyes. Dexaráse reposar la sidra los meses d'iviernu, xeneralmente hasta marzu. La sidra agora dirá perdiendo'l tastu dulce de lo primero llogrando, pasu ente pasu, esi agror que-y da calter. Al empar, nel fondu la pipa dirá criándose la *madre* que nun deberá mecese col líquidu. Enxamás deberá taponase dafechu la pipa enantes de cocer del too la sidra porque, en casu contrariu, quedará dulce y fadrá esplotar el cacíu onde s'allugue dao'l so gran puxu.

c) *Embotellar*. Pasáu l'iviernu pescánciase que yá ye hora d'embotellar o tresvasar el líquidu de les pipes a botelles. Hailos que pa

saber cuando la sidra ta en sazón, abarrenen la pipa con un barrenín pequeñu; van asina probando la sidra y zarren llueu con un tochín el furacu. Y asina una y otra vuelta hasta que se decida que ye'l momentu afayadizu pa embotellar. Esti habría ser, obligao, un día claru de sol y ensin aire. Inxerirásese entós, d'un golpe, una *llave* o espita de madera dientro d'un furacu taponáu que lleva la pipa nel so quartu baxu inferior, percima d'u s'asitia la madre. Prehí ye per onde se saca la sidra que se va embotellando. En dellos chigres aprovechen esi momentu pa facer lo que conocemos como *sidrada* o *espicha*, esto ye, una venta de la sidra sacao direutamente de la pipa acompangao, xeneralmente, con una bona merienda. Pero lo normal nes cases llueu d'abrir la pipa ye embotellar. La sidra agora tresvásase a les botelles llimpies que se tienen iguaes y córchense con unes embotelladores rudimentaries. Pa ello díes enantes punxéronse los corchos ente agua pa que, hinchando, aseguren que'l bucín queda bien taponáu. Les botelles agora van dir allugándose na bodega, bien echaes, ensin aballar, aguardando'l consumu de los meses que siguen darréu. La sidra sedrá bébora pal consumu caseru, especialmente nes comíes, munches vegaes con preferencia al vinu, anque ésti sedrá necesario en mes de la yerba y na fiesta'l pueblu. La sidra na xinta échase como davezu se ve güei en chigre, esto ye al altu y en vasos grandes y finos; pero tamién ye posible'l so consumu en vasos normales y ensin nengún preceutu nin ritu que lo destreme d'otra bebida. Amás de bebese acompangando les comíes la sidra, como'l vinu, cumple tamién una función social importante como elementu de xuntura en chigres y tabiernes. Hai, de toes maneres, una diferencia fonda: mentanto'l vinu pue bebese a soles o en grupu, la sidra esixe siempre'l grupu y, fasta apocayá, el mesmu vasu. A la vera d'estes bebíes, de toes maneres, otra nota común ufiértala'l fechu de ser perfrecuente la presencia de la tonada, la llamada *asturianada*, como elementu identitariu y dinámicu de la cultura popular.

LA CULTURA DEL VINO, LA SIDRA Y EL CHIGRE EN QUIRÓS

Xulio Viejo Fernández

*A l'alcordanza de mio güelu,
Florencio Fernández (1900-1982)*

LA BÉBORA

En contraposición al *augua* y la *l.leitse*, el conxuntu de bebíes elaboraes, y mui particularmente les alcohóliques, recibe en *Quirós* el nome xeneral de *bébora*. D'ente la llarga serie de términos qu'entren baxo esti nome de malapenes unos pocos ye de dicise que cuenten en conceyu con una tradición significativa de consumu tresallá de les últimes décades, sía a resultes d'una elaboración casera propia o de la so alquisición en comerciu.

L'anís o *la coñá* son, por casu, bebíes oxetu d'alquisición al por menor y con un consumu bien enraigonáu, cuando de manera independiente, cuando mecíos baxo la forma de *sol* y *sombra* o ente café (echando nello unas *gotas* —d'aínde'l verbu *gotiase*— o un *remexo*), cuando emplegaos (l'anís y tamién *l'aguardiente*), en preparaos pal consumu domésticu con *guindas*, *prunos*, *arándanos* y *aguaspinos* (*agospinos* o *gospinos*) a los que se-yos da'l nome xenéricu d'*anís de guindas*, *anís de prunos*, etc.... Ello ensin faer de menos el so usu como condimentu gastronómicu, por casu na elaboración de *las*

quisadiel.las (*l'anís*) o del *queiso de bota o de fuente* (*la coñá*), meciéndolo con ello, aparte de por una cuestión de sabor, como manera d'evitar que criara *cocos*. Tengo rexistrao tamién, aunque más bien a manera de xuegu infantil, la ellaboración de *vino de moras* y con *sabuguina*, machucando y estrumiendo estos frutos. Sicasí, les dos bebíes de más tradición y, sobre manera, de más consumu son, como na xeneralidá d'Asturies el *vino* y la *sidra*.

EL VINO

El vinu nun ye anguaño oxetu d'ellaboración artesanal, pero sí pudiera contar con della tradición histórica. El cultivu de viñes n'otros conceyos de los conocíos como valles de Trubia (Santu Adriano, Teberga y Proaza) cuenta con documentación tardomedieval en sieglu xv¹ y ye verosímil que yá con tala cronoloxía pudiera postularse pal propiu Quirós, siquier naquellos llugares que pola so orientación y condiciones climátiques lo tuvieren más afayaízo, y mui particularmente nos de la fastera del Aramo, orientaos a lo solano. Cuandoquier, en Tene y Bermiego (nos que voi centrar esti estudiu) esti tipu de cultivu cuenta col aval documental que nos apurre'l dicionariu xeográficu de Pascual Madoz (1845-1850)², que recueye nos dos llugares la producción d'uva como una de les más significatives a escala local hasta les décadas centrales del sieglu xix.

En nengún otru pueblu quirosanu consta espresamente esti tipu de cultivu, pero la toponimia refrenda nos dos casos esta tradición y baxo característiques asemeyaes. En Tene esiste, a lo fondero'l llugar, el topónimu *La Viña*, abaxo de la vieya cortina del llu-

¹ D'acordies cola documentación recoyida por ANA FERNÁNDEZ SUÁREZ, *Registros notariales del Archivo de la Casa de Valdecarzana (1397-1495)*. Uviéu, Real Instituto de Estudios Asturianos, 1993.

² PASCUAL MADDOZ, *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar*. Madrid, 1845-1850, s.v.

gar, nun sitiu onde entá pueden vese delles viñes amontesaes. Esti tipu de plantes braves vense igualmente per tola cantonada solana que baxa dende'l mesmu llugar, pel este, en terríu secano al arimu de La Pena Bovias, y cuando frutien dexen ver tanto variedaes d'uva blanco (en mesmu sitiu de La Viña), como colorao (na amplia zona de cortinales conocida güei xenéricamente como *Las Rondinas*, enriba mesmo del anterior). Estes danse, en concreto, en sitiu llamáu *El Bermecheiru*³, qu'igual podía debe-y el nome a un tipu d'uva *bermecha*, aunque más bien ha pensase na tamién llamada *escanda bermecha*, considerada de meyor calidá. Más a lo fondero, contra'l caseríu güei abandonáu de Cortelgos, tamién hai constancia de viñes monteses con uva de bona calidá.

Pela otra mano de la mesma fastera, pegante a la carretera actual, esiste otru topónimu *Tresviña* ensin aparente rellación referencial col anterior, polo que, o bien en dalgún momentu *La Viña* fexo referencia a un espaciu continuu enforma más ampliu que l'actual o esistía pela vera oeste de la cortina del llugar (*Arbonal*) un segundu espaciu dedicáu a esti cultivu. Sía la que quier la hipótesis bona, les dos avalen la idea d'una importante estensión del mesmu en llugar de Tene.

L'asitiamientu d'esti espaciu presuntamente dedicáu nel pasáu al cultivu de la viña faise interesante, otra manera, por cuantes queda allugáu na fastera que baxa dende los terrenos qu'atiesten cola ilesia hasta'l regueru onde, a lo fondero del llugar, taben los vieyos molinos (*Remolina*), bien integráu, polo tanto, nel espaciu agrariu tradicional. Per otra parte, la contigüidá a la ilesia (con fábrica orixinaria románica) y les sos tierres (que dexa al llau significativos topónimos menores como *El Manso*, *La Granxa* o *L'Abadía*) podía suxerir que'l niciu d'esti vieyu cultivu taba directamente vinculáu a

³ Forma que nun recoyí nel mio trabayu anterior *Conceyu de Quirós. Lluugar de Tene (antigua feligresía de San L. Lurienzo y puertu)*. Uviéu, Academia de la Llingua Asturiana, 1998. Col. Toponimia 64, nel que se dan les referencies oportunes sobre los otros topónimos comentaos.

esta institución, como paez asoceder n'otres partes d'Asturies den- de la Edá Media. Fora d'esti espaciu, tamién rexistré un topónimu *El Cepedal* que puidiere ser significativu.

Más o menos lo mesmo asocede en Bermiego, onde, a la salida del llugar de Tarrío, desque pasada la capiya y al altor de L.lombano (una casería qu'herieda lo que pudo ser nel so momentu una casona señorial de cierta entidá), contra'l sitiü conocíu como *Murias*, atopamos una cantonada orientada igualmente al sur col nome de *La Machuela*, y qu'informa de la esistencia antigua d'esi cultivu a partir d'un términu (del llatín MALLEOLA, MALLEOLUM) abondosamente documentáu na diplomática medieval asturiano-lleonesa, y, de fechu, na fala lleonesa actual baxo la forma castellanizada de *mojuelo*. Llueñe d'esti puntu, dalguna viña amontesada téngola visto, aislladamente, fayendo sebe a lo fondero la parroquia en sitiü conocíu como La Veiga'l Bustio y non mui p'acullá afáyase otru posible resclavu toponímicu: *La Vigutierre*, nome d'un caseríu anguaño despobláu na parroquia de Casares, al pie de la carretera xeneral ente Las Agüeras y el ramal que xube a Bermiego, pal que podía postuláse-y un primer componente deriváu (sinón de VILLA) de VITIS o de VINEA, xunto a un nome de posezor (GUTERRIUS) de claru raigañu medieval.

Darréu de los datos de Madoz, bien pue suponese que foi l'andada de filoxera del sieglu XIX la de pone-y fin a esti tipu de cultivu, dexando como únicos resclavos les citaes viñes monteses o les *recimales* qu'adornen les fachaes de non poques cases, como n'otres partes d'Asturies. El términu *recimal* deriva d'un primitivu *recimu* que convive na fala local cola variante *recímano* como nome del *piñu* d'uves, y fai referencia normalmente a esti tipu de planta *vil.landiega*, frente a *parra* (o les formes derivaes *parroto* o *parrotal*) que tamién pue aludir xenéricamente a árboles monteses xamascosos y de poca envergadura, particularmente ablanales, pero non necesariamente viñes.

En cuantes al vinu, pocos y ruínos son los testimonios que pudiéramos apurrir d'elaboración tradicional en Quirós. Cónstame'l casu d'un home d'Aciera que faía pan casa y pal chigre de la so propie-

dá un vinu coles uves de la propia recimal, pero nun hai cuenta de que lo fixera d'acordies con unes pautes determinaes por una tradición local de cultivu y elaboración, pos dizse que nin siquier atendía la viña, y que foi de la que-y la fradó ciertu cura gallegu de la parroquia y llogró una cierta producción d'uva cuando s'alcordó de faer esi vinu. En Tene, el llabor de frada de les recimales de les cases faíalu pelos años 30 ciertu maestru lleonés que punxera escuela en llugar, y pel que se supo que les recimales había que les fradar per San Xosé, el 19 de marzu. Entá menos significativu ye, pal nuesu envís, el casu de delles persones del mesmu Tene que, entá nos últimos años, truxeron uva de Lleón pa faer el propiu vinu en casa. La elaboración féxose nesti casu siguiendo'l modelu de la sidra y el resultáu ye un vinu gasificao (otra manera, bien aponderao polos mios informantes) que, d'acordies colos vinateros lleoneses, ye bastante propio d'esti tipu d'elaboración casera moderna n'Asturies.

Ello acredita, en tou casu, la importancia del vinu na vida doméstica tradicional. Aparte d'esos casos, más bien escepcionales, d'acarretu d'uva, nos últimos años faise pasu ente pasu más frecuente la compra al por mayor de vinu en bodegues de fora, cuando yá embotellao, cuando en barriques o garrafones pa embotellalo na propia casa. Esto surde como alternativa a l'antigua mercadería de *fudres* o *perechos* (pelleyos d'animales con forma de talos, embreaos con *pez* y ataos *enrutiando* bien el cordel pela *pétana* o piel de la pata, per onde se vertía'l líquidu) que trayía'l *vinateiru* de *Castiya (sic)* y, más concretamente, de *Tierra de León*. Los *perechos* (casi exclusivamente de vinu tinto) trayíenlos en mules y machos los arrieros hasta los distintos pueblos. Hasta la fin d'esti tipu de comerciu d'arriería, esti tresporte solía tar de mano de xente d'otros conceyos vecinos, sobre manera la familia de *Los Vaqueros*, de L.lena, o Diego, de Proaza, niciu d'una empresa familiar qu'entá se tien. Sicasí, en mesmu Quirós (en Bárzana) llegaron a funcionar na primer metá del xx hasta cuatro almacenes de vinu a los que diba mercase den- de los distintos pueblos.

Otra manera, tamién esistía un comerciu más tradicional de vinu protagonizáu directamente polos propios vecinos, que yeren los de dir en caballeríes hasta Torrebarrio (fundamentalmente) o Busdongo con mercaderíes propios con cuenta de trocales, cuando por vinu, cuando por otru tipu de productos propios de la otra mano del cordal, sobre manera *cocinao* (garbanzos, *arbecchos* o *dentichas*). De parte Quirós llevábense determinaes manufactures (*fila* o *madreñas*), frutos (*castañas*, *ablanas*, ...) y *floritos* melecinales (*carquexa*, *luisa* o *tila*). Esti comerciu yera más abondosu ente los pueblos más arimaos a la llinde de Lleón (casu de Ricao), pero llegaba tamién a los llugares más alloñaos, como Bermiego o los de la parroquia de Las Agüeras (Tene, Aciera o Vil.lurichi), magar la considerable distancia que tenía que se recorrer hasta *Las Babias*.

Como se dixo, esti tipu de comerciu fora yá sustituyíu va unes décades (por cuenta del ameyoramientu de les carreteres y la xeneralización del tresporte a motor) pola compra de caxes de vinu a vinateros (de Proaza, Teberga, Mieres o'l mesmu Lleón) qu'anden pelos llugares en camiones. Ello tien llugar, sobre manera, pel branu, en tiempu la yerba, que ye cuando hai más gastu d'ello. A éstos, faise una estampa bastante típica la llegada del camión del vinaiteiru al llugar y la xente acarretando caxes (de normal más d'una y de dos y hasta bien la *media ucena* o más per casa) cuando en *corzas* o *carriel.las* tiraes por burros, cuando n'alforxes o en carretíos.

La importancia del vinu dende'l puntu de vista económicu nun ye de faese de menos, por cuenta de la so alta demanda y los costes adicionales del so tresporte dende puntos más o menos llueñes, sobre manera na dómina, non tan remota, de l'arriería y nun marcu xeneral d'economía de subsistencia. Per aínde s'esplica la picaresca tradicional de los chigberos de rebaxalo con agua por ameyorar la ganancia. Les anécdotes que se cuenten a propóscitu son abondes y, de fechu, nun ye siempre bono d'estremar lo que tienen de real o d'estereotipu folclóricu. En Bermiego, por exemplu, entá

se cuenta como va yá unes cuantes décadas al pregunta-y alguién a un nenu de poco tiempu pola madre chigrera contestó que nun podía atender nesi momentu porque «taba tsando augua a los perechos». La gravedá de l'acción, nesti casu, venía dada pol fechu de dar esti chigre al regueru onde se vertíen orines y cuchu d'unos cuantes cuadros que, d'esta miente, acababen ente'l vinu. Desaxeráo o non, esti tipu de práctiques o creyencies xustifica una diferenciación ente'l *vino corchao* y *lo non corchao*: el *vino corchao* orinariamente faía referencia a lo que se merca yá en botella y que se supón de mayor calidá o garantía que lo de los fudres; actualmente alude, ensin más, al vinu de calidá.

Pero más acullá de les implicaciones económicques del comerci del vinu, otro ye la so función social, hasta tal puntu que la posesión personal de vinu (por compres a granel al vinateiru) nun quita'l consumu, nada escepcional, en chigre, lo que vien demostrar la so importancia, real y tamién simbólica, na rellación social. Les dos dimensiones tienen el so interés cultural, por cuantes informen creyencies y actitúes bien enraigonaes y definitories de la vida y la mentalidá tradicional.

Efectivamente, foi y ye común, como se dixo, la compra de vinu al por mayor por parte de les families particulares pal consumu cotidianu de la casa per tol añu, non solo pa tomar de vasu, sinón tamién pa chalo como *majunje nas sopas* o ente'l *cocío*, o en fervinchos pal catarru. Ello ye que'l vinu considerábase, tradicionalmente, un productu alimentariu de primer necesidá, que, de fechu, dábase-yos de normal a los nenos, teniéndose en dellos casos como una parte fundamental de la dieta a cuenta de les propiedaes nutritives que se-y suponíen. «Tienes mutsa fe na Virxen d'Alba, pero tienes más en vino» ye una sentencia a la que cuesta poco topar paralelu en determinaos pasaxes de la lliteratura clásica pero que reflexa *un esfoito* mui enraigonáu na sociedá rural quirosana. Si les fontes familiares nun me fallen, tocó-y sentila en más d'una ocasión al mio propiu güelu per boca de mio güela.

Esti enfotu nel vinu como panacea foi perdiéndose col tiempu, pero la necesidá del vinu en casa sigue argumentándose a cuenta de les sos virtúes como estimulante pal trabayu y los esfuerzos físicos, sobre manera nos llabores de la yerba de pel branu. Nellos ye onde paez que dexó algo güelga'l vieyu vezu de da-yos vinu a los nenos, y nun abulta escesivo afirmar que'l prau ye en bien de casos l'escenariu de la iniciación al so consumu. Poro, nun falten testimonios de primeres borracheros infantiles mientras la yerba, ente otres coses porque'l qu'escribe estes llinies recuerda la primera en tales circunstancies con bien pocu tiempu, percibiendo l'arrogancia de la casa onde taba andechando la so familia naquella ocasión.

Dende'l puntu de vista del estímulo pal trabayu, da n'establecese una clara oposición, por dicir, funcional, ente'l vinu y la sidra, que se tien de más refrescante y de menor conteníu alcohólicu, pero tamién más *galbanera* o *galbaniega*, polo que se desaconseya bebelo nos praos mientras la yerba o cualisquier otru trabayu, a favor del vinu, que suel tener el *yerbeiru* siempre a mano, cuando en *bota* (que, frente al *perecho*, ye un recipiente de menor capacidá y ensin la forma orixinal del animal)⁴, cuando nuna botella con un pitorru de plásticu o con un corchu furau con una *pacha*. Sía como quier, el vinu, siempre tinto, presta tomalo frío, d'ehí que la bota o la botella mire a dexase normalmente a la fresca, a la sombra d'un arbol ente la yerba o si ye posible, ente l'agua, nel duernu d'una fonte o nun regueru o presa, si non en *brigueras* de piedres o en preselbe o na *alacena* de la cuadra, cuando la hai en prau. Cualesquier sitiu que, en definitiva, sía bonu como *enfriaorio*, cuidao que ye fundamental que'l vinu nun caleza, pues nesi casu considérase perdío, esto ye, *escalaporiao* (*d'escalaporiar* 'chase a perder el vinu o un determináu alimentu pol escesu de calor').

⁴ Ha considerase que nin ún nin otru se manden esclusivamente pa guardar el vinu o otros líquidos, sinón tamién pa otru tipu de productos, como, por exemplu, el queisu tradicional, o *queiso de bota*.

La importancia del vinu pal llabor de la yerba dexa resclavos na propia paremioloxía local, que conoz el dichu «pa segar ye fuerza y maña, y vino que la taña»⁵. Ello ye qu'había'l vezu de llevalo nel *cachapo* por considerase más bono que l'agua p'afilar les gadañes. Estos efectos «musicales» del vinu sobre los llabores y preseos de la yerba o asemeyaos, según podía suxurir l'emplegu del verbu *tañer*, configuren de fechu una especie de figuración metafórica que dacuando remanez en mesmu discursu coloquial: una vecina de Salceo cuntaba como desque bebió una cierta cantidá de vinu, púnxose a rozar artos nun prau con tantu arte y gracia que «cantaba la foiz».

El discutiniu que dacuando se da ente les propiedaes refrescantes de la sidra y el so indeseáu efectú galbaniegu pal trabayu y, otra manera, les virtúes estimulantes del vinu pero los sos inconvenientes en díes de chorna (como cuando la yerba) tiense resuelto dacuando con fórmules permediaes, como mecer vinu y sidra col envís de combinar les propiedaes d'uno y otro, o, más de recién, vinu y agua gaseoso (*casera*, por antonomasia) o refrescos de cola, combinación que tien de nome localmente *galbao* o, siquier va unos años, *cubal.libre*⁶ *obreiru*. Otres soluciones más tradicionales, tamién refrescantes y enerxétiques, son los llamaos *ponches* de vinu esmaneció con güevu y azucre, que tamién se faen con café o cerveza (fórmula, esta última, que tamién s'aplicaba a les parturientes). Otra ye la de ciertos recetes estremes, como llevar al prau coñá: los efectos d'una toma grande de coñá na chorna del branu son imaxinables, pero ello nun quita qu'esti vezu llegara a tener un ciertu arraigu. Delátalo fácil una revolada peles cuadros quirosanes, nes que una botella vieya col diseñu orixinariu de la marca *Fundador* fai casi un elementu propiu de les portales de les cuadros, al pie de dal-

⁵ Esta ye la única versión d'esti refrán que fui a recoyer; sicasí, el mesmu xuegu de rimes y el clíticu *la* fai pensar nun forma «la gadaña, fuerza y maña y vino que la taña».

⁶ Anque esta espresión nun ye, nin tanto, la más usada, soi testigu del so usu esporádicu.

gún *cachapo* cuartiáu, unos chanclos o unes ferradures ferruñoses. L'anecdota ye igualmente notable, como'l casu d'un matrimoniu d'edá de Bermiego qu'avezaben llevar coñá a los praos y que s'enfilaben hasta'l puntu de manga-y ún al otru la *cabezá* del burru y apareyalu a la *corza* o'l *ramo* de la yerba pa ponelu a tirar per él.

El discutiniu ente vinu y sidra tresciende, de toes formes, el de les propiedaes refrescantes o estimulantes d'estes bebíes, y estrema ente persones o cases más *bebederos* d'uno o otro, ya incluso llugares con mayor enclín a ello. Por casu, dase una cierta creencia de que Bermiego ye un llugar con más enclín pol vinu que Tene, más sidreru, lo que tien la so razón de ser. A otru sen, el discutiniu ente sidra y vinu tien un aquel más trascendente d'identidá, d'aínde que *mandar Asturias* sía tomar sidra y *mandar Castiya* beber vinu o enfilase con ello. L'alderique suel tener más que ver, en tou casu, col mestizaxe cultural que col identitarismu etnicista. Otra manera, ye bona d'entender la referencia a *Castiya* nesti contestu a cuenta de lo dicho y suel tener (pol bon nome del so vinu) un tonu aponderador. Una anécdota familiar mui célebre cuenta como una vez mio güelu llamentaba en broma el supuestu casoriu d'ún de los fíos con una moza de Grau, y anunciaba que «díbamos l.lorar mutso» pola supuesta fama que tienen les cebolles d'aquel conceyu; pela contra, él dicía preferir, pa mayor alegría, una nuera de Castiya, pos esti yera «el país de los recímanos» y yera meyor partíu.

Esti consumu domésticu y por dicir funcional del vinu nun-y quita relevancia social, sobre manera na convidada que se fai a dalguna visita y, entá más, a aquellos de parte fora que s'ofrecen a char un gabitu nos llabores de la yerba o d'otru tipu: l'arrogancia del beneficiariu d'esta ayuda en forma d'ofrecimientu de comida o bébora ye'l pagu obligáu a esti trabayu ayenu y llega a faese daveres aprofiante a la d'animar al foranu a beber pela bota.

Pero la función social por escelencia del vinu desempéñase básicamente en *chigre*: el vinu ye'l productu más característicu del *chigre* y ésti, al so tiempu, el sitiu d'ociu por antonomasia na vida rural

tradicional. Pela contra, la sidra paez ser, nel entornu más tradicionalista quirosán, una bebida de poca demanda nos chigres y más bien propia del ámbitu familiar y domésticu, cuando se tien de casa, cuidao que nun suel mercase como'l vinu. Otres bebíes (sacantes igual l'anís y la coñá) tienen tamién un acomodu complexu en chigre tradicional. Incluso anguaño, magar la evolución de los gustos, y ensin pretender cayer nun escesivu rigorismu, ye bona de percibir una cierta diferenciación ente'l consumu cotidianu de vinu en chigre del llugar y un mayor enclín a otru tipu de bébora más fuerte, y más caro, (singularmente *cacharros* o *cubal.libres*) de la que se sal del pueblu a fiestes, o mesmo na propia fiesta local, por exemplu nes barres entamaes poles comisiones de fiestes pa financiar los gastos de les romeríes. Nun se diga nada del vezu más recién y urbanu de beber agua mineral. Cierta vez qu'un mozu-yos lo contaba na mio presencia a un grupu de paisanos como'l nuevu vezu de los bares de moda d'Uviéu, el comentariu escépticu nun tardó en salir: «¡ba, ba, dir al chigre pa tomar agua ...!».

Esta función tien que s'entender considerando que'l *chigre* (términu güei dominante, xunto al regresivu *tabierna* o l'anglicismu *bar*, puntualmente adaptáu como *bare*) yera prácticamente l'únicu espaciu públicu dedicáu al ocio y la relación social, siquier a un tipu de relación social abierta, posada y non condicionada pola necesidá o la comenencia. Nesti sen, *tomar un vaso* (por antonomasia, 'un vasu de vino') o *una cacipla* (o *una caciplá*) yera la sida ideal pa entamala. De la mesma, nun se-y ve sentíu a tomar vinu solu, idea que resume'l dichu tradicional «el vino hai qu'apalabrial.lo» o anque sí «el vino hai que reñel.lo». Ente otres coses, porque ye'l vinu'l d'afalar d'acordies col mesmu sistema de creyencies, el llibre usu de la palabra: beber pon a ún, de mano, *parleiru* y solo nun nivel yá estremu, *enfiláu* o *borratsu* (*enfilarse* y *emborratsarse*). Naturalmente, amás del falar, el consumu de vinu tamién yera'l primer pasu pa depués *tsar una cantará*, vezu que se da por consabíu pero que se fai pasu ente pasu más infrecuente ya estrañu, dientro y fora del

chigre. La proverbial *arrogancia* del paisanu asturianu nel chigre tien, de xuru, bien que ver con esta esixencia de rellación social que se xunce al vasu de vinu; en Quirós nun ye menos y puen vese auténtiques *agarradiel.las* ente paisanos por ver de pagar.

Por esta significación social del chigre, nun tien qu'extrañar que la seña'dá d'un Quirós pasáu, con más vida y dinamismu, sía en bona parte la seña'dá de los sos chigres. Si ye por cantidá, non solo nun había llugar ensin chigre, sinón que la concentración de chigres en dellos pueblos yera daveres llamativa: pueblos como Bermiego o Salceo, por casu, llegaron a contar hasta mediaos del sieglu xx con cuatro o cinco chigres «y a la tarde taban siempre llenos de xente!», según se diz tovía con seña'dá y admiración. Porque llueñe de provocar nengún escupuliciu moralista, l'alcordanza d'estos chigres (qu'amás podían tener otru tipu de comerciú xeneralista) traíse como un indicativu bien fiable de l'antigua vitalidá d'estos llugares, cuando al puxu de la vida rural se xuntaba'l de la minería y el de la vieya fábrica siderúrxica; d'unes dómines, en definitiva, que foron bones magar les grandes estrecheces económicques nes que rodaba la vida. O precisamente por ello: porque poníen a prueba la entereza moral, la disposición d'animu de la xente y el so enclín a la solidariedá comunitaria.

L'anecdota'riu ye inmensu ya indicativu d'un tonu vital y emocional singular que siempre tien de fonderada la imaxe d'unos locales llenos de paisanos, nos que se *tsaba la partía* o *unas cantarás* (tamién podía *tsase una bail.lará*, como un antiguu *embarcáu* que volviera de Buenos Aires y aprendía a otros a baillar tangos mientres borrachu), *agarrábense* los paisanos real o asonsaño, zarrábense tratos, chábense les cartes, llegaben a concertase casorios, a entamase competiciones de coples o otres xeres más o menos pelegrines. O, a cencielles, falábase y bilordiábase ensin «papas na boca» d'uno y otro, mesmo de la propia familia, como un paisanu qu'apponderaba públicamente en chigre la gordura de la muyer diciendo que si la mangaben en Picu d'Alba daba sombra a too Quirós.

Nun faltaba la música, sía de gaita, curdión o incluso vigulín. Tamién yera'l llugar afayaízu pa topase con personaxes célebres con traces de xuglares medievales, como Prudencio'l de Vil.laxime», personaxe perpopular non solo en Quirós, sinón tamién en conceyos de la redolada como L.lena y Teberga, qu'anunciaba la esistencia d'una mina d'arroz con lleche na mortera de Cuañana o la llegada a Quirós de «La Gocha Fozona» qu'amenazaba con poner «lo de baxo, p'arriba, y lo de riba, p'abaxo». Cuando nos últimos años llegaron les pales pa entamar les obres de la nueva carretera que traviesa pel conceyu, entá hubo quien s'alcordar d'esta singular profecía, lo que vien probar hasta qué puntu esti tipu de personaxes y vivencies de chigre, más acullá de lo puramente anecdótico, caltién décadas depués un fuerte valir referencial na memoria colectiva.

Si agora'l vezu ye tomar el *vaso*, en chigre más tradicional lo propio yera la *cacipla*, un cacíu de barro específicu pal vinu, d'aínde que se tomara una *caciplá*, en referencia al so conteníu. Yera frecuente tamién l'usu del *copón*, un cuernu de vaca recortáu y dotáu d'una base, que yera más propiu del consumu caseru que del chigre. La *cacipla* (o'l *vaso*) llenábase orixinariamente dende *xarras* (d'ande tomar *una xarricá*) de barro, de madera (*zapicas*) o bien de lloza o lata (*l.licas*, términu que tamién val pa la de madera) d'ehí que, aunque agora s'eche dende botelles o garrafones, persista'l verbu *xarriar* nel sen más concretu de 'verter dende una xarra o nuna xarra' o, simplemente, 'beber muncha bébora' (o como 'llover enforma'). Les xarres llenábense vertiendo'l líquido pela *pétana* del *perecho*, en desatándola. Otra xente más impetuoso faía por beber directamente pel fudre mangando la pétana na boca, pero'l puxu col que salía'l vinu yera tanto que, si nun lo chaben fora «nun-l.les quedaba más remedio qu'enfilase» pola cantidá y la presión cola que salía.

Dellos d'estos locales tenían tamién bolera particular; por casu, tres de los cinco chigres de Salceo nel so momentu teníenla. Y si la bolera yera pública, tampoco nun dexaba d'acutáse-y al vinu'l so espaciu propiu. Un bon exemplu ye la vieya bolera de Bermiego,

l'espaciu que queda agora ente la capiya y el gran rebol.lo del llugar y nel qu'enta puede vese, na paré de piedra qu'estrema'l camín d'una de les finques próximes, una *alacena* na que se dexaben les botelles o les botes peles que s'echaba un *l.laspio* de vinu ca vez que'l xugador diba o venía de llanzar la bola. La frecuencia cola que yera visitada esa alacena entá ye ponderada décadas depués de que se dexara de xugar a los bolos con espresiones como «¡per isi ventán mutsos litros de vino tienen pasao!».

De cullá de lo lúdico, el chigre y la xunta nél al rodiu d'una botella vinu tien tamién el so encaxe na vida económica local como sitiu onde *apalabriar negocios*, por casu, nes feries onde se mierca y se viende ganáu, cuando se *toma la robla* a la de zarrar el tratu los paisanos, vezu ancestral y ritualizáu que yá na mesma documentación medieval asturiana apaec como un formalismu más al axustar un tratu. La toma masiva de vinu nes feries (más acullá de lo puramente formulario o ritual: «tomábase más d'una robla y más de dos») da llugar a non poques anécdotes. Unes falen de viaxes de regresu al llugar de residencia casi odiseicos que pueden durar hasta díes enteros. D'unos vecinos de Bermiego cuéntase como volviendo enfilaos de la feria de Bárzana nun yeren a xubir pela carretera y una muyer que cayó y quedó dormida en suelu foi echada na cuneta pol so acompañante y tapada con fueya pa que pasara la nueche. La vuelta enfiláu a casa dende feries o romeríes ye, de fechu, un tipu narrativu nel que tampoco nun ye siempre bono d'estremar lo qu'hai d'anécdota real o motivu folclóricu. Podía ser el casu d'un canteru de Villamexín que tresmanó'l camín tentando de volver enfiláu a casa dende Proaza, de manera que na práctica siguió'l cursu del ríu (esto ye, en direcció a Trubia) y non al aviesu (como yera propiu al dir camín de Villamexín); ello, envede llevalu a la conclusión evidente de dir mal empuestu pa casa, faíalu reprender al ríu diciendo-y «¡hoi vas equivocáu, pixu!» (sic), too p'acabar en Trubia pela mañana. Análoga ye l'anécdota, que tamién se cuenta como real, d'un paisanu de Cortina que volvía an casa dende'l chigre de

La Vigutierre, y al xubir per un camín pindiu del sitiú que dicen El Costacho, «daba un paso p'alantre y dos p'atrás», y poníase él al camín «non, a mi nun me la das: ¡ando culu p'atrás!».

Otres veces, la bébora de les ferias xuega una mala pasada y hai quien tien llamentao fundir les perres ganaes por una magüeta en «Las Malvinas», nome popular del «Club Boccaccio» asitiáu va unos años al pie del embalse de Valdemurio, llamáu asina por coincidir la so apertura cola guerra anglo-arxentina poles conocíes islles del Atlánticu sur nos primeros ochenta (ensin faer de menos, supongo, el verbu *malvar* 'volverse malu', vixente na fala local).

El chigre tradicional yera (y en parte ye) un territoriu acutáu a los homes, nel que nun avezaben entrar nin muyeres nin neños. Si ye les muyeres, la so eventual presencia yera como titulares del negociu, siendo frecuente que los chigres sían propiedá de muyeres o atendíos por elles o, cuandoquier, que sían éstes les que figuren como referencia nominal de la tabierna (d'aínde *Casa la Perica*, *Casa Genoveva*, *Casa María*...). Nos dos casos, de muyeres y neños, lo dicho nun quita qu'unes y otros nun participaren del consumu de la bébora, incluso en cantidaes importantes, y nun ambiente de relativa tolerancia, pero de normal en casa o nel trabayu nos praos y tierres, como se dixo.

Otru grupu social de mano escluyíu de la vida tabernaria yeren los cures. Eso permitía, ente otres coses, l'asonañamientu de mises, funerales o otros oficios llitúrxicos (tradición, por cierto, censurada en Lleón por Lluques Tudense, a primeros del sieglu XIII) qu'en dalgún casu acabaron cola intervención de la Guardia Civil. Cuéntase, sicasí, el casu d'un cura célebre de Las Agüeras (conoció como «El Cura Sabelina») que foi denunciáu énte l'obispu d'Uviéu por dir toles nueches al chigre d'Arroxo y que se defendió arteramente argumentando la comenencia d'atender les oveyes descarriaes ellí onde tuvieren. Del mesmu cura (suxetu igualmente d'un ricu anecdotariu que nun vien al casu) cuéntase como llegó a consagrar una misa con coñá primero de cayer enfiláu en mesmu altar y tener

que lu llevar a casa echáu nun carru de vaques dende la mesma ilesia.

Seguramente esta imaxe casi épica del chigre quirosanu anterior a la crisis de mediaos del sieglu xx respunde en bona medida a la idealización d'unos testimonios que rispen por un tipu de sociedad más viva y dinámica que l'actual y sobre manera, por un modelu de solidaridá comunitaria y de rellación humana determinada en bona medida poles llimitaciones económicques y que la descomposición del mundu rural tradicional y l'individualismu de la sociedad moderna vieno a desanicar. Pero la señardá non necesariamente tapez les carencies y miseries d'esa mesma sociedad tradicional, aunque sía n'espacios proverbialmente lúdicos como los chigres. Tocantes a les carencies digamos «morales», el chigre podía ser l'escenariu de violentes *quimeras* ente los homes, dacuando con resultaos tráxicos; de bromes pesaes o incluso de revisiones fraudulentas de partíes testamentaries mientres la borrachera del testador. No que fai a les materiales, son vistes con más gracia y benevolencia, siempre na convicción de que vagó la pena vivilo. Per un testimoni u indirectu, que remite otra vuelta a la persona de mio güelu, llégame tamién la imaxe más mísera y llóbriga d'una tabierna rural quirosana de les primeres décadas del sieglu xx: el chigre de Genoveva, en Salceo, que «tinié enriba'l mostraor una baranda na que se poisaban las pitas, y a veces cagaban y tsaban el cagaritu en vaso de los que taban a beber. Pero nun-l.les daba más: l.limpiábanlu col didu y siguién bibiendo». A última hora, nunes vides mayaes del trabayu y acoradaes de privaciones les posibilidaes d'esparcir nun yeren munches más, polo que nun quedaba otro que faer, de la necesidá, virtú. Y virtú yera.

Poru, el consumu de vinu, non yá lo cotidiano, sinón tamién no que tien d'escesu y tresgresión, suel ser visto con relativa lliberalidá y benevolencia, y con espíritu sogón. Asina, a la creyencia de que detrás del vinu nun puede tomase lleche la vieya paremioloxía local respondía con un «detrás del vino, eche, detrás del leche (sic), eche» relativu a la bondá de tomar vinu cuandoquier, en toles ocasiones.

Poro, dientro d'unes llindes razonables (mientras la bébora nun afec-te al cumplimientu de les responsabilidaes familiares o sociales), un bon bebedor nun ye una persona marcada negativamente na comunidá, más bien lo contrario. Tengo sentío (per testimonios indi-rectos, y relativos a tiempu atrás) d'un alderique ente muyeres qu'a-postaben si yera peor un home borrachu o un folganzán: una d'e-lles defendía que yera peor el folganzán porque'l borrachu, desque-y pasaba l'enfile a otru día, trabayaba igual, mientras la otra quexá-base de qu'una gran borrachera podía igualmente quitar de traba-yar o asumir les responsabilidaes propies. Poro, solo cuando daquién cai nun consumu escesivu d'alcohol puede ser oxetu de comenta-rios de censura del tipu «isi mozacón ta coloráu de beber tola vida ... ¡buo!, más que coloráu, azuletáu».

Anque esto nun yera, nin tanto, lo más común, nun quita dal-gún resclavu de mala concencia (o sanu cinismu) no que fai al con-sumu del vinu. Ciertamente, ye tou un xéneru dientro del discursu coloquial el de *las sidas* que siguen a una gran *enfilaúra*. Ye célebre'l casu d'un paisanu de Tene que s'enfilaba y s'esculpaba diciendo que «pintáronme mal las fal.laspras» ('callos'); el mesmu esquema sintí-y lu en Bermiego a una moza de más o menos el mio tiempu (daquella unos venti años, por decir) qu'esplicaba la borrachera del víspora porque fora a una boda y nun taba avezada a comer pixín. Un paisanu de Salceo, que mercara pan casa un *perecho* de vinu, contestó con un tranquilu «ye que lo etsa» cuando daquién-y reparó a los pocos díes que casi lu tenía termináu. Al mesmu sen, de la mio alcordanza de nenu nun se me quita la imaxe d'un paisanu de Bermiego que, xubiendo a caballu nun machu per un camín pindiu a otru día de la fiesta de San Roque, colgaba lliteralmente del pes-cuezu del animal ya increpábalu a vozones diciéndo-y «¡Burru! ¡Cago hasta na puta que te parío, qué borratsera trais!».

Inclusive nel discursu coloquial percíbese un ciertu enclín a les referencies atenuaes al chigre o la bébora: el dueñu d'un chigre, por exemplu, nun tien chigre ensin más, sinón que «tien algo chigre» o

«tien un poco chigre» y tamién ye un usu prácticamente idiomátizáu l'alusión al vinu pente medies d'una forma derivada del tipu *vinaco* (n'espresiones del tipu «vamos tomar algo vinaco» o «nisi chigre tienen un vinaco curioso»), siendo interesante precisar que'l sufixu con *-aco* (altamente productivu na fala local) tien un valir más propiamente atenuante o distanciador qu'estrictamente despectivu o peyorativu. De la mesma, *bebuquiar* o *tomuquiar*, xunto al sentíu rectu de beber esporádicamente y en cantidaes relativamente pequeñes, preséntase enforma comúnmente nel usu contrariu, y dicir d'una persona que *bebuquea* presupón que ye bien amigu de salir a beber y enfilase.

Tamos, evidentemente, na estaya del tabú y l'eufemismu que tien nel casu de la bébora ún de los sos espacios preferíos en gran númberu de llingües. Poro, la terminoloxía relativa a la bébora ye enforma rica tamién na fala quirosana, bien que non estremada significativamente de los usos léxicos xenerales n'asturianu. Si ye'l vinu, ye tamién *morapio* o *majunje*. A beber específicamente *bébora* dícese-y tamién en Quirós *tomar* o *xarriar* y, como formes más marcaes, *cargar*, *pimplar*, *chumar* o *l.lapar*, d'aínde qu'un puea tar *bebú*, *tomáu*, *cargáu*, *pimpláu*, *chumáu* y tamién *caliente* o *castamoláu*. A esti estáu llégase cuando ún *pícase a la bébora* («picóse al vino y a última hora taba enfilá del too») o *bebe a conforma* («beben vino a conforma pero el.los nun s'emborratsan»), que tien como espresiones equivalentes más marcaes construcciones del tipu *beber a so madre* o *beber a Dios pelas patas*. La consecuencia ye, entós, *enfilase* (*tar enfiláu*), *emborrachase/emborratsase* (*tar borrachu/borratsu*), o, simplemente, *tar contentu* o *contintu* esto ye: *garrar una contentura*, *una enfiláúra*, *una borratsera*, *una tranca*, *una fartura*, *un embargo*, *una filitrapa*, *una talaina* o *una filoxera*. D'acordies con cierta anécdota (que nun soi sabedor si recueye un usu más o menos idiomátizáu o una ocurrencia puramente individual), al collectivu de *borratsos* puede dicise-y *la humedá* («pégoseme tola humedá de Bárzana» dicía un paisanu arrodiáu en chigre de xente enfilao), que

depués d'una nueche de bona diversión puede padecer una dura *matiná* a otru día.

De cullá d'esti tipu d'usos léxicos más o menos aisllaos (y nun cuento con ser rigorusu dafechu), tien el so interés propiu la estructuración metafórica, complexa y coherente, d'otru tipu de referencies indirectes al consumu de bébora. La comparanza faise, nesti casu, col mundu de los gochos. Como se dixo, tomar bébora puede dicíse-y tamién *l.lapar*, qu'en sentíu rectu significa 'comer los gochos en duernu, fayendo'l ruíu característicu al tragar'. Poro, chumar ensin moderación ye tamién *beber como un gotso*, y la consecuencia lóxica *garrar/tener una calamona* 'borracherá' pero en sentíu rectu 'cabeza del gochu', d'au sigue un verbu *calamonar* 'enfilat la bébora' (esto ye: 'pone-y a ún la bébora cabeza de gochu'). Xunto a *beber como un gotso* o *como gotsos* rexistro tamién *beber como un braco*, bonamente interpretable nesti mesmu contestu metafóricu, pero que tamién fai pensar nel italianu *ubriacco* 'enfiláu', y, polo tanto, nuna base llatina EBRIACCUM, reinterpretada darréu por etimoloxía popular.

N'otros casos, ye'l mundu del vinu'l de definir la *fonte* d'otru tipu de referencies indirectes. Al par del yá comentáu efectú musical del vinu sobre la presea de llabor o del *xarriar* como términu de comparanza pal llover a conforma, l'únicu casu que conozo ye l'usu figuráu de *perecho* pal que rexistro, a manera de *definición folk*, la de 'mucher mal atoldá'. Nesti casu, unos recipientes de mal aspectu esternu, con forma d'animal y enchíos de vinu (igual de mala calidá) apurríen al paisaneríu local la referencia más afayaíza pa da-y mecha al so machismu: porque un *perecho* nunca fai referencia, metafóricamente, a un home.

LA SIDRA

Frente al arraigu del vinu, bien puede dicise que Quirós nun forma parte de los conceyos tradicionalmente sidreros del centru

d'Asturies. Anque nun ye nin tanto una bebida estraña, nun ye, como se dixo, la más propia del chigre quirosán, nin oxetu d'un comerciu significativu. El so ámbitu natural ye más bien el propiamente domésticu, nos casos d'aquelles families que cuenten cola propia *pumará* y lo faen pan casa. Pero anque esti vezu ganó terrén de manera significativa nos últimos años, nun respunde en xeneral a una tradición mui enraigonada localmente, sinón en bona parte a una serie de tendencies modernes que tienen que ver non solo cola revitalización visible de la cultura sidrera en toa Asturies, sinón con, por exemplu, l'abandonu d'antigües tierres de llabor o praos, reaprovechaos como pumaraes (mui frecuentemente por parte de xente emigrao a la ciudá y que conserva eses tierres como heredá y gusta-y atendeles d'esta forma relativamente cómoda) o con otu tipu de cuestiones técniques, como la xeneralización de *machaoras* de motor que simplifiquen el llabor y dexen faer sidra a escala doméstica ensin necesidá de disponer de llagar propiu.

De retrotraenos unes décades pente medies de testimonios orales o por un poco d'esquiza histórica, el panorama faise más confusu, anque nun falten exemplos qu'apunten la esistencia d'una mínima tradición mazanera y sidrera. Esta, de toes formes, nun sedría homoxenia en tol conceyu. Dientro del espaciu acutáu pa esti trabayu, por exemplu, alviértese una clara dixebra ente Bermiego, per un sitiu, y Tene o, en xeneral, la parroquia de Las Agüeras per otu. Esta última, meyor comunicada per Proaza cola Asturies central y en xeneral de llugares y tierres más fondos, ofrez mayores y meyores testimonios d'esta tala tradición, mientras qu'en Bermiego son más bien escasos. Ello esplicaría, per otra parte, la comentada creencia relativa al mayor enclín al vinu o la sidra d'un y otu llugar.

El diccionariu de Madoz sí se refier a cierta producción de mazana nestos llugares, pero la toponimia nun ye agora mui elocuente como indiciu de tradición mazanera pasada, anque en Bermiego, bien a lo cimero del llugar, contra la pena, apaez un curiosu *Pumar del Oso* (el términu «mazanes del oso» como nome d'una determi-

nada variedá ye conocíu n'otres partes d'Asturies) y en Tene un más significativu *Pumarín*, al pie de la ilesia del llugar. Convién precisar que'l términu *pumar*, anque nun se desconoz, nun tien anguaño usu local, siendo lo propio *el mazanal* o *la mazanal*.

Como indicadores fiables del distintu arraigu de la tradición mazanera nunos y otros llugares puede tomase la esistencia nellos de llagares tradicionales y de vieyes pumaraes. Si ye lo primero, a mediaos del sieglu pasáu (cuando se fexo ún, de corte tradicional) nun había nengún *l.lagar* en llugar de Bermiego (en Tarrío o L.lanos, que conformen un nucleu relativamente grande), siendo los únicos de la parroquia los dos qu'había en caseríu de Carrexa y a los que diben faer sidra los paisanos de Bermiego que teníen *pumará*. Estes, pela so parte, nun yeren munches pelos mesmos años, nun siendo na propia Carrexa, en L.lombano o en sitios fonderos como'l conocíu como La Veiga'l Bustio. Pero na vecina parroquia de Las Agüeras, en llugares más pequeños que Bermiego, sí se detecta una mayor tradición de mazana y sidra. En cuantes a llagares, Tene tenía dende los primeros años del xx tres, y otros tantos Aciera y Las Agüeras, y lo mesmo *pumarás* de ciertu tiempu. Por exemplu, en Tene, un *pumará* asitiada en sitiú de Los Val.les (de baxo'l llugar) conserva una vieya mazanalona llantada pol bisagüelu del qu'esto escribe, muertu en 1911. Xunto a otros testimonios directos, esto informa que, siquier, a principios del sieglu xx o a finales del xix la tradición mazanera yá penetrara bien en llugar. Había tamién *l.lagar* y *pumará* (y chigre con sidra de producción propia) en La Vigutierre.

Como estes últimes zones paeécen igualmente interesantes no que fai al presuntu cultivu de viña nel pasáu, cuento que pue postulase como hipótesis de trabayu que la desapaición de les viñes (y d'una eventual tradición vinícola) pola andada de filoxera de mediaos del xix pudo dar llugar (o simplemente favorecer) la so sustitución más o menos xeneral pola mazana y la sidra, a resultes de la influencia del centru d'Asturies, o cuandoquier que dambes producciones pudieren desarrollase a la par.

Naturalmente, la *mazana* solo tien un ciertu pesu dientro de la economía campesina nos llugares nos que se detecta esta tradición, pero non un protagonismu central. Les producciones, tanto de mazana como de sidra, destínense en parte al consumu propiu y al comerci. Si ye la mazana, la so vienta al *mazaneiru* (de normal, llagareros del centru d'Asturies que la mierquen pa la producción masiva de sidra), representa un pequeñu complementu a la economía familiar, anque vien estendiéndose la opinión de que nun ye un productu bien pagáu y pol que vague la pena un trabayu escesivu. En cuantes a la producción de sidra pa la vienta, que nun tien realidá actual nenguna en conceyu, tívola más bien escasa n'otru tiempu, normalmente per parte de chigreros que mayaben la mazana pa la vienta de sidra nos propios locales, nos que, como se dixo, nun ye'l productu de consumu más habitual. Esti sedría'l casu del vieyu chigre de La Vigutierre.

LA PUMARÁ

Cutsar, fradar, ensertar y sulfatar

Les pumaraes suelen llantase nos primeros meses del añu (*xineiru*, normalmente) y el so mantenimientu posterior inclui nel so casu *cutsar, fradar, ensertar y sulfatar*. Estos llabores fáense tamién nos primeros meses del añu: el *cutso* échase ente *xineiru* y *febreiru*; pa la *frada* tómase como referencia San Xosé o, en xeneral, en momentu previu a la llegada de la primavera, lo más avanzaos posible del mes de marzu de cuenta que, per un sitiu, entá nun xuba la sabia pel árbol, y per otru, se reduza lo más posible el riesgu de grandes *xelás* que dañen los árboles. Los *ensiertos* pónense pel mesmu tiempu, aprovechando los *garfios* nuevos del añu y *sulfátase* de magar entós hasta'l branu, una vez l'árbol echa fueya, flor y frutu que pueda ser atacáu por insectos y plagues (*pulgón, chancro, barrenillo* o

cortabrotos); d'antiguo, la manera de llibrar l'árbol de formigues y pulgones yera rodiando y atando al tueru una determinada cantidá de llana na que, al paecer, quedaben enguedeyaos estos animales y yá nun xubíen. Otra manera, el *sulfato* o insecticida químicu en xeneral podía aplicase *ciflando* con un esprái o disolviéndose n'agua nun calderu y aplicándolo con una escoba. A manera d'insecticida ecolóxicu conózse tamién l'usu del *agua d'ortigas*.

A última hora, un mantenimientu básicu de la *pumará* tien que garantizar que l'árbol nun se *maree* o *s'asuste* o *s'acobarde* sía por escesu de sombra, la falta d'espaci u pal so desarrollu (pola *falduxería* o vexetación improductivo que miedra al redol d'él, perxudicándolu), plantes parásites (*yedra* o *arfuechu*) o otru tipu de circunstancies (*seca*, *queimas*, plagues, enfermedaes, etc...). Cuando l'árbol frutal se ve afectáu por esti tipu de coses, dizse que ta *mareáu*, *asustáu*, *acobardáu* y *amedranáu* (sobre manera cuando lu perxudica la sombra d'otros árboles de más altor) o *embruxáu*. Si l'añu vien bonu y l'árbol echa nuevos *biltros* y *manga* bien de fruta, l'escesu de pesu trai'l riesgu d'*esgachar* o *esgazar* los *canos*, de manera que convién apuntalar en bien avanzáu'l branu, con un *forqueto* o *forcao* los *gachos* más cargaos, que nun venzan. Otru precuru fundamental, sobre manera nes pumaraes acabante llantar o más o menos nueves, ye defender los arbolinos llantando estaques pelos llaos, contra la eventual presencia d'animales monteses (corzos, sobre manera) o mesmó'l ganáu propiu cuando pastia pela finca.

Pañar o cocher

Pero naturalmente, el momentu central de los cuidaos de la pumarada ye'l de la paña de la mazana. Poles condiciones climátiques del conceyu, les mazanes son equí un frutu más serondu que nos valles más baxos de l'Asturies central y la mariña, de cuenta qu'en circunstancies normales nun tan *en sazón* hasta bien metió pel mes d'ochobre o incluso noviembre, que ye'l tiempu de *pañar* o

cocher de manera, por dicir, sistemática. Eso nun quier dicir que, según l'asitiamientu de la pumará o la *raza* de la mazana, pueda coyese algo de prestar primero, incluso dende los últimos díes d'agosto y per setiembre. Pela contra, tamién hai *mazanas seruendas* que se cuechen un poco más tarde que la media.

Otro ye que na *cochía* de la mazana puedan siguise distintes fases. De primeres, empiezan per pañase *las mazanas del suelu* mazanes que van cayendo soles de los árboles cuando la mayor parte de la pumarada entá nun ta en sazón. Son les llamaes tamién *mazanas del sapo*, que caen ensin *maurecer* dafechu que suelen destinase a un consumu más o menos inmediatu, sía como mazana de mesa (crudes o asaes en forno espolvoriscaes d'azucré, en dulce, en tartes, empanaes, compotes, ...) o pa faer sidra dulce d'inferior calidá, al ser frutos poco *maúros* y con poco azucré (ye la llamada *sidra del sapo*). La mazana del suelu que nun ye aprovechable suel retirase pa les veres de la finca, *agarabatándolo*, pa que nun s'entemeza cola mazana bona que s'èche de los árboles embaxo nel so momentu.

Nun segundu momentu ye la de *cocher a la mano*: pelar directamente del árbol les meyores pieces, mirando que nun tean dañaes o golpiaes, con cuenta de conservaes pa tol añu pal consumu de mesa (¿d'aínde la espresión metafórica *buscar a mano* 'faer una cosa con premeditación?'). Estes mazanes acarrétense y guárdense depués en *güexas* o *caxas* nos horros o paneres (o otre dependencies afa-yadices de la casería), d'aínde'l nome xenéricu de *mazanas de panera* o *de panería*, que son, por escelencia, las *pardinas*, xunto a otre variedaes como *fariñentas* (mazanes amariellaes, dulces, seques y de testura farinosa), les de *pera mingán* o *mingán* (que son válides tamién pa sidra), las *mazanas picudas* (poco acidosas) o la *raneta parda*. Otra manera tradicional y más orixinal de conservar estes mazanes destinaes a comese yera atándoles con un filu o un cordel pel *pezón* o rabu de la fruta d'una punta clavada nos pontones y vigues de la casa, colo que se conseguía, non solo la deseada conservación, sinón un efectu que nun se faía n'absoluto de menos: perfumar la

casa col prestosu arrecendor d'esta fruta. La bona mazana de mesa *tiense* bien en bones condiciones (de sabor y testura) hasta mayo ya incluso hasta lo primero del branu siguiente, con independencia de las *plegas* del *pulgo* o en xeneral el mal aspectu esternu.

La paña masiva y sistemática de mazana del árbol tien llugar cuando la pumará ta en sazón, como se dixo, ente finales d'ochobre y les primeros selmanes de noviembre. Esta mazana puede destinase tanto a la mesa, a la sidra (que se fai darréu d'esta recoyida) o a la vienta, non solo la masiva a llagareros, sinón, tradicionalmente en mercaos y ferias locales (en Proaza, nel casu de los llugares equí consideraos). La paña de la mazana puede venir condicionada poles feches axustaes col *mazaneiru* pa pasar pel llugar a mercar los sacos recoyíos.

Agora, la mazana échase abaxo dende l'árbol sía ximelgando'l tueru o los *canos* del árbol (esguilando a él) o con *piértugas* pa llegar a los *canos* más altos. Desque la mazana cai na pación, *cuéche-se* sistemáticamente en cestos, caxes, baldes o calderos colos que van enchiéndose sacos. Nesti puntu tamién se fai una mínima selección de la fruta, quitando'l *refugacho* o *la refugacha* (tamién *refugayo*, *refugaya*): pieces particularmente ruines, podres o cocaes (figuradamente tamién «xente ruino»), que nel so casu pueden quedar pa los gochos, o incluso pa les vaques y burros que se meten depués na pumará a pastiar la pación de seronda. Sía comoquier, na paña de la mazana del árbol nun hai'l mesmu precuru qu'a la de *cocher a la mano*, y suelen aceptase tamién aquelles frutes que tienen pequeños golpes o tan algo picaes de los páxaros, que son perfectamente válides pa un consumu inmediatu o pa la sidra. Desque pañada la pumarada, los sacos de mazana acarrétanse hasta'l llugar, tradicionalmente en *carriel*.las tiraes por caballeríes o bien *nas alforxas* de los mesmos animales, cuando nun yeren llevaes al llombu poles propies persones. Nos últimos años yá s'empleguen los tractores o otru tipu de vehículos de motor con remolque válidos pa estos acarretos.

Desque acabada la *cochía* de la mazana, entá puede pasar que caigan de los árboles una pequeña cantidá de frutes que nun foren echaes embaxo nel so momentu al ximelgar los canos, o incluso que pieces que cayeren yá daquella quedaren ensin pañar ente la pación o contra les sebes, normalmente bien conservaes gracies a la vexetación, la humedá del suelu y el primer fríu del inviernu. Tradicionalmente, estos restos de la collecha yeren tamién aprovechaos nun segundu momentu: *la rebusca*, siendo llamaes por ello *mazanas de la rebusca*, frecuentemente pañaes por una o poques persones, ya incluso por xente ayeno a la familia propietaria de la pumarada cola tolerancia d'ésta, cuando les persones en cuestión nun tenían mazana propia o vivíen situaciones d'especial precariedá.

La recoyida de la mazana ye un llabor familiar nun doble sentíu: porque implica a tola familia (homes, muyeres, neños, incluso xente mayor) y suel ser privativo d'ésta, pos nun suel suponer un trabayu escesivu que quiera l'ayuda ayena. Eso nun quita qu'eventualmente participen persones de parte fora, sía por amistá, en pagu de favores o porque puedan aprovechar tamién una parte de la collecha, a veces nel marcu d'un tratu más ampliu: por exemplu, tantos sacos de mazana a cuenta d'ayuda p'acarretala (con caballeríes, tractores, ...) o con rellación al eventual arriendu de la finca (que puede incluyir, xunto a la pación, l'aprovechamientu parcial de la mazana, etc...). La distribución de los llabores por sexos ye más o menos convencional, quedando pa los homes los qu'esixen una mayor fuerza física (ximelgar los árboles, esguilar, cargar sacos), y pa muyeres, neños o vieyos el pañar del suelu, que nun quita que pañen tamién los homes.

Machar

Desque la mazana en casa puede yá *machase* pa sidra, en cuantes venga definitivo'l tiempu frío y les xelaes, una y bones el calor nun ye bono pal procesu. Otru posible condicionante son *las*

entrel.lunas («fases de la lluna»), cuidao qu'ente delles persones esiste la creyencia de que ye conveniente machar al menguante. Na ellaboración de la sidra asúmese la comenencia d'entemecer *mazanas dulces* y *acidosas* más o menos permediaes, y de fechu les puma-raes suelen tener unos y otros tipos en distinta proporción, pero nun paez haber (siquier yo nun les detecto) unes pautes determinaes a la d'escoyer unes o otres races de mazana, sacante'l fechu de que se descarten espresamente aquelles variedaes de poco agua, más propiamente de panería. Tampoco hai siempre una terminoloxía mui precisa pa los tipos de mazana: ente lo dulce, apondérense *las blanconas* (ablancazadas, mui dulces y relativamente seques) y les propies de *mingán* o *pera mingán*, y ente lo acidoso, *las mazanas de repinaldo* (averdazaes con pintes coloraes y grandes) y la *raneta francesa* y *encarnada*.

L'aparente inesistencia d'estes pautes más precisas na ellaboración de sidra paez aportar na idea d'una tradición sidrera relativamente recién, recibida y, por dicir, poco sofisticada. En Tene cuéntase como (yá unes cuantes décadas, na primer metá del xx), con motivu de la llegada d'un mazaneiru de San Esteban de Les Cruces (Uviéu) a comprar mazana al llugar, trató d'aprovechase tola fruta posible pa la vienta incluyendo mazanes monteses, ruines, mui acidoses, d'aparente mala calidá y mui poco consideraes en pueblu. La sorpresa foi la gran satisfacción del llagareru uvieín, que consideraba precisamente esa raza de mazana la ideal pa mecer colo dulce pa la sidra, conocimientu del que carecien en llugar tenaxu, incluso families que faíen la propia sidra. Ello ye que las *mazanas montesas*, ensin ensertar, rara vez, por dicir, son aprovechaes pal consumu; ye'l casu de les llamaes *mazanas de cagalaperra*⁸ o les *de mexacán*, un poco más grandes que les anteriores.

⁸ Sobre la interpretación d'esti curiosu nome cuento que podía ser interesante la referencia que'l poeta andalusí del sieglu xii Ibn Quzman fai a ciertu *perru que cagaba mazanes: compañeru ye de Farazdaq, quien d'ente elles toma amiga*; esti proverbial animal sedría na tradición andalusí análogu a la pita de los güevos d'oro, y el tal Farazdaq un

Lo dicho nun quita pa qu'esistan otru tipu de pautes d'elaboración. La premisa fundamental ye que la mazana y la sidra nun tien qu'entrar en contactu col fierro en nengún momentu, polo qu'es-ti material (el metal en xeneral) esclúyese del l.lagar y de la presea utilizao en xeneral, mesmo que los recipientes onde va fermentar la sidra. Si ye'l l.lagar, la maera más afayadiza pa faelu considérase que ye la de *cereizal*, y si cai'l casu que'l l.lagar pierda sidra per dalguna briguera, ésta tápase con resina mecío con *unto*. Pa les pipes y los toneles quierse más la madera del roble. De maera tienen que ser tamién los preseos: los *machos*, la pala cola que se revuelve la *magacha* (más estrecha que la d'enfornar el pan, más *conca* y más *arredondá* pel cantu pa cortar meyor), les tables del caxón onde s'aprieta y l'embudu pel que s'enchén les pipes. Otru tabú ye'l fumar en l.lagar mientras se fai la sidra. El resultáu últimu ye bonu siempre que la sidra, *tenga grano*, *espalme* (suelte gas y burbuyes al echalo) y nun *file*. Nestos casos la sidra puede tirase, echase a los gochos o dexase pa vinagre. *Filar* tien tamién el sentíu figuráu de 'empeorar una situación hasta'l puntu de non tener solución': «Si te pierdes en puertu con nublina, ¡yá ta filá».

En Quirós conócense dos tipos tradicionales de llagar: el *l.lagar de viga* y el *l.lagar d'apretón*, estremaos básicamente pol sistema del que se valen pa estrumir la *magacha*. Si ye'l *l.lagar de viga* consíguelo fayendo presión con una llarga viga colocada percima, mientras que nel *l.lagar d'apretón* faise apretando progresivamente un fusu, que va estrumiendo la mazana mayao. El l.lagar de viga paez responder a un modelu más arcaicu de l.lagar güei en desusu, aunque consta la esistencia d'ún d'ellos en Tene na primer metá del xx. De toes formes, yá daquella'l modelu más estendíu yera'l *l.lagar d'apretón*. El llatín TORCULARE «llagar» pudo dexar un resclavu na fala

íncubu qu'atacaba pela nueche a los que guardaben castidá (IBN QUZMAN, *Cancionero andalusí*, ed. de Federico Corriente, Madrid [Hiperión], 1996, poema n° 89, pág. 242, nota 2).

local nel verbu *torcoliar* «xugar los nenos, revolver, faer trastaes», quiciabes como referencia metafórica a partir del procesu mesmu *d'esmagachar* la mazana o nel so casu la uva (cf. *trocoletiar* 'aburburyar un líquidu al romper a ferver'). Pue tener que ver tamién col verbu *atruchar*, 'comprimir, apretar una masa sólida' pa facela entrar nun recipiente (p. ex. la carne picao nos embutíos del Samartín).

Quitando a una vera estes variantes, el llagar tradicional consta de les siguientes partes: el *duernu*, onde orixinariamente se macha la mazana. Desque machada la mazana, la *magacha* échase en *camarao* (según se diz en Tene) o en *maseirín* (en Bermiego). Sobre ésti dispónse'l sistema d'apretón, consistente en dos postes o *bleznas* a los llaos que tienen pela *ponticiel.la* que ye la pieza que baxa y apreta la magacha al dar vueltes a un *fuso* colocáu de riba. Según s'estrume la magacha la sidra dulce *defila* dende'l camarao per un *canaleto* que vierte esi *filón* otra vuelta en duernu, onde se recueye con xarras pa encher les pipes.

Primero de machar la mazana, ésta tien que *s'escocher* una vez más, quitando a última hora dalguna pieza podre o picada, y nel so casu *l.lavar* aquelles que vienen puerques de tierra o barro, o quitar con un cutiellu la parte dañada. Desque escochío y llimpio, les mazanes échense en duernu pa ser mayaes. *Machar* la mazana ye llabor d'una o, normalmente, varies persones, casu nel que convién cutir colos *machos* acompasadamente pa conseguir una magacha más o menos regular al mesmu tiempu. Los *machos* propios de la mazana son de cabeza lisa, asemeyaos a los de les castañes, que son dentaos per baxo, o los de la escanda, de mangu inclináu y con *regauras* na base. La so función ye *esmagachar*, esto ye, faer de la mazana *magacha*; a la cantidá de *magacha* que s'obtien de cada vez dízse-y *una machá*. Figuradamente, esiste l'axetivu *magachu*, -a, -o «mal curiosu», mientres qu'*esmagachar* puede tamién significar 'desfaer cualquier sólidu de manera irregular' o simplemente 'faer coses de manera mal curiosa'. El total de sidra que se saca del llagar cada vez que se macha llámase *una l.lagará*.

Esti sistema tradicional va sendo substituído nos últimos anos poles novas *machaoras* mecánicas, máquinas trituradores (que, en rigor, nun *machan*) dotados d'un pequeno motor eléctrico, qu'esfaen la mazana que se-yos echa por una *moxeca* (d'aínde, por exemplo, que rexistremos expresións como «tomar una moxecá de sidra dulce»). Como se dixo, anque frayen col tabú de nun poner la mazana en contacto col fierro, la extensión d'esti tipo de máquinas (que suponen un notable aforro d'esfuerzo físico y de tempo) contribuído a estender tamén la elaboración de la sidra ente persoas que nun teñen llagar propio y nin siquier una collecha significativa de mazana. A outro sen, supuxo tamén una serie de cambios notables no que podería llamarse máis propiamente la cultura de la sidra: por casu, el qu'agora practicamente una sola persoa s'arregle bien pa faer una *l.lagará* de sidra determina que se pierda'l vezu d'ayudarse unos vecinos a outros a *machar*.

Esti tipo d'andeches yeren de fechu (pese al fuerte esforzo físico qu'esixían) tou un actu social que prestaba tanto al beneficiario de l'ayuda como a los ayudantes, normalmente homes del propio llugar o incluso d'otros próximos. Si ye'l primeru podía corresponder con una cena posterior (una vez solía macharse pela tarde, contra l'atapecer, desque espachaos outro tipo de labores) y ello daba lugar a una xunta que podía estendese hasta bonas horas de la noite, dando la palabra, contando anécdotas, etc... Outras fórmulas de colaboración, tresallá del parentesco o la bona vecindá, podían venir daes por un trato previo relativo al reparto de la mazana de la finca ente propietario y arrendatario, o con aquelas persoas qu'ayudaren previamente a la so recoyida y acarretu coles sos caballerías y vehículos. N'otras ocasións, el trato incluíría'l propio l.lagar, de cuenta que la cesión a un vecín que nun disponía d'él, faía que les dos partes colaboraren pa machar la mazana, propio y ayeno. La cesión del llagar nun yera una situación estraña: en Bermiego, por casu, la poca xente de Tarrío que machaba mazana hasta medios del sieglo pasáu baxaba a faer sidra a los llagares de Carrexa, unos

tres kilómetros más abaxo, cuando entá nun había carretera. La sidra xubiase darréu a Tarrío en *carriel*. *las* tiraes por caballeríes.

Desque machada la mazana, empieza propiamente'l procesu d'obtención de sidra. Tradicionalmente, la magacha echábase en *camarao* sobre camazones de *pacha*. La *pacha*, preferiblemente d'es-canda, desque llimpia, disponíase en camarao en camazones superpuestos a una y otra mano de cuenta que retuviera meyor la magacha y nun esparnara escesivamente. Darréu, diba apretándose col fusu y, al esparnar la magacha pente la pacha, cortábase con un hachu lo que resalía de la masa, dando-y a ésta la forma d'un cuadráu más o menos regular. La magacha cortada volvía chase a lo cimero del montón pa volver apretar y repitir sucesivamente la operación. Esti sistema nun s'emplega actualmente y tieren a usase *caxones* desmontables, armaos con distintas tables afurcaes de forma que vaiga saliendo la sidra pente elles, y que se van superponiendo según se va machando o, viceversa, retirándose según s'aprieta y s'estrume la magacha.

Según s'echa la magacha en camarao convién dexalo macerar un tiempu ensin tocar per ello: mediu día si fai calor y el día enteru si fai frío o xela. Entrín y non, va saliendo la primer *sidra dulce* pal duernu, llamada por eso *sidra del duernu* (pos hai *sidra dulce*, de pocos díes, más posao y fino, que nun ye propiamente *del duernu*), que suel tomase nel momentu o, en bona medida, reservase pal consumu en dulce. Lo demás (lo que de normal va dexase pa fermentar) obtiense apretando per veces el fuso nos díes sucesivos, según vaiga vertiendo el propiu llagar. En parando d'echar, revuélvese la magacha y vuelve apretase otra vez hasta escosar dafechu la mazana mayao. A esti pasu ye lo que se diz *cortar*, *cortiar* o *dar el corte*. De que tea bien o mal *cortá* o *cortiá* dependerá depués la calidá de la sidra. Nel llinguax figuráu *nun dar corte* tien tamién el sentíu de 'dexar seguir el cuentu al interlocutor, mientras la conversación, por cuenta de nun favorecer que se detenga nun asuntu que nun interesa': «Empezó quexáseme del fíu, pero nun-lly di corte».

La sidra dulce ye normalmente mui aponderada, anque aconséyase un mínimu precuru nel so consumu (sobre manera la primera de toa) polos problemes dixestivos y *forias* que puede provocar. Precisamente por esta cualidá, la so combinación natural ye colas *castañas*, cuidao que la cata de castañes y los *amagiestos* consiguientes tamién coinciden nel tiempu cola elaboración de la sidra, que, dulce, facilita la difícil dixestión d'esti frutu. Tengo igualmente constancia de la tradición de consumu de sidra dulce per *Antroxu*; na primer metá del xx, en Bermiego (onde la tradición sidrera yera escasa) el vezu yera baxar por ello al chigre de La Vigutierre, que sobreentiéndese que dexaba pa machar una determinada cantidá de mazana hasta los primeros meses del añu nuevu. La conservación de la sidra dulce pal restu l'añu yera una vieya aspiración pa delles persones que se vio parcialmente satisfecha nos últimos años cola so conservación en bido-nes herméticos, anque'l resultáu nun ye, nin tanto, el propiu de la sidra del duernu. Como posible receta alternativa tengo sentío la posibilidá de ferver la sidra en dulce, anque desconozo'l resultáu.

La sidra que se dexa pa fermentar (frente a *l.leldar*, que se-y aplica específicamente al pan) sácase del duernu con una *zapica* o y pásase pa los toneles per un embudu, tamién de madera. Una determinada cantidá déxase aparte en garrafones pa dir rellenando los toneles a lo llargo del procesu de la fermentación. Tien que se considerar que parte de la sidra d'un tonel faise *poiso* o *mafa*, hasta'l puntu de qu'ente la quinta y la cuarta parte de lo que fai ún d'estos recipientes nun ye bono pa embotellar y tien que se tirar. Precisamente por eso, nun convién xingar muncho los toneles nin qu'estos *bazzuchen* pa nun *maciclar* la sidra («mecelo col *poiso*») echando a perder la *l.lagará*. Coles mesmes, ye pernecesario llavar el tonel desque sacupáu, tanto xuagándolu delles veces con agua como metiéndu-y una cadena dientro y ximelgándolu bien que nun apegue a les paredes la *mafa* de la sidra.

Entá son comunes güei los vieyos toneles de madera de roble, pero tiren a usase tamién los nuevos de PVC alimentario, en teoría más manexables y bonos de llimpiar. La terminoloxía propia de los toneles de sidra ye, tamién en Quirós la *pipa* y el *pipote*: la primera fai la sidra equivalente a unos ochocientos kilos de mazana (más o menos, 400 litros), y el pipote unos 100 litros. Na práctica, la precisión terminolóxica nun ye tala, y considérase xenéricamente *pipa* el tonel domésticu d'alta capacidá y *pipote* cualisquier otru de menor tamaño. N'oposición a éstos, y yá a escala industrial o comercial, conozse'l *bocói*, d'hasta 10.000 litros.

Desque nos toneles, empieza tol procesu de fermentación de la sidra qu'espurre per tol invienu y pal que se prefier un tiempu lo más xelizo y frío posible. Nesti mediu tiempu, la unica atención que quier la sidra ye'l rellenar los toneles colo que previamente se reservó en garrafones, evitando la entrada del aire nellos a resultes del líquido y la espluma qu'echen nel propiu procesu. Considérase que la sidra sigue'l so procesu de fermentación mientres *xifla*, esto ye, mientres se siente ruxir el gas; un sistema usáu yera arimar una ceriya al furacu del tonel de cuenta que sí ésta s'apagaba entendíase que seguía la fermentación, lo mesmo que si sudaben *las espichas* o *espitas* de los toneles. En condiciones normales, la sidra yá ta fecho pa la primavera, nunos tres meses, anque dacuando métese per mayo o xuno, según el tiempu d'esi añu. En tou casu, la fecha definitiva determinala'l criteriu del propietariu, cuando comprobando si *tien grano* o *espalma*, cuando pol tastu, según la mayor o menor acidez que prefiera. Pal gustu más tradicional, la sidra tien que perder tou dulzor pa ser corchada. Nos últimos años llegó a usase un aparatín de medición llamáu *densímetro* que determina'l grau d'acidez de la sidra y supuestamente'l momentu afayadizu pa embotellalo, pero los sos resultaos son discutíos una vez lo embotellao siguiendo esti sistema suel ser más dulce de lo normal, y, de la mesma, tamién más gasificao o esplumoso (como *sidra achampaná*).

Embotel.lar y corchar

Desde fermentao, ye la *d'embotel.lar* (sic) la sidra en *botel.las* (sic) (adaptación local que convive xunto a *embotellar* y *botella*). De mano, considérase bona pa esta función cualaquier botella de cristal, con tal que nun tenga *sedaúras* y cuerra riesgu de *bramar*. Cuidao que nun ye siempre lo más normal mercar les botelles de sidra característiques, suel preferise a otru tipu de recipientes les propies de la sidra achampanao, el cava o el champán, que se reserven de les fiestes como la Navidá propicies pa esti tipu de consumu y se guarden d'añu n'añu. Había tamién vezu de mercales al por mayor y a un bon preciu en determinaos centros hosteleros ya incluso de buscales na basura, cuando les grandes celebraciones navidiegues. Naturalmente, estes botelles tienen que se llavar col mayor precuru, a poder ser ensin xabón o mui bien xuagaes, enantes mesmo de corchar la sidra, por cuenta de nun la char a perder a última hora.

Llega entós el momentu de *corchar* o *cortsar* la botella pa conservar la sidra. Pa ello convién previamente allandiar los *cortsos* chándolos ente agua fervío; desde fecho eso, mángase'l *cortso* na *cortsaora*, aplícase al *pozal* de la botella y espétase'l tapón mirando que quede bien axustáu, nin demasiao fondu, nin que resalga. Tradicionalmente, emplegábase *cortsaoras* de madera activaes con un golpe secu cola palma de la mano o bien con un *mazo* de madera. De más recién empezaron usase tamién *cortsaoras* comercializaes nes que se pon el culu de la botella nuna pequeña plataforma que xube al activar un pedal al tiempu que dando-y a una manía s'ensierta'l corchu en pozal. En corchaes, les botelles guárdense en sitios frescos y sombríos preferiblemente

La sidra ye un productu, por dicir, estacional, que se consume pelo normal de parte branu o en tiempu de calor; ye tamién, como se dixo, un consumu típicamente domésticu, pa tomar na propia casa cuando se tien y solo mui raramente en chigre. Como tamién se dixo, y anque hai opiniones, nun ye un productu mui consideráu

nel cursu del trabayu pol so supuestu efectu galbaneru, de manera que na práctica acaba funcionando les más de les veces como una especie de refrescu domésticu pa momentos del fuelgu o en comides. Otra manera, la so presencia digamos marxinal en chigre nun quita que tamién en Quirós s'asumiera'l ritual qu'arrodia per toa Asturias el so consumu: el *chala alta* sobre'l cantu del vasu pa qu'espalme y el tirar l'últimu restu del *culín* por llimpiar la parte del vasu pela que se bebió. Sicasí, na llinia de lo dicho, sí s'echa de falta una cierta falta de terminoloxía específica pal mundu de la sidra y, si se quier, la sofisticación qu'arrodia esti consumu n'otres partes d'Asturies. El ser una bebida igual más propiamente *familiar* que *social*, la so consideración como una especie de refrescu y el so supuestamente baxo conteníu alcólicu quiciabes sían a esplicar una una especial tolerancia no que fai al so consumu ente muyeres y sobre manera nenos, n'oposición directa actualmente al vinu que (magar dalguna cosa dicha al sen contrariu) ye una bebida eminentemente de paisanos.

Otra ye la de les sos posibilidaes gastronómiques; quiciabes l'usu más propiamente tradicional sía a la de faer *borrachinos*: fritos de pan duro esmigayao y esmaneció con güevu y depués cocíos con sidra fervío (o vinu blanco, menos considerao), azucre y canela, pa tomar en frío. Los *borrachinos* son, de fechu, el postre quirosanu más típicu del *antroxu*, más tradicional que los frixuelos.

Son de consumu más o menos común otres recetas como los chorizos a la sidra, merluzo a la sidra ya incluso *quisadiel.las* con pasta amasao con sidra. La sidra fervío con azucre, bebío bien caliente primero d'echase, ye un remediu tradicional contra los catarros del iviernu, como recueye'l refraneru: «si tienes catarro, da-l.le al xarro y si ta mui agarrao, sidra o vino calenta». La sidra tamién tenía la so función na picaresca comercial, y yera vezu dá-yoslo a beber a las *vacas vel.lás* dende pocos díes antes de llevales al mercáu, porque-yos enchía los caldares y daben más apariencia de llevar muncha lleche.

MAZANA YA SIDRA EN PROAZA

Antonio Alonso de la Torre García

Esti trabayu trata de la importancia de la *mazana* ya la *sidra* nel conceyu de *Proaza*. Pa nun perdesse en xeneralidaes, l'estudiu céntrase nún de los pueblos ellí asitiáu, *Villamexín*, ya les rellaciones socio-económiques que mantién esti pueblu colos llugares ya mazareros de Proaza, capital del conceyu, que s'alluga a dalgo menos de dos kilómetros¹.

La mazana d'esta fastera de los valles del Ríu Trubia tenía, nun hai munchos años, abonda fama. Bona amuesa d'ello ye, por exemplu, l'anunciu que faía la conocida «Casa Mingo», de Madrid, na revista *Norte* nos primeros años trenta:

«Llegó Mingo de Teverga de recoger la manzana...

Esto de llegar de Teverga es localizar demasiado el rastro del buen sidrero. Mingo García, no solamente viene de Teverga y de Proaza, sino que ha recorrido las mejores pomaradas asturianas, escogió lo mejor, tiró el «gurriapo», desdeñó la manzanuca mala y compró la mejor manzana de Asturias para hacer sidra en su lagar de San Anto-

¹ Doi les gracias a: *Toñita Camarino*, *Gloria* ya *Aida* de *Casa Pachu Corona*, *Julia* ya *Maruja* de *Casa Corona*, *Pichi'l de Villabrille* ya *Faustino'l Puente*, de Proaza.

A *Emilia*, *Pilar*, *Elena* ya *Argel*, d'El Quintanal.

A *Tina Felisa*, *Julio'l de Carmina*, *Enrique* ya *Luis el de Zameo*, de Villamexín.

nio de la Florida y la mejor manzana de mesa que se conoce en Madrid y que ha dado la quintana... »².

Yeren años nos que la producción de mazana yera mui importante pa la economía de la casa, aunque, como siempre, namás hubiera bona collecha los años impares. L'otru productu importante yera l'ablana. Cola mazana ya l'ablana sacaba la xente dineru pa dir manteniéndose, pero l'ablana ye «aventurera», nun se pue contar seguro con ella³. Per otru llau, la castaña nun se vendía, yera pa comer en casa ya asina aforrar otros alimentos.

A lo llargo'l trabayu coméntase'l ciclu de la mazana, que principia na *borra* que se recueye del llagar, ya, col tiempu, al llagar vuelve p'acabar fecha sidra. Too debío a la mano del home, que curia tol procesu ya a lo cabero bebe ya disfruta la sidra.

LA ERA YA'L VIVEIRU

En tando yá pisao la *mazana*, «pa noviembre o diciembre», recuéyese un cestu *borra* del llagar. Esta borra échase en tierra nel güertu y tápase «un poquinín». Esto ye lo que nomen *la era*. A los tres o cuatro meses broten, bien espesos, los *biltrios*. Al algamar éstos los doce o trece centímetros d'altor van entesacándose los meyores pa llevalos al *viveiru* ya plantalos más *ralos*, a una cuarta ún d'otru. Esti viveiru ta mesmamente en güertu hasta un añu o dalgo más. En tando los *plantones* próximos al metru d'altor tresplántense al llugar fixáu pal so destín, «hacia'l mes de febreiru».

² Véase *Norte* n^o 36. Madrid, ochobre de 1932. Esta revista taba dirixida pol escritor xixonés Alfonso Camín.

³ L'ablana vendíase muncho pa Reus (Tarragona).

LA POZA

La *poza* ye'l sitiü onde se quier plantar el *plantón*, que ye'l mazanal con raicera. Nesti llugar va tiempu que tien que tar fecha esta poza bien fonda, d'unos setenta centímetros de fondu ya unos cincuenta d'anchor, pero cuanto más grande, meyor. La xente aveza a tener feches estes poces yá nel mes d'avientu pa que pocoñín a poco cueyan abonu ya lluvia. Al plantar ha de llimpiase la poza de fueya ya tochos que foren cayendo nella. Échase no más fondeiru'l tapín, porque ye abonu más natural, llueu unes palaes d'un cuchu que te dalgo *podre* (con más d'un añu pa que tenga pocu olín), enriba una capa tierra ya asina alternando. En tando tovía a mediu metru de fondura ponse yá'l mazanal. Faise asina pa que nun cuerra peligrosu de llevalu l'airón o de quedar ensin agua nuna seca n'agostu. Hai que poner procuru en que'l cuchu tea llueñe⁴ de la raíz.

Los plantones tamién puen mercase en Proaza peles ferries de La Candelera ya San Bras, que se celebren nos primeros díes de febreiru. Pa entós yá les poces lleven unos meses iguaes.

INXERIR

Pa *inxertar* o *inxerir* el mazanal hai qu'esperar dos o tres años, aunque hai quien yá lo fai nel mesmu viveiru. Ye un inxertu *vistu*, ye decir, per riba la tierra unos trenta o cuarenta centímetros. Hai que poner procuru en que'l *garfiu* que s'inxerte tenga polo menos tres o cuatro guaños, pa que nun *s'afuegue*.

L'inxertu pue ser del tipu *escudete* o bien *de corona*. Pal primeru hai que faer un corte en forma de «T» na corteya, abrila ya meter

⁴ Güei nun se siente a naide en Villamexín pronunciar el fonema /ts/, nin siquiera pa los topónimos. Pero la xente mayor diz que cuando yeren nenos oyíen, a muchos de los qu'entós yeren vieyos, usar esi fonema dialetal. Entós, hai años, nun sería raro sentir a la xente de Villamexín dicir: *l.lueñe*, *l.lobu*, *l.luna*, etc.

l'inxertu. Pal tipu corona faise un corte alrededor del troncu y tamién hai que corta-y corteya al garfiu per dos llaos. El garfiu métese nel corte fechu en troncu pero tien que coincidir la corteya que se dexó del garfiu cola corteza del mazanal⁵.

La parte del inxertu hai que tapala con cuchu un poco calcao, amasao. Col tiempu cai solo. Güei hai quien usa cinta aislante en cuenta'l cuchu, pero hai qu'alcordase de quitala en tando'l garfiu prendíu porque la cinta nun cai ya l'árbol tien que respirar per ehí.

LA PUMARADA

Las pumaradas tán, polo xeneral, nes cercaníes del pueblu. Nun val que'l terrén seya caliar. Ye meyor un terrén «de tierra fuerte, barri-zosu». Por exemplu, en Villamexín, los llugares nomaos La Prida o Villar son mui mazaniegos. Onde da mucho'l sol pela mañana suel ser la mazana más seco, mientras que los llugares visiegos dan mazanes más ácidas pero tamién más aguaes. Cada pumarada suel tener variedaes distintes de mazanales, nun tien tolos árboles iguales.

Los árboles plántense a unos doce metros de distancia, «pa que nun se quiten unos a otros». Asina déxase más terrén llibre pa poder andar perbaxo d'ellos ya pa la yerba. Fai falta too, la mazana ya la yerba. La xente aveza a colocar los árboles *trescortiaos*, alternando, pa que l'airón pase ente ellos ya nun los ruempa, sobre too l'airón del sur de la seronda. *Las pumaradas* cúchense n'iviernu. Tamién ye esti'l tiempu la poda.

En teniendo'l mazanal tres o cuatro años hai qu'entamar a podalu, anque muncha xente déxalos medrar llibremente. La poda tien que faese nel menguante de xineiru, como aconseya'l dichu: *En*

⁵ El conocimientu de dixebras tipos d'inxertos o de podes miedró colos cursinos que dalgunos mozos fixeron hai años en delles instituciones, como por exemplu en Lluces (Colunga).

menguante de xineiru corta to madeiru. La razón ye que pa febreiru yá entamó a subir la *sangre* ya la poda pue senta-y mal al árbol. Del árbol hai que tarazar los *biltrios* (que ye lo mesmo que los chupones o lladrones) que tean perbaxo l'inxertu, que roben *sangre* al árbol. Tamién *las canas* estériles, les qu'apunten pa tierra o les que salen dereches pero apetiguñaes en grupu.

Amás de la poda, los árboles necesiten otros cuidaos. Ye importante quita-ys l'*arzueyu*. Pue faese en cualquier momentu del añu, pero n'iviernu vese más ente *las canas* sin fueya ya nestos meses hai más tiempu pa estes xeres. Con un *cuchiellu* o una *navaya* afóndase abondo nel corte pa que quede bien llimpiu ya llueu échase barru na ferida, anque güei hai quien prefier echar un brochazu miniu.

Otra gafura que tienen abondo los mazanales, sobre too los de menos años, ye'l *pulgón*, un inseutu parásitu qu'apaez perbaxu les fueyes. Pa finalu hai que *sulfatar*⁶.

La seca perxudica muncho la mazana. N'años impares, que ye cuando hai mazana abondo, si nun llueve, la mazana queda mui ruino ya, además, dañado. Por eso l'agua, sobre too lo d'agostu, dizse que *ye sidra*. Nel sen contrariu, les tormentes o'l granizu tamién dañen la mazana.

Pa que'l tiempu sí'l que tien que ser, pa poder trabayar a gustu nel campu, la xente pide que venga «marzu airosu, abril lluviosu, mayu pardu, xunu claru ya xunetu calurosus».

RACES DE MAZANES

Hai mazanes de toa triba. De la mazana de *cuchiellu*, o de mesa, nun queden munchos exemplos. Yeren mui conocíes la *mingana* y la *torenu*, que competíen ente elles pero que nun s'usaben pa faer

⁶ Cuando se ve que pel troncu d'un mazanal suben fileres de formigues ye fácil que tenga pulgón, porque les formigues van por esti inseutu.

sidra. Na práutica nun queden árboles d'estes races y, si los hai, tán mui vieyos. De mesa ye tamién la *raneta francesa*, pero nun s'usa pa sidra porque suelta mal el zumu, quédase pastosa ya los llagareros nun la quieren. Dalgo paeció pasa cola mazana *golden*, qu'hai quien plantó d'ello nos últimos años, pero'l so zumu estropia la sidra.

Otros nomes que-y dan a tipos de mazana son:

- *La de pepimingu*. Ye una mazana temprana, madura n'agostu o setiembre. Nun dura muncho tiempu, ye blanda ya dulce. Al paecer el nome vien-y del home que traxo los inxertos pa estes tierres.
- *Agustina*. Paecía a l'anterior, tamién d'agostu. Ye mariella con rayines coloraes.
- *De pardona*. Son mazanes grandes ya dulces. Más seques que les anteriores. Queden pocos mazanales d'esti tipu.
- *De balsaín*. Mui dulce, ablancazada y regularina de tamañu.
- *De pera*. Tamién mui dulce. Nun son grandes, pero mui riques y tienen chispines escures. Anguaño queda poco.
- *De repinaldu blancu*. Marielles con chispines prietes. Mui dulces.
- *De repinaldu'l rial*. Dulces.
- *De borrón*. Son dulces ya *farinosas*. Tienen forma *atartallada*, aplastada. Cuasi nun hai.
- *De raneta parda*. Paecida a la *pardona*, pero más grande. Ye dulce. Sábese bien qu'árboles son de *raneta parda* porque *nas canas* salen-ys unos *nuodos* o bultos.
- *De raneta blanca*. Dulces ya dures. *Las ranetas* son races que s'alcuentren güei abondo.
- *De gurrumbón*. Ye una mazana redonda ya dura, mui dulce. Cuasi nun queden árboles.
- *Rayadina*. Mazana colorada ya dulce.
- *De panera*. Ye sabrosa ya dulce.

- *De carne doncella*. Blanda ya aguacienta. Aguantaba mui poco tiempu.
- *De prieta*. Mui ácidos, dures ya seques. Dexábense n'horru hasta mayu o xunu. Col tiempu la xente diz que «llegan a saber bien», pero debe ser porque pa entós yá nun hai otres coles que faer comparanza.
- *De llimón*. Son tamién mui ácidos, polo que ye mui apreciada pa sidra. Davezu son anches per riba y estreches per baxo. Tienen un color mui verde, anque al madurar pasen a ser marielles, pero tarden mucho, faciéndolo nel horru, yá cerca la primavera.
- *De carueza*. Son mazanes mui dures, que tarden en podreecer, pero que ye fácil que tean *piadas* (con pintes per dientro). Son bones pa sidra.
- *De coyón de carneiru*. Ye una mazana colorada, pequeña ya abondo ácida. Bona pa sidra. Nun queden munchos árboles.
- *De piel de sapu*. Mazana mui asperona, «de poca vista». Ye ácida.
- *De desmayu*. Mazanes «pequenacas ya blancurrias».

PAÑAR LA MAZANA

La mazana que foi cayendo pel branu páñase «n'utubre». Estes primeres mazanes son dalgo verdes, con cocos, ruines, que pasaron tiempu en suelu húmedu... Ye lo que llamen *mazana del sapu*. Viéndese mucho pa les xampaneres a poco preciu.

D'esti mou queda'l suelu llimpiu pa pañar el restu, lo que vien depués, dende finales d'ochobre hasta la metá d'avientu. Ye entós cuando hai que *ximielgar* (o *sacudir*) los mazanales dende abaxo con *piértugas* o subiéndose a ellos pa ximielgar *las canas* (o *canos*) colos brazos. Los homes, muyeres ya nenos que pañen tienen que fixase

en quitar p'atrás lo podre, lo manchao, que nun debe recoyese. Lo llimpio páñase, polo xeneral, en *cestones de rei*, que son más pequeños que *las goxas*. Esti *cestu rei* o *cestón* tamién tien el culu, *lo fondeiru*, más cuadráu que la goxa⁷.

Otra cosa faise cola mazana de mesa, que nun pue tar machacada, polo que se cueye directamente del árbol col *coedor*. Esti aperiuri suel ser d'ablanu (dura más tiempu que si ye de castañal) ya ta abiertu pel picu en cuatro cuartos. Esta mazana va del *coedor* a los cestos o *goxas* ya d'equí pal horru. Tamién el que ta subíu a un árbol, pa sacudilu, lleva un mandil con una fardela pa dir enllenándola cola meyor mazana que cueye a *la mano*.

Parte d'esta mazana, sobre too hai años, baxábase a vender a Proaza los llunes (día de mercáu) o tamién podía llevase pa Uviéu, a les tiendes, o a vender nel mercáu d'El Fontán. Tamién se va al horru a por elles pa comeles en casa o pa que les muyeres faigan dulce (enantes faíenlo en calderes de cobre), o *tortillas* dulces, o fritos de mazana, o *mazanas asadas* p'aprovechar el calor del fornu o de la cocina carbón, etc.

La mazana de sidra trabáyase d'otru mou. Va de los *cestones* a los sacos. Hai años los sacos yeren d'unos sesenta kilos, más grandes que los d'agora. Cuantayá, al tar llenos los sacos cosíense con *bimbas rubias*, unes vares que se recueyen del *salgueiru*, o tamién valíen *cibiellas* d'ablanu⁸.

Los sacos que se vendíen cargábense llueu en carros del país, tiraos por vaques, ya llevábense hasta'l so destín, el *cargadeiru*. Ensin embargo, güei, la xente ta «más motorizao», nun se siente'l rinchar de los carros ya úsase muncho'l tractor. El llugar de cargue ye onde

⁷ Pa faer estos cestos hai que buscar *piernas d'ablanu*, que son vares d'ablanu gordes, qu'hai que *forzar*, adelgazar, col *raseiru*. Asina'l *goxeiru* tendrá yá *las baniellas*, que son les que texe pa faer los cestos, *goxas*, etc.

⁸ Las *bimbas* puen ser *mariellas* (~ *rubias*) o *negras*. Les primeres doblen meyor, son más dóciles. Por eso les usen pa enriestar cebolles, o maíz, etc. Las *bimbas negras* rompién más fácil.

ta'l camión de los *llagareiros*. Estos *llagareiros* yá tan en contactu con dalguién del pueblu, el *copiador*, que ye con quien traten los productores de mazana. Estos *copiadores* tienen comisión del maza-neru principal, o llagareru, pa según los kilos que consiga. A Proaza van buscar mazana *llagareiros* de les fasteres más sidreres d'As-turies: Cualloto, Meres, Nava, L'Infiestu, Xixón...

La xente de Villamexín tenía otra posibilidá, sobre too hai años, que yera baxar la mazana a los sidreros de Proaza, los que tienen llagar. Además, nun hai qu'escaecer qu'unos cuantos sacos guárdalos la xente pa faer sidra *pa en casa*.

EL LLAGAR

El *llagar* ye l'apartu mecánicu que s'usa pa pisar la mazana ya saca-y el zumu, pero tamién ye'l local onde ta puestu esti apartu, el llugar en que la sidra va fayéndose en toneles ya onde s'espicha pa probalo.

En Villamexín había dellos llagares particulares: el «de José Ana», el «de Varisto», el «de Camila», el «d'El Palaciu», el «d'Ángel el de Lena», el «de Vítor Albuerne»... Tamién en Samartín, pueblu de la mesma parroquia, taben los llagares «de Taresa Bautista» o'l «de Lucinda'l Con». Pero la mayoría la xente nun tenía llagar. Por eso'l que quería faer sidra diba al llagar d'ún d'estos vecinos pa faer caún lo de so. Esi día preparábase una *garulla*, con tortielles, empanaes, etc. pa convidar a los qu'ayudaben. Yera normal que se xuntaren de dos o tres cases. Cuando-y tocaba mayar a ún d'estos vecinos que t'ayudare había que corresponde-y.

Tamién había xente en pueblu que s'apañaba colos llamaos *llagares de portiellu*. Estos portiellos armábense con *xebatu* (vares d'ablanu texíes), colocaes sobre un *bogadeiru*, que yera la piedra con desagüe que s'usaba pa faer la colada. Embaxo'l bogadeiru poníase una bona viga, a la que s'amarraba una cadena. Del otru cabu de la

cadena taba una *lleva* o *palanca* de la que faía contrapesu, colgando, una carriella enllena cuetos. Al afloxar la cadena baxaba la lleva ya apretaba la mazana.

Los vieyos llagares de Villamexín agora o nun existen, o foron tresformaos, o malpenes s'usen. Pero xente a esgaya tien güei un llagarín domésticu de fabricación moderna pa faer sidra.

La xente'l pueblu dexa pa en casa la cantidá de mazana que-y peta, pa comer o pa faer sidra. Davezu faen una pipa sidra (ochocientos kilos de mazana) que suponen unos quinientos llitros ya más de seiscientos botelles. Otros faen media pipa, o un *tercerol* (un terciu pipa), o tamién hai quien fai *pipotes*, que puen llenar un cientu botelles.

Pa les navidaes yera típico beber en casa dalgún *pipotín*, fechu cola mazana pañada más temprano, acompañáu de *castañas afaroladas*.

Como se dixo, parte de la mazana viéndese a los llagareros de Proaza, aunque güei queden pocos. Na capital del conceyu tán los llagares «de Corona», «de Jamín», «del Carranco», «de Villabrille» o «de Camarino» (ésti en Treslavilla). Consérvense toos, pero d'ellos namás trabaya güei'l de Jamín, que ta abondo tresformáu. Estos llagares tán asitiaos buscando la fresca, orientándose al norte, col teyáu a teyavana (como'l de Camarino) o tando, en parte, baxo tierra (como'l de Corona). Llagares de *viga de pesa* son el del Carranco y el de Camarino, cuyu orixe pue datase na primera metá del sieglu XIX, al menos el del últimu citáu. El de Villabrille foi cambiáu nos años 1940-1941, ye de *dos fusos* ya de madera carbayu, como'l de Casa Corona.

El negociu ya'l llagar de Corona comprólu esta familia nel añu 1923 a Ramón de Milia. Ye difícil calcular l'antigüedá d'esti llagar que pue andar bien pelos dos sieglos. Mercaben mazana de Villamexín, pero tamién d'otros pueblos de la rodiada, como Sograndiu o Caranga, porque ye bono mecer mazanes de terrenos dixebraos. Hasta hai poco tovía conservaben nesti llagar los *vasos* ya *xarras* de barru; tamién los toneles, que faíen cuatro o cinco *pipas* caún.

EL PROCESU

Pa faer sidra hai qu'escoyer mazanes de races dixebraes. Amestatar dulces, como *agustina* o *pepimingu*, con otres más ácidas, por exemplu *de prieta* o *de llimón*. Pero esto nun basta. Tamién ha tene-se en cuenta la variedá d'allugamientos nos que taben los mazanales. Procúrase mezclar mazanes de sitios soleyeros con otres nacies n'asentamientos más visiegos.

Pa noviembre o avientu llamábase a cuatro o cinco homes pa *mayar* o *machacar* la mazana. Avezábase a mayar en llegando la nueche, porque pel día había otros trabayos, como dir por *ablanas* o pañar la mesma mazana.

Pa mayar échase la mazana entero nun duernu, que pue faer bien los dos sacos. Llueu, con un *porru*, máyase hasta dexalo machacao. Con una pala madera va echándose esta *masa* al *camarao* del llagar. Según seya esti *camarao* pue llevar d'una vez hasta cinco o seis *dornadas*. Tres echar una capa mazana hai qu'echar otra de *paya de pan* (d'escanda) pa que *faiga paré*. Hai que poner procuru en que cada capa de paya vaya en sen contrariu a l'anterior, en forma cruz. Ye'l mou de que nun s'esparrame too al calcalo. Enriba de too van *las tablas qu'apreta'l fusu*, del que tira una barra fierro llamada *barrón*, a la que va dando vueltes un home.

El primer día hai que da-y unes dos vueltes, pa que vaya apretando despacín. A otru día dáse-y otru apretón. Al tercer día aflóxase'l fusu, quítense les maderes d'arriba, *córtense* con un hachu los llaterales de *la masa*, per fuera, ya llueu hai qu'echalo cola pala pal centru, pa la *pila*⁹. Esti corte tien que faese dos o tres veces, hasta que dexa d'echar sidra per *canaletas* al duernu o a *las tinas*. Al finar el procesu la masa que queda nel *camarao* llámase *borra*. Esta borra

⁹ En tol procesu de la sidra nun s'utiliza'l metal; prefierse madera pa la pala, pal embudu, etc., pero los informantes dicen qu'usen un hachu pa cortar la *masa* porque llega a tar mui duro, sobre too nos últimos *cortes*.

échase a les vaques mecío con farina. Tamién se pue recoyer un cestu borra pa semar una era de futuros mazanales.

Ésti primer zumu que sal del llagar nótese *sidra dulce*, o *sidra del duernu*. Bébase fácil, pero hai que tener cuidáu de nun beber lo del primer día, porque pue ún *foriase* bien fácil. Val más esperar a lo del segundu o tercer día. Otru problema que tien la sidra del duernu ye qu'aguanta poco, ponse bien llueu *picao*. Esta última torga hai xente qu'agora la supera metiendo la sidra dulce nos tonelinos metálicos que s'utilicen pa la cerveza. Equí dura en bon estáu mucho tiempu.

Pero la mayoría la sidra gárrase del duernu, o de la tina, con un *caldeiru*, ya échase a traviés d'un embudu de madera a los toneles, que queden abiertos perriba. Ye importante echar un poco de cada *dornada* en cada tonel, dir repartiéndolo, pa que tolos toneles dean sidra col mesmu sabor. Hai que llenar los toneles pero ensin que lo vierta, porque la sidra tien que *ferver*. Al tar abiertos evapórase dalgo de sidra, polo qu'hai que dir rellenándolos con un garrafón o una tina de sidra del duernu que se guarda pa ello. Asina hasta que paren de ferver. Según la cantidá de sidra puen pasar asina tres o cuatro selmanes. Al parar de ferver tapónense los toneles con madera envuelta nun trapu. Los toneles tienen un furacu zarráu del llau d'arriba (polo tanto con menos presión) pa poder dir probando la sidra. Asina pue dexase la sidra al gustu del probador. Cuanto más tiempu s'aguante nel tonel más fuerte será. Si nun se quier la sidra tan ácido, si se prefier dulce, entós hai qu'embotellar enantes.

Hai xente que fai, pa en casa, *sidra xampanada*. Hai qu'embotellar la sidra tovía ensin ferver, dulce, ya poner un alambre al corchu pa que nun salte. A esta sidra échase-y un granu cebada pa espumar ya tamién una cucharada d'azucre pa da-y dulzor.

Los toneles ya *pipas* hai que llaalos bien enantes d'echa-ys la sidra porque, si non, ésta sabe a madera. Hai que metese dentro del tonel a resfregalu bien con escobes de *gurbizas* ya agua fresco.

Amás, enantes de llenalos de sidra, hai qu'echa-ys agua ferveiendo pa qu'hinche la madera ya nun pierdan. Tamién, tolos años, hai *qu'apretar* los flexes de metal de los toneles pa qu'axusten.

Polo xeneral la sidra suel déxase hasta marzu o abril, que ye cuando s'abren los toneles o pipes. Ye la *espicha*.

LA ESPICHA

Llámase *espicha* al tapón o palu que zarra'l furaquín que tien el tonel de sidra. Pero tamién se llama *espicha* a la fiesta ya la convidada que se fai al abrir (o *espichar*) un tonel o pipa pa empezar a beber la sidra.

Les espiches fáense en primavera o a lo primero del branu. El vecín que maya mucho espicha pa los amigos, que lleven comida. Por exemplu en Villamexín yeren afamaes les espiches de Varisto y de José Ana. Nel llagar d'esti últimu les xarres taben numberaes pa que caún bebiera siempre de la mesma.

El casu ye qu'esta primer sidra presta mucho bebelo. Esto quiciás sía por faelo en bona compañía o poles ganes que tien la xente de probar lo que se vien trabayando dende hai meses. Esta ye la causa de que se diga «la sidra, de la pipa a la tripa».

En Proaza, los establecimientos qu'organizaben una espicha abierta a cualquier veceru dispuestu a pagar, anunciábenla poniendo un *ramu laurel* per fuera la puerta principal. Asina la xente sabe onde pue dir de fartura esi día. Por esto cuando dalguién aveza a enfilase solu en casa dizse que *Esi tien el ramu pa dientro*.

Por exemplu, en Casa Corona, fáfase yá una primer espicha pa la feria de San Bras, a primeros de febreru. Yera una feria que duraba dellos díes, non como agora «qu'en cuatro horas ta fecha». Más p'alantre había espicha pa la feria de Pascua, etc. Cobraben por cada culín de sidra que-ys pidíen. A vasaos podíen vender hasta dos toneles. La xente tamién podía picar chorizu, tortielles, güevos co-

cíos...; había tanta sidra pel suelu «qu'había qu'andar de madreñas». Además, na antoxana, tenía bolera, qu'enantes había muncho viciu de xugar.

Pero non tola sidra se bebe de los toneles. Gran parte embotéllase pa bebelo en casa a lo llargo l'añu o pa vendelo en caxes o botelles.

CORCHAR YA EMBOTELLAR

Nel momentu en que la sidra ta en so puntu ye cuando pue *embotellase*. Enantes la botellería yera lo que llamaben «de Xixón», con un color verde ya una forma dalgo distinta a les d'agora. Les botelles hai que llavales a mano una por una en dalguna fonte, por exemplu en Villamexín munchos faíenlo na fonte La Sinriella. Fai-se con una especie de cepiyu d'alambre con pelos, pero si la botella ta mui puerca métense-y unes piedrines ya bátese bien. En Proaza, en Casa Corona, llavaben a mano ente dos mil ya tres mil botelles, pero col tiempu ficiéronse con dos máquines de seis caños caúna.

Los corchos hai que mercalos, polo xeneral n'Uviéu, buscándolos que tengan pocos poros. Llueu hai que cocelos en potes d'agua pa que queden blandos ya suaves. D'esti mou entren meyor pel *bucín* de la botella.

Corchábase una botella tres otra, a mano, con *corchadoras* de madera nes que se metía'l corchu ya dábase-y con un mazu. Dempués apaecieron máquines más modernes.

Embotéllase un día que nun haya aire, «un día sele», porque, si non, sal revuelto la sidra. Los toneles ya les botelles tienen que tar en bodegues o rincones, en llugares frescos. Pero que nun seyan sitios demasiaio fríos, porque entós la sidra pue *filar* ya salir mui muerto. Pa conservar la sidra ye malo'l calor, el fríu ya tamién l'aire; tien que tar nun llugar zarráu ya dalgo frescu.

BEBER

A partir d'equí la sidra pue bebese cuando pete. Bébese a lo llargo de tol añu, pero de mou especial en primavera. En marzu entama a faer calor ya tamién ye tiempu de llabores como cuchar la tierra. Ye cuando más presta bebelo. Pal tiempu la yerba la xente prefier el vinu. Dir a la yerba ye un trabayu mui duru ya cola sidra *floxea* más la xente, da más sueñu, mentanto'l vinu date otra allegría. En cualquier casu, sidra o vinu, hai que tener cuidáu de nun «cargar muncho'l carru».

El vinu traíalo a Proaza «Casa Oliverio» o «Casa Diego» (que tovía sigue). Traélenlo de Castiella en pelleyos o *barricas entalleradas* (a nivel, pa que los posos tuvieren reposaos) ya depués d'unos díes asentando embotellábenlo. Güei, el vinu, vien a «Casa Diego» en cubes.

Dende hai munchos años la sidra bébese nun vasu especial de cristal. Hai qu'estrellar la sidra nel vasu, pa que bata ya asina *críe granu*. Si apaecen munches burbuyes dizse que *tien bon granu*. Cuan-to más *granu*, meyor sidra ye.

LOS ÚLTIMOS AÑOS

Agora la xente diz que too ye más fácil. Nun se tien necesidá de trabayar tanto. Cuéyese dalgo mazana a la mano pal gastu de casa; lo demás déxase cayer del árbol pa pañalo cuando haya tiempu pa ello ya vendelo pa sidra. El problema ye demográficu, con poca xente ya de muncha edá, polo que nun s'esmolez muncho en trabayar la mazana o la sidra. Munches pumaraes tán acabaes o abandonaes. Ye fácil que los amos dean la mazana *a medias* a dalgún mozu que quiera pañalo ya vendelo p'asina ganar unes perres, pero nun siempre apaecen chavales pa ello.

La mayoría de los más mozos viven na ciudá ya van pal pueblu namás que los fines de selmana. Hailos que pa entretenese planten

de mou intensivu unos cuantos mazanales, xuntos ya de races escoyíes. Cuando pinta pañen la mazana de les pumaraes vieyes, por llimpiar los praos, coyer dalgo mazana pa en casa, ya vender lo demás a los *copiadores*. Dicen que ye mucho trabayu pa lo poco que se paga.

Pero a muchos présta-ys la sidra ya siguen mayando en pequeños llagares domésticos pa tener pa beber tol añu.

«TARECO»: INNOVACIÓN Y TRADICIÓN

Alberto J. Rodríguez-Felgueroso

Na parroquia de *Tiñana* y nel conceyu de *Siero* ye onde desarrolla la so xera esti llagar de sidra, que vien funcionando de mui recién nel llugar de *San Xuan d'Obispo*. Son unes instalaciones mui modernes que siguen la especialización económica de la parroquia sierense. La historia y esti llabor regular de fabricación de sidra nel campu asturianu tienen una venceya especial, asitiada na tradición y rozando lo creyible de la lleenda.

LES MAZANES Y LES INSTALACIONES DEL LLAGAR

La bona sidra llógrase cola xunta afayadiza de variedaes de mazana asturiano. El llagar súrtese n'esclusiva de mazanes de les sos pumaraes, d'otres de pumaraes averaes de la zona central d'Asturies y de delles otres, menos ácidas, que se traen de la parte la Marina. De por xunto, trabáyase con más de trenta variedaes, una ventena d'elles homologaes y les demás variedaes locales. Páñenles en mes de noviembre y na primer quincena d'avientu.

Llueu que les mazanes tán nes instalaciones lo primero ye tresportales per una canal d'agua que les lleva hasta la cinta elevadora y tresportadora, llavándoles con un sistema de duches que llimpien tola porquería y, al empar, nun dañen nin el pulgu de la fruta nin les

propiedaes que tien qu'ufiortar al productu final. Depués de pasaes pelos chorros d'agua séquense con un sistema d'aire, desapareciendo d'esta manera toles impureces y el morgazu. Darréu escuéyense con munchu procuru, separtando les coques y sobre too les podres.

Depués d'ello vien el llabor de *mayar* o *picar* les mazanes con un dispositivu que les tritura con un sistema de rodiyos con dientes d'aceru inoxidable, que fadrá tamién más fácil el prensáu. Dende equí llévase too pa les prenses, pa los *llagares de corte*. Caún d'ellos tien capacidá pa 12.000 kilos. Quedará nel llagar tres díes, faciéndose d'ente dieciocho a venti *cortes* en total, cuatro pela mañana y cuatro pela tarde. El corte faise a mano, con una pala rectangular tipu rasera, pegando cortes d'unos cuarenta centímetros de fondu y daqué menos d'avance. Pa los que nun tean avezaos a esti llabor hai que dicir que ye semeyu al que se fai cuando se palotia una tierra, voltiando los tarrones y esmenuzándolos. Con esti procedimientu llógrase sacar tol zume de la mazana, *la sidra dulce*, términu esti que fala precisamente de la so carauterística más apreciable nesti momentu de la ellaboración.

Tola *magaya* que queda al acabase la llagarada sácase pa cargalo en tractores y destínase p'alimentación del ganáu. Polo corriente mezse con maizón triturao y ensílase. Nesti casu nun se llogren otros derivaos.

N'Asturies rural el gran festeyu de la seronda yera poder beber la sidra dulce acompañaos de castañes *magüestaes* o cocíes y con unos riquísimos frixuelos como postre entá más dulce. Nesti llagar nun se comercializa dulce y ensin formentar sinón como bébora gaseoso.

LA FERMENTACIÓN

La sidra dulce trespásase, per un mecanismu de bombéu, a les cubes d'aceru inoxidable, d'unos 25.000 llitros de capacidá, onde

se va dexar formentando adulces unos trece o catorce meses, sobre la *madre* orixinal y ensin facer trasiegu nengún, algamando d'esta manera tol arume y tol sabor. Esti procedimientu nun ye'l corriente y hai que sollñar qu'a tolo llargo del mesmu caltiénse'l líquidu a temperatura constante, alrededor de los 10°C. Lo regular n'otros casos ye que la sidra se faga más rápido, pa poder espichar en primavera na Marina y en mes de xunu en Nava.

L'atmósfera constante llógrase gracias a una triba d'arquitectu-
ra que respeta'l principiu de «teyavana» y tien unes parés especia-
les orientaes al norte, bien ventilaes y humedecíes. La piedra d'es-
tes parés ye piedra triturao, con un tamañu semeyu al balastru, y
contenío nunes armadíes de rede metálico ríxido, ensin morteru
nengún de cementu o cal, de manera que s'asegure la ventilación.
Pal casu que l'edificiu nun ufiertare la temperatura que se precisa
entren n'aición los dispositivos de refrixeración de les cubes. Un
panel de control central da anuncia del estáu de caúna de les cubes,
pa poder trabayar con elles de mou individual.

Desque pasen los catorce meses de fermentación la sidra embo-
téllase en botelles non retornables, onde quedará almacenaos dos
años enantes de comercializar el productu final cola marca «Tare-
co». Nel momentu de ponelo en mercáu faise l'etiquetáu numbe-
ráu de les botelles, de setenta centilitros caúna y con una gradua-
ción d'alcohol de 6°. En cada botella señálase la so cualidá de cientu
por cientu natural sobre una Cruz de la Victoria esquemática; indí-
case tamién el so orixe de la Casería de San Xuan d'Obispo, Tiña-
na, Siero, los datos alministrativos d'obligación, el nome del pro-
prietariu, José Luis García Meana, y el númeru de teléfonu del
llagar.

Hai que destacar que'l productu final ye una sidra natural dafechu,
ensin tratar en nengún momentu de la fabricación con mate-
rial químico dalo, nin pa la conservación nin pa iguadura nenguna
d'otru calter. Ye una sidra d'equí, con mazanes asturianas, y que
sigue un métodu natural completu, sofitáu na calidá de la mazana,

la máxima llimpieza y el control individual de tol procesu. La calidá fana de la bona escoyeta del productu, del tratu, de la llimpieza y del respetu poles cualidaes naturales. El mostu déxase facer con tiempu y calma, ensin considerase en nengún momentu química nenguna que nun derive del propiu procesu de fermentación.

OTROS PRODUCTOS

Esti llagar va daqué más allá de lo que ye la fabricación de sidra. Tamién trabaya l'aguardiente de mazana. Los Serranos, destilería de calter familiar qu'entama la so actividá en 1895, en Samartín de Cullera (Ribeseya), llogró de la Unión Europea la denominación «aguardiente de sidra d'Asturies». Ente tantu volume de sidra «Tareco» pue escoyer lo que se va consumir como talo o lo que ye preferible destilar.

El llagar de García Meana reserva una parte de la sidra producción pa facer oruxu de mazana cola marca comercial denominada «L'Alquitara del Obispo», que sigue la mesma filosofía qu'empobina'l procesu de fabricación de la sidra y el so procuru n'evitar l'usu de productos químicos y el respetu pola tradición y la historia. Ye precisamente una interesante lleenda la qu'acompaña la etiqueta del sabrosísimu y percuriáu llicor que sal de la sidra:

«Cuéntase que un Obispo ocupó casa cerca de Oviedo, e fizo sidra con buenas manzanas que en aquella tierra dábanse.

De ella destiló un suculento aguardiente que pronto fue orgullo de la comarca. Logró tan alta fama que un Duque de la Francia Normanda envió a tres caballeros con oro para comprarle el secreto.

El Obispo que para sí no quería riquezas, dábales por nada la receta. Pero, por repartirse el oro, y no dejar rival en el beneficio del delicioso aguardiente, los enviados acordaron darle muerte cuando acababa de escribir la fórmula.

Y sucedió que cayendo el Obispo sin vida, derramósele la tinta sobre el escritorio y sólo pudo leerse de él las siguientes palabras: ... *gozo y salud nos da el aguardiente, de la manzana astur en l'alquitara caliente*».

Esta lleenda enllaza cola realidá histórica de la presencia de munches pumaraes, de la que queda constancia dende l'Alta Edá Media. Conséñense los pumares nel acta de fundación del Monesteriu de San Vicente nel añu 781 y nel 950 hai referencies a la compra d'una posesión faciéndose'l pagu en sidra ente otros bienes n'especie como granu y carne. Yá na Baxa Edá Media, sieglos XII y XIII, el manzanal ye la mayor riqueza arborícola d'Asturies. El pan y la sidra apaecen como dos elementos claves cuando se convida a daquién.

La sidra destíllase n'alambiques de cobre tradicionales, alimentaos con gas, que van sacando adules l'estimáu productu, l'oruxu de mazana. Hai tou un sistema de recoyida del líquidu y un control individual de los catorce alambiques. El procesu remata desque se llogra la graduación d'alcohol precisa, 41°. El líquidu final tien una finura que pue superar la del nombráu Calvados francés.

Preséntase en botelles de diseñu, con una tapón de silicona alimentario prieto onde va estampáu'l cuñu de la empresa. La etiqueta ufierta tamién con curiada lletra gótica la lleenda del obispu y les pretensiones fallaes de los avarientos normandos que trescribimos más arriba. La botella métese nun estoyín artesanu de madera, asemeyáu a les arquines que s'usaben antaño pa guardar les alhaxes y que nos tienta pa descubrir lo que guarda dientro. La contraetiqueta esplica'l procesu de fabricación curtia y claramente.

Nel momentu que se redacten estes llinies esi oruxu descansa na bodega, en barriles de madera de carbayu americano, p'algamar entá meyores sabores y arumes, proporcionaos por esa madera, qu'esurez el líquidu blanco trespresente que sal del alambique.

BIBLIOGRAFÍA ASTURIANA DE LA MAZANA Y LA SIDRA

Fernando Inclán Suárez

ENTAMU

Como complementu al presente número monográfico de *CULTURES*, qu'inxer un bultable conxuntu d'estudios sobro l'antropoloxía cultural de la sidra, esbillamos un rellación de publicaciones apaecies de magar el movimientu anovador de la Ilustración nel sieglu XVIII, lo mesmo en llibros o cartafueyos que n'artículos periódicos, y onde s'analicen les destremaes facetes del so particular mundu: dende la so hestoria, col fomentu de les plantaciones y los entamos de meyora de la so ellaboración, pasando pela rentabilidad económica del mazanal cola torga de la vecería, qu'obliga a mercar fruta de fuera nos años de poca collecha y, darréu d'ello, la 'guerra' de precios ente llagareros y productores, hasta la so importancia na promoción del turismu rexonal y local, ensin escaecer les sos munches cualidaes pa la bona salú o lo qu'esta bebida, sobre manera la espicha, supón nel folclor como ritu y símbolu d'Asturies.

Si Joseph Townsend nel so viaxe pel país en 1786 punxo tacha a la nuestra sidra de ser de más mala calidá que lo inglés por falta de téunica, naquella dómina'l cura párrocu de San Xuan d'Amándi en Villaviciosa, Juan Antonio Caunedo y Cuenllas, cola so collaboración nel primer muérganu d'espardimientu español —encontáu por Godoy pente medies, precisamente, del cleru rural— propún-

xose solucionar esi defeutu, dando anuncia de les sos esperiencias práutiques.

A mediaos del s. XIX esti llabor informativu algama'l grau de científicu, resaltando los trabayos del gran químicu José Ramón Fernández Luanco, caderalgu de la Universidá, asoleyaos permunches veces nel diariu *El Carbayón*. Depués abondaríen los cartafueyos y fueyes volanderes, surdíos bien del enfotu particular —rescampando nesti sen la xera de dalguna editorial o'l llabor d'organismos oficiales, como ye'l casu de la Xefatura Agronómica d'Uviéu—, onde se proponen métodos nuevos pal ameyoramientu na fabricación de la sidra. Pa lo cabero, esta actividá divulgativa llega al cume cola creación de la «Estación Pomológica de Villaviciosa»; y anguaño'l SEPA y el CIATA tán llevando alantre buenísimos trabayos nos sos llaboratorios cola teunoloxía más moderna, trabayos que cuayen na defensa de tesis doctorales.

Aquellos llagarinos que surdieron fuera de la fastera central sidrera, como un amiestu a la casería, escayeron nel primer terciu del sieglu pasáu non por falta de téunica na ellaboración de la sidra sinón, principalmente, poles torgues nel so tresporte. Foi'l casu del que llevara mio güelu, maestru de primeres lletres en Villamundriz (Pravia), que marcaba los toneles coles sos iniciales «BIM» y anotaba los detalles contables de la explotación naquellos modélicos *Almanagues Bailly-Baillière. Pequeña enciclopedia popular de la vida práctica* —por cierto que nel del añu 1907 apaez l'artículu «Para cosechar y beber buena sidra», pxs. 369-372—, y ello esplicase dafechu si nos paramos a pensar nel grandísimu esfuerzu que-y supondría poner una pipa (midida d'Uviéu) nes villes de Pravia o de Cuideiru, hasta onde diba nun carru'l país tiráu por una pareya de gües pel camín del valle d'Arangu, enllenu trollos y cola xubida de La Fayona, pa cobrar pola carga 280 riales (70 pts.).

Agora n'Asturies, tres de la forzosa y continua concentración empresarial, al llau d'una importante y granible industria sidrera, sigue calteniéndose la fabricación tradicional casera de la nuestra

bebida, pal consumu familiar y l'acoyedor convite a les amistaes, pola mor de les sos prestoses virtúes sociales, emponderaes pol poeta clásicu Bruno Fernández Cepeda (1744-1803):

¡Que sabrosa y dorada!
 ¡Y como el cuerpo calienta!
 ¡Como refocila l'alma!
 El qu'emburrió dos pucheres
 quedose com'una pascua,
 falatible y gayasperu
 sin sede nuna selmana.

BIBLIOGRAFÍA

A

- AGUIRRE, José G. (1895): «Industria asturiana», n'*El Carbayón*, 11 de marzu. Uviéu.
- AGUIRRE MIRAMÓN, Severo de (1882): «Fabricación de la sidra en las Provincias Vascongadas y su mejoramiento». 327 pxs. San Sebastián. [Reed. s.a. Casa Editorial Maucci, 350 pxs.].
- ALONSO, Cuca: Vid. S. REQUEJO.
- ALONSO, Dacio & GARCÍA, Pablo (2000): «La sidra o la calidad mal entendida», en *La Nueva España*, 3 d'abril. Uviéu.
- ALONSO, José María (1849-1851): «Método para hacer la cidra», n'*El Mentor de las Familias. Periódico de instrucción popular, científico, industrial y recreativo*. Tomu II: 319.
- ALONSO COYA, Antonio (1980): «Comercialización de la sidra, zumos y otros derivados». [Moción presentada a la *Primera Jornada de la Manzana y la Sidra*. Nava, avientu 1980].
- ÁLVAREZ, César (1972): «La sidra en crisis», n'*Asturias Semanal* 161. Uviéu.

- ÁLVAREZ, Pablo (2001): «El consumo de sidra crece un 60% en cinco años», en *La Nueva España*, 28 de xunu. Uviéu.
- ÁLVAREZ BLANCO, Silvia (2001): «Producción de zumo y aromas de manzana mediante integración de técnicas con membrana». [Tesis doctoral ensin asoleyar presentada nel Departamentu d'Inxeniería Química de la Universidá d'Uviéu].
- ÁLVAREZ CALLEJA, Sebastián (1982 [1834]): «Anuncio de la Sociedad Económica de Amigos del País de Asturias sobre un nuevo procedimiento para la elaboración de sidra». 2 pxs. Uviéu. [Reeditáu en *Memorias de la Sociedá Económica de Amigos del País de Asturias: Agricultura, Industria y Comercio*. Xixón, Biblioteca Antigua Asturiana. Ed. facs.].
- ÁLVAREZ PINILLA, Antonio & MÚGICA, J.M. (1986): «Productos tradicionales en economías industrializadas: La sidra en Asturias». *XIX Congreso Internacional de Economistas Agrarios. Trabajos realizados por autores españoles*. Madrid, Asociación Española de Economía y Sociología Agrarias & Banco de Crédito Agrícola.
- ÁLVAREZ PINILLA, Antonio & DAPENA DE LA FUENTE, Enrique (1990): «Aspectos económicos de la producción, comercialización y consumo de sidra natural en Asturias», n'*Información Técnica* 9. 18 p. Villaviciosa, Centro de Experimentación Agraria.
- ÁLVAREZ REQUEJO, Sergio (1964): *El cultivo frutal*. 389 pxs. Uviéu, Diputación Provincial y Estación Pomológica de Villaviciosa.
- (1979): «El engaño de la manzana sidrera de Galicia», n'*Asturias. Diario Regional*, 8 de setiembre. Uviéu; y *El Comercio*, 31 d'agostu. Xixón.
- (1980a): «Pasado, presente y futuro de la industria de transformación». [Moción presentada na *Primera Jornada de la Manzana y la Sidra*. Nava, avientu, 1980].
- (1980b): «La problemática de la manzana y la sidra a examen», n'*El Comercio*, 23 d'avientu. Xixón.

- (1982): «Situación actual de la producción de manzana y de la industria sidrera», en *La Nueva España*, 5 de setiembre. Uviéu.
- (1986): *El sector de la sidra natural en Asturias*. Uviéu, Conseyería d'Agricultura y Pesca. [Ensin asoleyar].
- (1988): *El manzano*. Madrid, Ministerio de Agricultura. 5ª ed., 431 pxs. y 263 dibuxos. [1ª ed. 1964. Trata la mazana de sidra en dos capítulos].
- (1991): «Presente y futuro de la manzana sidrera», en *Fruticultura Profesional* 38: 23-27. *Especial Manzano*. Barcelona. [Estudia la plantación de 45.000 manzanales en Don Benito (Badajoz) y les altes cualidaes del so mostu].
- ÁLVAREZ REQUEJO, S. & RENDUELES CARDÍN, Francisco (1958): «La manzana de sidra», en *La Quintana* 9. Uviéu.
- ÁLVAREZ REQUEJO, S. & DÍAZ CAMPILLO, Esteban & PALACIOS VALDERRAMA, Miguel María (1982): *La manzana y la sidra en Asturias*. Entamu de Camilo José Cela. Xixón, patrociniu de Bankunióu [Impr. Love].
- ANDRÉS ÁLVAREZ, Valentín (1980 [1946]): «Guía espiritual de Asturias», Separata de la *Revista de la Universidad de Uviéu*. Uviéu, Universidá [Imp. La Cruz]. 23 pxs. [Asoleyóse con cambeos nel testu en *Guía espiritual de Asturias y Obra escogida*. Uviéu, Caxa d'Aforros d'Asturies. Llibru-Homenaxe. 243 pxs.].
- ANES, Gonzalo (1988): *Economía y sociedad en la Asturias del Antiguo Régimen*. Barcelona, Ariel. [Páx. 70 y ss.].
- ANÓNIMU (1867): «Industria agrícola. La sidra», n'*El Norte de Asturias*. Xixón, 16, 19 y 21 de setiembre y 5, 7, 10 y 15 d'ochobre.
- (1883): «Relación de fábricas de sidra o lagares», n'*El Carbayón*. Uviéu, 2 d'ochobre.
- (1886): «La sidra en el extranjero», n'*El Carbayón*, 28 de xunetu. Uviéu.
- (1887): «La sidra», n'*El Oriente de Asturias*, 3 de payares. Llanes. [Firma «Un llagareru»].

- (1893): «Fabricación de la sidra», n'El *Carbayón*, 23 de payares. Uviéu.
- (1894): «Alcohol de sidra», en *La Opinión de Villaviciosa* 69. Villaviciosa.
- (1895): «Exportación de sidra», en *La Opinión de Villaviciosa* 102. Villaviciosa.
- (1901): «La sidra. La perada y otras bebidas económicas», en *Pequeña Enciclopedia de Agricultura*. Asoleyada baxo la dirección de Mr. A. Larbaletrier. Traducción de D. J. P. A. 142 pxs. Ilustrada con grabaos intercalados nel testu. Madrid, Editorial de Bailly-Baillièrre e Hijos. [Ed. facs. Valladolid, Maxtor, 2001].
- (1911): «Metodo teórico-práctico para mejorar la fabricación de sidra natural». 16 pxs. Villaviciosa. Impr. de F. Busto. [Firmaba la primera edición «Un cosechero». Hai una reedición en cartoné con dibuxos de Celestina Bernardo. Xixón, G.H., 1986].
- (1924): «Asamblea provincial de agricultores, lagareros y expendedores de sidra», en *La Voz del Agricultor* 180. Númeru estrordinariu, 8 de marzu. Xixón.
- (1956): «Se inauguró en Villaviciosa la Estación Pomológica de la Excma. Diputación Provincial», en *Campo Astur* 205. Uviéu.
- (1957): «Se celebró en Oviedo la I Asamblea Provincial de la Manzana», en *Campo Astur* 205. Uviéu.
- (1960): «La sidra muy nutritiva», en *Le Figaro*, 7 de payares. París. [Fueya impresa pola Casa de Asturias de Benidorm].
- (1972): «La sidra. Porvenir condicionado. Entre concejos anda el juego. Asociacionismo y tutela de los poderes públicos», n'El *Comercio*, 30 de xineru. Xixón.
- (1975): «Con más de mil millomes de facturación. La sidra, una industria en expansión», n'*Asturias Semanal* 327. Uviéu.
- (1980): «Asturias podría ser una potencia en la fabricación del Calvados», en *Región*, 14 de mayu. Uviéu.
- (1982a): «La sidra. Momento difícil de uno de los mitos asturianos», n'El *Correo de CLAS* 48. Granda (Siero).

- (1982b): «Análisis de sidras achampanadas. Las tres no aptas para el consumo, por contener un desinfectante tóxico, no son asturianas», en *La Nueva España*, 5 d'avientu. Uviéu. [Recueye'l trabayu inxertu na revista *Ciudadano* 100].
- (2000): «Los retos de la sidra asturiana», en *La Nueva España*, 6 d'abril. Uviéu.
- (2001): «La sidra como ejemplo», en *La Nueva España*, 2 de setiembre. Uviéu. [Editorial].
- (2002): «La sidra como ejemplo», en *La Nueva España*, 14 d'abril. Uviéu. [Editorial].
- ANTUÑA, Mario (1995): «Diez fincas de la región prueban una técnica novedosa para evitar la vecería», en *La Nueva España*, 15 de xunu y 3 de payares. Uviéu.
- APARICIO ANTUÑA, Ana María (1975): «Estudio bromatológico de la sidra natural asturiana», en BIDEA, *Suplementu de Ciencies* 20: 59-80. Uviéu.
- ARAGO, Buenaventura (1886): «Mejora de la sidra» n'*El Carbayón*, 1 y 2 de marzu. Uviéu.
- (1897): *Cultivo del manzano y fabricación de la sidra*. Madrid, Hijos de D.C. Cuesta Editores. [Monografías industriales 3, 95 pxs. Segunda edición aumentada enforma].
- ARAMBURO, Tomás (1991a): «Lagares y lagareros», en Bueno Sánchez, G., *El libro de la sidra*. Uviéu, Pentalfa Ediciones.
- (1991b): «El proceso de fabricación de la sidra», en Bueno Sánchez, G., *El libro de la sidra*. Uviéu, Pentalfa Ediciones.
- ARAMBURU Y ZULOAGA, Félix de (1899): *Monografía de Asturias*. Uviéu. [Cap. v, parte II: «El manzano y la sidra». Ed. facs. Uviéu, Biblioteca Histórica Asturiana, 1989: 229-232].
- ARANGO, José de (1976): «El cierre de Casa Alvarín. La sidrería más antigua de Gjón», en *La Nueva España*, 6 de febreru. Uviéu.
- (1979): «Nuevo mercado para la sidra. Gran demanda por parte de los árabes. Se exporta ya a 23 países y se facturan tres mil millones de pesetas anuales», en *La Nueva España*, 2 de setiembre. Uviéu.

- (1980a): «Fabricación del coñac de manzana. Por parte de cuatro industriales asturianos», en *La Nueva España*, 5 de xineru. Uviéu.
- (1980b): «Alternativas para la manzana. Se estudiaron en la Mesa Redonda celebrada en Nava», en *La Nueva España*, 14 d'avientu. Uviéu.
- (1981): «Estalló la 'guerra' de la manzana», en *La Nueva España*, 22, 24, 25 y 30 d'ochobre y 5 y 12 de payares. Uviéu. [Aceutóse la ufierta de los llagareros: 12 pts./kg. en pumarada y 14 pts./kg. en llagar].
- ARCE VELASCO, Luis Mario (1988): «La sidra. Una bebida con futuro que sólo necesita organización del sector y renovación tecnológica», n'*El Correo de Asturias*, 23 de payares. Uviéu.
- ARGÜELLES, Alberto (2000): «Hunosa acepta la petición de los lagareros y planta 10.000 manzanos en escombreras», en *La Nueva España*, 3 de xineru. Uviéu.
- (2001): «Hunosa acepta la petición de los lagareros y planta 10.000 manzanos en escombreras», en *La Nueva España*, 9 de payares. Uviéu.
- ARRONES, Luis (1969): «La sidra, los asturianos y el espíritu regionalista», en *La Voz de Asturias*, 31 d'agostu. Uviéu.
- ÁVILA, Luis José (1966): «El escanciador de sidra, nueva y original patente de Ruiz Guillén», en *Región*, 14 de xunu. Uviéu.
- AZA, Vital (1915): «La sidra». [Poesía asoleyada en la *Revista de Asturias*, La Habana, 5 diciembre; reproducida en *Valdediós*, 1957: 36-38. Uviéu].

B

- BAJO MATEOS, Federico (1915): «Las enfermedades del peral y del manzano». 40 pxs. Uviéu, Servicio Agronómico Nacional. Provincia de Oviedo. [Impr. La Comercial].

- BALLESTERO, Enrique (1967): «Dimensión óptima de una central frutícola en una comarca de producción vecera», en *Revista de Estudios Agro-Sociales* 60: 47-76. Madrid.
- BALLINA BALLINA, José (1984-1985): «La actividad sidrera en el concejo de Villaviciosa en el contexto de su funcionalidad urbana», en *BIDEA* 111: 275-329; 112: 565-596; 113: 1091-1126; 114: 429-451; 115: 559-566 [Tesis de licenciatura lleída na Facultá de Xeografía ya Historia de la Universidá d'Uviéu, 1982].
- BANCES, Sergio & VALLÍN, Pedro José (1996): «Bienvenidos al Museo de la Sidra», en *La Nueva España*, 12 de xunetu. [Cómic, 3 pxs.].
- BANCO HERRERO (1997): «Campo práctico», en *Manual coleccionable agropecuario* 4. Monográficu dedicáu a la sidra natural. 18 pxs. Uviéu.
- BENAVENTE ALONSO, César (s.d.): «La mejora sanitaria de las pomaradas». 12 pxs. Uviéu, Jefatura Agronómica. Seición de Plagas del campo. [Tipografía Flores].
- BENITO GARCÍA, Luis (2003): «La sidra en el mundo», n'*El Correo de CLAS* 292. Granda (Siero).
- BLANCO MORENO, Antonio (1984): «La sidra y el vino en Villaviciosa durante los siglos pasados», en *Cubera* 23. Villaviciosa.
- BREY RUIZ, Harry (1973): «Un problema importante que parece no importar. Asturias: la guerra de la manzana», n'*Asturias Semanal* 239. Uviéu.
- (1976): «Situación y problemas de la explotación de la manzana y sus derivados en Asturias». 81 pxs. Uviéu, Organización Sindical. Ediciones y Publicaciones Populares.
- BUENO SÁNCHEZ, Gustavo (Coord.) (1991): *El Libro de la sidra*. 595 pxs. y 400 semeyes en color. Uviéu, Pentalfa Ediciones.
- BUSTO, Marino (1980): «La Asturias tradicional. Manzanas y sidra», n'*El Correo de CLAS* nºs 26 a 29. Granda (Siero).

C

- CABAL VALERO, Juan Luis (1953): «No hay razón alguna que justifique el precio actual de la sidra», en *Campo Astur* 170. Uviéu.
- (1961): «1.500 toneladas de manzanas de sidra de Asturias exportadas a Irlanda», en *Campo Astur* 261. Uviéu.
- CABRANES BENDUERO, Carmen (1991): «Del mosto a la sidra. Una compleja sucesión de acontecimientos», n' *El Libro de la sidra*. Uviéu, Pentalfa Ediciones: 513-550.
- (ensin asoleyar): «Fermentaciones espontáneas e inducidas en sidra natural». [Tesis doctoral ensin asoleyar, desarrollada nel SEPA de Villaviciosa y defendida na Universidá d'Uviéu, 1994].
- CÁMARA OFICIAL SINDICAL AGRARIA DE ASTURIAS (1957): *Asamblea Provincial de la Manzana. Programa y Reglamento*. Oviedo, enero de 1957. 12 pxs. Uviéu, Gráficas Cano. [Les ponencies ensin asoleyar en: Archivu Xeneral de la Escma. Diputación Provincial d'Asturies. Sig: A, Caxa 310].
- (1959): «Gestiones en pro de la revalorización del precio de la manzana», en *Campo Astur* 238. Uviéu.
- CAMÍN, Alfonso (1965): «La tonada de la sidra», n' *Antología Asturiana. Poemas en castellano*: 169-172. México, La Impresora Azteca.
- CAMPAL FERNÁNDEZ, José Luis (1999): «La sidra en la poesía», en BIDEA 153: 211-235. Uviéu.
- CAMPO, Justo del (1935): «La fruta prohibida (La manzana en el comedor y la clínica)». 13 pxs. Xixón.
- CAMPO, Nacho M. del (1998): «La sidra de la concordia. En Abándames se conserva un lagar con casi 200 años, que utiliza todo el pueblo», en *La Nueva España*, 14 d'abril. Uviéu.
- CAMPOMANES, Enrique (2001): «Nuestra bebida: la sidra», en «La Nueva Quintana» 18 de *La Nueva España*, 16 de xineru. Uviéu.
- CANELLA SECADES, Fermín (1886): *Estudios Asturianos (Carta-fueyos d'Asturies)*. Uviéu. Impr. y Lit. de Vicente Brid. [Espe-

- cialmente pxs. 77-78: Joseph Townsend en su viaje por Asturias, en 1786, considera a la sidra asturiana de peor calidad que la inglesa, por falta de técnica). Ed. facs. Salinas, Ayalga, 1984].
- CANELLA SECADES, Fermín & BELLMUNT, Octavio (1900): «De vita et moribus. (Usos y costumbres asturianas)», n'*Asturias*, t. III: 48-50. Xixón. [Con semeya d'un llagar].
- CANELLADA, Fernando (1985): «Lagareros piden un nuevo reglamento para la sidra. Pretenden embotellar el producto en recipientes superiores a los dos litros», en *La Voz de Asturias*, 22 de mayu. Uviéu.
- (1986): «Inestabilidad y tensión en el precio de la sidra asturiana», n'*Hoja del Lunes*, 3 de marzu. Uviéu.
- (1990): «16 lagares deciden cerrar tras iniciar inspecciones Agricultura», en *La Nueva España*, 17 de xineru. Uviéu.
- CARBALLO, Cecilia F. (1988): «La sidra, un producto popular de origen céltico y raíz asturiana», n'*Hoja del Lunes*, 22 d'agostu. Xixón.
- CARCEDO, Diego (1962): «Treinta mil pesetas cuesta un tonel de castaño», en *Círculo de Nava* 3. Buenos Aires.
- CARRANDI, Ángel & DÍAZ BRAÑA, Mario (1981): «La producción de manzana en Asturias es insuficiente. No abastecemos la fuerte demanda de sidra», en *La Voz de Asturias*, 1 d'ochobre. Uviéu.
- CARO BAROJA, JULIO (1949): *La vida agraria tradicional reflejada en el arte español. (Estudios de historia social española)*. T. 1: 133-134. Madrid. [Con semeyes del llagar de San Antolín de Beón, según L. Crespi].
- CARROCERA FERNÁNDEZ, Elías (1997-1998): «El mundo de la sidra: una actividad con raíces y proyección de futuro». [Cursos de Branu de la Universidad d'Uviéu. Nava, del 2 al 4 de xunetu de 1997 y 1 al 3 de xunetu de 1998].
- CASIELLES AGUADÉ, José María (1988): «Virtudes y pecados de la manzana», en *La Nueva España*, 13 de xineru. Uviéu.

- CASO, José María (1990): «Joyas de la gastronomía regional. Los clásicos de la sidra», en *La Nueva España*, 28 d'ochobre. Uviéu.
- (1991): «La sidra. De la pipa a la botella. Villaviciosa, la pionera en usar las botellas», en *La Nueva España*, 3 de febreru. Uviéu.
- CAUNEDO CUENLLAS, José Antonio (1799): «Memoria sobre el manzano y fabricación de la sidra». [Manuscritu. Estudiu emponderáu polos traductores del Abate Rozier: *Curso completo o Diccionario Universal de Agricultura, teórica, práctica, económica y de Medicina rural y Veterinaria*. 16 vols.: «Manzano», T. xi: 49-51; y «Sidra», T. xv: 56-172. Madrid, Imprenta Real, 1797-1803].
- (1803): «Del fomento de los plantíos y modo de hacer la sidra en Asturias. Extracto de una Carta del Cura de Turienzos de los Caballeros en La Maragatería», en *Seminario de Agricultura y Artes* 340. T. xiv: 3-9). Madrid. [La carta ta fechada en San Xuan d'Amandi, a 27 de xineru de 1785].
- CEREZO BARREDO, Gonzalo (1987): «Elogio y nostalgia de la manzana», en *La Voz de Villaviciosa* 11. Villaviciosa. [Pregón del Festival].
- COLUBI, Pepe (1996): «Johnny Fumar. Un periodista norteamericano visitó Asturias para documentarse sobre la elaboración, usos y costumbres sidreras y escribir un libro acerca de la manzana en el mundo», en *La Nueva España*, 10 de xunu. Uviéu.
- COMBA GARCÍA, ADOLFO (1900): «La producción de sidra en España», n' *El Progreso Agrícola y Pecuario* vi, 220: 7-10, 22 de payares. Madrid. [Con 5 cuadros].
- COMERCIAL CARMOR DE PRODUCTOS QUIMICOS (s.f.): «Normas técnicas para la elaboración de sidras naturales». 26 pxs. Villaviciosa, Publicaciones del Departamento Técnico. [La empresa asítiase en La Isla, Colunga].
- CONSEYERIA DE AGRICULTURA Y PESCA DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS (1988): «Campaña de renovación y fomento de pomares.

- La sidra no vive sin ellos. Por pomar limpio de arfueyo, 5 pomares. Por pomar enfermo o improductivo arrancado, 10 pomares nuevos. Campaña. [Cartel. Y otru de 1990].
- (1996): «Recomendaciones para la elaboración de sidra». Serie Divulgación 3. CIATA. [Fueya doblada de 10 x 21 cm.].
- (1999): *Manzano de sidra. Plantación y cultivo en eje vertical*. Uviéu.
- Convenio regional de sidra* de VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ (Villaviciosa-Asturias) (1991): 16 pxs. [Uviéu, Gráficas Summa].
- COQUE FUERTES, Manuel & DÍAZ HERNÁNDEZ, M^a Belén & GARCÍA RUBIO, Juan Carlos (1996): «El cultivo del manzano en Asturias». 223 pxs. Uviéu, Consejería d'Agricultura y Pesca del Principáu d'Asturies & CIATA.
- CORRIPIO, Enrique (1982): «Preocupación por la baja cosecha de manzana y el presumible alza del precio de la sidra», en *La Nueva España*, 28 d'ochobre. Uviéu.
- COSTA, Joaquín (1902): «Contrato de mampostería», en *Derecho consuetudinario y economía popular en España*. T. II. Barcelona. [2^a ed., Zaragoza, 1981: 139-141].
- CRABIFFOSSE CUESTA, Francisco (2000): *Valle, Ballina y Fernández. Historia de una empresa*. 182 pxs. y 4 fueyes xebras. Villaviciosa, Fundación José Cardín Fernández.
- CUARTAS, Javier (1984a): «La mala cosecha obliga a los lagareros asturianos a comprar manzanas normandas», en *La Nueva España*, 4 de payares. Uviéu.
- (1984b): «Estados Unidos es el principal importador de sidra y derivados de manzana producidos en Asturias», en *La Nueva España*, 14 de payares. Uviéu.
- (1995): «El sector sidrero asturiano facturó 6.450 millones y da empleo a 500 trabajadores. Prosigue el proceso de concentración, con la desaparición de 244 lagares en ocho años y una inversión de 1.824 millones en mejoras productivas en el último lustro», en *La Nueva España*, 15 de xineru. Uviéu.

- CUELI, Isolina (1987): «Asturias recogerá este año la mayor cosecha de manzana del siglo», en *La Hoja del Lunes*, 24 d'agostu. Uviéu.
- (1988): «La sidra se hará con manzana gallega y será mas cara», en *La Hoja del Lunes*, 17 d'ochobre. Uviéu.
- CUERVO, Javier (1990): «Entrevista a Zapatero: «Antes la sidra era mejor, pues se hacia con manzana en sazón», en *La Nueva España*, 18 de febreru. Uviéu.
- CUETO ALAS, Juan (1975): *Guía secreta de Asturias*. Madrid, Al-Borak. [En particular «La sidrología»: 297-304. Pregonó la VII edición del Festival de la Sidra Natural celebráu en Nava, el 12 de xunetu de 1980].
- CUEVA, Carlos (1996): *La sidra d'Asturies*. 40 pxs. Avilés, Impr. Mijares.

D

- DAPENA DE LA FUENTE, Enrique (1995): *Programa de manzano de sidra. Memoria 1993*. 22 pxs. Villaviciosa, Instituto de Experimentación y Promoción Agraria. Serie Memorias 1/95. [Xixón, Gráficas Covadonga, 1995].
- DAPENA DE LA FUENTE, E. & COQUE FUERTES, M. & MANGAS ALONSO, J. J. & BLAZQUEZ NOGUERO, M. D. (1991): «Programa de investigación en manzano de sidra del Centro de Investigación Agraria del Principado de Asturias. Resultados más destacables», en *Fruticultura Profesional. Especial Manzano* 38: 43-47. Barcelona. [Na mesma revista, el trabayu de Dapena de la Fuente y Coque Fuertes «Las plantaciones semiintensivas en eje vertical, una alternativa en la renovación del cultivo de manzano de sidra en Asturias»: 52-56].
- DÍAZ, Covadonga (1990): «El número de lagares ha disminuido en Asturias en un 53% en los últimos diez años», en *La Voz de Asturias*, 2 d'agostu.

- DÍAZ, José Antonio (1984): «Un lagar de seis toneladas, testigo histórico para Grado», en *La Voz de Asturias*, 2 d'avientu. Uviéu.
- (1985): «La espicha, un ancestral rito asturiano en auge», en *La Voz de Asturias*, 16 de xunu. Uviéu.
- DÍAZ CAMPILLO, Esteban & PALACIOS VALDERRAMA, Miguel María (1968): *La sidra y otros derivados de la manzana*. 115 pxs., 2 fueyes y 20 llámines. Uviéu, Diputación Provincial d'Asturies. Servicios Agropecuarios. Estación Pomológica de Villaviciosa. [Anteriormente asoleyaren artículos divulgativos sobre fabricación de la sidra, na revista *La Quintana* (Uviéu, nºs 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 y 15 (1957, 1958); en *Campo Astur* 214 (1957) y *Región*, 27 de mayu, 26 de xunu, 22 y 30 de xunetu y 9 de payares (1959). Más llueu redactaron la voz «Sidra» pa la *Gran Enciclopedia Asturiana*. Xixón, 1974; T. 13: 133-135 y T. 17: 268-269].
- DIPUTACION PROVINCIAL DE ASTURIAS (1976): *La Estación Pomológica de Villaviciosa. La fruticultura y la industria transformadora de la manzana en Asturias*. Prólogo de Manuel López de la Torre. 68 pxs. Uviéu, Gráficas del Principado.
- DOMÍNGUEZ, M. (1952): «La sidra, su poesía y su rito», n'*Asturias* 18. Madrid, Centru Asturianu de Madrid.

E

- EQUIPO IDE (1983): «Vuelve la sidra. Asturias y País Vasco cambian artesanía por tecnología», n'*Actualidad Agraria* 20. Madrid.
- ESCUDERO, Felipe (1988): «Lagareros, cosecheros y sidreros preven una grave crisis en el sector», en *La Nueva España*, 23 de payares. Uviéu.
- ESTACION POMOLÓGICA DE VILLAVICIOSA (1962): *Viveros frutales de la... Catálogo General para la campaña 1962-63*. 19 pxs. Uviéu, Diputación Provincial. Servicios Agropecuarios. [Ye'l primeru n'asoleyase].

Exposición Pomológica 1940: Celebrada nel Palaciu Provincial, organizada pola Excma. Diputación d'Asturies, col concursu de F.E.T. y de las J.O.N.S. 24 pxs. Uviéu [Impr. La Cruz]. ?*Catálogo de la II Exposición Pomológica Provincial*, inaugurada'l día 20 d'ochobre de 1943 nel Palaciu de la Diputación cola asistencia del Escmu Sr. Subsecretariu d'Agricultura. [Prospeutu cola rellación de premiaos y anuncios de la mesma]. ?*Catálogo de la III Exposición Pomológica*, celebrada ente'l 5 y el 11 de payares de 1945 nel Clastru de San Vicente d'Uviéu. Asoleyáu pola Caxa d'Aforros d'Asturias. [Prospeutu plegable cola rellación de premiaos].

F

- FALAISIEN, G. (1922): «La sidra. Su preparación y conservación», en *Catecismos del Agricultor y del Ganadero* 66. 30 pxs. Madrid, Editorial Calpe.
- FEITO ÁLVAREZ, José Manuel (1991): «La sidra en el barro» en BIDEA 138: 767-773. Uviéu.
- FERNÁNDEZ AVELLO, Manuel (1964): «Vocabulario del lagar de sidra», en BIDEA 52: 377-381. Uviéu.
- (1974): «La sidra», en *La Nueva España*, 20 y 21 de payares. Uviéu.
- FERNÁNDEZ BUELTA, José (1938): «El cultivo del manzano en Asturias», en *Carbón*, 8, 15 y 22 d'agostu; 5, 12, 19 y 26 de setiembre y 3 d'ochobre. Uviéu.
- (1960): *Pregón anunciador del Primer Festival de la Manzana* pronunciado por. . . , na Plaza del Güevu de Villaviciosa, el 11 de setiembre de 1960. 15 pxs. Villaviciosa, Impr. Cervantes. [El II Festival celebróse en 1961 y darréu biañalmente, coincidiendo cola vecera del manzanal. L'actu lliterariu, desarrolláu nel Teatru Riera, cola salutación y el pregón, imprímese en cartafueyos de 18 a 24 páxs, dellos ilustrados].

- FERNÁNDEZ CAVADA, José Luis (1947): «Lo que pueden rendir las pomaradas bien cuidadas», en *Campo Astur* 34. Uviéu.
- FERNÁNDEZ GUTIÉRREZ, Jesús María & AZCANO GARCÍA, Luis Miguel (1985): «Cursillo de poda, injertos y tratamientos de pomaradas». 137 páxs. Uviéu, Caxa Rural Provincial d'Asturies.
- FERNÁNDEZ LUANCO RIEGO, José Ramón (1851): «Alumbrado de gas» asoleyáu n'*El Ovetense*, col nomatu de «Dalmiro». [Trata del esperimentu de producir gas sacándolo de la magaya de la mazana, que nun resultó rentable].
- (1853): «Consideraciones acerca de las circunstancias en que debe fermentar el zumo de la manzana en la preparación de la sidra». 31 pxs. Uviéu, Impr. y Lit. de Brid, Regadera y C^{ia}. [Sobre'l mesmu tema asoleyó una serie d'artículos n'*El Carbayón* 8, 10, 12, 13, 15, 16, 17, 19, 20 y 21 de marzu de 1883, repetíos en mesmu diariu los días 4, 12, 13, 14, 18 y 19 de setiembre de 1894].
- FERNÁNDEZ PACHÓN, Aladino (1985): «La sidra, otra vez de moda», en *La Nueva España*, 22 de setiembre. Uviéu.
- FESTIVAL DE LA SIDRA NATURAL (1980): VII *Festival de la Sidra Natural*. Nava, 12 de xunetu de 1980. [Cartafueyu con trabayos sobre la sidra. (s.p.). N'otres ediciones namái ficieron propaganda en fueyes sueltas. Uviéu].
- FIDALGO SÁNCHEZ, José Antonio (1982): «Colunga. Una tradición se mantiene: la fabricación casera de la sidra», en *La Nueva España*, 26 de setiembre. Uviéu.
- (1993) (Coord.): *Sidra y manzana de Asturias*. Uviéu, Editorial Prensa Asturiana. [Coleccionable de 28 fascículos y 452 pxs. de *La Nueva España*].
- FONSECA GONZÁLEZ, Rafael & GROSSI FERNÁNDEZ, Rodrigo (1987): «La mampostería», en *Libro del I Congreso Jurídico de Asturias*: 393- 398. Uviéu.
- FUENTE, Carlos (1979): «Sidra, manzana: una riqueza asturiana en crisis» n'*Asturias*. *Diario Regional*. 25 de marzu. Uviéu.

FUERTES ARIAS, Rafael (1902): *Asturias industrial. Preliminares. Minas, fábricas, agricultura y ganadería, pesca, navegación y comercio. Estudio descriptivo del estado actual de la industria asturiana en todas sus manifestaciones*. 490 pxs. Xixón. [Sobre tema agrariu vide 375-458].

G

- G. G. A. (1970): «La sidra asturiana» n'*Asturias Semanal* 60: 26-32. Uviéu.
- GALLÁSTEGUE ARTIZ, Ignacio (1945): «Una industria de gran trascendencia en nuestras regiones sidrícolas», en *Siembra* 8: 7-9. Madrid.
- GANCEDO, L. (1988): «Javier Toral, vecino de Los Pontones, reconvierte una vieja escombrera en una excelente pumarada», en *La Nueva España*, 23 d'avientu. Uviéu.
- GARCÍA, Eduardo (2003): «Tiempo de manzanas. La cosecha ha comenzado. Así se recogen, se transportan y se comercializan 35 millones de kilos de la fruta más asturiana», en *La Nueva España*, 26 d'ochobre. Uviéu.
- GARCÍA, Francisco Javier (1980): «Experiencias sobre la obtención de aguardiente de manzana en la Estación Pomológica» en *La Voz de Asturias*, 8 de xunu. Uviéu.
- (1981): «La 'guerra' de la manzana de sidra. Síntesis de treinta días de un conflicto», en *Región*, 1 de payares. Uviéu.
- (1983): «La sidra asturiana», en *La Voz de Asturias*, 18 de febreru. Uviéu. [Diez páxines especiales, con un coloqui u nel periódicu ente'l Conseyeru d'Agricultura, técnicos y llagareros; dibuxos de Legazpi].
- GARCÍA, José Benigno «Marcos del Torniello» (1925): «En defensa de la sidra» n'*Orbayos de la quintana. Poesías en dialecto asturiano*. Madrid.
- GARCÍA ÁLVAREZ, Jorge (ensin asoleyar): «Prospección de variedades de manzano de sidra en plantaciones tradicionales de la

- región». [Investigación fecha nel Institutu de Formación y Desarrollu Agrícola de Villaviciosa, 1998).
- GARCÍA GUTIÉRREZ, José (1952): «La riqueza pomológica y su industrialización». [Ponencia presentada nel «III Congreso Sindical Regional Agrario del Cantábrico. Payares, 1952». Conclusiones definitives].
- GARCÍA GUTIÉRREZ, J. & MENÉNDEZ AVELLO, O. (1955): «Producción y comercio de la manzana asturiana». [Ponencia presentada al «II Pleno del Consejo Económico Sindical Provincial. Marzu-Abril 1955». Ponencias y conclusiones. paxs. 507-530. Uviéu, Delegación Provincial de Sindicatos].
- GARCÍA MENÉNDEZ, Antonio (1962): *Quintueles. Una aldea de la marina asturiana*. Uviéu, IDEA.
- GODOY VILTRO (1981): «Fraude en la sidra. La escasez de manzana en Nava provoca la manipulación», en *La Voz de Asturias*, 6 de setiembre. Uviéu.
- (1982): «La sidra asturiana no morirá nunca», en *La Voz de Asturias*, 9 de mayu. Uviéu.
- GONZÁLEZ, Ángel (1987): «Los cosecheros sólo entregarán las manzanas a 20 ptas.» en *La Voz de Asturias*, 4 de payares. Uviéu.
- GONZÁLEZ BLANCO, Edmundo (1930): «El llagar», en *Revista Norte* 5. Madrid.
- GONZÁLEZ LLANA, José (1899): *Manual de agricultura práctica para la provincia de Oviedo, dedicado a los cultivadores asturianos*. Madrid, Impr. del Rollo. [El cultivu del manzanal: 36, 125-150; y la fabricación de la sidra: 151-178. En realidá trescribe dos artículos del so hermanu Manuel G. Llana, asoleyaos en *Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento*. Tomos VI y VII. Madrid, 1878].
- GONZÁLEZ PRIETO, Francisco (1990 [1921]): *La vida asturiana nun cientu de sonetos*. Xixón. [Ed. facs. Uviéu, ALLA, 1990. Los dedicaos a «El llagar», «La sidre» y «La espicha», en pxs. 30-33].

- GONZÁLEZ-QUEVEDO, Roberto (1987): «Agricultura y Ganadería» n'*Enciclopedia Temática de Asturias*. T. 8. Etnografía: 153-156. Xixón.
- (1994): «La manzana y la sidra» n'*Enciclopedia de la Asturias Popular*. T. 1: 113-128. Uviéu, *La Voz de Asturias*. [Fascículos coleccionables].
- (2002): *Antropología social y cultural de Asturias*. Granda (Siero), Madú Ediciones. [Sobre la mazana y la sidra, cap. VIII. La recolección: 238-248].
- GUINEA, Emilio (1957): *Manzanas de España. (Pomografía hispánica)*. Asturias. 209 pxs. Madrid, Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas.

H

- HEREDIA, Antonio (1992):: «La sidra puede quedar sin precio mínimo. Los lagareros amenazan con no renovar el acuerdo con los cosecheros», en *La Voz de Asturias*, 3 de mayu. Uviéu.

I

- IGLESIAS, J.C. (1993): «De llagares. Dos artesanos de Nava relatan la química y la metafísica de un proceso milenario que, cada año en el mes de octubre, emprende la bebida más asturiana», en *La Nueva España*, 17 octubre. Uviéu.
- IGLESIAS, M.^a José (1996): «Manuel Riestra (Presidente de la Asociación de Lagareros del Principado): La desastrosa cosecha de manzana asturiana no cubrirá ni el 20% de la demanda», en *La Nueva España*, 22 d'agostu. Uviéu.
- (2002): «La sidra se pone la etiqueta. El Principado presenta la marca de calidad con críticas del PP y sin que la UE haya aprobado aún la denominación», en *La Nueva España*, 16 de payares. Uviéu.

INCLÁN SUÁREZ, Fernando (1981): «Un cura de aldea, promotor de la fabricación de sidra en Asturias», en *La Nueva España*, 11 de xineru. Uviéu.

J

- JARDÓN, Jorge (1995): «El único lagar desde Avilés al límite con Galicia. Sidra “a esgaya”, en Taramundi», en *La Nueva España*, 22 de payares. Uviéu.
- (1998 y 2000a): «Galicia quiere producir manzana de sidra. La Mariña lucense ya tiene varias plantaciones», en *La Nueva España*, 5 d'abril y 15 y 29 d'abril. Uviéu.
- (2000b): «Asturias importa mas de 4 millones de kilos de manzana gallega para sidra», en *La Nueva España*, 1 d'avientu. Uviéu.
- JOVELLANOS, Gaspar Melchor de (1986): «Industria en Asturias» (Carta Séptima a Ponz, parágrafo 12); y «Representación de la vila de Gijón para que se prorrogue el arbitrio de vino y sidra para fuentes, calles y plantíos». Ed. B.A.E., T. 50: 517-518. [Recoyío na escoyeta Jovellanos y Asturias. Uviéu, Caxa d'Aforros].

L

- LABRADA, Víctor (1972): «La espicha» n'*El Comercio*, 23 de xunetu. Xixón.
- LAGAR, Eduardo (1999): «La última cosecha de manzana del siglo batirá records y alcanzará las 50.000 toneladas», en *La Nueva España*, 5 de mayu. Uviéu.
- LEGAZPI, Juan María (1982): *El llagar y la sidra*. 82 pxs. Uviéu, Biblioteca Popular Asturiana. [La Caxa d'Aforros d'Asturies emplegó parte de los dibuxos y texto pal Almanaque de 1989].
- LONGO GARCÍA, José Emilio (1974): «La sidra», en *La Nueva España*, 7 de xunetu. Uviéu.

- LÓPEZ BOBO, Rosario (1989): «La “magaya” de sidra, importante materia para la obtención de gas metano». [Tesis doctoral presentada na Facultá de Farmacia de la Universidá de Santiago de Compostela en 1989. Noticia en *La Nueva España*, 21 de febreru 1989].
- LORENZO, Rafael (1996): «La sidra, hija pródiga del Occidente. La recuperación del lagar Valentín, en Tineo, apunta el renacer de la bebida en la comarca», en *La Nueva España*, 19 d'ochobre. Uviéu.

LL

- LLAGARES. *Revista Trimestral de la Asociación de Lagareros de Asturias*. Branu 1995-. Añu 1. N^u 1. Formatu: 31 x 21 cm. y 24 pxs. [La periodicidá aveza ser añal].

M

- MANGAS ALONSO, Juan José (1990): «La elaboración de la sidra». [Ponencia presentada nes *II Jornadas de Orientación sobre Cultivos y Explotaciones Agrarias en el Campo Asturiano*, organizaes pol Conceyu de Samartín del Rei Aurelio. Pxs. 3-42].
- (1992): «Maduración de la manzana y tecnología de elaboración de zumos y sidras». [Tesis doctoral presentada'l 31 d'ochobre de 1992 na Facultá de Química de la Universidá d'Uviéu. Collaboró en Bueno Sánchez (coord.), *o. cit.*: 493-511 y en *Sidra y manzana de Asturias*, coleccionable de *La Nueva España* (1993): 357-388. Uviéu].
- MANGAS ALONSO, J. J. (*et al.*) (1987-1988): «Estudio bioquímico del proceso de maduración en variedades de manzano de sidra asturianas: Aplicación a la determinación del momento óptimo de madurez. (Campaña 1987-1988)» n'*Información Técnica* 7/90. 22 pxs. Villaviciosa, Centro de Experimentación Agraria.
- MANZANEQUE NORIEGA, Manuel (1981): «La sidra y su futuro», n'*El Campo* 82: 64-66. Uviéu, Banco de Bilbao.

- MARMIESSE, Antonio (1936): *Manual práctico-para la elaboración de sidra natural*. 24 pxs. Xixón [Tipografía Flores].
- MARQUÉS, Sergio (1948): «La fermentación de la sidra», en *Campo Astur* n^{os} 53 al 57. Uviéu.
- MARTÍN AYUSO, Dionisio (1914): «Agricultura y técnica agrícola e industrial». 8^a edición, pxs. 322-325. Uviéu.
- MÉNDEZ Riestra, Eduardo (1998): «Con sumo gusto. La sidra de uno», en *La Nueva España*, 20 de payares. Uviéu. [Da anuncia de la ufiert aturística pa facer sidra propio n'El Molín de Tresgrandas (Llanes), en tres fines de selmana, pa dos persones y por 85.000 ptes.].
- MESA INTERPROFESIONAL DE LA MANZANA Y LA SIDRA NATURAL DE ASTURIAS (1999): *Guía de llagares del Principado de Asturias*. 196 pxs. Uviéu [Gráficas Covadonga]. [Asoleya la revista *Mayando*, de la que s'espublizó'l primer número nel branu de 1997 y con periodicidá añal. Formatu: 31 x 21 cm. y 24 pxs.].
- MICHELENA, Pascual (1985): «Realidad de la sidra en Francia». [Conferencia pronunciada na Cámara de Comerci, Industria y Navegación de Xixón, el 14 de mayu de 1985. Referencia periodística: «La CEE, un gran mercado para la sidra asturiana», en *La Nueva España*, 15 de mayu. Uviéu].
- MONTES ESTRADA, Vicente (2000): «Sidrerín. El escanciefácil. El ovetense Milio Espiniella diseñó hace 45 años el 'sidrerín' de bolsillo; hoy lo utiliza para enseñar a escanciar a los turistas», en *La Nueva España*, 11 d'agostu. Uviéu.
- MORÁN GUTIÉRREZ, M.^a José (1991): «Contribucción al estudio de los componentes de la manzana de sidra asturiana. Separación por HPLC y determinación de ácidos orgánicos. [Tesis doctoral presentada na Facultá de Química de la Universidad d'Uviéu].
- MORÍS MENÉNDEZ-VALDÉS, Gonzalo & MORO PIÑEIRO, M^a Jesús (1990): «El lagar como bien etnográfico» n'*El llagar y la sidra. Agenda Asturias*.

N

- NEGURI, Juan de (1963): «Existe una mayor expansión comercial de la sidra. (Charla con Sergio Álvarez Requejo)», en *Región*, 17 d'avientu. Uviéu.
- NOVO MIER, Lorenzo (1977): «La sidra», n'*Antología del bable*: 174-175. T. II. *Gran Enciclopedia Asturiana*. Xixón, Silverio Cañada.

O

- O CAMPO SUÁREZ-VALDÉS, J. C. (1990): *Campesinos y artesanos en la Asturias preindustrial (1750-1850)*. Xixón, Biblioteca Histórica Asturiana. [Especialmente pxs. 25, 39, 82, 159, 164, 182, 185-86, 249, 291 y 312].
- ORDENANZAS para la Administración y Recaudación del Arbitrio sobre la Manzana=Para la Administración y cobranza del Arbitrio Provincial sobre la Riqueza Minera. Para la aplicación del Arbitrio Provincial sobre aprovechamientos maderables del arbolado. 16 pxs. Uviéu (s. f., hacia 1942); [Tipu de gravamen: 5,80 pts. por quintal métricu en llagar].
- ORDÓÑEZ, José Antonio (1998): «Crisis nos pumares. La collecha mazanas d'esti añu ye tan baxa que fai que los llagareros tengan qu'importa la de Chequia», en «La Nueva Quintana» 86 de *La Nueva España*, 27 ochobre. Uviéu.
- (2000): «El mundo de la sidra. El sector atraviesa un momento clave para su futuro», en *La Nueva España*, 16 de xunu; especial 12 pxs. Uviéu.
- (2002): «Veintidós tentaciones para el culete. El SERIDA después de años de estudio ha seleccionado las mejores variedades», en *La Nueva España*, 3 de xunu. Uviéu [Na px. 31 semeyes de les 22 races de mazanes de sidra].
- ORGANIZACIÓN SINDICAL (1959): *Consejo Económico Sindical Nacional. Estructura y posibilidades de desarrollo económico de Astu-*

rias. IV Consejo Económico Sindical de la Provincia de Oviedo. [Industria sidrera, pxs. 328-330].

OSORO FERNÁNDEZ, José María (2004): «Sidra y salud», en *La Nueva España*, 19 de xineru. Uviéu.

P

PALACIO, Evelio G. (1985): «La reconversión llega a la antigua Estación Pomológica de Villaviciosa», en *La Nueva España*, 24 de xineru. Uviéu.

— (1986): «Los lagareros asturianos no están decididos a producir brandy ni licor de manzana, mientras alemanes, catalanes y navarros inundan el mercado con sus productos derivados de la manzana», en *La Nueva España*, 25 de xunu. Uviéu.

PALACIOS ÁLVAREZ, José María (1945): «La sidra asturiana», en *Campo Astur* 6. Uviéu.

— (1945a): «III Exposición Pomológica. II Concurso de Pomaradas. I Semana pomológica. Solemnes actos de apertura y clausura de estos certámenes», en *Campo Astur* 7 y 8. Uviéu.

— (1945b): «Estudio de los factores que intervienen en la producción y consumo de sidra natural». 6 pxs. Uviéu. [Ponencia en colaboración con Pedro SÁNCHEZ RODRÍGUEZ. «I Semana Pomológica»].

— (1946a): «Proyecto de Estatuto de la sidra y productos derivados de la manzana». 9 fols. Uviéu, Diputación d'Asturies.

— (1946b): «Proyecto de Decreto instituyendo en Oviedo un Consejo para el fomento de la riqueza pomológica de Asturias y regulación de la denominación de origen de sus productos». 8 fols. Madrid.

PANDO VALLE, Jesús (1876-1877): «La sódra de Villaviciosa en Asturias», n'El Campo. Agricultura, Jardinería y Sport. Revista quincenal. T. I: 218. Madrid.

— (1880): «La sidra de Asturias», en *La Ilustración Gallega y Asturiana*. T. II: 100.

- PASCUAL, Pedro (1958): *La sidra*. 29 pxs con 2 llámines. Madrid, Publicaciones Españolas 357. Prensa Gráfica.
- PASTOR LÓPEZ, Pascual (1989 [1853]): *Memoria geognóstica-agrícola sobre la provincia de Asturias*. Madrid. [Ed. facs. Xixón, Auseva, 1989: 101-108].
- PEÓN ESTRADA, Avelino (1890): *Mejora, conservación y transporte de la sidra por medio del ácido carbónico. Dedicado a los tratantes y cosecheros*. Xixón. Impr. y Lit. de Torre y C^{ia}.
- PÉREZ BATALLA, Francisco Javier (1983-1984): «La sidra asturiana», en *La Voz de Asturias*, 18 de febrero y 4 de marzo. Uviéu.
- PÉREZ DE AYALA, Ramón (1984): *Pilares, n'Obras Completas* T. I: 861 y ss. Madrid, Aguilar. [Ambiente del chigre].
- PÉREZ PARLANTE, Rufino (1969): «La sidra en crisis» n'*Asturias Semanal* 8. Uviéu.
- PICINELLI LOBO, Anna (1991): «Separación y determinación de aminoácidos en manzanas y sidras por cromatografía líquida de alta eficacia». [Tesis doctoral lleída na Facultá de Química de la Universidá d'Uviéu, 1991].
- PICINELLI LOBO, A. & MANGAS ALONSO, J. J. & MORENO FERNÁNDEZ, J. (1999): «Evaluación sensorial de sidra natural». 15 pxs. Uviéu, Conseyería d'Agricultura & CIATA.
- PLAZA, Elena (2003): «La sidra se 'abre'», en *La Voz de Asturias*, 13 d'avientu. Uviéu. [Especial de 12 pxs.].
- PONCELA, Nacho (1994): «Medio Rural asegura que casi la mitad de los lagares están abocados al cierre», en *La Nueva España*, 7 d'agostu. Uviéu.
- (1998): «La sidra rejuvenece. Una encuesta realizada por la Mesa Interprofesional revela que los mayores consumidores son hombres y mujeres con edades entre los 16 y los 35 años», en *La Nueva España*, 25 de febreru. Uviéu.
- PORTAL HEVIA, L. (2001): «Radiografía del sector sidrero», en *La Nueva España*, 6 de mayu. Uviéu.

- PRADA, Ramón A. (1979): «Tras de mallar [sic] en total más de 2.500 toneladas de manzana. «El llagar de Pinín», en Cangas de Onís, acaba de cumplir cincuenta años», en *La Nueva España*, 28 de payares. Uviéu.
- PRIETO BANCES, Ramón (1940): «La explotación rural del dominio de San Vicente de Oviedo en los siglos X al XIII». Coimbra. [Reprod. N'Obra Escrita. Uviéu, Universidá, 1976. Especialmente Tomu I: 301-309, sobre mampostería].

Q

- QUIRÓS, J. B. de (1934): «Equivalencias. Cubicación de toneles. Tabla de capacidades». Xixón, Impr. Minerva. 36 pxs.

R

- RAMA, Miguel (1972): «Asturias. El sector sidrero da la voz de alarma. En 10 años puede quedar extinguida esta industria». *Región*, 25 de xunu. Uviéu.
- REQUEJO, Sergio (2001): «No soy partidario de etiquetar la sidra», en *La Nueva España*, 1 febreru. Uviéu. [Entrevista Cuca Alonso. Inxenieru agrónomu, Direutor xubiláu de l'antigua «Pomológica de Villaviciosa»].
- RIEGO, Carmen del (1981): «La sidra subió 10 pts. a causa de la escasez y la mala cosecha», en *La Nueva España*, 21 d'agostu. Uviéu.
- RIOJA, Eugenio de (1976): «Largo viaje de la sidra», en *La Nueva España*, 27 de xunu. Uviéu.
- (1998): «La consagración de la sidra», en *La Nueva España*, 29 de setiembre. Uviéu.
- RIVAS, David M. (2001): «La sidra asturiana. Bebida, ritual y símbolo». 203 pxs. Xixón.

- RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, Perfecto (1983): «El léxico de la sidra y el vino en la diplomática medieval asturiana en latín (Siglos VIII-XIII), en BIDEA 109-110: 681-714. Uviéu.
- RODRÍGUEZ FONTÁN, Julio (1911): «La sidra», n'*El Eco de Cabranes* 92 (10 de mayu). Cabranes.

S

- SÁNCHEZ, Ignacio (1984): «La botella de sidra subirá a 100 pts, ante la escasa cosecha de manzana» n'*Hoja del Lunes*, 10 de setiembre. Uviéu.
- (1984b): «Asturias importará este año manzana normanda». (En idem, 8 octubre 1984).
- SÁNCHEZ, Pedro (1953): «Aquí, un lagarero. La sidra», en *Campo Astur* 165. Uviéu
- SÁNCHEZ MIYAR, Pablo (1979-1980): «Rentabilidad del manzano de sidra. Estudio económico de la plantación y explotación de una pomarada», en *La Nueva España*, 2 d'avientu y 30 d'abril. Uviéu.
- SÁNCHEZ VICENTE, X. X. (1993): «La sidra a traves de la historia», en *Sidra y manzana de Asturias*. Coleccionable de *La Nueva España*. Uviéu, Editorial Prensa Asturiana.
- SANTANA, Juan (1966): «De la sidra (Aportación bibliográf'ica)», en *Región*, 22 de mayu. Uviéu.
- (1974): «La sidra y la perea», en *Región*, 5 y 12 de mayu. Uviéu.
- (1978): «De gastronomía asturiana: La sidra», n'*El Oriente de Asturias*. Número extraordinario de primavera. Llanes.
- SAURA CALIXTO, Fulgencio (1975): «Estudio analítico de componentes volátiles en manzanas de sidra asturiana». [Tesis doctoral lleída na Universidá d'Uviéu].
- SOCIEDAD ECONÓMICA DE AMIGOS DEL PAÍS DE ASTURIAS (1784): *Premios ofrecidos por la... por diferentes objetos, como Fábrica de Botellas, máquina para limpiar la avellana, Telar de medias y sobre*

el modo de evitar el deterioro de la sidra, en su transporte a las Américas. [Ms. Uviéu].

SUÁREZ DÍAZ, Ana & CABRANES BENDUERO, Carmen (1989?): «Los microorganismos de la sidra natural asturiana. Avances de un estudio microbiológico», n' *Información Técnica* 3/89. 17 pxs. Villaviciosa, Centro de Experimentación Agraria.

T

TOWNSEND, Joseph (1988): *Viaje por España en la época de Carlos III (1786-1787)*. Madrid, Turner. [Vide px. 117].

TUÑÓN, Óscar Luis (1979): «La sidra, símbolo de Asturias», en *Región*, 30 de setiembre. Uviéu.

— (1980): «Tiñana. El lagar más antiguo de Asturias. Los asturianos bebemos veinte millones de litros de sidra al año», en *Región*, 31 d'agostu. Uviéu.

— (1982): «La sidra nueva 'pisada' ya fermenta en los toneles. La mayor parte de manzana se ha traído de Galicia», en *Región*, 21 de payares. Uviéu.

TUYA RODRÍGUEZ, José (1950): «El verdadero problema de la manzana en Asturias», en *Campo Astur* 115. Uviéu.

TUYA RUBIERA, Manuel (1943): *La manzana. Valor higiénico y medicamentoso de la misma y sus derivados*. 146 pxs. Xixón, Escuela de Peritos Industriales.

U

«UN nieto del Excmo. Sr. D. José Cima acusa al Consejo de Administración de Industrias Cima, S.A.» (1957): 59 pxs. Madrid, xunu. [En portada: «Edición privada. Se distribuye gratuitamente»].

URÍA IRASTORZA, José (1987): *La sidra. El más completo estudio sobre la sidra. Su pasado y su futuro. Contiene también un informe sobre*

El Txakolí. Entamu de Juan Garmendia Larrañaga. Dos tomos, 336 y 349 pxs. Semeyes José Mari Martín. San Sebastián, Senda.

V

- VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ (1991): Vide *Convenio regional de sidra*.
- VALLÍN MARTÍNEZ, Victor & FERNÁNDEZ MORENO, Gerardo (1928): *Villaviciosa y su progreso*. Tomu I. 282 pxs. Villaviciosa (Asturias), Impr. La Lealtad. [Interesante la colaboración de Celso Meana: «La sidra (pxs. 194-198) y los datos sobre llagares»].
- VALLINA FUENTE, Raul; PALOMO VINES, Gonzalo; PORTA ALLENDE, Xuan (1997): «Llagares de sidra natural de Nava y Villaviciosa. 162 pxs. Xixón.
- VAQUERO, José Manuel (1981): «Asturias fabricará brandy de manzana de la misma calidad que el Calvados de Normandía», n'El País, 10 de payares. Madrid. [Reprod. en *La Nueva España*, 17 de xineru, 1982. Uviéu]
- VÁZQUEZ MARTÍNEZ, David (1957): «Estudio del empleo de enzimas pectolíticas y antisépticas en la fermentación de la sidra». [Tesis doctoral lleída na Facultá de Farmacia de la U. Complutense. Madrid, 1957].
- (1959): «Agentes biológicos de fermentación en mostos de manzana». [Tesis doctoral lleída na Facultá de Ciencies de la U. Complutense. Madrid, 1959].
- VERETERRA ESTRADA, Luis de (1894): «La sidra en Asturias», n'El Carbayón, 23 de mayu. Uviéu.
- VIGÓN, Braulio (1894): «La sidra en Asturias. Rectificaciones al Sr. Vereterra. (Sobre la antigüedad del cultivo del manzano y fabricación de la sidra)», en *La Opinión de Villaviciosa*, 30 de mayu. Villaviciosa.

W

WARCOLLIER, G. (1925): «El manzano de sidra y la sidrería», n'*Enciclopedia agrícola*. 600 pxs. Barcelona, Salvat. [Trad. cast. de la 2ª ed. francesa, con 141 grabaos intercalaos en testu].

X

XULIA, José de (1945): «La manzana y sus derivados, una positiva riqueza regional», en *Campo Astur* 3. Uviéu.

Z

ZAPIAIN, Migueltxo (1979): «El rito de la sidra vuelve a renovarse», n'*Unidad*, 28 de de febreru. San Sebastian. [Faise referencia a Asturias nesti artículu].

EL CULTIVU DE LA VID YA LA UVA NEL CONCECHU DE CANGAS DEL NARCEA

Jesús Feito Calzón

El concechu de *Cangas del Narcea* carauterízase, ente outras muias cousas, por ser la fastera del territoriu asturianu que más l.larga tradición tien del cultivu de la vid ya la uva. Esta tradición remóntase yá a la época romana ya de forma muito más significativa dempués del puxu que-y dieron las comunidades benedictinas al.lugadas nestas tierras fináu'l sieglu IX, especialmente no Conventu de Courias. Abulta, destamiente, chocante'l dibuxu del paisax agrícola cangués, estendíu principalmente nas l.lombas próximas a los márxenes del ríu Narcea dende unos 10 kilómetros enantias de chegar a la capital, pa seguir depués nas dos cuencas: la d'El Narcea (hasta un altor aproximáu del l.lugar de Cibuyu) ya la d'El L.luíña (hasta aproximao'l l.lugar de L.lumés), paisaxes chiscaos de *formales*, n'outras dóminas muito más estensos, definíos polas ringleras de vides, carauterísticas d'esti cultivu.

Esti trabachu estrémase en dous partes: la primera recueche las xeras del *vinu* ya las *viñas* nos l.lugares d'El *Val.le del Ríu Rengos* ya la segunda estos mesmos l.labores n'El *Val.le del Ríu Naviegu*, más en concretu pa esti últimu casu no l.lugar de *Las Barzaniel.las*¹.

¹ Los informantes fonon *José Calzón Cadenas* ya *Adolfina Calzón Cadenas*, miou tíu ya miou madre, productores de vinu hasta va unos años; ya *José María Martínez Marcos*, persona mui involucrada na recuperación del vinu en Cangas.

I. LAS VIÑAS NO VAL.LE D'EL RÍU RENGOS

*El terrenu: el formal ya la viña**El mieu guarda viñas*

El terrenu dedicáu al cultivu de la vid recibe'l nome de *formal*. Estos formales, asitiaos nas l.lombas de las montañas, mayormente pindias ya solanas, tan dividíos en *tarancos* ou *parcelas* (viñas) d'estremadas pero siempre pequenas dimensiones ya de distinta propiedá.

La vid prefier terrenos probes, «esclavos», asitiaos en fasteras templadas, pero non en demasía. La humedanza característica d' Asturias nun paez enforma bona pa la vid. El suelu aveza ser abondo probetayu, xíu ou tapión, arcillosu, ya caracterízase pola presencia d'abondas piedras (*rachas*), que facilitan la permeabilidad ya l'escurrimientu del augua, evitando asina l'encharcamientu que faiga enfermar la planta. Hai que lu l.limpiar de maleza ya nivelalu. En del.los casos, cuando'l terrenu ta mui empináu, alcontramos bancales sofitaos en paredes de piedra pa facilitar el trabachu. Dempués de nivelalu hai que cavalu ya trabachalu afondando bien p'a-meyorar el crecimientu del raigón.

A primeiros d'anu entámase a cavar las *pozas* nas que se van plantar las vides. Estas pozas fáense afondando bien no terrenu ya hai que deixalas feitas en reposu durante un mes aproximáu col envís d'airear bien la tierra ya «pa que'l mánguere mañaneiru forme una costra no suelu la poza que faiga que la planta aprenda bien». Pasaos estos días de reposu, hai que plantar las cepas. Pa el.lo hai que poner la planta na poza ya cubrir el raigón con un pouquinín de tierra. De siguiú vuélcase una maniega de cuitu procurando qu'és-ti nun toque pa nada nel tueru. P'acabar, cúbrese dafeitu la poza con tierra apisonando bien pa que la planta garre.

La plantación de cepas suel facese en *ringleras* a los dos l.laos del camín peón que suel dividir la viña en dos. Estas ringleras sue-

len discurrir de forma paralela, a aproximadamente unos 80 cm. ente el.las, aunque en muitos casos, pa un aprovechamientu meyor del terrenu, suelen apaecer outras de menor estensión pente medias de las principales. Na mesma ringlera, ya ente planta ya planta, déixase una distancia aproximada d'un metru ya mediu d'una a la outra. Siguiendo las ringleras ya espetaos nel terrenu, van los *estacones* de madera a los que van suxetas las *alambres* (dous ou tres) que van servir de *guía* a los *sarmientos*. Ía raru, pero pueden alcontrase *cepas redondas*, nas que non s'utilizan alambres.

Ía estoncias cuando se fai la primer poda, cola que se corta'l sarmientu dexándo-y namás que dos ou tres brotes. Estos brotes déxanse medrar ya van guíandose polas alambres pa entrambos l.laos de la planta dándo-y destamiente la forma afayadiza. Estos *varatones* d'aniciu van ser los que configuren la estructura principal de la cepa.

Nos primeiros anos de la planta, la producción d'uva ía escasa por nun dicir nula.

La cabana

Ía fácil atoupar na viña la *cabana*: construcción feita en piedra, d'unos 6 m² de planta ya cubierta de l.lousa au se guardan los aperios. A la vera la cabana suel reservase un espaciu pa la *parra* ou pa la colocación de cepas de meyor calidá pal consumu d'uva de mesa.

Xeras

La xeras na viña distribúinse ente los meses de febreriru ya outubre.

La poda: faise principalmente nos meses de febreiru ya marzu («Si quieres ver la viña moza, pódala con hoja»). Los aperios utilizaos son las *tixeras* ya un *serruchín*. Trátase de dir cortando tolos varatones sobrantes. Nel casu de plantas suxetas con alambres aveza a dexase un varatón pa cada l.lau, de los meyores que tien la plan-

ta, enroscándolos na mesma alambre ou suxetándolos con fueyas de maíz remochadas n'augua «pa que suavicen». Cada una de las fueyas fiéndese en tres ou cuatro tiras. Córtase col serruchu la parte superior de la cepa si lu necesita, pa nun dexala medrar muito. No más fondo posible de la planta, escuéise'l meyor varatón, que tenga meyor xeitu, ya córtase a dos yemas d'altor, dexándolu destamiente de *fiador* (varatón que vei enramase l'anu siguiente). Depués de la poda nun quedan na cepa namás que los dos varatones ya ún ou dos fiadores. No casu de que la cepa tea probe (por falta de cuitu) déxase namás qu'un varatón. Ente marzu ya abril faéense *l.labores de mantenimientu* de la viña: espurrir las alambres, cambiar estaciones que lo necesiten...

Recebar: cada cuatro ou cincú anos ía conveniente *recebar* la viña. Pa el.lo faise una poza grande ente cada dos plantas na que s'echa una maniegada de cuitu, que va servir d'alimentu a las dos cepas.

Cavar: l'anu que nun se receba, a primeiros de mayu, cuando tán saliendo las *pol.las*, hai que *cavar* la tierra pa l.limpiala de maleza. Tanto'l recebu como'l caváu faise con un garabatu de dos dientes l.largos: el *garduñu*. Al cavar hai que poner procuru de nun enganchar las alambres col garduñu pa nun romper las pol.las tierras.

Azufrar: el primer *azufráu* faise al brotar las yemas, cuando tienen ente ochu ya diez fuechas cada pol.la. Pa el.lo utilízase *azufre* en polvu, aventándolu con un fuel.le tipu barquín, manual, pequenu, por tola planta. Ía'l primer l.labor pa prevenir *la mancha* ou mildéu.

Esmamonar ya sulfatar con *pedralipe* (óxidu cuprosu) cuando ya'l varatón ta crecíu. La *pedralipe* preséntase en piedras de distintu tamañu. Anantias hai que l.llevar l'augua a la viña. Suel colose una barrica a la vera la cabana ensin el tambu d'arriba pa chenalala d'augua. Nesti augua ponse a amugar un atáu feitu en tela de sacu conas piedras de *pedralipe*. Al outru día, anantias de sulfatar hai qu'asegurase de que'l sulfatu tea bien dilíu. Aparte, nun caldei-

ru con augua, échanse unos puños de cal viva ya mézclase col sulfatu, removiéndo ensin parar pa evitar «que se corte» Pa probar si ta nel sou puntu, échase una mozadina enriba de las fueyas d'una planta ya espérase al secáu pa ver si se caltién enriba las fueyas. Depués pásase'l baticol a la máquina ya entámase a sulfatar. Pa esmamonar, quítanse de la planta los nuevos brotes que nun van producir.

Enramar ya esmamonar: a los quince días aproximao del sulfatu ía conveniente da-l.ly outra *esmamonada* ya *enramar*, *enroscando* nas alambres las canas ou varatones l.l.argos. Aprovéchase pa échay outra manu d'azufre ya outra de sulfatu, alternándolas hasta tres ou cuatro vegadas hasta'l mes de setiembre, en función del tiempu que venga: si hai muita niebla ía conveniente sulfatar ya azufrar más a menudo. Si'l tiempu vien apropiáu, los racimos son bonos ya rendedeiros; si vien malu, cuando s'aproximan a madurar, los racimos *amiaran*, quedando las uvas ruinas ya ralas.

A últimos d'agostu ía conveniente *minar* la planta, sacando la tierra de debaxo'l racimu pa qu'ésti nun touque'l suelu ya d'estamiente evitar que pudra.

Quince días enantias de la vendimia, hai qu'*esfuechar*, pa que maduren las uvas. Hai que quitar namás del.las fuechas, las que l.ly quitan el sol al amanecer, pa que'l sol caltrice los racimos.

Riegu: *Augua de por San Xuan, quita vinu ya nun da pan*; *Setiembre moyáu muitu mostu pero auguáu*. La vid paez ser una planta pouco bebedora. L'abundancia de chuvia nestas tierras fai innecesariu'l riego. Sicasí ía conveniente amás un drenax afayadizu pa evitar l'encharcamientu del raigón que faiga enfermar la planta.

Vendimiar: finales de setiembre ya n'outubre. La *vendimia* conviértese nuna fiesta familiar. Si tolas xeras de la viña avezan a faese por una ou dos personas de la casa (los más curiosos), la vendimia necesita de muita más manu d'oubra. Chámase pa vendimiar a tola familia ya amigos achegaos. En del.las casos faise necesaria la contratación d'obreiros (cuéntase de dalgunos que-ys ponían bozal a

los vendimiadores ya obligábanlos a cantar de siguíu pa que nun pudieran comer uvas al mesmu tiempu que vendimiaban). Ya dende días anantias entama'l trabachu na *bodega*, l.lavando bien *las maderas* pa que tean bien secas pa la ocasión, tapando ragañas nas maderas con untu ou grasa, preparando las *maniegas*, los sacos pa capiel.los... A primera hora de la mañana chévase'l carru pa la viña. Cargáu nél va la *bocineira* (tina grande ya baxa au se vein bascular las maniegas ya au se vei pisar la uva) ya las maniegas. Los vendimiadores ya vendimiadoras van distribuyéndose polas ringleras provistos de *navacha* ya *maniegu* ya entaman a cortar los racimos a manu, unu a unu, evitando arrancalos ya que caigan no maniegu fuechas de la vid. Los acarrexadores trabachan *al apurre*. Del.los van polas ringleras descargando los maniegos de los vendimiadores n'outras maniegas más grandes. Estas maniegas vein apurriéndolas unos a outros hasta'l cabeiru, qu'ía'l que las bascula na bocineira. Tolos acarrexadores l.llevan un sacu a capiel.lu pa nun mochase'l l.lombu. A media xornada suel aparecer l'ama la casa cona merienda. Faise una pouxa pa echar un bocadín ya entámase a facer estimaciones ya comparaciones de la producción d'esti ya d'outras anos en calidá ya cantidá. Surden nestos momentos muitas ya variadas conversaciones ente los miembros de la familia que nun se suelen ver si nun ía nestas ocasiones.

Faer el vinu

Espuéis de vendimiar ya tresportar la uva a la bodega, entama la el.laboración del vinu. Esta ía una xera, polo xeneral, feita polos homes. Na mesma bocineira faise'l *pisáu* de la uva. El *caldu* del pisáu échase a cocer nuna tina xunta la *magaya*. Ahí vei tar *cociendo* aproximadamente unos quince días ya outros ochu *enfriando*. Hai quien-l.ly pon sulfitu ou metasulfitu nesta fase de cocción (unos cien gramos por mil kilos d'uva). En tiempu de xeladas hai que *trasegalu* a las barricas. El vinu que sal pol sou propiu

pesu de la tina chámase *mostu*, el que sal de presionar la magaya na prensa, *pie*. Ésti últimu ía de abonda peor calidá ya muito baxu de graduación. El vinu trasegáu a las *barricas* (feitas, polo xeneral, de castañal brava) tien que sentar. Pa el.lo déixase reposar durante un mes aproximáu. Despuéis d'esti reposu, vuelve trasegase a outras barricas au queda preiparáu yá pal consumu. *Por Tolos Santos, sema'l trigu ya espicha'l vinu; Por San Andrés, el vinu nuevu vieyu es.*

L'oruxu: Ía corriente la el.laboración d'oruxu pa consumu case-ru. Depués d'apretada la magaya na prensa, preipárase *l'alambique* pa la destilación. Nel bidón, d'una capacidá d'unos douscientos litros colócase no fondu un brazáu de sarmientos ou paya pa que nun se garre. Échanse unos trenta litros d'augua pa unos doce caldeiros de magaya. Tápanse'l bidón col cubu ya atízase'l fou, de manu a fou vivu, depués báyase la combustión controlando la salida del líquidu pol *cupón*. Tien que salir un filu «igual que cuandu ta mexando un cordeirín». Contrólase la graduación pol tastu ya echándolu al fou pa ver s'inflama.

II. LAS VIÑAS NO VAL.LE D'EL RÍU NAVIEGU

La selección del terrenu ya la plantación

Polo xeneral, *los formales ya las viñas* tán asitiaos nel terrenu de peores carauterísticas. Sicasí, tienen que seleccionase terrenos bien protexíos del norte, orientaos al sur. Nel.los hai que pasar a *cavar las cuevas*, en muitas ocasiones xera abondo abegosa pola apaición frecuente de pena ya terrenu difícil. D'esta miente ía casi siempre necesaria la utilización de la barra xunto col picachón pa poder cavar la cueva, d'una fondura aproximada de mediu metru. En dalgunos casos sábese de tener qu'echar el día pa cavar una sola cueva. Esto, polo tanto, aveza a ser l.labor del home.

En tando feita la cueva ía necesario sacar la piedra ya meter tierra. Depués de dexala oxixenar durante unos meses pa «facilitar que la planta aprenda» hai qu'*acuítar* el terrenu enantias de la plantación de *las cepas*. Esta aveza a facese na modalidá de *espaldera*, en ringleras (aunque puealcontrase alguna plantación redonda, onde las canas enróscanse unas a outras), con *estacones* ya *alambres*, a una distancia aproximada ente ringleras ya plantas d'un metru ya mediu. Asina, plántase'l chamáu *patrón* ou *bravu*², cepa brava onde van *inxertase* las variedades qu'interesen, principalmente *carrasquín*, *albarín tintu* ya *blancu* ya *verdexu*. Estas plantaciones nuevas nun van producir hasta pasaos al menos tres anos.

Las carauterísticas climáticas de la fastera nun faen necesaria l'aplicación de sistemas de regadío, más bien a la escontra.

La primer poda

La primer *poda* faise no primer anu de la planta, cuando esta yá ta formada, ou lo qu'ía lo mesmo, «yá chegóu al alambre». Nesta primer poda nun se dexa namás qu'un *sarmientu* engancháu al alambre ya dos *yemas* pa la siguiente. Nesti primer anu ía conveniente tamién *sulfatar* ya *azufrar* en cantidá muito más pequena.

La poda aveza a facese no mes de febreriru ya la forma tradicional de facelo ía cola modalidá Guillot ou simple na que, tixeras en manu, van podándose tolas *canas* hasta dexar un solu *varatón* que vei enrosándose no alambre ya un *fiador* ou *pulgar* (trozu de sarmientu con dous ou tres yemas) pa la poda del añu viniente.

Güei introduxéronse nuevos sistemas de poda, como ía la poda *en cordón*: mientras que nel sistema Guillot vei renovase tolos anos el varatón que vei al alambre, en cordón caltiénse siempre'l varatón ya lo que se camudan son los fiadores, dexando siempre la yema más baxa del fiador.

² *Rupestris de lot*.

Outras xeras na viña

No mes de mayu ya durante un mes ya mediu faise necesario tratar la viña con azufre (*azufrar*). Esta xera suel facese cada quince ou venti días, ou cuando yá se ve que va perdiendo efeutividá'l tratamientu anterior. Trátase d'evitar l'apaición de la *ceniza* ou *mancha*³ qu'afeuta a la fuecha ya a la uva. Faise'l trabachu cargando la *máquina azufradora* ya espolvoreixando bien tola planta.

Pa últimos de mayu ou primeiros de xunu hai qu'*esmamonar*: quitar los brotos nuevos que salen polas estremadas partes de las cepas ya que nun son de vinu. Estos *mamones* ou *chupones* arrín-canse conas manos ya tradicionalmente ye l.labor que faen las mucheres. Los mamones aprovéitanse en dalgunas casas p'alimentu pa gochos ya vacas.

Pa San Antón ou primeiros de xunu hai que *sulfatar* la viña con *pie-dra de sulfatu*⁴, dilíu primeiro n'augua. Pa nun tener qu'acarrexar l'augua de la casa utilízase l'augua recoyida de las baxantes del teitáu de la cabana, outra de las funciones d'esta construcción, amás de valir pa guardar los aperios. Pa dilir el sulfatu échase dentro d'un cestu de varas ya métese esti cestu a remuechu na barrica del sulfatu, cargada previamente d'augua. Déxase amugando tola nueite. Al outro día sácase'l sulfatu ya dílese bien nun recipiente con augua, rebaxándolu con cal viva. Hai que mezclalu bien ya dir probando, echando la mezcla nas fuechas d'una planta hasta que nun cuerra por el.la ya caiga al suelu.

Esta xera faise pa combatir *el podre* de la viña, con una máquina sulfatadora ya dando una manu cada quince ou venti días hasta que la uva se pon cardosa ya entama a madurar. Esti suel ser a primeiros d'agostu. En casu de chuvia ía menester da-y outra vuelta de sulfatu, al quedar anuláu l'anterior pola mor del augua. Güei las nuevas técnicas aconseichan siguir sulfatando hasta entráu'l mes

³ *Oydium*.

⁴ Sulfatu de cobre.

de setiembre. Amás, agora atópanse bayura de productos pal tratamento de la viña, ente los qu'apaecen los sistémicos, con calter preventivu, qu'entran dentro la planta ya actúan al traviés de la savia, los de contautu, los penetrantes...

Ente cada sulfatadura que se fai hai que *enramar*, enroscar las canas ya los brotes nos alambres ya quitar *hijuelos*. No mes d'agostu pásase a *minar* la tierra, moviéndola ya arrincando tolas malas yerbas. Enantias de la vendimia hai que *esfoyar*, pa ver mechor los racimos a la hora de la vendimia ya pa favorecer la maduración. Las nuevas tendencias aconsechan nun *esfoyar* la plantas ya que, al apaecer, el procesu de maduración ía precisamente'l contrariu.

La vendimia

A primeiros d'outubre entama l'actividá na *bodega*, preparando *las maderas*, polo xeneral de rebol.lu ou castañal brava, *l.lavándolas* ya *mechándolas*. Esta última operación consiste en mete-ys a *las barricas* una mecha d'azufre que, al queimalas, favorez la desinfeición ya la conservación de la madera.

La xera propiamente de la *vendimia* faise tamién a primeiros d'outubre. Ía una fiesta familiar na que participan tolos miembros de la familia ya amigos. En casu de «grandes terratenientes» faise necesaria la contratación de xente a xornal. Las mucheres, principalmente, *cortan* las uvas valiéndose sobre tou de *navachas* ya van echándolas nun *maniegu*. Los homes son los encargaos d'*acarrexar* la uva hasta la bodega, trabachando *al apurre*. L'acarrexón l.leva la uva nun goxu cargáu al l.lombu. En del.los casos, pa cargar más ya contrarrestar el pesu, cuésese-y al goxu un sacu cayúu pola parte de delante, sacu que vei tamién cargáu d'uva. Nel casu de que la bodega nun tea mui próxima a la viña hai que l.levar hasta la viña no carru *el pisador* ou *la bocinera*, barrica de paredes rectas pa *pisar* la uva.

Después d'*acarrexar* la uva a la bodega ya una vegada pisada, *el caldu* que se saca hai que pasalu a *las tinas* xunto conos *tálamos*

ou *raspones*. Pa regular la fermentación añádese-y metabisulfitu ou sulfurosu en cantidá aproximada de diez gramos por cada cien kilos d'uva. Hai quien echaba hasta trozos de toucín na tina a fermentar col caldu. Procédese despuéis a tapar la tina ya sellala con sebu ou barru, deixando un furacu d'unos tres centímetros pol que se saca un tubu que se mete nun cacíu con augua pa que'l gas de la fermentación salga ya al mesmu tiempu nun-l.ly entre l'aire. Acabante de fermentar, cuando'l *vinu* deixa de *ruxir*, hai qu'espichar la tina pa ver si'l vinu ta *asentáu*. Fúrase la tina pa deixar salir el vinu ya tápase'l furacu con una espeta.

La feitaura'l vinu

El primer pasu pa faer el vinu ía *esmostiar*, pa lo que se-y pon una chave a la tina, destápase pa que salga tol gas qu'acumulóu dientro ya pola chave vei sacándose'l mostu ya *trasegándolu* a *barricas* ya *bocóis*. Esta xera puede facese con una bomba de manu, que facilita'l *trasiegu*, ou bien a *caldeiraos*. Despuéis de sacáu'l mostu, hai que sacar el *magayu* ya pasalu a *la prensa*. Al.lí *aprétese* enforma pa saca-y el *pie*, vinu d'outra calidá ya graduación. Esti pie dalgunos mézclanlu darréu col mostu. Outros esperan un par de meses pa mezclalu. Si'l mostu sal de pouca graduación entós nun se mezcla. Déxase reposar el vinu nas barricas ya bocóis hasta'l *trasiegu*, no menguante de marzu, nel que se pasa a outras barricas. La degustación del vinu na bodega faise col tradicional *cachu* ou concu de madera.

La feitaura l'oruxu

L'oruxu faise nun *bidón* ou *alambique*, echando'l magayu prensáu nel augua a razón de tres maniegadas de magayu por trenta litros d'augua. No fondu'l bidón pónense unos puños de paya ou sarmientu pa que'l magayu nun se garre. Atízase'l fou ya caliéntase l'au-

gua hasta qu'entama a pingar. Recuéchese'l gotéu nun cacíu ya vei probándose pa calcular la graduación.

VARIETADES DE CULTIVO

El cultivo de la vid na tierra de Cangas cuenta principalmente con variedades d'uva autóctonas, como son *verdexu* (12,5%), *carrasquín* (14,36%) ya *albarín* (tanto na variedá *blancu*, 11,36%, como *tintu* 7,6%). Dempués de l'andancia de filoxera qu'azotóu'l continente a lo cabeiru'l sieglu XIX, introduzse la variedá *mencia*, qu'ía la que güei cuenta con mayor produccion (42.58%) El 11, 54% restante repártese entre otras variedades: *palomino*, *albillo*, *moscatel*, *garnacha*, *godello*, *tempranillo*, *cavernet sauvignon*, *merlot* ya outras ensin identificar.

El carrasquín, magar ía una especie autóctona, nun foi mui utilizada nos cabeiros anos, dándose destamiente una escasez nel número de plantas, alcontrándose nestos momentos en peligru d'estinción. Güei plantégase la recuperación ya potenciación d'esta variedá pola so potencialidá ya posibilidá pa el.laborar vinos de crianza.

EL VINU CANGAS

Carauterízase esti vinu por ser un vinu tintu, xoven, de baxa graduación, ya magar el so tastu d'acidé, con un bon gustu. La forma de consumu d'esti vinu, nas bodegas familiares del concechu, aveza a faese no *cachu*, concu de madera d'estremadas medidas, feitu polo xeneral de madera de rebol.lu. Pa quita-l.ly el sabor carauterísticu de la madera ía menester *cocelu* nas tinas xunta'l propiu vinu. Nos chigres la forma de consumu, amás del *cachu*, yera por *pucheras* ou *porrones*.

SANTISÓN, LA FIESTA SAN TISU

A finales del mes de xineiru, no domingu siguiente a Santisón, celébrase la fiesta de San Tisu no barriu del mesmu nome cercanu a la vil.la de Cangas, barriu onde abundan ou abundaban las bodegas familiares. Ía esti día de San Tisu, santu casamenteru ya primera fiesta del añu, el día no que s'abren las bodegas ya se espicha'l vinu pa probar la cosecha.

EL VINU CANGAS GÜEI

Durante los cabeiros 50 anos el cultivu de la vid no concechu Cangas foi mermando enforma. El trabachu duru ya la climatología escontra, con anos de pouca produccióu fixo que las viñas fueran dexándose morrer ya sustituyendo los cultivos nestos terrenos. Sicasí, siguióu faciéndose vinu, polo xeneral con uva traída d'outras rexones (L.león ya Zamora principalmente).

Dende hai unos anos p'acó vien trabachándose na recuperación del cultivu de la vid nestas tierras, con nuevas plantaciones ya con nuevos enfoques enolóxicos. El puxu definitivu vieno de la manu de APROVICAN (Asociación de Productores de Vinu de Cangas). Cola creación d'esta asociación entama una nueva etapa na produccióu de vinu en Cangas del Narcea. La creación d'un muérganu rector del «Vinu de la Tierra de Cangas», la realización de cursos ya xornadas de formación ente los viticultores locales, l'asesoramientu nas nuevas técnicas de produccióu ya el.laboración del vinu a cargu de profesionales ya enólogos, la financiación de proyeutos de recuperación d'espacios dedicaos al viñeu, la puesta no mercáu del nuevo productu con estremaos actos promocionales a nivel nacional ya internacional, fai albidrar un bon futuru pal vinu cangués, una de las posibles bases económicas de la fastera. Sicasí, la identidad del vinu Cangas tien de venir marcada polos vezos tradicionales de la

so producción ya el.laboración no mundu enforma competitivu de la enoloxía.

No barriu de Santisu ta prevista la rehabilitación de un *l.lagar* au se quier albergar el muséu del vinu.

Güei, según los datos del rexistru vitícola nel concechu, los metros cuadraos dedicaos al cultivu de la vid son 664.936, dividíos en 600 parcelas propiedá de 297 vecinos.

El 25 de mayu de 2001, ya como rempuesta a la solicitú presentada por un grupu d'el.laboradores ya productores de vinu Cangas, la Conseyería de Mediu Rural ya Pesca del Principáu d'Asturies dicta Resolución pola que se reconoz la denominación «Vinu de la Tierra de Cangas» Pente medias d'esta Resolución establécense, amás, las normas que tienen que cumplir los vinos feitos nesta comarca, que queda l.lendada polos municipios de: *Allande, Cangas del Narcea, Degaña, Grandas de Salime, Ibias, Eilao* ya *Pezós*.

No anu 2002 las bodegas del monesteriu de Courias vuelven outra vuelta a l'actividá esquecida de la elaboración del vinu, cola fundación de la bodega Vinos de Cangas ya la participación d'una prestixosa firma catalana.

Nesti mesmu anu 2002 celébrase por primera vegada la «Fiesta de la Vendimia» na vil.la de Cangas del Narcea, cola participación de l'Asociación d'Hostelería ya l'Ilmu. Concechu de Cangas.

Ya cun esu, alón. ¡Acabóuse'l vinu Santisu!

BIBLIOGRAFÍA

- MARTÍNEZ M.C. ya PÉREZ, J.E. *La Vid en el Occidente del Principado de Asturias. Descripción ampelográfica de las variedades*. Madrid, CSIC.
- La Maniega*, revista informativa del Concechu de Cangas, nos números de los cabeiros cuatro anos, da una bona información al rodiu de la situación de güei del vinu en Cangas ya la comarca.

TRADICIÓN YA FUTURU DEL VINU EN XAVITA (CANGAS DEL NARCEA)

Xabel Díaz

PLANTAR OUTRA VUELTA

No pueblu de *Xavita*, a la vera'l Ríu Narcea, güei, dempués d'al rodiu 30 anos ensin cosecha, apaecen outra vegada *planturías de viña*. Nesta zona, enantias en l.lena de *cepas* ya *estacones* en tou lu qu'ía'l monte El Blanquín, alcuéntrase agora namás un l.lar de pinos ya bardones. Pero queremos cambiar las cousas ya tornamos plantar vinu.

Repochóu en nós l'álitu del alcuertu d'aquel.las viñas que verdeaban el l.lau'l monte, en fileras perfeutas, mecidas col marrón del tarrén escarnáu. Aquel.las cepas que los nuegos buelos l.lantaron al.lí quién sabe cuando.

Dende dóminas inmemoriales, aiquí no tarrén de *Cangas del Narcea* coséchase, faise ya bébese *vinu*, ya tamién en conceyos l.lindantes como Tinéu, Ibias, Degaña ya Grandas de Salime. De xuru qu'esto choca a muita xente, porque nun se sabe mui bien por Asturias que nesti doiru de la nuesa comunidá coséchase uva, cona consiguiente l.laboración d'esi caldu tan vieyu como'l mundu miesmu qu'ía'l vinu.

Dizse que los primeros en traer las preciadas cepas a esta tierra fonon los monxos de Courias, dau por supuestu que la curia siempre-y profesóu muita afición al preciáu l.líquidu, pero inda

enantias de la parción de los Dominicos atópanse resclavos de la presencia del vinu nesti nuesu conceyu. Posiblemente cono orixe del miesmu nas dóminas romanas ou más atrás no tiempu.

EL VINU DE CANGAS

El vinu en Cangas féixose dende siempre pal consumu diariu, ya, porquéi non, abundante, na familia ya na casa. Atópanse concentraciones de *bodegas* nas zonas vinícolas por escelencia del conceyu, como L.lumés, Ponticiel.la, Santisu, Tebongu ya Xavita, ente outras.

Pola mor d'una producción arcaica, algámase en Cangas del Narcea un vinu un tantu acedu, carauterísticu del nuesu terrén. Esa acidez débese sobro tou al mecer la uva cono *tálamu*, asina como la cosecha la miesma, qu'a vegadas faise enantias de la plena maduración por cuestiones de carencias de calicor dalgunos anos. Esta acidez vei desapareciendo agora al camudase'l xeitu de producción, ya al meimu que güei se vei dando p'algamar unos vinos competitivos nun mercáu que güei ía peresixente. Dientro de los camudos p'algamar un meyor productu atópanse las *destalamadoras*, máquinas consistentes en dixebrar el *tueru* del *recimu* de la uva, nun lo meciendu na *tina* a cocer cona miesma. Camúdase tamién la calidá de los envases, asina como de *tinias*, *bocóis*, *barricas*, *barricos*, ente outros, ya vei pasándose al usu de materiales más modernos ya que quitan al vinu los golores ya sabores ayenos al procesu natural.

La *viña* tamién caltién outros cuidaos más evolucionaos, como son nuevos sulfatos ya pesticidas. Camuda sobro tou la *poda*, buscando una producción mayor de la planta asina comu una meyor maduración del frutu.

Las variedaes qu'acueye la momada I.G.P. de «Vinos del terrén de Cangas» son: *Alvarín* (brancu ou tintu), *Carrasquín*, *Mencía* ya *Verdejo*.

PLANTURÍA YA VENDIMIA

Guetando los meyores solanos de la nuesa comarca, plántanse las viñas, muitas vegadas nas nomadas *bancadas*. Pola mor de que'l terrén ía emplunu vein faciéndose terrazas con murias de piedra pa sofitar el miesmu. Esti xeitu de planturía, vei esqueiciéndose anguano, al buscar outros sistemas menos esfuerciaos ya más competitivos, en sitios más l.lanos ya con meyores accesos.

Cuando la uva algama'l grau bonu de madurez, l.lega'l momento de la *vendimia*, na que'l frutu vei pa la bodega, pa proceder a la sua tresformación. Ía aquí nesta construcción ou s'atoupa ún cona verdadera cultura'l vinu. De bonas farturas ya filandones pueden falar toas ya cada una de las bodegas del nuesu conceyu, porque yera'l l.lugar d'aconceyamientu ya, porquei non, d'hermanamientu ente la xente canguesa, güei quiciabes en desusu, anque somos mui-tos los que nun nos resinamos al esqueicimientu del avezu.

El vinu furmienta na *tina*, procesu nomáu *cozer*, ya mentanto esi procesu vei sacándose pola *l.lave* mostu ya vei chándose penriba'l *magayu*, cousa que se noma *pinchalu*. Hai vegadas que, mentanto la *coción*, el *magayu* afóndase no vinu; esto l.lámase *fundise* ya si esto pasa ya nun se ta atentu pa saca'l vinu, avinágrase ya piérase.

LA FEITURA

Cuando'l vinu algama'l sou procesu de furmientu, l.lega'l día la *feitura*, día de folixa por antonomasia, nel que se saca el vinu nuevo pa las barricas. Al rodiu d'esi día cel.lébrase en Cangas la festividá de *San Tisón*, güei recuperada. El procesu d'esta xera entama cona *espicha'l vinu*, que consiste en sacar pola *l.lave* d'enriba'l *mostu*, qu'asina ía como chaman al vinu nuevu ensin apiertar. Dempués pásase a la *l.lave* d'embaxo, na que'l vinu sal, sicasí, más *revueltu*.

Una vegada fináu'l l.labor, pásase a *escabezar el magayu*, que ta inda dentro la *tina*: consiste en quitar el magayu reseco de penriba, que tuviera en contautu cono aire. Dempués con una pala dientes veise pasando'l magayu, inda moyáu en vinu, pa la *prensa*, na que tras apertalu vei soltandu'l *pía*, el qu'al tar perrevueltu vei dir a outras barricas separáu del mostu, pa que repose.

PASÁU YA FUTURU

Esto ía, a grandes trazos, el procesu de l.labor del vinu nesta parte del nuesu terrén de Cangas. Dempués d'esta xera namás se fai'l *trasiegu*, qu'ía'l pasar el vinu asentáu a outros envases, yá, pal consumu. Muitas vegadas bébese'l vinu no *cachu*, concu de madera nel que dependiendo del bebedor pue ser de milenta capacidades. Esti artiluxu tien un ritual nas bodegas canguesas, ritual que consiste en beber tolos comensales d'él, circulando ésti alrodiu la mesa. Conviértese esto nun actu casi relixosu, el verdaderu sentíu del hermanamientu ente la xente de bodega canguesa.

Güei ta intentando recuperase la producción d'uva en Cangas del Narcea, cousa que ta algamándose por agora ya con muito bon xeitu por parte la xente. Muitos tenemos puesta ilusión no proyeutu, un proyeutu d'una alternativa pa la economía canguesa, ya, a la vegada, un sofitu de la nuesa cultura popular, tan encarnizadamente denostada nestas dóminas. Esti sofitu vei medrando sele, ya tenemos que faer ente toos pa los nuegos avezos un sitiü respetáu ya merecíu, na alcordanza de la nuesa ascendencia.

EL CULTIVU DEL VINU NEL CONCEYU DE TINÉU

María del Mar Llano Membiela

ENTAMU

El presente estudiu quier amosar la presencia de cultivu de *vinu* tamién ya hasta fai bien poucu tiempu no conceyu de *Tinéu*, na fastera suroccidental d'Asturies. L'al.lugamientu xeográficu nun s'estrema abondo del conceyu de Cangas, al tar feitu esti estudiu nel l.lugar de *Vil.lanueva*. Sicasí, alministrativamente, esti l.lugar pertenez al conceyu de Tinéu¹.

Ía abondo importante la situanza xeográfica pal cultivu de la vid. Lo meyor ía la fastera abel.lugada ente montes, como ía'l val.le del ríu Narcea ya'l Navia. El pueblu de Vil.lanueva asítiase a los márxenes del ríu Narcea, no que güei se conoz como «Corredor del Narcea», ya vien casi a ser l.linde col conceyu Cangas, del que dista malpenas 1 km.

N'Asturias, aparecéu la vid na Edá Media, tando recoyíos en del.los escritos la hestoria del vinu Cangas. Ía nesta dómina, col monesteriu de Courias en Cangas, a unos 19 km. del l.lugar de Vill.lanueva ya que tien el so dominiu na cuenca del Narcea, cuando s'entaman a trabayar las *viñas* ya espierta l'interés nas outras

¹ Muias gracias a la mia informante, *Concepción Fernández Pertierra*, de 87 años ya vecina de Vil.lanueva (Tinéu).

comunidades asturianas. El cultivu nas viñas a la vera'l Narcea ta documentáu dende los siglos VIII ya IX, pero ía nos siglos XI-XII cuando los monxos de Courias entaman cola sua explotación, siendo los benedictinos los impulsores del sou cultivu.

L'abá ya outros monxos de Courias entamaron a trabayar nas viñas ya por explotación direuta ou indireuta, ya por contratos colos campesinos, creando asina una especialización vitícola nel valle del Narcea. Esta espansión vitícola tien influencia na conformación del paisax, apaeciendo güños claros aínda güei. Sicasí, no que ía'l conceyu Tinéu nun podemos falar, que sepamos, d'esplotaciones actuales. Desgraciadamente, los terrenos dedicaos a viña fonon desanicándose, camudando'l tipu d'esplotación, pasando a una menos abegousa, la forestal, concretamente, al pinu.

La fastera suroccidental, ya en concretu'l conceyu Cangas, foi una productora qu'abastecía a los conceyos ya tamién al restu la rexón. D'outramiente, había casas que se dedicaban a la explotación nacional ya pal estranxeiru, habiendo plantas embotelladoras que tuvieron funcionando fasta'l sieglu pasáu.

Pero de xuru que la fastera suroccidental yera considerada casi-que como una zona vitivinícola de primer orde. La imaxen d'Asturias como fastera vitivinícola de calidá ya cantidá foi diliéndose al tiempu que diban desanicándose las viñas, al camudase por outras alternativas menos trabayosas; amás, foron afitándose las prácticas de vinificación más cenciellas.

EL CULTIVU DEL VINU

Entama la xera del cultivu de la vid cola selección del terrenu, onde se pasaba a cavar las *pozas*. No mes de xineiru contrátase a personal (*cavadores*) que van ser los encargaos de furar ya afondar no terrén pa facer las *cuevas*. Éstas facíanse cada dos capas ya yera conveniente dir *yá acuitándolas* pouco después de cavalas. La for-

ma de plantación, polo xeneral, ía en *ringleiras d'estacones ya alambres*, pero había outra forma de plantación: *las redondas*.

Plantábanse dos clases d'ugas principalmente: la *uva blanca*, de moscatel, que ía muito más fina, ya la *uva tinta*, más corriente. En medrando la planta, diba enrosándose nas alambres, ya cuando las ramas taban abondo crecidas, pasábase a *podalas*. Esta xera facíase con unas tixeras grandes. Las *guías* nuevas amárranse a las alambres ya déxanse medrar.

Pa evitar que la planta pudra hai que tratála con *azufre* en varias vegadas. L'azufre, mariel.lu ya en polvu, cómprase ya hay qu'echalu col *fuel.le* por tola planta. Esta xera, como ya dixi, hai que faela en varias ocasiones. Por outro l.lau, también hai que *sulfatar*. El sulfatu, al contrariu que l'azufre, presentábase en piedras duras, polo qu'había que dililas n'augua. Échabase a *dilir* nuna barrica grande, de 200 l., chena d'augua. Había qu'echalas dos días enantias a amugar. Depués amestábase-y cal, bueno apagada, bueno cal muerta, que yera de piedra de las calieras d'El Rodical. Esta cal echábase pa que'l sulfatu s'apegara meyor a la planta, a la *cepa*. En tando preparada la mezcla, pasábase a la *sulfatadora*. Primeiro colábase, pa que nun pasaran piedras, con un colador que trai la propia máquina. Estas *máquinas de sulfatar* yeran de cobre ya de mochila. Cargábalas a la espalda el sulfatador ya diba chiscando bien enriba de tola planta. Pa que'l sulfatu garrara, escoyíase un día de sol que secará pronto la mezcla na fueya.

Otra de las xeras que se facían na viña yera la d'*esmamonar*, ou lu que ía lo mesmo, arrancar las *guías* malas que-y van saliendo a la planta ya que quitan de medrar a las *guías* bonas. Esto d'*esmamonar* faise de la mesma manera que colos tomates, ya yera una xera que nun tenía muita importancia, fácil de faer.

Cuando entama a nacer la uva, cuando al *racimu*-y salen ya las primeras *bolinas*, hay qu'*envolver* las *guías* nos alambres. Días enantias de *vendimiari* ía menester *desfuechar* la planta, quitar las fuechas secas pa que'l vinu madure.

Pal mes de setiembre o outubro pásase a vendimiar. Pa el.lo chamaban a xente del pueblu. La casa que podía contrataba a los obreiros a xornal. La que nun podía, chamaba a la xente ya quedaba a debe-ys el favor. Diban pola comida ya agradecíase-ys tamién regalando-ys alguna outra cosina, como un garrafu de vinu.

El día de la vendimia yera un día de fiesta por tolo alto. En dalguna ocasión diba tola xente vistida col traxe del país. Na vendimia cortábanse los racimos con una *navaya* ya diban echándose nuna *cesta*. Cuando la cesta taba chena, pasábanse pa los *goxos*, maniegos grandes ya zarraos por riba. Estos *goxos* chevábalos al l.lombu'l *gocheiru*. Ponían ente la cabeza ya'l *goxu* un sacu forráu de paya pa que nun lu mancara. El *goxeiru* chevaba las uvas hasta la *tritadora*, el que la tenía, ya sinón había que *pisala colos pías*. Vei echándose tolo pisáu pa las *tinas* hasta que se chenaran ya depués tapábanlas con barru pa que la tapa de madera zarrara meyor. Pa casa venían de *goxeiros* «El Gaiteru», «El Cabaniechu» ya «Lulu'l Carroubu», que tamién venían cuando tocaba cavar las pozas. Yeran tiempos de fame ya «esi día polo menos comían bien, qu'al.lí, en casa d'el.los nun comían».

Pal día de la vendimia preiparábase tolos anos un menú especial. Xantábase na campa. Chevaban bonas empanadas de bonitu ya chourizu que se facían en casa, no fornu l.leña, ya tamién fritos de bacaláu.

FAER EL VINU

El vinu tien que tar na tina el tiempu suficiente hasta que'l *magayu* xube p'arriba. Depués hai que sacalu por baxu. A esti chá-mase-y *mostu*, que ía'l bonu. Lo que queda hai qu'apretalu (el magayu) ya d'estu sal outru vinu «más rín» que ía al que se-y noma *pía*.

Cuando se facía'l vinu nun había más qu'homes na *bodega*. Las muyeres nun podían entrar, porque «lu estropiaban». Esi día xan-

taban na bodega, escura ya fresca, l.lacón, choscu ya caramiel.la, ya bebían pol *cachu*’l vinu nuevu. El cachu, pa bien ser, había que metelu a cocer na *tina*, ya como nun yera bono que toucara l’augua, malpenas se l.lavaba. Como muitu, *esl.laguazábase* un pouquinín.

El vinu hai que *trasegalu* dacuando, pa que salga’l *posu*. El que trasiegan ía’l pía. Si se *pica*’l vinu, hai que tiralu.

Pa sacar el vinu nas tinas había que metese dientro ya sacalu a *caldeiraos*. Esta ía una xera abondo peligrosa porque podía morrer la xente al entra-ys los vapores de la cocción a los pulmones. Enantias de baxar lo que facían yera meter un candil o una vela prendida, ya si s’apagaba nun podían entrar. Había qu’abrir un tapón pa que respirara ya esperar un día ou dos.

El vinu vendíase no *chigre* de casa al preciu de los tiempos, por *barricas* o por *garrafos*. Pa embotellalu de las tinas o los *bocóis* a las barricas ya los garrafos utilizábase un *embudu* de metal. Pa según diba vendiéndose había que sacalu de las barricas con una pipa ya dir controlando’l nivel con una *cala* de madera. Outra medida que s’utilizaba muitu yera’l *decálitru*.

El trabayu de la viña yera un trabayu mui esclavu pero que daba pa vivir. Había que trabayar muitu ya había tamién que pagar los xornales.

Cuéntase qu’en casa «El Fraile» de Sorriba tenían viñas, ya chamaban a xente a xornal pa trabayar cavando o facendo las pozas. Dábanselas de ricos, de sangre azul, ya yeran daquéi ricos pero non muitu. L’amu baxaba a la viña vestíu de «frac» a mandar ya a ver cómo cavaban. Él comía bon pan de trigu ya bona comida ya pa los cavadores traían outra comida, pan de centén ya outra comida peor.

EL VIÑO DE PELORDE (PEZÓS)

M.^a Teresa Pasarín Arne

LOCALIZACIÓN XEOGRÁFICA

Pezós, pequeno conceyo del occidente asturiano (38 km²), linda al norte con Eilao, al sur con Grandas, al este con Allande y al oeste con Samartín. El tarrén é, como en toda a comarca, abundante en louxa y ten úa orografía suave. As cotas máximas y mínimas son, respectivamente, Cornomandil, el pico máis alto (856 m), y El Río Augüeira (110 m). Máis da mitá del conceyo ta entre os 400 y os 800 m. d'altura.

A situación del conceyo, lonxe da costa y da súa influencia oceánica, y lo estreto qu'é el vale del Navia nesta zona, feron posible un microclima con rasgos continentales. Nel brao as temperaturas chegan a ser mui altas y hai seca nos sitios máis solanos. Este clima fai que se día el *viño* na ribeira dos ríos y tamén cereales como el trigo y el centén, que noutros conceyos d'Asturias tuvieron que cambiarse pola escanda porque nun se daban.

No tocante a vexetación, as partes máis altas tán baleiras d'árboles y chías de toxos, xestas, uces, rubielas y carqueixas. A media ladeira atopamos carbayos y bidueiras. Nas zonas máis baxas dos vales tán os castañeiros, os freisnos y os salgueiros. Úa rareza del lugar é a sufreira (*Quercus suber*), el árbol del corcho, qu'aparece sola ou formando matías nos mesmos sitios unde tán as viñas. Tamén se traeron árboles de fora como pinos y ocalitos.

El Navia, el Augüeira y el d'Ío (ou Río del Mazo) son os ríos máis importantes que bañan el conceyo. Os dous últimos xúntanse debaixo da capital del conceyo y morren nel primeiro, que fai de lindeiro con Allande, cerca de *Pelorde*¹.

Anque quedan algúas *viñas* noutros lugares del conceyo na rodada de Pelorde, sábese qu'enantias había máis qu'hoi tán abandonadas ou dedicadas a outros cultivos. Però el sito unde máis viva sigue a tradición y unde se siguen trabayando máis viñas é Pelorde.

Pelorde atópase a poucos quilómetros da cabeza del conceyo, na carretera AS-12 (Navia-Grandas), na ourela dereta del Río Augüeira. A carretera separa as casas, que tán repartidas a os dous laos d'ela: del lao de baxo, a capiya de Santana y a escola, hoi rehabilitada pa uso dos poucos que quedan nel lugar; del lao de riba, a fonte y el sito unde se fai a festa nos últimos anos. Nesta aldea namáis quedan sete ou oito casas habitadas y us quince vecíos. Os que nun tán cobrando (xubilaos) dedícanse á labranza ou trabayan núa cooperativa forestal. Nun hai ningún neno que vaya á escola.

UN POUCO D'HESTORIA

Debido al abandono secular d'esta terra, a agricultura tradicional sempre foi de subsistencia: todo lo que se labraba y se recoyía era pal consumo da xente y dos animales: trigo y centén, patacas, frutas y verduras, castañas, nabos, maíz, herba, chichos... y *uvas* pa fer viño.

Nun se sabe descantá hai viñas en Pelorde nin qué homes las trabayaron por primeira vez. Nel conceyo de Pezós hai poucos restos del Neolítico y os castros que se conocen tán pouco estudiaos.

¹ Dou as gracias a: *Ricardo Cotarelo*, que sempre me recibe con bon humor y me convida a probar el viño da súa bodega en Pelorde. Y a *Loli Loureiro*, úa das investigadoras del SERIDA, que me facilitóu bibliografía.

Xa qu'el conceyo é tan pequeno, supoñemos qu'a súa hestoria vai xoncida cos da rodiada. Estrabón, xeógrafo griego qu'escribiu a súa obra xeográfica nos anos del cambio d'era, describe as terras qu'hoi chamamos Asturias y a xente del noroeste d'Hispania en tempos del emperador Augusto: «Todos os habitantes das montañas son sobrios: nun beben nada, nun sendo augua ... y el viño, qu'é pouco, cuando lo consiguen, consúmese lougo nas grandes festas familiares». Esto que nos cunta Estrabón mantúvose hasta a posguerra, cuando a fame. A «sobriedá» nun s'escoyía: a mayoría da xente era probe. El viño namáis se bebía nas festas y, ás veces, iban a él cuando se cocía.

Y as *cepas*, ¿d'ónde saliron? Dicen os espertos (Martínez Rodríguez 1999) que dentro del xénero botánico *Vitis*, a especie *Vitis vinifera* é a que dá frutos a xeito pa fer viño. Esta especie divídise en dúas subespecies: *Vitis vinifera silvestris* (cepa brava), que namáis s'atopa en algúa zona d'Europa; y *Vitis vinifera sativa* (cepa cultivada), da qu'hai muitas clases. Supónse qu'a *Vitis vinifera silvestris* é anterior á *Vitis vinifera sativa*, porque a samente fósil da primeira que s'atopou en varios países europeos é del Neolítico (5000-2500 a. C.), mestestanto qu'as da segunda son da Edá del Bronce (1700-1500 a. C.). Por eso, é posible qu'as cepas bravas xa tuvesen alí dende el principio y a xente fora escoyéndolas, prantándolas, enxertándolas y meyorándolas hasta chegar ás distintas clases que temos hoi.

Según Santos Yanguas, el cultivo das cepas chegaría á Península Ibérica cos púnicos y gregos al acabar el siglo VI y empicipiar el V a. C., y cre qu'el cultivo y consumo de viño puido chegar a Asturias algo antes de que vesen os romanos, aunque sólo sería núa parte pequena da zona occidental (Santos Yanguas 1984).

Nun ta clara del todo a relación dos romanos col cultivo del viñado en Asturias. Según Carmen Fernández Ochoa, na época romana, na rexón qu'hoi chamamos Asturias, importábase viño: as «ánforas vinarias» que s'atoparon nos castros y nas *villae* atestiguan un comercio d'importación de viños (Fernández Ochoa 1982). Javier

Rodríguez Muñoz dice qu'el viñedo ta documentao en Asturias, na conca del Narcea, nel siglo IX y que nel X xa s'atopan viñas noutros sitios, todos mui romanizaos, polo que se deduce que foron os romanos os que trouxeron este cultivo (Rodríguez Muñoz 1978). Por outro lao, os autores de *La vid en el occidente del Principado de Asturias*, citando úa obra de M. Gómez titulada *Los siglos de Cangas de Tineo* y publicada en 1920, dicen qu'a chegada dos romanos nun supuxo pal viñedo asturiano ningún impulso, porque siguíu cultivándose en emparrao a variedá *cocolubis* y producíndose pouca cantidá de viño (Martínez Rodríguez 1999).

É opinión xeneralizada que, na Edá Media, fíase viño sobre todo nos monasterios. Pos ben: entre el Navia y el Eo, el único monasterio d'importancia é el benedictín de Vilanova d'Ozcos, que se fundóu nel siglo XII. Al empicpiar el siglo XVI, as propiedades del convento estendíase por us 15 conceyos —entre ellos el de Pezós—, con máis de 100 lugares unde cobraba algún tipo de renta. Peique estos monxes s'alimentaban básicamente con pan, carne, viño y pescao, y así, entre os ingresos en especie que tían, destacan os cereales d'inverno, el viño y os carneiros. Nos inventarios de bodega-despensa del ano 1572 escriben «vino blanco del Bierzo y tinto de San Pedro de Agüeira» (Paz González 1991). Según este mesmo autor, todos os viñedos qu'inda quedan na conca del Navia tuveron baxo el dominio del Convento de Vilanova, pero nun fai mención espresa de Pezós nin Pelorde. Dice tamén que, dende el siglo XVI, nótase uá resistencia a manter as terras como viñas, porque «los llevadores, sin licencia, truecan, venden y descepan las viñas, volviéndolas a pan llevar y por ello es necesario reconocer con frecuencia y apear dichas heredades para que los poseedores sean conocidos y las rentas pagadas». Nel XVIII peique os monxes queren meyor acordar cos levadores das terras el pago da renta, sin importaryes se s'arrancan as cepas y se labra grao.

Nas *Respuestas Generales* dadas pal Castastro del Marqués de la Ensenada sobre el conceyo de Pezós, a mediados del siglo XVIII,

fálase de sete clases de terra de regadío y de secano. Entre elas tán as terras «plantadas de viña, de buena, mediana e ínfima calidad». Tamén dicen qu'el tarrén qu'ocupa úa viña de «un jornal de cava» é «treinta y seis varas castellanas de costado y diez y ocho de frente». Máis alante, lemos que de viñas hai «mil ciento veinte jornales de cava, a saber: ochenta de buena calidad, ciento cuarenta de mediana y los novecientos restantes de ínfima». Sobre a produción dan estos datos: «un jornal de cava de viña de buena calidad, da un cañado de vino; el de mediana, ocho cañadas y el de ínfima seis». Ademáis, informan de que «un cañado de vino tiene tres cántaras, cada cántara cuatro cañadas y cada cañada ocho cuartillos». Os precios da época eran éstos: el «cañado de vino» valía veinte «reales vellón»; «cada pie de parra por los seis cuartillos de vino que produce, un real y ocho maravedíes y medio vellón, los cuales ocupando, como ocupan, noventa cada fanega de tierra, importa su total de los noventa pies, ciento doce reales y diecisiete maravedíes vellón» (Pérez de Castro 1980).

Según el *Libro de Hipotecas (1768-1779)*, un manuscrito conservao nel Conceyo de Pezós, nesas fechas había viñas en Pezós capital («...en el sitio del Paradelo», 24r; «... la pieza de viña ... en el sitio de la pena de Lagonzos», 34r), en Francos («... viña nombrada del Grandeiro ...», 24v), Argul («... en do dicen Viñas novas ... de dicho lugar de Argul», 26v), Cabanela («... una pieza de viña en la Tolería, en el viñado de Cabanela», 35r) y Vilarmarcio («... en el viñado de Pico da Vinta», 83r).

Antonio M.^a Queipo, «dueño y señor» del sito de San Bruno, y vecín del conceyo de Salime, nas contestacióis que, a fines del XVIII, manda al xeógrafo Tomás Lopez pa fer el sou *Diccionario geográfico*, describe a parroquia de Pezós y outros conceyos da zona, y dice qu'el viño «de este partido es mediano, excepto el de las riberas del Agueyra, que es de ínfima calidad» (Merinero 1992).

Nel *Diccionario geográfico* de Madoz (siglo XIX) pódese ler que nel conceyo de Pezós hai viñas y prodúcese viño sin especificar máis,

y que nel lugar d'Argul hai 60 fanegas de terra destinadas al viñedo, pero nun dice nada sobre as viñas de Pelorde.

En Pezós producíase moito viño hasta que chegou a filoxera y acabou coas cepas (Mendez-Valledor y Guzmán 1900). Esta praga, que vía d'EE.UU., estendéuse por toda Europa al acabar el siglo XIX. Probáronse moitas cousas, pero nun s'atopaba remedio contra el mal. Al cabo, houbo qu' enxertar as cepas europeas sobre pés americanos, qu' eran máis resistentes á enfermédá. Supoñemos qu' el viñedo de Pezós se vería afectao del mesmo xeito polas outras dúas enfermidades —tamén procedentes d'Estaos Unidos— que padecéu el europeo: el oídio, a mediados del XIX, que foi combatido con azufre; y el mildíu, que veu máis tarde y houbo que tratar con sulfato de cobre.

AS VIÑAS

En Asturias, el conceyo de Cangas del Narcea é el que ten máis tarrén prantao de viñas. El de Pezós ocupa el segundo lugar, se relacionamos el tarrén prantao de viñas coa superficie total labrada (González-Quevedo 1981).

Según el Rexistro Vitícola feito pola Consejería de Medio Rural y Pesca del Principao d'Asturias nel ano 2001, nel conceyo de Pezós hai pouco máis de 7 Ha., divididas en 85 *pezas*, prantadas de cepas. Como dixemos, hai algúas viñas noutros lugares, pero é en Pelorde onde ta a mayoría das *pezas*.

En Pelorde as viñas atópanse na ladeira solana da montaña. As máis cercanas tán pegadas ás casas pero outras tán máis lonxe. Agora abriron pistas pa poder chegar a elas, pero enantias namáis qu' había camiños estreitos por onde, ás veces, nin pasaban os carros, y sólo se chegaba alí andando.

Unde el tarrén é máis custo, úas paredes de pedra nun deixan qu' a terra baxe hasta el fondo. Estas pecías separadas por esas pare-

des son as *zapatas*. As cepas tán prantadas en renguileiras chamadas *gabias*. Lo costo del tarrén y lo xuntas que tán as cepas fain difícil a mecanización.

Nas viñas que tán máis lonxe y ás que namáis se podía ir andando ou nel burro, aveza haber úa *cabana*, pequena y terreira, feita de pedra y louxa, que valía —y vale— p'aveirse, pa recoyer el augua de chover —que despóis s'usa pa sulfatar— y pa guardar ferramentas.

Inda hoi, que meyoraron as cousas y el trabayo é máis levadeiro, gracias a os adelantos, a opinión da mayoría da xente é qu'a viña da muito labor y muita pena. Todos os trabayos inda se fain en comunidá: úas casas axudan ás outras. Os trabayos empicipian en decembre ou xineiro coa poda. Os espertos viticultores dicen qu'hai que conocer a clas da cepa y saber cómo medra antias de podar. Na mayoría das viñas as cepas medran al sou aire y, como muito, tein un soporte. Hai algúa viña máis moderna con postes de madeira y alambres, però son poucas.

Entre febreiro y marzo, cuando empieza a *biltar* ('brotar'), toca abonar y cavar. Enantias, namáis s'abonaba con cuito, que se levaba nos típicos carros del país tiraos por vacas xoncidas ou, unde nun entraba el carro, a cestadas. Hoi xa se leva en tractores. Cavar é un trabayo mui sufrido debido a lo costo del tarrén y a qu'a terra ta empedruñada y chía de maleza. El amo da viña chama como obreiros a os vecíos pa que ye axuden. Hoi xa case nun se cava col *gabiocho* ('ferramenta acabada en dous dentes de ferro que s'usa pa cavar y sachar'). Como el tarrén nun deixa meter tractores, úsanse productos químicos pa matar el monte y desbrozadoras coas que se pode trabayar entre as *gabias*.

Esladruar é quitar todas as ramas que nun tein uvas y faise antias d'azufrar. El azufre espárcese col barquín cuando el *bilto* ou brote novo mide dez ou quince centímetros.

Por último, en abril ou mayo, y as veces que faga falta según veña el tempo, hai que sulfatar. El sulfato de cobre hai que disol-

velo en augua y fai falta carretar esa augua dende a fonte hasta a viña. Alí, enantias, asentábase úa cuba pa tal fin. Nas viñas que tán máis lonxe y que tein cabanas, como dixemos, sácase d'un baño qu'aveza haber dentro d'elas, unde se recoye el augua das goteiras. As máquinas de sulfatar eran de tipo mochila y as máis antiguas, de cobre. Agora son de plástico, pero xa s'usan pouco: máquinas con motor y mangueiras fain máis fácil este labor.

A ampelografía (del grego *ampelos* 'viña' y *grafía* 'descripción') é a ciencia qu'estudia as distintas clases de cepas. Nun hai estudos feitos —que sépamos— d'este xeito en Pelorde, así que basámonos nos informantes del lugar que nos falaron d'estas clases: *branca y tinta del país* —pequenas pero mui sabrosas—, *verdeya branca y tinta* —mui dulces—, *mencia* —a de meyor sabor—, *mouratón* —uva grande que dá muito viño—, *tintorero*, *palomino jerez*, *albariño y moscatel*.

VENDIMAR

A *vendima* faise nel mes de setembro. Según os viticultores da zona, el *táramo* —a raspa ou el ramo del *recimo*— ten que tar *como pata de perdiz*. Enantias, úas casas axudaban ás outras, igual que noutros labores como a mayega ou a matanza. Hoi tamén, pero menos, porque aveza ir axudar xente da familia que xa nun vive nel lugar. Os obreiros, armaos con navayas —ben afiladas que, se non, rinchan y nun cortan a madeira dos recimos—, madrugan pa chegar cedo á viña, porque despóis, se el día é bon, calenta muito el sol y el trabayo dá máis pena.

En tempos, as uvas pañábanse pas *cestas vendimeiras* ou *pese-los*, que faín meyor feixe porque tein a boca máis ancha qu'el cu. Había tamén cestas máis pequenas pas mueres, que las arreaban na cabeza, apoyadas en *corrizas*, úa especie d'almuadías feitas con trapos y en forma de rosca.

As uvas recoyidas tresportábanse hasta a bodega nesas cestas, ou con burros, unde nun chegaba el carro. Se entraba el carro, iban nél a granel. Agora carrétanse en sacos de plástico y en tractores.

En Pelorde tein viñas y bodegas tamén vecíos d'outros pueblos del conceyo. Éstos, el día da vendima, toman a parva y el almorzo na viña.

PISAR Y FER EL VIÑO

Todo el proceso de fer el viño sigue sendo inda hoi totalmente tradicional y, as máis das veces, nun s'usa ningún producto químico na elaboración nin na conservación.

Cuando chegan as uvas á bodega, os homes písanlas, hoi con botas de goma, enantias cos pés descalzos, en *tinas* ou cubos, ou en baños. Nos últimos tempos, tamén s'usan molíos eléctricos. Os recimos prensaos poden quedar nesas tinas ou pasar a *bocóis* ou cubas, que tein que quedar abertas, hasta que deixa de ferver. As cubas tein que tar ben lavadas y secas pa que el viño nun coya sabores raros. El viño *ferve* 'formenta' entre sete y doce días. Mestestanto hai que *baxalo*, querse dicir, hai que baxar el *buyo* —os restos das uvas y dos táramos— que ta peliando por salir da cuba. En deixando de ferver, tápanse as cubas coas súas tapas y séllanse herméticamente pa que nun respiren. Utilízase buleira, pingo, barro ou úa pasta amasada con faría y augua.

Lougo d'un mes, xa se pode *fer* el viño: separar el líquido del *buyo*. Lo primeiro que sale pola espeta, al abrir úa cuba, é a *xema*, de búa cálida. El *pé*, máis ruín, é lo que solta el *buyo*, al prensalo. Pa *trafegar* úsase un baño unde se recoye el líquido y métese en cubas limpas a caldeiraos. Cuando xa nun sale *xema*, sácase el *buyo* y aprétase núa prensa. Hoi son prensas mecánicas manuales y, ás veces, compártense entre varios vecíos. Peique en Pelorde houbo

un lagar, que compartían varias casas. Nel Museo Etnográfico de Grandas de Salime pode verse ún qu'ê da zona.

A madeira sempre foi el material máis usao pa conservar el viño. El oficio de cubeiro nun existía como tal, pero inda s'acordan en Pelorde d'algún carpinteiro curioso que fía cubas. Ricardo Cotarello fala del cubeiro Antón de Mera y na súa bodega ten algúa cuba feita por alí.

As cubas fainse de madeira de carbayo ou de castañeiro. Tán formadas polas *duelas* —as trabas que forman el corpo, que se torcían fendo dentro úa fogueira—, el *garzo* —arco que remata y xonce as duelas y unde enganchan as *testeiras*, que son os fondos redondos da cuba— y os *zunchos* —aros de metal que sirven pa reforzar el corpo da cuba—.

Según a capacidá que teñan dáseyes distintos nomes. El *bocói* leva 800 litros y el medio *bocói*, a mitá. De 400 litros pa baxo fála-se de *barricas* y *cubas*.

Outros recipientes de madeira típicos d'úa bodega son a *canada* y el *cacho*. A *canada* é úa xarra que leva cinco litros. Hai outras xarras máis pequenas chamadas *zapicas*. El *cacho* é un conco de madeira que s'usa pa sacar el viño da cuba y pa bebelo. Lo tradicional é encher el *cacho* y ir pasándolo d'us a outros despóis de beber. Tamén s'usaban peleyos de cabrito ou cordeiro pa tresportar el viño.

El viño, qu'aveza ter poucos graos y al que nun se ye bota ningúna química, é fácil que se derrame. As principais enfermidades que ye afectan son *as flores* del viño y el *picao* ou *avinagrao*, producidas por xérmenes aerobios; y el *magor*, amargor causao por microorganismos anaerobios.

EL ORUXO

A destilación xa la usaban os exipcios hai 4.000 anos pa fer perfumes. A Europa chegou cos árabes, al empicipiar a Edá Media. A

palabra «alcohol» é de orixen árabe, como «alambique» y «alquitara». Despois foron os monxes y os alquimistas os que desenvolveron esa técnica. Peique foi el médico valenciano Arnaldo de Vilanova (1240-1311) el primeiro europeo que destilóu viño y el que fala por primeira vez del *aqua vitae ardens*, así chamada porque tía a propiedade d'alargar a vida, y usada nun principio polos farmacéuticos y os médicos pa curar enfermidades. Lougo s'empicipia a consumir como bebida. A descripción d'alambiques pá destilación d'oruxos aparece xa en libros del siglo XVII (Orriols 1994).

El augardente, chamao na zona tamen *país*, faise destilando el *buyo* prensa del que xa se sacóu el *pé*.

Pa destilar úsanse ou *alambiques* ou *alquitaras* de cobre. Tán feitos d'este metal por varias razóns: é facil de moldiar, é un bon conductor del calor, y aguanta ben el uso nel lume y el paso del tempo, entre outras. Os alambiques son distintos según as zonas ou os países. El alambique que s'usa en Pezós é de tipo Charentés y ten varias partes:

- a *pota*: a caldeira que se pon al lume, que ten forma de cebolla y asas.
- el *sombreiro*: de forma redondiada, vai encaxao na pota y séllase con úa pasta feita con faría y augua mentras coce el pote. Acaba nun tubo qu'enlaza col serpentín.
- el *serpentín*: tubo con esa forma que se coloca nun bidón nel qu'entra seguido augua fría pola parte de baxo y sale el augua caliente pola de riba. Nel cabo d'este tubo sale el oruxo.

A alquitara é algo distinta. El sombreiro del alambique cámbiase por un caldeirín, unde ta el serpentín, que se coloca derriba da pota, zarrao por baxo y aberto por riba, unde se pon el augua que fai de refrixerante. El oruxo sale por un tubo soldao na parte de baxo del caldeirín.

El *buyo* (os restos dos recimos xa prensaos) métese na alquitara ou nel alambique y ponse al lume. Hasta hai pouco fíase con leña pero hoi faise con gas por comodidá: el pote ten que cocer lenta-

mente y p'atizar con leña hai que tar alí todo el tempo. Pa qu'el buyo nun pegue na pota fáiseye úa cama con úa pouca de paya. Desque el pote ferve, el proceso da destilación ten que ser mui lento. El *buyo* solta el alcohol que s'evapora y, despóis de condensarse nel serpentín, sale un líquido trespasado. Ten que correr un filín de nada pa ser ben. Se corre muito é qu'a destilación nun se fai ben y el oruxo é máis ruin, ten menos graos. Ese líquido fíltrase con algodón y recóyese en botellas ou garrafóis. Cuando el líquido sale branco, el buyo xa deu todo lo que tía que dar. Al cabo, inda vai parar á pila del cuito y sirve como abono.

Xa se sabe que ta prohibido destilar alcohol nas casas y hai us anos a Guardia Civil precintóu algún alambique y algúa alquitara, pero sigue féndose. El *país* consúmese, xeneralmente, na casa y namáis se venden pequenas cantidades entre amigos y conocidos.

DITOS OU REFRAÍS Y OUTRAS COUSÍAS

É de todos conocida a relación qu'esiste entre a fala d'úa comunidade y a súa cultura, y tamén é sabido qu'estudiando aquela aprendemos muitas cousas da historia y da vida d'esa comunidade.

Nun fixen úa encuesta sistemática de recoyida de léxico, así que namáis teño constancia d'us poucos ditos relacionaos col viño y algo de vocabulario que ten que ver coa *proba* del viño.

Podache en xineiro, vendimache nun caldeiro.

El que poda en marzo, vendima nel regazo.

Se queres qu'a túa viña cargue, cava cedo y poda tarde.

Por San Andrés, viño novo veyo é.

Dios y el cuito poden muito, pero sobre todo el cuito.

Hasta as xeladas de xineiro, nun aclara el viño feito.

Podar y vendimar: estos verbos conxugaos sobre todo nel perfecto d'indicativo significan un proceso qu'empezóu y acabóu. Ex.: «Ése pa min podóu y vendimóu» ('Ese pa min acabóu').

Dícese del viño que ten muita *coberta* cuando ten muito corpo y qu'é claretín ou *froxu* nel caso contrario. Se ta derramao fálase de que ta *picao* ou *avinagrao*, *ten flores*, *ten magor* ou *madera*, ou *ten el tafo da madera*.

Na toponimia del conceyo tamén se conservan algús nomes qu'atestigan a presencia das viñas en varios lugares: Viñadonga, A Viña da Veiga (Pezós); A Viñanova, A Viña de Vilamiá, A Viña de Rosa, A Viña d'Alonso (Lixóu); As Viñasnovas, A Viña del Chao (Argul), A Viña don Juan (San Pedro).

EL PORVIR DEL VIÑO EN PEZÓS

A tradición vitícola neste conceyo ta ben viva inda. Anque, como dixemos, as máis das viñas tán en Pelorde y nos lugares da rodiada, nas ribeiras del Ríu d'Ío y del Augüeira, muitos paisanos que nun tein viñas compran uva pa fer viño na casa. Estas uvas vein de fora case sempre, sobre todo de distintos sitios de León y Zamora. El viño resultante depende muito da calidá das uvas compradas y nun ten nada que ver col de Pelorde. Éste último é mui chufao en toda a rodiada.

El consumo de viño na zona é abundante. Hai pouca costumbre de beber sidra, a bebida tradicional de gran parte de Asturias. Lo típico nos bares é pedir «un viño» ou «tomar un vaso» y convidar. Tamén nas casas se consume a diario y é lo primeiro que s'ofrece a os invitaos.

Nun sei cuál será el futuro del viño nel conceyo de Pezós, pero el Gobierno del Principao d'Asturias deu algús pasos pa qu'esa tradición se conserve. Nel ano 2001, a Conseyería de Medio Rural y Pesca dictóu úa Resolución pola que se reconece a denominación «Vino de la Tierra de Cangas», y na que se dan as normas que ten que cumplir el viño elaborao nesta comarca vitivinícola (BOPA, 8-6-01). El área de producción incluye al conceyo de Pezós, ademáis

dos de Allande, Cangas del Narcea, Degaña, Grandas, Ibias y Eilao. De momento, nun hai naide nel conceyo que comercialice el viño que fai. A produción é tan pequena y tense en tanta estima que se consume toda na casa.

Desde a Administración Autonómica tamén s'organizan cursos de formación pa os viticultores, que se celebran sobre todo en Cangas. Ademáis, investigadores del Servicio Rexonal d'Investigación y Desarrollo Agroalimentario (SERIDA) trabayan na meyora del viño da terra de Cangas.

El conceyo de Pezós, con úa población escasa y mui enveyecida, y úas terras pequenas y abondo costas nas ribeiras, tería que fer importantes inversións pa modernizar as viñas tradicionales y que resultaran rentables. Però sería úa pena qu'un cultivo tan ancestral y tan arraigao na zona se perda. El tempo dirá.

BIBLIOGRAFÍA

- FERNÁNDEZ OCHOA, C. (1982): *Asturias en la época romana*. Madrid, Universidad Autónoma de Madrid.
- GONZÁLEZ-QUEVEDO, R. (1981): «Agricultura y ganadería» en *Enciclopedia Temática de Asturias*. Xixón, Silverio Cañada.
- MADOZ, P. (1985): *Asturias*. Valladolid, Ámbito [Ed. facs. del *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar*. Madrid, 1845-1850].
- MARTÍNEZ RODRÍGUEZ, M.^a del C., J. E. PÉREZ FERNÁNDEZ & M.^a D. LOUREIRO RODRÍGUEZ (1999): *La vid en el occidente del Principado de Asturias. Descripción ampelográfica de las variedades*. Madrid, CSIC.
- MÉNDEZ VALLEDOR Y GUZMÁN, J. M.^a (1900): «Pesoz» en BELLMUNT Y CANELLA, *Asturias*. Xixón [Reprod. facs. de Silverio Cañada, 1987].
- MERINERO, M.^a J. & G. BARRIENTOS (1992): *Asturias según los asturianos del último setecientos (Respuestas al interrogatorio de Tomás López)*. Uviéu, Consejería d'Educación, Cultura, Deportes y Xuventú.

- ORRIOLS, I. (1991): «Los aguardientes de orujo gallegos. Diferentes sistemas de elaboración, componentes volátiles característicos», en *Vitivinicultura* 7: 58-63.
- (1994): «Tecnología de la destilación en los aguardientes de orujo», en *1 Congreso Internacional de la Vitivinicultura Atlántica*. Tomo I. A Toxa (Pontevedra): 291-324.
- PASARÍN ARNE, M.^a T. (1997): «El viño de Pelorde. Sangre de Cristo» en *Entrambasaguas* 3: 3-5.
- PAZ GONZÁLEZ, D. (1991): *El Monasterio de Santa María de Villanueva de Oscos: de la reforma a la exclaustación*. Uviéu, Servicio de Publicacións da Universidad d'Uviéu.
- PÉREZ DE CASTRO, J. L. (1980): «El concejo de Pesoz, según el Catastro de Ensenada» en *BIDEA* 101: 537-548.
- RIESGO FERNÁNDEZ, X. N. (1992): «La comarca del Alto Navia: Grandas de Salime, Pezós, Boal e Illano», en *Geografía de Asturias*. Uviéu, La Nueva España: 150-168.
- RODRÍGUEZ MUÑOZ, J. (1978): «De los primeros propietarios a los primeros dominios» en *Historia General de Asturias*, Tomu II. Edad Media. Xixón, Silverio Cañada.
- RON TEJEDO, X. A. (1992): «A elaboración tradicional del viño», en *A Freita* 2: 18-21.
- SANTOS YANGUAS, N. (1984): «La economía agropecuaria en la Asturias castreña prerromana» en *BIDEA* 112: 485-533.

NOTAS DE LA CULTURA DEL VIÑO YA DE LA
SIDRA EN MOURENTÁN YA ALGUERDO (IBIAS)
OBSERVACIONES D'UN L.LACIANIEGU

Néstor Baz

Nesti trabachu lo que faigo yía espublizar unas notas respetu a la cultura del *viño* en *Mourentán* ya *Alguerdo*, poblaciones del *Conceyo d'Ibias*, con dalguna nota tamién, peme que interesante, en cuantas a la sidra. Ibias ya L.laciana son dous concechos que tienen entrambos muitas cousas en común ya muitu intercambiu humanu ya de tou tipu. Éstas son las observaciones feitas por un l.lacianiegu (pola mor d'esto podrá vese que lo escribo como na mia tierra ya non na guapa fala d'esa zona) que quier muito a estos dous pueblos d'Ibias¹.

I. ALGUERDO

Alguerdo yía un l.lugar de la parroquia de San Cremete, no concechu d'Ibias. Ta a una distancia de 16 km. de la capital municipal, Santantolín, ya alcuéntrase a 563 m. d'altitú ya tien más de setenta habitantes.

¹ *Agradecimientos*. Doi las gracias pola sua ayuda como informantes a D. César Arandojo ya a la sua ficha Mari Paz Arandojo, entrambos d'Alguerdo (Ibias). Doi-l.ly tamién las gracias polas suas informaciones a D. Alfredo Rico Campa, de Mourentán (Ibias).

La viña

N'Alguerdo las *viñas* alcuéntranse más bien na parte baxa, xunto al ríu, de manera que cuanto más abaxo tán ya más cerca del ríu, mechor. Tamién yía importante que s'alcuentren na parte de la solana. Los sitios de viña tienen muitas veces el nome de la familia propietaria, asina la familia del mieu informante tien una viña a la que chaman *Viña de Sena*, pa la qu'aproveitanon una tierra chamada *Las Figalías* na que plantanon viñas.

Hai que tener muitos cuidaos conas viñas ya en primavera *sulfátanse* dúas ou tres veces, según se necesite pa quitar las manchas que salen por culpa de la nublina ya d'outros fenómenos atmosféricos. A las viñas hai que las cavar con *escavones*, que son como picachos de dous gal.los. Esti l.labor faise en marzu ya a primeiros del mes de Santa Marina. No tocante a la *poda*, faise a últimos de febreiru o al entamar marzu.

El *viño* que sal de las viñas yía importante pa la economía d'esta zona en tiempos pasaos, porque yera la única cousa curiosa que podía bebese ya porque nun había medios pa mercar outru tipu de bebida.

En cuantas a la *uva*, hai que dicir que yía uva del Bierzo, uvas chamadas *mencías* blancas ya tintas.

La vendimia

La *vendimia* faíase nos últimos días del mes de setiembre. Xuntábanse unos cuantos obreiros del pueblu p'ayudar a vendimiar. Normalmente usábanse navachas pa cortar ya diban echándose en cestos con asa ya d'éstos a los *pesos*, que yeran como cestos pero que nun tienen asa, estreitos por abaxo ya mui anchos pola parte d'arriba. Los pesos solían faese en casa.

Ésti yera'l mediu de tresporte que s'usaba: chenábanlos d'uvas ya los homes l.llevábanlos a cuestas pa casa. Cuando yá taban nas

bodegas diba echándose en *tinas*, hasta que quedaban *chenas*. Entós l'home esnudábase ya metíase dentro ya *pisaba* las uvas. Al pisalas baxaban ya entós, pa terminar de *chenalas*, tamién las pisaban en maseras descalzos. Depués garraban éstos con unos cubos de fierro, a veces usando hasta latas d'aceite ya acababan de *chenar* las *tinas* ya dexábanlas destapadas de 15 a 20 días. En pasando esti tiempu tapábanlas con tapas de madera ya alrededor de la tapa echábase moñica de vaca pa que nun respirara. A partir d'aquí'l *viño* yá valía pa beber. Entós cambiábase'l líquidu pa outra cuba ya'l *magazo* esprimíase nos *lagares*, pa depués faer l'oruxu.

El *lagar* tenía na parte d'abaxo una plataforma de madera, a los l.laos una especie de cestas, con unas claves a los l.laos, que yera onde s'echaba'l *magazo*. Estas cestas tapábanse con una tapa de madera, entós el *torno*, que tenía una varilla que se-l.ly daba alrededor, diba dando vueltas ya pegaba nas tapas que, pola sua parte, tenían un trozu de madera con un fierro que yía onde pegaba'l *torno* p'apretar las tapas. Entós diba saliendo'l líquidu pa un *maseiro* de madera. Tola cultura del *viño* tenía la madera como elementu básicu pa los recipientes.

Diba cochéndose'l *viño* con un cuencu de madera que se chamaba *cacho* ya echábase na cuba ya'l *magazo* diba pa las calderas de faer l'oruxu, que normalmente yeran bidones metálicos a veces feitos con bidones d'aceite. Las cestas taban partidas a la mitá, de manera qu'al xuntase zarrábanse con unas claves de prensilla. Pa quitar el *magazo* abríanse las claves que taban apechadas.

L'oruxu faíase en calderas de fierro, aunque agora son xeneralmente de cobre. Antias poníanse *sarmentos* no cubu de madera ya un pouquín de pacha l.limpia pa que nun pegara ya s'afumara. Nun hai usu dengunu de la química nin pa faer el *viño* nin pa faer l'aguardiente.

II. MOURENTÁN

Mourentán yía una población de la parroquia de Seroiro, tamién no concechu d'Ibias. Alcuéntrase a 19 km. de distancia de Santantolín, capital del concechu, ya tien poucos habitantes.

Fente a Mourentán, al llau, hai dous llugares guapísimos: Forná, no que peme que namás vive yá una familia ya Folgueiras da Biouga. Nestos pueblos tolos caminos dientro ya fuera del pueblu tán chenos durante cientos de metros de *parras* centenarias que dan una gran guapura al paisaxe. Las parras tán puestas xunto a la paré ya agarradas con columnas de madera ya chábanas allargadas de piedra.

Aiquí hai outra cousa que chama tamién l'atención. Yía mui interesante que las castañales tán marcadas a golpe d'hachu nos troncos. Cada familia tien la sua marca ya según van pasando xeneraciones van axuntándose marcas, porque los árboles tán en monte del común ya nun puestos n'orde.

Las viñas

Las viñas de Mourentán alcuéntranse cerca del ríu, na parte más fonda ya siempre a la solana. Tamién hai viñas en tierras al pía de los caminos ya en tierras de muita piedra ya parras xunto a los caminos. Dalgunas viñas de las más conocidas son *Perlada*, *Salgueirada* ya *Palingueiras*. Las viñas podían abonase pol iviernu con *cuito*, que se llevaba en cestos, chamaos *peselas*. Las peselas tán feitas d'ablanu, de costielas d'ablanu.

La ferramienta que s'usa pa cavar ya pa trabachar nas viñas yía un picachu con dúas puntas, ou seya, un *escavón*. La poda de la viña faise no mes de frebreiru. En marzu'l sarmientu picábase finu pa que valiera p'abonar. En cuantas a los tratamientos de las viñas, primero faise un tratamientu con azufre ya depués dúas veces con sulfatu de cobre.

Las clases de la uva son principalmente *mencía* ya *verdeju*. El *viño* que se fai en Mourentán úsase pa beber na casa namás ya tien gran importancia pa la economía casera, especialmente en tiempos antiguos, cuando yera la principal bebida de la xente.

El lagar

Igual que na población d'Alguerdo, lo más importante del *lagar* yía un viga grandona onde va metida una pieza de madera l.labrada en forma de fusu con rosca. Ya tamién una piedra mui grandona que como pesa muito fai de prensa. Según va xirando'l fusu la piedra va presionando pa esprimir el *magayo*.

La diferencia fundamental ta nas cestas onde s'echa la uva machada. En Mourentán esto tien el nome de *treme* ya yía de tabla machiembhada. Ta siempre un pouquín inclinada pa que'l líquidu cuerra pa la *maseira*. Mientras n'Alguerdo esta parte del aparatu ta feita de cestas de costiel.las d'albanu, estas cestas tienen la tapa ya nel.las cai'l pesu de la gran piedrona. A lo mechor esta pequena diferencia fai que seya posible faer tamién sidra.

En cuantas al *magayo* o *buyo*, hai que dicir que yía lo que s'usa pa metere na *caldeira del aguardiente* ya asina faer l'oruxu o *aguardiente*.

La vendimia

La vendimia faíase a finales del mes de setiembre, cuando taba buen tiempu ya participaba tola familia. Los racimos de la uva, que se chaman *táramos*, sacábanse con *peselas*.

Nun podía chegase a las viñas a cabal.lu ya entós lo que se faía yera acercar el frutu al camín ou sendeiru ya dende'l camín l.lleva-lu hasta casa a cabal.lu o con un carru de vacas.

El descansu de trabachu yera la *merienda* ou *comida* nas viñas. Las viñas taban l.luenxe del pueblu, a cuatro o cinco kilómetros. La

madre de la familia l.llevaba nuna cesta na cabeza la comida na que nun faltaba'l caldu de berzas. Yera una comida mui prestosa ya abundante por demás.

La uva había que pisala, de forma asemechada a la vista n'Alguerdo. Los recipientes pa pisar ya pa faer los l.labores propios del *viño* son siempre de madera. Primeiro pisábase nos recipientes chamaos *maseiras* ya echábase xuntamente la uva ya'l racimu. Usábanse *cubas* ya *cubetas* (cubas pequenas). Pa la fermentación usábanse las *tinas*, que yeran más zarradas na parte d'arriba que pola parte d'abaxo. Estos recipientes de madera faíanlos los carpinteiros. Puen mentase como carpinteiros que sabían faer estos recipientes xente como los que se chamaban «Tanicho» ya «Enrique Manula», que fabricóu cousas d'éstas a esgaya.

Dexábase fermentar un buen tiempu ya en fermentando'l mostu sacábase'l *viño* pa outra cuba ya'l *buyo* metíase no *lagar* pa exprimilu ya depués metíase na *caldeira del aguardiente* que yera de fieru ya tenía dúas partes: la *caldeira* ya'l *copón*.

Usábanse como combustible la raíces de monte, que se chamaban *torgos*, ya poníase debaxo *paya* pa que nun supiera a queimao. En tolas l.labores participaba la xente mayor, pero tamién ayudaban muitísimu los nenos.

El viño

En cuantas a la clas del *viño* hai que dicir que yía acedu, pero yera fundamental nas comidas porque nun había outra cousa pa beber. Consumíase diariamente ya nun se vendía, a nun ser que sobrara por demás. Hai que tener en cuenta que nun había no pueblu chigre, anque sí quedaba unu a tres kilómetros, no l.lugar chamáu Ouría, que s'alcuentra a tres kilómetros. Ya siempre había buena xuntura ente la xente.

El *viño* usábase pa beber, pero tamién pa faer fervidos o *rabadas*, feitos con azucre ya vinu. La unidá de medida pal *viño* yera la

canada, que l.llevaba cinco litros ya yera de madera. El *viño* bebíase na *bodega* con un recipiente que se chama *cachu*, que yía de madera.

La sidra

Alcontramos una cousa mui interesante en cuantas al usu del l.lagar nesta población. Efeutivamanete, nesti *lagar* de Mourentán faíase tamién sidra, pero teniendo en cuenta que las mazanales yeran un bien escasu ya mui apreciáu como alimentu. Quier esto dicir que la mazana usábase lo primeiro pa comer ya en segundu l.lugar pa faer bebida. En realidá, en mui poucas casas podían dedicare las mazanas pa faer sidra.

La sidra faíase machacando la mazana con un mazu nun *vaño* o *maseiro* ya depués prensábase cono *treme*. Más tarde dexábase fermentar, ou seya, *cocer* en *cubas* o *bocóis*.

La sidra empezaba a bebese en marzu ou asina, dependiendo de si yá taba feita ou non. Pa esta cuestión tenía importancia la l.luna, el tiempu, la clas de cuba ou bocói, etc.

LA CULTURA DEL VINU EN VILLAREJO DE ÓRBIGO Y SANTIBÁÑEZ DE VALDEIGLESIAS

Francisco Javier Pozuelo Alegre

Estos dos pueblos asítiense na comarca del *Órbigo*, na marxe oeste del ríu, a una altura sobre'l nivel del mar d'ente 815 y 900 m. aproximao.

El primeru d'ellos, *Villarejo de Órbigo*, allúgase a unos 2 km. del ríu, 200 metros al sur de l'autopista que va de Lleón a Astorga, con un perfil físicu básicamente llanu y con bosques de ribera, tierras, praos y cultivos de chopos. Les sos tierras, ácidas, son granibles, de regadíu, y yeren regables enantes yá de la construcción del pantanu de L.luna. A escasamente 2 km. d'esti pueblu principia yá la fastera de paisaxe ondulado, montes d'ancines y robles de tierra arcilloso.

El segundu, *Santibáñez*, asítiase a 3 o 4 km. del ríu, na mesma direición, a 600 m. al norte de la mesma autopista. Físicamente, el so perfil ye de llombetes mui suaves arcillosos, de tipu ácidu. El pueblu ta nun valle, con praos, bosque de ribera, güertes, mates de castañales, monte de roble y ancina, tierras de centén, viñes y daqué de regadíu. Los dos pueblos tán a 2 km. aproximao ún del otro.

Pa esti trabayu separé los estudios de cada pueblu. Polo que se refier a Villarejo, el vinu yera d'usu familiar en casa del mio informante¹; en Santibáñez la familia del nuestro informante² comerciaba con vinu y tamién con otros productos derivaos. Trátase de

saber sobre too'l procesu que conlleva la ellaboración, tratáu de les viñes y toles actividaes rellacionaes col vinu y la so cultura.

VILLAREJO DE ÓRBIGO

Les viñes na tierra taben asitiaes en *linios*. En mes de marzu hai que les *escarbar* con una *gatiñera*, preséu asemeyáu a la feso-ria, con una parte plana y dos ganchos pela parte opuesta. La *poda* faciase con tixerres y *podona*, presea pequeña como una especie de foz, que tenía na parte d'atrás una pieza como un cuchiu fuerte, gordu.

El terrén árase too, hasta entre los linios si se podía, cola *tiba*. Faciense montoninos de tierra de lo que salía d'escarbar, que quedaben ente les viñes y que más tarde, pa San Xuan, cuando se volvía a arar (yera más importante esta aradura que la de marzu), volvía a colocase na viña pa que nun saliera yerba. Amás, si'l terrenu taba duru, al echa-y esa tierra quedaba «más menudín». Cuando les viñes yá teníen los *racimos* había qu'*azufrar*, por que si non podíen *enfarinar*, esto ye, enfermar d'un fungu que les ponía blanques y d'ello'l nome. Les viñes cuidábales un guarda, nunes casetes feches de barru y tapiaes, o de vares y paya. Al guarda pagábase-y con cestos d'uva.

La vendimia

La *vendimia* daba principiu alreduro de la fecha del Pilar, en mes d'ochobre, y polo normal participaben nella tola xente de casa. Díba-

¹ Agustín Fernández Fernández, natural y vecín del pueblu, 80 años.

² Vicente Domínguez Panero, natural del pueblu, 82 años. Vive en Valdeiglesias, pueblu a mediu kilómetru de Santibáñez. Nesti casu pudo facese l'estudiu un poco más fondu.

se ceo pa la viña, aunque si nun se teníen munches viñes esto nun importaba tanto, y llevábense pa comer hacia les 12 pimientos esca-bechaos con aceite y vinagre. Los racimos echábense nunos bal-des con dos ases denomaos *talegas* y d'estes diben pa los *cestos*. Normalmente los homes «pujaban los cestos» (fechos de vares de palera como les *talegues*), que facíen tres o cuatro *talegues* aunque había dalgunu mayor, y colocábense nos *carros* (los del país yeren de tipu rinchón, conociéndose más tarde los de radios), onde se poníen los *nerviones* pa suxetar *las pernillas*, echando depués los cestos dientro.

Había una costume pa lo cabero la vendimia, por un regular cosa de rapaces y mozos y pa lo que diben guardando racimos: *dar la lagareta*, manchar a les moces na cara o onde pudieran con uva garnacha, la uva de zume más colorao y más manchadizo. Los neños solíen quedase nos praos, aguardando que fueren pasando los carros pa pidi-yos racimos, que delles veces escondíen pa poder seguir pidiendo más.

La pisa

Yá nel *lagar* entamaben a pisalo, polo xeneral descalzos, aunque si nun cubría mucho calzaben *galochas*, madreñes que siguen usándose anguaño de mou habitual.

La *prensa* como tal nun se conocía, pero en dellos sitios había una vara de negrillu, por exemplu, qu'en xunto con otros preseos facía de prensa. Lo que quedaba de *pisar* y *prensar* yera'l *pisadillo*, que se daba a les palombes, bien separtando nuna *ceranda* la grana o bien ensin separtar.

El *mosto* diba sacándose en calderos o n'olles de barru pa *las cubas*. Los calderos teníen un *verín* (especie de bañu) que de nun llavase pronto marchaba col usu. Les cubes diben *retestándose*, rellenándose hasta arriba, dexando siempre aparte pa esti fin dalgunes olles con mostu, pa seguir retestando según el vinu diba *firviendo* y

mermando. Cuando s'acababa'l vinu pa retestar tapábase la cuba, pero «no hay mejor tapadera que la cuba llena». Pa *fervir* necesitaba lo que se llamaba la *madre*, que yeren les meyores uves escoyíes, normalmente de garnacha, que s'echaben dientro, una talega, a razón de la cuba. Per San Martín, en mes de noviembre, yera *la espita*: *espitábase* la cuba: probábase'l vinu per primer vez.

Colo que quedaba na cuba al acabar el vinu, *las heces*, faciase *aguardiente* na *alquitara* («Alquitara, poco, o nada»). Primero había que llavar la cuba con yelsu y agua quedando d'esta miente mui blanca. L'aguardiente aparte de pal almuerzu, «tomar la parva», usábase dacuando pa facer remedios contra los dolores d'estómadu y les males dixestiones, macerando *guindas* o *cirulines* (endrinos) que se comíen mejor en número impar pa que ficiera más efectú. Tamién se maceraba aguardiente con árnica pa tomar un poco, ente otras cosas, nel casu d'un sustu mui grande.

Races d'uva

Les races d'uva pa la elaboración del vinu yeren los siguientes: *mencía*, blanca, doradina y allargada; *garnacha*, negra, con un zume que pintaba muncho; *prieto*, negra, pequeña, dispuestes mui xuntes y apretaes nel racimu; *moscatel*, blanca, normal; *de teta de vaca*, pa comer, encarnaes, grandes, apretaes, en parra. Dacuando les de moscatel y les de mencía tamién taben en parra. Según cuando maduren llámense-yos *temprana*, si maduren en setiembre, y *seruenda*, si maduren más tarde, n'ochobre.

El vinu yera *tinto* y al final del procesu *embotellábase* primero que viniera'l calor, poniendo *tapones* de corchu con una embotelladora y guardando les botelles na cocina, tiraes en suelu pa que nun se secare'l corchu y mermaren estropiándose entós el vinu, que se volvía vinagre.

SANTIBÁÑEZ DE VALDEIGLESIAS

La plantación

N'iviernu ye cuando *s'araba'l* terrenu y darréu, con una cuerda y midiendo la distancia d'unos 2 metros con un varal, *fincaban estaquillas* en cada sitiú, onde diríen les plantes formando *linios*. Cada planta distaba una d'otra lo mesmo y en cada sitiú faciense *pozos* o *gabias*, a picu o pala, d'unos 40x40x40 cm. o 50x50x50 cm. aproximao, echando la tierra bueno pa un llau y la piedra pa otru. Poníen la planta tapada entera, con unos montoninos encima, qu'evitaben que xelara. Una estaca grande señalaba'l llugar onde taba y protexíala. Al plantar emplegábase tamién una cuerda atada nes estaques pa que quedara bien asitiada la planta. En primavera, con una *gatiñera*, mirábase a ver si aprendíen escarbando un poco a primeros de marzu. Cuando una planta apriende dizse que «yá libró». Dos años depués de plantala yá se podíen comer uves y cuatro años más tarde yá se coyía.

El cuidáu

Lo primero de too, en mes de marzu, yera *podar* les vides con tixeres y *podona*. Lo podao había que lo *atropar* pa depués quemalo. Darréu arábase cola *tiba* y un xugu llargu dos veces: *a ralvar al enguesquino*, en diagonal, y *a acanterar*, en llinia, y escarbábense pa que la viña tea llimpia y nun salgan les raíces arriba cola *reja*, una fesoria mui picuda, haciendo dos montones ente viña y viña a la llarga «pa que'l ganao no pisara» y pa qu'al dir desfaciéndose poco a poco «el terreno estuviera esponjao». Per San Xuan, en mayu, vuelven a arar, a ralvar y a acanterar, pa dientro y p'afuera, con *vertedera*. En mayu tamién *s'azufraba* (*sulfatar*), pa que nun-y entrare'l *polvorín* (pa que nun *s'enfarinasen*), la *filoxera* o'l *mildio*, que yera lo que más atacaba. A veces tamién *s'infestaba* perbaxo con un fungu por razón de la humidá.

Na viña nun había más qu'una caseta, cerca de la carretera, pa facer creer que la viña taba cuidada, pero en realidá nun yera asina porque nun había guarda.

La vendimia

Na vendimia yera de vezu cenar patates con carneru y comer pote (*cocido*) convidando a tolos que diben a ayudar. Si dalguna qu'otra vez s'almorzaba na viña, anque nun solía ser asina, llevábense tortielles, xamón, vinu, escabeche. Cortábense los *recimos* y echábense en *las talegas*, que cargaben los homes poniendo a manera de forru un sacu de yute al llombu. Diben vaciándose en cestos, que facíen ente 80 y 100 kg. Depués de vendimiar, pela nueche, dábase a les muyeres *la lagareta*, esto ye y como yá se dixo arriba, manchábén-yos la cara con uva encarnao, la garnacha, anque elles, claro, nun se dexaben tan fácil. Pa lo último de la vendimia facíase fiesta, comiendo patates con carneru o con bacaláu. En dalgunos pueblos a la fiesta llámen-y *la fartucona* o *fartona*.

Pisar

Les uves echábense nel *lagar*, nun sitiü frescu de la casa onde teníen tamién *la prensa* y *las cubas*. Pisábbase colos pies despíos o calzaos, igualmente, con *galochas* si cubría poco. Depués axuntábase too debaxo del *empremiso* (especie de tableru) y colocábense encima los *marranos*, tablones cruzaos, pa llegar a l'altura onde tuvieren l'estremu de la *viga* xubida, que fadría de pesu pa prensar. La viga (fecha por un regular d'un tueru de negrillu) taba asitiada sobre una tabla en forma d'equis llamada *taruxesa*, dalgo más de la metá pal llau del llagar. Na otra parte, fuera d'esti, tenía un contrapesu que se llamaba *pienso* que valía pa xubila del otru llau y baxala d'esti de fuera. Tabá enllenu de piedres, col fondu, *el tablero*, de madera y parés de barru. Del so fondu salía un *huso* (rosca de madera engan-

chada a la viga) al que se-y daben vueltes pa xubir o baxar la viga. Como se dixo, depués de xubida de la parte del llagar, y en xunto con tolo *pisao* debaxo del *empremiso* y los marranos, xirábase *l'huso* pa que baxara y prensara, repitiéndose esta operación dos o tres veces.

Cada vez que se levantaba dábbase-y corte col *machao* y a lo que quedaba depués de pisalo toles veces llamábase-y *pisadillo* o *pie*. El *mosto* cai al *pozal* y dicíase: «¿Apañaste la granera³. A beber mosto por la mortera⁴».

El *mosto* échase a *las cubas* con *calderos*. Había tres tipos de cuba: les más grandes⁵ llamábense *vasijas*; otres son los *bucóis* o *bocios*, de cuarenta cántaros; y les de diez cántaros son *las cubetas*. Na casa del informante teníen dos cubes grandes feches de cementsu, lo que solía dar un sabor un poco raru al vinu.

Pa que *yerba'l mostu*, esto ye pa que formiente, hai qu'echar la *madre* na cuba, son recimos escoyíos de garnacha o mencía. La cantidá, por poner un casu, yera de 140 kg pa un *bucói* (40 cántaros). Dicíen que'l vinu más rico salía d'un cubetín que preparaben d'ochu cántaros, echándo-y de madre pelleyos d'uva del pie qu'ace-randaran primero. Al formentar piérdese cantidá y hai que *retestar* con más vinu na cuba, amestando dacuando piedres o güesos de xamón. En retestando tapábase con barru. En marzu yá ta fecho'l vinu, pero *la espita*, la prueba, ye per San Martín.

Zarrándolo too porque taba prohibío y aguantando'l fumu, facíen *aguardiente* na *alquitara*, na cocina, normalmente con *las yeces* y *la madre* de la cubeta, aunque'l pie, si se dexaba formentar, valía tamién. A veces añadíense yerbes compraes (Hispania), o bien *brunos*, *cirulines*, *guindas*, *nueces verdes* o *arándanos* del monte.

³ Uves que cayen na viña.

⁴ Platu fondu de madera.

⁵ Na casa del informante teníen una de 500 y otra de 200 cántaros de capacidá.

Races d'uva

Les races son: *prieto picudo*, les más abundantes, negres, pequeñes, dispuestes mui xuntes; *gudello*, «languinas y piquiñinas», apretaes, picudes; *mencía*; *valenciana*, blanques, allargaes, males de tratar; *garnacha*, encarnaes y que manchaben muncho; *Cañorrojo*, blanques, medianes; *tinta madrid*, encarnaes, redondes y dures. Pa facer el vinu mezclaben tolos tipos.

Vendíen vinu en La Cepeda, Palaciosmil, Villameca y otros llugares. Llevábenlo en *pellejos*, «a veces los urceros, que venían por el caminu los carreteros a vender urces a La Ribera», pel monte. Los carros qu'usaben, lo mesmo qu'en La Ribera, yeren de tipu chillón.

Pa rematar un apunte: Como informó Vicente, ye posible que les viñes tengan poco más de 100 años en La Ribera. Según él, mandó plantales un cura habrá unos 100 años, anque depués pesó-y la idea, porque se-y enfilaba la xente. A esto hai qu'añadir la escasez de *bodegas*. En casa del informante nun les teníen y eso que vendíen dalgo de vinu. Ente Santibáñez y Valdeiglesias sólo hai una, d'unos 90 años d'antigüedad, y recuerdo entrar n'otra escarbada na arciella, a la qu'estrozaron la boca n'obres de la carretera, nel términu d'Estébanez de la Calzada, pero poco más.