

LA SIDRA EN LIERES (SIERO)

Xosé Ignaciu Fonseca Alonso

LOS PUMARES. IMPORTANCIA NA ECONOMÍA CAMPESINA

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

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

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

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

LES MAZANES. PAÑAR O COYER LES MAZANES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LA SIDRA DULCE

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

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

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

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

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

LES BOTELLES

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

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

ENLLENAR Y CORCHAR

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CARAUTERÍSTIQUES Y CLASES DE SIDRA

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

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

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

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

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

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

EL CONSUMU DE LA SIDRA NA CASA

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

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

LOS TONELES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LA SIDRA GÜEI

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

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

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

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

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

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

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