

MAZANA YA SIDRA EN PROAZA

Antonio Alonso de la Torre García

Esti trabayu trata de la importancia de la *mazana* ya la *sidra* nel conceyu de *Proaza*. Pa nun perdesse en xeneralidaes, l'estudiu céntrase nún de los pueblos ellí asitiáu, *Villamexín*, ya les rellaciones socio-económiques que mantién esti pueblu colos llugares ya mazareros de Proaza, capital del conceyu, que s'alluga a dalgo menos de dos kilómetros¹.

La mazana d'esta fastera de los valles del Ríu Trubia tenía, nun hai munchos años, abonda fama. Bona amuesa d'ello ye, por exemplu, l'anunciu que faía la conocida «Casa Mingo», de Madrid, na revista *Norte* nos primeros años trenta:

«Llegó Mingo de Teverga de recoger la manzana...

Esto de llegar de Teverga es localizar demasiado el rastro del buen sidrero. Mingo García, no solamente viene de Teverga y de Proaza, sino que ha recorrido las mejores pomaradas asturianas, escogió lo mejor, tiró el «gurriapo», desdeñó la manzanuca mala y compró la mejor manzana de Asturias para hacer sidra en su lagar de San Anto-

¹ Doi les gracias a: *Toñita Camarino*, *Gloria* ya *Aida* de *Casa Pachu Corona*, *Julia* ya *Maruja* de *Casa Corona*, *Pichi'l de Villabrille* ya *Faustino'l Puente*, de Proaza.

A *Emilia*, *Pilar*, *Elena* ya *Argel*, d'El Quintanal.

A *Tina Felisa*, *Julio'l de Carmina*, *Enrique* ya *Luis el de Zameo*, de Villamexín.

nio de la Florida y la mejor manzana de mesa que se conoce en Madrid y que ha dado la quintana... »².

Yeren años nos que la producción de mazana yera mui importante pa la economía de la casa, anque, como siempre, namás hubiera bona collecha los años impares. L'otru productu importante yera l'ablana. Cola mazana ya l'ablana sacaba la xente dineru pa dir manteniéndose, pero l'ablana ye «aventurera», nun se pue contar seguro con ella³. Per otru llau, la castaña nun se vendía, yera pa comer en casa ya asina aforrar otros alimentos.

A lo llargo'l trabayu coméntase'l ciclu de la mazana, que principia na *borra* que se recueye del llagar, ya, col tiempu, al llagar vuelve p'acabar fecha sidra. Too debío a la mano del home, que curia tol procesu ya a lo cabero bebe ya disfruta la sidra.

LA ERA YA'L VIVEIRU

En tando yá pisao la *mazana*, «pa noviembre o diciembre», recuéyese un cestu *borra* del llagar. Esta borra échase en tierra nel güertu y tápase «un poquinín». Esto ye lo que nomen *la era*. A los tres o cuatro meses broten, bien espesos, los *biltrios*. Al algamar éstos los doce o trece centímetros d'altor van entesacándose los meyores pa llevalos al *viveiru* ya plantalos más *ralos*, a una cuarta ún d'otru. Esti viveiru ta mesmamente en güertu hasta un añu o dalgo más. En tando los *plantones* próximos al metru d'altor tresplántense al llugar fixáu pal so destín, «hacia'l mes de febreiru».

² Véase *Norte* n^o 36. Madrid, ochobre de 1932. Esta revista taba dirixida pol escritor xixonés Alfonso Camín.

³ L'ablana vendíase muncho pa Reus (Tarragona).

LA POZA

La *poza* ye'l sitiü onde se quier plantar el *plantón*, que ye'l mazanal con raicera. Nesti llugar va tiempu que tien que tar fecha esta poza bien fonda, d'unos setenta centímetros de fondu ya unos cincuenta d'anchor, pero cuanto más grande, meyor. La xente aveza a tener feches estes poces yá nel mes d'avientu pa que pocoñín a poco cueyan abonu ya lluvia. Al plantar ha de llimpiase la poza de fueya ya tochos que foren cayendo nella. Échase no más fondeiru'l tapín, porque ye abonu más natural, llueu unes palaes d'un cuchu que te dalgo *podre* (con más d'un añu pa que tenga pocu olín), enriba una capa tierra ya asina alternando. En tando tovía a mediu metru de fondura ponse yá'l mazanal. Faise asina pa que nun cuerra peligrosu de llevalu l'airón o de quedar ensin agua nuna seca n'agostu. Hai que poner procuru en que'l cuchu tea llueñe⁴ de la raíz.

Los plantones tamién puen mercase en Proaza peles ferries de La Candelera ya San Bras, que se celebren nos primeros díes de febreiru. Pa entós yá les poces lleven unos meses iguaes.

INXERIR

Pa *inxertar* o *inxerir* el mazanal hai qu'esperar dos o tres años, aunque hai quien yá lo fai nel mesmu viveiru. Ye un inxertu *vistu*, ye dicir, per riba la tierra unos trenta o cuarenta centímetros. Hai que poner procuru en que'l *garfiu* que s'inxerte tenga polo menos tres o cuatro guaños, pa que nun *s'afuegue*.

L'inxertu pue ser del tipu *escudete* o bien *de corona*. Pal primeru hai que faer un corte en forma de «T» na corteya, abrila ya meter

⁴ Güei nun se siente a naide en Villamexín pronunciar el fonema /ts/, nin siquiera pa los topónimos. Pero la xente mayor diz que cuando yeren nenos oyíen, a muchos de los qu'entós yeren vieyos, usar esi fonema dialetal. Entós, hai años, nun sería raro sentir a la xente de Villamexín dicir: *l.lueñe*, *l.lobu*, *l.luna*, etc.

l'inxertu. Pal tipu corona faise un corte alrededor del troncu y tamién hai que corta-y corteya al garfiu per dos llaos. El garfiu métese nel corte fechu en troncu pero tien que coincidir la corteya que se dexó del garfiu cola corteza del mazanal⁵.

La parte del inxertu hai que tapala con cuchu un poco calcao, amasao. Col tiempu cai solo. Güei hai quien usa cinta aislante en cuenta'l cuchu, pero hai qu'alcordase de quitala en tando'l garfiu prendíu porque la cinta nun cai ya l'árbol tien que respirar per ehí.

LA PUMARADA

Las pumaradas tán, polo xeneral, nes cercaníes del pueblu. Nun val que'l terrén seya caliar. Ye meyor un terrén «de tierra fuerte, barri-zosu». Por exemplu, en Villamexín, los llugares nomaos La Prida o Villar son mui mazaniegos. Onde da mucho'l sol pela mañana suel ser la mazana más seco, mientras que los llugares visiegos dan mazanes más ácidas pero tamién más aguaes. Cada pumarada suel tener variedaes distintes de mazanales, nun tien tolos árboles iguales.

Los árboles plántense a unos doce metros de distancia, «pa que nun se quiten unos a otros». Asina déxase más terrén llibre pa poder andar perbaxo d'ellos ya pa la yerba. Fai falta too, la mazana ya la yerba. La xente aveza a colocar los árboles *trescortiaos*, alternando, pa que l'airón pase ente ellos ya nun los ruempa, sobre too l'airón del sur de la seronda. *Las pumaradas* cúchense n'iviernu. Tamién ye esti'l tiempu la poda.

En teniendo'l mazanal tres o cuatro años hai qu'entamar a podalu, anque muncha xente déxalos medrar llibremente. La poda tien que faese nel menguante de xineiru, como aconseya'l dichu: *En*

⁵ El conocimientu de dixebras tipos d'inxertos o de podes miedró colos cursinos que dalgunos mozos fixeron hai años en delles instituciones, como por exemplu en Lluces (Colunga).

menguante de xineiru corta to madeiru. La razón ye que pa febreiru yá entamó a subir la *sangre* ya la poda pue senta-y mal al árbol. Del árbol hai que tarazar los *biltrios* (que ye lo mesmo que los chupones o lladrones) que tean perbaxo l'inxertu, que roben *sangre* al árbol. Tamién *las canas* estériles, les qu'apunten pa tierra o les que salen dereches pero apetiguñaes en grupu.

Amás de la poda, los árboles necesiten otros cuidaos. Ye importante quita-ys l'*arzueyu*. Pue faese en cualquier momentu del añu, pero n'iviernu vese más ente *las canas* sin fueya ya nestos meses hai más tiempu pa estes xeres. Con un *cuchiellu* o una *navaya* afóndase abondo nel corte pa que quede bien llimpiu ya llueu échase barru na ferida, anque güei hai quien prefier echar un brochazu miniu.

Otra gafura que tienen abondo los mazanales, sobre too los de menos años, ye'l *pulgón*, un inseutu parásitu qu'apaez perbaxu les fueyes. Pa finalu hai que *sulfatar*⁶.

La seca perxudica muncho la mazana. N'años impares, que ye cuando hai mazana abondo, si nun llueve, la mazana queda mui ruino ya, además, dañado. Por eso l'agua, sobre too lo d'agostu, dizse que *ye sidra*. Nel sen contrariu, les tormentes o'l granizu tamién dañen la mazana.

Pa que'l tiempu sía'l que tien que ser, pa poder trabayar a gustu nel campu, la xente pide que venga «marzu airosu, abril lluviosu, mayu pardu, xunu claru ya xunetu calurosus».

RACES DE MAZANES

Hai mazanes de toa triba. De la mazana de *cuchiellu*, o de mesa, nun queden munchos exemplos. Yeren mui conocíos la *mingana* y la *torenu*, que competíen ente elles pero que nun s'usaben pa faer

⁶ Cuando se ve que pel troncu d'un mazanal suben fileres de formigues ye fácil que tenga pulgón, porque les formigues van por esti inseutu.

sidra. Na práutica nun queden árboles d'estes races y, si los hai, tán mui vieyos. De mesa ye tamién la *raneta francesa*, pero nun s'usa pa sidra porque suelta mal el zumu, quédase pastosa ya los llagareros nun la quieren. Dalgo paeció pasa cola mazana *golden*, qu'hai quien plantó d'ello nos últimos años, pero'l so zumu estropia la sidra.

Otros nomes que-y dan a tipos de mazana son:

- *La de pepimingu*. Ye una mazana temprana, madura n'agostu o setiembre. Nun dura muncho tiempu, ye blanda ya dulce. Al paecer el nome vien-y del home que traxo los inxertos pa estes tierres.
- *Agustina*. Paecía a l'anterior, tamién d'agostu. Ye mariella con rayines coloraes.
- *De pardona*. Son mazanes grandes ya dulces. Más seques que les anteriores. Queden pocos mazanales d'esti tipu.
- *De balsaín*. Mui dulce, ablancazada y regularina de tamañu.
- *De pera*. Tamién mui dulce. Nun son grandes, pero mui riques y tienen chispines escures. Anguaño queda poco.
- *De repinaldu blancu*. Marielles con chispines prietes. Mui dulces.
- *De repinaldu'l rial*. Dulces.
- *De borrón*. Son dulces ya *farinosas*. Tienen forma *atartallada*, aplastada. Cuasi nun hai.
- *De raneta parda*. Paecida a la *pardona*, pero más grande. Ye dulce. Sábese bien qu'árboles son de *raneta parda* porque *nas canas* salen-ys unos *nuodos* o bultos.
- *De raneta blanca*. Dulces ya dures. *Las ranetas* son races que s'alcuentren güei abondo.
- *De gurrumbón*. Ye una mazana redonda ya dura, mui dulce. Cuasi nun queden árboles.
- *Rayadina*. Mazana colorada ya dulce.
- *De panera*. Ye sabrosa ya dulce.

- *De carne doncella*. Blanda ya aguacienta. Aguantaba mui poco tiempu.
- *De prieta*. Mui ácidos, dures ya seques. Dexábense n'horru hasta mayu o xunu. Col tiempu la xente diz que «llegan a saber bien», pero debe ser porque pa entós yá nun hai otres coles que faer comparanza.
- *De llimón*. Son tamién mui ácidos, polo que ye mui apreciada pa sidra. Davezu son anches per riba y estreches per baxo. Tienen un color mui verde, anque al madurar pasen a ser marielles, pero tarden mucho, faciéndolo nel horru, yá cerca la primavera.
- *De carueza*. Son mazanes mui dures, que tarden en podrecer, pero que ye fácil que tean *piadas* (con pintes per dientro). Son bones pa sidra.
- *De coyón de carneiru*. Ye una mazana colorada, pequeña ya abondo ácida. Bona pa sidra. Nun queden munchos árboles.
- *De piel de sapu*. Mazana mui asperona, «de poca vista». Ye ácida.
- *De desmayu*. Mazanes «pequenacas ya blancurrias».

PAÑAR LA MAZANA

La mazana que foi cayendo pel branu páñase «n'utubre». Estes primeres mazanes son dalgo verdes, con cocos, ruines, que pasaron tiempu en suelu húmedu... Ye lo que llamen *mazana del sapu*. Viéndese mucho pa les xampaneres a poco preciu.

D'esti mou queda'l suelu llimpiu pa pañar el restu, lo que vien depués, dende finales d'ochobre hasta la metá d'avientu. Ye entós cuando hai que *ximielgar* (o *sacudir*) los mazanales dende abaxo con *piértugas* o subiéndose a ellos pa ximielgar *las canas* (o *canos*) colos brazos. Los homes, muyeres ya nenos que pañen tienen que fixase

en quitar p'atrás lo podre, lo manchao, que nun debe recoyese. Lo llimpio páñase, polo xeneral, en *cestones de rei*, que son más pequeños que *las goxas*. Esti *cestu rei* o *cestón* tamién tien el culu, *lo fondeiru*, más cuadráu que la goxa⁷.

Otra cosa faise cola mazana de mesa, que nun pue tar machacada, polo que se cueye directamente del árbol col *coedor*. Esti aperiuri suel ser d'ablanu (dura más tiempu que si ye de castañal) ya ta abiertu pel picu en cuatro cuartos. Esta mazana va del *coedor* a los cestos o *goxas* ya d'equí pal horru. Tamién el que ta subíu a un árbol, pa sacudilu, lleva un mandil con una fardela pa dir enllenándola cola meyor mazana que cueye a *la mano*.

Parte d'esta mazana, sobre too hai años, baxábase a vender a Proaza los llunes (día de mercáu) o tamién podía llevase pa Uviéu, a les tiendes, o a vender nel mercáu d'El Fontán. Tamién se va al horru a por elles pa comeles en casa o pa que les muyeres faigan dulce (enantes faíenlo en calderes de cobre), o *tortillas* dulces, o fritos de mazana, o *mazanas asadas* p'aprovechar el calor del fornu o de la cocina carbón, etc.

La mazana de sidra trabáyase d'otru mou. Va de los *cestones* a los sacos. Hai años los sacos yeren d'unos sesenta kilos, más grandes que los d'agora. Cuantayá, al tar llenos los sacos cosíense con *bimbas rubias*, unes vares que se recueyen del *salgueiru*, o tamién valíen *cibiellas* d'ablanu⁸.

Los sacos que se vendíen cargábense llueu en carros del país, tiraos por vaques, ya llevábense hasta'l so destín, el *cargadeiru*. Ensin embargo, güei, la xente ta «más motorizao», nun se siente'l rinchar de los carros ya úsase muncho'l tractor. El llugar de cargue ye onde

⁷ Pa faer estos cestos hai que buscar *piernas d'ablanu*, que son vares d'ablanu gordes, qu'hai que *forzar*, adelgazar, col *raseiru*. Asina'l *goxeiru* tendrá yá *las baniellas*, que son les que texe pa faer los cestos, *goxas*, etc.

⁸ Las *bimbas* puen ser *mariellas* (~ *rubias*) o *negras*. Les primeres doblen meyor, son más dóciles. Por eso les usen pa enriestar cebolles, o maíz, etc. Las *bimbas negras* rompién más fácil.

ta'l camión de los *llagareiros*. Estos *llagareiros* yá tan en contautu con dalguién del pueblu, el *copiador*, que ye con quien traten los productores de mazana. Estos *copiadores* tienen comisión del maza-neru principal, o llagareru, pa según los kilos que consiga. A Proaza van buscar mazana *llagareiros* de les fasteres más sidreres d'As-turies: Cualloto, Meres, Nava, L'Infiestu, Xixón...

La xente de Villamexín tenía otra posibilidá, sobre too hai años, que yera baxar la mazana a los sidreros de Proaza, los que tienen llagar. Además, nun hai qu'escaecer qu'unos cuantos sacos guárdalos la xente pa faer sidra *pa en casa*.

EL LLAGAR

El *llagar* ye l'apartu mecánicu que s'usa pa pisar la mazana ya saca-y el zumu, pero tamién ye'l local onde ta puestu esti apartu, el llugar en que la sidra va fayéndose en toneles ya onde s'espicha pa probalo.

En Villamexín había dellos llagares particulares: el «de José Ana», el «de Varisto», el «de Camila», el «d'El Palaciu», el «d'Ángel el de Lena», el «de Vítor Albuerne»... Tamién en Samartín, pueblu de la mesma parroquia, taben los llagares «de Taresa Bautista» o'l «de Lucinda'l Con». Pero la mayoría la xente nun tenía llagar. Por eso'l que quería faer sidra diba al llagar d'ún d'estos vecinos pa faer caún lo de so. Esi día preparábase una *garulla*, con tortielles, empanaes, etc. pa convidar a los qu'ayudaben. Yera normal que se xuntaren de dos o tres cases. Cuando-y tocaba mayar a ún d'estos vecinos que t'ayudare había que corresponde-y.

Tamién había xente en pueblu que s'apañaba colos llamaos *llagares de portiellu*. Estos portiellos armábense con *xebatu* (vares d'ablanu texíes), colocaes sobre un *bogadeiru*, que yera la piedra con desagüe que s'usaba pa faer la colada. Embaxo'l bogadeiru poníase una bona viga, a la que s'amarraba una cadena. Del otru cabu de la

cadena taba una *lleva* o *palanca* de la que faía contrapesu, colgando, una carriella enllena cuetos. Al afloxar la cadena baxaba la lleva ya apretaba la mazana.

Los vieyos llagares de Villamexín agora o nun existen, o foron tresformaos, o malpenes s'usen. Pero xente a esgaya tien güei un llagarín domésticu de fabricación moderna pa faer sidra.

La xente'l pueblu dexa pa en casa la cantidá de mazana que-y peta, pa comer o pa faer sidra. Davezu faen una pipa sidra (ochocientos kilos de mazana) que suponen unos quinientos llitros ya más de seiscientos botelles. Otros faen media pipa, o un *tercerol* (un terciu pipa), o tamién hai quien fai *pipotes*, que puen llenar un cientu botelles.

Pa les navidaes yera típico beber en casa dalgún *pipotín*, fechu cola mazana pañada más temprano, acompañáu de *castañas afaroladas*.

Como se dixo, parte de la mazana viéndese a los llagareros de Proaza, aunque güei queden pocos. Na capital del conceyu tán los llagares «de Corona», «de Jamín», «del Carranco», «de Villabrille» o «de Camarino» (ésti en Treslavilla). Consérvense toos, pero d'ellos namás trabaya güei'l de Jamín, que ta abondo tresformáu. Estos llagares tán asitiaos buscando la fresca, orientándose al norte, col teyáu a teyavana (como'l de Camarino) o tando, en parte, baxo tierra (como'l de Corona). Llagares de *viga de pesa* son el del Carranco y el de Camarino, cuyu orixe pue datase na primera metá del sieglu XIX, al menos el del últimu citáu. El de Villabrille foi cambiáu nos años 1940-1941, ye de *dos fusos* ya de madera carbayu, como'l de Casa Corona.

El negociu ya'l llagar de Corona comprólu esta familia nel añu 1923 a Ramón de Milia. Ye difícil calcular l'antigüedá d'esti llagar que pue andar bien pelos dos sieglos. Mercaben mazana de Villamexín, pero tamién d'otros pueblos de la rodiada, como Sograndiu o Caranga, porque ye bono mecer mazanes de terrenos dixebraos. Hasta hai poco tovía conservaben nesti llagar los *vasos* ya *xarras* de barru; tamién los toneles, que faíen cuatro o cinco *pipas* caún.

EL PROCESU

Pa faer sidra hai qu'escoyer mazanes de races dixebraes. Amestatar dulces, como *agustina* o *pepimingu*, con otres más ácidas, por exemplu *de prieta* o *de llimón*. Pero esto nun basta. Tamién ha tene-se en cuenta la variedá d'allugamientos nos que taben los mazanales. Procúrase mezclar mazanes de sitios soleyeros con otres nacies n'asentamientos más visiegos.

Pa noviembre o avientu llamábase a cuatro o cinco homes pa *mayar* o *machacar* la mazana. Avezábase a mayar en llegando la nueche, porque pel día había otros trabayos, como dir por *ablanas* o pañar la mesma mazana.

Pa mayar échase la mazana entero nun duernu, que pue faer bien los dos sacos. Llleu, con un *porru*, máyase hasta dexalo machacao. Con una pala madera va echándose esta *masa* al *camarao* del llagar. Según seya esti *camarao* pue llevar d'una vez hasta cinco o seis *dornadas*. Tres echar una capa mazana hai qu'echar otra de *paya de pan* (d'escanda) pa que *faiga paré*. Hai que poner procuru en que cada capa de paya vaya en sen contrariu a l'anterior, en forma cruz. Ye'l mou de que nun s'esparrame too al calcalo. Enriba de too van *las tablas qu'apreta'l fusu*, del que tira una barra fierro llamada *barrón*, a la que va dando vueltes un home.

El primer día hai que da-y unes dos vueltes, pa que vaya apretando despacín. A otru día dáse-y otru apretón. Al tercer día aflóxase'l fusu, quítense les maderes d'arriba, *córtense* con un hachu los llaterales de *la masa*, per fuera, ya lleu hai qu'echalo cola pala pal centru, pa la *pila*⁹. Esti corte tien que faese dos o tres veces, hasta que dexa d'echar sidra per *canaletas* al duernu o a *las tinas*. Al finar el procesu la masa que queda nel *camarao* llámase *borra*. Esta borra

⁹ En tol procesu de la sidra nun s'utiliza'l metal; prefierse madera pa la pala, pal embudu, etc., pero los informantes dicen qu'usen un hachu pa cortar la *masa* porque llega a tar mui duro, sobre too nos últimos *cortes*.

échase a les vaques mecío con farina. Tamién se pue recoyer un cestu borra pa semar una era de futuros mazanales.

Ésti primer zumu que sal del llagar nótese *sidra dulce*, o *sidra del duernu*. Bébese fácil, pero hai que tener cuidáu de nun beber lo del primer día, porque pue ún *foriase* bien fácil. Val más esperar a lo del segundu o tercer día. Otru problema que tien la sidra del duernu ye qu'aguanta poco, ponse bien llueu *picao*. Esta última torga hai xente qu'agora la supera metiendo la sidra dulce nos tonelinos metálicos que s'utilicen pa la cerveza. Equí dura en bon estáu munchu tiempu.

Pero la mayoría la sidra gárrase del duernu, o de la tina, con un *caldeiru*, ya échase a traviés d'un embudu de madera a los toneles, que queden abiertos perriba. Ye importante echar un poco de cada *dornada* en cada tonel, dir repartiéndolo, pa que tolos toneles dean sidra col mesmu sabor. Hai que llenar los toneles pero ensin que lo vierta, porque la sidra tien que *ferver*. Al tar abiertos evapórase dalgo de sidra, polo qu'hai que dir rellenándolos con un garrafón o una tina de sidra del duernu que se guarda pa ello. Asina hasta que paren de ferver. Según la cantidá de sidra puen pasar asina tres o cuatro selmanes. Al parar de ferver tapónense los toneles con madera envuelta nun trapu. Los toneles tienen un furacu zarráu del llau d'arriba (polo tanto con menos presión) pa poder dir probando la sidra. Asina pue dexase la sidra al gustu del probador. Cuanto más tiempu s'aguante nel tonel más fuerte será. Si nun se quier la sidra tan ácido, si se prefier dulce, entós hai qu'embotellar enantes.

Hai xente que fai, pa en casa, *sidra xampanada*. Hai qu'embotellar la sidra tovía ensin ferver, dulce, ya poner un alambre al corchu pa que nun salte. A esta sidra échase-y un granu cebada pa espumar ya tamién una cucharada d'azucre pa da-y dulzor.

Los toneles ya *pipas* hai que llaivos bien enantes d'echa-ys la sidra porque, si non, ésta sabe a madera. Hai que metese dentro del tonel a resfregalu bien con escobes de *gurbizas* ya agua fresco.

Amás, enantes de llenalos de sidra, hai qu'echa-ys agua ferveiendo pa qu'hinche la madera ya nun pierdan. Tamién, tolos años, hai *qu'apretar* los flexes de metal de los toneles pa qu'axusten.

Polo xeneral la sidra suel déxase hasta marzu o abril, que ye cuando s'abren los toneles o pipes. Ye la *espicha*.

LA ESPICHA

Llábase *espicha* al tapón o palu que zarra'l furaquín que tien el tonel de sidra. Pero tamién se llama *espicha* a la fiesta ya la convidada que se fai al abrir (o *espichar*) un tonel o pipa pa empezar a beber la sidra.

Les espiches fáense en primavera o a lo primero del branu. El vecín que maya muncho espicha pa los amigos, que lleven comida. Por exemplu en Villamexín yeren afamaes les espiches de Varisto y de José Ana. Nel llagar d'esti últimu les xarres taben numberaes pa que caún bebiera siempre de la mesma.

El casu ye qu'esta primer sidra presta muncho bebelo. Esto quiciás sía por faelo en bona compañía o poles ganexes que tien la xente de probar lo que se vien trabayando dende hai meses. Esta ye la causa de que se diga «la sidra, de la pipa a la tripa».

En Proaza, los establecimientos qu'organizaben una espicha abierta a cualquier veceru dispuestu a pagar, anunciábenla poniendo un *ramu laurel* per fuera la puerta principal. Asina la xente sabe onde pue dir de fartura esi día. Por esto cuando dalguién aveza a enfilase solu en casa dizse que *Esi tien el ramu pa dientro*.

Por exemplu, en Casa Corona, fábase yá una primer espicha pa la feria de San Bras, a primeros de febreru. Yera una feria que duraba dellos díes, non como agora «qu'en cuatro horas ta fecha». Más p'alantre había espicha pa la feria de Pascua, etc. Cobraben por cada culín de sidra que-ys pidíen. A vasaos podíen vender hasta dos toneles. La xente tamién podía picar chorizu, tortielles, güevos co-

cíos...; había tanta sidra pel suelu «qu'había qu'andar de madreñas». Además, na antoxana, tenía bolera, qu'enantes había muncho viciu de xugar.

Pero non tola sidra se bebe de los toneles. Gran parte embotéllase pa bebelo en casa a lo llargo l'añu o pa vendelo en caxes o botelles.

CORCHAR YA EMBOTELLAR

Nel momentu en que la sidra ta en so puntu ye cuando pue *embotellase*. Enantes la botellería yera lo que llamaben «de Xixón», con un color verde ya una forma dalgo distinta a les d'agora. Les botelles hai que llavales a mano una por una en dalguna fonte, por exemplu en Villamexín munchos faíenlo na fonte La Sinriella. Fai-se con una especie de cepiyu d'alambre con pelos, pero si la botella ta mui puerca métense-y unes piedrines ya bátese bien. En Proaza, en Casa Corona, llavaben a mano ente dos mil ya tres mil botelles, pero col tiempu ficiéronse con dos máquines de seis caños caúna.

Los corchos hai que mercalos, polo xeneral n'Uviéu, buscándolos que tengan pocos poros. Llueu hai que cocelos en potes d'agua pa que queden blandos ya suaves. D'esti mou entren meyor pel *bucín* de la botella.

Corchábase una botella tres otra, a mano, con *corchadoras* de madera nes que se metía'l corchu ya dábase-y con un mazu. Dempués apaecieron máquines más modernes.

Embotéllase un día que nun haya aire, «un día sele», porque, si non, sal revuelto la sidra. Los toneles ya les botelles tienen que tar en bodegues o rincones, en llugares frescos. Pero que nun seyan sitios demasiaio fríos, porque entós la sidra pue *filar* ya salir mui muerto. Pa conservar la sidra ye malo'l calor, el fríu ya tamién l'aire; tien que tar nun llugar zarráu ya dalgo frescu.

BEBER

A partir d'equí la sidra pue bebese cuando pete. Bébese a lo llargo de tol añu, pero de mou especial en primavera. En marzu entama a faer calor ya tamién ye tiempu de llabores como cuchar la tierra. Ye cuando más presta bebelo. Pal tiempu la yerba la xente prefier el vinu. Dir a la yerba ye un trabayu mui duru ya cola sidra *floxea* más la xente, da más sueñu, mentanto'l vinu date otra allegría. En cualquier casu, sidra o vinu, hai que tener cuidáu de nun «cargar muncho'l carru».

El vinu traíalo a Proaza «Casa Oliverio» o «Casa Diego» (que tovía sigue). Traélenlo de Castiella en pelleyos o *barricas entalleradas* (a nivel, pa que los posos tuvieren reposaos) ya depués d'unos díes asentando embotellábenlo. Güei, el vinu, vien a «Casa Diego» en cubes.

Dende hai munchos años la sidra bébese nun vasu especial de cristal. Hai qu'estrellar la sidra nel vasu, pa que bata ya asina *críe granu*. Si apaecen munches burbuyes dizse que *tien bon granu*. Cuan-to más *granu*, meyor sidra ye.

LOS ÚLTIMOS AÑOS

Agora la xente diz que too ye más fácil. Nun se tien necesidá de trabayar tanto. Cuéyese dalgo mazana a la mano pal gastu de casa; lo demás déxase cayer del árbol pa pañalo cuando haya tiempu pa ello ya vendelo pa sidra. El problema ye demográficu, con poca xente ya de muncha edá, polo que nun s'esmolez muncho en trabayar la mazana o la sidra. Munches pumaraes tán acabaes o abandonaes. Ye fácil que los amos dean la mazana *a medias* a dalgún mozu que quiera pañalo ya vendelo p'asina ganar unes perres, pero nun siempre apaecen chavales pa ello.

La mayoría de los más mozos viven na ciudá ya van pal pueblu namás que los fines de selmana. Hailos que pa entretense planten

de mou intensivu unos cuantos mazanales, xuntos ya de races escoyíes. Cuando pinta pañen la mazana de les pumaraes vieyes, por llimpiar los praos, coyer dalgo mazana pa en casa, ya vender lo demás a los *copiadores*. Dicen que ye mucho trabayu pa lo poco que se paga.

Pero a muchos présta-ys la sidra ya siguen mayando en pequeños llagares domésticos pa tener pa beber tol añu.