

NAVA Y LA SIDRA

Xulián Fernández Montes

Dicir *sidra* y pensar en *Nava* y dicir *Nava* y pensar en *sidra* casi ye la mesma cosa.

Y ello ye asina porque dende fai milenta años la calidá del caldu naveto ta reconoció por tolos asturianos como ún de los que mejor entra. Créese con aciertu que la causa hai que buscala nel procesu de fermentación a lo llargu del iviernu.

Si comparamos el termómetru de los distintos territorios asturianos onde se fai *sidra*, topámonos con que ye la zona naveta *una de les más fríes*, si non la más de toes elles. Dende llueu, el valle navetu ye bastante más xelón que los otros grandes rivales (Xixón y Villaviciosa) porque al tar estos na zona de la marina tienen unos iviernos más templadinos y el procesu de fermentación adelántase un poco, mientras que la *sidra* de *Nava yera más tardío* y nun se corchaba hasta xunu o xunetu. Momentu ideal pa entamar a tomalo pa matar la sede del branu.

De toes maneres ye bien claro qu'enantés de llegar a prestar pa bebelo la *sidra* tien que sufrir un llargu procesu qu'entama nes *pumaraes*. Son los *pumares* nestos valles un elementu asitiáu na economía de les caseríos dende enantes de los romanos. Ehí ta la historia recoyida por Estrabón onde fala del «*zytos*» como bebida de los pueblos astures. Más concretamente y yá más cerca de nós hai escritos de ventes, donaciones, etc., onde se fala de la *sidra* como ele-

mentu de cambiu y pagu. Existe tamién un documentu perinteresante onde'l 8 d'abril de 1347 Xuan Martínez y otros vienden a D^{ña} Urraca Díez, abadesa de San Bartolomé, una faza de tierra en Cuenya y «hun pumar vesperigu que está cabo dela» pol preciu de 43 maravedís. Recuéyelu la obra d'Isabel Torrente Fernández *El dominio del Monasterio de San Bartolomé de Nava. Siglos XIII-XVI*.

Son los *pumares* un elementu económicu qu'ayuda a sofitar aquella economía de subsistencia que xunto con nozales, castañales, rebollos, etc., facilitaben dellos frutos, nunos casos pa matar la fame y n'otros, los más, pa pagar a la nobleza y cleru de la época. En tou casu ta claro que too ello llega hasta nós con raigañu fuerte y xeneración tres xeneración fue tresmitiéndose'l saber del pumar y por supuesto la sidra¹.

PLANTAR

Les pumaraes na zona de Nava plántense nos praos más *soleyeros*, escapando tolo que seya posible de les *zones nortiaes y visiegues* y non mui lloñe de la casa. Hasta fai bien poco yera necesario que, a más de pumares, el prau fuere capaz de dar *buenos cortes de pación, toñada y yerba*, al ser prioritariu l'alimentu pal ganáu.

Facíense *poces* a ocho o diez metros de separación pa que'l sol pudiere llegar al tapín y nelles poníense los pumares con cuchu abondo y *ensertábase* al añu siguiente. Colo del cuchu hai un dichu mui conocíu que diz que «Dios y el cuchu pueden munchu, pero sobre tou el cuchu».

Podíen ser *de semilleru*, pero tamién se buscaben munchu pumarinos *monteses* que nacíen peles viesques cola creencia de que yeren más fuertes contra les enfermedaes. Anque, too hai que dicilo, les

¹ Agradézo-yos les tardes que pasaren comigo a *Emilia Calleja* (Pandungu) y a *Paulino Díaz*. Yo disfrutéles abondo.

plagues y enfermedades qu' agora tienen los árboles antes nun les había. Como muncho había qu' atender pa quitá-ylo si daqué *cañón* o *rama* s' infestaba d' *arfueyu*. Cuéntame Paulino Díaz, fiyu de Preciliano de Tresali, dueñu d' ún de los tres *llagares* que llegó a tener esti pueblu, qu' hai unos 45 años trexo él un pumar d' estos dende'l llugar de Xuxerra a la so finca d' El Vaín. Sospecha que ye ñacíu de la *magaya* que dende siempre los llagares de Nava tiraben al ríu y él tresplantólu dende la oriella al so prau y ellí sigue, ensin enserter y dando unes mazanes coloraes bien buenes.

ENSERTAR

Los ensiertos cuidábase que fueren de la zona. Los paisanos falaben ente ellos de les cualidades de tales o cuales mazanes y dábense *los garfios* ensin problema nengún. Córtense peles rames más sanes y viciosas, los *chupones*, y son siempre del añu.

Como'l tiempu de cortar los garfios ye xusto enantes de que broten les yemes, guardábase nuna botella bien corchada pa que nun adelantaren y ellí taben hasta que s' insertaben. *L'ensiertu* hai que facelu cuando les yemes entamen a abrir. Ye mui buena fecha'l primer menguante de marzu y si ye'l primer día meyor que'l segundu. Equí, el más corriente ye'l *d'espetu*, anque dellos curiosos tamién lu faen a *yema*, anque esti últimu falla más y fáise nel mes de setiembre.

Al troncu del pumar quítase-y tolo que tea más alto d' un metru trenta o unu sesenta (alcordémonos que tanto ganáu como xente tenían qu' andar per debaxo, unos paciendu y otros trabayando) xeneralmente con un serruchu. Tien que ser un corte llimpiu y planu. Dependiendo de lo gordo del troncu fiéndese cola navaya pel mediu y nesa resqueibra métense dos garfios a los que primero dexamos en punta como una cuñina. Ye perimportante que la corteza del troncu y de los garfios se toquen pa que la *cortiega* llegue a les yemes

del garfíu. Como dixi antes, dependiendo del troncu, si esti ye un poco gordu fiéndese en cruz y espétense cuatro garfios. Por últimu *tápase* too ello *con boñica tierno mecío con tierra* pa que nun-y entre aire a los cortes del ensiertu. Ye necesario mecer la tierra cola boñica porque si va solo nun cría la *tiez*, nun *entiesa*.

Nun mesmu pumar poníase una mesma variedá, anque n'ocasiones mui rares podía un mesmu árbol tener más d'una.

Les abeyes yeren y son perimportantes non solo polo bueno que yera pa la economía de la casería l'esmielga-yos unos pocos kilos de miel sinón que desendolcaben un trabayu fundamental na *pumará* como colaboradores de la polinización.

VARIEDAES

Facer la llista de les variedaes sería motivu pa un llibru. Conócense dalgo más de cuatrocientos y dalgunes d'elles con más d'un nome. Equí son mui conocíes les de *rau llargu*, *de panera*, *de pumarón*, *de sucu*, *de mingán*, *pardina*, *durona*, *de mierda gatu*, *de picón...* por dicir delles.

El cuidáu que se facía a la pumarada yera bien pequeñu, cuchábase cada dos años y práuticamente nun se facía *poda* nenguna, si acasu daqué cañón qu'estorbare.

Los pumares vienen a durar cuarenta o cincuenta años nestes condiciones, dando buena collecha un añu sí y otru non, anque delles veces les colleches buenes dábense hasta de cuatro en cuatro años, alcanzando la plena producción a los diez años más o menos. De toes maneres hai un casu que me cuenta Nardo, ún de los herederos de lo que fue «Sidra Maujo» en Purnea, que tienen un árbol na pumarada que-y echen más d'ochenta años y qu'hai bien poco tovía dio 620 kilos de mazana dempués de pañar *les del sapu*.

Les pumaraes d'agora bien poco se paecen a estes, anque siguen buscando los praos soleyeros. Plántense dempués de llabrar tol prau

en fileres separaes cinco o seis metros y ente ellos a dos y mediu otros. Los *patrones* son nanos o seminanos. Desapaécen-yos tola pación, *pódense* y *sulfátiense* tolos años. Anque la mayor plaga que sufren ye la del ratu topu, una especie de mur que-yos come'l rai-gañu y los mata. Esta plaga sospéchase que tien que ver con una frayadura del ecosistema de la fauna asturiana pola falta de curuxos, fierres, milatos y demás.

PAÑAR

Les mazanes entamen a *pañase* per ochobre y en veces. Buena fecha ye dempués de les ferias de L'Infiestu. Les primeres, les que cayeren por ruines, males o col aire, llámense *del sapu* y nun son mui apreciaes ente otros coses porque dan *tastu a verdín*. Si son pal llagar tienen un preciu más pequeñu.

Dalgunes publicaciones recueyen como práutica normal el meter les vaques na pumarada pa comer les mazanes del sapu. Nesta zona nun se conoz esta manera de llimpiar, más bien tolo contrario: les vaques enxamás se meten nes pumaraes con collecha, uno polo qu'estrocen y otro pol mieu a que daqué vaca s'afogare garrando mazanes de riba. Otra razón ye que comiendo mazanes les vaques *adenteren* y dempués tán dos o tres díes ensin comer.

Dempués de pañar les del sapu y atendiendo a cómo andaben de *maúres*, *solmenábense* los pumares esguilando per ellos y *llimiéndolos*. Llímense con *pértigues* d'ablanar cortaes en menguante de xineru y *pañense n'andecha* con familia y vecinos, echándoles primero en *cestos de vares de sanxuán* que vendíen les xitanes peles cases, y tamién en *carreteros de lluelles* d'ablanu o castañal. Dempués van a los sacos, qu'hasta fai poco yeren de sacu, munchos d'ellos de les azucareres, y agora son d'un plásticu blanco. Arrimáben-se *al cargue del carru* nun llugar del prau onde la pareya entrare bien y nun s'estrozare nin la pación nin el tapín coles rodaes. Los sacos

diben bien calcaos y cosíos con *blimes*. *Rebrégase la blima* pelo delgao, faciéndoy un ñudu pa entamar y colo gordo diba cosiéndose la boca del sacu hasta rematar con otru ñudu.

Nel *llagar* hai qu'echales nel *mazaneru*, que ye la zona más alta d'él. D'ehí p'abaxo entama'l procesu de fabricación de la sidra y siempre pola gravedá. Nel *mazaneru* nun pueden tar munchu tiempu y tien que ser secu y ventiláu porque si non les mazanes *arden*.

Dellos pumares *de los de comer* pañábense a mano del árbol ensin solmenar nin llimir. Florento Vixil, de Tresali, guardaba nel horru unos buenos cestaos de *mazanes de raneta mingán ente arena* (una capa d'arena y otra de mazanes) pa dempués vendeles pel iviernu

Yeren les mazanes fruta apeteció pola rapacería y los dueños llendaben con procuru que nengún guah.e entrare na pumarada. Contaríense milenta histories de rapazos entreteniendo per un llau al dueñu y entrando per otru y de pantalones esgarrapatos peles sebies al escapar con buen apuru de daqué zubellazu.

EL LLAGAR

Xeneralmente son edificios de piedra, *a mataterrenu*, y munchos d'ellos *a teyavana*, anque ye perimportante mantener una temperatura y humidá lo más constantes posible. Hai munchu mieu al airón del sur, caliente y afogadizo, que namás val pa estrozar la sidra. Lo de tar a *mataterrenu* ye bueno tamién pa utilizar la gravedá: les mazanes lleguen per arriba, pel *mazaneru*, máyense antes de llegar a la prensa y del duernu van pa los toneles con una bomba o a calderaos, y córchase abaxo del too. El *llagar* tien que tar preparáu antes de que lleguen les mazanes y ye l'agua'l motor fundamental del arreglu.

A los toneles ye raro que nun se-yos dea un repasu a los aros con un buen apertón, esto ye, *recalcalos*. Esto faise posándolu de

los canteles (cuatro pates como cuatro pegollos con dos travesones y cuatro cuñes que lu sostienen de barriga) y poniéndolu en suelu sobre una de les cabeceres. Recálquense ente dos persones y xeneralmente andamiaos. Una maza con forma de cuña va apoyándose nel cantu del aru y con otra van dándose-y mazazos p'apertar l'aru. Vuelta al tonel y la mesma operación pel otru llau.

Too esto tien que facese porque'l tonel, que yá lleva vacíu unos meses como mínimo, tien *les dueles* (listones de castañal de más o menos diez cm d'anches y cinco de gordes, curvaes cola forma del tonel) seques y si nun s'apreten la sidra escapa peles resquebres. Una vez recalcaú y engoláu otra vez nos canteles, un paisanu entra pela puerta (aunque paez pequeña cabe cualquier paisanu por grande que seya) metiendo primeru un brazu, la cabeza y los costazos, l'otru brazu y el restu del cuerpu y entama a llavar el tonel. El secretu ye «agua y cepillu, agua y cepillu» hasta que la madera queda del too llimpio y l'agua sal claro. Esti procesu significaba unes tres hores pa un paisanu. Nesti sen hai dos revoluciones: la primera llega col agua corriente a los llagares y la segunda dempués qu'inventaren les máquines a presión. Xamás se pue usar nengún deterxente nin cosa paecida. Namás agua y agua.

Les pipes son más difíciles de llavar y a más de mete-yos agua pela *zapa* (furacu a la mano riba per onde se rellenen) suelen echayos allá ceniza y hasta piedres o cadenes que s'arrasque escontra les parees pa saca-yos la borra. Si too ello «resulta pocu» y la sidra de la pipa sigue dando tastu desármase-yos una cabecera, llávense bien y vuelve a colcase la tapa na *gargalla*, que ye'l tope que tienen les dueles, pa encaxala y yá ta lista. Yera práutica mui usada quemar azufre, que venía nunes barruques como de mediu metru. Otru procesu de llimpieza, tanto de pipes como de toneles ye *azuelalos*, colo que se-yos quiten toles impureces de la madera.

Los aros de los toneles son siempre de fierru empataos con remaches, pero antiguamente les pipes podíen tener los *aros d'ablanar* empataos con *blima*. Los toneles d'agora pueden llevar dal-

go más de treinta mil llitros, pero antes un *tonelón* yá se-y llamaba a unu de diez pipes. Los más corrientes yeren de seis a ocho. Cola medida de les pipes siempre hubo muncha picaresca pero lo acertao ye qu'una pipa son seiscientos botelles.

Na época del pagu d'arbitrios yera normal «despistar» daqué pipa, que yera la medida pela que se pagaba. Lo mesmo pasaba colos fielatos y los fielateros que solíen tener *el vacío* preparáu pa que-yos soltaren dos o tres botelles pa «non contar con munchu esmeru» si lo que llevaben yeren 20 o 30 caxes.

L'agua vuelve a ser la salvadora del llagar porque a más de valir pa llimpia-y la madera de la caxa, ye la que fai *hinchar* los *llagos de la masera*.

Hai que pensar que la masera lleva casi un añu ensin moyar y si nun se pon a *morcar* (ocho díes) con agua la sidra escapa pente ella. Asina y too cuando les resquebres son mui grandes retáquense *col formón y sacu d'espartu*. Amás d'esto hai que llavar los *mayos*, los *duernos* y tolo que vayen a tocar les mazanes o la sidra. Sabío ye qu'una de les causes de la sidra bueno ye la llimpieza.

En tol procesu xamás toparemos un fierru tocando coles mazanes, la magaya o la sidra. Namás lo toca la madera. Pero toa norma tien una esceición: usábase un *palote de fierru* pa cortar el llagar anque de mui antiguo sabemos que lo facíen con pala de madera.

MAYAR

Les mazanes fai falta *escoyeles* enantes de mayales, razón pela que se pasen per un aparatu que se llama *l'escoyedor*, onde coles manes o con unes paletuques de madera fáenles rodar per él, buscando la que tea podre o machacada. L'escoyedor ye como un pasillu que mide aproximao dos metros y tien les tables con una separación «la cuenta pa que non caiguen les mazanes» pero sí la fueya,

la pación o cañuques que pudieren venir de la pumarada. Esto yera trabayu de les muyeres. Echábase un cestu carreteru, pequeñu de cada vez, escoyíase y empinábase *l'escoyedor* a otru cestu pa llevalu al *maserín*. El maserín facíase vaciando un troncu con una compuerta al final. Habíalos de munches midíes pero los más normales yeren los que llevaben tres o cuatro pareyes de paisanos mayando a la vez.

Entamen a frayales col mayu, pieza con mangu d'ablanu y un tazu a la mano baxo, los meyores de pumar, colo que se frañuquen les mazanes. Ye importante nun les desfacer del too como pastia. Ye esta una tarea de les más dures del procesu. Los mozos podíen tar dende les seis de la mañana hasta les diez de la nueche, aparando p'almorzar, xintar y merendar. Xente que-y tocó esto recuérdalo como una de les xeres más cansines. Sobre too si nel equipu había algún *roncha* qu'en vez de mayar a la que baxaba'l mayu al duernu facíalu voltiar un pocoñín y apartaba les mazanes del so llau pa les del compañeru, evitando asina'l tener que mayales él.

DIR Y VENIR

La técnica de mayar nel maserín yera bien cenciella. Yá falamos de que teníen que ser mozos bien avezaos a trabayar, de la zona, y solíen ser los mesmos d'un añu pa otru, como un equipu de *mayadores*. Pensemos que colocamos ocho nel maserín, esto ye cuatro pareyes y unu enfrente l'otru. Dempués d'echa-yos el cestu de mazanes entamen toos a la vez. Los mozos nun se mueven pero los mayos entamen na pareya más lloñe de la trapa del maserín, desplazándose con cada golpe hacia la trapa. Cuando lleguen a ésta la pareya que ta a la vera de ella da un golpe fuerte y entamen a desplazase pal otru llau con cada golpe. Llegaos al final la pareya de la pareya d'enfrente la trapa vuelven a dar un golpe fuerte y otra vez pa la trapa. Esi *dir y venir* faise cuatro veces. El cestu

tien que tar mayáu. El golpe fuerte, además de pa saber que llegaren al final, ye pa que la magaya nun quede engolao peles parés nin les esquines.

Pa sacar la magaya del maserín faise de la siguiente manera: ún de la pareya de la vera la trapa llevántala, una pareya de les dos del mediu traben los mayos na pareya contraria y por último, ún de la pareya más lloñe de la trapa emburria los dos mayos col d'él pa que too salga pela trapa a la caja del llagar. Cada vez que mayen un cestu les pareyes roten, esto ye, la más cerca de la trapa va a lo más lloñe y toes ganen un puestu.

Mayaben *cuarenta cestos* y paraben un poco, «pocu, lo xusto pa mexar o echar un pitu». Mayando nun se podía fumar. Esti procesu de mayar los cuarenta cestos llamábase *una picá*.

Mientras too esto se facía nel maserín, el llagar tenía que tar preparáu, cola caja armada enriba la masera, coles *tables*, los *pies derechos* y la *cruceta* (esta madera yera siempre d'umeru, el rebollu o'l castañu podíen dar *tastu*; de tola madera que tocaba la sidra namás yeren de rebollu *los llagos* de la masera). Cola magaya mecíase paya de tal manera que dempués d'esparder cada *picá* colocábase-y perriba unos puñadinos *de paya terciado*, perpendiculares contra les tables. De tal manera que «la llagarada ye una picá, un pocu paya, una picá, un pocu paya», y asina hasta llenala. Esto facíase asina pa qu'a la hora de *cortar el llagar* nun argayare la *magaya*. Cuando la *llagarada* taba preparada poníense los travesones d'arriba y esi día'l llagar nun s'apretaba: «Al burru y a al llagar non apurar, a ún dexalu andar y al otru pingar». En Nava los llagares del últimu sieglu yeren toos d'apretón.

El segundu día aprétase'l llagar, pero non mui fuerte, pela mañana, a mediu día y al escurecer. Al tercer día dábase-y *el primer corte*. Esta ye una operación pela que se va quitando la magaya d'al pie les tables y se va apilando nel mediu. Méngüense-y un par de tables y vuelta a apertar. Agora yá tolo fuerte que se quiera y si ye cada hora meyor que cada dos. Esi mesmu día, anque dependiendo de

como respondiera la magaya, podía dase-y otro corte. Al quartu día y últimu dábase-y *el tercer corte* y yá ensin tables apertábase a torcer. Eso último dicen que «ye lo que fai la sidra» y llámase'l *troci-pié*.

A la vez que'l llagar va pingando la sidra al duernu, el llagareru va llenando los toneles. Podía ser con una bomba de mano, pero lo más normal ye a calderaos xubiéndolos per un escalera de tixera segura y ancha. Na *zapa* colocábase un embudu de madera «que ye como una ferrá al revés y con un cañoteru». Antes d'esto, amás de llavar el tonel hai que tenelu *emportielláu*. Esto ye, cola puerta puesta y apertada con sebu pela resqueiebra.

El tonel tien que tener sidra hasta la zapa de tal manera que cuando entama a *ferver* tola broza-y salga per ella. Y asina hai que *siguir rellenándolu*, «lo meyor los viernes porque tolos viernes son menguantes», hasta que se faga'l *tresiegu*, allá pel menguante de marzu o abril.

Últimamente tou esti procesu nun se paez en nada. Nos maza-neros embúrriase la mazana con agua a una trituradora que la fra-ya y que con un sinfín y una bomba la lleva al llagar o prensa (la mayoría de membranes y neumáticos). Tola *llagarada* dura unes tres hores. Los toneles son grandes cilindros d'aceru inoxidable con serpentín capaz de da-yos calor o fríu según seya necesario pal control del procesu de fermentación.

LLAGARES NEL CONCEYU DE NAVA

El mayor númberu de llagares que se conocieron en Nava fue allá pelos años sesenta, pudiendo contase más de trenta. Desde'l puntu de vista únicamente económicu de la procedencia de quien los punxeren en marcha, creo que pueden dividise en dos estayes: Unos son los propietarios que, con una bona casería, bonos praos, vaques y una economía rural fuerte, s'animaren a fabricar al añu

unes cincuenta pipes. Otros son los comerciantes, bien pola tradición familiar o'l sofitu «del americanu».

Toos ellos espardiéronse pela xeografía naveta nun porcentaxe bien importante pa un conceyu de menos de 100 km² y unos 6.000 habitantes.

<i>Llugar</i>	<i>Llagar</i>	<i>Situación</i>
El Remediu	Sidra Corte	trancáu
Oméu	Sidra Alonso	abiertu
Cecea	Sidra Cueto	trancáu
	Sidra Zoilo	trancáu
L'Empalme	Sidra El Empalme	trancáu
Villabona	Sidra Villabona	trancáu
	Sidra Pelaez	trancáu
	Sidra Roza	abiertu
Tresali	Sidra Ovín	trancáu
	Sidra Prisciliano	trancáu
	Sidra Noriega	trancáu
Quintana	Sidra Estrada	abiertu
	Sidra Ornia	trancáu
	Sidra L'Argayón	abiertu
La Venta	Sidra Ordoñez	trancáu
Gamonéu	Sidra Mino	trancáu
Purnea	Sidra Maujo	trancáu
El Ventorrillo	Sidra Fermín	trancáu
El Cabañón	Sidra Guzmán	trancáu
Nava	Sidra Vda Corsino	abiertu
	Sidra Zapatero	abiertu
	Sidra Piloñu	abiertu
	Sidra Vda Angelón	abiertu
	Sidra Vda. Alfredo	trancáu
	Sidra Quilo y Pérez	trancáu
	Sidra Sánchez	trancáu
	Sidra Peñamayor	trancáu
	Sidra El Sareganu	trancáu
	Sidra El Bombé	trancáu
Sidra Tino	trancáu	
Orizón	Sidra Orizón	abiertu

Amás d'esti llistáu, hai conocimientu de munchos otros llugares onde de mui antiguu se fizo sidra, uno pa bebelo en casa pero otro tamién pa comercializalo «ensin dase d'alta».

Topamos ún de estos casos en Verdera, nel llugar de La Carquera, onde Sindo'l Corralón facía sidra con un llagar de fusu de madera y llenaba toneles de dos o tres pipes. Dalgo paeció ocurría en Matafame, en Tresali, onde Duardo Cocina facía sidra. El fusu d'esti llagar ta nel *Muséu de la Sidra*, donáu pol so fiyu Ayu Cocina. Yera esti llagar especialmente conocíu más que polo bueno de la sidra pola cantidá de xugadores que perdieren ellí bones perres, praos y toa clase d'enserres. Xugárense y perdiérense finques tan nombraes como El Barréu, El Pisón, Les Vaciellas y tantes otre que cambiaren de manes xugando al monte o al subastáu. El llagareru más famosu que tuvieron fue Jacinto Espina. En La Vega Cecea, onde xente vieyo se alcuerta que «mayaben en baxu», había otru pa La Quintana que yera de Bernardo Cuetos, más conocíu por «Sarasate», en memoria del gran músicu, pola so afición a tocar el violín. Calcúlase que zarró cuando la guerra. Andrés Maújo cuenta qu'a la vera la casa vieya conoció los murios d'un llagar na casería que comprare so padre y que dempués fue «Sidra Maujo», en La Cabornia de Purnea. Nel mesmu pueblu, Benino Palacio facía sidra que repartía, ente otros llugares, pel conceyu de Bimenes, onde tenía una buena vecería.

Parte del patiu de la escuela de Cecea sábese que fue un llagar y ellí tán tovía los murios. Tamién nel mesmu pueblu topamos referencies del Llagar de Tuto y de los de Solares. Nel llugar de La Venta tenía llagar D. Antonio. Asina mesmo nel pueblu d'Ali tenía llagar Fermín d'Ali, apellidáu Canteli.

De toos ellos el más famosu yera ensin ninguna dulda «El Llagarón». Taba esti (tovía se-y ven los murios) debaxo del pueblu de Cecea, a la vera la carretera xeneral. Sitiu de parada y fonda pa tolos viaxeros del oriente, ellí se facía'l cambiu de caballos de la dilixencia Uviéu-Llanes. Yeren dos edificaciones separaes por una plazo-

leta. Una yera'l llagar y otra'l corral. Amás de los viaxeros paraben los arreadores de ganáu y los tratantes. Tamién *les carretones* (muyeres recaderes). Los díes de fiesta mozos y moces del llugar echaben unos bailles y xarriaben al son de la música. Yera conocíu'l remangu de les chigreres, Clara y Adela, y lo duro que se facía'l gatileru d'El Caborniu pa esguilar pa Cecea.

En Cabañón tiró l'ensanche de la carretera d'Uviéu a Santander nos años sesenta lo que tamién yera un llagar y chigre que tuvo atendíu por Rosa, muyer del vascu Eusebión, que yera tan espantible qu'en llugar de col Home del Sacu amenazaben a la reciella d'hacia 1880 con «Eusebión el vascu» y la medrana taba asegurada.

En Vegalloba conocióse'l llagar de los Larisgoitia, al que-y llamaben «El Vizcaínu» y a la so segunda muyer «La Roxa». Ellí ta entovía l'edificiu a la mano baxo de la xeneral. En Xenra consérvense los murios del llagar que fuera de Xuan Díaz, que morrió al finar el sieglu XIX del «trancazu», nome col que se conoz a la gripe que matare tanta xente naquel añu. Siguió col llagar la so viuda Isabel Dosal Cortina, sobrina de un famosu conde de Llanes dueñu, ente otres fortunes, d'unes salines n'Andalucía. L'últimu dueñu que se-y conoció fue Enrique Pumarada, que tenía estudios de medicina y que dexa de facer sidra alredor de la dómina de la Dictadura de Primo de Ribera, después de que la carretera qu'esti Gobiernu entama de Vegadali a Tresali finara nesti pueblu y nun siguiere hasta Ali como se prometiere. Les dificultaes del camín de Xenra a la xeneral pa mover les mazanes y la sidra fáenlu abandonar y marchar pa Cuba d'onde vien al pocu tiempu. El llagareru yera «El Pinche», padre d'Ulpiano Muñiz, y creo qu'emparentáu col llagareru Espina de los Cocina de Matafame. Yera esta una familia que llegare a Nava del conceyu vecín de Piloña. Los toneles desármense finada la guerra n'Asturies, pero ensin terminar n'España y báxenlos en carros al cruce d'Ali. Dende ellí lléalos un vinoteru leonés pa la so bodega del vinu.

EL FESTIVAL DE LA SIDRA EN NAVA. LA CREACIÓN DEL MUSÉU DE LA SIDRA

Esa relación de Nava y la sidra, y la sidra y Nava sigue afondando nos últimos años con delles actuaciones al rodiu d'esi oru que naz del duernu.

Asina, nel añu 1969 entamó la mayor fiesta que se conoció dedicada a la sidra, el *Festival de la Sidra*. Nun hai mocedá asturiano qu'a lo llargo de la so vida nun pasare en dalguna ocasión pela plaza de Nava a celebrar la sidra.

Esta fiesta, a más de ser un elementu promocional importante pa la faza sidrera, ye'l día que, axuntaos a una caxa sidra colos amigos, meyor sabemos lo que ye la solidaridá, l'amistá y toos aquellos valores que dende tiempu nos vien en tresmitiendo los nuestros antepasaos y nos dan una de les nuestres señes de identidá más enraigonaes.

Esta fiesta, qu'a lo primero yera cada dos años y dende los ochenta se fai tolos años, ye una de les primeres cites del branu pa los mozos y moces asturianos.

Otra de les celebraciones que'l pueblu de Nava dedicó a la sidra arranca nel añu 1986 cola puesta en funcionamientu de les *I Xornaes de Platos a la Sidra*. Nun hai duda de qu'ún de los caminos que queda a la sidra por andar ye'l de metese peles potes y nello tán empeñaos munchos guisanderos y guisanderes asturianos.

Pelo que cuenten, son los pexes los que meyor suerben y agradecen el saborín afrutáu de la sidra. Pero los guisos cola carne meyoren y asturianicen con igual éxitu. Así nun ye nada estraño topar per chigres y sidreríes venáu, cabritu y hasta coneyu adobáu col caldu sidrero. Pa remate'l postre, y amás de toles formes de la mazana, tamién nos topamos con xeláu y tarta de sidra. Y too ello regao cola meyor sidra echao y agora tamién colo que llamen *sidra de mesa* que vien a ser la sidra que s'echaba nes xarres de hai doscientos años pero nuna copa, con mantel y friíno.

La última atención de lo que los navetos hacemos cola sidra tien que ver cola puesta en funcionamientu del *Muséu de la Sidra d'Asturies*.

Recálcase lo de ser *d'Asturies* porque los navetos, entá pensando que la sidra ye'l so gran amor, fuxen de la esclusividá llocal y entienden que la sidra ye patrimoni u de tolos asturianos, como lo ye la so bandera o la so llingua. Dicho esto tamién hai que dicir que tamos encantaos de que tea en Nava.

La oportunidá en cuantes a la fecha en que se pon en marcha'l Muséu ye bien acertada porque'l patrimoni etnográficu ta práuticamente intactu y fue un buen momentu pa salvar parte d'ello. Uno por incorporalo a les colecciones del propiu Muséu y otro por ser capaz de crear una conciencia tanto en llagareros como en propietarios de pieces úniques, capaz de facelos ver la necesidá de cuidar aquella herencia de milenta años. Munches *maseres, vigues, viguines, marranes, fusos, tines* y un llargu etc. salvárense de les cadenes de la motosierra y de les llaparaes del fueu. El Muséu, inauguráu pol Príncipe d'Asturies n'ochobre de 1996, recibe al añu dalgo más de cuarenta mil visites. A lo llargo del iviernu, fundamentalmente xubilaos y colexos y pel branu turistes.

El proyeutu del arquitectu Fernández-Tresguerres xuega coles formes cilíndriques imaxinando vasos, botelles, toneles, etc. y los materiales tradicionales na construcción de llagares: piedra, madera y lladrillu roxo, mecío too ello con un elementu modernu, el formigón. Ye un edificiu nuevu d'unos mil quinientos metros cuadrados ocupaos, fundamentalmente, por una esposición, una zona de serviciu con despachos, biblioteca, etc., un salón d'actos pa unes cien persones y un taller-almacén escesivamente pequeñu.

La esposición lleva al visitante dende la pumarada hasta'l final del procesu trabayándolo él, dempués de que como entrada te dieren una mazana. La frase ye «Ven a facer la to sidra».

La zona siguiente recrea ambientes onde la sidra ye parte fundamental. El llagar cola espicha, onde s'aprovecha pa ver un vídeo

con imáxines de llagares, espiches, escanciadores, canciones etc. El chigre, onde se pinta l'ambiente del chigre de cualquier pueblu asturianu. Y la romería y les fiestes, onde una semeya de la Foguera de San Xuan da pasu al *xuegu de la cuatriada* en realidá virtual y a *la gaita lletrónica*.

Pa finar esta parte topámonos col rincón de la sidra *espumoso*, que tuvo un gran desarrollu na primera parte del siglu xx, pola gran emigración americana.

La última parte, a la que se xube peles escaleres onde tán recoyíos una buena colección de botelles de sidra de tol mundu, ye la de la sidra na pintura, les imáxenes, los llibros, los periódicos y la música.

No que dura la visita (ente cuarenta y sesenta minutos) el visitante ta en continua actividá, escancia, maya, llena, corcha, xuega, toca la gaita, escucha música, etc.

Esta participación entendióse como perimportante al desenvolver la esposición y *fuxóse de les vitrines sacralizaes d'oxetos de cultu*.

Toes estes esposiciones tienen una caducidá y necesiten de renovación qu'atienda tanto al interés del visitante como a la incorporación de nueves tecnoloxíes. Preocupa más la xera museográfica estricta pa lo que ye mui necesario un compromisu de financiación seriú. Nestos momentos, el Muséu tien espardíu per dellos almacenes munches de les donaciones y compres, en dellos casos en non mui buenos condiciones, a la espera de la puesta en funcionamientu d'un programa de restauración.

Ye bien cierto que yá tien publicaos dalgunos trabayos y que dellos becarios trabayaren y tán faciéndolo agora sobre aspectos como la socialización de la sidra, o la sidra na prensa del sieglu xix. Ún de los oxetivos a los que nun renuncia ye a la recompilación de tolo que tenga que ver cola sidra n'Asturies, a través de publicaciones, microfilmaciones y trabayos en xeneral.

El *Muséu de la Sidra d'Asturies* gobiérnalu la Fundación de la Sidra, órganu onde tán representaos la mayoría de los conceyos

sidreros al traviés de los sos Conceyos, el Gobiernu del Principáu d'Asturies peles Direiciones Xenerales de Cultura y Agricultura, los chigreros pela so Asociación d'Hosteleros d'Asturies y los sidreros, de momentu, pela Asociación de Sidra d'Asturies. Falta por concretar la presencia de la otra gran entidá, la Asociación de Llagareros d'Asturies.

Entendióse que la sidra necesitaba un muérganu como'l de la Fundación onde tuvieren presencia toes aquelles Asociaciones ya Instituciones que tienen algo o muncho que ver sobre'l mundu de la sidra, tanto nos aspeutos culturales como nos económicos. Un llugar de discutiniu que marcare los meyores senderos pal futuru de dalgo tan nuestro como ye la sidra.

Nos últimos tres años la Fundación punxo en marcha un premiu dotáu con una escultura de Pablo Maojo y seis mil euros de premiu p'aquella persona o institución que más ficiera pol mundu de la sidra. El premiu, que tien carácter internacional, ganólu'l primer añu la Carpintería Terán de Nava, pola iniciativa de cuatro mozos, nietos de Lluís Terán, por entamar a facer de nuevo lo que so güelu ficiera durante munchos años, toneles de madera.

El segundu gánalu una casería bretona onde'l fiyu del dueñu cambia lo que yera una casería con vaques de lleche por pumares y l'aniciu d'un negociu familiar con llagar, sidra, calvados y hasta un muséu. Esti home y la so muyer supieren escapar de la crisis de la lleche con un recursu que taba ellí dende había milenta años. Por cierto, na Bretaña, además de tener una cultura bien paecida a la nuestra no relativo a la sidra, ye menester comentar que tamién echen una capina de paya ente cada *picá* pa favorecer la mayada.

El tercer añu ganen el premiu y el reconocimientu al so llabor los chigreros de la calle La Gascona d'Uviéu, que supieren como naide repescar la sidra pal disfrute de los mozos y moces asturianas.

Otru gran retu onde metida Nava, xunto colos conceyos de Bimenes, Cabranes, Colunga, Sariegu y Villaviciosa, ye'l de *La*

Comarca de la Sidra. Territoriu tradicionalmente sidreru y que supo treslladar a güei mesmo les sabiduríes de los antiguos y aprovecharles como recursu económicu.