

PUMARAES Y SIDRA NEL CONCEYU LLAVIANA

Vicente R. Hevia

Fai agora cien años, nel 1903, imprentóse *La aldea perdida*, novela d'Armando Palacio Valdés (Entrialgo 1853-Madrid 1938) ambientada dafechu nel conceyu *Llaviana*¹ p'hacia 1850. Nes sos páxines describenos en tonu enforma idílico la vida tradicional de la «Arcadia» de la so infancia («et in Arcadia ego») sopozada por unos mineros que principiaben a afuracar los sos corales con sede de perres; a lo último de la obra, el mineru Plutón² (Πλούτων, «el Rico», el dios de los infiernos y del mundu subterráneu) esguáya-y el gargüelu cola so navaya a Demetria (Δημήτηρ, la Ceres llatina, diosa de los cereales): l'agricultura morría a manes de la minería. Pero enquivocábase Don Armando: entá fexo falta que pasaren más de cien años pa poder falar de «l'aldea perdida», de braeros cambios nel mundu agrariu cola economía de mercáu, les carreteres pelos pueblos, l'éxodu rural, etc.;

¹ Amás de *La aldea perdida*, desarróllense en Llaviana *Sinfonía pastoral* y dalgunos capítulos de *Novela de un novelista*; tamién Llaviana ye, aunque con dalgunos nomes inventaos, escenariu d'*El señorito Octavio* (La Casa la Segá d'Entrialgo) y *El Idilio de un enfermo*. TRINIDAD SOLANO, Francisco (1983): *Palacio Valdes y Laviana*. Xixón, Escmu. Ayuntamiento de Llaviana.

² Plutón ye un de los nomatos que se-y da a Hades, el dios del mundu subterráneu con tol so conteníu, minerales incluios: nun hai qu'escaecese de que etimológicamente tien que ver con πλοῦτος, la riqueza, l'abondancia. Nel capítulo xx («Rapto de Demetria») de *La aldea perdida*, el mineru Plutón rapta a Demetria nuna chimenea de la mina, como fixera Hades con Proserpina na mitoloxía grecollatina.

hasta entós les mines nun fueron quien, polo menos peles aldees más altes, a desaniciar una arraigonada tradición agropecuaria, por muncho que los paisanos repartieren el so trabayu enriba y debaxo la tierra. Nel capítulu XIV («Trabajos y días»), ente otros xeres de la seronda nel so Entrialgo natal, como la *esfoyaza*, cuéntanos Palacio Valdés³ tol ciclu de la sidra de forma perasemeyada a como lu recuerden los nuestros informantes hasta los años sesenta del sieglu pasáu: *coyer*, *amontonar*, preparar el *llagar* y les *pipes*, *mayar* y *pisar*, etc.; y a lo llargo la obra escánciense vasos de sidra y bébese hasta fartase⁴ n'alternancia col *vino* trayío de Castiella.

«VIÑES» Y VINOTEROS

N'otros dómines, allá pela Edá Media, debieron plantase viñes al rodiu de los monesterios de San Esteban d'El Condáu y de San Xuan de Villaverde de Ciargüelo, dependientes del Monesteriu de S. Vicente d'Uviéu: asina lo atestigüen dalgunos topónimos como *La Viña* (L'Aldea y Ribota), *La Uvera* (La Ferrera), *La Ceposa* (La Xerra y Ciargüelo) y *Cepeo* (L'Aldea). Nun fuimos quien a alcontrar topónimos de les viñes en tol conceyu fuera de les dos parroquies (El Condáu y Llorío), onde taben los monesterios, a nun ser *La Viña* de Villoria, non mui lloñe de Ciargüelo.

La falta de producción de vinu tuvo de suplirse adúlces colo importao y les *vinoteríes* sustituyeron a les viñes. A lo llargo'l sieglu venti los *vinoteros*⁵ diben pelos pueblos con caballos y machos nos

³ PALACIO VALDÉS, Armando (1963): *La aldea perdida*. Madrid. Colección Austral, 5ª edición. Espasa-Calpe: 178-9.

⁴ PALACIO VALDÉS, Armando: *op. cit.*: 75.

⁵ Yeren conocíos per tol conceyu y fuera d'él, pola calidá de los sos vinos, vinoteros como Manolo Chalana y Malio Chalana, de La Chalana Riba y de Baxo; Lelo; los Arrieta (Tanasio, Carlos y Juaco); Jeromón y Juaco'l de Jeromón, en La Pola, y Marcelo Lloro, en Los Barreros.

qu'apareyaben los *pelleyos de vino*: nun había nadie que pudiera daqué que nun encargara un «pelleyín de vino» pa mentes que dure la yerba y, nes cases y nos chigres, bebíase munchu más vinu que sidra a lo llargo de tol añu, a nun ser pel tiempu les espiches. Nos pueblos onde había llagares y sobre manera en La Pola, «la mapa los llagares», el consumu sidra yera daqué mayor a lo llargo la primavera.

PUMARAES Y MANZANALES

Los *manzanales* o *pumares* plantábense nes veres de güertes, lloses y praos o nes sos sebes, en pequeña cantidá pa tener pal consumu pela seronda, dándo-y más importancia a la *semblaera* o a la pación y la yerba; yeren menos los casos nos qu'un prau enteru taba plantáu de mazanales⁶, faciendo una *pumará* o una *pumaraína*, davezu en bon terrenu y de xente rico, con casería. Esti fechu refléxase y singularízase na toponimia y asina alcontramos El Prau *Manzanal* (Boroñes), La Llosa los *Manzanales* (El Caxigal), La Llosa *Manzanales* (Payandi), La Güerta los *Manzanales* (Los Tornos), La *Pumará* Riba y La *Pumará* Baxo (L'Aldea), La *Pumará* (pueblu de Villoria y pumaraes d'El Condáu, La Barrosa Baxo, Entrialgo, Corián, El Robledal, La Pola, Valdelesabayes, L'Artaúsu, Tolivia, La Barrera, Bustió, La Casorra), La *Pumaraína* (L'Acebal, La Barrosa Baxo, El Robledal, San Pedro Tiraña), La *Pumará* Santos (Cantu Riba), La *Pumará'l* Molín (Entrialgo), La *Pumará* de Celedonia (Carrio), La *Pumará* de la Fonda (Les Llanes), La *Pumará'l* Forno (El Forno-El Campurru), La *Pumará* Milio (L'Agüeria Baxo), La *Pumará*

⁶ Nel *Catastro del Marqués de la Ensenada*, na Respuesta 8ª, dízensenos «que dichos plantíos se hallan extendidos alas margenes delas tierras yprados, y sus cierros, aescpción detres o quatro heredades particulares en las q. Está hecho el planttio entoda ella...». Tamién fala de la producción «virtual» de manzana y otros frutales, pero nun fai referencia a la sidra.

Santiago (Los Veneros de Tiraña), La Viesca *Pumar* (Los Veneros de Tiraña), El *Pumar* (La Ferrera), *Pumarín* (L'Aldea), El *Pumarón* (Les Quintanes), *Pumaradiellu* (El Condáu). Cuando se van dexando les tierres pa prau, y sobre manera cola baxa del ganáu y la xuba de les pagues y prexubilaciones, los praos éstrense de mazanales y «democratízase» la sidra.

N'otres dómines el guaño d'un pumar yera la propia *magaya*, que se dexaba nel prau, y más ralo un *garfiu* d'otru mazanal espetáu nel terrenu con dos o tres *brotos* debaxo tierra, pa qu'arraigara, y otros dos fuera pa que *prendiera*; agora los *plantones* compraos faciliten el llabor. Cuando'l pumar ye pequeñu tien que tar trancáu con un cierru pa que nun lu dañe'l ganáu pela pación; dempués hai que *cuchalu* (pel branu) o *abonalu* y cuidalu («les manzanes de sidra nunca se sulfatiaron»), desaniciándolu de *malures*, *pulgón*, *arfueyu*, etc., anque les xeres más importantes son *podar* y *ensertar*.

Per febreru, cuando yá cayía tola fueya y nun xelaba, yera'l tiempu de *podar*: quitar les *guíes* o *chupones*, les cañes vieyes y les que diben a ensertase, de manera que'l pumar frutiare meyor. Non tola xente sabía *podar* y, dacuando, había *podaores* que diben d'una *pumará* a otra.

Poco más tarde yera la hora d'*ensertar* («Pascua alta, Pascua baxa, pa ensertar, Semana Santa»). Pa ello yera precisu preparar los *garfios* ocho o diez díes antes y guardalos envueltos, pa que nun-yos diera l'aire nin la lluz; dempués cortábase la caña al bies, pa que nun enchampanara l'agua y pudriera; nel *ensiertu* de cuña fiéndese la caña pel mediu, fuérgase'l garfiu en forma de cuña y espétase al corazón; tamién se pue facer *a la corteza*⁷; pa que *prienda*'l garfiu y la corteza *repuelgue*, ha de atapase l'ensiertu con arcilla o *boñica* (agora con pasties «ad hoc») y arrodiálu con un trapu o un plásticu bien atáu pa que l'agua nun lleve l'arcilla nin entre l'aire: dos o tres años más tarde'l pumar yá *frutia*.

⁷ Hai munches formes de *poda* y sobre too d'*ensiertu*.

Yera tradicional⁸ que los mazanales «cargaren ca medios años, n'años alternos: los impares daben, los pares nun daben», ye decir, yeren *mediuañeros* (vecería): l'árbol que frutiaba bien un añu debilitábase y tenía que descansar al desotru; un bon abonu químico pue acabar cola vecería en opinión de dalgunos.

Ente los munchos tipos de mazanes habíalos que sabíen meyor, pal consumu, y habíalos peores y más duros, que s'echaben pa facer sidra, aunque unos y otros mecíos ameyoraben la calidá de la sidra⁹. Nel conceyu Llaviana cóncense les manzanes colos nombres que vienen darréu: de *platón*, *raneta* (*mingán*, *picona*, *francesa*, *chapata*) *sanjuán*, *coloraína*, de *colorá*, *montesuques*, *monteses*, de *dura*, de *sidra*, *peros*, *peruyos*, de *perusidró*n, de *perulimón*, de *parda*, de *pardina*, de *repinaldo*, de *verdosa*, de *camuesa*, de *vaqueru*, de *rabiacán*, *raxaes*, *regones*.

Nuna estadística¹⁰ de la producción de manzana del conceyu, del 1937, apaecen 28 productores con 4.800 mazanales, que producen 2.000 kilos pal consumu y 60.000 pa facer sidra; casique la mitá (24.800) prodúcenlo les pumaraes de Entrialgo¹¹; siguen a bastante distancia les parroquies de La Pola (La Pumará de la Cuaña, El Robledal, Valdelesabayes, El Pandu, L'Otero) con 16.300 kilos,

⁸ «Sin embargo, la pomarada cada dos años producía catorce o dieciséis pipas de sidra, que Juan vendía en manzana para exprimirla a un lagarero de la Pola». PALACIO VALDÉS, Armando (1956): *Sinfonía pastoral (Novela de costumbres asturianas)*. *Obras completas*. Madrid, Ediciones Fax.

⁹ Les manzanes de munches clases fexeron famosu la sidra de «La Colorá» en Tolvía, «La Casona» de l'Aldea y de «Mero Bustió» (Tiraña), favoreció tamién polo soleyero y calizo del terrenu onde taben les pumaraes.

¹⁰ *Archivo Histórico del Ayuntamiento de Laviana*; sig 2.11.1.1, CO459L21. 1937. Nun apaecen declaraes denguna *pumará* de la parroquia Llorío, de xuru pola la so mayor dedicación al ganáu.

¹¹ Estes pumaraes pertenecían a «Viuda de Ezequiel Suárez» (Pumará de los de Ziquiel) y a «Juan Suárez Sánchez» (La Pumará'l Molín), que les compraren a la familia d'Armando Palacio Valdés; a estes pumaraes y al prau Cerezangos fai referencia l'escriptor en *La aldea perdida* y en *La novela de un novelista (escenas de la infancia y la adolescencia)*, de 1921, y nelles desarróllense dalgunes escenes de les mesmes.

Tiraña (San Pedro, La Barrera, L'Arbeya, El Campurru, Los Veneros) con 13.800, El Condáu (L'Aldea) con 5.200, Villoria y Tolivia con 600 y Carrio con 300. Güei, el número de manzanes y puma-raes creció abondo y ye muncho la xente que fai sidra al estilu tradicional o vienden la manzana a los grandes llagareros del Centru d'Asturies.

COYER Y APAÑAR

Les meyores manzanes *coyiense* en setiembre o primeros d'ochobre, a mano o con *coyeores*, y guardábenes nel horru, nel corredor o nel desván pal consumu; si nun taben bien *maúres*, poníense *de maurera* ente yerba, felechu o fueya de maíz; nun yera raro guardaes en copinos o n'arques pa que duraren hasta l'iviernu. Nestes condiciones «dir a robar manzanes» al salir de la escuela, al dir pal monte o al dir pa la mina yera emocionante pola necesidá y pol riesgu que se corría.

Yera frecuente que les muyeres de la casa se plantaren en La Pola dende los pueblos, con una *manieguina* de dos ases o una *cesta* na cabeza, pa vender les manzanes «per ocenes» en los alrededores de la Plaza los Güevos y la Mantega o na calle Lantre ~ Baxo pa sacar unes perruques, que se gastaben en pimientu, aceite, sebu o lo que se precisare pala casa.

A les manzanes ruines que cayíen soles llámaben-yos *mexones* o *de sapu*; les que nun caíen había que *xirigales* o *llemeles*, *lлимiles* con una *pértiga* a lo llargo d'ochobre y, sobremanera, payares, antes de que maurecieran; como yeren pa la sidra, nun importaba que se *machacaran*. A veces, poníase un *sábanu* debaxo'l manzanal p'*atropales* meyor y, si non, *apañábense* d'embaxo en *sardetos*, *cestos*, *canastros*, *banastros*, *maniegues* o a *mandilaos* pa llevaes en *llumbu* a les *parves*, onde se dexaben un tiempu pa que xelara y nevara pel montón pa que la manzana s'asentare y se llo-

grare. De la parva llevábense n'avientu, «en llumbu», en caballeríes o a *cebataes* pal llagar. Dacuando vendíense a los vecinos que nun teníen.

A *apañar* diba tou tipu de xente, muyeres y nenos sobremanera; davezu díbase *n'andecha*, pero podía apañase por daqué paga, pola comida o por un cestu manzanes.

PIPES Y PIPOTES

Mentes que les manzanes se van faciendo nel montón, había de preparase'l llagar y llimpiase les pipes, porque la sidra quier tres coses: «llimpieza, llimpieza y llimpieza».

Pipa ye el nombre xenéricu que se-y da al recipiente pa guardar la sidra y tamién la unidá de capacidá d'almacenamientu: una pipa lleva ente 600 y 660 botelles; penriba tán los *toneles* (de dos, tres o cuatro pipes) y, per baxo, les *medies pipes*, *cuartales* (un quartu de pipa) y los *pipotes* o *pipuques* (de menos capacidá). Les pipes fáense con dos *fondones* (los culos) y *dueles* (tables de roble, castañal o cerezal) *apertaes* con *aros*; los *tacos de maera*, arrodiaos con trapu o con fueya maíz, o les *zapes* (corchos) pa trancales y les *espiches* pa sacar la sidra completen la pipa. Nel conceyu Llavana comprábense feches y dalgún carpinteru echába-yos los fondones cuando s'estrozaben.

Pa que nun den *tastu* hai que llavales bien y, pa ello, empléngense varios métodos. Los toneles tienen una puertina que val pa entrar dientro a llimpiala con un cepillu y agua caliente; a les pipes puen afloxáse-yos los aros y quita-yos el fondón pa llavales bien adientro; pero lo más normal pa quita-yos el sabor a la *madre* ye mete-yos unes cadenes y faceles rodar con agua y sosa (llevábense a una fuente o a un ríu). En cualquiera de los casos ye menester que tean daqué a *remueyu*, pa que creza la madera y *apertar* bien los aros pa que nun pierdan (les posibles resquebres tapábense con

cera). Modernamente *escláriense* dempués y antes d'usales o llímpiense con una pistola a presión.

EL LLAGAR

El *llagar* ye l'aperiu onde se pisa la sidra y da-y tamién nome al edificiu o quartu onde ta, que val amás d'almacenamientu y conservación (bodega) y sitiu pa beber y facer espiches.

Namás nes caseríes más riques podíen tener un edificiu espresamente pal llagar; nos otros casos aprovechábase un quartu de la casa, una casa vieya, etc. L'anchura de les paredes de piedra y barru aseguraba'l frescor necesariu para facer y conservar la sidra.

El *llagar* yera un aperiu fechu enteru de *maera de roble* o *cerezal*; col tiempu fueron metiéndose-y partes metáliques. Cuatro *pates* sostienen la so cadarma cuadrangular, compuesta por una base plana, el *camaráu*, *silláu*, *masera* o *mesa*, con una o dos *pinganielles* o *pingarielles* que pingaben la sidra nel *duernu*, y dos guiaderes verticales a ca llau, les *verenes*, pente les que baxa la *viga* o *vigona*, taladrada pol *fusu*; les *tables* con furacos de los cuatro llaos coles *esquinneres* y la *maera* d'encima con la *marrana* (última tabla qu'aprieta a les otres) completaben la so estructura básica.

Na estadística del conceyu de 1937 declárense¹² una docena llagares con una producción ente diez y cincuenta pipes, faciendo un total de cuatrocientos pipes; Ramón el del Prau Nuevu de Los Barre-

¹² La llista completa ye la que vien darréu: en la parroquia Carrio, Manuel Suárez Cuello (Lin de Carrio), con 30 pipes; en Los Barreros, Ramón Suárez Pérez (Ramón el del Prau Nuevu), con 50 pipes, Cándido Camblor Lamuño, con 50, y Manuel Díaz Faes, con 30; en la parroquia El Condáu, Severino Riesgo García (llagar de la Casona de l'Aldea), con 50 pipes; en la parroquia Entrialgo, Viuda Ezequiel Suárez y Arturo León Zapico, con 40 pipes caún; en La Pola, Manuel Díaz Martínez (Manuel el Cubanu), con 50 e Hijos de Clemente Álvarez (los «Paparitos»), con 35; y na parroquia Tiraña, Bernardo Camblor Martínez (Bernardo'l Confiteru de La Donga), con 20, Juan José García García (antes de Tomás González), con 15, y Baldomero Suárez González (Mero Bustiú), con 10.

ros, el llagar de la Casona de L'Aldea y Manuel el Cubanu de La Pola encabecen la producción con cincuenta pipes. Pero a lo llargo'l caberu sieglu, hubo munchos más llagares¹³ nel conceyu; pa tener un llagar han de tenese *pumará* o pumaraes y, davezu, namás podíen tener caseríes riques que, amás de llagar, teníen casona, horro y panera, molín, bolera, etc.; en La Pola y Los Barreros había xente que nun teníen pumaraes y compraba la manzana¹⁴. Dende fai unos trenta años, principiaron a comprase (na Feria Muestres de Xixón) o a face-se artesanalmente *llagarucos* pa pisar sidra pa en casa y agora «ta enfestao d'ellos»: podríen contase por cientos nel conceyu.

De los llagares tradicionales queden pocos restos: l'edificiu reutilizáu (llagar de Foro Zapico, en Llorío, llagar de Mero Bustió, llagar de Bernardo'l Confiteru, en La Donga), el fusu, etc. y dalgún topónimu: *El Llagar* (Carrio y L'Azorea Cima); amás del llagar del Prau Nuevu¹⁵, en Los Barreros, el llagar meyor conserváu, aunque con añadíos modernos (casa y pisu), y el más emblemáticu del conceyu ye'l d'Entrialgo, poles sos dimensiones, la so producción y la

¹³ Nel trabayu de campu, alcontramos testimonios de llagares de finales del XIX y del XX. Son los que vienen darréu: en los Barreros, Ramón Cazolé (Ramón García Azcua-ga). En la parroquia El Condáu, el tiu Manuel Nocencia, los Morán y el tiu José Carmen, en La Ferrera; Andrés el Paulín y el tiu Cándido, en La Xerra; César Riesgo en L'Aldea; la tía Vicenta Menéndez, el tío Ulpiano y Benina Antuña, en El Condáu. En la parroquia Entrialgo, el tiu Don Juan, en Canzana y Jesús Argüelles, en Les Llanes. En la parroquia Llorío, Pepe'l de Goyo, en Soto y Pedrín de Frutos y Luis Zapico, en Llorío. En la Parroquia La Pola, José'l de Lula, en La Castañal; D. Benito Menéndez, El Chéreve, Lelo y El Llagarón, en La Pola; Isidoro y Laudino Gamonal, en El Robledal; Valiente en Valdelesabeyes de Riba y el llagar de la Casona (?) en La Robellá. En la parroquia Tiraña, el tiu Manolón de l'Azorea, en L'Azorea Cima, Severo'l de la tía Ladia en La Barreira, y Vicente la Facuriella, en La Facuriella. En Tolivia el llagar de la Colorá. En la parroquia Villoria, Tanasio'l de Piedresnegres, en Piedresnegres; Miguelín de la Boza, Malio'l de José'l Cura, Rufu'l Ferreru y Amador, en Villoria y Enrique Turón, en La Correoria.

¹⁴ El Chéreve, Lelo, Juan José, Ramón el del Prau Nuevu, etc. compraben casi-que tola manzana, bien na rodiada o bien de fuera (Les Arriendes y Villaviciosa).

¹⁵ El llagar del Prau Nuevu, un bon edificiu de piedra entá bien conserváu, foi llugar de xunta de los socialistes de la Cuenca, allá pelos años de la Transición, col futuru presidente del Gobiernu, Felipe González.

so hestoria; güei ye conocíu como el «Llagar Palacio Valdés», ya que perteneció a la familia del escritor, al igual que la casa Palacio (casa natal), les pumaraes d'alreor el molín (Pumará'l Molín) y la panerona (actual aparcamientu); asina lu describe Palacio Valdés en *La aldea perdida*:

«El lagar estaba allí; una de sus puertas se abría sobre la pomarada (La Pumará de los de Ziquiel, agora cases de Obres Públiques); la otra sobre el Campo de la Bolera, donde en aquel instante se celebraba parte de la romería»¹⁶.

Yera del capitán D. Félix y llevábalu arrendáu pa la venta de sidra Martinán, el taberneru, que nel capítulo VI, ve cómo Bartolo, tou despavoriáu, fura pela puerta d'un tonel vaciu pa escapar de Firmo de Ribota, que quier llimi-y les costielles por babayu. Non menos famosu foi, pola so capacidá y la so tradición, el llagar de la Casona de los Menéndez de l'Aldea.

MAYAR Y PISAR

Preparaes les pipes y el llagar, yera'l tiempu de pisar, nos alrededores de la Navidá. La mazana llimpio arramábbase nel *duernu*, que yera de roble y enterizu con una capacidá que variaba según lo grande que fuera'l llagar (el de la Casona l'Aldea tenía nueve metros de llargo). Yeren los mozos de l'arrodiada los qu'echaben un gabitu pa *mayar* la manzana con *mayos* de peral o manzanal (que yera más duro), poniéndose dos, cuatro o seis a cada llau del duernu y mayando al empar; esti llabor yera enforma costosu, pero llevábase bien ente rises y bromes. Los *molinos* de rabil, primero a mano y llétricos dempués, facilitaron el trabayu de mayar.

¹⁶ PALACIO VALDÉS, Armando: *La aldea perdida*: 79.

La manzana mayao echábase con *pales* de madera nel camaráu del llagar (agora con cintes tresportadores); al mesmu tiempu, diben poniéndose les tables de los llaos y *pisándolo* con *madreñes* afechisques pal casu, hasta completar la *llagará*; ente *camá* y *camá* solíen ponese *payes* de la escanda pa qu'arroyara meyor la sidra. Antes de pone-y enriba les tables y la *marrana* p'apertalo, tenía-se un día *pingando* («el día que se maya nun se toca del llagar») y lo qu'echaba arramábase otra vez enriba p'ablandiar la *magaya*. Ca *pisá* duraba ente seis y ocho díes; nesos díes hai que dir apertando col fusu, pela mañana y pela tarde y, *cortando el llagar*, dos o tres veces por *pisá*: con un *palote* o un *hachu*, córtase la magaya pelos llaos, échase encima con calderaos de sidra pa humedecelo («nun se revuelve nunca, eso ye moderno colos llagarucos pequeños») y *estrípase* hasta que la magaya quede seco.

LA SIDRA

A la primera sidra llámase-y *sidra del duernu*, porque munches veces emplegábase'l mesmu duernu de mayar pa coyelo (otres veces usábase la metá d'una pipa); en pasando unos díes, ye *sidra dulce* que ye mui apreciao pal consumu, anque «la sidra dulce tírase munchu a la culera»; solía dir a buscarse a los llagares a *lecheraes* o con *garrafones* pa tomalo con castañes *amagostaes* o *afarolaes* peles Navidaes¹⁷. Ramón el d'El Prau Nuevu de Los Barreros vendíalo casi-que too dulce (unes cien pipes): col carru y les vaques llevaba dos pipes hasta Blimea, L'Agüeria Carrocera, La Pola, El Puente d'Arcu y a otros pueblos que-y lo encargaben.

Lo que nun se bebe en dulce echábase con un *calderu* y un *embudu de maera* nes pipes (agora con *gomes* y *bombes*); si hai varies, va

¹⁷ P'hacia últimos de setiembre, nes Fiestes de los Mártires, yá diba dalgún llagareru a vender sidra dulce d'unes pipes que llevaba nun carru con vaques.

repartiéndose ente elles un calderáu en cada pipa de lo primero y de lo último, el *turcipié* (sidra agrio que facilita la fermentación), pa que toles pipes tean asemeyaes. La magaya espárdese pa que quede seco y échase-yos como piensu a les vaques o emplégase como guañu.

La sidra de la pipa principia a *fervollar* (fermentar) y va chando fuera tola mondicia; según va *ferviendo* hai que *recebar* tolos díes hasta que seya *sidra fecho* («si fae frío, fiere antes, si non entarda más»). Dempués de ferver, nunos casos *zápase* (tápase con una *zapa* o corchu) la pipa y n'otros nun se tranca hasta la hora de romper la pipa pal consumu o pa embotellalo (*sidra corchao*).

Mentes que fiere, a la sidra puen pasa-y tres coses: que *file* («descomponse y pue arreglase poniéndolo al sol»), que s'aceite («nun fermenta, estrózase y nun val nin pa vinagre»), o que s'avinagre («pícase y fáese vinagre bueno y, si nun ta bien picao, échase-y vinagre fecho o compra»). Los *llagareros* vendíen abondo *vinagre*.

Na mayoría los llagares la sidra consumíase too ensin embotellalo nes espiches o vendíase en pipes a los chigreros; si nun se consumía, *corchábase* (la calidá del *curchu* ye básica pa la conservación) pa tener pal restu del añu; tamién se llevaba a *garrafontaos* o a *leche-raes*, como la sidra dulce; yera'l casu de La Robellá o La Xerra, onde diben a buscar llecheaes a L'Aldea pa bebelo con fayuelos per antroxu, «la fiesta'l pecáu» (*domingo'l flacu* y *domingo'l gurdu*, *martes el gurdu* o *día antroxu*).

ESPICHES

Dende febreru¹⁸ a mayu, sobre too per Semana Santa y San Xosé, *rompiense les pipes* y faciense espiches, la forma normal de consumir la sidra pel conceyu, como queda dicho más p'arriba.

¹⁸ En Tolivia ya facíen espiches per La Imaculada y per San Antón; venía tola xente de l'arrodiaada al llagar de La Colorá y garraben grandes borracheres.

Nes *espiches* la sidra acompángase con *pincheo*: tortielles, güevos duros, chorizu, xamón y «concejales», denominación d'orixe con que se conocen a los fritos de bacalao nel conceyu Llaviana.

La sidra y el pinchéu escalecien los *cantaríos* y la *murga* que munches veces duraba hasta pela maña: «Díbase a trabayar directamente dempués de tomar ocho o diez botelles por cabeza»; «facíen espiches y bebíase hasta que se mexara turbio». Les espiches yeren namás pa los homes; les muyeres nun participaben porque nun taba bien visto que bebieran nin participaren en esti tipu de murgues.

Costume yera nes espiches el que fueran gratis y se pagara cada vez que se saliera a *mexar*: cuanto más se bebía más se salía. Nel sen de la *mexaera* yá nos diz Palacio Valdés que l'escribanu don Casiano de *La aldea perdida* «bebía (sidra) como un güe y mexaba como otu güe, y tenía un banduyu como'l de dos gües xuntos».

Nes cases y nos chigres tomábase más vinu que sidra («la sidra cuatro díes al añu»), como diximos enantes. A veces bebíase sidra calentao con azúcar, *ferroxao* en tarreños de barru al fuebu, qu'escalecía bien el gargüelu.

La uba del númberu pumares y llagarucos, l'espoxigue les *sidreríes* y la universalización del consumu, sobre manera ente xente mozo, son les notes carauterístiques de la sidra nel conceyu Llaviana, comunes, per otu llau, al restu d'Asturies¹⁹.

¹⁹ Do-yos les gracies pol gabitu que me echaron a tolos míos informantes del conceyu Llaviana, n'orden alfabéticu de nomes: *Amparo Pérez Barbón*, de 76 años (Febreru / L'Acebal), *Ángel González Álvarez*, de 77 años (Rabilgo / Alto San Pedro), *Antonio Argüelles Álvarez*, de 86 años (La Pola / La Chalana), *Aquilino García Canteli*, de 85 años (La Pola / Les Llanes), *Aurelio Hevia Álvarez*, de 59 años (L'Aldea / El Condáu), *Aurina Hevia Fernández*, de 75 años (La Xerra), *Benina Antuña González*, de 73 años (Soto Llorío), *César Riesgo Fernández*, de 76 años (L'Aldea), *Clementina Rivera Iglesias*, de 88 años (Carrio), *Dimas Álvarez Coto*, de 93 años (L'Ordaliegü / Recortina), *Esteban Hevia Álvarez*, de 82 años (Boroñes / El Condáu), *Florinda García Montes*, de 88 años (El Caleyü de Rozaes / Los Barreros), *Fulgencio González García*, de 68 (Tolivia / Llanuatabla), *Gerardo Coto Gonzáles*, de 91 años (L'Azorea Cima), *Joaquina González Gar-*

cía, de 79 años (Tolivia), *José Fernández Suárez*, de 75 años (Viscozá), *José Luis González Barbón*, de 64 años (Los Tornos / Villoria), *José María Fernández Suárez*, de 62 años (Fresneo / Llanuatabla), *José Orviz González*, de 78 años (Canzana), *Josefa García Morán*, de 87 años (La Ferrera / La Xerra), *Lucía Gutiérrez Fernández*, de 79 años (La Envesná / Llorío), *Luis Álvarez Blanco*, de 81 años (El Forno / La Barrera), *Luisa León Llana*, de 78 años (Casapapiu / Entrialgo), *Manuel Álvarez Zapico*, de 77 años (El Puente d'Arcu / L'Acebal), *Manuel Piedra Campomanes*, de 78 años (La Pola), *María Aurora Argüelles Pérez*, de 50 años (Les Llanes / Entrialgo), *Palmira Coto Alonso*, de 74 años (L'Azoarea Baxo), *Ramón Blanco Suárez*, de 80 años (Bustió), *Sabino Hevia Álvarez*, de 78 años (Boroñes), *Salvador Pozueco García*, de 77 años (El Condáu), *Segunda Alonso Barbón*, de 89 años (La Robellá), *Trina Rodríguez Rodríguez*, de 78 años (La Ferrera / Boroñes) y *Víctor Fernández García-Jove*, de 75 años (La Pola); y, especialmente, a *Telesforo Zapico del Prado*, «Foro», de 74 años (Llorío) y a *José Manuel Rodríguez Rodríguez*, «Manolín el d'Auriana», mio padre, de 77 años (La Ferrera / La Xerra), que mos dexaron pa siempre.