

## TEBERGA, TIERRA DE VIÑES Y PUMARAES

X. Ll. García Arias

A lo cabero'l sieglu XI, en 1096, Martín Peri y la so muyer María Xuan, entreguen a García Suáriz y a María Martíniz una heredá en *Teberga*, asitiada en Cuña («in uilla quo uocitant Cunia»), xunto al ríu Bardalóu («iusta ribulo Merdalo»), en pagu de la caloña polos daños fechos nes propiedaes de García Suáriz. Del testu del citáu documentu solliñamos esti pasaxe d'interés pal nuesu enfotu de güei:

«Illa regaria cum suos *pumares* damus uobis adque in carta concedimus pro una uilla que mandastis nobis collere et inuenistis super nos damno grande de illa de uestro pane, et de uestro *uino* et de uestra *sicera*, et non abuimus unde uobis reddere ipsa calumnia, set deuenimus...»<sup>1</sup>.

El testu ufierta un bon sofitu documental na mesma Edá Media que mos da anuncia explícita de la presencia en Teberga, «in territorio tebricense», y xustamente nún de los sos pueblos altos como ye Cuña, non sólo de mazanales («pumares») sinón de la sidra («sicera») y del vinu («uino») que, xunto al pan, debíen daquella ser elementos de fonda importancia.

<sup>1</sup> Pedro FLORIANO LLORENTE (1968), *Colección Diplomática del Monasterio de San Vicente de Oviedo. Estudio y transcripción*. Uviéu, IDEA: 194-195.

Nun sedrá ésta la única vegada que los documentos falen nesti sen pero afítase asina nel conceyu una doble referencia al vinu y a la sidra caltenida cuasimente, anque non de la mesma traza, fasta los nuegos díes. Documentación d'un llau, toponimia d'otru, tradición oral caberamente, sedrán los tres encontos per onde empobinar los nuegos pasos pa dar cuenta de los datos que xulgamos de más calter nesti trabayu.

### LA VIÑA Y EL VINU

De la importancia de la viña y del vinu na edá media tebergana da cuenta pernidia un testu perimportante iguáu nel monesteriu de San Pedru, en La Plaza, conocíu col nome de *Llibru del Codu*. Perdíu güei, caltiénse una copia que d'él se fexo pa usu de Xovellanos<sup>2</sup> y, pel so mediu, persabemos que daquella taben llantaes de viña<sup>3</sup> bona parte de les tierres del conceyu y qu'abondes de les donaciones y rentes dábense a la ilesia en vinu. El vinu midíase en «sex-tarios»<sup>4</sup>, en «copas» (*cubas*)<sup>5</sup> y especialmente en «capras»<sup>6</sup> o «capre-

<sup>2</sup> Recuéyese'l testu na *Colección de Asturias reunida por D. Gaspar Melchor de Jovellanos*. T. II. Madrid 1948: 101-167. Na páxina 101 del testu impresu lléese: «Copia del Libro (que llaman del Codu) de la Iglesia de San Pedro de Teberga, hecha para uso del Sr. Dn. Gaspar de Jovellanos del Consejo de S.M. Año de 1792, por Dn. Josef Acevedo Villarroel». Del *Llibru del Codu* escribe Xovellanos nel so diariu III: «Un tomo folio en pergamino; es una calenda muy estimable porque trae noticia de las muertes de gran número de bienhechores. Al principio una noticia de los monasterios con quien tenía hermandad esta iglesia, algunos acuerdos capitulares también al fin y algunas más escrituras y testamentos, ya en las primeras y últimas hojas y ya al pie de la calenda: la fecha de óbito más antigua que leí es de la era de 1207, año de 1169». Melchor Gaspar de JOVELLANOS, *Obras Completas*. VI. Diario 1º. (Cuadernos I a V, hasta 30 de agosto de 1794). Uviéu, Instituto Feijoo de Estudios del Siglo XVIII & Ilustre Ayuntamiento de Gijón, 1994. Ed. de José Miguel de CASO GONZÁLEZ con la colaboración de Javier GONZÁLEZ SANTOS.

<sup>3</sup> A vegaes contraponse «vinea» a «vineola», otres esplicitase'l tipu de viña de que se trata; asina «vinea de Alvino» (p. 126 y 127).

ras»<sup>7</sup>, delles de les cuales debíen responder a la medida canónica del conceyu: «tres cabras vini mensuratas per *caprariam concilii*»<sup>8</sup>. La cabra o Cabrera taba presente, ensin dubia, nes transaiciones teberganes; el so nome deberíase a tar fecha, de mano, de pelleyu de cabra<sup>9</sup>. Otros documentos tamién fan referencia a la viña y dexen escucar pa poder dibuxar cuasimente la xeografía vinícola tebergana d'aquelles dómines<sup>10</sup>.

Pero'l viñeu entá siguió calteniéndose más serondamente; asina nel sieglu XVI perveráse una presencia controladora so les nueves plantaciones por parte de la Xunta Xeneral del Principáu. La llectura del *Catastro del Marqués de la Ensenada* de mediaos del s. XVIII<sup>11</sup> afita, per otu llau, que les tierres dedicaes a viña son les de más ruina calidá. Ye posible qu'en Teberga, como n'otres estayes d'Asturies, la filoxera de 1895 desaniciare munches de les viñes d'aquel entós y nun quedare d'ello otu recuerdu que'l testimoniu de dalguna referencia oral y, de mou especial, de la toponimia<sup>12</sup>. D'e-

<sup>4</sup> «Quatuor sextarios vini» (p. 119), «Sestarium vini» (p. 121, 126), etc.

<sup>5</sup> Asina en [135], «copas de vino» [137], «cupam vini mensuratam sine fece» (p. 109), etc.

<sup>6</sup> Asina p.e. «sex cabras vini» (p. 108), «cabram vini» (p. 125), «duas cabras vini» (p. 125), etc.

<sup>7</sup> Por exemplu «duas cabreras vini» (p. 120), «sex capreras vini» (p. 126), etc.

<sup>8</sup> Conseyo na p. 110.

<sup>9</sup> Cf. José Luis PENSADO (1999), *Estudios Asturianos*. Uviéu, ALLA: 97. Quédanos güei recuerdu d'esi términu na espresión tebergana *echar las cabras* 'xugar manu a manu, los dos perdedores d'una partida de cartes a cuatro, les consumiciones feches'. Con esta perspeutiva, orixinariamente *echar las cabras* nun sedría namás que xugar a ver quien ha pagar el conteníu de los odres o pelleyos que conteníen la bébora que se consumía.

<sup>10</sup> Cf. Ana FERNÁNDEZ SUÁREZ (1992), *Teberga, un concejo de la montaña asturiana en la Edad Media*. Uviéu, RIDEA: 33 ss.; 109 ss.; Ana FERNÁNDEZ SUÁREZ «Registros notariales de la Casa de Valdecarzana (1397-1495)».

<sup>11</sup> Polo qu'a Teberga se refier les referencies bibliográfiques dámosles nel nuesu llibru *El habla de Teberga: Sincronía y diacronía*. N'Archivum 24 (1974): 23. Uviéu, Universidá.

<sup>12</sup> X. Ll. GARCÍA ARIAS (2000), *Pueblos Asturianos. El porqué de sus nombres*. 2ª ed. Xixón, Ayalga: 239 ss.

si mou entiéndese que Fermín Canella en 1900 nun diga un res del vinu de Teberga al inxertar un curtiu artículu sobro'l conceyu nel tomu III d'*Asturias*, obra que dirixe con Octavio Bellmunt.

Del recuerdu oral d'esa vieya realidá to reconocer que de magar medios del sieglu pasáu, u lleguen los mios datos, naide nesti conceyu s'acordaba de que s'acollechare vinu pa en casa nin cosa paecida anque sí tol mundu reconocía que debió d'haber viñes por cuenta les parres y restos d'uva qu'entá yera posible alcontrar en delles finques. El vinu qu'entós aportaba a Teberga traíenlo de *Castilla* (esto ye de Lleón), y especialmente yera vinu *de tierra*, anque non de mou esclusivu. A medios de los años cincuenta había en Teberga tres *vinoterías*, dos en Samartín y una n'Enragu, qu'atendíen a la demanda del conceyu. El suministru facíase con caballeríes (especialmente caballos y mules) que cargaben de pelleyos (*pel.leichos*). Los vecinos de los pueblos en delles épocas del añu, especialmente nel mes de la yerba, encargaben ún o más pelleyos colo que poder atender a les necesidaes xeneraes nesa dómina de gran trabayu. Más serondamente, cola meyora de les comunicaciones y el desendolque comercial, los vinoteros entamaron a sirvir el vinu en botelles qu'ellos mesmos corchaben nel almacén y tresportaben en camiones pequeños o furgonetes. A lo llargo munchu tiempu namái se destremaría *vinu* (a granel) y *vinu corcháu* o de *marca* ensin más. El vinu, amás d'en casa, bebíase tamién en chigre o na tabierna en vasos. Agora la xente toma un *vasu* o una *pinta* pero nun hai tanto les persones de más edá entá pidíen un *cuarterón*<sup>13</sup>. Entenderáse que los derivaos del vinu nun lleguen güei namás que gracies al comerciu; asina l'oruxu, traío de fuera, consumió en copa pela mañana al tomar la parva enantes de trabayar.

<sup>13</sup> El *cuarterón* debe'l nome al fechu de ser una midida, la mesma que s'emplegaba tamién pa dellos sólidos como'l café, l'azucré, etc. Dacuando yera posible sentir a la xente pedir un *chanqueiru* 'un vasu' pero yera palabra que se tenía por forastera. Yo nun conocí la *puchera* anque sí me falen d'ella dellos informantes de muncha edá.

La toponimia tebergana asoleyada<sup>14</sup> da cuenta de la existencia nos tres valles de llugares dedicaos a viñeu. Señaláronse, asina nomes de llugar rellacionaos col llat. UINEAM > *viña* (19); CIPPUM > *cepu* o *cepa* (7), MALLEOLLUM > *El Machuelu* (2), \*MERGUCULUM > *Los Mirguchos* (1). Ye posible qu'a ello debemos axuntar topónimos del tipu *Los Viñones* y otru d'espresión *Vaul.lares* 'prau mui agriu y de mal pisu ente Las Veigas y Redral'<sup>15</sup>, quiciabes aniciáu nun deriváu del llat. BACILLUM 'estaca pequeña' pente medies d'una formación \*BAC(1)LLAREM, aplicáu a un tipu particular d'una plantación de viñes.

#### LA MAZANA Y LA SIDRA

La documentación medieval del *Llibru del Codu* namái da cuenta de tres llugares teberganos en rellación a la mazana; trátase de «Pomeda» (y «Promeda»: 127, 156) perposible referencia a un prau d'Enragu, conocíu entá güei como *La Vuelta la Pumeda* porque ellí fai una gran curva la carretera. L'otru topónimu documentáu como «Sopomar» (p. 144) ha entendese dende dalgún de los güei conocíos del tipu *El Pumar*. El terceru apaec cenciellamente como «pomarium» (p. 162). De toes maneres, les poques referencies del *Llibru del Codu* y d'otros documentos<sup>16</sup> nun tapecen el fechu de la existencia de mazanales, llugares, bodegues y sidra. Los topónimos de güei son un bon niciu del so vieyu calter<sup>17</sup>; fáenlo ver asina los

<sup>14</sup> X. LI. GARCÍA ARIAS (1980), «De toponimia tebergana (3): Fitotoponimia». BIDEA 99: 178-180.

<sup>15</sup> X.LI. GARCÍA ARIAS (1993), *Conceyu de Teberga*. Uviéu, ALLA. Col. «Toponimia» 31.

<sup>16</sup> Cf. ANA FERNÁNDEZ SUÁREZ, *op. cit.* Entiendo que la referencia al vinu yera perimportante como elementu de fonda necesidá p'atender a les necesidaes del ritu relixosu de la misa.

<sup>17</sup> La presencia d'esti términu n'asturianu pue ser antigua pero lo cierto ye que los nomes de llugar fórmense bien sobre'l vieyu nome de POMA, bien sobre'l de dalgún tipu

actuales del tipu *Pumar*, *Pumarada*, *Pumariega*, *Pumarín*; acaso tamién dellos presentes n'espresiones como *Carrocín*, *Carrocera*, *La Carueza*<sup>18</sup>, etc.

### *Llabores rellacionaos cola mazana*

Los *mazanales* llántense en finques, xeneralmente praos. El conxuntu conozse col nome de *pumarada*. En tiempos pasaos víense bones pumaraes (*pumaradas*) en Teberga anque güei, col esllarigamiento de la xente y l'abandonu de l'agricultura, ye perdifícil dar con elles darréu qu'una pumarada esixe procuru. De mano hai que llantar l'árbol. Del *mazcachu* o moxicu d'una mazana sémense les pebías que nacen llueu formando *pebidales*. D'ellos hai que podar los lladrones (*l.ladrones*) que surden a flor del suelu. Pa que los mazanales dexen de ser *bravos* o monteses inxértense tayando la *puya* d'una caña (*cana*). Cortábase enantes de que xubiere la savia. El *garfiu* llográu asina inxertábase llueu. Al facer l'inxertu rebozabase con moñica pa que nun se perdiere la savia y, sobre too, pa que nun-y entrare l'aire, el so verdaderu problema. En xubiendo darréu la savia pel árbol arriba taba garantizáu'l futuru del árbol inxertáu. El mazanal mentanto miedra hai que lu llibrar de que'l ganáu que paz nel mesmu prau se tasque nél, lu tarace o coma. Pa ello *zárrase'l* mazanal poniéndu-y un tabláu que lu protexe. Pero a los mazanales hai que los podar y llimpiar. Lo que da anuncia del mal de los mazanales ye l'arfueyu (*arfuechu*) que, anque apreciao poles vaques, ye dañín pa otros árboles como l'álamu al que treslladen la so semienta los páxaros coles pates.

Pela seronda la collecha de mazanes recuéyese. Nuna pumarada, a nun ser nes más modernes, lo normal ye alcontrar dixebraos

de mazana concreto como podría ser la *carrucina*. El top. *El Manzanu* plantea problemes interpretativos darréu que podría tar aniciáu nun antropónimu.

<sup>18</sup> GARCÍA ARIAS 1980: 144 ss.

tipos de destremada presencia y calidá<sup>19</sup>. Ente elles en Teberga citamos *mazanas repinaldas* (o *de repinaldu*) conocíes tamién como *reinetas* (o *de reineta*) na variedá *reineta mingán* (o *minganas* o *de peru-*

<sup>19</sup> A les clases de mazana y a la bayura d'elles nel país refiense un poema del sieglu XVIII de fondu interés cuando ente les glories d'Asturies cita:

Tenemos de la manzana,  
 ranetes, blanques y pardes,  
 la tardía y la temprana.  
 camoeses, de rabu-llongu,  
 les de San Pedru y de bara;  
 de balsain, vizcaines;  
 peros d'invierno y de alba:  
 de ñuera, panera, Infiestu,  
 balvonis, prieta mesada,  
 de coloradina, d'osu,  
 carniadu, carne de baca,  
 carabiones, de caleyu,  
 repinaldes y d'escanda;  
 picones y castellanes,  
 ramones, y ñuera blanca;  
 de Pardona, de Bilvao,  
 de San Xuan y de monsaca;  
 de Ana Menendi, de Aldonza,  
 y otres de triba tan basta,

que por ser inumerables,  
 ye imposible ñumeralas (*sic*).  
 y crea que no hai denyure  
 manzana mas sazónada.  
 ¡Oh, si vusté pel el (*sic*) otoño  
 hácia acá se empobinára,  
 cuando cuerre el maravayu  
 de la cosecha! Ablucára;  
 pos viera montones tales  
 d'elles po las pomaradas (*sic*),  
 que pensára en so concencia  
 que d'oro yeren y grana,  
 salpicadines de pelres,  
 co les gotes de orbeyada:  
 y mire, i habin saber  
 como algaire y miel rosada,  
 si dempués de sazónades  
 quiciavos (*sic*) les aprobára.

(Cf. José CAVEDA Y NAVA, *Colección de poesías en dialecto asturiano*. Uviéu, 1989 [1839]: 162. Ed. facsimilar Alvízoros Llibros).

Pue facese dalguna aclaración; asina les mazanes de «balsain» ye posible que tengan el so aniciu en *Beasaín* (Guipúzcoa), pues col País Vascu debieron dase intercambios d'esta fruta como'l mesmu testu afita al referise a les «vizcaines», a les de «Bilvao» y quiciabes a les «de monsaca» si se trata d'una adaptación de *Menchaca* (Vizcaya). De toes maneres nun ha escaecese que'l términu pudiere entendese como variante (o error tipográficu) por *monxaca* 'variedá de manzana de color amarillento y muy insípida' (Colunga). Quiciabes nesti sen tengamos que lu entender como desputivu de *monxa*. Les mazanes «Balvonis» probablemente deban entendese como mazanes de *Valbona* (Siero) de la mesma manera que les de «Infiestu» han deber el nome a *L'Infiestu*, cabeza del conceyu de Piloña. Nesti sen nun sedría imposible que les mazanes de «ñuera» deban el nome a la so referencia, quiciabes, a dalgún topónimu del tipu *La Lluera* (Avilés) con tracamundi de palatales; «carniadu» abúltame qu'ha facer referencia a un apellíu del país quiciabes nombráu por un tipu de mazanes.

*mingán*<sup>20</sup>), ensin dubia lo meyor, y *reineta real* (de menos sabor y más dures); *mazanas balsaínas*<sup>21</sup>; *mazanas picudas* (bones pa mesa pero de poca sidra); *blanconas*; *coloradinas*<sup>22</sup>; *xuanas* (les producies por un *mazanal xuan*); *dulcinas* (de perbón tastu); *limonas* (tempranas y dulces); *saponas*; *muxinas*<sup>23</sup>. Otru tipu de mazana, pequeña y dura, lleva'l nome de *mazanas peiras* o *peiros*<sup>24</sup> que produz el *mazanal peiru*.

De mano los paisanos, a lo cabero ochobre, entamen a pañar les mazanes que valtia l'aire o, madures yá, caen soles del pumar. Eses mazanes nun son mui apreciaes, por tar daqué esmacexaes cola cayida, pero llévense a casa y con elles faise la primera sidra, lo que llamen *sidra del sapu*, menos prestoso por nun tar el frutu en sazón. Llueu, en maureciendo, siguen pañándose les mazanes pero yá se cueyen del mazanal con procuru faciendo los posibles porque nun dean en suelu. Esti tipu de mazanes asina llograes sedrán les meyores tanto pol so aprovechamientu na mesa como pola so duración llarga. Les mazanes en casa escuéyense y sepártense según la so calidá. Les meyores échense nel suelu del horru o d'una sala pa ensugar; tán bien destremaes les unes de les otres ensin cincase pa

<sup>20</sup> Pa dalgunos deberíase a que sedríen orixinaries de *Birmingham* y de l'adautación del topónimu surdiría'l nome de güei. El fechu de que nun se cite esti tipu de mazana de tan bona calidá nel poema del sieglu XVIII podría entendese como un argumentu favorable a una adautación moderna del términu.

<sup>21</sup> «Ranetes» y «repinaldes», «de balsain» son citaes nel poema del sieglu XVIII.

<sup>22</sup> Citaes yá nel poema del sieglu XVIII; deben el nome al color; una vieya canción, en castellán, recordada en Teberga diríxese asina a la moza: «Coloradina y guapina es la manzana de lado que le da el sol; del lado que no le da verde tiene la color».

<sup>23</sup> Son éstes monteses y les de más ruina calidá. El so nome recuerda'l del gatu, tamién conocíu como *muxu*, *muxín*, cosa nada rara si se tien en cuenta que n'otros llaos d'Asturies dan-yos el nome de mazanes de *cagalcán* 'de caga'l perru' onde la referencia ye a otru animal domésticu, el perru o *can*, acordies col nuesu dichu tresmitíu nel sieglu XVIII por Carlos González de Posada: «Manzana de cagalcán non puede ser camuesa» (Cf. DGLA s.v. *camuesu*, a, o).

<sup>24</sup> Ha correspondese colos «peros d'iviernu y d'alba» citaos nel poema del sieglu XVIII.



que la que podreza nun lo apegue a les otres. Mentanto madurecen dafechu van garrando bon color y arumando'l llugar onde s'asitien. Delles tiénense muncho, asina *las picudas* puen llegar a xunu, pero otres duren menos y ye entós cuando hai que les dir comiendo o emplegando pa facer dulces o mermelaes. La mazana cómese munches vegaes cruda pero tamién ye verdá que dacuando d'elles fáense tortielles con azucre, de perbón tastu.

Les mazanes menos apreciaes empobínense a la venta a llagaderos de fuera que vienen a la so gueta pagando, en xeneral, precios perbaxos. Xeneralmente vienen a la mazana en camiones fasta la vera la carretera onde los paisanos les apurren ensacae, acarretaes en carros, ramos o carrielles y, más modernamente, en tractores. De la mazana que queda en casa una parte, la de menos presentación y calidá, déxase pa sidra<sup>25</sup>.

### *Llabores rellacionaes cola sidra*

Llavaes les mazanes de sidra llévense al llagar (*l.lagar*). Pa ello fexo falta falar col amu del mesmu pues non toos lu tienen. En Carrea yo conocí namás qu'un llagar familiar, el de Feliz. En Mon-

<sup>25</sup>Continúa'l poema anterior refiriéndose a la sidra:

|                               |                                |
|-------------------------------|--------------------------------|
| ¡Qué sidre d'elles se fai!    | Y si tantu la empondero,       |
| Que sabrosa, que dorada!      | Non ye por que á min me cuaca, |
| Y como el cuerpu callenta,    | Que non fora cosa bona         |
| Como refocila l'alma!         | Dase á ella una rapaza,        |
| El que emburrió dos pucheres, | Nin conveniencia ternia        |
| Quedóse com'una pascua,       | Si á bebelá s'avezara.         |
| Falatible y gayasperu,        | Para min munchu meyor          |
| Sin sede n'una semana.        | Cincuenta veces ye el agua:    |
| Y non piense: que ella sola,  | En toes partes s'atopa         |
| Enriquez al que la faga,      | Tan fresca, clara y delgada,   |
| Da don al que no lu tien      | Tan gastiza de comida          |
| Y horros y cases levanta.     | Que naide d'ella se farta...   |

(Cf. *Colección de poesías*, p. 164).

teciellu otu, el de Genuterio Argüelles. Ello fai ver que nun yera munchu la sidra que se facía y que, al empar, que los llabores tampoco teníen la priesa de tar presionaos poles feches, dao que'l tiempu d'ocupación del llagar por caún de los vecinos yera curtiu. Nun se daba alquiler del llagar sinón qu'esti dexábase llibremente como testimoniú de la solidaridá vecinal. La elaboración de la sidra pasa per estes estayes que naguamos por sintetizar en tres verbos: *machar*, *empipar*, *embotellar*.

a) *Mayar* o *machar*. Al escurecerín, los homes de la casa, y otros del vecindariu llamaos al efeutu, con mayos o *machos* de madera, mayen (*machan*), rítmicamente y toos a la par, les mazanes nun gran duernu de madera. Toles ferramientes y cacíos emplegaos nel llagar han ser de madera y nin tan siquiera les madreñes tarán ferraes pues considérase que'l fierro ye l'enemigu cimeru de la sidra. Llleu, recoyendo lo mayao, faise con ello una *pila* onde va asitiándose alternativamente una capa de mazana y otra de paya que ye perbona conductora del mostu. Ésti dirá cayendo al duernu como sidra mentanto va apertándose la pila con una palanca. Ye lo que llamen *sidra dulce* o *sidra del duernu*, de perbón y prestosu sabor. Allugáu, lleu, el *fusu* del llagar en medio la pila sigue apertándose col *apertón*. La operación d'esprimir la mazana faise mentanto faiga falta y, asina, van dándose col hachu, *zau* o *brousa* cortes socesivos na pila, como d'una cuarta cada vez, hasta que queda ensucho la mazana ensin remexar más líquidu. Darréu tírase lo que queda, esto ye la magaya (*magacha*)<sup>26</sup> que yá nun tendrá aprovechamientu dalgún. Namái dellos echarán la magaya a les vaques porque dicen que dan con ello munchu lleche. Acabante mayar y yá cola primera sidra nos vasos, gracias a la collaboración d'una muyer de la casa *sobrecéna-*

<sup>26</sup> Trátase de un deriváu del llat. BACAM 'baya', 'frutu redondu', quiciabes meyor de BACALIA documentáu namás col significáu de 'lloréu de bayes'. N'asturianu danse, como en gallegu, toa una riestra de términos emparentaos (Cf. GARCÍA ARIAS (2000), *Propuestes Etimolóxiques*. Uviéu, ALLA: 64).

se allegre y llargamente col primer mostu, namái peligrosu pol so pergrán puxu laxante.

b) *Empipar*. La sidra del duernu, llueu, métese na *pipa* iguada al efeutu. Fexo falta en díes anteriores llimpiar bien tolos cacíos, en bona medida de madera de castañal, qu'intervendrán na operación. Especialmente les pipes y pipotes fechos de duela hubo que los llevar a la fonte, ponelos a remoyar (*remochar*) y llavalos perbién porque d'ellos va depender la calidá del productu que s'empipe. Al llavase con agua hincha la madera de que tán fechos y ello collabora abondo a taponar tolos posibles furacos de la madera reseco. Si esto nun s'algama dafechu zárrense toles resquebres con barru colorao. Va dase, de toes maneres, un inconveniente pergrande y ye que, d'esi mou, l'agua almacena nes maderes hinchaes va dir llueu entremeciéndose cola sidra baxando la so calidá. La sidra métese en cacíos de mil llitros (*pipa*), de 500 (*mediapipa*), d'un terciu de pipa (*tercerola*), d'un quartu (*cuarterola*); tamién s'empleguen cacíos más pequeños como'l *pipote*, *la barrica*, *el garrafón*, ésti de vidriu. Al otru día, xeneralmente cola pareya vaques o con otru mediu, treslladábase la sidra a la bodega. La sidra entamará a *ferver* mentanto va saliendo arriba la *borra*. La borra hai que lo dir sacando y tirando nos díes que siguen y, al empar, habrá dir recebándose la pipa cola sidra que se guarda nel garrafón. Llueu zarrarán dafechu les pipes y demás cacíos curiando que l'aire nun amaliñe'l productu dando-y mal tastu. Emplegábase, pa zarrar el furacu pel que se ceba la pipa, un tazu de madera que se sellaba con sebu o cera d'abeyes. Dexaráse reposar la sidra los meses d'iviernu, xeneralmente hasta marzu. La sidra agora dirá perdiendo'l tastu dulce de lo primero llogrando, pasu ente pasu, esi agror que-y da calter. Al empar, nel fondu la pipa dirá criándose la *madre* que nun deberá mecese col líquidu. Enxamás deberá taponase dafechu la pipa enantes de cocer del too la sidra porque, en casu contrariu, quedará dulce y fadrá esplotar el cacíu onde s'allugue dao'l so gran puxu.

c) *Embotellar*. Pasáu l'iviernu pescánciase que yá ye hora d'embotellar o tresvasar el líquidu de les pipes a botelles. Hailos que pa

saber cuando la sidra ta en sazón, abarrenen la pipa con un barrenín pequeñu; van asina probando la sidra y zarren llueu con un tochín el furacu. Y asina una y otra vuelta hasta que se decida que ye'l momentu afayadizu pa embotellar. Esti habría ser, obligao, un día claru de sol y ensin aire. Inxerirásese entós, d'un golpe, una *llave* o espita de madera dientro d'un furacu taponáu que lleva la pipa nel so quartu baxu inferior, percima d'u s'asitia la madre. Prehí ye per onde se saca la sidra que se va embotellando. En dellos chigres aprovechen esi momentu pa facer lo que conocemos como *sidrada* o *espicha*, esto ye, una venta de la sidra sacao direutamente de la pipa acompangao, xeneralmente, con una bona merienda. Pero lo normal nes cases llueu d'abrir la pipa ye embotellar. La sidra agora tresvásase a les botelles llimpies que se tienen iguaes y córchense con unes embotelladores rudimentaries. Pa ello díes enantes punxéronse los corchos ente agua pa que, hinchando, aseguren que'l bucín queda bien taponáu. Les botelles agora van dir allugándose na bodega, bien echaes, ensin aballar, aguardando'l consumu de los meses que siguen darréu. La sidra sedrá bébora pal consumu caseru, especialmente nes comíes, munches vegaes con preferencia al vinu, anque ésti sedrá necesario en mes de la yerba y na fiesta'l pueblu. La sidra na xinta échase como davezu se ve güei en chigre, esto ye al altu y en vasos grandes y finos; pero tamién ye posible'l so consumu en vasos normales y ensin nengún preceutu nin ritu que lo destreme d'otra bebida. Amás de bebese acompangando les comíes la sidra, como'l vinu, cumple tamién una función social importante como elementu de xuntura en chigres y tabiernes. Hai, de toes maneres, una diferencia fonda: mentanto'l vinu pue bebese a soles o en grupu, la sidra esixe siempre'l grupu y, fasta apocayá, el mesmu vasu. A la vera d'estes bebíes, de toes maneres, otra nota común ufiértala'l fechu de ser perfrecuente la presencia de la tonada, la llamada *asturianada*, como elementu identitariu y dinámicu de la cultura popular.