

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* anque 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 anque 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 aguarables: *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 ácidu 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 alreduro 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 agradecíos 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 corteza*, *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 otu vertical. Pa facelo *a la corteza* ábrese un poco la corteza 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 corteza 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 otu 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 otres 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 xeles 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 apostá».

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 cayer 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 curtiros; 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*, aperiu 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 debíu 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 *masea'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 masea, 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 metiéndoy 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 otro 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 ferve-se 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 cantará»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 cantará» 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'échaor* 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 tamañu 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 maneira 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'axunten 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 apurrir información sobre la cultura tradicional de la sidra, paezme que nun quedaría completu si nun se fai referencia, anque curtia, a los chigres y sidrerías de Mieres y a la gran aceutación qu'esta bébora sempre 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 facíemos 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 Asturies 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'añu 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 añu 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».