

LA SIDRA Y EL VINU EN CANDAMU

Javier Fernández Conde

El cultivu de la *mazana*, lo mesmo que na mayor parte de los pueblos asturianos, ye un cultivu muncho vieyu en *Candamu*. Fruta que valía de complementu a la dieta medieval, mandábase sobre manera pa la elaboración de la *sidra*, una bebida común n'infinitá de llugares y perpresente en tola vieya documentación y tamién n'Asturies. Los documentos de cada comarca o territoriu faen referencia a esta bebida, que sedría inxusto considerar como la «bebida de los probes» nuna rexón o país onde la producción de vinu tamién yera importante, polo menos dende la Edá Media, como tendremos ocasión de comprobar.

LA PRODUCCIÓN DE SIDRA

Esta industria artesanal y alimenticia sigue tando presente nel conceyu candamín, aunque más bien nel contestu socio-económicu familiar, nun topándose nengún *llagar* de tipu industrial en tol territoriu del conceyu, aunque bien ye verdá que dellos productores, los que mayor cantidá de mazana puen recoyer, nun producen namás pal consumu familiar sinón que *pisan* pensando en brindar a familiares o amigos con determinada cantidá de *botellas* de sidra y ensin que nun falten ocasiones nes que dalgunos d'estos llagareros d'ám-

bitu familiar fagan esa sidra pa vender una cantidá determinada de la producción a compradores fixos, darréu de *formentada* y *corchada*.

Anguaño hai un control de la producción de mazana destinao a la sidra, con un llistáu mui precisu de races de mazana consideraes les meyores o les más bones para la so posterior ellaboración nos llagares. Nesti sen, el conceyu de Candamu nun s'estrema, como ye lóxico, de lo que ta n'usu en tolos conceyos asturianos, polo que nun paga la pena conseñalo nesti apartáu.

Races de mazana

Los tipos tradicionales de mazanes propies de Candamu, utilizaes pa pisar tovía güei por considerase les meyores pa ello, son los siguientes: *ranetina blanca*, *anxelón*, *roxa rayada* (estes dos clases mezclaes «facían una sidra mui bona»), de *sombrerín* (agora cuasi estrincaes), *pardona* (mui ácidas y bones para sidra, tamién cuasi desaparecías), *pardina*, *pericu*, *teórica*, *prieta* (tamién mui buenes), *carrandona*, *crystalina* (llamada tamién *de Casares*, por tener aniciu en *pumaradas* pertenecientes a esta casa señorial, bien conocida na zona y sobre too en pueblu de San Tisu).

Pañar y llimpiar

Para recoyer la mazana emplegábase dos métodos: *sutripar* los árboles, sobre too cuando nun yeren mui grandes, y sacudir o *variar*, aunque esti procedimientu usábase enforma menos porque dañaba los *caños* de *los mazanales*. Si estos nun podíen sutripase, recurríase a la operación de *pescar* una a una cada mazana, operación de por sí mui comenenciosa y pesada.

Los bonos sidreros preocupábase de llimpiar bien la mazana antes de *mayala*. Pa ello o bien empleguen unos paños apropiaos a la hora de coyer o bien van *llavando* una per una enantes d'echales *nas duer-*

nas pa mayar y meteles nel *llagar*. Na «distributio laborum» la xera de llavar facíenla, polo corriente, les muyeres de la casa.

Tamién se preocupen de mezclar convenientemente cada clas de mazana, col envís de que'l sabor de la sidra ameyore con esta operación. Saber *escoyer* les clases de sidra convenientes ye una habilidá que distingue a los bonos sidreros.

Mayar

Hasta va pocos años la mazana mayábase en *duernos* o *duernas* enantes de pisalo en llagar. Esta operación facíenla ún o dellos homes con *mayos* de madera. Yera una xera enforma abegosa y nella nun tomaben parte les muyeres. Anguaño úsense *molinos*, más o menos sofisticaos y movíos por electricidá.

El llagar

Hai dos tipos de llagares: el tradicional o *llagar de viga*, con grandes pieces que conformen una verdadera obra d'inxeniería artesanal en madera; y el *llagar d'apretar*, de distintos tamaños y mui abondante nestos caberos años: pol so costu, la so factura industrializada y el tamañu, que pue adautase amás a la producción d'en cada casa. D'otra parte, esta téunica elemental ye mui fácil de dominar.

El *llagar de viga*, polo xeneral bastante monumental, yá escasea muncho. Hailu por un regular en «casas pudientes» de los pueblos y ye'l que suel vese nos museos. Les pieces que lu formen son: *el fusu* o tuerca grande de madera, esencial na construcción; *la cimbrilla*, pieza cola que'l fusu s'adauta a la viga; *la viga*, mui gruesa y pesada, que tien como función básica la d'apretar la magaya; el *sovi-gañu* o viga inferior de sofitu del fusu; *peones*, *aguya* y *cuya*, pieces complementaries de la parte inferior; *llagos* y *masera*, sobre los que s'asitia la mazana mayao o *magaya*; *los pies derechos*, que son les cuatro columnes qu'armen la cadarma del depósitu de mazana mayao;

la cruceta, qu'afita los pies derechos; *las verinas*, o columnes verticales sobre les que cuerren y s'asitien los gochos o carneros; *los gochos* o *carneros*, piezas pequeñes p'axustar y graduar la presión de la viga sobre la magaya.

El segundu tipu de llagar, el *llagar d'apretar* denómase tamién *de corte*, porque hai que *cortar la magaya* en plazos de tiempu curtos, dos vegaes al día, pa llograr el mayor aprovechamientu de la mazana. El bloque prensáu de la mazana, yá con presión del llagar, córtase per una parte con un *hacha* o una cuchierra acondada, echándose esti corte sobre'l bloque ensin cortar y volviendo a apretase too otra vez. Na siguiente operación de *cortáu* táyase otu pedazu de la masa de magaya, repitiendo la operación anterior, y asina socesivamente hasta que quede un trozu insignificante de magaya. Estes operaciones de *cortáu* repítense, aproximao, a lo llargo d'una selmana. Por eso convién mayar mazana nuevo toles selmanes, hasta que se consuma too. Munchos facien una operación particular pa conseguir un bon colorú de la sidra: entemecien *paya de centenu* cola magaya. D'esta manera la magaya «nun s'esboroyaba». Pa tener esi centén cultivábase siempre na casa del amu'l llagar una estayina tolos años¹.

La *sidra dulce* que sal del llagar hacia'l *duernu* tien que *colase* nun caldeiru con un pañu afayadizu y con un embudu. Esta primer sidra, verdaderu zume de mazana ensin formentar, suel regalase a los amigos y vecinos que nun pisen y tamién se consume nos *amagüestos*. Nos últimos años traten de conservalo, como un bon refresco de branu, en *barriles metálicos* como los que s'utilicen pa la cerveza, con válvula de seguridá y la so espicha afayadiza.

Pero la mayor parte de la sidra dulce, bien llimpio de morralla, échase en *barriles* y *barricas* de madera pa *formentar*. Los *barriles* o *barricas* tienen que tar llenos mientras dura la fermentación. Por eso, al consumise una pequeña parte de la sidra mentes dura esa

¹ Información que nos facilita *Miliu Xuacona*, de San Tisu..

fermentación, tienen que dir recebándose de contino, hasta que dexa de *ferver*. Entós entama la temporada de fermentación propiamente dicha, que dura dellos meses.

Convién pisar ente payares y avientu y tien que dexase nos barriles hasta primeros d'abril. Ye entós cuando habrá qu'*embotellar*. La garantía de la bona sidra de consumu corriente depende del momentu xustu nel que s'*embotella* y de la calidá debida de los *corchos* utilizaos.

Ye conveniente que la mazana tea *fresca* cuando se pisa, esto ye, non mui maduro porque d'otra manera, si yá ta verdaderamente fecho o mui madureció, la magaya forma un tipu de pasta pela que'l líquidu llograo filtra con muncha dificultá.

Cuando se considera que la sidra yá ta *fecha* pue utilizase desde'l propiu barril pa dir sirviendo en *vasos* de sidra, daqué corriente *nas espichas*. Abrir un barril de sidra conozse pel nome de *rompelu*.

En tol procesu d'elaboración de la sidra nun puen usase preseos de fierro: *palas*, *mayos*, etc., tienen que ser toos de madera. L'únicu metal acondao para sustituir la madera podría ser l'aceru inoxidable. De fecho, el *concu* o espaciu del llagar destináu a la magaya nos llagares de corte, vien faciéndose yá con esta clase d'aceru en munchos llagares modernos.

El vocabulariu pa denomar la calidá y el tipu de sidra que se consume en Candamu, enllenu d'imaxinación y estraordinariamente significatible y espresivu, coincide col d'otros llugares d'Asturies².

LA PRODUCCIÓN DE VINU

La documentación medieval de les zones vecines a Candamu fai referencia en munches ocasiones a «viñas, parras, viñedos y vino».

² Muncha de la información recoyida equí sobre la sidra debémos-yla a D. *Manuel López*, vecín del barriu de La Quintana, na parroquia de San Tisu.

L'impulsu al cultivu vitícola que dio'l monesteriu de San Xuan de Courias, con importantes intereses en Candamu, ye de sobra conocíu, anque bien ye verdá que pel momentu nun tenemos fontes documentales abondes p'afitar rellaciones de causa-efectu o continuidaes de llarguísima duración que lleguen hasta'l sieglu XI, cuando se funda'l nombráu cenobiu.

En cualquier casu, la toponimia de Candamu, esa extraordinaria memoria hestórica del paisaxe, conforma un documentu de primer orde pa poder afirmar, de xuru, qu'en Candamu hubo munches tierres, pequeñes y grandes, dedicaes a viña. Darréu d'un percuriáu trabayu de campu, fechu por un grupu d'estudiantes d'Hestoria y de Xeografía en Candamu y nel ámbitu académicu de la Hestoria rural medieval, tamos en condiciones d'afirmar que nun hai nenguna parroquia del conceyu na que nun se caltengan topónimos venceyaos coles viñes.

Cerca del espaciu d'hábitat de los pueblos hai tierres conocíes como *La Viña* (San Tisu) y *La Viñuca* (La Mortera). Y nel mesmu términu alministrativu, cerca del barriu de La Cava, atópase *El Viñéu*. Dacuando, l'espaciu dedicáu al viñéu pertenecía a más d'un propietariu y caltién la denominación plural de *Las Viñas* (barriu de La Folguera na parroquia d'El Valle; cerca d'El Camín del Molín del Requeixu, a la vera d'Espinosa, en Fenoyeda; en Ventosa, cerca de la ilesia parroquial). Un terciu aproximao del espaciu de cultivu del pueblu d'Espinosa (Fenoyeda), llamábase *La Viñaca*. Y nun ye difícil descubrir *tabladas* de pequeños viñeos pertenecientes a otros tantos vecinos o trabayaes por ellos. *La Viñona* ye una estaya grande del barriu de Santusesu (Fenoyeda), mui uniforme, que n'época moderna pertenecía a una familia señorial asturiana. Una parte bultable del terralgu de la mencionada parroquia d'El Valle echóse a vides y entá queden escatafinos visibles de la realidá d'esta clas de producción agrícola nel paisaxe. Dellos espacios agrarios, destinaos anguaño a pumarada, trabayáronse primero pa la producción de vinu.

Xunto a la ilesia vieya de Santiago, n'Aces, nuna costana que baxa hacia la veiga del Nalón consérvense tamién topónimos significativos como *Las Viñas* y *Solaviña*. Podría resultar tamién eloquente'l términu *Las Parrucas*, nome d'un pueblu de l'actual parroquia de Valdemora, que n'otru tiempu dependió de San Román de Candamu. Na ilesia parroquial de Santa María d'El Valle pue vese una imaxe de la Virxe que lleva na mano un piñu d'uves y que se conoz per «La Virgen de la Viña».

Nada tien de raro que güei s'intente recuperar el cultivu del viñeu y la producción del vinu. M. Ángel López, vecín de Santusesu, lleva diez años empeñáu na empresa de recuperación, animáu de xuru por testos d'hixueles testamentaries del sieglu pasáu, onde se documenten claramente detalles d'esta clase d'industria. Entamó plantando viñes de Burdeos, que producen un vinu mui suavino. Agora trata de recuperar dos tipos de viña carauterística d'Asturies: *carrasquina* y *albarina*, ésta como la utilizada na zona de Cangas. El mostu deposítalo en recipientes metálicos, protexéndolo con aceite flotante, una téunica, al paecer, mui antigua. Pel momentu cuenta con dos parcelas de viñeu: una en Santusesu, qu'acaba de reponer pa correxir la embelga anterior de cepes mui altes y mal alliniaes, y otra en San Román. L'año 2003 vendió a los productores de Cangas trescientos cepes inxertaes por él mesmu, fechu qu'amuesa la so pericia nesta rama de la producción. Esti llabrador, qu'alterna estes xeres con otres más industriales como empleáu de gasolinera, ta mui identificáu colo que fai y arguyosu d'ello, aporfianando na grandísima calidá de la tierra de la veiga del Nalón, tierra negro, que col calor del sol alcanza una temperatura óptima, 32 graos aproximao, pal crecimentu y la maduración del granu d'uva. De cara al futuru d'esta clas de cultivos la llei n'usu nel Principáu ye una torga seria, porque'l suelu asturianu reserváu pa l'agricultura del viñeu y la producción vinícola lléndase namás a los conceyos de Cangas y d'Ibias, a diferencia d'otres rexones, La Rioja por poner un casu, onde los espacios autorizaos son d'ámbitu rexonal o de comarques más amplies.

Esta xera agrícola, si se xeneralizare, volvería-y a Candamu un tipu d'agricultura tradicional y de rentabilidad posible, amestada a la recuperación de la producción de los piescos y les cirueles claudies, amén de la fresa, con clases de fruta antigües, mui sabroses, casi desaparecías actualmente. Lo bonable de la tierra y del clima, protexíu del Norte, y con llugares mui abrigaos y húmedos, verdaderos microclimes (Los Molinos d'Espinosa na parroquia de Fenoyeda, por exemplu), propiciaríen de xuru una agricultura de calidá. Nada tien de raro que dalgunos paisanos del conceyu (Espinosa, San Tisu) guarden tovía alcordanza de tierras de garbanzos.