

## EL TRABAYU DE LA *SIDRE*<sup>1</sup> NA PARROQUIA DE CANDÁS (CARREÑO)

*Xurde Fernández Fernández*

La parroquia de *Candás*, del conceyu de *Carreño*, asítiase na llende col conceyu de Gozón. Llenda al norte cola mar, al este cola parroquia de Perlora, al oeste cola de Bocines (del conceyu de Gozón) y al sur coles de Perlora y El Pieloro. Na parroquia de Candás atopamos dellos nuedos de población y caseríos qu'igüen la parroquia y que-y dan un calter rural frente al calter urbanu de la villa de Candás. Son: El Carbayu, Carnicera, La Cruz, La Forca, Fuxa, El Llagarón, La Mata, La Matiella, El Pibidal, La Piedra, El Piñéu, Piñeres, El Regueral, El Seviyanu, La Sierra, La Tabla, La Talina y La Teyera.

<sup>1</sup> Na parroquia de Candás conviven les formes *sidra* y *sidre*. Anque ye más mayoritaria la primera, entá hai xente que diz dacuando la segunda. El profesor García Arias [(2003): *Gramática Histórica de la Lengua Asturiana. Fonética, fonología e introducción a la morfosintaxis histórica*. (2ª ed.). Uviéu, ALLA: § 3.3.1.1.] fala d'esti fechu: «En todos estos ejemplos resulta difícil extraer un factor común determinante del paso *-a > -e*, aunque la presencia de algún elemento de tipo palatal en el cuerpo fónico de la palabra pudo favorecer la modificación. Parece justificado pensar que se trata de un fenómeno en conexión con la tendencia del asturiano al cierre de las vocales átonas en general y de las finales en concreto. Se trataría de una *tendencia* no de una ley general y, en consecuencia, no debe de extrañar que, en un mismo punto del dominio lingüístico, sea frecuente la convivencia de la solución apuntada con resultados en *-a* para los mismos términos. En suma, al ser una tendencia el triunfo no ha sido total, ni en todas las palabras con *-a* ni siquiera en los términos señalados más arriba. La proclividad palatalizadora se manifiesta también en la toponimia...».

Dende antiguo son munches les cases y caseríes qu'en Carreño faen sidra pa en casa, anque col tiempu esti llabor foi amenor-gando por mor de que los ganaderos prefirieron que les *pumaraes* desaparecieren y quedaren a pación pal ganáu. Asina, per tol conceyu, hai delles tierres que tán anguaño a prau y reciben el nome de *La Pumarada* como alcordanza de la dedicación que tuvieron antaño.

Tamién dende antiguo hebo dellos llagares nel conceyu que se dedicaron a comercializar *sidre*. Los nuegos informantes<sup>2</sup> cunten hasta siete: «Güerno» en Perlora; «Riesgo» en Prendes; «Peñón», «Pachu Ramos» y «El Tronquín» n'Albandi; y «Casa Braña» en Candás. Ésti últimu asitiábase nel barriu de La Cruz y taba cerca de L'Academia, una institución escolar privada que funcionó hasta hai unos trenta años. Los neños al salir de clas «vien como la sidre salía pela puerta y entraben a probalo».

De toos estos llagares, namás «Peñón» sigue funcionando anguaño.

## LA PUMARADA

### *Pumaraes y mazanales*

Les güertes plantaes de *mazanales* llámense *pumaraes* y asitiá-bense davezu cabo la casa o la casería. Había cases que teníen delles pumaraes pa tener mazana d'estremaes güertes, de tierra estremao; porque la meyor sidra sal de la mezcla de munchos terrenos y de munches variedaes de mazana. Y polo corriente nun s'usa lo de tierres que tán cabo los ríos porque esta mazana nun ye bono, «ye insípido».

<sup>2</sup> *Jesús de Casa Rosalía* (La Tabla) y *Ramón de Casa la Reguera* (El Regueral), a los que-yos agradezo mui de veres la so ayuda.

Hai variedaes de mazana que s'usen pa comer, que nun son bones pa facer sidra (como la *golden*, la *reneta* o la *de chapa*). Y otros que se puen comer pero que davezu úsense pa facer sidra. Ente ellos: *crystalina*, pequeña y colorada y de sabor dulce; *clavelín*, de color cuasi blanco y de sabor dulce; *carrió*, de color averdosao con dalgo colorao, de sabor dulce; *garcíasol*, colorada y de sabor mui dulce (por causa d'ello si un añu hai muncha mazana, d'esta variedá nun s'echa pa facer sidra); *de Lin*, rayada y de forma picuda, mui ácida; y *de culera*, de forma arredondada, colorada y con dalgo verde, de sabor «nin ácido nin dulce».

Los mazanales hai que *podalos* y *cuchalos* tolos años y enxamás se sulfaten, nun se-yos pue echar nada de química. Si los mazanales nun se preparen tolos años, entós nun dan tolos años. Unos años dan más qu'otros, pero tolos años dan abondo.

Cuasi tolos años échase na tierra la semiente que queda nel llagar pa que nazan mazanales nuevos. D'esta semiente medren unes varines y a los dos años yá pues inxertar la variedá que quies, porque si nun lu inxertes esti mazanal va dar poco. Pa inxertar hai que dar dellos pasos: *cortar el tueru*; iguar unos *garcios*, unes cañes cortaes en forma de cuña, que tienen que ser del añu; *inxertar* los *garcios* na piel del tueru pa que pase la savia; *cintar*. A los dos o tres meses yá ves si prendieron o non. Si prendieron, al otu añu llévasse l'árbol pa la güerta, o pa onde quieras. Si nun prendió, hai que volver a inxertar al añu siguiente.

Hai mazanales qu'empiecen a dar a los cuatro o cinco años, y hailos qu'empiecen a dar a los ocho o diez años de tar plantaos. Los primeros duren poco, mientras que los segundos van durar ente cincuenta y setenta años.

### *Pañar mazana*

La mazana entama a pañase n'ochobre, lo primero lo que ta en suelu, que ye lo que se llama *la mazana'l sapu*. Esta mazana val poco

pa facer sidra, porque se daña nel cambéu de temperatura del branu al iviernu. Empieza a podreecer y cai al suelu. La sidra que se fai cola mazana'l sapu llámase *sidre'l sapu* y nun val mucho porque tien mui poca fuerza, val namás pa *sidre dulce*.

A partir de mediaos d'ochobre entama a *bastiase* lo que ta n'árbol con una vara. Esta mazana yá ye bono pa facer sidra, anque lo meyor ye lo que se bastia a mediaos de payares y primeros d'avientu. Depués de pañalo hai que metelo en sacos o facer una pila con ello pa que «se vaya faciendo», pa que vaya madureciendo porque «vien mui bravo», pero nun pue madurecer mucho, porque entós cuando se maye va desfácese. Tien que tar asina unos tres o cuatro díes. Nesti llabor ayudaba tola xente de casa y tamién los vecinos.

La mazana que se paña ye davezu pa facer sidra pa en casa. Pero tamién hai xente que viende una parte a llagareros y xente que nun tien llagar y viende tola collecha al llagar de «Peñón», n'Albandi.

### *El llagar*

El *llagar* ta siempre cabo la casa. Nesti cuartín faise tol procesu de facer sidra, onde va tener muncha importancia la llimpieza, too tien que tar mui llimpio. Hai que llavar bien tolos cacharos de la sidra y ponelos a secar pa que nun quede nada na *madera* (nin humedá, nin verdín...), porque esto pue pasar pa la mazana.

Nun *duernu* llantáu nesti cuartu, échase la mazana llimpio y entama a *mayase* col *mayu*, que tamién llamen *calabaza*. Ye un aperiu iguáu por un palu llargu qu'acaba nuna pieza pesada de madera.

Cuando yá ta bien mayao, hai qu'echalo en llagar con una *pala de madera*. Nun pue ser de fierro nin de nengún otru material que nun seya madera porque entós la mazana «cría mal color». Tamién había xente que llantaba'l *duernu* nun pisu más altu que'l llagar y dende ehí echaba la mazana machacao al llagar.

El día que la mazana machacao s'echa en llagar nun lo hai qu'apretar. Ponse la *madera* enriba de la mazana, pero ensin apretar, namás col pesu de la madera. Porque esti primer día la mazana nun ta mui fermentao, y si lo aprietes va salir una sidra con muncha *borra*, con munchu posu.

Al otru día entamábase a prensar col *fusu* (había llagares que teníen ún y llagares que teníen dos). Apretábase con una *palanca* llarga pa facer fuerza. Había que dir dando-y vueltes y, al empar, que diba apretando la mazana, la sidra cayía per una canaleta al duernu, que se ponía debaxo del llagar. Esta xera tien que se facer adulces porque la mazana tien que fermentar un poco en llagar y tien que dir *garrando color*.

Al segundu día d'apretar el llagar yá nun echa más líquidu. Hai que quitar la madera y mover lo que yá ye *magaya*, porque «crió una casa» y movelo con una pala de madera. Hai que volver a poner la madera y volver a apretar. A esti procesu llámase *dar el corte*. Si de la primer vez qu'aprietes saques aproximao unos ochenta llitros, depués de dar el corte saques unos diez.

La magaya son los restos que queden depués de mayar la mazana. Esto ye mui bon piensu y úsase pa dar de comer al ganáu.

Si'l tiempu ta fríu la sidra pue tar cuatro díes en llagar, anque lo meyor ye que tea tres. Si hai calor hai que sacalo en dos díes porque sinón *pícase*.

La sidra que cai nel duernu del llagar ye la *sidra dulce*. Dalgo d'ello bébese namás caer al duernu y el restu métese en *barriques* o *pipes* pa que fermente. Nes barriques o pipes que se van enllorando nun hai qu'echar too del principio, porque ye una sidra mui dulce. Hai qu'echar tamién lo que llamen el *turcipié*, lo último que da'l llagar, que ye una sidra «más fino, más fuerte y tien más alcohol. Vien de la piel de la mazana». Esto ye lo que da más fuerza a la sidra. Lo que sal depués del *turcipié* (depués del tercer o quartu día) «paez que yá quier fermentar», namás val pa beber en dulce.

El tonel o la barrica hai que rellenalos tolos díes y esperar a que pare de *ferver*, hasta que pare d' echar espluma; entós, tapes. Hai que curiar que nun ruempa la telina que cría la sidra perriba, la *madre*, porque si se ruempe pícase. La madre ye'l cierre pa que la sidra nun respire.

La sidra na barrica o tonel déxase de tres a cinco meses. Hai que dir prebándolo hasta que tea al gustu; pa prebalo ábrese la *espicha* y la sidra échase nun vasu. Tien que tar fino y nun pue tar dulce, porque si lo embotelles tando dulce, ensin tar fermentao dafechu, entós esploten los corchos y sal con muncha espluma. Esta sidra ta mal fecho porque'l líquidu nun pue emburriar al corchu. A esta sidra llámen-y *d'espoleta*.

La sidra ye mui delicao y, polo tanto, hai que curialo muncho pa que nun se *file*, pa que nun s'estropie. Esto nótese cuando s'echa un culín: al echalo, quites la botella y sal como un filu y en vasu queda como si fuere aceite. Sobre esto hai xente que diz que ye porque se sulfató la mazana; tamién hai xente que cree que ye porque al face-lo apretóse abondo; y tamién hai xente, ente ellos los informantes, que creen que la sidra fíbase porque fermentó enantes de metelo na barrica, porque tuvo más de tres o cuatro díes ensin meter na barrica. La sidra al escanciar tien qu'*espalmar* al borde del vasu, «tien que romper, abrir y quedar ensin espuma».

Hai xente que quier quedar bien «cuando saca una botella sidre», y entós ayuda a la sidra a qu'*espalme*. Echa xabón o grasa de gochu nel *boquín* de la botella pa qu'al cayer nun tenga espluma. Esto fai qu'a la sidra-y quede'l sabor d'eso que s'echó en boquín.

### *Embotellar*

Hai que llavar bien con agua les botelles usaes l'añu anterior, y depués poneles a secar en *paxos* boca abaxo hasta que nun quede nada d'agua. Si la botella tien dalgo puerco apegao a ella hai que llavales con *maíz*, *tritu* menudino o con *perdigones*. Pero pa que nun

quede nada puerco apegao hai cases nes que namás que se bebe la sidra llávense les botelles y vuelven a tapase col corchu. La xera de llavar les botelles faenlo davezu les muyeres, aunque tamién lo puen facer los homes.

Cuando les botelles yá tán llavaes entamen a enllenase con ayuda d'un grifu de madera o de metal. Y después córchense. D'una *barrica* salen aproximao trescientos botelles, y d'una *pipa* unes seiscientos.

Cuando yá ta embotellao hai que guardalo nun sitiú escuru y fríu, a una temperatura ente 12-14 graos. Y pa que se vaiga faciendo tamién ye bueno moveles de cuando en vez. La sidra después d'embotellao va siguir faciéndose; cambia'l tastu de cuando s'embotella a cuando s'abre pa beber; na botella va garrando fuerza.

### *Consumu*

La sidra que se fai nuna casa o nuna casería ye davezu pa en casa, aunque tamién se regala a familiares y a amigos y siempre qu'hai visita convidase a unes botelles pa que preben la sidra.

En munches cases de la parroquia intentaron facer tamién pa en casa *llicor de mazana*, con sidra dulce, oruxu y azúcare. Les botelles de llicor hai que moveles tolos díes pa que se desfaiga bien l'azúcare. Tarda un mes en facese.