

## La sidra (I): les tierres en La última (3) La Voz de Lena

por Xurde Fernández

La bebida por excelencia d'Asturies ye la sidra.

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, aunque esti procesu, como tantos otros de l'Asturies tradicional, ta entamando a escaecese.

Nesti primer reportaxe dedicáu a la sidra vamos falar de les pumaraes y los pumares pa falar nun segundu y últimu de la manera de facer la sidra.

Xurde Fernández

Nun tenemos recuerdu nel conceyu de L.lena de dalgún llagar de venta al por mayor quiciabes por mor de la industria; pero sí sabemos de muncha xente que siguió trabayando les pumaraes y faciendo sidra pa en casa (aunque cada vez son menes les güertes con pumares y la xente que fai sidra).

La *pumará* ye'l llugar onde se llanten los pumares o mazanales, esto ye, los árboles que producen les mazanes, de les que se saca la sidra. Les pumaraes avecen a tar cerca casa, en terrén bonu, y dando-yos el sol yá que dicen que'a les que-yos da la sombra tienen poco alcohol.

Los trabayos principales qu'hai que facer nes pumaraes a lo llargo l'añu son; plantar (enantes hai que preparar la tierra caliando, cuchando y llabrando, dexando una separación ente los árboles d'aproximadamente siete metros pa que nun se coman unos a otros al medrar), podar (pa que l'árbol medre a lo alto y non a lo ancho), cuchar (cávasse alrededor del árbol y échase cuchu a tolo que da sombra l'árbol), sulfatar (pa llibralu de plagues y enfermedaes) y insertar.

El d'insertar ye'l llabor más importante porque ayuda al árbol a ameyorar la producción, la calidá de la mazana y pa que los más atrasaos vayan p'arriba. Nun ye difícil pero requier muncha mano y curiosidá procurándose que nel árbol tea cercanu'l brotar de les fueyes.

Hai que destacar que la vecería de los pumares ye cada dos años: a un añu carguen y a otru o nun dan o dan mui poco; pero hai que tar atentos porque non tolos árboles dan el mesmu añu. La meyor producción del mazanal dase con árboles d'ente diez a trece años, considerándose yá vieyos a partir de los venticinco o trenta años.

De les mazanes que de san nes pumaraes hailes de mesa y de sidra. Les últimes son más serondes, pequeñes y dures, y puen aguantar nel árbol hasta'l mes d'avientu. Delles son dulces y delles más ácidas: hailes de casería, de raxao, de picón, d'anís, blanquines, coloraines, de llimón, de tres cantos, manchaes... Cuando se meten nel llagar mécese toes. Hai xente que diz que del mecío de mazanes estremaes ye de lo que sal la meyor sidra.

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

Cuando apuerta'l mes de payares y los árboles yá nun tienen fueya ye'l tiempu de pañar, de recoyer la fruta pa llévalo en casa y entamar el proceso de facer la sidra.

por Xurde Fernández