

LA SIDRE EN VILLAVICIOSA (PARROQUIES DE LA MALENA Y MIRAVALLÉS)

M. Carme Pedrayes Toyos

*Dedico esti trabayu a tola mio familia,
pero n'especial a la memoria del mio güelu de La Sota,
Inacio y a la del so hermanu Perfeuto, grandes espertos reconocíos
en facer toneles y llagares per tol conceyu (dellos entovía en plenu usu).*

Falar de mazana y de sidra o *sidre* —como tamién se-y noma nesti conceyu— ye falar de *Villaviciosa*. Ésti ye con diferencia, de tolos conceyos asturianos, el que más *pumaraes* tien, el que más *mazana* produz (por eso ye la *capital mazanera*) y nel que, por tradición, más *llagares* hai, igual industriales que familiares. Nun hai dulda denguna de que, dende siempre, ye'l mayor productor sidre-ru d'Asturies; mui penriba de cualquier otru. De toles maneres, ye verdá que les socesives autoridaes del conceyu nun fueron pa da-y a *Villaviciosa* la proyeición que merez como productora de mazana y de sidra.

Nesti trabayu estudiaráse cómo se fai *sidre* en casa, pal consumu familiar, non industrial. Los datos d'esti estudiu vienen d'informantes de les parroquies de *La Malena* y *Miravalles*¹. Fai falta tener

¹ Agradézo-yos la so ayuda a los mios informantes: *Luis Manuel, Ignacio, Enriqueta, Daniel, Andrés, Laura, Javier, Tere, Enrique y Amparo*.

en cuenta qu'en casi toles cases de los pueblos del conceyu hai llagar en casa y la xente sigue faciendo sidra pa ellos y, tamién, vendiendo mazana a los llagares industriales.

EL PUMAR Y LA PUMARADA

La *pumarada* ye un prau que ta dedicáu a *pumares*. Si quies meter de pumarada un terrenu, has de tener en cuenta la bona orientación: ha de ser un terrenu soleyeru, que mire al mediudía, non al norte. Si non, les mazanes salen ruines y poques.

Les pumaraes necesiten mui bien de trabayu y de cuidaos: hai que preparar la tierra: cuchalo y llabralo; o nada, según seya'l terrenu. Y, a lo cabero, facer les *poces* onde plantar los pumares.

Les pumaraes hai que llimpiales pa que los pumares espoxiguen y pa qu'en tiempu la mazana pueda *pañase* meyor. Entós, siéguense de pación varies veces al añu. Ye bastante enguedeyoso porque hai qu'andar agacháu pente los pumares, lo mesmo pa segar que p'atropar o angazar la pación. Amás, munches pumaraes nun son de bon accesu o tienen un terrenu malcurioso, de lo más irregular, mui cuestu, ... qu'empeora'l trabayu. Pa sacalo d'allá, a vegaes tien que ser a paxaos, porque'l carru o'l *tretor* nun son pa entrar por ello.

EL VIVERU

De primeres hai que facese colos pumares. Y pue ser de dos maneres: faciendo un *viveru*, esto ye, *semando pumares*, como siempre se fizo, o mercándolos, por exemplu na Pomolóxica de Villaviciosa, o a daquién particular que se dedique a ello, que ye la manera más cómoda y rápida de llograr un pumar.

El viveru prepárase en cualquier sitiú: al pie casa, nuna güerta, por exemplu, o na mesma pumarada onde vas poner los pumares, etc. Faise del *boruyu* (*buruyu* o *magaya*) de mayar la mazana. Espárdese una capa bien gorda d'ello nun cuadru. Déxase asina y «a los pocos díis yá se ven asomar brotos a barullu». Como lleva per ente ello *pebides* abondo de la mazana, salen a escape, toos apiñaos, mui xuntos unos d'otros. Espérase algo más y desiguída crecen y yá tán pa tresplantar. Ye cuando se pasen del viveru a la tierra. Esto ye que según van medrando van tresplantándose pa otru sitiú (unos tarden en tar pa ello algo más qu'otros), que nun tien por qué ser entovía na pumarada. D'esta vez pónense en fila, a una distancia d'unos trenta o cuarenta centímetros: «Puen facese les fileres que se quería, con un caminín pel mediu d'elles pa poder pasar a llimpiar». Ehí han de tar dos o tres años antes de ponelos na pumarada.

PLANTAR

D'avientu a marzu plántense na pumarada onde van quedar los pumares asitiaos. Faise per esti tiempu pa qu'enraicen más y nun-yos entre la seca pel branu.

El pumar plántase; nun se llanta, «nun s'espeta na tierra como si fora una traenta o una estaca». Esto encamiéntenlo bien tolos informantes. Pa plantar el pumar hai que facer la poza. Pa ello «cávase en redondu y p'abaxo, afóndase un metru o menos, sacando p'afuera la tierra. Ponse ellí'l pumar bien derechu y va chándose la tierra que se sacare de facer la poza. Va echándose-y lo primeru tierra de lo buenu, de lo meyor de lo que se sacó, y va rellenándose bien, que quede bien afincáu p'abaxo. El cuchu suel echase per ente ello; otres veces échase-y el cuchu namás na última capa, porque col agua de llover va baxando y abona bastante; o per too ello: pel mediu y per arriba. Pero tamién pue nun se-y echar hasta l'año siguiente,

porque la tierra que lleva seya de bona calidá, o tea de trabayalo; entós ta abonáu y nun precisa de más de momentu».

Plántense estos pumares a una distancia d'unos siete a nueve metros, según el vigor del pumar: «Si non, de mayores van metiéndose unos per otros, cómense l'espaciu unos a otros y nun s'asoleyen como é debú, nun los entra'l sol bien, nin se pue dempués coyer nin pañar curiosu».

ENSERTAR

Al añu siguiente, o cuando tea pa ello, hai qu'*ensertar*. Faise cuando'l pumar entama medrar y ves que ta seguru, «que tea envi-ciáu, si se queda amiseriáu nun val pa ensertar». Pero tamién, y pa evitar tou esti procesu, a vegaes los pumares mércuense yá *ensertaos*.

Ensiértase escoyendo la raza, con *garcios* que seyan buenos y puen garrase d'otru pumar (de *Mingán*, de *Perracabiella*, de *Pero*...) del que precisés tener. Tarden tovía años en dar. A los pumares, cuando tán medrando, llántase-yos una estaca de llau y *márrase* al pumar si nun sal derechu.

Per San Xosé ye'l tiempu d'*ensertar*. Ye cuando la savia ta subiendo y tien que tar la lluna en menguante, al creciente nun se pue trabayar. Pa *ensertar*, lo primero quítense-yos caños a los pumares, de la raza que precisés, pela puntera. Tienen que ser caños nuevos, *añales*. Un *añal* ye un brotu d'un árbol, un *garciu* d'un añu. Si nun se fai *l'ensiertu* daquella, hai que metelos nuna botella seca y zarrada, que nun respire. Ehí aguanten un tiempu hasta que *s'ensierten*. El llargu del *garciu* ha ser d'unos diez o doce centímetros y tien que tener tres o cuatro brotos o púes (de tres yá val) y «de gordura, unos cinco milímetros de diámetru, sobre pocu más o menos».

«Si queremos ensertar un pumar y l'ensiertu ye en tueru l'árbol, per arriba, entós faise'l corte al tueru n'horizontal lo primeru;

dempués, córtase-y un pequeñu chaflán inclináu hacia la oriella, pa que recuda la ferida per ellí y pa que cicatrice mejor, dexando arriba un pequeñu planu d'unos tres milímetros. Fiéndese abriéndolo nun corte y métese'l garciu próximu a la corteya. El garciu córtase en chaflán y espétase ellí acopláu en forma de cuña na ranura onde fiendes el troncu (ábrese un pocu cola navaya lo que fendisti pa meter la cuña). Métese ún per otru concidiendo la corteya'l tueru cola corteya de la cuña, del garciu. Por fuera tien que quedar lli-su pa qu'asiente. Ye que la savia va pela corteya, ente la corteya y el güesu. Entós úntase bien eso con boñica pa qu'apegue curiosu. La boñica amásase y va poniéndose con un palu. Esti yera'l sistema tradicional de facelo. Dempués tamién había una pasta (esto ye posterior) nun bote, como batíu, pa echa-y. Pero agora apéguese con cinta aislante y namás. Trátase de que nun-yos entre l'aire nin l'agua pa que se llogren».

«Si l'ensiertu ye de llau, faise una raja na corteya y métese-y ellí, aislándolo col métodu anterior. Tamién se pue insertar nos caños que tenga'l pumar. Pa insertar, táyase, fáise-y un corte al cañu y al garciu (a los dos). El corte faise en chaflán, al vies. Lo sobrante del cañu tírase. Y faise como nos otros sitios más o menos, esto ye, ábrese cola navaya una raja al cañu y acóplase-y ellí la cuña del garciu. Apégase como l'otro».

El pumar prende en cuantes que ves qu'echa fueya. Suel tardar igual tres selmanes.

En cuantes a los pumares que queden ensin insertar, llámase-yos *pumares monteses*. Pero éstos «danlo mui ruin; la mazana que dan non presta munchu».

PODAR

Pódase pel iviernu, de diciembre a febreru, más o menos. Faise «cuando la sabia baxó p'abaxo, que tea muertu; entós pódase.

Tamién val cuando'l pumar quier entamar a querer brotar. El pumar nun ye nada delicáu; hai otros árboles que son munchu más delicaos qu'él pa eso», esclaria Daniel, gran espertu na técnica d'ensertar y podar, que deprendió de los vieyos de casa cuando él yera un rapacín.

Pa podar úsase la *tixera* de podar. Al principiu dáse-y forma al pumar. Cola tixera vas cortando peles punteres los caños esparra-maos, tratando de da-y forma de copa. Los caños mal fechos y los que se crucen pel mediu quítense al rape. Trátase de que'l sol llegue a la zona central de la copa. Si'l pumar ye más xoven, los caños salen derechos, en vertical; entós córtase'l central más altu y los otros escalonaos. Hai algún otru informante que diz que los pumares de sidra pódense lo que menos. Que namás se-yos poden les cañes que caen p'abaxo o les seques y lo demás non.

Un parásitu qu'hai que quitar ye l'*arfueyu* de los pumares. Tiénenlo los pumares más vieyos. Propágase ente ellos: «pásenlo los páxaros d'unos a otros», asegura un paisanu del pueblu. Esti arfueyu da mui bona suerte, ye de bon agüeru si s'entama l'añu con ello.

Tamién ta'l *pulgón verde*, «qu'ataca les fueyes pela puntera y pelo recién echáu; ataca'l playu cola fueya, onde non hai flor tovía».

Tenemos amás otru mal pa los pumares, como ye'l *cáncer*. «Ye un nudu que cría na corteza —esplica Daniel— y seca'l pumar d'ehí p'arriba o cría gorollos mui grandes poles cuñes; al de *mingán*, sobre tou, ye al que más ataca y pue acabar con él. Abrásalu. Esti cáncer pásase d'unos a otros y apégase-yos a toos».

Otru mal que perxudica bastante poles pumaraes ye lo qu'agora conocemos como «lluvia ácida», que dexa los pumares mediu quemaos. «Ye cuando baxa esa borrina y, dempués, sal el sol calentando fuerte».

Antes nunca se sulfataben los pumares nin se-yos echaba nada pa tornar les plagues y protexer los pumares y la mazana. Agora sulfátase delles veces con un productu compráu. Faise d'iviernu pa les plagues y na primavera pa la floración.

Diz Daniel qu'a los pumares d'iviernu hai qu'echa-yos cuchu alrededor y pel branu hai que *paluxar* alrededor del pumar un círculu (alcuérdase que-y mandaben *dir a paluxar* los pumares en plenu branu, que facía munchu calor) «como de mediu metro de radiu y dempués *recavar* un pocu pa que los ratos nun vaiguen polos túneles de los topas a comer les raíces».

LA MAZANA Y LES RACES DE MAZANA

La mazana de sidra tal ye de tamañu pequeñu, bastante ácida, resistente y, lo más del tiempu, dura. Tamién les mazanes de sidra son les que se dan más tardíes.

Anque los paisanos dicen que pa sidra valen toles mazanes, sábese qu'unas son más propies de *mayu* o sidra y otres más *de cuchillu* o mesa. Pero les de *cuchillu* tamién valen pa *sidre* y tienen un nome bien conocíu pa cada raza, mientras que de les mazanes propiamente de *sidre* casi nun se sabe nengún; dizse siempre «eses son de sidra, nun tienen nome». La única que supieron nomar tolos informantes como mazana de mayu (esto ye, mazana de mayar o de sidra), ye la Perracabiella. Ye mui pequeñina, de color verde y mui dura. El pumar ye mui abundante, da que pañar hasta aburrir. «Carguen hasta arriba. Un pumar solu ye pa dar igual cien sacos de mazana o más y son tan piquiñines que pañes y pañes y aquello non s'acaba».

Amás d'esta mazana, dellos nomes de mazanes de cuchillu que se dan peles pumaraes de La Villa son, por exemplu:

- *peros* (de *Pero*): allargaes y grandes; puen ser coloraes rayaes o *motiaes*. «Pónense secañoses, pero son buena mazana».
- *peros blancos*: grandes, blanques y de muncha agua.
- De *vara*: mui grandes, rayaes, marillentos, valen p'asar tamién.

- De *rueda*: mui grandes y achaplaes; son coloraes y mui tempranes. «Les *de rueda* tienen un rueldu como'l de la tartera esa».
- *crystalina*: de tamañu medianu, piel fina, rayaes marielles y arrosaes; mui xugoses y de bon sabor.
- *vaquera*: de cuchiu y tamién de *sidre*; grandes, blanques, mui dures y tardíes.
- De *manolón*: grandes, rayaes ente marrón-colloráu-mariellu y xugoses.
- Del *coche* o *perucoche*: más bien grandes, redondes y algo allargaes; coloraes y blanques rayaes. Ye mazana buena y de muncha agua, non secañosa. Nun son mui dures y tienen el pelleyu gordu. Son tempranes y buenísimos p'asar.
- De *sucu*: marrones, dalgo seques y blandies.
- *panera*: grandes, marrones, mui riques y mui fines pa comer.
- *panerina*: pequeñes, marrones y mui riques. «Tantu les de *panera* como les de *panerina* son calientes, vas comeles n'iviernu y tán calientes».
- *raneta francia*: grandes, redondes y achaplaes, marrones.
- *canadá*: grandes, coloraes, dulces y mui sabroses.
- *raneta blanca*: grandes, redondes, ablanquiaes, mui sabroses.
- *dulce de santu*: algo achaplaes, blanques y mui fines por afuera; mui dulces.
- *mingán*: la meyor de *cuchillu*. Algo dures y mui riques de sabor. Son verdes con dalguna pintina colorada que, al madurar, queda mariella.
- De *mariano*: marielles y blandies.
- De *l'arbeya*: grandes y algo allargaes; blanques de rayes coloraes; bastante dures; nun son tempranes, anque tampoco mui tardíes. Duren munchu n'horru.
- *billao*: de cuchiu; marielles y coloraes rayaes, dures y d'agua.

- *santinos*: pequeña, blanca, temprana y de sabor dulce.
- *peraza*: non pequeña, parda, nun ye dura y ye bona mazana.
- *la reina*: mediana-pequeña; blanca-marillenta; mui temprana; nun ye sabrosa.
- *monxaca*: bon tamaño, anque non grandona; blanca, d'agua y sabrosa.
- *periquín del cura*: pequeña; redonda; color mariellu-ablancáu, esblanquiñaes; sabor dulce.

N'horru métense les de *cuchillu* n'ochobre y, si se garraron d'em-baxo, nun duren gran cosa y podrecen desiguída; pero si se coyeron d'arriba, del árbol, duren munchu tiempu, casi tol iviernu.

Como yá se dixere enantes, les mazanes de cuchiuellu tienen toes un nome bien conocíu por toos. Pola escontra, les mazanes de mayu, non. La xente de la zona desconoz los nomes d'estes races y namás s'alcuerden del de *perracabiella*; toes son pa sidra, pa mayar. Agora, pa facer la sidra con *denomación d'orixe*, escoyérense ventidós races de mazana: *raxao*, *verdialona*, *duroña de Tresali*, *regona*, *xuanina*, *collaos*, *coloradota*, *de la riega*, *sanroqueña*, *solarina*, *blanquita*, *clara*, *teórica*, *ernnestina*, *llimón montés*, *meana*, *panquerina*, *perezosa*, *perico*, *carrío*, *fuentes* y *prieta*. Entrugué a los mios informantes y dengún d'ellos conocía estos nomes. A naide-y suena siquierá'l nome de nenguna de les ventidós races de mazana con *denomación d'orixe*.

COYER Y PAÑAR

Al tiempu pañar la mazana, tola familia ayuda «quantu puede y tou ye pocu. Antes de ponese a pañar, lo primeru qu'hai que facer yá díis antes ye *llimpiar* la pumarada, segar la pación y sacalo d'allá. Tien que tar llimpiu pa poder ver la mazana que se paña. En lle-

vando la pación de la pumarada, yá se pue disponer pa *coyer* y *pañar* en cuantes que se podía».

Primeramente lo que se fai ye *coyer*; esto ye, garrar del pumar la mazana de *cuchillu*, lo de comer, con munchu cuidáu nun se machaque. «Garrándolo d'arriba ye munchu meyor que lo d'embaxo, aguanta más. Lo d'embaxo deseguida se pon feu y se pierde».

Y ye na seronda, allá pol mes d'ochobre cuando s'empecipia a *coyer* y *pañar*. «Antes facíase munchu lo de *coyer* mazana de *cuchillu* pa vender. Yera mazana de lo de comer, de lo buenu y llevábenlo los que veníin d'afuera a compralo. Veníin de Valencia y d'otres munches zones. Llevábase al intermediariu qu'había y a él veníin los compradores a buscalo pa llevalo p'afuera d'Asturies. Antes non yera como ahora. Daquella vendíase munchísimu coyú. Pero munchísimu».

Agora lo que se suel facer ye, antes de nada, escoyer les mazanes que seyan bones pa comer, de les *de cuchillu*, y van separtándose pa llevales pa casa, pal horru. N'horru ye onde meyor se conserven. Estes mazanes son pal consumu de casa, pa comeles asina o pa facer compota con elles, p'asales, pa tartes, pa mermelaes... D'estes mazanes, van escoyéndose de les meyores.

Coyíase col *coyedor*, con munchu cuidáu «nun fora machacase per algún llau, qu'entós nun prestaba. Trátase d'una *pértiga* que lleva un *coyedor* na puntera. Esti *coyedor* pue ser compráu o fechu de casa. Pue iguase a mano clavando unes barretes alrededor de la *pértiga*, que-yos quede rendixa y la mazana arranque y caiga adientro, nel *coyedor*. El *coyedor* más antiguu llevaba na puntera la *pértiga* una *mano* de madera cola que se cueye, que s'abre y se zarra cola ayuda d'una cuerda. Otru *coyedor* muy corriente ye'l que lleva a lo cabero la *pértiga* una pieza de madera en forma cónica o piramidal, cola base p'arriba y con unes muezques alrededor, que faciliten que se suelte la mazana del árbol. Tamién llegó a haber *coyedores* de lata, fechos en casa. Agora les mazanes coyíes son pa en casa, nun

se venden, asina que yá pocu usu tien el coyedor». Les mazanes de comer son más tempranes que les de sidra.

Les demás mazanes, les que nun separtes pa comer, son toes pa mayar. Al tiempu pañales, hai que dir mirando «que vaiguen llimpies» y que nenguna tea podre.

«La primer pañada que se fai ye de lo primeru que cae de los pumares ensin falta solmenalos». Ye lo más ruino pa sidra y conozse como *mazana del sapu*. Esta mazana páñase y cómprenlo los llagareros.

Échense díes en pañar y nun se paña tola mazana d'una tanda: «Primeru dase una pasada a lo que tea embaxo, lo *del sapu*, d'otra vez va pañándose más dafechu y entovía pue haber una tercer pasada pal *rebuscu*. Anque ye entreteníu, pue llegar a ser pesáu si nun hai un bon rebañáu de xente a ello, pa pañar».

Vase pa la pumarada con munchos cestos, sacos pa *sacupar* cuando van llenándose los cestos, calzáu aparente que nun recale l'agua, porque nes pumaraes suel tar húmedu'l suelu y más nesi tiempu, *aguya* fecha de madera y *espadañes*, de les que se van sacando unes tires finines pa coser los sacos cuando tean llenos.

La mazana páñase a mano y va echándose nos cestos procurando que nun lleve fueyes apegaes, nin yerbes, nin tierra... Tienen que dir lo más llimpies que seya posible. La mazana páñase en *cestos carreteros* y tamién en *cestos de verdasques*. Estos cestos van *sacupándose*, echando la mazana nun montón. Pero dende van años, *sacúpanse* en sacos direutamente. «Antes los sacos nun los tenía la xente, dáben-yoslos les fábricas y los llagares». Cuando'l sacu se llena, hai que coselu per arriba, enfilando l'aguya col filu d'espadaña. Ye mui corriente qu'esa aguya se pierda. Ye entós el momentu d'echar la oración de San Antonio:

San Antoniu de Pauda
qu'en Pauda naciste

qu'en Portugal aprendiste
 letras para pedricar.
 Cuando estabas pedricando
 te vienen a buscar,
 que lo perdido fue hallado
 y lo hallado, recobrado;
 letras, letras
 y más avandijas
 que yo no sé nombrar.

Rézase un padrenuestru y siempre apaiez l'aguya, «pero si nun fora asina, nun ye difícil facer nun momentu otra cola ayuda d'una navaya».

La vez siguiente que se paña, yá se lleva más dafechu. Solmé-nense los pumares; siempre queden delles arriba ensin traza de caer. Ye entós el momentu de *llimir* el pumar. El *llimidor* nun fai otu llabor que dir llimiendo delante pa qu'a los *pañadores* nun-yos quede nada atrás. Llímese con una *pértiga*, que ye una vara mui llarga y fuerte, fecha espresamente pa esti menester.

En tando tola mazana *pañáu* en sacos, cárgase'l *carru* o, más modernamente, el *tretor* pa llevalo pa casa. «Esta mazana ye tou ello pa mayar. Pue ser pa mayalo tou pa casa o pa vendelo a los llagares o, les más de les veces, pa les dos coses: pa mayar pa casa y lo que sobre, pa vender a los llagares».

Antes, «cuando entovía nun esistíin los tretores, la mazana de sidre llevábase pa les fábricas y pa los llagares, a los industriales, pa vender, en carros tiraos por vaques... y un barrilín atrás, pa dir bebiendo pel camín cuando-yos atacara la sede», alcuérdase L. Manuel, muertu risa. Pero nun siempre se-yos llevaba allá. A vegaes veníen ellos por ello. Otres veces, compraben lo que mayabes y veníin a casa a corchar; llevábenlo yá corcháu en botelles qu'ellos traíen.

MAYAR

En toes o en casi toles cases del conceyu fábricase sidra en llagar propiu. Hai que tener en cuenta que la producción de mazana ye cada dos años, polo que tamién se maya cada segundu añu. Al tiempu mayar, hai que calcular cuálá ye la cantidá que se precisa pa tener sidra pa dos años. L'añu de mazana, «hai un mazanal de facer fríu». De toles maneres, a vegaes al añu siguiente, anque nun seya añu de mazana, algo siempre hai y «si s'abarrunta que lo que queda ye algo pocu, siempre pue mayase otru pocu más pa que dea pal añu y nun quede escasu». Gástase munchísima *sidre*, sobre tou, en tiempu la yerba, que la xente lleva sacaos de botelles pal prau cuando va trabayar y métenles na riega o na fuente o, si nun hubiera d'eso, en dalguna sombra del prau «que lo mantenga frescu y nun se ponga como mexu burra».

«Lo primeru que se fai ye *preparar* pa mayar. Hai que llavar bien los toneles, pipes y barriles que se vaiguen emplegar. Pa ello hai que metese adientro». Los toneles, les pipes y los barriles lleven na *cabeza*, p'hacia abaxo, una *puerte* pa poder llimpialos en vaciándolos y tamién antes de llenalos: llímpiense enforma, metiéndose allá pela puerta, con agua y un cepillu de raíz. Esta puerta tien una forma carauterística y lleva per afuera una *torga*. La torga ye una pieza de madera que, con un torniellu, permite zarrar la puerta a presión: «Escláriase bien y yá queda llistu pa cuando se maye, a los pocos díis. Si'l tonel ta mal, porque tenga *tastu* o mal gustu, llávase con agua y depués con *sidra fervíu*. Pero nestos casos lo meyor ye tiralu. D'ahí nun pue salir *sidre* que preste», encamienta l'informante Enrique. Tamién s'axusten bien los aros del tonel si se desaxustaron al mermar algo la madera cuando quedaron vacíos y secaron.

El llagar tamién se llava, con agua y cepillu. Pa ello desmóntase casi enteru. Desmóntase lo que ye la *madera*, tabla por tabla y los *pies derechos* d'alredor que son los que tienen per elles, los *tablo-*

nes d'arriba d'apretar. La *masera* llávase bien, pero ensin desmontar. Llávase tamién la duerna de mayar, el duernu o la *tinaja*, lo qu'ha-ya en cada casa; los *mayos*, la *pala*, etc.; en resumíes cuentas, aquello que va usase pal procesu de facer *sidre*. Tanto'l duernu, como la duerna² (mayor que'l duernu), tán fechos d'una sola pieza, d'una rolla mui gorda de madera de castañal. Tienen forma allargada, asemeyándose a una bañera.

Cuando la mazana llega pa casa, hai que llavalo «pa qu'al mayalo tea lo más llimpiu posible».

Pa mayar a la manera tradicional precísase bastante xente. Tien qu'haber munches manes disponibles y tien de ser, lo más, xente de bon brazu. Hai qu'obrar con rapidez y emplegar la fuercia en toles xeres. Asina que suel contase pa ello cola ayuda de los vecinos, de los paisanos del pueblu.

Antes que nada, hai que dir echando la mazana nos *ochaos*, pa calcular lo que se pue mayar, que va en función del tamañu del llagar o de les pipes que se quieran llenar, etc. Un *ocháu* ye un cestu que lleva al rodiu de cuarenta kilos.

Pa mayar, va echándose mazana pa la duerna (la mesma que s'usa pa salar el gochu) y los paisanos o *mayadores* van machacándolo con un *mayu* (cada paisanu col suyu). El *mayu* ye un preséu de madera que lleva un mangu fuerte que va espetáu nuna maza gorda de madera. Pa mayar, los mayadores garren el mayu pel mangu coles dos manes y pónense a los llaos de la duerna ún, dos, tres o más de cada llau, según lo grande que seya la duerna. Hasta ún en cada cabeceru la duerna se pue poner, si ficiera falta. Y van dando golpes na mazana en vertical col mayu, con tola h.uercia. Pa colose, pónense intercalaos «primeru'l d'un llau, siguíu va'l del otru llau, dempués el d'enfrente, dempués l'otru y asina, pa nun estorbase tantu al mayar». Entós al dar los golpes, fácenlo toos a la vez.

² Nel mesmu conceyu Villaviciosa, pa la parte de Pivierda, al duernu y a la duerna llámen-yos, respetivamente, *descu* y *desca*.

Si non, al dar unos y otros non, la mazana píllase mal, escapa pa los llaos; pero si dan toos a la vez, ye difícil qu'eso pase. Cuando yá casi ta, nun convién dar mui fuerte, pa nun machacar la pebida, que dicen que da amargor.

En tando mayada una duernada, va pasándose pal lllagar el *boruyu* o *buruyu*, que ye la *mazana machacáu*. Échase pa la *masera* l' lllagar cola ayuda d'una *pala* de madera con forma bastante cuadrada y plana. «De pocu acá alcontramos qu'envede ser la pala de madera, hai munchos paisanos que la sustituyeron por una d'aceru inoxidable o d'aluminiu». Tamién, ente les modernizaciones, nos últimos tiempos ta yá desapareciendo lo de mayar a mayu y ta imponiéndose mayar cola *mayadora*, que ye un aparatu ellétricu qu'aforra munchu esfuerzu, ye más rápidu de facer y precisa de menos xente.

El *boruyu* va echándose pal lllagar, pa la *masera* y, cuando yá tien allá guapamente, y pa que lo lleve meyor, hai que subise enriba d'ello a *pisalo*. Siempre se pisó calzando unes *madreñes* nueves y mui llimpies. Agora faise coles *cachusques* o botes de goma.

EL LLAGAR

En conceyu Villaviciosa nun hai casa ensin lllagar. Lo de facer sidra equí ye una tradición perafitada. Como toos sabemos, el *llagar* ye esa construcción de madera cola que se prensa l' *boruyu* o *buruyu* de la mazana pa facer la *sidre*; pero tamién tien el mesmu nome'l siti u local onde ta asitiáu esi lllagar y onde tamién se guarden les pipes, toneles y les botelles de sidra. Equí ye onde se maya, onde se corcha, onde se facen tolos llabores «que tenguen que ver col facer *sidre*». Esti local —el lllagar— suel tener el pisu de tierra, mui prensáu y duru pol usu, y los murios de piedra. D'esta manera, la *sidre* caltién una temperatura ideal. Porque la sidra nun quier calor: si se pon como caldu, nun presta.

No que cinca al llagar como aparatu imprescindible pa facer sidra, «anque paecía cenciellu, cualquiera nun ye quién a igualu nin a armalu. Ello tien su aquel y ye bastante delicáu». Cada pieza tien de tar calculada al milímetru y colocada perfeutamente, de manera que si una pieza nun ta fecha o puesta satamente como tien que tar, el llagar nun pue dir bien. Les pieces han d'encaxar perfeutamente; ehí nun se puen poner torniellos nin daqué asemeyao. Namás pue llevar, si acasu, pines de madera en dalgunos llaos.

«Lo primeru qu'hai que facer pa montar un llagar ye poner embaxu la *solera*», que ye una piedrona grande. Un llagar lleva «seyes *sole-res*»: cuatro pa les *meses* del llagar y dos onde van posaes les *berines*. La solera tien que tar a nivel, «si non nun sal aplomáu; tien que tar a plomu, nun val trabayar entornáu», diz Inacio'l de La Sota. Les *berines* son dos postes verticales y paralelos que sostienen el llagar y van posaes na solera. Per arriba van xunies pola *viga*.

El *fusu* o *fusos* atraviesen la *viga*. Lo más normal ye qu'haya un fusu, pero hai llagares que lleven dos. «Si lleva dos, lleva caún d'ellos un piñón con dientes por afuera, una corona con dientes y, en mediu d'ellos, un piñón pequeñu, porque asina, al rodar ún, roda l'otru. Esto ye, que con menos fuercia, apreta más y más rápidu», encamienta Inacio. «El *fusu* si ye solu, nun tien falta piñones, va d'otra manera. Tien una corona furacos a cada piazu. La cuña de la *palanca* va caendo nellos, según se va apretando o afloxoando. Hai que cambiar la posición de la cuña según sea p'apretar o desapretar». Los fusos más antiguos yeren de madera. Agora fácese de fierro. La tuerca'l *fusu* va suxeta a la *viga* con cuatro torniellos que calen hasta arriba.

El *verdugu* ye la *viga* que va algo más abaxo que la *viga*; ye paralela a ésta *perbaxu*, y ye móvil, ye la que sube y baxa. Les berines lleven pola parte interior un carril o ranura cada una, poles que'l *verdugu* sube y baxa a plomu. Nun pue salise de la ranura.

La *masera* ye'l cuadru onde s'echa'l *boruyu*. Tien varies pieces o *llagos*. Dependiendo del tamañu, tendrá más o menos llagos. La

masera nun ye cuadrada; ye algo más llarga pelos llaos de les *berines*. Los *llagos* son les pieces de la masera. Los llagos que facen la base son tablones macizos de *roble* o de *castañal montés* (ye meyor que seyan de castañal montés). Esto ye perimportante, tienen que ser d'esta madera, encamienta bien Inacio La Sota, carpinteru y gran espertu na materia, como constructor y restaurador de tradición de llagares, toneles, etc., y bon conocedor de les maderes. Diz que tienen que ser d'esta madera porque si non «pásalo la sidra, sálelo como un paxu, y tamién porque les midíes que se precisen tienles esti castañu montés. El roble pa eso tien munches faltes, ye meyor el castañu montés. Y lo mismu pa los toneles. El roble pa lo que val ye pa les vigues. Val pa lo de fuerza, pa la resistencia (el roble americanu ye más blandiu y más claru). El castañu montés ye impermeable, nun *recala*. El *castañu insertáu* nun tien les midíes que se precisen, tien defeutos, resquebres...» Ye por eso que los *llagos* fácese siempre de castañal montés.

Igual el castañu montés que'l roble dan *cortiega* (o tinta): «A la masera pa quitá-ylo hai que llenala de piedra de cal y agua y queda color negru de la tinta que da. Hai que saca-ylo tou. A los toneles tamién-yos hai que sacar la cortiega con agua y cal. Tien que tar pa eso bien zarráu, porque fai adientro una presión que pue aventátele tou a sabe Dios ónde. Siéntense adientro unos golpazos cola presión... y eso saca tola cortiega, llímpialo tou de mieu». Esti llabor hai que facelu antes d'usalu la primer vez, antes d'estrenalu. Alcuérdase Inacio qu'antes vendíase castañal milenariu (de polo menos novecientos años) pa tiñir la ropa.

Los *llagos* de la masera son d'unos ocho, diez o doce centímetros de gordura, dependiendo del tamañu del llagar. «Estos llagos tan colocaos a lo llargu». Tienen al principiu y al final una cabeza que sobresal unos centímetros p'arriba. Pero los dos llagos que tán nos estremos, ún a cada llau del cuadru de la masera, tienen cabeza «a lo llargu nel llau d'afuera y facen esquina coles cabeces de

principiu y final (tou d'una pieza). Cada llagu xúnese al de delláu con una xunta bien fecha: antes, con *mofu blancu* qu'había pelos *castañeos*; agora xúnese con *planches de corchu* y aprétase con unes *cuñes* que van a dar a les *meses*».

La masera tien que tar a un metru escasu del suelu, pa que «quepien bien les *tinajes* o los *duernos* (tovía más antiguos que les *tinajes*), que van amparar la sidra dulce». A la *masera* crúzala per baxo y paralela a la *viga* y al *verdugu*, el *sovigañu* o *sovrigañu*, que ye una viga que ye menos gorda que la *viga* d'arriba, porque ésta va mui debilitada por culpa'l *fusu*, los *torniellos*, etc. «Hai que tener en cuenta que la fuercia de les dos tien de ser la mesma».

Otra parte del llagar son les *meses*, que ye lo que tien pola *mase-
ra*. Son los apoyos de la masera: lleva una alantre y otra atrás (para-
leles al *sovrigañu*); dempués lleva unes pates y, per arriba, unes *cuñes*
p'apretar bien la masera pa que quede compacta. Pa meter les cuñes,
dáse-yos col *porrón* y, si nun lu hai, col *güeyu l'hachu*. Les *cuñes* son
dos a cada llau.

El llagar lleva, paralelu a la masera, na parte d'arriba, el *cuadru*
d'otra madera: d'álamu o d'umeru, que nun dea cortiega. Esti *cua-
dru* va posáu a la masera por cuatro *palos* o *pontones*, ún en cada
esquina, y tamién esti *cuadru* va claváu a les *berines*. La misión ye
que cuando la masera tea enllena de boruyu, precisa aumentar la
profundidá y tener más cabida; entós pónense-y tables alre-
dor (de dos y mediu de gordura por venti d'anchu, más o menos). Pa que
se suxeten estes tables precísense los *pies* o *pontones* del *cuadru*.
Los *pies* del *cuadru* lleven una ranura na base, en contautu cola
masera, pa que pase la sidra. Porque la sidra tien que pasar tou alre-
dor, por eso lleva un canalín peles orielles de la masera «que van
tou alre-
dor». La masera tien que llevar desnivel: 1% más o menos.
Tien que tar bien *calculáu* pa que salga la sidra y nun se venga p'a-
lantre'l *boruyu*.

Si'l boruyu levanta más de la cuenta, y nun lo lleva bien pa
tapalo, entós hai que subise allá a pisalo pa que baxe un poco. Pa

ello cálcense unes madreñes qu'haya espresamente pa eso y «písase un pocu hasta que baxe lo suficiente. Písase pa que lleve un pocu más, según como seya de grande'l llagar. Pero como meyor, ye nun pisar, porque dempués sal mal, échalo mal y ponce duru p'apretalu; además, baxa la sidra demasiáu apriesa. Quantu menos se pise, meyor». De toes maneres, al echar el boruyu pa la mase-
ra, hai que procurar echalo pa les orielles y espárdese un poco con una *ralla* de madera qu'hai pa eso. La *ralla* ta fecha de madera d'ablanu o d'umeru, el casu ye que nun dea cortiega. Güei písase con unes *cachusques* de caña bien alta y así nun hai peligrosu de moyar los pies.

Cuando la *mase* se llena de *boruyu*, cúbrese per arriba de *tablo-*
nes a lo llargo, cubriendo tol boruyu, pero que nun axusten dema-
siao, pa que salga *sidre* peles xuntes, non boruyu. Enriba d'ellos, cruzaos, van unos *maderinos*: «Lleva dos: ún más atrás y otru alant-
tre, el d'alantre un pocu más altu pa qu'anivele». Enriba d'estos
maderinos, tamién echaos, van otros dos puestos del otru sen, per-
pendiculares a los anteriores, d'unos setenta a ochenta centímetros
de llargu (dependiendo del tamaño del llagar), fechos col hachu,
ún a cada llau del fusu. Nómense *carneros*.

Tamién son *carneros* les pieces que se-y ponen al *fusu*. El *fusu*
trabaya hacia arriba. Entós, según va baxando'l llagar van ponién-
dose *carneros*: «una pila a cada llau del *fusu*, debaxu'l *verdugu*. Pero,
¡cuidáu!: hasta abaxu del tou'l *verdugu* nun pue baxar, porque tuér-
cese'l fusu. El *verdugu*, si baxa, cuarenta centímetros como máxi-
mu; lo qu'hai que facer ye forrar colos carneros».

Al *duernu* o *tinaja* ye a onde cai la sidra dulce. Lo más antiguo
ye'l *duernu*; un duernu p'amparar la *sidre*. Yá tenemos la *sidra'l duer-*
nu o *sidra dulce*. Esta sidra dulce pue dir tomándose asina, direu-
tamente, cola *zapica*, que ye una xarrina de madera. Tómase per-
bién, pero hai que tener cuidáu con ello, nun vaya dar *foria*. Esta
sidra'l duernu ye lo que se toma «pa coles castañes nos *amagiüestos*
que se faiguen».

Cortar el llagar

«Del boruyu que ta na masera, debaxu les tables hai que quita-y una estaya, un cachu, per alantre y otra per atrás y ponelo otra vez enriba. En haciendo esto, hai que volver colocalo tou: toles *tables*, los *carneros*...» Ye entós el momentu d'apretar el llagar. Al fusu métese-y una vara llarga y gorda: la *palanca*. «Esta palanca ye tamién un pocu curva, p'alcanzar meyor a apertar el fusu con ella. Pa eso, gárrase pol estremu y va emburriándose la palanca pa un llau caminando con ella. Vuelves p'atrás otra vegada, pal sitiú d'onde partisti y otra vez a emburriar, hasta que'l fusu quede como tien que ser. Esta operación faise dos o tres veces cada día si ye llagar caseru, según ello lo pidia». Pero si ye industrial, entós más veces, porque tien priesa sacalo.

Si'l boruyu yá nun suelta nada, hai que quitalo y échase pa les vaques o pa les tierras, o pal viveru pa criar pumares nuevos.

En quedando'l llagar llíbre, ensin boruyu, puedes echar otra *llagarada* si quies o precisés y «güelta empecipiar»; ties que repetir tolos pasos, tol procesu.

Modernamente, cuando hai que reparar un llagar, lo más de les veces yá se-y ponen pieces d'otros materiales que nun son madera, como por exemplu la *masera*, d'aceru, los *tablones* d'encima d'apretar, que son una plancha d'aceru tamién, y la *pala* (haila d'aceru o d'aluminiu).

Tipos de llagar

El tipu de llagar del que toi falando ye'l más corriente, el que tien agora mesmo casi tol mundu. Hai quien-y llama *llagar d'apertón*, anque pa la mayoría, esti ye «el llagar» ensin más. Pero toos conocieron otru tipu llagares; dicen que yeren muncho más antiguos qu'esti y d'esos queden yá pocos. Son básicamente como'l d'apertón, pero'l fusu llévenlu n'otru sitiú, polo que la presión faise d'otra manera. Ún d'ellos ye'l que-y llamen *llagar de sovigañu* o *sovigañu*, porque lleva'l *sovigañu* o *sovrigañu* saliendo de la estructura del lla-

gar pa un llau varios metros (cuatro, cinco, seyes o más) y, paralelu a él per arriba, sobresal la *viga*, tamién mui llarga, que funciona como'l verdugu (sube y baxa). El *sovrigañu* y la viga tán xuníos nel estremu d'afuera pol fusu, que ye de madera. Diz Inacio qu'a esti llagar llámase-y tamién *de tixera*, porque'l mecanismu aseméyase. Cuenta tamién Inacio qu'estos llagares son mui antiguos y, anque hubo munchos na zona en tiempos, queden yá mui pocos.

Otru tipu llagar ye'l *de pesa*. Ésti lleva la viga tamién saliente unos metros y cuélgase-y del estremu un pesu. Inacio diz qu'él conoció varios d'estos pela rodiada, y que «pa facer pesu, envede una piedrona grandona que pesare bien, lo que se-y ponía colgáu del estremu la viga yera abaxu l'*abasón* llenu piedres pa que pese. Esti llagar nun lleva fusu. L'*abasón* fai de fusu. Tamién esti llagar ye anti-güisimu. Pue que yá nun queden o sabe Dios cómo tarán agora si nun miraron más pa ellos...». El mesmu informante sabe que, amás d'estos tipos de llagar, había otros que llevaben al mesmu tiempu dellos de los sistemes anteriores entemecíos, pero qu'él nun los llegó a ver y nun sabría dicimos cómo yeren na realidá.

EL TONEL, LA PIPA, EL BARRIL

«Tolos díis, según se llena'l *duernu* o *tinaja*, fechos tamién de castañu montés, hai que dir echándolo pal *tonel*. Pásase con una *ferrada* y va echándose pel *embudu* al tonel. Esti *embudu* ye tamién de madera de castañu montés y tien forma cuadrangular, más anchu per arriba que per baxu. Col *embudu* facilítase la entrada del líquidu al tonel y nun s'esparrama nada».

L'*embudu* va metíu pel *furacu* d'arriba del tonel. El tonel ye tamién de castañal montés (porque, como yá se dixo, si nun ye montés, recala). Esti *furacu* tienlu pa que fierva la sidra. Nun se pue zarrar; ye per onde echa tola basura, la porquería (restos del boruyu que pasen cola sidra dulce ensin damos cuenta). La sidra nun quier porquería y écha-

lo too p'afuera. Nel embudu munches vegaes ye meyor colalo. Antes poníase-y un bon puñáu de paya de trigu (casi llenu) enroscáu, que facía de colador. Güei lo que se fai ye pone-y una tela metálica fina qu'hai que cambiar d'un añu pa otru, porque «la *sidre* cómelo tou».

Tanto'l tonel, como la pipa y como'l barril, tienen la mesma forma y fechura. Toos ellos lleven una *cabeza* (lo del frente) y les *duelles*, que son les pieces d'alredor que facen la *barriga*. Lo que cambia ye'l tamañu.

Un *tonel* pue ser de distintu númberu de pipes: de dos, de tres, de diez, de cincuenta, d'un númberu indetermináu de pipes. La *pipa* ye una unidá de midida, pero tamién ye un tipu de «barril». Equival a 450 llitros; esto ye, a seyescientos botelles de *sidre*. El *barril* pue tener tamién diferentes capacidaes (treinta llitros,...), pero siempre per baxo de los cuatrocientos cincuenta llitros de la *pipa*.

Cuando yá se llenó'l tonel o varies pipes de sidra'l duernu, tien que sobrar algo y échase pal barril pa dir rellenándolos dempués. Como yá se dixo enantes, al fermentar la sidra nos toneles, va echando *espuma amarronáu* y porquería pel furacu que lleven arriba al tiempu que ruxe algo; dizse entós que *fierve*. Esto, la evaporación y otres causes, orixinen merma del líquidu, polo «qu'hai qu'andar llistos, sobre tou nos primeros díis pa dir rellenándolos colo del barril. Esta operación hai que facela toles veces que seya precisu. A lo primeru, más a menudu y dempués va distanciándose la necesidá. Pero hai que tar mui al tantu d'ello hasta que se corcha», porque nunca se sabe, pue precisar rellenu hasta última hora. Nun pue tar el tonel o la pipa con espaciu vacíu en nengún momentu. Nun tien qu'haber sitiu pal aire. Tienen que mantense enllenos dafechu, si non la sidra avinagra y nun presta.

Tapa-y les faltas del tonel

«La madera de castañu siempre tien dalgún defectu, alguna falta (lo montés, menos). Na madera, onde hai algún ñagarru, tira-

se, cuando tas preparando pa facer un tonel. Al serrallo, si tien defeutos nun s'usa pa eso. De toles maneres, si'l tonel, pipa o barril tien alguna falta y lo sal, entós: si la falta ye grande, pue metése-y un cachu o pieza madera, si se ye curiosu. Si non tápase con *estopa* y, per arriba, échase-y *brea* en caliente (ésto ye, *seu* y *resina* de pinu; anque más resina que seu). La resina seca darréu y endurez. Si se echa seu solu, desapaez; cómenlos los ratos y, además, fíltrase llíquidu. La resina al enfriar vuélvese mui duru y apega bien y nun se filtra nada. Hai qu'echalo cola madera secu. Y pónse dende afuera, porque vese meyor y siempre pue facese más curiosu».

Esta combinación val tamién pa sellar la *puerte*'l tonel, pero con distinta proporción: más *seu* que *resina*, si la *puerte* ta axustada. Si nun ta axustada, «entós un pocu más de resina. Úntase con *cerda* de gochu o con un trapu enrolláu nun palu y marráu». Antes nun se podía andar comprando broches. Y tampoco merez la pena la brocha, porque nun momentu pónse dura y nun presta pa más. «Esto ye mui seguru pa que'l tonel nun pingue más. Hai qu'echalo col tonel ensuchu, tando la madera bien secu».

LA ESPICHA. CORCHAR

El tiempu que precisa tar la sidra en tonel enantes de corchar depende de delles circustancias. Nunca ye'l mesmu siempre. Esplica L. Manuel que «de la mesma llagarada, si llenes el barril de la primer sidre dulce que sal, tarda más en ponese pa corchar; pero si ye de lo últimu, de cuando yá vas terminando de sacalo, entós ta pa corchar primeru que l'otro».

Tamién depende del tonel, de lo grande que seya: si ye más grande, tarda más en tar pa corchar porque tarda más en fermentar. «Lo del barril ye lo primeru que se pon pa beber. Si los barriles son pequeños, tómense a espicha, nin siquiera se corchen».

En febreru o marzu suel tar pa corchar una pipa (unos tres meses). Los toneles tarden bastante más: «de cinco a seyes meses p'arriba». Si ye de dos pipes, ente seis y siete meses; de tres pipes, unos ocho meses; etc.

El furacu d'arriba, como yá se dixo, del tonel o pipa hai que mantenelu siempre abiertu hasta que se vaya corchar pa que fermente. Si se quier aguantar más tiempu un tonel ensin corchar, porque nun se pueda daquella y se quier esperar pa otru menguante, entós pue taponase'l furacu d'arriba con un corchu y dicen qu'asina aguanta.

Pa saber si la *sidre* sigue ferveiendo, enciéndese una ceriella y ponse en furacu'l tonel. Si mata la llama, ye que ta ferveiendo entoavía, que ta n'aición; entós nun ta pa corchar; pero si se mantién encesa ye que yá nun fierva y puedes corchalo.

Lo que sí hai que tener bien en cuenta ye que «pa corchar tien de ser en menguante hacia arriba; al menguante, pero subiendo un pocu, que tea la lluna naciendo, que vaiga garrando la lluna un pocu fuercia y así la sidra tamién. Pa que tenga la sidre un pocu más de vida, que nun tea muertu, que garre algo fuercia», según precisa Andrés y tamién tolos demás informantes.

La sidra que tien *borra* nun se corcha. La *borra* ye *lo gordu* que dexa embaxo'l tonel, «lo últimu». Hai sidra con *tastu*. El *tastu* ye sabor a barril malu, desagradable. Suel dalo'l barril. «La sidre ta buenu cuando tien fuercia, paladar; tomes un culín y deseguida llama otu», como bien esplica Luis Manuel. «La sidra que se corchó antes de tiempu y garra fuerza, garra *espoleta*. Si tien *espoleta*, nóteslo cuando descorches una botella y quier marchar. A veces descórchase solu o salta'l corchu al descorchar. Ye sidre buenu de momentu, pero pásase deseguida y nun presta». «La *uja* ye un sabor cortante, de sidre que nun ta bien. Nun sé esplicalo meyor, pero nóto-ylo bien si lo tien». Tamién hai sidra que *fila*. «La *sidre fila* nes botelles, ponse gordu como l'aceite».

Nun podemos escaecer equí la famosa *sidra de trasegar*. *Trasegar* ye mezclar. Fácenlo les bodegues de sidra, los llagareros, non

los particulares. A vegaes los llagareros mezclen una sidra con otro cuando ta en tonel, p'adelantalo, pa modificar sabores, etc.

Enantes de corchar, quítase-y la *espicha* al tonel y pruébase. En cuantes que tea pa ello y que la lluna tea al menguante, como yá s'esclarió enantes, yá se pue corchar. La *espicha* ye un palín de madera que ta espetáu na cabeza'l tonel, de la mitada p'hacia arriba. Sácase pa la preba y métese rápido otra vez pa nun perder sidra.

Pa corchar hai que tener les botelles yá bien llavaes y recudíes de dalgunos díes enantes. Úsense botelles de sidra, que son de color verde escuro y con una forma carauterística. Estes botelles nun lleven el llitru, sinon que tienen una capacidá de setecientos cincuenta mililitros. Les botelles de *sidre* ye importante dir llavándoles en cuantes que se van consumiendo y hai que volver llavales enantes de corchar. Siempre se llavaren a mano, cola ayuda d'una *escobilla* y agua n'abondancia. Agora munchos llávenles cola máquina de llavales, que funciona con lletricidá.

En secando bien les botelles, van poniéndose nes caxes d'elles. Son unes caxes de madera y queden cada vez menos, porque tán apropiándose más les caxes de plásticu que tienen la ventaxa de pesar bastante menos que les otres, son más resistentes y nun precisen tantu cuidáu; nun son nada delicaes y consíguense fácil en mercáu si precisas dalguna: «Pa corchar, métese-y al tonel la goma llarga. Per arriba córchase un barril o una pipa o un tonel; anque'l tonel suel corchase perbaxu. Si se corcha per arriba, métese un palu que llegue hasta'l fondu, marrándo-y la goma a él pa que nun s'escape. Pero la goma nun tien que llegar abaxu del tou pa que nun garre la borra'l tonel. Si se corcha perbaxu, entós nun lleva palu».

Asina, métese la goma en tonel y, pel otu estremu, sáques-y un poco l'aire y yá la *sidre* garra impulsu y sal ensin aparar. Tienen que tar los *llenadores* preparaos pa llenar botelles ensin despistase un momentu.

Tres d'ellos van los *corchadores* corchando. Al tiempu corchar, tenemos que tener tamién los *corchos* preparaos. «Los corchos, cuan-

tu meyores sean, meyor ye la sidre corcháu». Estos corchos hai que tenelos metíos remoyando n'agua mui caliente. Esti agua hai que cambialo en cuantes que se note que va enfriando. Nel mesmu recipiente onde tea l'agua, échense los corchos y tápase bien con un sacu per enriba d'ello. Y va garrándolos d'ellí quien se dedique a *apurrir* corchos a quien tea corchando. Si'l corchu nun remueya n'agua bien caliente, nun corcha. L'apurridor nun pue separtase un momentu del corchador. L'apurridor tien que garrar un corchu de cada vez de debaxo'l sacu y meté-ylo al corchador na *máquina de corchar*. Esta máquina divídese en dos pela mitada, «pero ensin separtase del tou porque van xuníes per una bisagra que-yos dexa abrir y zarrar ensin problemes». Entós, el corchador abre la máquina pa que l'apurridor-y meta nella'l corchu. Zárrala, ponla bien axustada al bocal de la botella y per arriba da-y col *macete* un golpe secu y firme que «fai al corchu baxar lo xustu al cuellu la botella». Pa esto hai que tener muncha fuerza. Nun val cualquiera.

Como vemos, alrededor de la corchadera hai muncha xente en movimientu: mientres qu'unos llenen, otros detrás corchen, otros apurren, «otros van llevando les caxes coles botelles yá corchaes pa onde vaiguen quedar pol añu, mentres qu'otros les coloquen en piles, pa qu'ocupen menos y tamién otros van llenando caxes de botelles vacíes pa que'l llenador nun pierda tiempu. Ye un llabor mui bien duru y hai que trabayar en cadena». Por últimu, llávase'l tonel.

N'acabando, faise una espicha colos que trabayaron pa celledralo, con tortielles, chorizos, empanaes, quesos... y *sidre* n'abundancia.

Alcuérdase perfectamente L. Manuel que, van munchos años, había quien compraba un tonel pa bebelu a espicha ellí mesmu, nel so llagar. Yera algún paisanu qu'igual aquel añu polo que seya nun tenía él sidra bastante y entós venía (a vegaes con más amigos), compraba un tonel y tomábenlo a espicha. «¡Algunos pasaben hasta dos o tres díes al pie'l tonel!». Otros, pel branu, en tiempu la herba qu'

había munches sedes, veníen con carros o con burros a por caxes o por sacaos de *sidre*. «Yera mui corriente ver equí, en potril, unos cuantos burros y carros esperando pa cargar. Tres botelles valín tres perrines». Había quien lo llevaba por garrafones, ensin corchar.

Nos llagares faciense y siguen faciéndose, anque menos, les espiches. Fácense pa probar la primer *sidre*, asina que convién que seya nel mesmu llagar onde tea asitiáu'l tonel. Entós quítase-y la espicha al tonel (o a la pipa) y va echándose pa los vasos de sidra y tomándose ensin perder tiempu. Pa que nun enfile más de la cuenta, acompángase con *xamón*, *chorizos* a la sidra, *güevos cocíos*, *empanaes*, *llacón cocíu*, *quesos asturianos*, *fritos* d'uno y d'otro... Suel haber música y muncha folixa pa con ello.

La vinagre

Nes cases la *sidre* aprovéchase pa tolo que se pueda y tamién pa facer la *vinagre*. Pa facer vinagre «échase sidra atrasáu, que nun preste pa sidre», nun barril o nun garrafón, y déxase ellí hasta que críe *madre*; esto ye, dos o tres años. Consérvase dexándolo cola madre y abiertu, ensin corchar. Hai que tener en cuenta que cuando va ún al garrafón o al barril a por vinagre, tien que tener cuidáu pa que nun se salga la madre, que nun s'escape.

EL CHÍGARE

Na Villa siempre hubo y sigue habiendo munchos *chigres* o *chígares* onde tomar *sidre* a esgaya. Pelos pueblos hailos tamién. El día de la selmana que más llenos tán los de La Villa ye los miércoles, por ser día de mercáu nesti conceyu. Los paisanos de los pueblos baxen pa La Villa y nun marchen ensin facer la ronda de los *chígares* a tomar bonos *culinos* de *sidre*. El chigreru échalo nun *vasu sidre*, que ye bien conocíu por toos. Esti vasu cuanto más finu seya'l cris-

tal, meyor, y tien capacidá pa mediu llitru. Pero nunca se llena, nin mucho menos. Suel echase un quartu o menos de sidra y nun ye un vasu pa caún, sinón que nel mesmu tomen varios. Lo que s'eché d'una vez hai que tomalo d'un tirón y déxase un poquiñín pa tiralo, procurando que salga del vasu per onde se bebió, p'asina llimpialu. Ye'l sitiü aparente y el momentu d'alcontrase colos amigos y de les bromes y les conversaciones. L'ambiente ye siempre mui animáu. Nestos *chígares* «siempre s'oyíin cantar munches asturianaes. Ye'l sitiü d'ello por escelencia. Agora ye bien raru oyer tal cosa».

LOS LLAGAREROS

Pero amás de los llagares caseros, hai tamién unos cuantos llagares industriales en conceyu de Villaviciosa. Los paisanos venden a estos llagares, a *los llagareros*, como dicen ellos, la mazana que nun consumen en casa. Dellos d'estos llagares industriales de *sidra* tán perafitaos nel conceyu Villaviciosa dende cuantayá y son perconocíos en toa Asturias, y dalgunos más allá entovía, como ye'l casu, por exemplu, d'*El Gaitero* (o «El Gaiteru», como toos-y llamamos popularmente, famosu pola sidra achampanao, aunque tamién fai dulce de mazana, productos navideños, como turrones, mazapanes, polvorones. El Gaiteru foi'l primeru en sacar la *sidra de nueva espresión* y algunes otres variedaes más), *Mayador* o *Escanciador*. Dellos llagares de sidra tán na mesma Villa, como *Sidra Miravalles*, *Sidra Riera* (*Riera* y *Escanciador* son de la mesma empresa) o *Sidra Coro*, ésti na carretera que sal pa Fuentes. Y otros alcuéntrense n'otres partes del Conceyu. Asina, n'Amandi, *Sidra Cortina*; *Sidra El Traviesu* en Camoca; en Breceña ta *Sidra Breceña*; n'Arroes, *Sidra Buznego*; en Quintes, *Sidra Castañón*, *Sidra Los Gemelos* y *Sidra Gelo*; en Quintueles *Sidra Tuero*, *Sidra Frutos* y *Sidra José María*. Otros llagares son *Sidra Cueto*, en Caés; *Sidra El Gobernador*, n'El Gobernador; *Sidra M. Busto*, en La Rasa (*Busto* y *Mayador* son de

la mesma empresa; pero mientras que *Busto* saca sidra natural, con *Mayador* saca la sidra achampanao, vinagre, etc.); *Sidra Mestas*, en Tazones; *Sidra Tomás*, en Candanal; *Sidra Vallina*, en Peón y *Sidra Vigón*, en Tornón.

Estos llagareros tán faciendo agora muchos cambios na producción de sidra. Per un llau ta l'asuntu de la sidra de denominación d'orixe, que ye un desafío difícil pa la industria. Amás d'ello, dellos llagareros tán faciendo sidra un poco diferente de lo natural, lo que llamen sidra de *nueva expresión*, que ye sidra de mesa que nun s'echa y qu'entavía ta entamando'l so camín nel mercáu.