

LA SIDRA NEL CONCEYU RIBESEYA¹

Xandru Martino Ruz

El presente trabayu intenta describir lo más fonderamente posible los trabayos que se faen alreduro de la sidra nel conceyu de *Ribeseya* (más concretamente nos pueblos de *Sardalla* y *Ardines* pertenecientes a la parroquia de Samiguel d'Uciu). El conceyu Ribeseya podemos atopalu nel mapa na fastera nororiental d'Asturies, llenando colos conceyos de Llanes (pel este), Caravia (pel Oeste) y Cangues d'Onís y Parres (pel sur).

LA PUMARADA

La *pumarada* ye l'espaciu agrariu onde se planten les *mazanales* pa que produzan el frutu col que se fadrá la sidra. Lo normal yera qu'una mesma familia tuviera delles pumaraes na rodalada de la casa. Nun avezaben tar mui lloñe, les que nun taben al pie nun distaben muncho del núcleu de la casa y poro del *llagar*, más que nada, supongo que pol tresporte de los sacos de *mazana*, que, de tar lloñe, suponía un gran trabayu.

¹ Les gracias más fonderes a los dos informantes *Avelino Rosete Blanco* (Ino) y *Luisa Sánchez Fuentes* pola información ufiertada.

Los trabayos que podía dar una *pumarada* a lo llargu l'añu yeren los que vienen darréu:

- *Podar*: Suel facese pa finales del mes de xineru o entamos del de febreru a poder ser tolos años. Nella pódense los *caños* que tán metíos unos per otros o que se toquen. Aprovechando la poda aprovéchase a quitar *el marh.ueyu*² de les mazanales si lo hubiera, aunque tamién se quita si se ve y nun ye tiempu de poda. Pa quitalo, normalmente faise a mano, pero si tuviera tiempu y tuviera yá grande empléguese ferramientes. Anguaño hai otra enfermedá que l'informante llama «cáncer», que nun s'alcuerta que se diere enantes, qu'apaez nes cañes y cómeles dende dientro, quedando na caña un furacu y levantando la corteya. Les cañes que tán atacaes por esti cáncer hai que les quitar porque ye mui fácil que pase a les otres. Los preseos pa podar son dos, les *tenaces de podar* pa les cañes pequeños y el *serruchu* pa les cañes más gordes.
- *Cuchar*: Otru trabayu que se facía y se fai cola pumarada yera cuchar les mazanales. Esti trabayu ye normalmente después de la poda. Pa ello cávase primero tierra que ta alrededor de la mazanal y dempués échase enriba un poco de *cuchu* o *d'abonu*. Esti llabor ye tamién añal. Tamién nos comenta l'informante que pa les mazanales que tán más cerca'l güertu lo normal ye que tolo que s'espeluxa al preparar o llimpiar el güertu s'echen alrededor d'elles, haciendo col pasu'l tiempu un *cuchu* natural.
- *Segar*: Convién nun descuidar la pación de la pumarada y nun dexalo crecer muncho. El que la pación tea alto supón un riesgu pa la pumarada, porque según l'informante agora hai munchu ratón, y si la pación ta alto ye mui fácil qu'en-

² Tamién se recueye la variante *arh.ueyu*.

tren al prau y los ratos comen los raigaños de les mazanales, matándoles.

- *Plantar*: De xemes en cuando hai que sustituyir dalgún mazanal vieyu o plantar más na pumarada. Pa plantalos hai que facer una poza lo bastante amplia, dependiendo de lo grande que seya'l *plantón*. Nel fondu de la poza échase cuchu abondo y enriba d'ello tierra abondo pa que los raigaños nun toquen el cuchu; enriba la tierra ponse'l mazanal y rellénase lo que queda de poza con más tierra. Los plantones había dos maneres de consiguilos: una d'elles yera cortar una caña del árbol y espetala; d'esta manera consiguiéense mui pocos, porque'l porcentaxe d'enraigonamientu de les cañes yera mui baxu; la otra manera yera tirando la *magaya* nun requexu'l prau pa qu'enriba d'ella fueran medrando mazanalinos. Güei ye tamién vezu'l plantar *pepites* en bandexes negres con compós pa que vayan medrando. Esto da resultaos perbonos porque asina son pocos los nicios que nun agarren.
- *Encontiar*: Cuando la mazana yá ta nos árboles y hai muncha mazana hai qu'encontiar les cañes de les mazanales con *h.orquetos* pa que nun esgayen pol pesu.

APAÑAR MAZANES

Pel mes d'ochobre, pa finales, entama'l llabor de recoyida de la fruta. Anque comenta l'informante que nos llagares caseros de poca producción ye normal «de Santa Ofimia p'arriba», pa finales de setiembre, entamar a apañar *la mazana del sapu*, que ye lo que va cayendo solo del árbol. Esto primero que se recueye sirve pa dir remoyando'l llagar y siempre se dexa pa bebelo en dulce. Nel procesu d'apañar lo normal ye que trabayen tolos de casa, homes, muyeres y neños, siendo mui raro que se tuviera qu'echar mano de los vecinos.

Entama'l procesu *esmenando* los árboles, normalmente los paisanos por ser una xera que requería fuerza física, aunque tampoco tenía que ser una persona determinada, cualesquier paisanu valía pa *esmenar*. Dempués d'esmenar, la fruta que nun cai col *esmenón*, hai que la tirar *dimiendo* les cañes cola *piértiga*.

Cuando la fruta ta en suelu entamamos a apañalo y a metelo en *cestos* o directamente en *sacos*, que será'l recipiente onde se tresportará al llagar. Pa metelo nos sacos ye perimportante que la mazana tea bien llimpio, ensin fueyes, nin yerbes, nin suciedá. Una vegada que la fruta ta en sacos, y los sacos bien amarraos³, lo normal yera traer al burru apareyáu y dir llevando los sacos al llagar, cargando cada viaxe cuatro sacos. Nel casu de que la pumarada nun tuviera cerca casa y se tuviera un carru, lo normal yera que la mazana d'esos pumaraes más alloñaes se tresportara en carru, de tal manera que cásique con un viaxe o dos se tresportara too.

Nes cases onde teníen muncha mazana y-yos sobraba, yera vezu que se vendiera a los llagareros; esto suponía un ingresu estra pa la economía familiar.

TIPOS DE MAZANES

Camuesa: Mazana grande de pelleyu mariello tirando pa verde.

Carrión: Mazana mediana y colorada.

Francesona: Mazana grande y achatada colorada con vetes marielles.

Mingana: De color mariellu y bon sabor. Ye mui apreciada.

Panera: Mazana mediana y colorada con vetes pardes.

³ P'amarrar los sacos emplégase cuerda de pita con una aguya gorda; de nun tener aguya val mesmamente una ramuca de mazanal que sirva p'afuracar la tela de los sacos. Antiguamente de nun tener cuerda a mano emplegábense tamién les fueyes de los xunclos.

Panerina: Mazana mediana, arredondiada, mariella con vetes coloraes.

Paragiies: Mazana grande y redonda de color mariellu con pin-tes coloraes.

Peru: Mazana grande de color verde tirando pa mariellu.

Raneta: Mazana grande de color mariellu.

Raneta encarnada: Mazana grande y redonda de color coloráu sobre mariellu.

Repinaldu: Mazana grande y colorada.

Sapu: Mazana que se garra del suelu, seya de la variedá que seya, y que s'emplega pal primer mayáu, pa dexar pa dulce.

Villaviciosa: Mazana mediana con vetes coloraes.

NEL LLAGAR

El *llagar* ye una parte importante de la quintana. Normalmente tiénse un quartu frescu dedicada a elli —polo corriente na bodega— y a tolos trabayos que tienen que ver cola xera y almacenamientu de la sidra. Coméntanos tamién l'informante que nel casu de que nun hubiera sitiü na casa pal llagar, yera tamién normal facer un tendeyón al pie de casa pa dedicalu a él. Yera vezu tamién tener un quartu apegáu onde estrar la mazana depués de lo apañar. L'informante nun sabe damos nome pa esti quartu⁴.

Nel llagar propiamente dichu (la prensa), que normalmente taba fechu de roble, podemos distinguir delles partes:

- *El h.usu*: ye la prensa propiamente dicha, el cilindru con forma de torniellu que sirve pa dir baxando y apretando la mazana.
- *La palanca*: Barra que se mete nel *h.usu* p'apretar.
- *La viga d'arriba*: Ye la viga que sostién el *h.usu*.

⁴ N'otros llaos conozse como *canigü*.

- *La viga d'abaxu*: Ye la viga que sostién la masera.
 - *Los pilares*: Pieces grandes verticales que sostienen les dos vigues.
 - *Les escuadres*: Pieces más fines que faen la cadarma del cuerpu de les tables de los llaos del llagar.
 - *La tabla de los llaos*: Tables que se ponen siguiendo les escuadres y que formen les parees del llagar y que torguen que s'escape la mazana. Tienen toes pa parte d'abaxo unes muezques grandes pa facilitar que salga'l zumu.
 - *La masera*: Parte d'abaxo del llagar, recipiente onde se recueye tol zumu de la mazana, tien un furacu (o dellos) per onde sal el zumu, que cai a una duerna.
 - *Los caballetes*: Soportes que van debaxo de la masera pa evitar que se mueva muncho; tienen el mesmu altor que la *viga d'abaxu*.
 - *Les tables d'apretar*: Tables que se ponen enriba de la mazana y que van baxando emburriaes pol *h.usu*.
- Asina mesmo nos tipos de llagar podemos tener tres⁵ tipos:
- *D'apertón*⁶: D'ún o dos *h.usos*. Ye'l que más conoz l'informante y el que ta descritu enriba per partes.
 - *De sovigañu*: Coles mesmes partes que l'anterior, pero'l *h.usu* nun va enriba la masera, ta nun costáu engancháu en dos vigues que sobresalen del llagar en forma de tisoría.
 - *De pesa*: Asemeyáu al de sovigañu, pero cambia la viga inferior na que s'inxer el *h.usu* por una piedra grande.

Dempués del tresporte de los sacos cola mazana hasta'l llagar, dexábense cerca del llagar (la prensa). Pa cuando tea la fruta tres-

⁵ L'informante alcuérdase y reconoz los tres tipos que se describen, pero nun sabe dar el nome de cada tipu.

⁶ Existe anguaño una variedá d'apertón que lleva vigues y *h.usu* de fierro que llamen *de carraca*, porque lleva nel *h.usu* un sistema de carraca que nun dexa qu'esti se desaperte.

portao, hai que tenelu *remoyáu* y pa ello métense les tables n'agua pa qu'hinchen un poco y échase tamién agua na *masera* pa qu'hinche la madera y nun pierda la sidra al apretar. Tien que tar llimpiu enforma y pa ello desmóntase y llávase bien con agua frío, de tal manera que nun quede porquería nelli. Pa cuando'l llagar ta llimpiu y *remoyáu*, entamamos a mayar la mazana.

Enantes, pa mayar diba echándose la mazana bien llimpio y llavao en *duernes*⁷ grandes, y los paisanos entamaben a machacalo con *mayos*⁸, poniéndose normalmente'l mesmu númberu de paisanos a un llau y al otru de la duerna; cuando la mazana taba bien machacao, diba sacándose con una *pala de madera*⁹, y echando les palaes direutamente nel llagar. Pue suponese que yera importante que la duerna de mayar tuviera mui cerca'l llagar pa facilitar esti llabor. Nesti llabor de mayar yera vezu qu'unos vecinos ayudaren a otros y que se punxeren d'alcuerdu entre les cases pa mayar. Al ser un llabor duru de facer, yera raro que mayaren les muyeres, anque si tenía que se poner tamién se poníen.

Güei tol llabor duru de mayar cásique desapareció cola apaición de les *mayadores* llétriques¹⁰. Lo normal ye que'l que tien un llagar tenga una mayadora llétrica que se pon enriba del llagar, pa dir echándo-y enriba la mazana, poniéndose ún a encuriosar la magaya según va cayendo nel llagar.

Debaxo de los furacos de la masera pelos que cai'l mostu pónese una duerna pa recoyer la *sidra dulce*.

En tando la *magaya* bien colacao pónense enriba *les tables d'apretar*, y enriba d'elles, en sentíu contrariu hasta que queden cer-

⁷ La duerna ye un recipiente grande y baxu de madera de cerezal o de roble. L'informante comenta que la castañal nun val pa facer duernes porque al mayar «da cortegada», un zusmiu que-y sal a la madera y dexa taste na sidra.

⁸ Los mayos yeren de madera y lo meyor ye que fueren de mazanal pa que nun dexaren tastu. Tamién puen ser de cerezal.

⁹ Ye importante tamién que seyan de cerezal o roble pola mor del tastu.

¹⁰ Hubo un pasu intermediu, que yeren les mayadores de rabil, que machacaben bien la fruta pero había que les mover dándo-y a un rabil.

ca'l *h.usu*. y cuando ta too prepara'o, entamamos a apretar col *h.usu*. Hai que repetir la operación poco a poco hasta que dexa de *pingar* la masera. Cuando dexa de pingar, quitamos les tables d'apretar y les tables de los llaos y *córtase* la magaya con una pala y lo que quitamos de los llaos va amontonándose en medio¹¹. En tando too amontona'o vuelven a ponese les tables y a apretar, repitiendo la operación hasta que dexa otra vuelta de pingar la masera. N'acabando de pingar repítase la operación de cortar la magaya, volviendo a repetir tola operación. El mostu d'esti tercer apretón llámase'l *terciupié*. Ye mui agrio pero ye perimportante echalo a la barrica porque ensin ello nun se fai la sidra. Nel casu de que col mostu d'un llagar se llenen delles pipes, ye importante dir llenándoles colo que-yos correspuenda de los tres apretones, permediando si nun son de la mesma capacidá y calculando sobre too la parte de terciupié que-yos correspondiere.

Dempués del tercer apretón hai que llimpiar la masera de magaya, pa dexar el llagar preparáu pa seguir mayando. Enantes dábase-yos al ganáu mezclao con piensu y con maíz lo que sobra de tol procesu.

Ye importante tener tamién preparaes les *barriques*¹², pa ello hai que les llavar bien y cuando tean llimpies dexales enllenes d'agua pa qu'hinche la madera y nun pierdan la sidra. Esti procesu d'hinchar la madera pue durar entre dos díes y siete, pero convién nun pasase, porque si dexamos munchu tiempu l'agua dientro la barrica acaba pudriendo y dexando tastu nella, tastu que dempués garra la sidra. De tener que tener más tiempu la barrica llena d'agua pa qu'hinche hai que-y cambiar l'agua pa que nun garre esi tastu del que falamos.

¹¹ Coméntanos l'informante que nos llagares pequeños ye meyor revolver la magaya cola pala que cortalo.

¹² Güei hai dos tipos de barriques: les más modernes tienen per dentro una capa de parafina que nun tenfen les antigües. Poro, les más nueves llínpiense con agua frío mentes que les vieyes llimpiábense con agua ferviendo pa mayor hixene.

Si tenemos dalguna barrica que tenga dalgún furacu de corollu o d'otra cosa, al llenala d'agua notaremos que pierde. Ye'l momentu entós d'igualala metiendo en furacu una espichina pa qu'hinche tamién y tape'l furacu. De ser un furacu un poco grande o que nun se pueda meter una espichina, tápase con *brea* y con *sebu* pa que *coden*.

Nuna barrica¹³ podemos distinguir les siguientes partes:

- *Les tables*: Formen l'armazón de la barrica.
- *La duela*: Caúna de les tables de la pipa.
- *Los aros*: De fierru, son los que tienen poles tables pa que nun s'abran, y de xemes en cuando hai que los apretar con un martiellu y un cortafriós moviéndolos poco a poco hacia la parte más ancha de la barrica.
- *Les cabeces*: Tables redondes que faen de tapes de la barrica. La frontal lleva dos furacos.
- *El h.uracu d'enriba*: Furacu na parte superior per onde se mete y se saca la sidra.
- *El h.uracu de la espicha*: Furacu na metada de la cabeza frontal que se tapa con una espicha y que sirve pa dir probando la sidra nel procesu de fermentación.
- *Espicha*: Cachu de madera finu que se mete nel *furacu de la espicha* que sirve de tapón pa poder probar y taponar la sidra.
- *El h.uracu de la caniya*: Furacu colocáu per debaxo del de la espicha, non mui baxu pa que nun dexa salir la *borra*; güei esti furacu ta casi en desusu porque les caniyes casi que nun s'empleguen.
- *La caniya*: Especie de cañu fechu de madera que sirve pa rellenar les botelles.
- *La portiella*: Puerta pequeña, na parte baxa de la cabeza frontal, que tienen les barriques grandes pa poder llimpia-les per dientro.

¹³ Normalmente de madera de roble o de cerezal.

Según va cayendo'l mostu na duerna va echándose na barrica dexando'l bocal ensin tapar pa que vaya *h.irviendo*. Demientras el procesu de *h.irvir* déxase la pipa abierta pel *h.uracu* d'enriba, pa que vaya sacando la puxarra. Pa esti procesu «ye bonu que tea fríu», esto fai que la sidra *h.ierva* adúlces y asina va tar meyor. Si fai calor el procesu va más rápidu y con sur entá más, nun quedando entós la sidra «tan buenu». Pue pasar que mayes delles barriques y el tiempu entame a camudar cada poco y tan pronto xele como tea de sur durante dellos díes; si pasa esto, entós lo más fácil ye que la sidra s'eché a perder, y quede «gordu como si fora aceite» y nun ruempa al escancialo. Esto pasó hai dos años echándose a perder delles barriques de dellos llagares familiares de Ribeseya teniendo que lo tirar.

Durante tol procesu nel que va *h.irviendo* la sidra, el nivel de sidra na barrica va baxando adúlces, polo que cada poco hai que *recebar* la barrica con más mostu.

Mentanto la sidra va *h.irviendo* va criándose la *tela* de la sidra na parte superior del mostu. Esta *tela* nun hai que la romper, porque entós tamién s'estroza la sidra. Si se quier probar la sidra hai *qu'espichar* la barrica y pa ello toles barriques tienen una *espicha* que se pon y se quita. Esta aición d'espichar adelanta'l procesu de fermentación¹⁴.

Pue pasar qu'al espichar una barrica a medio fermentar la sidra nun tea bueno y se decida vaciar dello y echa-y mostu d'otra pa intentar salvarlo. Pero l'informante comenta qu'elli enxamás lo fizo porque al final «acabes estropiando lo que diba mal y lo buenu». A esti procesu llámase-y *tresegar*.

Cuando al espichar la barrica¹⁵ la sidra ta al gustu de cada ún ye'l momentu entós d'entamar a embotellalo. Pa ello enantes hai

¹⁴ Diz l'informante: «Si quies que h.ierva más rápidu nun hai nada meyor qu'espichar tolos díes una vasu sidra d'una barrica».

¹⁵ Como tiempu orientativo, danmos dos meses de fermentación, más o menos, pa una barrica de doscientos cincuenta llitros.

que tener les botelles bien llimpies. Diznos l'informante qu'elli, cada vegada que bebe una botella, llávala, ponla a recudir y pon-y el corchu; d'esta manera, pa cuando-y toca llavales, les botelles tán cási-que llimpies, pues nun-yos entró nin polvu, nin mosques, nin mosquitos, nin arañes...

El procesu de llavar les botelles taba reserváu tradicionalmente a les muyeres de la casa, anque los homes, si había qu'echar una mano, nun teníen dengún problema en facelo. Llávense echando agua¹⁶ caliente, si taba frío, nuna duerna, y poco a poco diben llavándose les botelles con una escobina pa refregales per dentro.

En teniéndoles toes preparaes colóquense por caxes al llau de la barrica y entós ven enllenándose con una goma que ta preparada amarrada a una cañavera fina, con una plomada al final de la cañavera pa que funda y nun se mueva. Ente'l final de la cañavera, onde ta amarrada la plomada, y el bocal de la goma déxase una distancia dependiendo de lo grande que seya la barrica (una cuarta más o menos pa barriques de 250 llitros). Esta distancia ente'l fondu de la barrica y el furacu la goma, permítanos que nun salga la *borra* de la barrica. La borra ye la sidra que queda nel fondu de la barrica que ta turbio y que nun sirve pa embotellar; tírase.

Una vegada qu'entamamos a embotellar convién meter tolo de la barrica, porque al romper la *tela* pue echase a perder.

Cuando tenemos la goma metida na barrica, pegamos un sorbiatu pa qu'entame a cayer, y col otru estremu vamos llenando les botelles que tán nes caxes a los pies. Pa que pare de chorrar, entre botella y botella, o ponemos el deu a mou de tapón de la goma o doblámosla. Enantes nun s'embotellaba per esti métodu. Lo normal yera pone-y a la barrica una *caniña*, pero perdíase muncha sidra y el procesu d'embotelláu yera más trabayosu.

¹⁶ Solamente se llaven con agua, nun se-yos echa dengún tipu de deterxente que pudiere dexar tastu a la sidra embotellao.

Si acabamos d'embotellar y vemos qu'entá nun sal *borra* pela goma, entós baxamos la boca de la mesma, como un par de deos más cerca de la plomada, y repetimos la operación hasta qu'entame a salir la sidra un poco turbio. Entós garramos la *borra* y tirámoslo. En vaciando la barrica, hai que la llavar bien enantes de ponese a corchar. El procesu ye'l mesmu qu'enantes de llenales, teniendo en cuenta si ta parafinada o non.

En teniendo les botelles enllenes, entós ye tiempu de *corchalo*. Güei coles *máquines de corchar* métese los corchos¹⁷ n'agua frío pa llavalos y van corchándose les botelles una a una. Antiguamente'l procesu llevaba más tiempu, coles *corchadores* de madera. Estes corchadores nun apretaben el corchu, lo único que facien yera embocar el corchu nel *bocal* de la botella y con un *macetu* y un palu había que da-y al corchu hasta qu'entrara. Amás pa que'l corchu ablandara había que los *h.irvir* enantes.

En poniendo'l corchu a les botelles, lo normal ye poner nel bocal una *grapa*, que ye un fierru que torga la salida del corchu pola presión del gas de la sidra. Enantes les grapes nun esistíen, y había que-yos poner nos bocales un *alambre* que ficiera la mesma función que la grapa. Pue suponese qu'esi procesu yera munchu más duru que poner la grapa.

Parte de la sidra, como yá diximos enantes, déxase pa dulce, polo menos lo de la mazana de sapu, y depende de lo que guste en casa, daqué más. Yera vezu convidar a vecinos a probar sidra dulce acompañada de castañes asaes nos *magüestos*¹⁸; tamién acompañar les comíes con sidra dulce o del duernu y asina mesmo regalar a les persones qu'apaezan per casa per eses dómines con dalguna botella de sidra dulce. Esta sidra solamente lo hai mentanto se ta mayando, porque como nun se pue corchar, entós piérdese, pero lo

¹⁷ Güei los corchos vienen con una capa de parafina.

¹⁸ Nun ye obligatorio que la sidra colo que se convida nun magüestu seya dulce. De nun habelo en casa val perfectamente sidra fecho.

normal ye tener un garrafonucu pel llagar, mentanto chorre'l llagar, por si apetez un poco.

TIPOS DE SIDRA

- *Adelantáu*: Sidra que ta mui fecho, casi a un pasu d'avinagar. Duro.
- *Agüina*: Sidra con pocu alcohol, floxo y ensin cuerpu.
- *Blandu*: Ye la sidra que ta menos fecho. Col procesu de fermentación más cortu.
- *Con cuerpu*: Sidra que ta bono.
- *Del duernu*: Sidra dulce, recién mayao.
- *Desvanecáu*: Que nun tien fuerza, con pocu dióxidu de carbonu.
- *Dulce*: Ye la sidra que nun se corcha y que nun ta fermentao. Mostu de mazana.
- *Dulcín*: Sidra que dempués de fermentao, sigue teniendo tastu dulce.
- *Duru*: Ye la sidra que ta mui fecho. Tien un procesu de fermentación más llargu.
- *Filáu*: Sidra que s'echó a perder polos cambios de tiempu, que queda como aceite.
- *H.iláu*: Sidra *filáu*.
- *Fechu*: Sidra bastante fermentao, con bastante graduación.
- *H.echu*: Sidra *fechu*.
- *Muertu*: Sidra desvaneció, que nun tien fuerza, nin sabor.
- *Nuevu*: La sidra de la collecha del añu en cursu.
- *Puxarra*: Sidra de permala calidá.
- *Simple*: Sidra *blandu*, que ta poco fecho
- *Tiernu*: Sidra *blandu*, con poca fermentación..
- *Vieyu*: Sidra que nun ye de la collecha l'añu.
- *Volador*: Sidra con munchu gas. Al abrilu salta'l corchu y sal fuera la botella.

CONSUMU

La sidra, xunto cola lleche y l'agua, yeren les bebíes normales nuna quintana del conceyu. Ye dicir, podemos pescanciar que yera cási que la única bebida alcohólica que se tomada davezu. De xemes en cuando, tamién se podía tomar daqué de vinu, pero nun yera corriente por razones económicques; el vinu había que lo comprar porque nun se producía na quintana.

La sidra yera xunto col agua la bebida de mesa na xinta y na cena y tamién yera colo que normalmente se convidaba a la xente que pasaba per casa, pudiendo venceyalo poro con un usu de rrellación social. Rrellacionao con esti puntu, coméntamos l'informante que nun yera raro que dalgún vecín llamara a dellos collacios del pueblu pa espichar una barrica y n'espichándola quedase ellí hasta que se terminaba, lo que-yos podía llevar tranquilamente dos o tres díes. Pue suponese que tando tres díes a base de sidra, les condiciones nes qu'acababen la folixa nun yeren les meyores pa tornar pa en casa.

Nos chigres, l'informante diznos que yera vezu tomar sidra siempre en vasos como los d'anguaño pero más gordos, nun tien recuerdu de tomalo n'otros vasos o en xarres de madera. Tamién comenta que nun yera vezu que les muyeres apaecieren pel chigre a tomar sidra, qu'avezaben tomalo (a la que-y gustaba) pero en casa.

Tamién tien conciencia ver siempre tirar la sidra pa qu'*espalme* o *abra*.

Había dalgunes cases con llagar nel conceyu que facíen sidra abondo pa los de casa y siempre-yos sobraba. Entós nun yera raro que lo vendieran pa tomalo ellí mesmo, o pa llevar pa casa. Nun yera un chigre, pero podía dise a casa d'esi vecín a tomar unes botelles. Tamién sirvín, como digo pa cuando se terminaba en dalguna casa lo d'ellos, p'acabar l'añu, hasta que mayaren más. Vendíenlo por botelles o por caxes.