

## La sidra (II): facelo

en La última (4)

La Voz de Lena

por Xurde Fernández

La sidra ye la bebida tradicional más importante d'Asturies.

Nel nuesu conceyu nun se sabe qu'hubiera llagares pa la venta de sidra al por mayor. Pero sí existen pumaraes y llagares pa facer sidra pa en casa, anque esti procesu, como tantos otros de l'Asturies tradicional, ta entamando a escaecese. Nesti segundu reportaxe sobre la bebida asturiana vamos referinos a cómo se facía y se fai la sidra en casa porque, anque cada vegada son menos, entá queden llagares funcionando pelos pueblos del conceyu de L.lena

Pa entamar a facer la sidra hai qu'esperar que venga'l tiempu fríu, como pronto a les primeres xelaes del mes de payares; anque les mazanes entamen a cayer del árbol en setiembre y puen pañase del suelu y aprovechaes pa dir faciendo dalgo de sidra; son les *mazanes del sepu* y la sidra que se fai con elles bébese dulce porque nun ye de muncha calidá.

Lo primero que se maya, de lo de payares, ye siempre más agrio y estrózase más fácil. Sábase bien cuando nun sal bien porque *fila* nes botelles, queda gordo como si fuera aceite.

Les mazanes después de pañales hai que llavales con agua pa quita-yos la porquería y lo pegañoso que lleven, y al tiempu dir escoyéndoles, separtando les sanes de les que nun lo tán. Si les mazanes namás tienen una parte podrecies pues tayase con un cuchiu o una navaya p'aprovechar lo bono.

Cuando yá tán escoyies y llimpies toca mayar qu'antao se facía nun *duirnu* col *meyu*, aperiú con un mangu llargu pel que s'agarra y que va inxertu n'otra pieza que pesa muncho fecha de *maera* que tien na cara d'abaxo muesques pa facilitar la *mayáura*. Anguaño aveza a mayase con molinos eléctricos. Ye importante que los llagareros siempre conseñen que la sidra tien que tocar siempre la madera porque sinón estrópiase.

Depués llévase la mazana mayao pal llagar colocándolo curioso. La palabra *llagar* fai referencia al quartu onde se fai la sidra y al artefactu que s'emplega pa prensar les mazanes. El llagar hai que lu tener llimpiu y preparáu pa cuando toca ponelo a funcionar. Na *masera'l llagar* va posándose la mazana mayao, enriba d'ello van colocándose les *tables* que van dir apretando la mazana después del primer día. Les otres pieces principales del llagar son les *vigues* y el *fusu*.

Del llagar entama a pingar la sidra per una canaleta que tien la masera que llega a cacíos o calderos preparaos pa ello. La primer sidra que sal ye la *sidra'l duirnu*, que ye lo más gordo y dulce; después sigue apretándose hasta lo último que se llama del *returzupié*, que ye más refinao y menos dulce.

Tola sidra, de lo primero a lo último, échase en pipes (con capacidá de cien a doscientos cincuenta llitros) o toneles (con capacidá de más de trescientos llitros) de

por Xurde Fernández, en La Voz de Lena  
lavoodelena@yahoo.es

madera. Tienen que quedar abiertos pa que la sidra al dir *formentando* puea ferver, soltar morralla, espluma... Cuando acaba de ferver ciérrense les pipes y toneles.

Ente marzu y abril, enantes de que tea'l tiempu calurosu, empieza a prebase la sidra espetándo-yos la espicha. Cuando la sidra ta pa ello entamen a enllenase les botelles de cristal y per último córchense con corchos. Nesti procesu d'embotellar y corchar ye momentu pa que se xunten families y amigos pa celebrar la preba de la sidra.

por Xurde Fernández