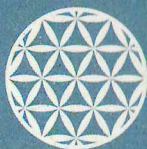


La sidra,
como tien
que ser



XUNTA

**POLA DEFENSA
DE LA LINGUA
ASTURIANA**

www.exunta.org



*Llibretín
de la Sidra*



GOBIERNO DEL
PRINCIPAU D'ASTURIAS

CONSEYERÍA D'EDUCACIÓN
Y CULTURA



MESA INTERPROFESIONAL DE LA MAZANA
Y DE LA SIDRA NATURAL D'ASTURIAS

Diseñu: Arrontes&Barrera Semeyes: Astur Paredes y Mesa Interprofesional de la Mazana y la Sidra Natural d'Astures.
Dibuxos: Arrontes&Barrera (Mati Lombas) y Javier Cruz. Imprime: La Versal. Fotomecánica: F. Principado.
Dep. Llegal: AS-503/01

Cola ayuda de la Conseyería d'Educación y Cultura del Principau d'Asturies

La sidra, como tien que ser

L'IDIOMA ASTURIANU TRES CALA TOLES COSES que tienen que ver con Asturias. El mundu de la sidra nun ye una escepción porque, como va poder ver quien s'allegue a les páxines d'esti llibretín, el procesu de facer la sidra, de guardalo, de bebelo... **fala n'asturianu.**

Queremos qu'esporpolle y que se recupere tolo que de bono tien la cultura asturiana –música, folclore, gastronomía, lliteratura, arte...-. De too ello, la llingua paeznos la so manifestación cimera y más orixinal. La sidra –igual qu'otros munchos aspectos que marquen la nuestra cultura, les nuestres vivencies, les coses que nos dan más– ta sufriendo, sobremanera nes últimes décadas, la presión d'una cultura uniformizadora que ta achaplando tolo que tien d'orixinal y propiu, faciendo que se vaigan perdiendo munches coses que foron nuestres y qu'acompañaron a asturianos y asturianes a lo llargo de la historia.

Si hai dalgo que llame l'atención a la xente preocupao pola sobrevivencia de la nuestra llingua ye cómo se tán acastellanando les palabres asturianes que siempre s'usaron pa falar del mundu de la sidra. Y lo que ye entá pior: peles palabres castellanones tamién entren otros conceptos culturales ajenos a la cultura de la sidra que la desnaturalicen y la faen ser una caricatura, una imitación de lo de

fuera. ¿Nun se ve escrito yá per ehí "bodega" en cuenta de *llagar* o empieza a falase de "cata" en vez de la tradicional *espicha*? ¿De qué nos estrañamos entós? Llingua y cultura van xuntes: perder léxicu asturiano na sidra supón perder coses propies, recursos orixinales, especificidá cultural y **capacidá pa identificar el productu**. Esto abre'l camín pa que n'otros llugares –nun fai falta dir mui lloñe: Cataluña, País Vascu, Galicia...– puedan vender meyor que nosotros productos claramente individualizaos y específicos.

Equí tenemos les blimes pa facer esi cestu: tenemos un productu cada vez meyor, tenemos una llingua, un vocabulariu específicu, una imaxen poderosa y orixinal. Namás nos fai falta danos cuenta d'ello, aprecialo y defendelo. Esti llibretín pue valir pa conocer coles nuestres propies palabres el mundu de la sidra asturiano. Ye una propuesta que quier ayudar a llevar enriba de pegollos firmes una parte bien importante de la nuestra cultura: **la cultura de la sidra**. Paeznos un bon principiu pa mirar p'alantre con más enfortu.

Por cierto, echái unos culinos, que la sidra ta de restallu y nun va ser too charrar.

XUNTA POLA DEFENSA DE LA LINGUA ASTURIANA

LA SIDRA O SIDRE

"Con sidre aneyo, vuélvese mozo la xente vieyo"

La *sidra*, o la *sidre*, ye'l nome que se-y da n'Asturies a la bebida alcohólico fecho del zume de la mazana. *Sidre* ye palabra propia de la parte centro-oriental del país y *sidra* de la centro-occidental. Como *sidra* coincide cola palabra castellana, ye lo que se ta imponiendo nos conceyos onde siempre se dixo *sidre*. Pero les dos formes son igual d'asturianas.

L'aniiciu de la palabra ye hebréu y, al pasar al griegu, nesta llingua llamóse *sikera*. Paez ser que nomaba cualquier bebida fecho con fruta que nun fora la uva. La llingua llatina valió depués d'intermediaria y la palabra llegó col Imperiu Romanu a la Península Ibérica llatinizada como *sicera*. L'idioma asturiano, que nun ye otro que latín evolucionao, adaptólo como *sidre* o *sidra*.

El xeógrafu romanu Estrabón, sesenta años enantes de Cristo, dicía que los ástures bebíen "*zytho*", una bebida alcohólico que dellos estudiosos piensen que pudiera ser la sidra. El casu ye que na Edá Media, allá pelos sieglos VIII y IX, nos documentos que recueyen les compres, ventes, mandes, donaciones... que facien los asturianos d'aquelles dómines paecen cada poco les palabres *pumares* y *sidra*. Munches veces, vese que la sidra s'usa pa pagar trabayos, mercar coses y hasta s'ofrez pola salvación del alma.

Poco sabemos de cuándo y quién bebía esa sidra. Pue suponese que debía ser bebida pa díes señalaos y pa xente llano, porque paez ser que nun yera del gustu de la xente rico.

Na segunda metá del sieglu XVIII hubo un aumentu curiosu de la demanda de sidra coincidiendo con una medría de la población y con un aumentu del desarrollu agrícola. Plantáronse tantes pumaraes a costa de praos



Botella

y de tierres que dalgunos pensadores de la época echaron les manes a la cabeza al ver cómo la xente asturiano sacrificaba la escanda o'l maíz pa tener sidra. Y eso que yera un bon negociu facelo porque los precios subíen ensin aparar. Nesos años tamién medró la esportación de la sidra, que se vendía de contínu non solo a Galicia, Vizcaya y Santander, sinón a Francia y Inglaterra. Por

En 1794, el 100% de los alimentos elaboraos que salieron del puertu de Xixón pa esportar nun yera otro que sidra.

exemplu, en 1794, el cientu por cientu de los alimentos elaboraos que salieron del puertu de Xixón pa esportar foi sidra.

Nel sieglu XIX, cola emigración a América, aumenta'l mercáu y ye cuando naz la *sidra axampanao*, que ye sidra con gas añidío. Tamién l'aumentu del mundu urbanu alredu de la industria y el comerciu fai paecer otru tipu de bebedor diariu o de fin de selmana nes tabiernes, diferente del consumidor rural que bebe en delles fiestes y depués de dalgunes xeres más dures. Otru cambéu fundamental nos vezos foi la entrada nes tabiernes de les muyeres, fenómenu que, al paecer, yá empieza a dase dende últimos del sieglu XVIII.

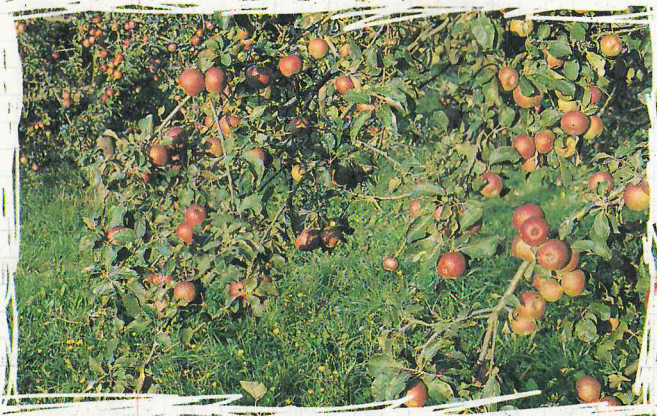


LA MAZANA

"Como les mazanes: delles hai dulces y delles agries"

La *mazana*, qu'esi ye'l so nome asturianu, ye la "materia prima" de la sidra. Y nun val cualquier clas de mazana, porque pa que la sidra tenga dello d'ácido, dello d'amargo y dello de dulce faen falta races que-y dean esi sabor, sobremanera lo ácido y lo amargo. Muchosos sieglos de cuidaos, d'ensiertos, d'escoyetes... faen que llegaren hasta anguaño una montonera de clases de mazana de sidra de les que poco más de cien tienen yá estudiáu y rexistráu'l so mapa xenéticu: mazana *claro*, *blanquino*, *coloradono*, *raxao*, *durono*, *de Repinaldo*, *de La Riega*, *verdialongo*... son dellos de los nomes.

L'árbol, llamáu n'Asturies *pumar* o *mazanal*, sul plantase en güertes a la vera de les cases, formando lo que conocemos como *pumaraes*.



Vasu

Los productores de mazana bien se podien llamar *mazaneros*—como de "sidra" *sidreros*, o de "llagar" *llagareros*— en cuenta del castellanismu "cosecheros" col que nestos últimos tiempos dan en llamalos.

La *vecería*, xunta l'avieyamientu de les pumaraes, lo males que tán de mecanizar, lo mal podaes y cuchaes que se suelen tener, y otra riestra de causes económicques rrellacionaes colos precios y la estructura de la propiedá, faen qu'heba poca mazana del país pa furnir los llagares de sidra y qu'heba que lo mercar fuera d'Asturies. Ehi tienen muncho que dicir y facer l'alministración y los productores de mazana, que, por cierto, bien se podien llamar *mazaneros*—como de "sidra" *sidreros*, o de "llagar" *llagareros*— en cuenta del castellanismu "cosecheros" col que nestos últimos tiempos dan en llamalos.

"Al pollín y al llagar: al ún dexaru andar; al otru, pingar"

EL LLAGAR

El *llagar* non solo ye l'aparatu mecánicu que s'usa pa pisar la mazana y saca-y el zumo, sinón el local onde ta puestu, que tamién ye onde la sidra se va faciendo en toneles y onde s'espicha pa prebalo. De too ello

resulta que tamién se llamen *llagares* les fábricas dedicaes a facer sidra. Sicasí, yá hai quien los llama "lagares" y, por si nun fora abondo, la moda d'echar mano del vocabulariu castellanu del vinu fai que yá dellos falen de les "bodegues" en cuenta de los *llagares*, o que digan qu'unu ye'l llagar—onde se fai la sidra—y otro la "bodega"—onde se tien la sidra en toneles—. Nun fai falta andar con requilorios nesta cuestión: n'Asturies *llagar* ye too, tanto onde ta l'apartu como onde tán los toneles. Amás, equí la palabra *bodega* siempre s'usó pa referise a un

La moda d'echar mano del vocabulariu castellanu del vinu fai que yá dellos falen de les "bodegues" en cuenta de los *llagares*



BIEN:
Llagar

casetu pequeñu, a un quartu pa guardar aperios o a una caseta pa meter los apareyos de la pesca. Entá hai otra razón que fai ver lo ayeno a Asturies que ye esi usu garráu del mundu del vinu castellano: hasta nel suroccidente asturianu, onde ye tradicional facer vinu, al sitiu onde lo faen llámenlu *llagar*.

YÁ CUNTEMOS CÓMO LA SIDRA siempre foi la bebida que más quería'l pueblu asturianu, tanto llabradores como marineros. Por eso'l llagar llegó hasta los nuestros díes como una parte fundamental de munches caseeríes que queríen tener sidra pa en casa, pa espichar unos pipes y convidar a vecinos y allegaos. Cola popularización de la bebida, la esportación y l'aumentu del consumu nes tabiernes, vieno la especialización industrial y los llagares fixéronse más grandes. Mentres que los llagares industriales tán sobremanera na zona central d'Asturies—Xixón, La Villa, Siero y Nava, per esti orde, son los



MAL:
Bodega



BIEN:
Sidra del duernu
Sidra dulce

conceyos onde más hai— los llagares de casa húbolos y hailos per toa Asturies, hasta en zones como la occidental, que muncha xente piensa que nun ye amiga de la sidra.

Otru fenómenu abondo nuevu ye'l de los llagares dedicaos namás a facer la sidra que vienden en propiu llagar, nes espiches que faen ellí.



MAL:
Mosto

EL PROCESU TRADICIONAL PA FACER SIDRA principia na seronda, allá pel mes d'ochobre, claro ta, teniendo yá pañao la mazana y amontonao nuna *pila*. Meyor guardar a qu'heba lluna menguante y a que tea frío y nun tea de turbonada pa entamar cola *mayada*, *mayadera*, *mayadura*, *mayao* o *pisada*, que de toes estes maneres lo llamen. Esto faise, o faciase, nun *duernu* o *pisón*, onde se diba echando mazana pa *mayalo* con unos mazos conocíos como *mayos*. Con una pala de madera diba sacándose la mazana mayao o *magaya* pa la *masera*, *camaráu*, *mina* o *era* del llagar, que ye'l sitiu onde se va amontonando y que ta formáu por unos maderos que llamen *banzos* o *llagos*. De la que diba subiendo'l montón, que llamen *pie* o *llagarada*, diben poniéndose-y a los llaos les tables que fixeren falta hasta facer un caxón encaxáu nos cuatro *pies derechos* del llagar. Delles persones, mentanto, teníen que dir allanando y repartiendo la magaya pela masera con una pala y con madreñes ensin clavos nos tacos, que'l fierro ye enemigu de la sidra.

El llagar yá entama a pingar pal *duernu* qu'hai debaxo. Ye la *sidra del duernu* o *sidra dulce*. Sicasí, yá lu hai qu'empieza a usar el vocablu castellanu "mosto", teniendo como tenemos eses palabres asturianas tan guapes. Pos bien, la sidra del duernu va sacándose a calderaos o con bombes manuales y mangueres de goma—antaño con xarres y caciolos de madera—y echándose

nes *pipas* o nos *toneles* pel furacu o *zapa* que tienen no cimero. Hai qu'aclarar que la pipa, más pequeña que'l tonel, ye tanto una medida de capacidá—450 litros, o 50 caxes— como'l recipiente o *cascu*. Llámense *pipa* o *tonel* lo mesmo si son de madera que si son d'aceru o de fibra de vidru. A los d'esti material nuevo tamién-yos llamen *tinós*, que ye palabra asturiana, pero hailandu yá que-y da por llamarlos "depósitos", "cubas" o "barriles", por paece-y más fino, más allegao al mundu del vinu y más moderno, como moderno—razona— ye'l material colu que se faen agora. Pero, amás de que *barril* significa otra cosa n'asturianu—el caciu de barru con un pitórru pa beber agua—, hai que dicir que, anque les pipas o toneles sean d'otru material nun dexen de



BIEN:
Toneles
Tinós



MAL:
Depósitos

ser—y de llamase— pipas o toneles. ¿Nun siguen los llabradores llamando *gaxapu* o *zapicu* al recipiente onde meten la piedra d'afilu anque yá nun tea fechu de cuernu y sea de plásticu? Pos nel casu de los llagareros ye lo mesmo. Les palabres d'equí siguen valiendo porque l'idioma ta vivu y sigue adaptándose a les realidaes nueves.

Volvemos al llagar y a la sidra, y tenemos agora la *mayada* o *llagarada* reposando tola nueche pa, al otru día, tapala con unos *chaplones* calcaos con unos maderos, los *verdugos* o *molleres*, que lleven enriba travesaos otros más, los *marranos* o *gochos*, que son los que reciben el primer *apertón* del llagar al da-y unes vueltes al *fusu*. Esto ye nel casu del llamáu *llagar d'apertón*, porque nel *llagar de viga*—que pue ser de *sobigañu* o *txiera*, o bien de *pesa*— el *fusu* nun calca directamente nun maderu enriba de la masera sinón que ta encaxáu nel estremu d'una viga y, al da-y vueltes al *fusu*, fai qu'esta baxe, tresmitiendo asina la fuercia pa calcar nos *marranos*. Mentres que'l *llagar de pesa* tien una piedrona

hailu que-y da por llamarlos "depósitos", "cubas" o "barriles", por paece-y más fino

colgada de la viga pa facer más pesu, nel *llagar de sobigañu* la parte fondera del *fusu* va encaxada al estremu d'otra viga, el *sobigañu*, colu que, al baxar el *fusu*, va baxando la viga cimera. Anguaño, sobremanera nos llagares industriales, les presnes yá nun son mecániques, sinón qu'usen la fuercia hidráulica p'apertar.

Amás de dir dando los primeros apertones hai que dir dando *cortes* a la llagarada peles veres, que ye onde la magaya ta más apegao a les tables, pa que nun estorbe la salida de la sidra dulce. Eso que se corta vuelve echase





Mayu

enriba pa apertalo too xunto. Lo que recude de les últimes llagaraes, el *torcipié*, más formentao, sabe más amargo que lo dulce d'a lo primero.

A los seis o siete díes d'apertar y cortar, a la magaya yá nun-y queda gota. Esí refugayu sigue llamándose *magaya* o tamién *gurullu*. Tola sidra que foi saliendo foi llevándose pa les pipes y toneles pa que tea ellí, cola zapa abierta, formentando. Ye lo que llamen *ferver*, procesu que fai que salga pa fuera munchu gas y esplumona con porquería, la *maldá*, que forma alredu de la zapa lo que se conoz como *sombreru*. Esti procesu dura dellos meses, hasta abril o mayu, según les races de mazana usaes, l'ambiente del llagar, la maña del llagareru y, claro ta, el clima, que nun ye lo mesmo la mariña que tierra adientro. Mentres qu'unos yá lo tienen pa la primavera, otros sáquenlo pal branu.

Otru labor que tien que ver col procesu de facer la sidra, sobremanera en mundu de los llagares industriales, ye'l *trasiegu*. Faise, de mano, p'atrasar la sidra si ye que va mui adelantao al formentar, pero tamién pa facer

Tamién anguaño se llama *espicha* a cualquier comida o fiesta onde la sidra tea presente n'abondancia

una sidra más igualao en tolos toneles. Esto, como otre partes del procesu, dizque ye bono facelo en menguante.

De la que la sidra se ta faciendo, la cantidá que pierde pela zapa al *ferver* hai que la reponer *recebando* l' tonel. Esti tien que tar siempre enllenu, que si non la sidra apara de *ferver* y *afuégase*.

La sidra hai que lo prebar pa saber cómo va cuando yá pasaron unos dos meses. Pa eso, el llagareru, normalmente acompañáu de dalgún *sidreru* entendíu, abre con una barrena un furacuín na cabecera del tonel



BIEN:
Espicha
Preba



MAL:
Cata

o de la pipa. Depués de prebar la sidra, el furacu zárrase con un taquíu de madera, la *espicha*, que tamién-y da nome al furacu y al actu d'abrilu pa prebar. Desque s'espichó unes cuantes veces más y se ve que la sidra yá ta a puntu pa corchar, llámase a los amigos y vecinos pa la preba, a la vez que se ponen unos taquinos pa da-y tamién al diente y nun *encharcar*. Esa fiestuca pa prebar la primer sidra tamién ye una *espicha*.

DE LA CONVIDADA PA VECINOS Y AMIGOS, por estensión, tamién anguaño se llama *espicha* a cualquier comida o fiesta onde la sidra tea presente n'abondancia. El menú típicu de la *espicha* ye tortiella, chorizos, güevos cocíos, llacón, xamón, quesu... y, por supuesto, too ello de pies, a la vera de los toneles, porque la *espicha* ye un actu comunitariu, onde la comunicación ye fundamental. Tando sentaos ta malo poder falar con tol mundu y hasta entamar un coriquín si pinta.

Tamién la *espicha* típica ta desnaturalizándose porque agora, amás de sidra, ponen vinu, bebida que ta mui bien pero que nun tien migaya que ver colu que ye una *espicha* asturiana. ¿Pondrán sidra nes "bodegues" de La Rioja por si a daquéen nun-y presta'l vinu?

Pue paecer una fatada dicir que n'Asturies se caten les vaques, o'l miel de los truébanos, o hasta los pioyos en pelo..., pero lo que ta claro ye que la primer sidra de la temporada nun se "cata". La primer sidra *espichase* y prébase pa ver qué tal ta. Eso, a lo menos n'Asturies, ye una *espicha* y non una "cata". ¿Qué falta tenemos de dir por palabres ayenes a la cultura de la sidra y, polo tanto, ayenes a lo nuestro, cuando yá tenemos espresiones coles que lo dicir y que lo espresen esactamente?

LA BOTELLA Y EL VASU

“La sidre, de la pipa a la tripa”

Amás de bebelo de la pipa a una xarra, que yera lo tradicional, dende hai yá cuasi dos siglos, la sidra embotéllase. De mano, les botelles importábense y tenien la fechura de les de xampán. Ye en 1843 cuando empiecen a fabricase en Xixón hasta que, alredu de 1880, se llega al modelu de botella verde asemeyáu a les que conocemos agora, aunque les botelles vieyes tenien el culu más estrenchu que les actuales. Anque paeza raro, fáense fuera d'Asturies y namás que se vienden equí.

El casu ye que les botelles y los vasos de vidru foron acabando col sistema tradicional de beber la sidra, que



yera echalo directamente del tonel en zapiques de madera y xarres de barru. Tamién a los vasos-yos diu tiempu a evolucionar, porque de mano yeren varillaos y más gordos y grandes que los d'agora, que son de paredes mui delgaes y cola boca más ancha que'l culu.

Dizque había corchadores pelos pueblos que yeren a corchar hasta mil botelles a la hora

El procesu pa **corchar** la sidra –qu'asina llamen a sacalo del tonel, embotellalo y pone-y corchu– foi mecanizándose col pasu del tiempu, dende que se facía con un cañín encajáu nun furacu fechu en tonel, hasta cuando s'usaba una manguera pa tresvasalo, llegando a les máquines enllenadores de sidra qu'hai agora.

De la que s'embotella tamién hai que **corchar** o **encorchar**, y too esto hai que lo facer, como tolo que tien que ver con mover la sidra, en lluna menguante y díes fríos. Primero que llegaren les máquines corchadores d'anguaño, corchábbase d'una manera más manual. Los corchos, cocíos y puestos ente agua caliente pa que tuvieren bien nidios, metiense na máquina corchadora, que s'embocaba nel bocal de la botella. Con una **baqueta** de madera y dando con un **macete** del mesmu material, faciase que'l corchu pasara per una canal cónica que se diba haciendo más estrencha hasta que de tanto calcar acababa encajáu en **bocal**. Dizque había corchadores pelos pueblos que yeren a corchar hasta mil botelles a la hora.

En corchu va'l nome del llagar grabáu, pero agora la llei obliga a etiquetar la botella, porque tamos falando, en resumies cuentes, d'un productu alimenticiu. Coles etiquetes tienen los llagareros la oportunidá de facese con una sonadía a tenor de la calidá de la sidra que



BIEN:

Unes botelles
Unos culinos



MAL:

Unas sidras

faigan. Como pasa n'otres partes d'España o d'Europa, en Galicia, en Cataluña, l'usu de la llingua del país na etiqueta ye fundamental pa individualizar el productu y facelu más atrayible pa un consumidor que, nun hai que lo escaecer, asocia calidá a idees como identidá, orixinalidá, especificidá. Más agora, que la sidra asturiano tien que competir en mercáu cola sidra vasco y gallego.

SI FALAMOS DE LA BOTELLA yá nos vien a la cabeza la figura del echador. Hai que recordar que cuando s'espichaba'l tonel y el chorru diba a la zapica o a la xarra, al batese, dába-y la gracia que precisaba la sidra pa meyorar el sabor. D'esta manera, lo qu'agora se fai al echar la sidra dende la botella al vasu vien a ser, anque más espectacular, lo mesmo que se facía al espichar. Polo tanto, **echar** la sidra –**mazar** nel occidente d'Asturies– siempre s'echó. Lo que sí ye bien moderno ye l'estilu actual d'echalo que, a la fin y al cabu, depende de lo que marquen los "entendíos" y de los gustos que se vaigan imponiendo nos concursos. Por cierto, los primeros concursos, allá pelos años cincuenta del sieglu XX, llamábense d'**echadores** y non de "escanciadores", términu esti más recién y menos usáu ente la xente.



Zapica

Los primeros concursos, allá pelos años cincuenta del sieglu XX, llamábense d'**echadores** y non de "escanciadores"

¿Cuála ye la manera meyor o más fachendosa d'**echar**? Dizque hai que garrar el vasu con una mano, non na palmá sinón garráu colos deos gordu y índiz, y col culu del vasu apoyáu nos otros deos. Cola otra mano gárrase la botella, pela parte baxo, llevántase hasta espurrir bien el brazu y déxase cayer el chorru firme y derechu en cantu del vasu pa que la sidra pueda **abrir**

o **romper** bien –echando espluma– y **espalmar** depués –desfaciéndose rápido la espluma de la parte de riba del culín–.

La figura en cizás o en forma d'estrella que fai el gas dentro del culín de sidra al espalmar ye lo que llamen **estrella** o **estrellín**. El **pegue** o **granu** ye cuando

Abrir, espalmar, tener granu, tener aguante y facer estrella son cosas que los sidreros aprecien como de sidra bono.

la sidra queda apegao a la parede del vasu depués de beber. Otros llamen **aguante**, y también **granu**, a les burbuynes de gas que queden ente la sidra y que siguen ehí mesmamente depués d'espalmar. Estes cosas son detalles que los sidreros –anque pa gustos hai colores– aprecien como propio de sidra bono, de calidá.

Primero d'abrir la botella, a veces ta bien voltiala y secudila un poco pa qu'al echalo abra meyor y pa que mezcle bien si ye que la botella tenía dalgo de posu o **madre**.

Nun fai falta dicir que la cantidá de sidra que s'echa d'una vez en vasu, ye lo que se conoz col nome de **culín** o **culete**. De la botella sáquense culinos más o menos **calcaos**, según s'echen cinco o seis, pero siempre queda nella'l **fondón**, que, too hai que dicilo, fai mui feo aprovechalu.

Una de les metedures de pata más gordes que se pue tener ye pidir "unos culines" porque tol mundu sabe qu'equí dicimos **culinos**. Lo mesmo pasa col que llega tou ufanu y pide al camareru "unas sidras". Hai qu'informalu entós de que n'Asturies eso rincha en cualquier oreya. Puen pidise **unes botelles**, pero lo otro... ye que manca.



BIEN:

Culinos
Culetes



MAL:

Culines

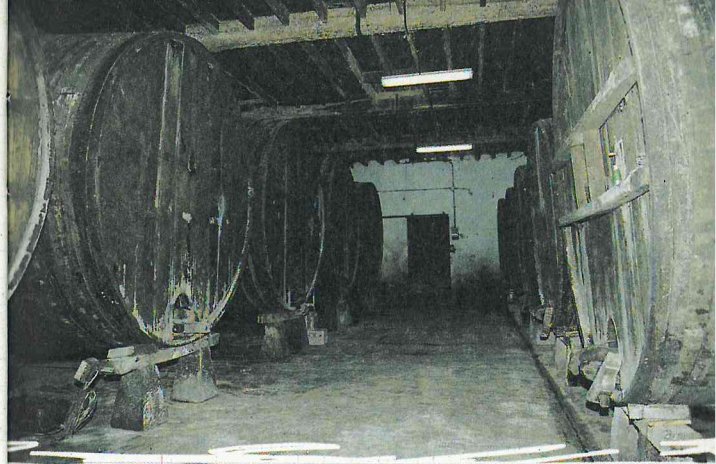


Mazana

El culín hai que bebelu namás que nos lu apurran y d'una sentada, pa que nun **muerra** la sidra, pa que nun quede **plasmao**, pero eso nun quita pa que tea bien goler una migayina l'arume de la qu'averamos el vasu a la boca, porque eso va ayudanos a garrar meyor los muchos matices de sabor qu'escuende la sidra. En vasu dexamos un gotu de sidra, el **sobranste**, que tamién tiramos y qu'hai quien diz que ye recuerdu de vieyos vezos astures pa volve-y a la tierra parte de lo que primero diera de manera tan arrogante.

¿CÓMO TA LA SIDRA?

"**Ta pa da-y**", sentimos dicir al qu'acaba d'echar pel gargüelu un culín. "**Entra bien**", diz otru. "**Pue bebeso**", remata un terceru. A otru gustó-y tanto que diz "**Ta de bandera**". Son munches les espresiones que la xente usa pa valorar les virtúes y los defectos de la sidra, delles bien prestoses, que dexen ver la ironía y l'humor coñón de los asturianos y, amás, siempre n'asturianu, que ye la llingua cola que s'espresa la cultura de la sidra. Munches d'elles tán perdiéndose y otre tán estrozándose por cuenta del mesmu estrozu que sufre'l nuestro idioma. Vamos poner un casu bien claru: si dalgo ye característico de la nuestra llingua, sobremanera del asturianu central, ye que la sidra, l'agua, la ropa, la tierra, el cuchu, la carne... (lo que se conoz por nomes **non cuntables**) piden que les palabres que vaigan concordando con ellos siempre acaben en -o (**ropa seco**, **carne asao**) y non en masculín o femenín, como nel asturianu occidental o nel castellanu. Por eso, la xente que fala bien asturianu nun diz que la sidra ta "bona" sinón que ta **bono**; nun



diz que ta "fría", sinón que ta **frío**; nun diz que ta fartu de "ella", sinón **d'ello**; nun diz "esta" nun hai quien "la" beba, sinón **esto** nun hai quien **lo** beba; y nun-y paez "cabezona", sinón **cabezono**. Eso, como'l restu del nuestro idioma, ye patrimoniu cultural d'equí y hai que facer por defendelo.

La sidra que sabe y güel bien, que tien bona presencia en vasu, dizse que tien **cuerpu**. Lo qu'entá ta poco **fecho** dizse que ta **blando** o **tienro**. Sidra **nuevo** ye lo d'esti añu y sidra **vieyo** o **aneyo** lo del otru añu.

La sidra más fuerte y ácidu ye lo que llamen sidra **macho**. Lo más suave y dulce, ye la sidra **fema**, que paez ser del gustu del consumidor actual, al revés de los **sidreros** entendíos, que solíen querer más lo macho.

Cuando la sidra abre y espalma bien dizse que **fai bon vasu**, que tien **alma**. Ye de **panizal** la sidra que, amás d'abrir bien, espalma bien y dexa subir el gas en vasu despacín. La sidra pue pintar tan bien al cuerpu,

tar tan prestoso de beber, tan *mante* o *amante*, que se pue decir que ta *cantarino* y fai cantar al que lo bebe.

Axiblatao ta la sidra que tien tantu gas –anhídridu carbónico– que, al abrir en vasu, mete ruiú, xibla. Al bebelo, podemos decir que *fai rebolguinos* na boca. Cuando abre muncho y espalma con munchu ruiú y mui depriesa, dizse que *tien espoleta*. Si tien tantu gas que, al espalmar, salta en vasu perriba del líquidu, dizse que *tien bombillin*. *Sidra de volador* ye lo que, al abrir la botella, fai salir el corchu disparáu pegando un estalliu como si fora un volador, de tantu anhídridu carbónico como tien.

Tien *tastu*, *taste* o *fuste* la sidra que tien un regustu como a maderona, a *mgor*, por cuenta cuasi siempre de la mala llimpieza del tonel.

Adelantrao o *duro*, que *tien agrín*, dizse de la sidra que s'avinagra enantes de tiempu. Tamién ta *duro* lo

Lo más suave y dulce, ye la sidra *fema*, que paez ser del gustu del consumidor actual, al revés de los sidreros entendíos, que solíen querer más lo *macho*

que tien un tastu secu. Ta *gordo* cuando ta turbionu porque nun fervió del too o porque nun posó bien en tonel.

Cuando ta *ablanao* o *tien turrín*, ye que la sidra tien un sabor como a turrao, resultáu d'una osidación nel procesu de facese. *Tien dulcín* cuando ta más dulzayo de lo esperao pa una sidra yá fecho. Si ta ácido por de más, igual por usar mazana mui verrióndu, dizse que *tien verdín*.

Agüina o *sidrina* ye la sidre *floxo*, *muerto*, con pocu cuerpu y alcohol. Ta *desvanecío* cuando tien poco o nada de gas, cuando *nun da la cara*. La sidra dulzono

o ensin gustu ye sidra *llandío*. Sidra *barrigónu* ye lo que ta malo de mexar y hincha la barriga, porque la sidra que ta bono *méxase* bien.

Dizse que ta *filao* cuando al salir el chorrú de sidra de la botella paez aceite. Esti defectu ye ún de los piores que pue tener la sidra.

Cuando nun hai quien lo beba de malo que ta, siempre podemos decir que ye *puxarra*, que ta fecho de mezclar fondones de botella, o hasta duldar que ta fecho de mazana y echar en cara que lo que nos dieron ye de *ñisu* o de *piescu*. Nada, *¡pa la fábrica con ello!*



EL CHIGRE

Aparte de lo que se bebía en casa, la sidra bebíase nes *espiches* tradicionales en llagar el día que s'espichaba un tonel y tamién nes *tabiernes*, onde s'espichaben toneles pa los veceros pero a lo llargo de más díes. Estes maneres de consumu duraron hasta bien p'alandre del sieglu XX.

Nos llagares onde s'espichaba poníen –y tovía los hai que lu ponen– un ramu de lloréu na puerta pa que lo supieren los veceros. Había'l vezu de cobrar namás

Hai qu'acleariar qu'el *chigre* ye l'apartu bien afitáu a la pared de les tabiernes que s'usa p'abrir botelles, sobremanera de sidra

cada vez que s'entaba, y el bebedor tentaba de nun salir más que cuando'l cuerpu yá nun aguataba ensin mexar, lo que quier decir que, a la fin y a la postre, venía a cobrase la mexada.

Hai qu'acleariar qu'el *chigre* ye l'apartu bien afitáu a la pared de les tabiernes que s'usa p'abrir botelles, sobremanera de sidra. Al paecer, tantu foi l'ésitu de la palabra que la parte acabó dando nome al tou, de manera que les tabiernes empezaron a llamase *chigres*, y *chigreru* o *chigraera* l'amu o ama del establecimiento. La palabra *sidrería* ye de depués, y foi quedando pa llamar a los sitios dedicaos a vender sidra, sobremanera en pasando los años sesenta y setenta, cuando les cafeterías tuvieron a puntu de facer escaecer la sidra porque paecía daqué anticuao y poco moderno. *Sidrería*, entós, ye palabra que tien más que ver cola especialización hostelera de les ciudaes pa estremalo d'otros establecimientos, polo que nun taba mal defender y recuperar el términu más tradicional de *chigre* o *tabierna*.

LOS CHIGRES O SIDRERÍES D'AGORA, más de 6.000 n'Asturies, combinen la gastronomía de raigañu asturianu cola sidra. Ellí los *veceros* o clientes tomen la so botella acoldaos na barra, mentres el chigreru-yos va echando un culín de ralo en ralo. Los bonos profesionales saben cada cuánto hai qu'echar y cuándo hai qu'abrir otra botella ensin falta de preguntalo. Ye'l veceru'l que diz "*Echame esi culín que queda y dime qué se debe*", y pon l'acabu a la consumición. Ente los bebedores de sidra hailu que ye veceru de ralo en ralo y hailu que ye cuasi diariu. Nesti grupu suel tar el *sidreru*, persona qu'entiende —o que diz qu'entiende— de sidra.



BIEN:
Pipa



MAL:
Barril



La sidra tien que tar fresco, non frío, y pa eso, sobremanera pel branu, ye bono tener les botelles de pies ente agua fresco.

Si quier echar ún mesmu la sidra o hai tanta xente que'l chigreru nun da abastu, nes últimes décadas discurrieron unos duerninos pa poner al pie de la barra o de les meses, pa que nun encharque'l suelu. De toles maneres, como la sidra chisca tanto, el suelu suel estrase con serrín o con forgaxa. Otru inventu está más nuevu ye un apartu pa que'l chigreru o'l camareru pueda echar la sidra ensin chiscar a los clientes. Ye un *chiscadoriu* o *chiscaderu* que se ta comercializando col nome híbridu castellanu-asturianu de "nomechisques". Lo correcto sería llamalu, en tou casu, *nunmechisques*. Ye una prueba más de cómo se va estrozando la llingua y la esencia de la cultura de la sidra, nun dando yá más que'l términu meza castellanu con asturianu.

El *palu* ye otro términu que sal aina na conversación en chigre. Pue dicise que ye tola sidra fecho nun mesmu tonel, o nun mesmu llagar, y que tien les mesmes característiques organoléptiques, de sabor, golor y color. Nun ye lo mesmo'l palu que la marca de la sidra, porque un llagar que comercializa la so sidra con una marca pue tener dellos palos, y hasta hai dalgún llagar que tien delles marques. Güei, n'Asturies hai camín del cientu de llagares, de los que tán inscritos nos rexistros del Principáu ochenta y seis.