

# LA CULTURA DEL VINO, LA SIDRA Y EL CHIGRE EN QUIRÓS

*Xulio Viejo Fernández*

*A l'alcordanza de mio güelu,  
Florencio Fernández (1900-1982)*

## LA BÉBORA

En contraposición al *augua* y la *l.leitse*, el conxuntu de bebíes elaboraes, y mui particularmente les alcohóliques, recibe en *Quirós* el nome xeneral de *bébora*. D'ente la llarga serie de términos qu'entren baxo esti nome de malapenes unos pocos ye de dicise que cuenten en conceyu con una tradición significativa de consumu tresallá de les últimes décades, sía a resultes d'una elaboración casera propia o de la so alquisición en comerciu.

*L'anís* o *la coñá* son, por casu, bebíes oxetu d'alquisición al por menor y con un consumu bien enraigonáu, cuando de manera independiente, cuando mecíos baxo la forma de *sol* y *sombra* o ente café (echando nello unas *gotas* —d'aínde'l verbu *gotiase*— o un *remexo*), cuando emplegaos (l'anís y tamién *l'aguardiente*), en preparaos pal consumu domésticu con *guindas*, *prunos*, *arándanos* y *aguaspinos* (*agospinos* o *gospinos*) a los que se-yos da'l nome xenéricu d'*anís de guindas*, *anís de prunos*, etc.... Ello ensin faer de menos el so usu como condimentu gastronómicu, por casu na elaboración de *las*

*quisadiel.las* (*l'anís*) o del *queiso de bota o de fuente* (*la coñá*), meciéndolo con ello, aparte de por una cuestión de sabor, como manera d'evitar que criara *cocos*. Tengo rexistrao tamién, aunque más bien a manera de xuegu infantil, la ellaboración de *vino de moras* y con *sabuguina*, machucando y estrumiendo estos frutos. Sicasí, les dos bebíes de más tradición y, sobre manera, de más consumu son, como na xeneralidá d'Asturies el *vino* y la *sidra*.

## EL VINO

El vinu nun ye anguaño oxetu d'ellaboración artesanal, pero sí pudiera contar con della tradición histórica. El cultivu de viñes n'otros conceyos de los conocíos como valles de Trubia (Santu Adriano, Teberga y Proaza) cuenta con documentación tardomedieval en sieglu xv<sup>1</sup> y ye verosímil que yá con tala cronoloxía pudiera postularse pal propiu Quirós, siquier naquellos llugares que pola so orientación y condiciones climátiques lo tuvieren más afayaízo, y mui particularmente nos de la fastera del Aramo, orientaos a lo solano. Cuandoquier, en Tene y Bermiego (nos que voi centrar esti estudiu) esti tipu de cultivu cuenta col aval documental que nos apurre'l dicionariu xeográficu de Pascual Madoz (1845-1850)<sup>2</sup>, que recueye nos dos llugares la producción d'uva como una de les más significatives a escala local hasta les décadas centrales del sieglu xix.

En nengún otru pueblu quirosanu consta espresamente esti tipu de cultivu, pero la toponimia refrenda nos dos casos esta tradición y baxo característiques asemeyaes. En Tene esiste, a lo fondero'l llugar, el topónimu *La Viña*, abaxo de la vieya cortina del llu-

<sup>1</sup> D'acordies cola documentación recoyida por ANA FERNÁNDEZ SUÁREZ, *Registros notariales del Archivo de la Casa de Valdecarzana (1397-1495)*. Uviéu, Real Instituto de Estudios Asturianos, 1993.

<sup>2</sup> PASCUAL MADDOZ, *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar*. Madrid, 1845-1850, s.v.

gar, nun sitiu onde entá pueden vese delles viñes amontesaes. Esti tipu de plantes braves vense igualmente per tola cantonada solana que baxa dende'l mesmu llugar, pel este, en terríu secano al arimu de La Pena Bovias, y cuando frutien dexen ver tanto variedaes d'uva blanco (en mesmu sitiu de La Viña), como colorao (na amplia zona de cortinales conocida güei xenéricamente como *Las Rondinas*, enriba mesmo del anterior). Estes danse, en concreto, en sitiu llamáu *El Bermecheiru*<sup>3</sup>, qu'igual podía debe-y el nome a un tipu d'uva *bermecha*, aunque más bien ha pensase na tamién llamada *escanda bermecha*, considerada de meyor calidá. Más a lo fondero, contra'l caseríu güei abandonáu de Cortelgos, tamién hai constancia de viñes monteses con uva de bona calidá.

Pela otra mano de la mesma fastera, pegante a la carretera actual, esiste otu topónimu *Tresviña* ensin aparente rellación referencial col anterior, polo que, o bien en dalgún momentu *La Viña* fexo referencia a un espaciu continuu enforma más ampliu que l'actual o esistía pela vera oeste de la cortina del llugar (*Arbonal*) un segundu espaciu dedicáu a esti cultivu. Sía la que quier la hipótesis bona, les dos avalen la idea d'una importante estensión del mesmu en llugar de Tene.

L'asitiamientu d'esti espaciu presuntamente dedicáu nel pasáu al cultivu de la viña faise interesante, otra manera, por cuantes queda allugáu na fastera que baxa dende los terrenos qu'atiesten cola ilesia hasta'l regueru onde, a lo fondero del llugar, taben los vieyos molinos (*Remolina*), bien integráu, polo tanto, nel espaciu agrariu tradicional. Per otra parte, la contigüidá a la ilesia (con fábrica orixinaria románica) y les sos tierres (que dexa al llau significativos topónimos menores como *El Manso*, *La Granxa* o *L'Abadía*) podía suxerir que'l niciu d'esti vieyu cultivu taba directamente vinculáu a

<sup>3</sup> Forma que nun recoyí nel mio trabayu anterior *Conceyu de Quirós. Lluugar de Tene (antigua feligresía de San L. Lurienzo y puertu)*. Uviéu, Academia de la Llingua Asturiana, 1998. Col. Toponimia 64, nel que se dan les referencies oportunes sobre los otros topónimos comentaos.

esta institución, como paez asoceder n'otres partes d'Asturies den- de la Edá Media. Fora d'esti espaciu, tamién rexistré un topónimu *El Cepedal* que puidiere ser significativu.

Más o menos lo mesmo asocede en Bermiego, onde, a la salida del llugar de Tarrío, desque pasada la capiya y al altor de L.lombano (una casería qu'herieda lo que pudo ser nel so momentu una casona señorial de cierta entidá), contra'l sitiú conocíu como *Murias*, atopamos una cantonada orientada igualmente al sur col nome de *La Machuela*, y qu'informa de la esistencia antigua d'esi cultivu a partir d'un términu (del llatín MALLEOLA, MALLEOLUM) abondosamente documentáu na diplomática medieval asturiano-lleonesa, y, de fechu, na fala lleonesa actual baxo la forma castellanizada de *mojuelo*. Llueñe d'esti puntu, dalguna viña amontesada téngola visto, aislladamente, fayendo sebe a lo fondero la parroquia en sitiú conocíu como La Veiga'l Bustio y non mui p'acullá afáyase otru posible resclavu toponímicu: *La Vigutierre*, nome d'un caseríu anguaño despobláu na parroquia de Casares, al pie de la carretera xeneral ente Las Agüeras y el ramal que xube a Bermiego, pal que podía postuláse-y un primer componente deriváu (sinón de VILLA) de VITIS o de VINEA, xunto a un nome de posezor (GUTERRIUS) de claru raigañu medieval.

Darréu de los datos de Madoz, bien pue suponese que foi l'andada de filoxera del sieglu XIX la de pone-y fin a esti tipu de cultivu, dexando como únicos resclavos les citaes viñes monteses o les *recimales* qu'adornen les fachaes de non poques cases, como n'otres partes d'Asturies. El términu *recimal* deriva d'un primitivu *recimu* que convive na fala local cola variante *recímano* como nome del *piñu* d'uves, y fai referencia normalmente a esti tipu de planta *vil.landiega*, frente a *parra* (o les formes derivaes *parroto* o *parrotal*) que tamién pue aludir xenéricamente a árboles monteses xamascosos y de poca envergadura, particularmente ablanales, pero non necesariamente viñes.

En cuantes al vinu, pocos y ruínos son los testimonios que pudiéramos apurrir d'elaboración tradicional en Quirós. Cónstame'l casu d'un home d'Aciera que faía pan casa y pal chigre de la so propie-

dá un vinu coles uves de la propia recimal, pero nun hai cuenta de que lo fixera d'acordies con unes pautes determinaes por una tradición local de cultivu y elaboración, pos dizse que nin siquier atendía la viña, y que foi de la que-y la fradó ciertu cura gallegu de la parroquia y llogró una cierta producción d'uva cuando s'alcordó de faer esi vinu. En Tene, el llabor de frada de les recimales de les cases faíalu pelos años 30 ciertu maestru lleonés que punxera escuela en llugar, y pel que se supo que les recimales había que les fradar per San Xosé, el 19 de marzu. Entá menos significativu ye, pal nuesu envís, el casu de delles persones del mesmu Tene que, entá nos últimos años, truxeron uva de Lleón pa faer el propiu vinu en casa. La elaboración féxose nesti casu siguiendo'l modelu de la sidra y el resultáu ye un vinu gasificao (otra manera, bien aponderao polos mios informantes) que, d'acordies colos vinateros lleoneses, ye bastante propio d'esti tipu d'elaboración casera moderna n'Asturies.

Ello acredita, en tou casu, la importancia del vinu na vida doméstica tradicional. Aparte d'esos casos, más bien escepcionales, d'acarretu d'uva, nos últimos años faise pasu ente pasu más frecuente la compra al por mayor de vinu en bodegues de fora, cuando yá embotellao, cuando en barriques o garrafones pa embotellalo na propia casa. Esto surde como alternativa a l'antigua mercadería de *fudres* o *perechos* (pelleyos d'animales con forma de talos, embreaos con *pez* y ataos *enrutiando* bien el cordel pela *pétana* o piel de la pata, per onde se vertía'l líquidu) que trayía'l *vinateiru* de *Castiya (sic)* y, más concretamente, de *Tierra de León*. Los *perechos* (casi exclusivamente de vinu tinto) trayíenlos en mules y machos los arrieros hasta los distintos pueblos. Hasta la fin d'esti tipu de comerciu d'arriería, esti tresporte solía tar de mano de xente d'otros conceyos vecinos, sobre manera la familia de *Los Vaqueros*, de L.lena, o Diego, de Proaza, niciu d'una empresa familiar qu'entá se tien. Sicasí, en mesmu Quirós (en Bárzana) llegaron a funcionar na primer metá del xx hasta cuatro almacenes de vinu a los que diba mercase den- de los distintos pueblos.

Otra manera, tamién esistía un comerciu más tradicional de vinu protagonizáu directamente polos propios vecinos, que yeren los de dir en caballeríes hasta Torrebarrio (fundamentalmente) o Busdongo con mercaderíes propios con cuenta de trocales, cuando por vinu, cuando por otru tipu de productos propios de la otra mano del cordal, sobre manera *cocinao* (garbanzos, *arbechos* o *dentichas*). De parte Quirós llevábense determinaes manufactures (*fila* o *madreñas*), frutos (*castañas*, *ablanas*, ...) y *floritos* melecinales (*carquexa*, *luisa* o *tila*). Esti comerciu yera más abondosu ente los pueblos más arimaos a la llinde de Lleón (casu de Ricao), pero llegaba tamién a los llugares más alloñaos, como Bermiego o los de la parroquia de Las Agüeras (Tene, Aciera o Vil.lurichi), magar la considerable distancia que tenía que se recorrer hasta *Las Babias*.

Como se dixo, esti tipu de comerciu fora yá sustituyíu va unes décadas (por cuenta del ameyoramientu de les carreteres y la xeneralización del tresporte a motor) pola compra de caxes de vinu a vinateros (de Proaza, Teberga, Mieres o'l mesmu Lleón) qu'anden pelos llugares en camiones. Ello tien llugar, sobre manera, pel branu, en tiempu la yerba, que ye cuando hai más gastu d'ello. A éstos, faise una estampa bastante típica la llegada del camión del vinaiteiru al llugar y la xente acarretando caxes (de normal más d'una y de dos y hasta bien la *media ucena* o más per casa) cuando en *corzas* o *carriel.las* tiraes por burros, cuando n'alforxes o en carretíos.

La importancia del vinu dende'l puntu de vista económicu nun ye de faese de menos, por cuenta de la so alta demanda y los costes adicionales del so tresporte dende puntos más o menos llueñes, sobre manera na dómina, non tan remota, de l'arriería y nun marcu xeneral d'economía de subsistencia. Per áinde s'esplica la picaresca tradicional de los chigberos de rebaxalo con agua por ameyorar la ganancia. Les anécdotos que se cuenten a propóscitu son abondes y, de fechu, nun ye siempre bono d'estremar lo que tienen de real o d'estereotipu folclóricu. En Bermiego, por exemplu, entá

se cuenta como va yá unes cuantes décadas al pregunta-y alguién a un nenu de poco tiempu pola madre chigrera contestó que nun podía atender nesi momentu porque «taba tsando augua a los perechos». La gravedá de l'acción, nesti casu, venía dada pol fechu de dar esti chigre al regueru onde se vertíen orines y cuchu d'unos cuantes cuadros que, d'esta miente, acababen ente'l vinu. Desaxerao o non, esti tipu de práctiques o creyencies xustifica una diferenciación ente'l *vino corchao* y *lo non corchao*: el *vino corchao* orinariamente faía referencia a lo que se merca yá en botella y que se supón de mayor calidá o garantía que lo de los fudres; actualmente alude, ensin más, al vinu de calidá.

Pero más acullá de les implicaciones económicques del comerci del vinu, otro ye la so función social, hasta tal puntu que la posesión personal de vinu (por compres a granel al vinateiru) nun quita'l consumu, nada escepcional, en chigre, lo que vien demostrar la so importancia, real y tamién simbólica, na rellación social. Les dos dimensiones tienen el so interés cultural, por cuantes informen creyencies y actitúes bien enraigonaes y definitories de la vida y la mentalidá tradicional.

Efectivamente, foi y ye común, como se dixo, la compra de vinu al por mayor por parte de les families particulares pal consumu cotidianu de la casa per tol añu, non solo pa tomar de vasu, sinón tamién pa chalo como *majunje nas sopas* o ente'l *cocío*, o en fervinchos pal catarru. Ello ye que'l vinu considerábase, tradicionalmente, un productu alimentariu de primer necesidá, que, de fechu, dábase-yos de normal a los nenos, teniéndose en dellos casos como una parte fundamental de la dieta a cuenta de les propiedaes nutritives que se-y suponíen. «Tienes mutsa fe na Virxen d'Alba, pero tienes más en vino» ye una sentencia a la que cuesta poco topar paralelu en determinaos pasaxes de la lliteratura clásica pero que reflexa *un esfoito* mui enraigonáu na sociedá rural quirosana. Si les fontes familiares nun me fallen, tocó-y sentila en más d'una ocasión al mio propiu güelu per boca de mio güela.

Esti enfotu nel vinu como panacea foi perdiéndose col tiempu, pero la necesidá del vinu en casa sigue argumentándose a cuenta de les sos virtúes como estimulante pal trabayu y los esfuerzos físicos, sobre manera nos llabores de la yerba de pel branu. Nellos ye onde paez que dexó algo güelga'l vieyu vezu de da-yos vinu a los nenos, y nun abulta escesivo afirmar que'l prau ye en bien de casos l'escenariu de la iniciación al so consumu. Poro, nun falten testimonios de primeres borracheros infantiles mientras la yerba, ente otres coses porque'l qu'escribe estes llinies recuerda la primera en tales circunstancies con bien pocu tiempu, percibiendo l'arrogancia de la casa onde taba andechando la so familia naquella ocasión.

Dende'l puntu de vista del estímulo pal trabayu, da n'establecese una clara oposición, por dicir, funcional, ente'l vinu y la sidra, que se tien de más refrescante y de menor conteníu alcohólicu, pero tamién más *galbanera* o *galbaniega*, polo que se desaconseya bebelo nos praos mientras la yerba o cualisquier otru trabayu, a favor del vinu, que suel tener el *yerbeiru* siempre a mano, cuando en *bota* (que, frente al *perecho*, ye un recipiente de menor capacidá y ensin la forma orixinal del animal)<sup>4</sup>, cuando nuna botella con un pitorru de plásticu o con un corchu furau con una *pacha*. Sía como quier, el vinu, siempre tinto, presta tomalo frío, d'ehí que la bota o la botella mire a dexase normalmente a la fresca, a la sombra d'un arbol ente la yerba o si ye posible, ente l'agua, nel duernu d'una fonte o nun regueru o presa, si non en *brigueras* de piedres o en preselbe o na *alacena* de la cuadra, cuando la hai en prau. Cualesquier sitiu que, en definitiva, sía bonu como *enfriaorio*, cuidao que ye fundamental que'l vinu nun caleza, pues nesi casu considérase perdío, esto ye, *escalaporiao* (*d'escalaporiar* 'chase a perder el vinu o un determináu alimentu pol escesu de calor').

<sup>4</sup> Ha considerase que nin ún nin otru se manden esclusivamente pa guardar el vinu o otros líquidos, sinón tamién pa otru tipu de productos, como, por exemplu, el queisu tradicional, o *queiso de bota*.



La importancia del vinu pal llabor de la yerba dexa resclavos na propia paremioloxía local, que conoz el dichu «pa segar ye fuerza y maña, y vino que la taña»<sup>5</sup>. Ello ye qu'había'l vezu de llevalo nel *cachapo* por considerase más bono que l'agua p'afilar les gadañes. Estos efectos «musicales» del vinu sobre los llabores y preseos de la yerba o asemeyaos, según podía suxurir l'emplegu del verbu *tañer*, configuren de fechu una especie de figuración metafórica que dacuando remanez en mesmu discursu coloquial: una vecina de Salceo cuntaba como desque bebió una cierta cantidá de vinu, púnxose a rozar artos nun prau con tantu arte y gracia que «cantaba la foiz».

El discutiniu que dacuando se da ente les propiedaes refrescantes de la sidra y el so indeseáu efectú galbaniegu pal trabayu y, otra manera, les virtúes estimulantes del vinu pero los sos inconvenientes en díes de chorna (como cuando la yerba) tiense resuelto dacuando con fórmules permediaes, como mecer vinu y sidra col envís de combinar les propiedaes d'uno y otro, o, más de recién, vinu y agua gaseoso (*casera*, por antonomasia) o refrescos de cola, combinación que tien de nome localmente *galbao* o, siquier va unos años, *cubal.libre*<sup>6</sup> *obreiru*. Otres soluciones más tradicionales, tamién refrescantes y enerxétiques, son los llamaos *ponches* de vinu esmaneció con güevu y azucre, que tamién se faen con café o cerveza (fórmula, esta última, que tamién s'aplicaba a les parturientes). Otra ye la de ciertos recetes estremes, como llevar al prau coñá: los efectos d'una toma grande de coñá na chorna del branu son imaxinables, pero ello nun quita qu'esti vezu llegara a tener un ciertu arraigu. Delátalo fácil una revolada peles cuadros quirosanes, nes que una botella vieya col diseñu orixinariu de la marca *Fundador* fai casi un elementu propiu de les portales de les cuadros, al pie de dal-

<sup>5</sup> Esta ye la única versión d'esti refrán que fui a recoyer; sicasí, el mesmu xuegu de rimes y el clíticu *la* fai pensar nun forma «la gadaña, fuerza y maña y vino que la taña».

<sup>6</sup> Anque esta espresión nun ye, nin tanto, la más usada, soi testigu del so usu esporádicu.

gún *cachapo* cuartiáu, unos chanclos o unes ferradures ferruñoses. L'anecdota ye igualmente notable, como'l casu d'un matrimoniu d'edá de Bermiego qu'avezaben llevar coñá a los praos y que s'enfilaben hasta'l puntu de manga-y ún al otru la *cabezá* del burru y apareyalu a la *corza* o'l *ramo* de la yerba pa ponelu a tirar per él.

El discutiniu ente vinu y sidra tresciende, de toes formes, el de les propiedaes refrescantes o estimulantes d'estes bebíes, y estrema ente persones o cases más *bebederos* d'uno o otro, ya incluso llugares con mayor enclín a ello. Por casu, dase una cierta creencia de que Bermiego ye un llugar con más enclín pol vinu que Tene, más sidreru, lo que tien la so razón de ser. A otru sen, el discutiniu ente sidra y vinu tien un aquel más trascendente d'identidá, d'aínde que *mandar Asturias* sía tomar sidra y *mandar Castiya* beber vinu o enfilase con ello. L'alderique suel tener más que ver, en tou casu, col mestizaxe cultural que col identitarismu etnicista. Otra manera, ye bona d'entender la referencia a *Castiya* nesti contestu a cuenta de lo dicho y suel tener (pol bon nome del so vinu) un tonu aponderador. Una anécdota familiar mui célebre cuenta como una vez mio güelu llamentaba en broma el supuestu casoriu d'ún de los fíos con una moza de Grau, y anunciaba que «díbamos l.lorar mutso» pola supuesta fama que tienen les cebolles d'aquel conceyu; pela contra, él dicía preferir, pa mayor alegría, una nuera de Castiya, pos esti yera «el país de los recímanos» y yera meyor partíu.

Esti consumu domésticu y por dicir funcional del vinu nun-y quita relevancia social, sobre manera na convidada que se fai a dalguna visita y, entá más, a aquellos de parte fora que s'ofrecen a char un gabitu nos llabores de la yerba o d'otru tipu: l'arrogancia del beneficiariu d'esta ayuda en forma d'ofrecimientu de comida o bébora ye'l pagu obligáu a esti trabayu ayenu y llega a faese daveres aprofiante a la d'animar al foranu a beber pela bota.

Pero la función social por escelencia del vinu desempéñase básicamente en *chigre*: el vinu ye'l productu más característicu del *chigre* y ésti, al so tiempu, el sitiu d'ociu por antonomasia na vida rural

tradicional. Pela contra, la sidra paez ser, nel entornu más tradicionalista quirosán, una bebida de poca demanda nos chigres y más bien propia del ámbitu familiar y domésticu, cuando se tien de casa, cuidao que nun suel mercase como'l vinu. Otres bebíes (sacantes igual l'anís y la coñá) tienen tamién un acomodu complexu en chigre tradicional. Incluso anguaño, magar la evolución de los gustos, y ensin pretender cayer nun excesivu rigorismu, ye bona de percibir una cierta diferenciación ente'l consumu cotidianu de vinu en chigre del llugar y un mayor enclín a otru tipu de bébora más fuerte, y más caro, (singularmente *cacharros* o *cubal.libres*) de la que se sal del pueblu a fiestes, o mesmo na propia fiesta local, por exemplu nes barres entamaes poles comisiones de fiestes pa financiar los gastos de les romeríes. Nun se diga nada del vezu más recién y urbanu de beber agua mineral. Cierta vez qu'un mozu-yos lo contaba na mio presencia a un grupu de paisanos como'l nuevu vezu de los bares de moda d'Uviéu, el comentariu escépticu nun tardó en salir: «¡ba, ba, dir al chigre pa tomar agua ...!».

Esta función tien que s'entender considerando que'l *chigre* (términu güei dominante, xunto al regresivu *tabierna* o l'anglicismu *bar*, puntualmente adaptáu como *bare*) yera prácticamente l'únicu espaciu públicu dedicáu al ocio y la relación social, siquier a un tipu de relación social abierta, posada y non condicionada pola necesidá o la comenencia. Nesti sen, *tomar un vaso* (por antonomasia, 'un vasu de vino') o *una cacipla* (o *una caciplá*) yera la sida ideal pa entamala. De la mesma, nun se-y ve sentíu a tomar vinu solu, idea que resume'l dichu tradicional «el vino hai qu'apalabrial.lo» o anque sí «el vino hai que reñel.lo». Ente otres coses, porque ye'l vinu'l d'afalar d'acordies col mesmu sistema de creyencies, el llibre usu de la palabra: beber pon a ún, de mano, *parleiru* y solo nun nivel yá estremu, *enfiláu* o *borratsu* (*enfilarse* y *emborratsarse*). Naturalmente, amás del falar, el consumu de vinu tamién yera'l primer pasu pa depués *tsar una cantará*, vezu que se da por consabíu pero que se fai pasu ente pasu más infrecuente ya estrañu, dientro y fora del

chigre. La proverbial *arrogancia* del paisanu asturianu nel chigre tien, de xuru, bien que ver con esta esixencia de rellación social que se xunce al vasu de vinu; en Quirós nun ye menos y puen vese auténtiques *agarradiel.las* ente paisanos por ver de pagar.

Por esta significación social del chigre, nun tien qu'extrañar que la seña'dá d'un Quirós pasáu, con más vida y dinamismu, sía en bona parte la seña'dá de los sos chigres. Si ye por cantidá, non solo nun había llugar ensin chigre, sinón que la concentración de chigres en dellos pueblos yera daveres llamativa: pueblos como Bermiego o Salceo, por casu, llegaron a contar hasta mediaos del sieglu xx con cuatro o cinco chigres «y a la tarde taban siempre llenos de xente!», según se diz tovía con seña'dá y admiración. Porque llueñe de provocar nengún escupuliciu moralista, l'alcordanza d'estos chigres (qu'amás podían tener otru tipu de comerciu xeneralista) traíse como un indicativu bien fiable de l'antigua vitalidá d'estos llugares, cuando al puxu de la vida rural se xuntaba'l de la minería y el de la vieya fábrica siderúrxica; d'unes dómines, en definitiva, que foron bones magar les grandes estrecheces económicques nes que rodaba la vida. O precisamente por ello: porque poníen a prueba la entereza moral, la disposición d'animu de la xente y el so enclín a la solidariedá comunitaria.

L'anecdota'riu ye inmensu ya indicativu d'un tonu vital y emocional singular que siempre tien de fonderada la imaxe d'unos locales llenos de paisanos, nos que se *tsaba la partía* o *unas cantarás* (tamién podía *tsase una bail.lará*, como un antiguu *embarcáu* que volviera de Buenos Aires y aprendía a otros a baillar tangos mientres borrachu), *agarrábense* los paisanos real o asonsaño, zarrábense tratos, chábense les cartes, llegaben a concertase casorios, a entamase competiciones de coples o otres xeres más o menos pelegrines. O, a cencielles, falábase y bilordiábase ensin «papas na boca» d'uno y otro, mesmo de la propia familia, como un paisanu qu'apponderaba públicamente en chigre la gordura de la muyer diciendo que si la mangaben en Picu d'Alba daba sombra a too Quirós.

Nun faltaba la música, sía de gaita, curdión o incluso vigulín. Tamién yera'l llugar afayaízu pa topase con personaxes célebres con traces de xuglares medievales, como Prudencio'l de Vil.laxime», personaxe perpopular non solo en Quirós, sinón tamién en conceyos de la redolada como L.lena y Teberga, qu'anunciaba la esistencia d'una mina d'arroz con lleche na mortera de Cuañana o la llegada a Quirós de «La Gocha Fozona» qu'amenazaba con poner «lo de baxo, p'arriba, y lo de riba, p'abaxo». Cuando nos últimos años llegaron les pales pa entamar les obres de la nueva carretera que traviesa pel conceyu, entá hubo quien s'alcordar d'esta singular profecía, lo que vien probar hasta qué puntu esti tipu de personaxes y vivencies de chigre, más acullá de lo puramente anecdótico, caltién décadas depués un fuerte valir referencial na memoria colectiva.

Si agora'l vezu ye tomar el *vaso*, en chigre más tradicional lo propio yera la *cacipla*, un cacíu de barro específicu pal vinu, d'aínde que se tomara una *caciplá*, en referencia al so conteníu. Yera frecuente tamién l'usu del *copón*, un cuernu de vaca recortáu y dotáu d'una base, que yera más propiu del consumu caseru que del chigre. La *cacipla* (o'l *vaso*) llenábase orixinariamente dende *xarras* (d'ande *tomar una xarricá*) de barro, de madera (*zapicas*) o bien de lloza o lata (*l.licas*, términu que tamién val pa la de madera) d'ehí que, aunque agora s'eche dende botelles o garrafones, persista'l verbu *xarriar* nel sen más concretu de 'verter dende una xarra o nuna xarra' o, simplemente, 'beber muncha bébora' (o como 'llover enforma'). Les xarres llenábense vertiendo'l líquidu pela *pétana* del *perecho*, en desatándola. Otra xente más impetuoso faía por beber directamente pel fudre mangando la pétana na boca, pero'l puxu col que salía'l vinu yera tanto que, si nun lo chaben fora «nun-l.les quedaba más remedio qu'enfilase» pola cantidá y la presión cola que salía.

Dellos d'estos locales tenían tamién bolera particular; por casu, tres de los cinco chigres de Salceo nel so momentu teníenla. Y si la bolera yera pública, tampoco nun dexaba d'acutáse-y al vinu'l so espaciu propiu. Un bon exemplu ye la vieya bolera de Bermiego,

l'espaci u que queda agora ente la capiya y el gran rebol.lo del llugar y nel qu'enta puede vese, na paré de piedra qu'estrema'l camín d'una de les finques próximes, una *alacena* na que se dexaben les botelles o les botes peles que s'echaba un *l.laspio* de vinu ca vez que'l xugador diba o venía de llanzar la bola. La frecuencia cola que yera visitada esa alacena entá ye ponderada décadas depués de que se dexara de xugar a los bolos con espresiones como «¡per isi ventán mutsos litros de vino tienen pasao!».

De cullá de lo lúdico, el chigre y la xunta nél al rodiu d'una botella vinu tien tamién el so encaxe na vida económica local como sitiu onde *apalabriar negocios*, por casu, nes feries onde se mierca y se viende ganáu, cuando se *toma la robla* a la de zarrar el tratu los paisanos, vezu ancestral y ritualizáu que yá na mesma documentación medieval asturiana apaer como un formalismu más al axustar un tratu. La toma masiva de vinu nes feries (más acullá de lo puramente formulario o ritual: «tomábase más d'una robla y más de dos») da llugar a non poques anécdotes. Unes falen de viaxes de regresu al llugar de residencia casi odiseicos que pueden durar hasta díes enteros. D'unos vecinos de Bermiego cuéntase como volviendo enfilaos de la feria de Bárzana nun yeren a xubir pela carretera y una muyer que cayó y quedó dormida en suelu foi echada na cuneta pol so acompañante y tapada con fueya pa que pasara la nueche. La vuelta enfiláu a casa dende feries o romeríes ye, de fechu, un tipu narrativu nel que tampoco nun ye siempre bono d'estremar lo qu'hai d'anécdota real o motivu folclóricu. Podía ser el casu d'un canteru de Villamexín que tresmanó'l camín tentando de volver enfiláu a casa dende Proaza, de manera que na práctica siguió'l cursu del ríu (esto ye, en dirección a Trubia) y non al aviesu (como yera propiu al dir camín de Villamexín); ello, envede llevalu a la conclusión evidente de dir mal empuestu pa casa, faíalu reprender al ríu diciendo-y «¡hoi vas equivocáu, pixu!» (sic), too p'acabar en Trubia pela mañana. Análoga ye l'anécdota, que tamién se cuenta como real, d'un paisanu de Cortina que volvía an casa dende'l chigre de

La Vigutierre, y al xubir per un camín pindiu del sitiú que dicen El Costacho, «daba un paso p'alantre y dos p'atrás», y poníase él al camín «non, a mi nun me la das: ¡ando culu p'atrás!».

Otres veces, la bébora de les ferias xuega una mala pasada y hai quien tien llamentao fundir les perres ganaes por una magüeta en «Las Malvinas», nome popular del «Club Boccaccio» asitiáu va unos años al pie del embalse de Valdemurio, llamáu asina por coincidir la so apertura cola guerra anglo-arxentina poles conocíes islles del Atlánticu sur nos primeros ochenta (ensin faer de menos, supongo, el verbu *malvar* 'volverse malu', vixente na fala local).

El chigre tradicional yera (y en parte ye) un territoriu acutáu a los homes, nel que nun avezaben entrar nin muyeres nin neños. Si ye les muyeres, la so eventual presencia yera como titulares del negociu, siendo frecuente que los chigres sían propiedá de muyeres o atendíos por elles o, cuandoquier, que sían éstes les que figuren como referencia nominal de la tabierna (d'aínde *Casa la Perica*, *Casa Genoveva*, *Casa María*...). Nos dos casos, de muyeres y neños, lo dicho nun quita qu'unes y otros nun participaren del consumu de la bébora, incluso en cantidaes importantes, y nun ambiente de relativa tolerancia, pero de normal en casa o nel trabayu nos praos y tierres, como se dixo.

Otru grupu social de mano escluyíu de la vida tabernaria yeren los cures. Eso permitía, ente otres coses, l'asonañamientu de mises, funerales o otros oficios llitúrxicos (tradición, por cierto, censurada en Lleón por Lluques Tudense, a primeros del sieglu XIII) qu'en dalgún casu acabaron cola intervención de la Guardia Civil. Cuéntase, sicasí, el casu d'un cura célebre de Las Agüeras (conoció como «El Cura Sabelina») que foi denunciáu énte l'obispu d'Uviéu por dir toles nueches al chigre d'Arroxo y que se defendió arteramente argumentando la comenencia d'atender les oveyes descarriaes ellí onde tuvieren. Del mesmu cura (suxetu igualmente d'un ricu anecdotariu que nun vien al casu) cuéntase como llegó a consagrar una misa con coñá primero de cayer enfiláu en mesmu altar y tener

que lu llevar a casa echáu nun carru de vaques dende la mesma ilesia.

Seguramente esta imaxe casi épica del chigre quirosanu anterior a la crisis de mediaos del sieglu xx respunde en bona medida a la idealización d'unos testimonios que rispen por un tipu de sociedad más viva y dinámica que l'actual y sobre manera, por un modelu de solidaridá comunitaria y de rellación humana determinada en bona medida poles llimitaciones económicques y que la descomposición del mundu rural tradicional y l'individualismu de la sociedad moderna vieno a desanicar. Pero la señardá non necesariamente tapez les carencies y miseries d'esa mesma sociedad tradicional, aunque sía n'espacios proverbialmente lúdicos como los chigres. Tocantes a les carencies digamos «morales», el chigre podía ser l'escenariu de violentes *quimeras* ente los homes, dacuando con resultaos tráxicos; de bromes pesaes o incluso de revisiones fraudulentas de partíes testamentaries mientras la borrachera del testador. No que fai a les materiales, son vistes con más gracia y benevolencia, siempre na convicción de que vagó la pena vivilo. Per un testimoni u indirectu, que remite otra vuelta a la persona de mio güelu, llégame tamién la imaxe más mísera y llóbriga d'una tabierna rural quirosana de les primeres décadas del sieglu xx: el chigre de Genoveva, en Salceo, que «tinié enriba'l mostraor una baranda na que se poisaban las pitas, y a veces cagaban y tsaban el cagaritu en vaso de los que taban a beber. Pero nun-l.les daba más: l.limpiábanlu col didu y siguién bibiendo». A última hora, nunes vides mayaes del trabayu y acoradaes de privaciones les posibilidaes d'esparcir nun yeren munches más, polo que nun quedaba otro que faer, de la necesidá, virtú. Y virtú yera.

Poru, el consumu de vinu, non yá lo cotidiano, sinón tamién no que tien d'escesu y tresgresión, suel ser visto con relativa lliberalidá y benevolencia, y con espíritu sogón. Asina, a la creyencia de que detrás del vinu nun puede tomase lleche la vieya paremioloxía local respondía con un «detrás del vino, eche, detrás del leche (sic), eche» relativu a la bondá de tomar vinu cuandoquier, en toles ocasiones.



Poru, dientro d'unes llindes razonables (mientras la bébora nun afec-te al cumplimientu de les responsabilidaes familiares o sociales), un bon bebedor nun ye una persona marcada negativamente na comunidá, más bien lo contrario. Tengo sentíu (per testimonios indi-rectos, y relativos a tiempu atrás) d'un alderique ente muyeres qu'a-postaben si yera peor un home borrachu o un folganzán: una d'e-lles defendía que yera peor el folganzán porque'l borrachu, desque-y pasaba l'enfile a otru día, trabayaba igual, mientras la otra quexá-base de qu'una gran borrachera podía igualmente quitar de traba-yar o asumir les responsabilidaes propies. Poru, solo cuando daquién cai nun consumu escesivu d'alcohol puede ser oxetu de comenta-rios de censura del tipu «isi mozacón ta coloráu de beber tola vida ... ¡buo!, más que coloráu, azuletáu».

Anque esto nun yera, nin tanto, lo más común, nun quita dal-gún resclavu de mala concencia (o sanu cinismu) no que fai al con-sumu del vinu. Ciertamente, ye tou un xéneru dientro del discursu coloquial el de *las sidas* que siguen a una gran *enfilaúra*. Ye célebre'l casu d'un paisanu de Tene que s'enfilaba y s'esculpaba diciendo que «pintáronme mal las fal.laspras» ('callos'); el mesmu esquema sintí-y lu en Bermiego a una moza de más o menos el mio tiempu (daquella unos venti años, por dicir) qu'esplicaba la borrachera del víspora porque fora a una boda y nun taba avezada a comer pixín. Un paisanu de Salceo, que mercara pan casa un *perecho* de vinu, contestó con un tranquilu «ye que lo etsa» cuando daquién-y reparó a los pocos díes que casi lu tenía termináu. Al mesmu sen, de la mio alcordanza de nenu nun se me quita la imaxe d'un paisanu de Bermiego que, xubiendo a caballu nun machu per un camín pindiu a otru día de la fiesta de San Roque, colgaba lliteralmente del pes-cuezu del animal ya increpábalu a vozones diciéndo-y «¡Burru! ¡Cago hasta na puta que te parío, qué borratsera trais!».

Inclusive nel discursu coloquial percíbese un ciertu enclín a les referencies atenuaes al chigre o la bébora: el dueñu d'un chigre, por exemplu, nun tien chigre ensin más, sinón que «tien algo chigre» o

«tien un poco chigre» y tamién ye un usu prácticamente idiomátizáu l'alusión al vinu pente medies d'una forma derivada del tipu *vinaco* (n'espresiones del tipu «vamos tomar algo vinaco» o «nisi chigre tienen un vinaco curioso»), siendo interesante precisar que'l sufixu con *-aco* (altamente productivu na fala local) tien un valir más propiamente atenuante o distanciador qu'estrictamente despectivu o peyorativu. De la mesma, *bebuquiar* o *tomuquiar*, xunto al sentíu rectu de beber esporádicamente y en cantidaes relativamente pequeñes, preséntase enforma comúnmente nel usu contrariu, y dicir d'una persona que *bebuquea* presupón que ye bien amigu de salir a beber y enfilase.

Tamos, evidentemente, na estaya del tabú y l'eufemismu que tien nel casu de la bébora ún de los sos espacios preferíos en gran númberu de llingües. Poro, la terminoloxía relativa a la bébora ye enforma rica tamién na fala quirosana, bien que non estremada significativamente de los usos léxicos xenerales n'asturianu. Si ye'l vinu, ye tamién *morapio* o *majunje*. A *beber* específicamente *bébora* dízse-y tamién en Quirós *tomar* o *xarriar* y, como formes más marcaes, *cargar*, *pimplar*, *chumar* o *l.lapar*, d'aínde qu'un puea tar *bebú*, *tomáu*, *cargáu*, *pimpláu*, *chumáu* y tamién *caliente* o *castamoláu*. A esti estáu llégase cuando ún *pícase a la bébora* («picóse al vino y a última hora taba enfilá del too») o *bebe a conforma* («beben vino a conforma pero el.los nun s'emborratsan»), que tien como espresiones equivalentes más marcaes construcciones del tipu *beber a so madre* o *beber a Dios pelas patas*. La consecuencia ye, entós, *enfilase* (*tar enfiláu*), *emborrachase/emborratsase* (*tar borrachu/borratsu*), o, simplemente, *tar contentu* o *contintu* esto ye: *garrar una contentura*, *una enfiláúra*, *una borratsera*, *una tranca*, *una fartura*, *un embargo*, *una filitrapa*, *una talaina* o *una filoxera*. D'acordies con cierta anécdota (que nun soi sabedor si recueye un usu más o menos idiomátizáu o una ocurrencia puramente individual), al collectivu de *borratsos* puede dicíse-y *la humedá* («pégoseme tola humedá de Bárzana» dicía un paisanu arrodiáu en chigre de xente enfilao), que

depués d'una nueche de bona diversión puede padecer una dura *matiná* a otru día.

De cullá d'esti tipu d'usos léxicos más o menos aisllaos (y nun cuento con ser rigorusu dafechu), tien el so interés propiu la estructuración metafórica, complexa y coherente, d'otru tipu de referencies indirectes al consumu de bébora. La comparanza faise, nesti casu, col mundu de los gochos. Como se dixo, tomar bébora puede dicíse-y tamién *l.lapar*, qu'en sentíu rectu significa 'comer los gochos en duernu, fayendo'l ruíu característicu al tragar'. Poro, chumar ensin moderación ye tamién *beber como un gotso*, y la consecuencia lóxica *garrar/tener una calamona* 'borracherá' pero en sentíu rectu 'cabeza del gochu', d'au sigue un verbu *calamonar* 'enfilat la bébora' (esto ye: 'pone-y a ún la bébora cabeza de gochu'). Xunto a *beber como un gotso* o *como gotsos* rexistro tamién *beber como un braco*, bonamente interpretable nesti mesmu contestu metafóricu, pero que tamién fai pensar nel italianu *ubriacco* 'enfiláu', y, polo tanto, nuna base llatina EBRIACCUM, reinterpretada darréu por etimoloxía popular.

N'otros casos, ye'l mundu del vinu'l de definir la *fonte* d'otru tipu de referencies indirectes. Al par del yá comentáu efectú musical del vinu sobre la presea de llabor o del *xarriar* como términu de comparanza pal llover a conforma, l'únicu casu que conozo ye l'usu figuráu de *perecho* pal que rexistro, a manera de *definición folk*, la de 'mucher mal atoldá'. Nesti casu, unos recipientes de mal aspectu esternu, con forma d'animal y enchíos de vinu (igual de mala calidá) apurríen al paisaneríu local la referencia más afayaíza pa da-y mecha al so machismu: porque un *perecho* nunca fai referencia, metafóricamente, a un home.

## LA SIDRA

Frente al arraigu del vinu, bien puede dicise que Quirós nun forma parte de los conceyos tradicionalmente sidreros del centru

d'Asturies. Anque nun ye nin tanto una bebida estraña, nun ye, como se dixo, la más propia del chigre quirosán, nin oxetu d'un comerciu significativu. El so ámbitu natural ye más bien el propiamente domésticu, nos casos d'aquelles families que cuenten cola propia *pumará* y lo faen pan casa. Pero anque esti vezu ganó terrén de manera significativa nos últimos años, nun respuede en xeneral a una tradición mui enraigonada localmente, sinón en bona parte a una serie de tendencies modernes que tienen que ver non solo cola revitalización visible de la cultura sidrera en toa Asturies, sinón con, por exemplu, l'abandonu d'antigües tierres de llabor o praos, reaprovechaos como pumaraes (mui frecuentemente por parte de xente emigrao a la ciudá y que conserva eses tierres como heredá y gusta-y atendeles d'esta forma relativamente cómoda) o con otu tipu de cuestiones técniques, como la xeneralización de *machaoras* de motor que simplifiquen el llabor y dexen faer sidra a escala doméstica ensin necesidá de disponer de llagar propiu.

De retrotraenos unes décades pente medies de testimonios orales o por un poco d'esquiza histórica, el panorama faise más confusu, anque nun falten exemplos qu'apunten la esistencia d'una mínima tradición mazanera y sidrera. Esta, de toes formes, nun sedría homoxenia en tol conceyu. Dientro del espaciu acutáu pa esti trabayu, por exemplu, alviértese una clara dixebra ente Bermiego, per un sitiu, y Tene o, en xeneral, la parroquia de Las Agüeras per otu. Esta última, meyor comunicada per Proaza cola Asturies central y en xeneral de llugares y tierres más fondos, ofrez mayores y meyores testimonios d'esta tala tradición, mientras qu'en Bermiego son más bien escasos. Ello esplicaría, per otra parte, la comentada creencia relativa al mayor enclín al vinu o la sidra d'un y otu llugar.

El diccionariu de Madoz sí se refier a cierta producción de mazana nestos llugares, pero la toponimia nun ye agora mui elocuente como indiciu de tradición mazanera pasada, anque en Bermiego, bien a lo cimero del llugar, contra la pena, apaez un curiosu *Pumar del Oso* (el términu «mazanes del oso» como nome d'una determi-

nada variedá ye conocíu n'otres partes d'Asturies) y en Tene un más significativu *Pumarín*, al pie de la ilesia del llugar. Convién precisar que'l términu *pumar*, anque nun se desconoz, nun tien anguaño usu local, siendo lo propio *el mazanal* o *la mazanal*.

Como indicadores fiables del distintu arraigu de la tradición mazanera nunos y otros llugares puede tomase la esistencia nellos de llagares tradicionales y de vieyes pumaraes. Si ye lo primero, a mediaos del sieglu pasáu (cuando se fexo ún, de corte tradicional) nun había nengún *l.lagar* en llugar de Bermiego (en Tarrío o L.lanos, que conformen un nucleu relativamente grande), siendo los únicos de la parroquia los dos qu'había en caserío de Carrexa y a los que diben faer sidra los paisanos de Bermiego que teníen *pumará*. Estes, pela so parte, nun yeren munches pelos mesmos años, nun siendo na propia Carrexa, en L.lombano o en sitios fonderos como'l conocíu como La Veiga'l Bustio. Pero na vecina parroquia de Las Agüeras, en llugares más pequeños que Bermiego, sí se detecta una mayor tradición de mazana y sidra. En cuantes a llagares, Tene tenía dende los primeros años del xx tres, y otros tantos Aciera y Las Agüeras, y lo mesmo *pumarás* de ciertu tiempu. Por exemplu, en Tene, un *pumará* asitiada en sitiú de Los Val.les (de baxo'l llugar) conserva una vieya mazanalona llantada pol bisagüelu del qu'esto escribe, muertu en 1911. Xunto a otros testimonios directos, esto informa que, siquier, a principios del sieglu xx o a finales del xix la tradición mazanera yá penetrara bien en llugar. Había tamién *l.lagar* y *pumará* (y chigre con sidra de producción propia) en La Vigutierre.

Como estes últimes zones paeécen igualmente interesantes no que fai al presuntu cultivu de viña nel pasáu, cuento que pue postulase como hipótesis de trabayu que la desapaición de les viñes (y d'una eventual tradición vinícola) pola andada de filoxera de mediaos del xix pudo dar llugar (o simplemente favorecer) la so sustitución más o menos xeneral pola mazana y la sidra, a resultes de la influencia del centru d'Asturies, o cuandoquier que dambes producciones pudieren desarrollase a la par.

Naturalmente, la *mazana* solo tien un ciertu pesu dientro de la economía campesina nos llugares nos que se detecta esta tradición, pero non un protagonismu central. Les producciones, tanto de mazana como de sidra, destínense en parte al consumu propiu y al comerciu. Si ye la mazana, la so vienta al *mazaneiru* (de normal, llagareros del centru d'Asturies que la mierquen pa la producción masiva de sidra), representa un pequeñu complementu a la economía familiar, anque vien estendiéndose la opinión de que nun ye un productu bien pagáu y pol que vague la pena un trabayu escesivu. En cuantes a la producción de sidra pa la vienta, que nun tien realidá actual nenguna en conceyu, túvola más bien escasa n'otru tiempu, normalmente per parte de chigreros que mayaben la mazana pa la vienta de sidra nos propios locales, nos que, como se dixo, nun ye'l productu de consumu más habitual. Esti sedría'l casu del vieyu chigre de La Vigutierre.

## LA PUMARÁ

### *Cutsar, fradar, ensertar y sulfatar*

Les pumaraes suelen llantase nos primeros meses del añu (*xineiru*, normalmente) y el so mantenimientu posterior inclui nel so casu *cutsar, fradar, ensertar y sulfatar*. Estos llabores fáense tamién nos primeros meses del añu: el *cutso* échase ente *xineiru* y *febreiru*; pa la *frada* tómase como referencia San Xosé o, en xeneral, en momentu previu a la llegada de la primavera, lo más avanzaos posible del mes de marzu de cuenta que, per un sitiu, entá nun xuba la sabia pel árbol, y per otru, se reduza lo más posible el riesgu de grandes *xelás* que dañen los árboles. Los *ensiertos* pónense pel mesmu tiempu, aprovechando los *garfios* nuevos del añu y *sulfátase* de magar entós hasta'l branu, una vez l'árbol echa fueya, flor y frutu que pueda ser atacáu por insectos y plagues (*pulgón, chancro, barrenillo* o

*cortabrotos*); d'antiguo, la manera de llibrar l'árbol de formigues y pulgones yera rodiando y atando al tueru una determinada cantidá de llana na que, al paecer, quedaben enguedeyaos estos animales y yá nun xubíen. Otra manera, el *sulfato* o insecticida químicu en xeneral podía aplicase *ciflando* con un esprái o disolviéndose n'agua nun calderu y aplicándolo con una escoba. A manera d'insecticida ecolóxicu conózse tamién l'usu del *agua d'ortigas*.

A última hora, un mantenimientu básicu de la *pumará* tien que garantizar que l'árbol nun se *maree* o *s'asuste* o *s'acobarde* sía por escesu de sombra, la falta d'espaci u pal so desarrollu (pola *falduxería* o vexetación improductivo que miedra al redol d'él, perxudicándolu), plantes parásites (*yedra* o *arfuechu*) o otru tipu de circunstancies (*seca*, *queimas*, plagues, enfermedaes, etc...). Cuando l'árbol frutal se ve afectáu por esti tipu de coses, dizse que ta *mareáu*, *asustáu*, *acobardáu* y *amedranáu* (sobre manera cuando lu perxudica la sombra d'otros árboles de más altor) o *embruxáu*. Si l'añu vien bonu y l'árbol echa nuevos *biltros* y *manga* bien de fruta, l'escesu de pesu trai'l riesgu d'*esgachar* o *esgazar* los *canos*, de manera que convién apuntalar en bien avanzáu'l branu, con un *forqueto* o *forcao* los *gachos* más cargaos, que nun venzan. Otru precuru fundamental, sobre manera nes pumaraes acabante llantar o más o menos nueves, ye defender los arbolinos llantando estaques pelos llaos, contra la eventual presencia d'animales monteses (corzos, sobre manera) o mesmó'l ganáu propio cuando pastia pela finca.

### *Pañar o cocher*

Pero naturalmente, el momentu central de los cuidaos de la pumarada ye'l de la paña de la mazana. Poles condiciones climátiques del conceyu, les mazanes son equí un frutu más serondu que nos valles más baxos de l'Asturies central y la mariña, de cuenta qu'en circunstancies normales nun tan *en sazón* hasta bien metió pel mes d'ochobre o incluso noviembre, que ye'l tiempu de *pañar* o

*cocher* de manera, por dicir, sistemática. Eso nun quier dicir que, según l'asitiamientu de la pumará o la *raza* de la mazana, pueda coyese algo de prestar primero, incluso dende los últimos díes d'agosto y per setiembre. Pela contra, tamién hai *mazanas seruendas* que se cuechen un poco más tarde que la media.

Otro ye que na *cochía* de la mazana puedan siguise distintes fases. De primeres, empiezan per pañase *las mazanas del suelu* mazanes que van cayendo soles de los árboles cuando la mayor parte de la pumarada entá nun ta en sazón. Son les llamaes tamién *mazanas del sapo*, que caen ensin *maurecer* dafechu que suelen destinase a un consumu más o menos inmediatu, sía como mazana de mesa (crudes o asaes en forno espolvoriscaes d'azucres, en dulce, en tartes, empanaes, compotes, ...) o pa faer sidra dulce d'inferior calidá, al ser frutos poco *maúros* y con poco azucres (ye la llamada *sidra del sapo*). La mazana del suelu que nun ye aprovechable suel retirase pa les veres de la finca, *agarabatándolo*, pa que nun s'entemeza cola mazana bona que s'èche de los árboles embaxo nel so momentu.

Nun segundu momentu ye la de *cocher a la mano*: pelar directamente del árbol les meyores pieces, mirando que nun tean dañaes o golpiaes, con cuenta de conservaes pa tol añu pal consumu de mesa (¿d'aínde la espresión metafórica *buscar a mano* 'faer una cosa con premeditación?'). Estes mazanes acarrétense y guárdense depués en *güexas* o *caxas* nos horros o paneres (o otre dependencies afa-yadices de la casería), d'aínde'l nome xenéricu de *mazanas de panera* o *de panería*, que son, por escelencia, las *pardinas*, xunto a otre variedaes como *fariñentas* (mazanes amariellaes, dulces, seques y de testura farinosa), les de *pera mingán* o *mingán* (que son válides tamién pa sidra), las *mazanas picudas* (poco acidosas) o la *raneta parda*. Otra manera tradicional y más orixinal de conservar estes mazanes destinaes a comese yera atándoles con un filu o un cordel pel *pezón* o rabu de la fruta d'una punta clavada nos pontones y vigues de la casa, colo que se conseguía, non solo la deseada conservación, sinón un efectiu que nun se faía n'absoluto de menos: perfumar la



casa col prestosu arrecendor d'esta fruta. La bona mazana de mesa *tiense* bien en bones condiciones (de sabor y testura) hasta mayo ya incluso hasta lo primero del branu siguiente, con independencia de las *plegas* del *pulgo* o en xeneral el mal aspectu esternu.

La paña masiva y sistemática de mazana del árbol tien llugar cuando la pumará ta en sazón, como se dixo, ente finales d'ochobre y les primeros selmanes de noviembre. Esta mazana puede destinase tanto a la mesa, a la sidra (que se fai darréu d'esta recoyida) o a la vienta, non solo la masiva a llagareros, sinón, tradicionalmente en mercaos y ferias locales (en Proaza, nel casu de los llugares equí consideraos). La paña de la mazana puede venir condicionada poles feches axustaes col *mazaneiru* pa pasar pel llugar a mercar los sacos recoyíos.

Agora, la mazana échase abaxo dende l'árbol sía ximelgando'l tueru o los *canos* del árbol (esguilando a él) o con *piértugas* pa llegar a los *canos* más altos. Desque la mazana cai na pación, *cuéche-se* sistemáticamente en cestos, caxes, baldes o calderos colos que van enchiéndose sacos. Nesti puntu tamién se fai una mínima selección de la fruta, quitando'l *refugacho* o *la refugacha* (tamién *refugayo*, *refugaya*): pieces particularmente ruines, podres o cocaes (figuradamente tamién «xente ruino»), que nel so casu pueden quedar pa los gochos, o incluso pa les vaques y burros que se meten depués na pumará a pastiar la pación de seronda. Sía comoquier, na paña de la mazana del árbol nun hai'l mesmu precuru qu'a la de *cocher a la mano*, y suelen aceptase tamién aquelles frutes que tienen pequeños golpes o tan algo picaes de los páxaros, que son perfectamente válides pa un consumu inmediatu o pa la sidra. Desque pañada la pumarada, los sacos de mazana acarrétanse hasta'l llugar, tradicionalmente en *carriel*.las tiraes por caballeríes o bien *nas alforxas* de los mesmos animales, cuando nun yeren llevaes al llombu poles propies persones. Nos últimos años yá s'empleguen los tractores o otru tipu de vehículos de motor con remolque válidos pa estos acarretos.

Desque acabada la *cochía* de la mazana, entá puede pasar que caigan de los árboles una pequeña cantidá de frutes que nun foren echaes embaxo nel so momentu al ximelgar los canos, o incluso que pieces que cayeren yá daquella quedaren ensin pañar ente la pación o contra les sebes, normalmente bien conservaes gracies a la vexetación, la humedá del suelu y el primer fríu del inviernu. Tradicionalmente, estos restos de la collecha yeren tamién aprovechaos nun segundu momentu: *la rebusca*, siendo llamaes por ello *mazanas de la rebusca*, frecuentemente pañaes por una o poques persones, ya incluso por xente ayeno a la familia propietaria de la pumarada cola tolerancia d'ésta, cuando les persones en cuestión nun tenían mazana propia o vivíen situaciones d'especial precariedá.

La recoyida de la mazana ye un llabor familiar nun doble sentíu: porque implica a tola familia (homes, muyeres, neños, incluso xente mayor) y suel ser privativo d'ésta, pos nun suel suponer un trabayu escesivu que quiera l'ayuda ayena. Eso nun quita qu'eventualmente participen persones de parte fora, sía por amistá, en pagu de favores o porque puedan aprovechar tamién una parte de la collecha, a veces nel marcu d'un tratu más ampliu: por exemplu, tantos sacos de mazana a cuenta d'ayuda p'acarretala (con caballeríes, tractores, ...) o con rellación al eventual arriendu de la finca (que puede incluyir, xunto a la pación, l'aprovechamientu parcial de la mazana, etc...). La distribución de los llabores por sexos ye más o menos convencional, quedando pa los homes los qu'esixen una mayor fuerza física (ximelgar los árboles, esguilar, cargar sacos), y pa muyeres, neños o vieyos el pañar del suelu, que nun quita que pañen tamién los homes.

### *Machar*

Desque la mazana en casa puede yá *machase* pa sidra, en cuantes venga definitivo'l tiempu frío y les xelaes, una y bones el calor nun ye bono pal procesu. Otru posible condicionante son *las*

*entrel.lunas* («fases de la lluna»), cuidao qu'ente delles persones esiste la creyencia de que ye conveniente machar al menguante. Na ellaboración de la sidra asúmese la comenencia d'entemecer *mazanas dulces* y *acidosas* más o menos permediaes, y de fechu les puma-raes suelen tener unos y otros tipos en distinta proporción, pero nun paez haber (siquier yo nun les detecto) unes pautes determinaes a la d'escoyer unes o otres races de mazana, sacante'l fechu de que se descarten espresamente aquelles variedaes de poco agua, más propiamente de panería. Tampoco hai siempre una terminoloxía mui precisa pa los tipos de mazana: ente lo dulce, apondérense *las blanconas* (ablancazadas, mui dulces y relativamente seques) y les propies de *mingán* o *pera mingán*, y ente lo acidoso, *las mazanas de repinaldo* (averdazaes con pintes coloraes y grandes) y la *raneta francesa* y *encarnada*.

L'aparente inesistencia d'estes pautes más precisas na ellaboración de sidra paez aportar na idea d'una tradición sidrera relativamente recién, recibida y, por dicir, poco sofisticada. En Tene cuéntase como (yá unes cuantes décadas, na primer metá del xx), con motivu de la llegada d'un mazaneiru de San Esteban de Les Cruces (Uviéu) a comprar mazana al llugar, trató d'aprovechase tola fruta posible pa la venta incluyendo mazanes monteses, ruines, mui acidoses, d'aparente mala calidá y mui poco consideraes en pueblu. La sorpresa foi la gran satisfacción del llagareru uvieín, que consideraba precisamente esa raza de mazana la ideal pa mecer colo dulce pa la sidra, conocimientu del que carecien en llugar tenaxu, incluso families que faíen la propia sidra. Ello ye que las *mazanas montesas*, ensin ensertar, rara vez, por dicir, son aprovechaes pal consumu; ye'l casu de les llamaes *mazanas de cagalaperra*<sup>8</sup> o les *de mexacán*, un poco más grandes que les anteriores.

<sup>8</sup> Sobre la interpretación d'esti curiosu nome cuento que podía ser interesante la referencia que'l poeta andalusí del sieglu xii Ibn Quzman fai a ciertu *perru que cagaba mazanes: compañeru ye de Farazdaq, quien d'ente elles toma amiga*; esti proverbial animal sedría na tradición andalusí análogu a la pita de los güevos d'oro, y el tal Farazdaq un

Lo dicho nun quita pa qu'esistan otru tipu de pautes d'elaboración. La premisa fundamental ye que la mazana y la sidra nun tien qu'entrar en contactu col fierro en nengún momentu, polo qu'es-ti material (el metal en xeneral) esclúyese del l.lagar y de la presea utilizao en xeneral, mesmo que los recipientes onde va fermentar la sidra. Si ye'l l.lagar, la maera más afayadiza pa faelu considérase que ye la de *cereizal*, y si cai'l casu que'l l.lagar pierda sidra per dalguna briguera, ésta tápase con resina mecío con *unto*. Pa les pipes y los toneles quierse más la madera del roble. De maera tienen que ser tamién los preseos: los *machos*, la pala cola que se revuelve la *magacha* (más estrecha que la d'enfornar el pan, más *conca* y más *arredondá* pel cantu pa cortar meyor), les tables del caxón onde s'aprieta y l'embudu pel que s'enchén les pipes. Otru tabú ye'l fumar en l.lagar mientras se fai la sidra. El resultáu últimu ye bonu siempre que la sidra, *tenga grano*, *espalme* (suelte gas y burbuyes al echalo) y nun *file*. Nestos casos la sidra puede tirase, echase a los gochos o dexase pa vinagre. *Filar* tien tamién el sentíu figuráu de 'empeorar una situación hasta'l puntu de non tener solución': «Si te pierdes en puertu con nublina, ¡yá ta filá».

En Quirós conócense dos tipos tradicionales de llagar: el *l.lagar de viga* y el *l.lagar d'apretón*, estremaos básicamente pol sistema del que se valen pa estrumir la *magacha*. Si ye'l *l.lagar de viga* consíguelo fayendo presión con una llarga viga colocada percima, mientras que nel *l.lagar d'apretón* faise apretando progresivamente un fusu, que va estrumiendo la mazana mayao. El l.lagar de viga paez responder a un modelu más arcaicu de l.lagar güei en desusu, aunque consta la esistencia d'ún d'ellos en Tene na primer metá del xx. De toes formes, yá daquella'l modelu más estendíu yera'l *l.lagar d'apretón*. El llatín TORCULARE «llagar» pudo dexar un resclavu na fala

íncubu qu'atacaba pela nueche a los que guardaben castidá (IBN QUZMAN, *Cancionero andalusí*, ed. de Federico Corriente, Madrid [Hiperión], 1996, poema n° 89, pág. 242, nota 2).

local nel verbu *torcoliar* «xugar los nenos, revolver, faer trastaes», quiciabes como referencia metafórica a partir del procesu mesmu *d'esmagachar* la mazana o nel so casu la uva (cf. *trocoletiar* 'aburburyar un líquidu al romper a ferver'). Pue tener que ver tamién col verbu *atruchar*, 'comprimir, apretar una masa sólida' pa facela entrar nun recipiente (p. ex. la carne picao nos embutíos del Samartín).

Quitando a una vera estes variantes, el llagar tradicional consta de les siguientes partes: el *duernu*, onde orixinariamente se macha la mazana. Desque machada la mazana, la *magacha* échase en *camarao* (según se diz en Tene) o en *maseirín* (en Bermiego). Sobre ésti dispónse'l sistema d'apretón, consistente en dos postes o *bleznas* a los llaos que tienen pela *ponticiel.la* que ye la pieza que baxa y apreta la magacha al dar vueltes a un *fuso* colocáu de riba. Según s'estrume la magacha la sidra dulce *defila* dende'l camarao per un *canaleto* que vierte esi *filón* otra vuelta en duernu, onde se recueye con xarras pa encher les pipes.

Primero de machar la mazana, ésta tien que *s'escocher* una vez más, quitando a última hora dalguna pieza podre o picada, y nel so casu *l.lavar* aquelles que vienen puerques de tierra o barro, o quitar con un cutiellu la parte dañada. Desque escochío y llimpio, les mazanes échense en duernu pa ser mayaes. *Machar* la mazana ye llabor d'una o, normalmente, varies persones, casu nel que convién cutir colos *machos* acompasadamente pa conseguir una magacha más o menos regular al mesmu tiempu. Los *machos* propios de la mazana son de cabeza lisa, asemeyaos a los de les castañes, que son dentaos per baxo, o los de la escanda, de mangu inclináu y con *regauras* na base. La so función ye *esmagachar*, esto ye, faer de la mazana *magacha*; a la cantidá de *magacha* que s'obtien de cada vez dízse-y *una machá*. Figuradamente, esiste l'axetivu *magachu*, -a, -o «mal curiosu», mientres qu'*esmagachar* puede tamién significar 'desfaer cualquier sólidu de manera irregular' o simplemente 'faer coses de manera mal curiosa'. El total de sidra que se saca del llagar cada vez que se macha llámase *una l.lagará*.

Esti sistema tradicional va sendo substituído nos últimos anos poles novas *machaoras* mecánicas, máquinas trituradores (que, en rigor, nun *machan*) dotados d'un pequeno motor eléctrico, qu'esfaen la mazana que se-yos echa por una *moxeca* (d'aínde, por exemplo, que rexistremos expresións como «tomar una moxecá de sidra dulce»). Como se dixo, anque frayen col tabú de nun poner la mazana en contacto col fierro, la extensión d'esti tipo de máquinas (que suponen un notable aforro d'esfuerzo físico y de tempo) contribuído a estender tamén la elaboración de la sidra ente persoas que nun teñen llugar propio y nin siquier una collecha significativa de mazana. A outro sen, supuxo tamén una serie de cambios notables no que podería llamarse máis propiamente la cultura de la sidra: por casu, el qu'agora practicamente una sola persoa s'arregle bien pa faer una *l.lagará* de sidra determina que se pierda'l vezu d'ayudarse unos vecinos a outros a *machar*.

Esti tipo d'andeches yeren de fechu (pese al fuerte esfuerzo físico qu'esixían) tou un actu social que prestaba tanto al beneficiario de l'ayuda como a los ayudantes, normalmente homes del propio lugar o incluso d'otros próximos. Si ye'l primeru podía corresponder con una cena posterior (una vez solía macharse pela tarde, contra l'atapecer, desque espachaos outro tipo de labores) y ello daba lugar a una xunta que podía estendese hasta bonas horas de la noite, dando la palabra, contando anécdotas, etc... Outras fórmulas de colaboración, tresallá del parentesco o la bona vecindá, podían venir daes por un trato previo relativo al reparto de la mazana de la finca ente propietario y arrendatario, o con aquelas persoas qu'ayudaren previamente a la so recoyida y acarretu coles sos caballerías y vehículos. N'otras ocasións, el trato incluía'l propio *l.lagar*, de cuenta que la cesión a un vecín que nun disponía d'él, faía que les dos partes colaboraren pa machar la mazana, propio y ayeno. La cesión del llagar nun yera una situación estraña: en Bermiego, por casu, la poca xente de Tarrío que machaba mazana hasta medios del sieglo pasáu baxaba a faer sidra a los llagares de Carrexa, unos

tres kilómetros más abaxo, cuando entá nun había carretera. La sidra xubiase darréu a Tarrío en *carriel*. *las* tiraes por caballeríes.

Desque machada la mazana, empieza propiamente'l procesu d'obtención de sidra. Tradicionalmente, la magacha echábase en *camarao* sobre camazones de *pacha*. La *pacha*, preferiblemente d'escañda, desque llimpia, disponíase en camarao en camazones superpuestos a una y otra mano de cuenta que retuviera meyor la magacha y nun esparnara escesivamente. Darréu, diba apretándose col fusu y, al esparnar la magacha pente la pacha, cortábase con un hachu lo que resalía de la masa, dando-y a ésta la forma d'un cuadráu más o menos regular. La magacha cortada volvía chase a lo cimero del montón pa volver apretar y repetir sucesivamente la operación. Esti sistema nun s'emplega actualmente y tieren a usase *caxones* desmontables, armaos con distintes tables afurcaes de forma que vaiga saliendo la sidra pente elles, y que se van superponiendo según se va machando o, viceversa, retirándose según s'aprieta y s'estrume la magacha.

Según s'echa la magacha en camarao convién dexalo macerar un tiempu ensin tocar per ello: mediu día si fai calor y el día enteru si fai frío o xela. Entrín y non, va saliendo la primer *sidra dulce* pal duernu, llamada por eso *sidra del duernu* (pos hai *sidra dulce*, de pocos díes, más posao y fino, que nun ye propiamente *del duernu*), que suel tomase nel momentu o, en bona medida, reservase pal consumu en dulce. Lo demás (lo que de normal va dexase pa fermentar) obtiense apretando per veces el fuso nos díes sucesivos, según vaiga vertiendo el propiu llagar. En parando d'echar, revuélvese la magacha y vuelve apretase otra vez hasta escosar dafechu la mazana mayao. A esti pasu ye lo que se diz *cortar*, *cortiar* o *dar el corte*. De que tea bien o mal *cortá* o *cortiá* dependerá depués la calidá de la sidra. Nel llinguax figuráu *nun dar corte* tien tamién el sentíu de 'dexar seguir el cuentu al interlocutor, mientras la conversación, por cuenta de nun favorecer que se detenga nun asuntu que nun interesa': «Empezó quexáseme del fíu, pero nun-lly di corte».

La sidra dulce ye normalmente mui aponderada, anque aconséyase un mínimu precuru nel so consumu (sobre manera la primera de toa) polos problemes dixestivos y *forias* que puede provocar. Precisamente por esta cualidá, la so combinación natural ye colas *castañas*, cuidao que la cata de castañes y los *amagiestos* consiguientes tamién coinciden nel tiempu cola elaboración de la sidra, que, dulce, facilita la difícil dixestión d'esti frutu. Tengo igualmente constancia de la tradición de consumu de sidra dulce per *Antroxo*; na primer metá del xx, en Bermiego (onde la tradición sidrera yera escasa) el vezu yera baxar por ello al chigre de La Vigutierre, que sobreentiéndese que dexaba pa machar una determinada cantidá de mazana hasta los primeros meses del añu nuevu. La conservación de la sidra dulce pal restu l'añu yera una vieya aspiración pa delles persones que se vio parcialmente satisfecha nos últimos años cola so conservación en bidones herméticos, anque'l resultáu nun ye, nin tanto, el propiu de la sidra del duernu. Como posible receta alternativa tengo sentíu la posibilidá de ferver la sidra en dulce, anque desconozo'l resultáu.

La sidra que se dexa pa fermentar (frente a *l.leldar*, que se-y aplica específicamente al pan) sácase del duernu con una *zapica* o y pásase pa los toneles per un embudu, tamién de madera. Una determinada cantidá déxase aparte en garrafones pa dir rellenando los toneles a lo llargo del procesu de la fermentación. Tien que se considerar que parte de la sidra d'un tonel faise *poiso* o *mafa*, hasta'l puntu de qu'ente la quinta y la cuarta parte de lo que fai ún d'estos recipientes nun ye bono pa embotellar y tien que se tirar. Precisamente por eso, nun convién xingar muncho los toneles nin qu'estos *bazcuchen* pa nun *maciclar* la sidra («mecelo col *poiso*») echando a perder la l.lagará. Coles mesmes, ye pernecesario llavar el tonel desque sacupáu, tanto xuagándolu delles veces con agua como metiéndu-y una cadena dientro y ximelgándolu bien que nun apegue a les paredes la mafa de la sidra.



Entá son comunes güei los vieyos toneles de madera de roble, pero tiren a usase tamién los nuevos de PVC alimentario, en teoría más manexables y bonos de llimpiar. La terminoloxía propia de los toneles de sidra ye, tamién en Quirós la *pipa* y el *pipote*: la primera fai la sidra equivalente a unos ochocientos kilos de mazana (más o menos, 400 litros), y el pipote unos 100 litros. Na práctica, la precisión terminolóxica nun ye tala, y considérase xenéricamente *pipa* el tonel domésticu d'alta capacidá y *pipote* cualisquier otru de menor tamaño. N'oposición a éstos, y yá a escala industrial o comercial, conozse'l *bocói*, d'hasta 10.000 litros.

Desque nos toneles, empieza tol procesu de fermentación de la sidra qu'espurre per tol invienu y pal que se prefier un tiempu lo más xelizo y frío posible. Nesti mediu tiempu, la unica atención que quier la sidra ye'l rellenar los toneles colo que previamente se reservó en garrafones, evitando la entrada del aire nellos a resultes del líquido y la espluma qu'echen nel propiu procesu. Considérase que la sidra sigue'l so procesu de fermentación mientres *xifla*, esto ye, mientres se siente ruxir el gas; un sistema usáu yera arimar una ceriya al furacu del tonel de cuenta que sí ésta s'apagaba entendíase que seguía la fermentación, lo mesmo que si sudaben *las espichas* o *espitas* de los toneles. En condiciones normales, la sidra yá ta fecho pa la primavera, nunos tres meses, anque dacuando métese per mayo o xuno, según el tiempu d'esi añu. En tou casu, la fecha definitiva determinala'l criteriu del propietariu, cuando comprobando si *tien grano* o *espalma*, cuando pol tastu, según la mayor o menor acidez que prefiera. Pal gustu más tradicional, la sidra tien que perder tou dulzor pa ser corchada. Nos últimos años llegó a usase un aparatín de medición llamáu *densímetro* que determina'l grau d'acidez de la sidra y supuestamente'l momentu afayadizu pa embotellalo, pero los sos resultaos son discutíos una vez lo embotellao siguiendo esti sistema suel ser más dulce de lo normal, y, de la mesma, tamién más gasificao o esplumoso (como *sidra achampaná*).

### *Embotel.lar y corchar*

Desde fermentao, ye la *d'embotel.lar* (sic) la sidra en *botel.las* (sic) (adaptación local que convive xunto a *embotellar* y *botella*). De mano, considérase bona pa esta función cualaquier botella de cristal, con tal que nun tenga *sedaúras* y cuerra riesgu de *bramar*. Cuidao que nun ye siempre lo más normal mercar les botelles de sidra característiques, suel preferise a otru tipu de recipientes les propies de la sidra achampanao, el cava o el champán, que se reserven de les fiestes como la Navidá propicies pa esti tipu de consumu y se guarden d'añu n'añu. Había tamién vezu de mercales al por mayor y a un bon preciu en determinaos centros hosteleros ya incluso de buscales na basura, cuando les grandes celebraciones navidiegues. Naturalmente, estes botelles tienen que se llavar col mayor precuru, a poder ser ensin xabón o mui bien xuagaes, enantes mesmo de corchar la sidra, por cuenta de nun la char a perder a última hora.

Llega entós el momentu de *corchar* o *cortsar* la botella pa conservar la sidra. Pa ello convién previamente allandiar los *cortsos* chándolos ente agua fervío; desde fecho eso, mángase'l *cortso* na *cortsaora*, aplícase al *pozal* de la botella y espétase'l tapón mirando que quede bien axustáu, nin demasiao fondu, nin que resalga. Tradicionalmente, emplegábenses *cortsaoras* de madera activaes con un golpe secu cola palma de la mano o bien con un *mazo* de madera. De más recién empezaron usase tamién *cortsaoras* comercializaes nes que se pon el culu de la botella nuna pequeña plataforma que xube al activar un pedal al tiempu que dando-y a una manía s'ensierta'l corchu en pozal. En corchaes, les botelles guárdense en sitios frescos y sombríos preferiblemente

La sidra ye un productu, por dicir, estacional, que se consume pelo normal de parte branu o en tiempu de calor; ye tamién, como se dixo, un consumu típicamente domésticu, pa tomar na propia casa cuando se tien y solo mui raramente en chigre. Como tamién se dixo, y anque hai opiniones, nun ye un productu mui consideráu

nel cursu del trabayu pol so supuestu efectu galbaneru, de manera que na práctica acaba funcionando les más de les veces como una especie de refrescu domésticu pa momentos del fuelgu o en comides. Otra manera, la so presencia digamos marxinal en chigre nun quita que tamién en Quirós s'asumiera'l ritual qu'arrodia per toa Asturias el so consumu: el *chala alta* sobre'l cantu del vasu pa qu'espalme y el tirar l'últimu restu del *culín* por llimpiar la parte del vasu pela que se bebió. Sicasí, na llinia de lo dicho, sí s'echa de falta una cierta falta de terminoloxía específica pal mundu de la sidra y, si se quier, la sofisticación qu'arrodia esti consumu n'otres partes d'Asturies. El ser una bebida igual más propiamente *familiar* que *social*, la so consideración como una especie de refrescu y el so supuestamente baxo conteníu alcólicu quiciabes sían a esplicar una una especial tolerancia no que fai al so consumu ente muyeres y sobre manera nenos, n'oposición directa actualmente al vinu que (magar dalguna cosa dicha al sen contrariu) ye una bebida eminentemente de paisanos.

Otra ye la de les sos posibilidaes gastronómiques; quiciabes l'usu más propiamente tradicional sía a la de faer *borrachinos*: fritos de pan duro esmigayao y esmaneció con güevu y depués cocíos con sidra fervío (o vinu blanco, menos considerao), azucre y canela, pa tomar en frío. Los *borrachinos* son, de fechu, el postre quirosanu más típicu del *antroxu*, más tradicional que los frixuelos.

Son de consumu más o menos común otres recetas como los chorizos a la sidra, merluzo a la sidra ya incluso *quisadiel.las* con pasta amasao con sidra. La sidra fervío con azucre, bebío bien caliente primero d'echase, ye un remediu tradicional contra los catarros del iviernu, como recueye'l refraneru: «si tienes catarro, da-l.le al xarro y si ta mui agarrao, sidra o vino calenta». La sidra tamién tenía la so función na picaresca comercial, y yera vezu dá-yoslo a beber a las *vacas vel.lás* dende pocos díes antes de llevales al mercáu, porque-yos enchía los caldares y daben más apariencia de llevar muncha lleche.