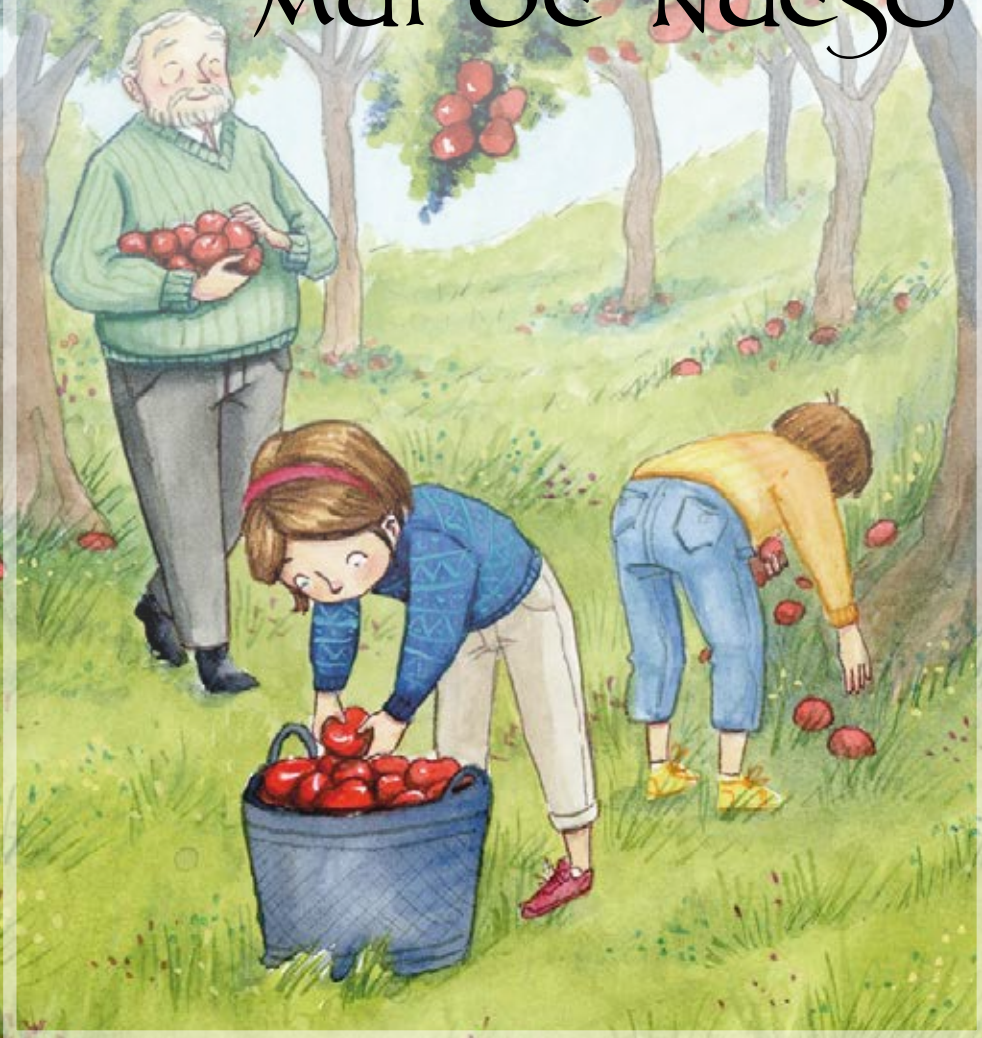


LA SIDRA D'ASTURIAS, UNA BEBIDA MUY DE NUESTRO



Too empeció la mañana na que Colás y Deva taben tranquilamente na cocina de casa cuando de sópitu...

—¡Pero qué facéis bebiendo esa puxarra! —diz Antón mientras el refrescu sal disparáu de la nariz de los sos nietos.

—¡Vaya sustu, güelu! —esclama Colás—, pero si ye un refrescu de cola.

—Voi date yo a ti cola. Hai que beber productu de la tierra. ¿Tu yes asturianu o de Wisconsin?

—D'Asturies, güelu.

—Pues bien podíes beber coses d'equí.

—¿Coses d'equí? ¿Pero equí producimos bebies, güelu? —pregunta Deva

El so güelu plasma y contésta-y:

—Pero esto ye increíble, cualquier día los guañes de ciudá vais pensar que la lleche que lo dan los tetrabriks. ¿Nunca oyisti falar de la sidra, Devina?

Entós, Antón, el güelu de Deva y Colás, esplica-yos qu'Asturies ye una rica rexón agraria y que primero que llegara la industria, les tiendes o les oficinas, tola xente vivía de producir nel campu. Dende entós y hasta agora, la bebida más popular na nuesa tierra foi siempre la sidra que se fai de forma tradicional. Inclusive los guañes siempre bebieron la sidra recién mayao que nun tien alcohol.

—Y hai muncha xente que sigue viviendo del campu —sigue Antón—. Y más cerca de les ciudaes de lo qu'imaxináis. ¡Hai que salir más del barriu, Deva...! Vamos Colás, garra'l to abrigo y el de la to hermana, que vamos d'escursión.



Deva, Colás y Antón, el güelu, salen de la ciudá. Antón lleva los nietos a una pumarada.

—Esta ye la pumarada de la mio amiga Pacita. La fruta qu'equí crez, la mazana asturiano, ye l'orixe de la nuesa bebida más popular, la sidra.

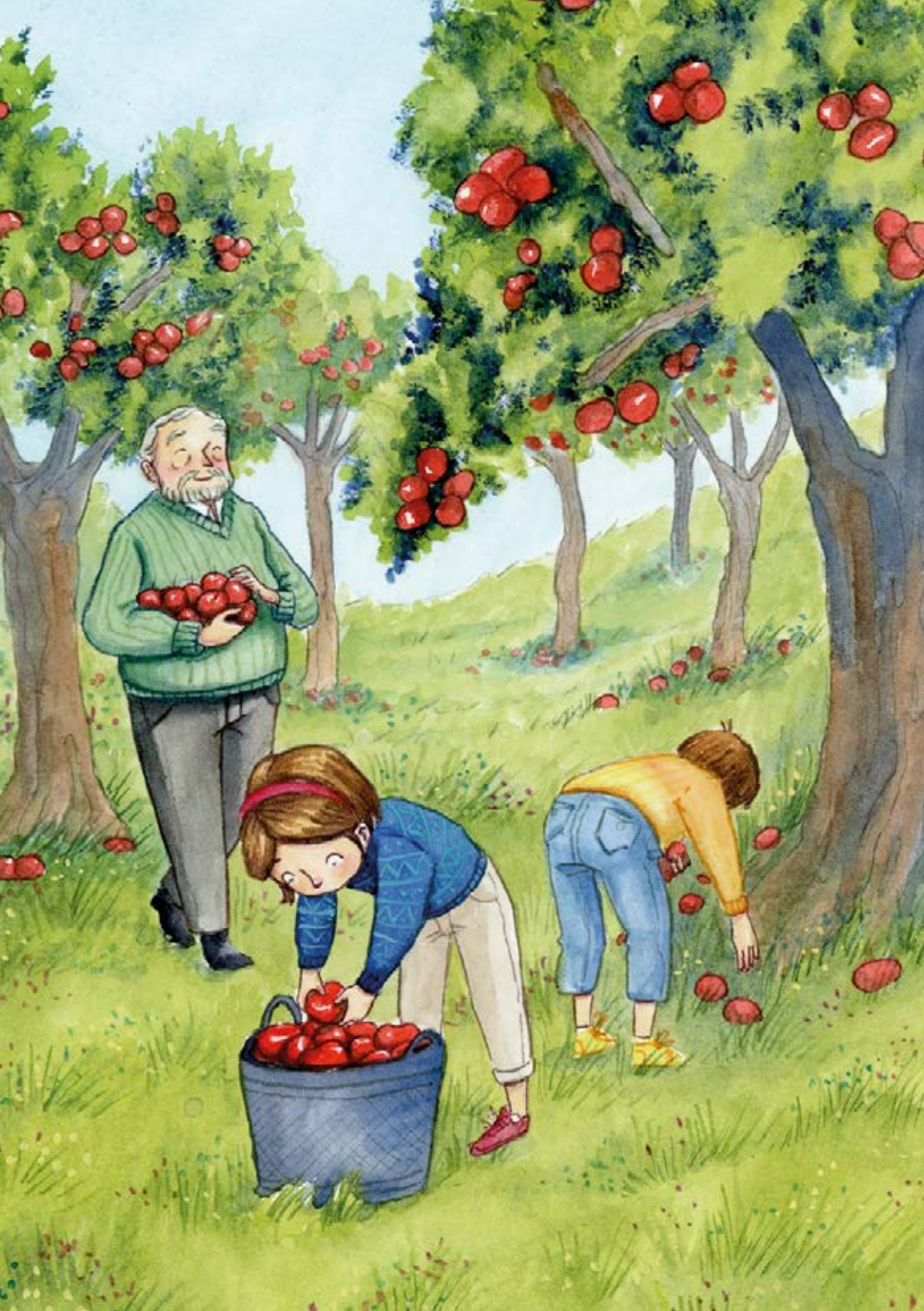
—Güei vais prebar la sidra dulce, pero antes, tenemos que trabayar y ayudanos ente los vecinos y vecines. N'Asturies, a esto llamámoslo andecha o sestaferia.

Empiecen a pañar les mazanes cayíes del árbol y van dexándoles na cesta.

—Estes mazanes llámense mazanes de sapu —esplica Antón.

—Agora vamos pal llagar, el llugar onde se fai la sidra.





Güelu y nietos entren nel llagar de Rafa, l'home de Pacita.

—Bonos díes, Rafa. Equí pañemos un bon montónáu de mazanes. ¿Podrías danos un par de botellines de sidra del duernu?

—¿Sidra del duernu? ¿Qué ye eso, güelu? —pregunta Colás.

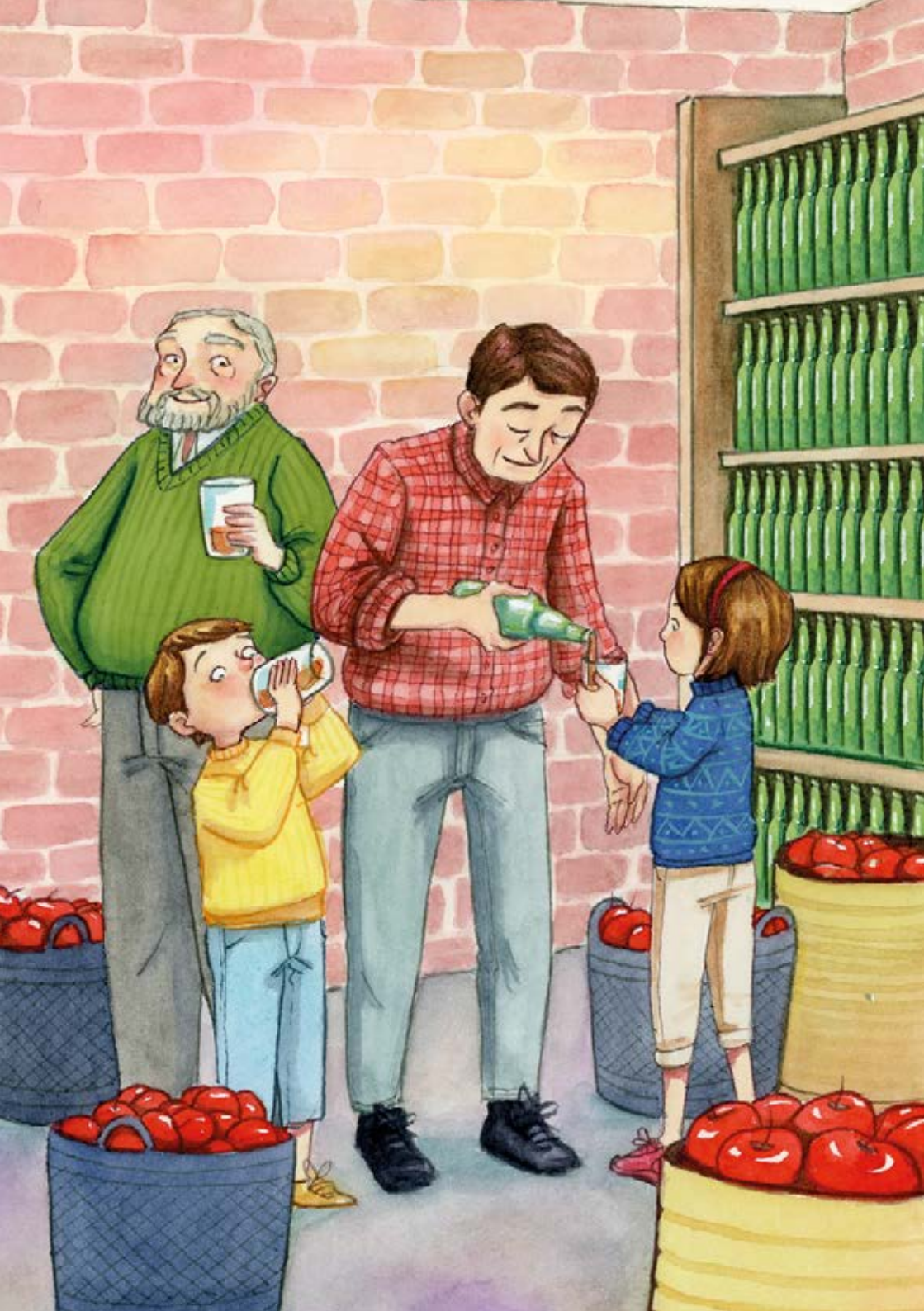
—¿Qué va ser, pinín?, la sidra dulce —retruca'l güelu.

—Claro —diz Rafa— la sidra recién estrumío nel llagar.

—¡El llagar! —interrumpe Deva—. Esplicáronnos daqué na escuela.

—Pues mira, el llagar ye esta máquina que veis equí —respuende Rafa—. Esti lleva na nuesa casería dende'l sieglu XVIII.





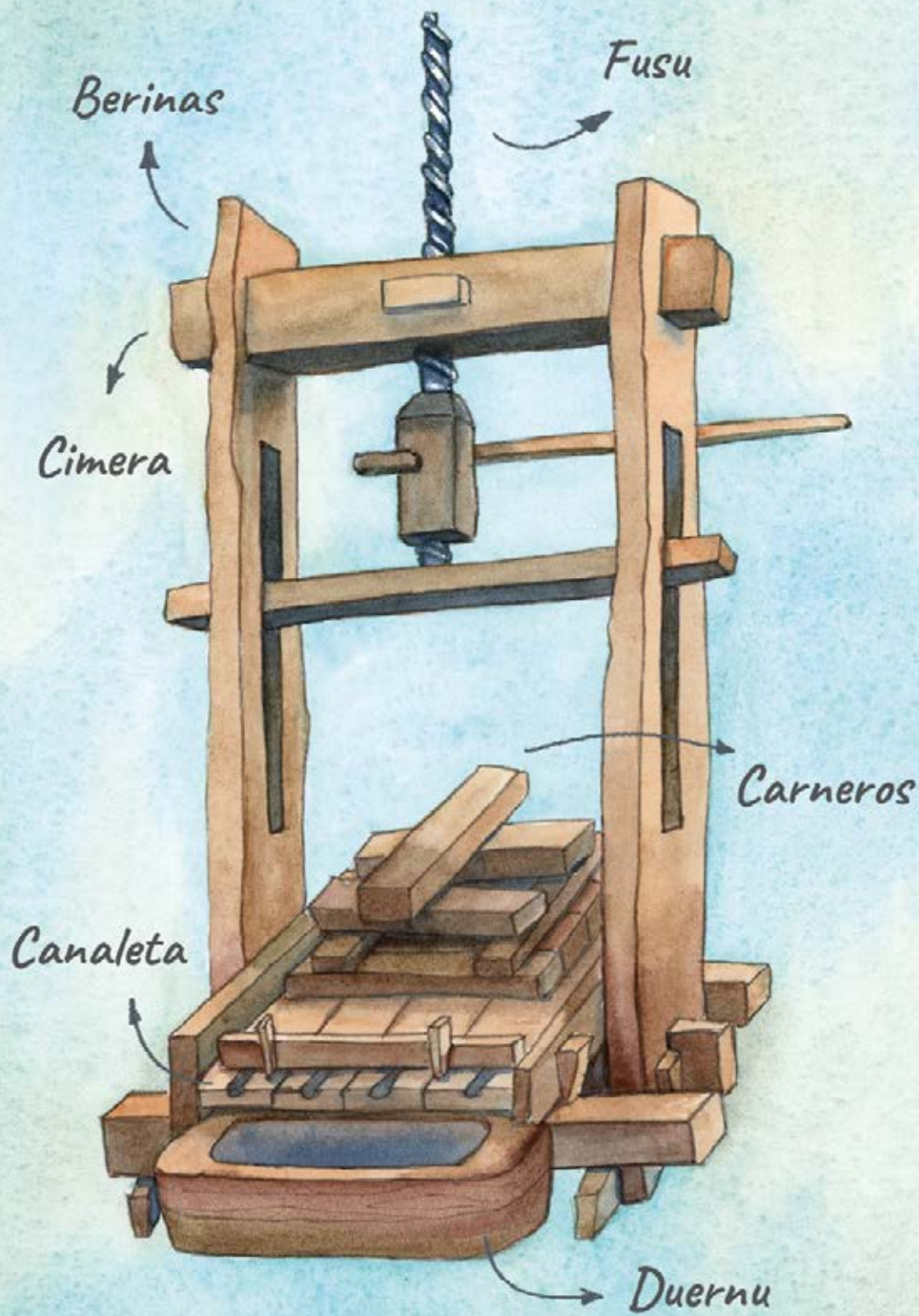
Entós Rafa, el de Pacita, esplica a los neños el procesu d'elaboración y cuenta cómo se cueye la mazana nos meses últimos del año. Dempués pasa al llagar y máyase, enllénense les pipes y los toneles y, en formentando y faciendo los trasiegos en lluna menguante, ta llisto pa beber y corchar a partir de la primavera.

Tamién-yos aclara cuáles son les principales partes de cualquier llagar y los sos nomes orixinales: berines, cimera, fusu, carneros o gochos, canaleta, masera, duernu, chaplones...

—¡Vaya nomes más guapos! Quiero anotalo too, güelu —espeta Deva.

—¡Agora entiendo! —esclama Colás—. ¡Qué bono la sidra del duernu!

—Haḥaḥa —ri Rafa—. ¡Qué graciosos estos guaḥes! Anda, arri-mái una botellina a Pacita, que ta d'esfoyaza so la panera.



De la que van caminando pa ver a Pacita, el güelu esplica-yos que'l consumu de sidra ta mui xuniu a un gran númberu de llabores y celebraciones.

—Los asturianos celebramos con sidra munches de les nueses fiestes como l'antroxu, pero sobre manera cuando yo yera guaḡe gustábanos amás acompañar con sidra los nuesos cantares de chigre.

—¡Nun t'escaezas del SALÓN DE LA SIDRA D'ASTURIES! ¡Colo que presta la primer sidra de temporada! —interrumpe Rafa.

—¡Non solo Rafa, non solo! —esclama'l güelu— ¿Qué me dices del Festival de la Sidra de Nava, y el de Xixón? ¿Y del Festival de la mazana de Villaviciosa?

—¿Que qué te digo? —respuende Rafa— ¡Que nun pierdo nin ún!

El güelu y Rafa rin xuntos.

—La sidra tamién acompaña muchos trabayos como la sestaferia que vos contaba enantes —amiesta'l güelu.

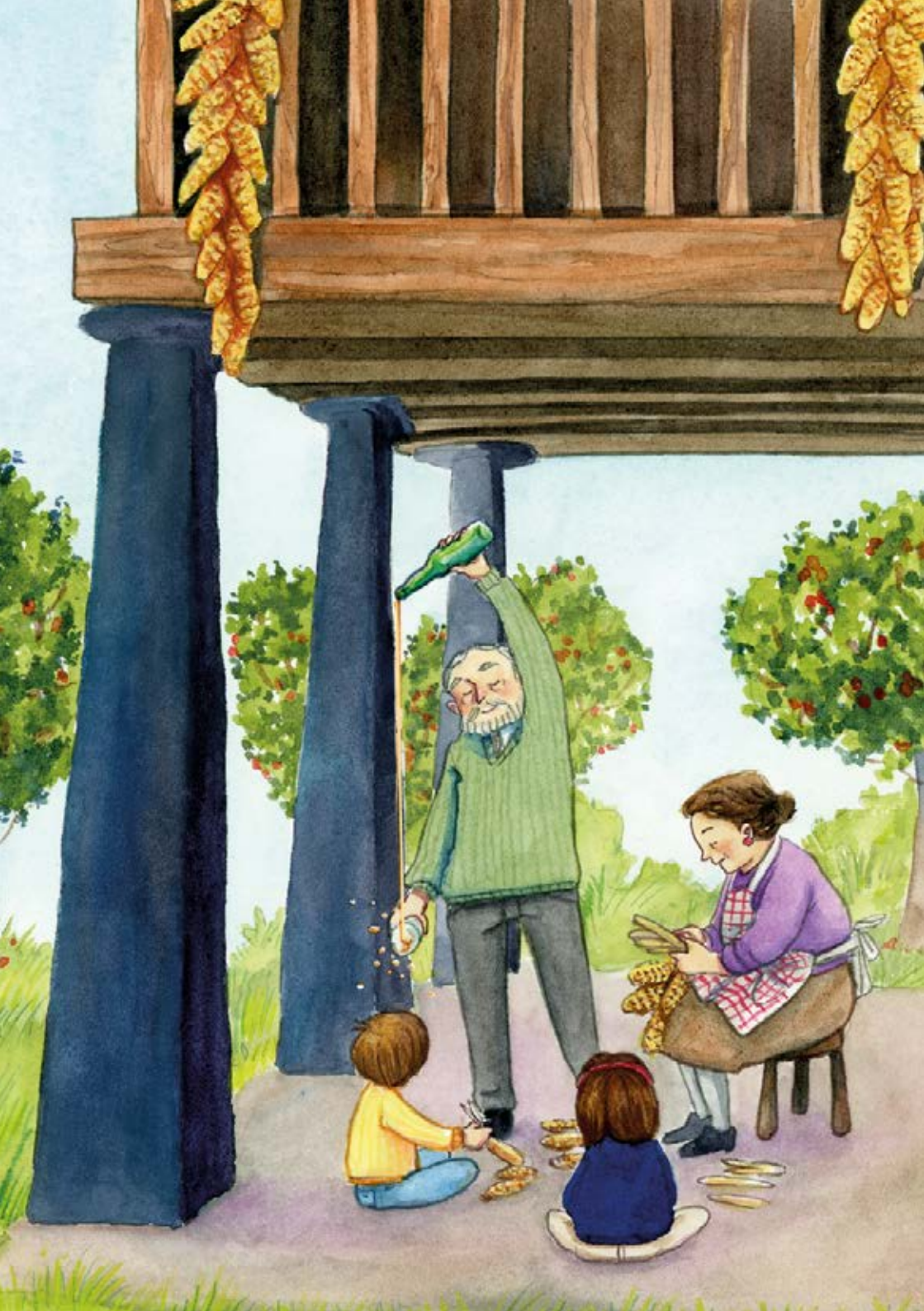
—Ai —diz Rafa— Acuérdeste Antón cuando nos xuntábamos pa iguar caminos, llavaderos y molinos o cuando díbamos a teitar o a facer balagares... ¡Vaya seña'dá!

Mentanto, Pacita ta cola esfoyaza, preparando'l maíz pa qu'aguante tol iviernu.

—Déxote equí la botellina, Pacita.

—Échame un culín, Antón —diz-y Pacita.

—Nada, güelu, ¡Nun sabía que supieres facer eso! —diz Deva plasmada.



El güelu, entós, esplica-yos qué ye echar:

—Al echalo dende arriba, llogramos que la sidra natural espalme y bebelo seya una experiencia única.

—Somos los únicos que lo facemos asina y por eso somos conocidos en tol mundu —diz el güelu.

—Hai concursos mui importantes pa escoyer al meyor echador. Cada vez más muyeres ganen y hai un montón de nuevos vecinos echadores, llegaos d'África y América.

Y otra cosa, ¿na escuela nun tais tol día col R que R? —pregunta Rafa.

—¿R que R? ¿Qué ye eso? —entruga Colás

—Sí, ho, Colás: Reducir - Reciclar – Reutilizar —apunta Deva

—¡Y refugar! —apunta Antón— que siempre se nos escaez.

—¿Veis esta botella? Ye del caseríu de Pacita y Rafa y úsase dende 1950. Esto sí que ye respetuoso y sostenible col mediu ambiente y non les botelles de refrescu que bebéis agora. Amás, produzse y bébese cerca, amenorgando la buelga de carbonu al usar mazanes del llugar.

—¿La buelga de qué? —pregunta Colás.

—De carbonu: úsase menos combustible, contámínase menos, ayudamos a los llabriegos que trabayen nel campu y contribuyimos colos pequeños negocios, como'l de Pipa, la tendera de la esquina —esplica Antón.

—Pero bono, dexemos lo de la buelga de carbonu pa otro día, que va llegar l'autobús y llegamos tarde —sigue'l güelu.

—¿Ónde llegamos tarde? —entruga Colás

—Pues ónde va ser guañe, al amagüestu.



Deva, Colás y el Güelu garren l'autobús y lleguen al amagüestu (xunto col fornáu la celebración que xira alreduro de la sidra y les castañes).

—¿Veis guañes cómo se pue entamar una fiesta y comer y beber too con productos naturales ensin falta de coses d'eses artificiales? —diz Antón.

—Ye verdá, güelu, y ta too mui rico —responde Deva.

—¡Muncho meyor que la cola! —afirma Colás.

—¡Puxa la sidra del duernu!





El güelu échase un culín de sidra, come una castaña y diz a los nietos:

—Nun ye namás que tea más rico, ye que tomar Sidra d’Asturies forma parte de lo que somos como Asturias y crea comunidá, siempre se fai en compañía. Mio güelu llevábame a los amagüestos y agora yo llevo a los míos nietos. Y nun ye yá una bebida del pasáu, sinón que tien munchu futuru: ehí ta la nuesa candidatura na UNESCO pa ser patrimoniu de la humanidá. Tengo la corazonada de que munchos más asturianos van volver a vivir de la fabricación de la nuesa bebida. Daqué importante que tenéis de saber ye que la sidra cuenta con Denominación d’Orixe Protexida (DOP), lo que quier dicir que les persones que lo tomen puen tar segures del so orixe y calidá.

—¡A ver si lo espardeos pel mundu! —diz emocionáu’l güelu.

—¡Cago na mar, Colás! —esclama Antón d’esmenu—. Pulga esa castaña con un poco de traza, home. Cómo se nota que namás tas d’abrir bolses de gusanitos.

—Nun vas cambiar nunca, güelu —contesta Colás.

—Non, como la Sidra d’Asturies, la nuesa bebida —acaba’l güelu.

Los editores queremos amosar el nuesu agradecimientu a l’Academia de la Llingua Asturiana pol so llabor desinteresada na torna de los testos.

© 2022 Universidá d’Uviéu

Universidá d’Uviéu

Serviciu de Publicaciones de la Universidá d’Uviéu

Campus d’Humanidaes. Edificiu de Servicios. 33011 Uviéu (Asturies)

Tel. 985 10 95 03 Fax 985 10 95 07 - <http://www.uniovi.es/publicaciones> - servipub@uniovi.es

Edita: Cátedra de la Sidra de Asturias

Responsable d’edición: Luis Benito García Álvarez

Ilustraciones: Raquel Lagartos | Textos: David Acera

Maquetación: lloviendolettras | Impresión: Icolor

Nun se dexa la reproducción total o parcial d’esti llibru, nin la so incorporación a un sistema informáticu, nin la so tresmisión en nenguna forma nin por nengún mediu, sía ésti electrónicu, mecánicu, por fotocopia, por grabación o por cualesquier otru, ensin permisu previu por escritu del editor.

SIDRA DE

ASTURIAS





Gobiernu del
Principáu d'Asturies

Consejería de Desenvolvimientu
Rural, Agroganadería y Pesca



Universidá de Oviedo

Cátedra de la Sidra de Asturias

