

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 siempre

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 nuesos güelos.