

FACER LA SIDRA NA PARROQUIA DE BOCINES (GOZÓN)

Xurde Fernández Fernández

Bocines ye la parroquia más oriental del conceyu de *Gozón* asiada na llende col conceyu de Carreño. Llenda al norte cola capital del conceyu, Lluanco; al sur coles parroquies de Candás y El Pieloro, pertenecientes al conceyu de Carreño; al este cola mar y al oeste cola parroquia gozoniega de Cardo. En Bocines atopamos dellos nuedos de población: Antromero, Cabornio, Condres, Fumayor, La Gallega, La Guardada, La Rodil, Salines, La Uz, La Vallina y Valparaíso.

Yeren munches les cases de Bocines que pañaben *mazana* de les pumaraes pa facer *sidra*, unos namás pa en casa y otros tamién pa vendelo. Pascual Madoz¹ fai referencia a la venta de sidra nesta parroquia. Anguaño nun hai na parroquia llagar nengún que faiga sidra pa vender, namás se fai pa beber en casa y pa regalar a los vecinos, amigos y familiares.

LA PUMARADA

La güerta dedicada a pumares llámase en tol conceyu *pumarada*. La mayoría d'elles taben cabo la casa, anque tamién les había

¹ Pascual MADDOZ (1985 [1845-1850]): *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España*. Ed facs. Valladolid, Ámbito: 87.

dalgo más alloñaes. Munches d'elles desaparecieron lo mesmo qu'otres güertes con otros árboles de fruta cuando'l sector ganaderu se fizo mui fuerte. Munchos ganaderos prefirieron qu'estes güertes desaparecieren y se convirtieren en praos o en tierras a maízu pa dar de comer a les vaques. Desaparecieron les güertes nes que recoyíen fruta de toa mena (cirueles, mazanes, figos, cereces... que llevaben a vender *a la plaza* a Candás o a Avilés), porque los árboles molestaban y por ello fueron desapareciendo, dexando'l so espaciu pa pación. En Bocines había güertes abondes dedicaes a mazana, tanto *de mesa* (una d'elles ye la clas que llamen *de mon*) como pa facer sidra. Ente estes últimes tópanse les races de: *carrió*, una variedá «mui dura, buena porque aguanta munchu», bastante colorada y dalgo rayada y úsase tanto pa sidra como pa mesa; *blanquina*, «de color mui claro y mui tierna», mui bona pa facer sidra; *rayadina*, «de color verdoso con dalgo colorao», mui ácida y por ello en delles cases nun se come; *de Lin*, variedá que s'usa pa facer sidra, y que davezu nun se come porque ye mui ácida, de color verde con dalgo colorao; *picona*, colorada y bastante ácida que se llama asina porque tien una forma puntiaguda; *dulcesol*, variedá nueva de sabor dulce, colorada. Por razón d'ello nun s'echa sola pa facer sidra porque sal mui dulce.

Los informantes² dícnos que lo normal pa facer sidra ye usar estremaes variedaes de mazana y frutos d'estremaos suelos. Lo corriente en Bocines son suelos con munchu fierro, de color encarnao, que ye un suelu bonu pa los mazanales. Pa facer sidra hai qu'echar tamién mazana que naciera en suelos calizos, porque estos suelos dan «muncha fuerza y munchu gas pa facer la sidra». Considérense los meyores suelos pa los mazanales.

² *Josefina Suárez Muñiz* (Casa l'Indianu, Condres); *Isidro Rodríguez Rodríguez* y *Ana María Vega Pérez* (Casa Nicanor, Condres), a los que doi les gracias mui de veres. Tamién quiero dar les gracias a la mio familia y amigos que m'ayudaron nesta xera.

Podar y cuchar

Tolos años, per xineru, hai que *podar* y *cuchar* los mazanales. Pa cuchar cávase alrededor del mazanal y depués échase'l cuchu enriba. Los mazanales nun se sulfaten, nun se-yos echa nada de química.

Inxertar

Otru trabayu qu'hai que facer a los mazanales ye inxertar, pa que tengan «sangre nuevo». Una manera d'inxertar ye l'inxertu *de púa*, onde los pasos qu'hai que dar son: a) cortar el tueru a un metru más o menos del suelu; b) con una navaya fáise-y un tayu «pa baxo»; c) el *garfiu*, que ye como se noma a la caña que queremos inxertar, afílase per un llau con una navaya; d) métese'l garfiu en tueru pa que la *sangre* cuerra per él; e) envuélvese en moñica de vaca pa que nun entre aire. Agora faise con plásticu; f) anguaño, cuando'l garfiu prende hai que quitar el plásticu.

Estos mazanales al añu entamen a dar una o dos mazanes. Pero hasta ocho o diez años depués «nun dan nada curioso».

Dende siempre, oise que los mazanales dan mazana un añu sí y otro non, o que dan un añu muncho y otro poco. En Casa l'Indianu, en Condres, l'añu que los mazanales teníen muncha flor *esfloraben* a dellos, quitáben-yos les flores pa qu'al otro añu volvieren a dar flor y mazana.

Pañar mazana

Na xera de *pañar* collaboraba tola xente de casa y, dacuando, dalgún vecín. A partir del once de setiembre (San Martín) la mazana yá ta pa pañar. Pero davezu espérase un poco más, hasta los meses d'ochobre y payares. Darréu hai que *bastiar* los árboles con una vara d'ocalitu o d'ablanu que tien que ser «llarga bastante y que nun ruempa» pa tirar lo que ta n'árbol.

Pa sidra ye meyor lo que ta n'árbol, y lo peor ye la *mazana'l sapu*, que ye lo primero que se pisa, lo que se paña del suelu a primeros de setiembre. A la sidra que sal d'esta mazana, llámen-y *sidra'l sapu* y «tien un sabor amargu, como'l de la corteya'l mazanal».

Enantes de metelo en *cestos* o en *sacos* hai qu'escoyer la mazana pa nun meter nenguna que tea podre. Y yá metío hai que lleválo pal llagar, que por un regular ta nun quartu cabo la casa: en carru si la pumarada ta lloñe o nos mesmos cestos o sacos al llombu si ta más cerca. Nellos queda hasta l'otru día, que s'entama a *mayar*. Tamién lo hai que llavar o llimpiar si hai dalguna manchada de tierra o barru enantes de metelo en llagar.

La mazana que se pañaba yera davezu pal llagar de casa, aunque tamién había xente que lo vendía a los llagareros de la zona o a otros llagareros de la contornada. Por exemplu, en Casa l'Indianu tuvieron llagar pa vender sidra (tamién hebo otros na parroquia). Usaben tola collecha pal so llagar, pero desque dexó de tener una finalidá comercial namás se dexaba pa en casa lo que se diba mayar y lo otro vendíase a dellos llagareros de la redolada como «Peñón» d'Albandi, «Güernu» de Perlora o «Braña» de Candás, los tres nel vecín conceyu de Carreño.

El llagar

El *llagar* ta davezu mui cerca de la casa. Ellí faise tolo que cinca al trabayu de facer sidra. Dicíen los vieyos que «namás la madera podía tocar la mazana o la sidra». Daqué que nun fuera d'esti material, como'l metal o dalgo paeció, nun se podía usar pa facer la sidra. Anguaño, los llagares industriales usen munchos ardiluxos que nun son de madera.

Lo primero que se va *mayar* ye lo que primero se pañó, lo del suelu. Dempués mayaráselo lo bastiao.

Echen la mazana llimpio nel *duernu* llantáu na metada'l quartu y empiecen a mayalo col *mayu* de madera, un palu con un estre-

mu munchu más gordu col que se machaca la mazana. Poníense dos o tres homes per cada llau, caún con un mayu y empezaben a machacalo cruzando los mayos. Cuando la mazana taba bien machacao, garrábase una pala de madera pa echalo en llagar.

Pero pa echalo había que *armar* el llagar. Armábenlu poniendo tables alrededor de la *mesa'l llagar*, dexando alrededor una *canaleta* pela que cuerre'l zume. Porque namás que s'echa la mazana mayao, el líquidu yá entama a correr y a caer nel duernu que se pon debaxo'l llagar.

Enantes d'echar la mazana había que poner en llagar una tela o un sacu dende la mesa'l llagar hasta un duernu que poníen en suelu col envís de que si cayía dalgo de mazana machacao cayera pal duernu y volver echalo en llagar. Ellí tenía que tar hasta'l día siguiente porque dicíen los vieyos que «tenía que cocer».

Al otru día entamaben a prensar con unos tablones que poníen enriba la mazana machacao. Estos tablones tienen furacos pa que'l zume vaiga metiéndose per ellos pa cayer a la canaleta y cayer per unos furacos qu'hai na mesa al recipiente de madera o la duerna na que cai la sidra.

Pa prensar había qu'apretar col *fusu* (había llagares d'unu o de doble fusu). Al fusu había que mete-y una barra pel furacu pa dir dándo-y vueltes apretando. El llabor d'apretar el fusu facíenlo ente dos o más persones. Tamién lo pue facer una sola persona, pero hai qu'apretar muncho.

Al apretar el fusu los maderos van baxando y apretando la mazana. Según va baxando la prensa hai que dir poniendo más pesu enriba, porque al empar que la *magaya* baxa hai que dir poniendo más tables pa dar más presión. A esto llámenlo *calzar*.

Quando pelos furacos yá nun pinga la sidra dulce hai que quitar los maderos y *da-y el corte*. Con una pala de madera hai que dir cortando lo que yá ye *magaya*. Hai que garrar lo de los llaos y dir metiéndolo pal mediu. Depués hai que volver a prensar. Hai que *dar el corte* polo menos una vegada al día.

Lo que cai nel duernu dende que s'echa la mazana machacao hasta esti segundu procesu de prensáu ye la *sidra dulce*. D'esta sidra dulce una parte ye pa beber y otra pa meter en barriques y dexar que se faiga la sidra. La sidra dulce que nun se mete na barrica a los pocos díes ponse malo, «avinágrase».

La sidra métese na barrica pa que *fermiente* cola ayuda d'un *embudu* y una *peñera*. Los informantes nun nos dieron el tiempu exactu que la sidra ta na barrica. Cúntennos que depende de cómo se quiera la sidra, «más fecho o menos fecho». Pa saber si yá ta, hai qu'*espichar* la barrica y dir probando la sidra hasta que dexa de tar dulce y se ponga al gustu. Pa probalo, sácase un culín y si ta dulce déxeslo un mes más, sinón hai qu'entamar a corchar. Por exemplu, en Casa l'Indianu de Bocines gustába-yos «que tuviera claro, que tuviera un sabor non mui fuerte». Anque tamién nos dicen que'l tatsu de la sidra va cambiar tovía cuando tea na botella.

Pero la sidra na barrica va dexando «poso», la *borra*, que ye d'un color escuro. Esto nun val pa beber, sinón que val pa facer vinagre. Depués de meter la sidra en botelles, esto métese nuna barrica vieya hasta que se fai vinagre.

Embotellar

Lo primero ye llavar les botelles que se tienen d'otros años y qu'enantes yeren les qu'usaron siempre pa sidra, de color verde o marrón. Anguaño val cualquiera, davezu nes que vien el cava o la sidra achampanao. *Esclarábense* a mano con maízos o *perdigones* dientro «pa quita-yos la mierda del culo». Esti trabayu facíenlu davezu les muyeres.

Les botelles enllenábense poniendo na espicha un grifu de madera, aunque anguaño en munchos sitios ye de metal. Nun se puen enllenar les botelles hasta arriba porque sinón depués nun entra'l corchu. Y depués yá se *corchaben*. Facíase con una *corchadora*, un aparatu especial pa corchar.

Lo primero pa corchar yera poner los corchos, que s'usaben d'un año pa otro, cociendo nuna pota. Anguaño úsense corchos parafinaos compraos, que namás s'usen una vegada. Depués de cocíos metiense nel *boquín* del aparatu usáu pa corchar y con un mazu de madera hai que da-y pa meter el corchu na botella: «Hai que face-lo con buen pulsu».

Pero los corchos tamién puen fallar, porque hailos que tienen dalgún poru. Nesti casu la sidra estrópiase y hai que dexalo pa vinagre.

El consumu

Anguaño nun hai nengún llagar en Bocines que comercialice sidra. Pero entá se fai sidra en munches caseeríes, y faise pa en casa (pa tomar cuando hai dalguna visita o cuando a ún-y pete) o pa regalar.

Antiguamente en Casa l'Indianu teníen un llagar que vendía sidra y hasta ellí diba a la xente a compralo per toneles. De xuru, foi ún de los caberos llagares d'esta mena qu'hebo na parroquia.

Anguaño, amás de facer sidra, intenten en delles cases facer llicor o oruxu de mazana. Dellos consiguieron un bon productu y otros namás llegaron a intentalo.