

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...

Evolución de la población de la villa de Xixón nos siglos XIX y XX

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, tiendas, 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 cimero 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, teníen 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 métese 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 otro 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 otro *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 faciense 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 afayaízo 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 pingü.

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 otra vegada la madera volviendo a apertar y que'l llagar nun dexe pingar. El llagar córtase una vegada al día y la llagarada durará aproximao una selmana; el corte postreru ya da poca sidra y nómasse *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 otra 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 rápido 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; dalgunos 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 fervío 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 nuegos 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 año 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 *llagare-ru* 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 coses 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'aluerdu 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 mazonera 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 mazonera ye una de les que pue crear puestos de trabayu ecolóxicos, llimpios y de futuru.