

## LA ELABORACIÓN DE SIDRA EN SARIEGU: UNA ACTIVIDAD ECONÓMICA TRADICIONAL

*M.<sup>a</sup> Antonia Pedregal Montes*

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

L'enclín sidreru de *Sariegu* documéntase yá a medios del sieglu XIX nel *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de ultramar* fechu por P. Madoz, que cita ente les actividaes industriales del conceyu la elaboración de sidra<sup>1</sup>.

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

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

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

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

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

Ye difícil establecer si eses pumaraes antigues se dedicaben al consumu direutu de la fruta o si esto se destinaba a la producción de sidra. Pero la existencia de *llagares* tamién dexó resclavos na toponimia de les tres parroquies: *El Llagar* o *El Llagarón* ye un prau empináu con árboles en La Retuerta (Narzana)<sup>6</sup>; en Santiago, nóma-se *El Llagarón* a les ruines d'un llagar en La Quintana (Santianes) y hai otu *El Llagarón* que ye un edificiu abandonáu del que queda la muerte d'una presa pa les mazanes<sup>7</sup>; en San Román, *El Llagarón* ye una casa abandonada —nomada tamién *El Malatu*— que ta llegando a L'Altu la Campa<sup>8</sup>.

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

<sup>5</sup> *Ibidem*: 114.

<sup>6</sup> FRIERA SUÁREZ, F., *o.cit.*: 21.

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

<sup>8</sup> PEDREGAL MONTES, M.<sup>a</sup> A., *Conceyu de Sariegu. Parroquia de San Román*: 26.

Aunque en Sariegu nun hai anguaño tradición de facer *vino*, existen un par de topónimos que fadríen referencia a una vieya plantación de viñes. En Santiago, en términos del pueblu de La Cuesta, xunta El Pozu Saláu, hai un prau nomáu *La Viña*, hasta'l que llegaben les posesiones de La Granxa de Villagarcía, granxa perteneciente al monesteriu de Santa María de Valdediós según consta en dellos apeos del mesmu<sup>9</sup>. El que'l topónimu esistiera yá cuando'l llugar yera propiedá de los flaires podría ser seña de que foren ellos los impulsores del so cultivu<sup>10</sup>. Na vecina parroquia de Narzana hai una fonte conocía como *La Fuente la Viña*, porque d'ella baxa un reguerín que va a *La Viña*<sup>11</sup>, un prau grande llantáu de pumares ente Miores y La Rimá.

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

## LES PUMARAES

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

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

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

<sup>11</sup> FRIERA SUÁREZ, F., o. cit.: 17.

<sup>12</sup> FRIERA SUÁREZ, F., o. cit.: 29.

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

Yeren *pumares de patrón francu*, que s'aniciaben semando la *magaya* o les pebides de les mazanes nun *semilleru*. Desque nacíos, *arralábense* y dexábense medrar dos o tres años. Entós podíen *tresplantase*, llantándolos nel so llugar definitivu. El tiempu de llantar ye pel iviernu, en xineru más o menos. Na tierra, facíase una *poza*, echábase *cucho*, poníase'l pumar y llueu rellenábase de tierra<sup>13</sup>. Nun yera bono llantalos mui fondos. Antiguamente estos árboles yeren *pumares monteses*, porque nun *s'insertaben* y entós la variedá yera la que salía. Les mazanes yeren menudes, pero perbones pa sidra. Más tarde sí que s'entamó a *insertar* de la variedá de mazana que se quixere, cuando yá'l pumar taba na pumarada. Pero tamién se podíen insertar en semilleru y tresplantalos depués. Había quien, envede facer el semilleru, compraba los pumares yá insertaos o bien los insertaba él desque llantaos. Estos árboles tardaben en entrar en producción pero llegaben a durar más de cien años y daben maza-

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## LOS LLAGARES

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

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

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



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

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

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

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

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

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

#### PAÑAR MAZANA

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

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

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

Pa pañalo usábense cestos de distintos tamaños: más pequeños yeren los *cestos carreteros* y algo más grandes los *paxos* (cestos de vares d'ablanu o, los menos, de blima), *cestos de banielles*, *cestones* y *macones* pequeños. Del cestu podíen pasase al carru directamente o echase en sacos que se-y poníen enriba pa que ficiere más<sup>15</sup>. Col carru yá se llevaba pal llagar, onde se descargaba nun sitiu destináu pa ello conocíu como *manzaneru*. Nesti llabor de pañar trabayaben tolos de casa, pequeños y grandes.

## ELABORACIÓN DE LA SIDRA NOS LLAGARES

### *Mayar o pisar*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### *El Llagar: nome de les partes y cambios*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### *Apretar y cortar*

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

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

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

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



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

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

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

### *Los toneles*

Los recipientes de madera usaos pa contener la sidra mientras formienta reciben dellos nomes según el so tamañu. El *tinu* ye un barril o pipa pequeña, nome qu'agora tamién se da a los qu'hai d'aceru. Un poco más grande ye la *pipa*, que lleva unes seiscientos botelles. Los de mayor tamañu son los *toneles*; antes yeren más pequeños —de tres mil, seis mil, siete mil o diez mil llitros como muncho— pero habrá cincuenta años principiaron a facelos mayores, d'hasta venti mil llitros<sup>16</sup>. Anguaño hai grandes llagares qu'usen *depósitos* d'aceru de mayor capacidá entá.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### *El tresiegu*

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

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

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

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

## CORCHAR

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

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

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

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

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

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

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

## EL CONSUMU DE SIDRA

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

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

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

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

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

<sup>17</sup> José Arboleya Parajón, de La Cuesta (92 años).

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

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

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

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

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



*ques* nos que se vendía sidra a esgaya, porque yera lo que más se bebía. Había fiestes mui grandes, como La Salú de Lieres (Siero), na qu'hubo añu d'haber ventitantes barraques. Dalgunos de los que poníen la barraca aprovechaben pa vender sidra de mala calidá: «Nes fiestes corría de too. Depués que bebís cuatro culetes yá non sabís si daba t astu o non lo daba. Aprovechaben pa vendelo porque en chigre non lo quería nadie y na romería como non tenís otra cosa...»<sup>18</sup>. Y si se terminaba la fiesta ceo —delles veces la guardia civil, si tenía gana marchar, nun dexaba que los bares vendieren más y asina la xente colaba— diben *rematar* a dalgún bar de la zona.

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

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

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

<sup>18</sup> José Arbolea Parajón (nacío en 1911), de La Cuesta.

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

#### CARAUTERÍSTIQUES Y CLASES DE SIDRA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## DALGUNES ANÉUDOTES

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

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

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

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

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

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

#### EL FUTURU DE LA MAZANA Y LA SIDRA EN SARIEGU

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

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

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

casa. Nos caberos años, el Conceyu vien convocando un concursu de sidra casero al que se presenten una trentena de participantes<sup>20</sup>.

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