

NOTAS DE LA CULTURA DEL VIÑO YA DE LA
SIDRA EN MOURENTÁN YA ALGUERDO (IBIAS)
OBSERVACIONES D'UN L.LACIANIEGU

Néstor Baz

Nesti trabachu lo que faigo yía espublizar unas notas respetu a la cultura del *viño* en *Mourentán* ya *Alguerdo*, poblaciones del *Conceyo d'Ibias*, con dalguna nota tamién, peme que interesante, en cuantas a la sidra. Ibias ya L.laciana son dous concechos que tienen entrambos muitas cousas en común ya muitu intercambiu humanu ya de tou tipu. Éstas son las observaciones feitas por un l.lacianiegu (pola mor d'esto podrá vese que lo escribo como na mia tierra ya non na guapa fala d'esa zona) que quier muito a estos dous pueblos d'Ibias¹.

I. ALGUERDO

Alguerdo yía un l.lugar de la parroquia de San Cremete, no concechu d'Ibias. Ta a una distancia de 16 km. de la capital municipal, Santantolín, ya alcuéntrase a 563 m. d'altitú ya tien más de setenta habitantes.

¹ *Agradecimientos*. Doi las gracias pola sua ayuda como informantes a D. César Arandojo ya a la sua ficha Mari Paz Arandojo, entrambos d'Alguerdo (Ibias). Doi-l.ly tamién las gracias polas suas informaciones a D. Alfredo Rico Campa, de Mourentán (Ibias).

La viña

N'Alguerdo las *viñas* alcuéntranse más bien na parte baxa, xunto al ríu, de manera que cuanto más abaxo tán ya más cerca del ríu, mechor. Tamién yía importante que s'alcuentren na parte de la solana. Los sitios de viña tienen muitas veces el nome de la familia propietaria, asina la familia del mieu informante tien una viña a la que chaman *Viña de Sena*, pa la qu'aproveitanon una tierra chamada *Las Figalías* na que plantanon viñas.

Hai que tener muitos cuidaos conas viñas ya en primavera *sulfátanse* dúas ou tres veces, según se necesite pa quitar las manchas que salen por culpa de la nublina ya d'outros fenómenos atmosféricos. A las viñas hai que las cavar con *escavones*, que son como picachos de dous gal.los. Esti l.labor faise en marzu ya a primeiros del mes de Santa Marina. No tocante a la *poda*, faise a últimos de febreiru o al entamar marzu.

El *viño* que sal de las viñas yía importante pa la economía d'esta zona en tiempos pasaos, porque yera la única cousa curiosa que podía bebese ya porque nun había medios pa mercar outru tipu de bebida.

En cuantas a la *uva*, hai que dicir que yía uva del Bierzo, uvas chamadas *mencías* blancas ya tintas.

La vendimia

La *vendimia* faíase nos últimos días del mes de setiembre. Xuntábanse unos cuantos obreiros del pueblu p'ayudar a vendimiar. Normalmente usábanse navachas pa cortar ya diban echándose en cestos con asa ya d'éstos a los *pesos*, que yeran como cestos pero que nun tienen asa, estreitos por abaxo ya mui anchos pola parte d'arriba. Los pesos solían faese en casa.

Ésti yera'l mediu de tresporte que s'usaba: chenábanlos d'uvas ya los homes l.levábanlos a cuestas pa casa. Cuando yá taban nas

bodegas diba echándose en *tinias*, hasta que quedaban *chenas*. Entós l'home esnudábase ya metíase dentro ya *pisaba* las uvas. Al pisalas baxaban ya entós, pa terminar de *chenalas*, tamién las pisaban en *maseras* descalzos. Depués garraban éstos con unos cubos de fierro, a veces usando hasta latas d'aceite ya acababan de *chenar* las *tinias* ya dexábanlas *destapadas* de 15 a 20 días. En pasando esti tiempu tapábanlas con *tapas* de madera ya alrededor de la *tapa* echábase *moñica* de vaca pa que nun respirara. A partir d'aquí'l *viño* yá valía pa beber. Entós cambiábase'l líquidu pa outra cuba ya'l *magazo* esprimíase nos *lagares*, pa depués faer l'oruxu.

El *lagar* tenía na parte d'abaxo una plataforma de madera, a los l.laos una especie de cestas, con unas *chaves* a los l.laos, que yera onde s'echaba'l *magazo*. Estas cestas tapábanse con una *tapa* de madera, entós el *torno*, que tenía una *varilla* que se-l.ly daba alrededor, diba dando vueltas ya pegaba nas *tapas* que, pola sua parte, tenían un trozu de madera con un fierro que yía onde pegaba'l *torno* p'apretar las *tapas*. Entós diba saliendo'l líquidu pa un *maseiro* de madera. Tola cultura del *viño* tenía la madera como elementu básicu pa los recipientes.

Diba cochéndose'l *viño* con un cuencu de madera que se chamaba *cacho* ya echábase na cuba ya'l *magazo* diba pa las calderas de faer l'oruxu, que normalmente yeran bidones metálicos a veces feitos con bidones d'aceite. Las cestas taban partidas a la mitá, de manera qu'al xuntase zarrábanse con unas *chaves* de *prensilla*. Pa quitar el *magazo* abríanse las *chaves* que taban *apechadas*.

L'oruxu faíase en calderas de fierro, aunque agora son xeneralmente de cobre. Antias poníanse *sarmentos* no cubu de madera ya un pouquín de *pacha* l.limpia pa que nun pegara ya s'afumara. Nun hai usu dengunu de la química nin pa faer el *viño* nin pa faer l'aguardiente.

II. MOURENTÁN

Mourentán yía una población de la parroquia de Seroiro, tamién no concechu d'Ibias. Alcuéntrase a 19 km. de distancia de Santantolín, capital del concechu, ya tien poucos habitantes.

Fente a Mourentán, al l.lau, hai dous l.lugares guapísimos: Forña, no que peme que namás vive yá una familia ya Folgueiras da Biouga. Nestos pueblos tolos caminos dientro ya fuera del pueblu tán chenos durante cientos de metros de *parras* centenarias que dan una gran guapura al paisaxe. Las parras tán puestas xunto a la paré ya agarradas con columnas de madera ya chábanas al.largadas de piedra.

Aiquí hai outra cousa que chama tamién l'atención. Yía mui interesante que las castañales tán marcadas a golpe d'hachu nos troncos. Cada familia tien la sua marca ya según van pasando xeneraciones van axuntándose marcas, porque los árboles tán en monte del común ya nun puestos n'orde.

Las viñas

Las viñas de Mourentán alcuéntranse cerca del ríu, na parte más fonda ya siempre a la solana. Tamién hai viñas en tierras al pía de los caminos ya en tierras de muita piedra ya parras xunto a los caminos. Dalgunas viñas de las más conocidas son *Perlada*, *Salgueirada* ya *Palingueiras*. Las viñas podían abonase pol iviernu con *cuito*, que se l.llevaba en cestos, chamaos *peselas*. Las peselas tán feitas d'ablanu, de costiel.las d'ablanu.

La ferramienta que s'usa pa cavar ya pa trabachar nas viñas yía un picachu con dúas puntas, ou seya, un *escavón*. La poda de la viña faise no mes de frebreiru. En marzu'l sarmientu picábase finu pa que valiera p'abonar. En cuantas a los tratamientos de las viñas, primero faise un tratamientu con azufre ya depués dúas veces con sulfatu de cobre.

Las clases de la uva son principalmente *mencía* ya *verdeju*. El *viño* que se fai en Mourentán úsase pa beber na casa namás ya tien gran importancia pa la economía casera, especialmente en tiempos antiguos, cuando yera la principal bebida de la xente.

El lagar

Igual que na población d'Alguerdo, lo más importante del *lagar* yía un viga grandona onde va metida una pieza de madera l.labrada en forma de fusu con rosca. Ya tamién una piedra mui grandona que como pesa muito fai de prensa. Según va xirando'l fusu la piedra va presionando pa esprimir el *magayo*.

La diferencia fundamental ta nas cestas onde s'echa la uva machada. En Mourentán esto tien el nome de *treme* ya yía de tabla machiembhada. Ta siempre un pouquín inclinada pa que'l líquidu cuerra pa la *maseira*. Mientras n'Alguerdo esta parte del aparatu ta feita de cestas de costiel.las d'albanu, estas cestas tienen la tapa ya nel.las cai'l pesu de la gran piedrona. A lo mechor esta pequena diferencia fai que seya posible faer tamién sidra.

En cuantas al *magayo* o *buyo*, hai que dicir que yía lo que s'usa pa metere na *caldeira del aguardiente* ya asina faer l'oruxu o *aguardiente*.

La vendimia

La vendimia faíase a finales del mes de setiembre, cuando taba buen tiempu ya participaba tola familia. Los racimos de la uva, que se chaman *táramos*, sacábanse con *peselas*.

Nun podía chegase a las viñas a cabal.lu ya entós lo que se faía yera acercar el frutu al camín ou sendeiru ya dende'l camín l.lleva-lu hasta casa a cabal.lu o con un carru de vacas.

El descansu de trabachu yera la *merienda* ou *comida* nas viñas. Las viñas taban l.luenxe del pueblu, a cuatro o cinco kilómetros. La

madre de la familia l.llevaba nuna cesta na cabeza la comida na que nun faltaba'l caldu de berzas. Yera una comida mui prestosa ya abundante por demás.

La uva había que pisala, de forma asemechada a la vista n'Alguerdo. Los recipientes pa pisar ya pa faer los l.labores propios del *viño* son siempre de madera. Primeiro pisábase nos recipientes chamaos *maseiras* ya echábase xuntamente la uva ya'l racimu. Usábanse *cubas* ya *cubetas* (cubas pequenas). Pa la fermentación usábanse las *tinas*, que yeran más zarradas na parte d'arriba que pola parte d'abaxo. Estos recipientes de madera faíanlos los carpinteiros. Puen mentase como carpinteiros que sabían faer estos recipientes xente como los que se chamaban «Tanicho» ya «Enrique Manula», que fabricóu cousas d'éstas a esgaya.

Dexábase fermentar un buen tiempu ya en fermentando'l mostu sacábase'l *viño* pa outra cuba ya'l *buyo* metíase no *lagar* pa exprimilu ya depués metíase na *caldeira del aguardiente* que yera de fieru ya tenía dúas partes: la *caldeira* ya'l *copón*.

Usábanse como combustible la raíces de monte, que se chamaban *torgos*, ya poníase debaxo *paya* pa que nun supiera a queimao. En tolas l.labores participaba la xente mayor, pero tamién ayudaban muitísimu los nenos.

El viño

En cuantas a la clas del *viño* hai que dicir que yía acedu, pero yera fundamental nas comidas porque nun había outra cousa pa beber. Consumíase diariamente ya nun se vendía, a nun ser que sobrara por demás. Hai que tener en cuenta que nun había no pueblu chigre, anque sí quedaba unu a tres kilómetros, no l.lugar chamáu Ouría, que s'alcuentra a tres kilómetros. Ya siempre había buena xuntura ente la xente.

El *viño* usábase pa beber, pero tamién pa faer fervidos o *rabadas*, feitos con azucre ya vinu. La unidá de medida pal *viño* yera la

canada, que l.llevaba cinco litros ya yera de madera. El *viño* bebíase na *bodega* con un recipiente que se chama *cachu*, que yía de madera.

La sidra

Alcontramos una cousa mui interesante en cuantas al usu del l.lagar nesta población. Efeutivamanete, nesti *lagar* de Mourentán faíase tamién sidra, pero teniendo en cuenta que las mazanales yeran un bien escasu ya mui apreciáu como alimentu. Quier esto dicir que la mazana usábase lo primeiro pa comer ya en segundu l.lugar pa faer bebida. En realidá, en mui poucas casas podían dedicare las mazanas pa faer sidra.

La sidra faíase machacando la mazana con un mazu nun *vaño* o *maseiro* ya depués prensábase cono *treme*. Más tarde dexábase fermentar, ou seya, *cocer* en *cubas* o *bocóis*.

La sidra empezaba a bebese en marzu ou asina, dependiendo de si yá taba feita ou non. Pa esta cuestión tenía importancia la l.luna, el tiempu, la clas de cuba ou bocói, etc.