

## LA SIDRA EN CASTRILLÓN

*M.<sup>a</sup> Esther García López*

*Castrillón* ta asitiao na costa central d'Asturies. Ye un conceyu que dedica más d'un 50% de la so estensión a l'agricultura, repartío ente tierres de llabor, praos y terrén forestal. Na zona urbana concentrada en Piedras Blancas, Salinas y Raíces los sos habitantes dedíquense a servicios y al trabayu na fastera industrial del conceyu que da empléu a una bona parte de la población activa. Nos caberos años entama a xorrecer l'actividá turística.

Inxertada na actividá agrícola podríamos considerar la ellaboración de sidra, que nel sieglu pasáu foi una actividá importante ya qu'hubo unos cuantos *llagares* de muncha producción y otros munchos de producción pal consumu familiar.

### DELLOS LLAGARES EN CASTRILLÓN

*El llagar d'Eliseo* en Moire, *El llagar de Ca Casín* en La Torre, *El llagar de Ca Aquilino* en Santiagu'l Monte, *El llagar de José Manuel* en Piedras Blancas, *El llagar de Ca Celesto* y *El llagar de Luis Cuervo* en Peñarréi, *El llagar d'Ángel Campa* en Teboyas, *El llagar de Gil* en Ca Ferreirín en Teboyas, y *El llagar d'Andrés el Gallego* en Las Bárzanas fueron los llagares qu'escoyí como muestra de que nel conceyu de Castrillón hubo una importante producción de *sidra* cuasi

de xuru dende finales del sieglu XIX hasta mediaos del sieglu XX, época na que quiciabes, pola mor de dellos cambios na sociedá rural d'esti conceyu, dexaron d'esplotase. Dellos de los llagares familiares como los de Peñarréi y Teboyas siguen produciendo sidra, anque en llagares modernos, ya introduxeron máquines de tou tipu pa facer más cómoda la so elaboración de la sidra.

### DALGO D'HESTORIA

El llagar d'Eliseo ye mui antiguu. Nun se sabe la fecha de construcción pero sí afirman que ye del sieglu XIX. Primeramente taba en Moire d'Arriba onde naciera Constantino del Busto, y al treslladase a vivir a Moire d'Abaxu, treslladaron tamién el llagar a la nueva casa. Constantino morrió nel añu 1946, a los 68 años, y con él morrió práuticamente la esplotación del llagar. El so fíu Eliseo fexo sidra dos o tres años más y dempués dexaron de producir. Otres ocupaciones llenaben el so tiempu, pues nesta casa teníen molín, tienda «de too», panadería, bar, salón de baille<sup>1</sup> y hasta ferraben ganáu.

Esti yera un llagar mui grande, que conserven güei nel llugar onde dio antaño tanta producción. En cada *llagarada mayaban* 8.000 kilos de *mazana*. Los *toneles* yeren de 15, 10, 25 y 50 *pipas*. Caúna d'ochenta llitros. Tanto los toneles como les pipes teníen que ser de madera de carbayu o d'álamu. Nun podíen ser de castañal porque da'l tinte.

Otru llagar grande yera'l de Ca Aquilino en Santiagu'l Monte. Facíen sidra pal chigre y pa esportar. Teníen chigre, bolera y estan-

<sup>1</sup> Nel llugar onde taba'l salón inda se conserva una pianola d'aquellos tiempos que funcionaba con una perrona por pieza. Yera un baille mui concurríu pola mocedá de los alrededores. Ellí vinieron famoses orquestes de la dómina: «La Sycosa Boys», «Neptuno», «La Venus» de Grau, «La Lira» de Pravia, «La Muñiz» d'Arnao que tenía dos bandoneones y otres... Tamién traíen compañes de teatru.

cu y yera otru de los llugares de Castrillón onde se facía baille, al son d'un organillu<sup>2</sup> que tocaba Antón de Lauriana, un paisanu que yera feliz tocando. Allí acudía mocedá de los pueblos d'alredor: Naves, Ranón y hasta d'Avilés. Tamién veníen a xugar a los bolos y a xugar a les cartes y yera un chigre onde se tomaba sidra abondo.

Nestos llugares el llabor facíase n'andecha, cuando *pisaben* llamaben a muncha xente p'ayudar, porque yera muncha cantidá lo que se pisaba. Olga Mieres alcuérdase d'un *toneleru* que diba a la so casa a facer los toneles. De la reparación encargábase so pá que yera mui «curiosu». Pa sellalos utilizaba brea.

En Las Bárzanas hubo un *llagar con dos vigues* onde tamién se mayaba abonda mazana.

En Piedras Blancas, xustamente onde se levantó un bloque pisos al pie la carretera xeneral, xunta la plaza d'abastos, yera onde s'asitiaba'l llagar de Ca José Manuel (Ca Eladio). Un llagar mui grande que vendía sidra pelos pueblos d'alredor. Teníen dos *pomaraes* de gran estensión, una en La Castañalona, una finca de cuatro díes de bueis con munches clases de mazanes. Otra pomarada más cerca de Piedras, xunta casa Alicia. Ésta tenía más ralos los manzanelos pero yera entá de más estensión, 5 ó 6 díes de bueis.

Esti llagar desapareció hacia l'añu 1950, pero l'informante<sup>3</sup> nun nos esplica los motivos; equí, nel llugar onde taba asitiáu'l de Piedras Blancas, compráron-yos el solar pa facer pisos y diéron-yos un pisu a cada hermanu. Naide siguió col llabor de facer sidra.

Estos llugares grandes y antiguos de Castrillón desaparecen más o menos nesta época, hacia 1950, y coinciden cuando los dexe-

<sup>2</sup> Col tiempu y principalmente peles fiestes del pueblu, yá veníen orquestes como la llamada «Los Alacanos».

<sup>3</sup> Gracias a toles persones que m'informaron, especialmente a: *Eliseo del Busto Fernández* y *Generosa Fernández López* de Moire; *Flora del Busto* d'El Cuadro (98 años); *Ángel Campa* de Teboyas; *Gil Fernández García*, *Olga Mieres Prendes* (85 años) y *Mary Ablanado Mieres* de Santiagu'l Monte; *Eladio Fernández Campa* de La Torre; *Luis Cervo García* y *Atanilda Olga Rodríguez Fernández* de Peñarréi.

d'esplotar los más viejos. Según Aladino, de La Torre: «Tenía que gustate y había que trabayar mui duro, daba munchu trabayu».

El llagar de Santiagu'l Monte tamién desapaez hacia 1955-60 y foi esplotáu por varies xeneraciones, esistiendo yá nos primeros años del sieglu xx. De toles formes, aunque sin esplotar, tuvo en pie hasta'l año 2003, cuando espropiaron la casa (Ca Aquilino) pa pasar l'autovía. Yera un llagar que tenía 8 ó 9 toneles de 3.500 litros y munches pipes pequeñes. El güelu yera un gran catador de sidra, fixábase ente otres coses en que dexara *grasa* nel vasu. Tamién se sabía si *rompía* bien y facía muncha espuma nel vasu, señal de que yera bono y dulce.

En Castrillón amás d'estos llagares grandes, había chigres onde se consumía sidra, como en Ca Roxa o Ca Mexa de Las Bárzanas. Nos llagares pequeños consumíen la sidra pel branu, pel tiempu la yerba y si venía xente a casa «sacaben una botelluca».

En Peñarréi tamién hai varios llagares, en Ca Celesto y en Ca Luis Cuervo, en Ca Paco'l Cuervu y el de Ca Máximu. Nesti últimu agora yá nun fan sidra porque nun viven nel pueblu. Los dos primeros siguen mayando en llagares modernos, que sustituyen a los que n'otros tiempos yeren de madera. Fixeron sidra siempre dende fai cien años o más. Yeren llagares pequeños onde siempre se fexo sidra pal gastu, unes 600 botelles.

## EL PROCESU

Nel llagar d'Eliseo molíase nel *pisón* col *mayu* pa llueu pasalo al *camaráu*. Nel camaráu era onde s'echaba la mazana molío. Cada poco cambiábase. Unos años más tarde apareció una máquina con dos volantes ún a cada llau del *molín*. Al baxar el llagar pa Moire d'Abaxu, onde ta actualmente, acopláronlu al molín farineru, asitiáu xustamente a la vera'l llagar, que molía con agua del ríu de Piar-nu. Esti molín activábase per mediu d'unos polees acoplaes a un engranaxe que yera l'exe'l molín.

Na *moxeca* echaben la mazana entero y d'ehí pasaba al camaráu, baxando pela *canaleta* del molín. Dientro del camaráu montaben una estructura de madera pa contener la mazana. Poníense unos tablones fuertes de cuatro deos de grosor, otros penriba atravesaos y otros encima, más anchos. Baxaben la viga. Poníense unos tacos forrando pa que *presaren* la mazana hasta que namás quedare la *magaya* o *maga*. La viga tenía unas piedras que pesaben unes dos o tres tonelaes, la *pesa*.

Según diben presando *daben el corte* pa xuntar la mazana, cortaben pelos llaos y echaben nel centru pa presar. Solía dase'l corte pela nueche<sup>4</sup>; cuando yá taba abondo esprimío facíen subir la pesa col *fusu*; cola presión durante tola nueche la pesa llegaba hasta tocar el suelu. La mazana llegaba a ocupar la mitá del camaráu. Esti yera llabor de los homes.

N'otros llagares más pequeños, el cuadru tenía un canalín tou alrededor pa que la sidra fuere corriendo. Entre *capa* y *capa* de mazana poníase una *capa de paya* pa que saliere meyor la sidra.

Nel llagar de Gil en Teboyas últimamente punxéron-y un fierru con una bola d'aceru que facía de coxinete y asina daba menos trabayu. Esti llagar ye pequeñu pero ta en funcionamientu.

El mesmu día que s'empieza a presar la mazana empieza a salir la sidra pa los *duernos*, nos llagares grandes, 8.000 kilos de mazana nel camaráu. El procesu d'aniciu duraba una selmana. El primer día yá s'empezaba a llenar los duernos y diben echándose pa los toneles o pipes con calderos ayudándose con un embudu grande de madera, colao per un trapu o una manga pa que nun pasara nada de la magaya, nin mosques o otros povisos, pa que nun saliera'l *posu*. Cuando paraba *ferver* na barrica, acoplábase-y a la goma un palu, y asina nun llegaba al fondu y nun salía la *madre*. En Moire nos caberos años que

<sup>4</sup> Nos llagares de Teboyas, que son familiares, dempués de dar el corte sacaben entovía unes 50 botelles más. Dícenme los informantes que ye meyor dar el corte que non revolver cola magaya como fan agora nos llagares modernos.

funcionó'l llagar disponíen d'una bomba pa *trasegalo*. Una bomba nel duernu y otra na *vasija* o *pipa*. En Santiagu'l Monte tamién teníen una bomba manual pa facer el trasiegu. Esta operación de trasegar la sidra ye mui importante, pásase d'una pipa pa otra. Faise dempués de *fermentar* y salir *la maldá*, déxenlo tapao un tiempu, faise'l trasiegu y dempués del trasiegu tien que pasar una temporada, hasta *embotellase*. Nel trasiegu vei procurándose que quede la madre no fondu.

Los toneles teníen nel témpanu frontal un furaquín que se tapaba con un tacu de madera qu'entrare a presión, nomáu la *espita* o *espicha*<sup>5</sup>; tamién se tapaba con una mazana y en dellos casos con barru. De xemes en cuando probábase, con una paya, a ver cómo taba la sidra, cómo diba'l procesu.

En cuantes al consumu de *sidra del duernu*, discrepen los informantes: dalgunos opinen qu'enantés nun se consumía tanto. Otros informantes dicen que siempre se tomó la sidra del duernu y que va munchos años yá se consumía nos *amagüestos*. En Santiagu'l Monte alcuérdense cuando entamaba a salir *la sidra dulce*, los neños faciendo una fila pa que-yos dieren d'ello.

Hai que tener muncha práutica pa saber cuando la sidra ta fecho según como se quier. Si ta menos tiempu sal más dulce y si pasa más tiempu ye más ácido, pero eso ye la práutica con daquién que sabe catalo pa dir deprendiendo, sinón, lo más seguro ye que nun salga bien. Nun ye llabor ná fácil pa quien nun ta d'ello.

Pel antroxu<sup>6</sup> yá taba dello corchao, porque alcuérdense los informantes de dir al llagar d'Eliseo a buscar sidra pa tomalo nes feches, más bien poco fermentao, un poco dulce. Según Luis Cuervo, munchos *pisen dulce* porque ye «pa en casa» y gusta-yos más asina. Cuan-

<sup>5</sup> *Espicha* tamién se-y llama al canalín per onde sal la sidra pal duernu y a la fiesta que se fai al rodiu de la sidra, con comida tradicional como llacón, capones, güevos, chorizos cocíos en sidra y otros manxares de la nuesa cocina.

<sup>6</sup> Pel antroxu facién el pote de berces pero echaben una morcilla pa caún, porque esi día había qu'antroxar ya que llueu llegaba la cuaresma y nun se comía grasa, tolos vientres guardaben la vixilia.

do ye pa bares, pisen más *áspero* por que los bonos bebedores quieren sidra que tea más acidoso.

Tamién se tomaba sidra n'otres celebraciones familiares.

La sidra hai que bebelo acabante *tiralo*, xustamente cuando *rompe* nel vasu, sinón pierde tol sabor. Si ye bono, namás escancialo tien que *vese'l granu* pa que sepa bien; tien *qu'espalmar* (romper bien nel vasu). Si queda *ciego* (sin espuma) ye que nun ta bono, ta muerto. La sidra hai que *tíralo* dende bien alto, non echalo muerto.

Lo que quedaba dempués de prensar la mazana, la magaya, dábase-yos a les vaques.

## LLIMPIEZA

Les pipes y los toneles llimpiábenlos con agua abundante y un cepiyu, los más grandes, metiéndose dientro<sup>7</sup> pa que nun quedara nada de posu. Les pipes llimpiábenles con agua ferveiendo. En dalgún llagar echáben-ys azufre. Agora, como los toneles lleven una capa de parafina, llávenlos con agua frío cuando se vacia la sidra y llueu pa volver a echalo. En La Torre diben buscar l'agua a la fonte pa esta operación de llaváu, delles veces nuna pipa.

Les botelles diben llavándoles según diben quedando vacíes y corchábenles col corchu vieyu pa reservaes pa la próxima collecha.

Pa embotellar nun val cualquier día, tien que ser un día claru y espexáu, que nun faiga aire y a poder ser en menguante.

Si s'estrozaba dalguna pipa de sidra, dalgo que yera bien raro, utilizábase pa facer vinagre.

La sidra naide sabe lo que dura. Xustifica esta afirmación Gil de Teboyas y cuéntanos como anéudota que cuando reparó la casa topó nel sótanu dos botelles que debíen tener unos 30 años y que la sidra

<sup>7</sup> Cuéntame un informante que los toneles tamién servíen d'escondite pa cortexar. Yeren un llugar bien resguardáu pa dalgún mozu que quería vese a soles cola moza.

taba perbono. El secretu ye que tea bien corchao. Otros informantes afirman que tien que ser del añu o como muncho de dos años. Nestos llagares pequeños facien pa en casa, nun se vendía nada.

El llagar de Ca Martín en Teboyas construyólu José Manuel Campa, carpinteru de profesión. El fusu traxéronlu de la Real Compañía Asturiana de Minas. Nesti llagar yá va unos cuantos años que nun pisen.

#### LA MAZANA

La mazana que s'utilizaba nel llagar d'Eliseo yera too de Piarnu. Compráben-yos parte d'ello a los vecinos. Na mesma casa yá garraben muncho d'ello, unes 20 ó 25 tonelaes. Los años impares había menos collecha y polo tanto menos producción de sidra, aunque na zona de Piarnu había pomaraes que daben tolos años, podía reducirse un poco la producción, pero siempre teníen mazana. Sin embargo en Teboyas, la collecha yera cada dos años. L'añu que tocaba muncho vendíase dello pa Xixón y otros llugares d'Asturies.

Nesta fastera, sobre too en Piarnu, dábense mui bien les mazanes. Alcuérdase Eliseo d'inclusu un mazanal que fuera secando poco a poco y namás-y quedaba una cana que dio ella sola 600 kilos de mazanes de güerta.

En Ca Aquilino en Santiagu'l Monte teníen una pomarada mui grande llamada La Vallina, pero amás, como producíen tanta sidra, compraben pelos pueblos d'alredor, sobre too en Piarnu, Llodares, La Ramera, La Ferrería, etc.

Había distintes clases de mazanes, les meyores como les de *borrón*, (de sabor especial), les de *chapa*, la *coloradina*... yeren les que se vendíen pa comer, les de borrón a los más pudientes; d'éstes, dempués d'escoyíes, les más *males* yeren pa sidra mezclaes coles otres, porque la sidra si se-y echen mazanes de varies clases sal más bono. La *reina* yera más bien pa mesa, si se pisaba dello había que pisalo pron-



to porque sinón poníase farinoso y faciáse puré. En Teboyas lo que más utilizaben pa sidra yera lo *de pelona*, porque abondaba munchones pumaraes de la zona. En Santiagu'l Monte había una clas que la nomaben *de pola feria*, d'últimos d'agostu (la feria de San Agustín n'Avilés). Lo de *mingán* que yera pa mesa, lo de chapa, y *la de dulce* que s'utilizaba p'asar y pa facer dulce<sup>8</sup>. Les de mesa guardábense nel horru o na panera, estendíes n'estantes pa que nun pudrieren. Solíen durar hasta avientu. Otra clase yeren les *de Villaviciosa*, la *blanquina* (más ácido, propio pa sidra), les de *llimón*, etc. Tamién se clasificaben por tamaños: les *de güevu p'arriba* yeren pa mesa y les de *güevu p'abaxo* yeren pa sidra. Cuando veníen les zabarceres y compraben les mazanes había qu'envasales de güevu p'arriba pa mesa. Les que caíen llamábanles *de sapu* y nun yeren bones pa la sidra.

Los mazanales yeren bien sanos. Nun se podaben, nun siendo qu'estorbaren les canes, y tampoco se sulfataben pues casi que nun había plagues como hai agora.

Si sobraven mazanes, o les que nun valíen nin pa sidra nin pa mesa, dábanse-y al ganáu, como la magaya. Esti llabor d'escoyer les mazanes facíenlo les muyeres.

## L'EMBOTELLÁU

Los envases traíenlos d'una fábrica de Xixón. Cualquiera que llevare sidra tenía que devolver l'envase. Corchábense con corchos ensin nenguna inscripción nin marca. Les botelles teníen que llavales a mano y yera una tarea pa la que necesitaben ayuda de los familiares. En ca Eliseo de Moire llavábanles<sup>9</sup> na canal del molín

<sup>8</sup> El dulce de mazana con *quesu de trapu* (el d'Afuega'l Pitu) yera siempre'l postre del Día Santiagu (fiesta'l pueblu en Santiagu'l Monte).

<sup>9</sup> Esos díes de llaváu curábense toles mancadures que teníen, de lo que deducen que l'agua ye un bona melicina.

porque taba al pie'l llagar y anque yera abondo trabayu tamién yera una comodidá. Teníen una maquinina manual con un escobín y les que taben mui puerques llavábenles con perdigones. El día que *corchaben* ayudaba tola familia. Teníen una máquina manual, un tubu onde s'introducía'l *corchu* y cola baqueta empuxábenlu dando-y con un mazu pa que quedaren bien corchaes. El corchu ye dalgo mui importante, hasta'l puntu d'influir en que la sidra salga bono o non. Tienen que ser blancos y qu'al abrir la botella hinchén. Agora refuércense con una tira de metal pa que nun se descorchen les botelles.

Les botelles almacénense tumbaes, tien que tocar la sidra'l corchu, a nun ser que seya sidra dulce que si nun tán de pie descórchense cola fuerza que tien.

#### LA DISTRIBUCIÓN Y EL CONSUMU

La sidra repartíase pel conceyu y pelos conceyos de la llende. De Ca Eliséu llevábenla pa L'Arena y hasta Somáu. Recuerda Eliseo como se desplazaben hasta El Pitu, en Cuideiru, con un carráu de sidra pol que tiraben una pareya bueis, qu'amenaba ún de los neños de la familia. Según Flora del Busto, vecina d'El Cuadru (Piarnu) —y nacida en La Torre en Ca Casín, onde tamién había un llagar mui grande—, na so casa distribuíen sidra pa Cuideiru y pa El Calieru y otros llugares más o menos cercanos. Cuando diben a Cuideiru tardaben dos o tres díes, teníen que facer nueche en dalgúna casa. De La Torre (Piarnu) salíen con dos pareyes de bueis o vaques de tiru, una pa echar la gavita, hasta llegar cerca Pravia, llueu volvíense pa casa porque yá yera más llano.

Tamién m'informa Olga Mieres d'esta esportación dende'l llagar de Ca Aquilino en Santiagu'l Monte, a Muros, a Sotu'l Barcu, Cuideiru y hasta L.luarca. Ella recuerda cuando esta distribución la facíen con una camioneta, la primera qu'hubo nel pueblu. A cobrar

diben pasáu un tiempu, nun cobraben el mesmu día que lo llevaben (según Flora).

En Ca Eliséu vendíen sidra pa distintos llugares el conceyu, sobre too pa Salinas, pa los bares y braniantes. Llevábase en caxes de madera, d'una docena de botelles y tamién les había de dos docenes. Primeramente'l tresporte yera col carru y los bueis; cuando entamaon a apaecer los automóviles una camioneta Ford y más tarde un camión, yeren los encargaos de repartir la sidra pelos alrededores.

Esta zona producía muncha mazana y amás de la sidra tamién se vendía muncho na plaza. El día del mercáu poníen un autobús pa llevar tolo que se diba vender dende Piarnu a la plaza d'Avilés. Y, tiempu atrás, enantes del autobús, un burru con alforxes. Asina colo que vendíen teníen pa traer pa casa otros enredos, como aceite, farina y otres cosas. Pel branu tamién vendíen en Salinas nuna plaza al aire llibre que se ponía a la vera La Reguladora (comerciu de too). Pel iviernu diben a les veceres que-yos llevaben los productos por encargu. Yera esti llabor de muyeres.

## EL PRESENTE

Na actualidá, en Castrillón, son munches les cases que tienen llagar de los modernos, pa facer sidra pa en casa. Los llagares grandes y los antiguos nun funcionen. La collecha de mazana disminuyó abondo, porque nun se cudien les pomaraes. Los xóvenes vanse del pueblu a trabayar fuera y los vieyos van dexando estos llabores más trabayosos. Na fastera de Piarnu sigue habiendo collecha de mazana, pero los que fan sidra pela zona merquen parte n'otros llugares. Agora dalgunes pipes son de fibra, según los informantes, mui fáciles de llimpiar y que pesen mui poco. Dellos guarden la sidra del duernu, zarrao hermético nunos bidones de zinc, con un manómetro qu'indica la presión pa que nun esploten, y tienen sidra dul-

ce tol añu, pa bebelo y tamién pa cocinar; fanse con ello salses mui riques, tanto pa pescáu como pa carne.

## BIBLIOGRAFÍA

- FIDALGO SÁNCHEZ, José Antonio (dir.) (1998): *Sidra y manzana de Asturias*. Uviéu, La Nueva España.
- GARCÍA LÓPEZ, M.<sup>a</sup> Esther (1999): *Castrillón: Conocemos el Conceyu. Construcciones populares*. Piedras Blancas, Patronatu Municipal de Cultura.
- (2002): «L'espaciu agrariu en Castrillón», en *Cultures* 11. Uviéu, Academia de la Llingua Asturiana.
- V.V.A.A (1994): *Enciclopedia de la Asturias Popular*. Vol. 1. Llugones (Siero), La Voz de Asturias.