MAZAR

PEGUE

TIEN CUERPU

GRANU

TA DE BANDERA

CHIGRE

La Sidra,

como sempre se dixo

A sidra é un símbolo da cultura d'Asturias. Y porque nacéu na terra unde se fala asturiano, ese mundo sempre s'espresóu nesa llingua. Dende pañar a mazá hasta mayalla, dende fer a sidra hasta bebella, todo ten un xeito de chamarye en asturiano qu'é parte fundamental da súa identidá y que tamén é el que ye dá orixinalidá. ¿Qué pode haber miyor pra identificar a nosa sidra qu'a llingua na que sempre se falóu d'ella?

Dende hai úas décadas, esas palabras corren el peligro de desaparecer pol peso uniformizador de modas y de vocabulario ayén al mundo tradicional da sidra. Ta ben conocer lo propio pra valorallo y mirar de respetallo. Y nada miyor que falar con propiedá condo nos apurren un culín de sidra.

FONDÓN

ESPICHA

FAI REBOLGUINOS

CULÍN

ESPALMAR

ESTRELLÍN

Gobierno del Principáo d'Asturias

La Sidra,
como sempre se dixo

As cousas, como yes chaman

A sidra sempre se bebéu na casa porque muitos fianlo pra consumo propio, pro tamén se bebía nas espichas d'antano, condo s'abría el tonel pra proballo. D'ei vein as ***espichas*** d'agora que podemos atopar na oferta hosteleira. El outro sito tradicional pra beber sidra eran as ***tabernas*** ou ***chigres***. A palabra chigre vén en realidá del aparato que podemos ver hoi nas paredes das sidreirías y que s'usa pr'abrir as botellas. Acabóu dándoye nome al establecemento y fendo esqueicer a palabra taberna. Muito despóis chegóu el término ***sidreiría***, como sito especializao nesa bebida, pro inda usamos muito a palabra ***chigre***, y ***chigreiro*** ou ***chigreira*** pral amo ou ama del negocio. En asturiano úsase ***chigriar*** pra referirse al avezo de tar polos chigres tomando daqué.

A xente qu'imos a ellos somos as ***cánabas*** ou clientes, qu'en asturiano é ***veceros***. Al turista que vén de fóra chámaye muito el atención cómo el personal da sidreiría vai botando a sidra ou abrindo outra botella cuasemente sin que yelo pidas, con úa cadencia que tein que saber calibrar. Tamén é fundamental a temperatura da bebida, que ten que tar fresca, non fría. Eso sábelo a xente qu'entende, el ***sidreiro*** ou ***sidreira***, ese cliente que pon a mao na botella y, rebixindo el focín, diz: ***Ta inda un pouco fría. Déixala ei outro pouco***.

Pra pedir sidra hai qu'escoyer qué ***palo*** queremos. Esto del ***palu***, qu'é como se diz en asturiano, é una palabra que definía tradicionalmente a sidra del mesmo tonel ou da mesma clas, querse dicir, cuas mesmas propiedades organolépticas. Hoi muitos llagares comercializan máis d'úa marca y cada úa d'ellas ten as súas cualidades.

Da botella hai qu'aprender que por unde se coye pa botar a sidra é el ***culu*** (en gallego-asturiano é ***culo***, ***cu***l ou ***cu***, según sía máis al oriente ou máis al occidente) y por unde sal é el ***bocal*** (en gallego-asturiano ou eonaviego pode ser ***boqui***l, ***pezpeneiro***, ***pipello***...). El ***corcho***, claro, é unde vén posto el llagar unde se fexo a sidra, porque antano as botellas nun s'etiquetaban.

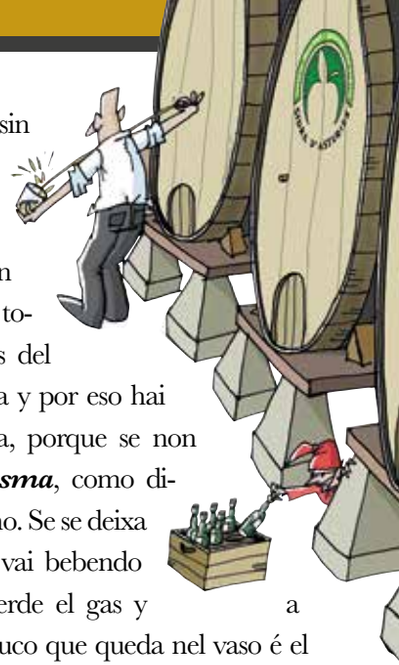
Quizáis el que máis chama á xente forasteira é ver ***echar*** ou ***escanciar*** a sidra (nel occidente d'Asturias dicimos ***mazar***): é como se chama a tiralla dende a botella al borde del vaso pra qu'a sidra ***abra*** y coya ese aire que potencía el sabor. El proceso de formarse el gas y despóis desferse é el que se chama en asturiano ***espalmar***.

Esa figura que forma el gas nel vaso é a ***estrella*** ou ***estrellín***. Outras palabras qu'hai que conocer pra valorar a calidá da bebida son el ***aguante*** —as burbuyías pequenías que se mantéin un tempo nel vaso—, el ***pegue*** —a sidra que s'apega ás paredes del vaso— y el ***granu*** —as burbuyas da espuma que tamén quedan apegadas al vaso—.

Mázame us culíos

Pra qu'a sidra gane, ten que tar ben mazada. Chámanse en asturiano ***echadores*** as personas que nola botan y que nos apurren el ***culete*** ou ***culín*** de sidra. Por certo, condo los pidas, nun esqueizas qu'el plural de ***culín*** en gallego-asturiano ou eonaviego é ***culíos*** y en asturiano, ***culinos***. Y hai que reparar en qu'en Asturias súa mui mal pedir ***úas sidras***. Lo que se pide é ***úas botellas***.

A sidra pode criar ***madre*** ou pouso y nese caso voltíase a botella axenegándola un pouco primeiro de mazar. Os culíos —eso vai en gustos— poden botarchos máis pequeníos ou máis ***calcaos***, querse dicir, máis grandes. El normal é sacar cinco ou seis por botella y, como aquí somos mui arrogantes, sempre se dexa el último, el ***fondón***, sin aprovetar.



Da que nos apurren el culín é condo tán ei todos os matices del aroma da sidra y por eso hai que bebella xa, porque se non morre ou ***plasma***, como dicen en asturiano. Se se deixa na mesa y se vai bebendo a papadíos, perde el gas y a gracia. Eso pouco que queda nel vaso é el que chaman el ***sobrante***, que se tira despóis de beber.

Pra falar da sidra en asturiano, hai que reparar nun detalle

Son un feixe as espresióis que s'usan en asturiano pra valorar a calidá da sidra.Y cada úa d'ellas ten un matiz ou ta referíndose a dalgúa cualidá especial. Pro como tamos falando de sidra, qu'é úa palabra non cuntable en asturiano —xa dixemos que nun hai ***dúas sidras***, ***tres sidras***…—, as palabras que concordan con ella sempre acaban en –***o***. Polo tanto, en asturiano, a sidra tará ***rico*** ou ***bono*** ou ***frío***, y ***beberémolo***, ***mazarémolo*** o ***pagarémolo***. El culín xa ***lu*** bebiche, pro a sidra… ***eso*** xa ***lo*** bebiche.

Se xa lo dominas, xa es un sidreiro ou sidreira de primeira.