

# DE POR QUÉ SE DEXEN MAZANES NA PUMAR

*Dani García de la Cuesta*

ORCID iD: 0009-0009-5019-6084

**Resume:** Dexar mazanes na pumar ye un vezu asturianu del que, a día de güei, poca xente sabe'l motivu precisu. Sicasí, esti hábitu pue rastrexase na llonxanza de les tierres ingleses y yá dende'l sieglu XIX. Siguiendo'l filu d'estes práutiques, esti artículu recueye delles notes sobre otros rituales rellacionaos col frutiar de los árboles.

**Pallabres clave:** pumar, mazana, frutu, ritu

## ON WHY APPLES ARE LEFT ON THE APPLE TREE

**Abstract:** *Leaving apples on the apple tree is an Asturian custom of which, to this day, few people know the precise reason. However, this habit can be traced back to the distant lands of England, dating back to the 19th century. Following the thread of these practices, this article collects some notes on other rituals related to fruit-bearing trees.*

**Keywords:** *apple tree, apple, fruit, ritual*

Fai tiempu que veo como en delles pumares queden mazanes hasta xineru y febreru, cuando'l tiempu de collecha suel ser setiembre-ochobre, y ello llamábame l'atención. Como nun maduren igual en tolos llugares, depende la zona, pensé que, como hai variedaes de mazana más serondiegues y que s'usen pa facer sidre, esperábase por elles tando más tiempu na pumar. Pero nun suel vese en toles pumaraes y pumares, sinón namás en dalgunes, y nun suelo ver tantes como pa tener una producción curiosa. Tamién pensé que pudiera ser que les desdexen ensin más, pero, entós, ¿por qué nun apañales toes, toes, cuando toca? ¿Por qué dexar dalgunes en dalguna pumar? ¿Ye desdexamientu, ye queriendo, ye a costafecha?

Na tradición, según van madurando y cayendo, búscase'l tiempu de pañales. Si caen pronto, nun suelen pañase pa sidre, y llámase-yos del sapu. Na recoyida, suelen ponese paños, teles, sacos y nuevos materiales, a mou d'alfombra sobre la que van dir cayendo les mazanes al ximielgar, bastiar o dimir la pumar y d'ehí, recuéyense a paxos o sacos pa cargalos nel carru y llevarlos pal llugar.

N'Euskadi, na so tradición, onde la producción y el consumu ye mui pequeñu comparáu con llugares como Asturias, podíen dir pañándoles del suelu, una a una, con una ferramienta, *kizki*, que ye un palu con un espetu col que van pinchándoles pa echales a un paxu. Asina puede vese nel muséu *Sagardoetxea*, allugáu n'Astigarraga, Gipúzcoa.

## AL BUSCU DE RAZONES

Esti ye un adelantu de la investigación apocayá entamada en cuantes a esti tema y que más alantre cuenta asoleyase de forma completa y con elementos gráficos. Fai falta observar qu'esti trabayu ta faciéndose usando les redes sociales pa recoyer datos, dende una perspeutiva de collaboración ente los informantes y l'autor. Asina, depués d'unes primeres reflexones y aproximaciones al asuntu, el día 10 de marzu del 2023 compartí per Facebook una entrada a mou de niciu pa un trabayu de campu virtual. La idea yera atopar los primeros testimonios sobre les visiones que del tema tien la xente enxareyao nel cultivu la mazana, tanto de manera tradicional pa casa, como de los llagareros más industriales.

D'esta miente foi como diferentes persones, a les qu'agradezo abondo la so collaboración, apurrieron la so opinión y el so conocimientu nunes intervenciones que reproduzo, aproximadamente, según les sos propies pallabres y col so nome o alcuñu.

Supongo qu'esti añu, al tener menos collecha, les pumaraes d'antes recueyen poco y nun les bastien, y a les pumaraes plantaes fai poco, les típiques de pocos pumares xunto la casa, pónen-yos torgues pa vendeles a los llagares. Pasa cada 2 años, el próximu añu apañase más por ser más cantidá, y renta más pa llevar al llagar. Pero'l 2024 vuelve a tener poca collecha y vuelven a quedar sin bastiar los pumares, o incluso sin apañar, supongo que deben dir a «profesionalizar» esti sector, y la consecuencia va ser la desaparición de pumaraes pequeños, de los propietarios que viven al llau, y solo van quedar pumaraes que ponen 400 o 600 pumares nun prau, ye otra filosofía. Si los propietarios viven lloñe de la pumarada, igual van poco per ellí, entós recoyeron lo mayor a finales d'añu y lo otro allí queda, y si otru árbol madura más tarde, pasaron sin apañar. Tamién pue ser que recoyeran sólo la mazana de mesa y los pumares con mazana de sidre los dexaran por ser poco y nun valer pa comeles... Normalmente, por echar menos cuentes, l'añu par queda más mazana nel árbol, al ser poca collecha, pero taré atentu esti añu a ver si se repite'l fenómenu y queda mazana por pañar y por bastiar (Javier Camiña).

Cuando ye a posta, ye pa facer los «caruezos»... Pela mio zona (Oural.lu, Llión) déxense sin apañar y que xelen, y asina consérvense sin tener que meteles pal horru o la tená, y pueden recoyese más alantre y queden más seques y perdulces. Los «caruezos» son eso... mazanes ruines, sin inxertar o montunes, que nun se pañen madures na seronda y déxense colgando pa que vayan deshidratando tol iviernu n'árbol y, cola falta de savia y el fríu, pa la primavera tán como les «pases», secos, engurruñaos y perdulcinos y yera un gustazu dir a ellos porque yera'l tiempu que yá nun quedaba fruta guardada y entovía nin floreciera lo siguiente. Otres veces yera que pel tiempu de pañar, taben verdes en chirra y nun caíen al demer la pomar, asina que dexábense n'árbol.... pa «los animalinos de Dios» (Jose Tagón).

Hai que dexar daqué alimentu pa los páxaros (Francisco Gómez López).

Déxase mazana cuando nun trai cuenta por ser mui ruines. Que s'apañaba en delles veces pa nun bastir y escoyonar l'árbol. Pañábense les del sapu, les que caíen. Les que queden van amayucando (Joaquín Cortina Zas, «Xuacu», al traviés de Xurde «Ataulfo Atila»).

Esi par de pumares son mazanes de mesa, son más blandies que les de sidra, cuando les de sidra tán pa quitar, eses yá nun tán pa echar a los sacos, vienen muncho primero que les otres, anque, eses coloraes que punxisti, yo solía mezclar un par de

sacos d'elles coles demás na llagarada y resultaba mui bien, pero eses mazanes nun suelen echales pa los llagares, a lo menos, pela mio zona. Esi par de variedaes de mazana son buenes p'asales en fornu, pa sidra nun-yos suelen gustar, nun pinguen como les otres (Diego López, al traviés de Xurde «Ataulfo Atila»).

Colos llimonales y naranxales nun pues quitar tola fruta, porque dexen de dar (“Home Marín”, al traviés de Xurde «Ataulfo Atila»).

Bueno, con esti ochobre y noviembre de tanta calor trestórnase'l ciclu faciendo florecer les pumares otra vez y, al ser pequeñucas, nun caen tan fácil o nun se tiran y quedan nel árbol creciendo poco, porque la savia nestas fechas ye menor, una pena, son mazanas que pa la siguiente campaña nun cuentan, en fin, seguramente trastorne la nueva cosecha (Cesar Ruíz, El Cuchareru).

Serán pal ñerbatu ya'l raitán. (Nel Fernán Dalmeda Álvarez).

Pues yo deixo siempre alguna para los animales y para el propio árbol. Lo hago hasta cuando recojo moras o miruéndanos. *Pal* árbol siempre se hizo. Por exemplu, la *figar* da dos tandas de *figos*. Una en primavera y otra en otoño. La primera nunca se coge porque es para el árbol y luego cogemos las del otoño-invierno porque es tardía. Y, aún así, también dejamos algunos para el árbol. Y con los limones, aunque son lunares, también. Pero lo de las manzanas siempre lo vi. Y (eso ya es cosa mía), pero siempre sentí que no debía de pañar todas las manzanas. Eso si es verdad, recuerdo de pequeña oír que era bueno dejar alguna para el árbol porque también se «alimentaba». Supongo que me quedó ahí en el subconsciente. Recuerdo escucharlo a mi güela y a su hermana pequeña. Tanto mi padre como mis tías también se lo tengo escuchado, pero sin ninguna razón especial. Solo que era «bueno» hacer eso (Milca González Pérez).

Charrando con amistaes sobre esti tema, delles persones conocíen la idea de que dexar d'algunos frutos nos árboles yera bono pa la próxima collecha. Al dir atopando información y faciendo un análisis de les rempuestes, vese cómo cada persona da desplicaciones dende'l conocimientu personal del so trabayu, según percepciones y esperiencias, les más d'elles empobinaes al propiu ciclu del tipu de pumar y de mazana: pol so aprovechamientu o non pa facer sidre, pol so usu industrial, rentabilidá, usos gastronómicos, almacenamientu directu nel árbol, aforru de trabayu, cambios climáticos o pol so papel de sustentu pa los animales. Sicasí, dalgunes son contradictories. Asina, hai xente que comenta que pue ser pa que los árboles nun dexen de dar fruta, mentes qu'otres persones caltienen que dexales afecta, pa mal, a la próxima collecha.

## PA QUE NUN S'ENFADE L'ÁRBOL

Enantes d'esta consulta virtual, concretamente'l 18 de febreru del 2023, charrando sobre sidre, mazanes y pumaraes, entrugué-y a Julia, una moza d'unos 50 años y natural de Viobes (Nava), si se decatara del asuntu de dexar mazanes nes pumares. Yera la primer persona a la qu'entrugara sobre ello col enfotu de recoyer datos, y quedé ablucáu cola rempuesta. Retrucóme, mui normalmente, como dalgo que conocía de primer mano, «que yera pa que l'árbol nun s'enfadara». Quedé ablayáu y prestóme pola vida.

Como esi pensamientu pudiera llega-y de distintes maneres, pa salir de duldes, comenté-y qu'ónde lo sintiera, y díxome que de casa de tola vida, que lo dicía la xente mayor, que si se quitaben toes, enfadábase y daba menos frutu. Como primer testimoni, paecióme dalgo interesantísimo, y que s'alloña d'otru tipu de desplicaciones más venceyaes, por exemplu, como viemos, a la producción industrial y la rentabilidá, y entra, dafechu, n'otru tipu de creyencies más espirituales y animistes, que, sorprendentemente, siguen vives na tradición oral, porque esti testimoni llévos, lo menos, a unos 100 años p'atrás.

Nesa frase cenciella vien a contase qu'un árbol puede enfurruñase si-y quites el frutu: dalgo hai nel árbol que lu fai tener un calter humanu con capacidá d'enfadase na so relación coles persones. Esto conlleva una interpretación de dalgo inmortal que ta ehí dende siempre, venceyao a la pumar y que, dalguna manera, cuida d'ella y de les sos mazanes y, polo tanto, según la traten los humanos, tendrá unes consecuencies. Si nun quies que s'enfade, déxa-y unes mazanes, por eso, meyor tar a bones cola pumar y aquello que la cuida.

Otru datu nesti sentíu alcontrélu, ente les rempuestes yá citaes, na de Milca González Pérez, natural de la zona de Sama de Grau y Baselgas, en Grau, qu'afita una tradición que ya sintió de neña: qu'había de dexar dalgunes mazanes na pumar, porque yera bono, y porque tamién se «alimentaba».

Comenté l'asuntu col ilustrador y etnógrafu Berto Peña y apurrióme la información de que Brian Froud, que ye de la zona inglesa de Devon, na so obra *Faeries*, publicada en 1978, y en castellán entituláu como *Hadas*,

acompañada d'una ilustración d'Alan Lee, vien una cita que diz: «La última manzana de la cosecha del año hay que dejarla en el árbol para que el espíritu del manzano asegure cosechas futuras».

#### VOLVIÉNDO-Y AL TERRÉN LO SUYO

Desafortunadamente, nesti llibru los autores nun apurren datu dengún de recoyida d'esti tema, anque, lo más seguro ye que la vieren na obra de la folclorista Ruth Lyndall Tongue, que tamién garraba hestories d'autores anteriores, y que trabayó nel condáu de Somerset, llugar sidreru apegáu a Devon, onde al espíritu de les pumares llámenlu *Apple tree man* (*L'home la pumar*), y que ye'l del árbol más vieyu de la pumarada, probablemente vencyáu al *green man*, personificación de la rexeneración de lo vexetal.

Nuna de les hestories recoyíes, dizse que, nuna Nuechebona, un paisanu ufiertó la última xarra de sidre caliente que tenía echándola peles pumares y que, entós, l'*Apple tree man*, agradecíu, descubrió-y ónde había un tesoru enterráu, col que l'home pudo pagar les deudes que tenía. Nun ye la única historia onde se recueye'l vezu d'echar sidre al raigañu los árboles: cuéntase tamién que'l gatu d'una casa, qu'andaba siempre gusmiando ente praos de xente que nun trabayaba eses tierres porque taben embruxaes, llegó a una pumarada na que l'*home la pumar* díxo-y que marchara, porque venía xente a echa-y sidre pa les raíces y a pegar tiros pa qu'afuxeren les bruxes, y por ello, nun yera bono qu'anduviera perellí peles nueches hasta la víspera de San Tibb. Ello ye que nun volvió porque nun sabía cuándo yera esi día, nin tampoco naide más.

Sedgwick (2022) recueye delles hestories del folclor sidreru del suroeste d'Inglaterra. Por exemplu, una sobre echar sidre na tierra onde cuenta que nel pueblu de St. Briavel, en Gloucestershire, un aldeanu, John Jones, andaba mal de perres y paeció-y que la meyor manera de ganar dalgo, yera vender sidre. Al salir de casa, topó con un paisanu que-y entrugó si vendía sidre, polo qu'alcordaron un preciu, el paisanu pagó-y, y díxo-y ónde tenía de llevar la pipa: hasta Big Meadow, a un prau con un aniellu de fades onde tenía d'echalo nel centru (un aniellu de fades ye un círculu que sal nel terrén pola mor del crecimentu del micelu de dalgunes setes, les

*Agaricomycetes*, que garren esa forma circular). Jones, camentó que yera un desperdiciu, y en vez de sidre, llevó una pipa d'agua y echólo na tierra. Namás acabar, apaeció-y el paisanu tou enfurruñáu, maldixo a Jones y a tola so familia diciendo que taríen malditos hasta que perdieren tantu sangre como agua tirara nel aniellu. Según cuenta la hestoria, la familia acabó con dellos muertos que se desangraron.

Na mio casa, siempre oyera a mio pá, que naciera nel 1915 y conoció echar sidre en zapiques y xarres, y beber en vasos de maera, que, cuando caía sidre nel suelu al echalo, o pa llimpar el vasu, dicía qu'había que dar a la tierra la preba de lo que producía, frase que nun me cayó embaxo: yera como mui espiritual y garra munchu más sentíu na tradición al conocer estes hestories. Lo mesmo se facía col vinu y les libaciones ya nel mundu romanu.

Pel so llau, nel norte de Devon, siguiendo los apuntes de Sedgwick (2022) y polo menos tovía nel 1930, al recoyer la paya la collecha, echaben al suelu unes migayes del almuerzu y unes pingarates de sidre.

#### DE RONDA PELA PUMARADA

Nel territoriu del suroeste inglés esiste una tradición conocida por *wassailing*, que pudiera documentase yá nel 1585, y tener un orixe saxón vieyu, que consiste en dir de puerte en puerte pal 5 de xineru, a mou d'agui-landu, peles cases onde se fai sidre, cola variante de visitar, pal 17 de xineru, namás les pumaraes, p'afitar la salú d'una bona collecha venidera. Esti ritu, xeneralmente, celébrase como vien darréu. La xente va a les pumaraes el 17 de xineru y ponse onde l'árbol meyor, o más vieyu, o visita caún de los árboles por turnu. Pueden canta-y al árbol, o baillar al so alrededor, pa depués echa-y un caciplu de sidre al raigañu. Nesi momentu, la xente facía munchu ruíu, por exemplu, pegando tiros, pa qu'afuxeren los malos espíritus.

El pasu final, consistía en poner tostaes nes cañes del árbol como ofrenda a los espíritus bonos; la tostada puede empapase primero en sidre. Dalgunos piensen que los bonos espíritus tienen forma de paxarinos, especialmente de raitanes. Sorpriende que dalguna xente n'Asturies, polos comentarios que vimos, tovía anguaño, dexen mazanes na pumar pa los paxarinos como'l raitán, o'l ñerbatu.

En 1959, E. F. Coote Lake, comentó una cerimonia de *wassailing* en Carhampton, Somerset, que se facía a lo llargo de xeneraciones, xunto col gremiu carniceros, con 300 años d'antigüedad. El 17 de xineru, axuntáronse unes 200 persones y retresmitióse en direuto pela BBC. Eric Tarr apurrió calderos de sidre caliente, mezclada con xenxibre pa brindar pola salú de los árboles.

Sedgwick (2022) recueye nel mesmu testu cuestiones melicinales coles mazanes y los sos derivaos. Por exemplu, tovía na primer metade del sieglu XX, la xente usaba sidre, casi avinagrao, pa tratar torcedures musculares. En Dorset, la xente daba ferviatos de té, caléndula y sidre a les persones con sarampión. La vinagre de sidre de mazana, apaez nuna montonera de remedios caseros, y ye perbón conservante pa encurtir alimentos. Quita'l fedor de los pies mezclao con agua y sales, y poniéndolos a remueyu con ello. La vinagre y l'agua, al ferver o escalfar güevos, fai que les clares seyan más durines.

Na mio casa, alcuérdome que cuando una persona taba esforiada, dábase-y mazana pelada y dexada posar un cachu pa que ferruñara.

#### A PALOS COLA PUMAR

Berto Peña comentóme tamién que lleera que, en Bretaña, había histories sobre la mazana, y que Xesús Taboada Chivite (1982) recoyera en Galicia un vezu que consistía, el día d'añu nuevu, en da-y palos a los pumares o cualesquier árbol frutal, amenazándolu con cortalu si nun daba meyor collecha... too esto delante d'otru vecín al que se llamaba pa que fixera d'abogáu de la pumar:

Nochebuena: Terminada la cena, van los chiquillos a apedrear los árboles para que den fruto abundante, en algunas partes apedrean solamente los árboles aneiros (de ñroducción bianual para hacerlos fecundos. El dueño del árbol va hasta él acompañado de otro individuo que se instituye en defensor del árbol y se establece el siguiente diálogo:

El dueño: «Equí estamos, heino de cortar».

El otro: «Por dios e polas ánimas, déixallo quedar, pero anque ven hallas de dar».

Terminado el diálogo el dueño del árbol apedrea el árbol y se reitra sin volverle la espalda.

Dalgo asemeyao, namás lo de da-y palos, contáren-ylo a Berto n'Asturies, cerca de Perlora, en Carreño, y pa contra Outeiro, en Salas. Concretamente, Gerardo Rodríguez Alonso, de 62 años d'edá, natural de Candamu y vecín de Perlora (Carreño) da esta información:

Mío suegru tenía un llimoneru y nun frutiaba y díxo-y un home vieyu que-y diera palos pa que frutiara. Dio-y per riba y per baxo una estrobada palos y esi año dio fruta. (Recoyó'l por Alberto Álvarez Peña'l 15 de febreru de 2017, en Perlora).

De Soledad Díaz Pérez (1910-1998), d'Outeiru (Salas) recueye Berto Peña estos datos inéditos del so archivu:

D'antiguo, cuando un árbol taba mustiu, secando, pa que retoñase, reverdeciera, la xente ponía piedras ferradas ente las canas del árbol. Había xente que llegaba a espertar clavos de fierro, d'aquellos qu'había vieyos.

Otramiente, según Ignacio Abella Mina, nel País Vascu y dalgunes zones de Francia poníense piedras naquelles cañes onde l'árbol facía una cruz, col envís de que diera meyor frutu (comunicación personal a Alberto Álvarez Peña).

La investigadora gallega Dolores González apurrióme los datos que consultara sobre esta temática col antropólogo Rafael Quintía Pereira, que comentó que dar palos a llimoneros y naranxales pa que frutien ye una tradición mui espardida en Galicia, sobre too pa San Xuan, y tamién per Nuechebona, y que tamién se varien campos de cereales, o les redes na mar, polo que pudiera tar venceyao a un mesmu conceutu de fertilidá, que tamién pue vese nos antroxos ente les veyures que faen los personaxes como'l frasca, los vixigueiros, el guirria, etc., consistentes en dar golpazos con un llátigu de raburrocín, o una vexiga, sobre manera a les moces.

Vitor Vaqueiro (2003) explica qu'a los árboles veceros d'años alternos, o a los que nun dan fruta, yera un vezu que los bautizara'l cura con agua

bendito en Nuechebona, a les tres de la tarde, al tiempu que rezaba unes oraciones, lo que paez una cristianización de vieyos rituales y, más xeneralizao, yera que, esi mesmu día, a les doce la nueche, el paisanu mayor de la casa, o'l más fuertón, la entamara a varazos, con cuerdes o a pedrazos, a da-y al troncu al empar que se recitaba la frase: «Solta a froita, lacazán, ou mázote como a un can» (Vaqueiro, 2003: 39).

Per otru llau, José Riestra García, ún de los fundadores, nel 1993, del Club Sierense Amigos de la Manzana, comenta que sintiera lo de da-y palos a les pumares, pero en flor, como métodu de clariales, ye dicir: dexar menos flor pa que medraren más les mazanes que diben salir. Sicasí, ensin saber qué flores tán polinizaes y cuáles non, Riestra amiesta qu'hai otros métodos meyores y más precisos y, sobre lo de dexar mazanes nos pumares más serondiegos, como los que dan la variedá Duroña de Tresali, diz que ye normal qu'aguanten más tiempu y se recueyan pa diciembre o xineru y que, más allá, como l'árbol necesita fuerces pa volver a floriar, ye meyor quitales y llimpiar pa que frutien los guaños onde hubo mazana, al contrario de lo que se diz na tradición nestos casos enigmáticos que toi amosando.

## REMATANDO

Ye raro que na tradición, cola esperiencia secular que conlleva, se caltenga una idea que ta a la escontra de la propia producción del árbol. Quiciás, esto pudiera desplicase polos diferentes tipos de pumares, el so tiempu de maduración y la recoyida de colleches según la vecería, aprovechándola pa que dea meyor los años bonos.

Ángel Pérez, que tuviera trabayando nel Serviciu Rexonal d'Investigación y Desarrollu Agroalimentariu, el Serida, en Villaviciosa, a lo llargo 10 años alrededor del mundiu les pumares, comentóme que, dende la visión de la productividá moderna, más industrializada, la xente recueye y cuida les pumares pa saca-yos una rentabilidá anual y, por ello, ye meyor nun dexar mazanes. Sicasí, nel casu la vecería, que casi naide lo trabaya yá, tien sentíu que se dexasen dalgunes pa esperar meyores colleches al segundu añu, lo que-y da sentíu a lo que se conoz na tradición: daba tiempu a beber lo anterior, y nun se trabayaba tanto.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFIQUES

FROUD, Brian (1979): *Faeries*. Londres, Pan Books.

LYNDALL TONGUE, Ruth (1965): *Somerset Folklore*. Londres, The Folk-Lore Society.

SEDGWICK, Icy (2022): *Cider Folklore: Wassailing and the Apple Tree Man*.  
<https://www.icysedgwick.com/cider-folklore/>

TABOADA CHIVITE, Xesús (1982): «La Navidad gallega y su ritualidad». En *Ritos y creencias gallegas*. A Coruña, Ed. Sálvora.

VAQUEIRO, Vitor (2003): *Guía da Galiza máxica, mítica y lendaria*. Vigo, Ed. Galaxia.