

# La Sidra, como siempre se dixo

La sidra ye un símbolu de la cultura d'Asturias.

Y porque nació nesta tierra, esi mundu siempre s'espresó n'asturianu. Dende pañar la mazana hasta mayalo, dende facer la sidra hasta bebelo, too tien una manera de llamalo que ye parte fundamental de la so identidá y que tamién ye lo que-y da orixinalidá. ¿Qué pue haber mejor pa identificar la nuestra sidra que la llingua na que siempre falemos d'ello?

Dende va unes décades, eses palabras cuerren el peligru de desapaecer pol pesu uniformizador de modes y de vocabulariu ayenu al mundu tradicional de la sidra. Ta bien conocer lo propio pa valoralo y mirar de respetalo. Y nada mejor que falar con propiedá cuando nos apurren un culete de sidra.

FONDÓN

ESPICHA

FAI REBOLGUINOS

CULÍN

ESPALMAR

ESTRELLÍN

ECHAR

PEGUE

TIEN CUERPU

GRANU

TA DE  
BANDERA

CHIGRE

La Sidra,  
como siempre se dixo



# La Sidra, como siempre se dixo

## Les coses, como les llamamos

La sidra siempre se bebió en casa porque muchos faciénlo pa consumo propio, pero tamién se bebía nes **espiches** d'antaño, cuando s'abría'l tonel pa preballo. D'ehí vienen les espiches d'agora que podemos atopar na uiferta hostelería. L'otru sitiu tradicional pa beber sidra yeren les **tabiernes o chigres**. La palabra **chigre** vien en realidá del aparatu que podemos ver güei nes parés de les sidrerías y que s'usa p'abrir les botelles. Acabó dándo-y nome al establecimiento y faciendo escaecer la palabra **tabierna**.

Muncho depués llegó'l términu **sidrería**, como sitiu especializáu nesa bebida, pero tovía usamos muncho la palabra **chigre**, y **chigreru** o **chigre-ra** pal amu o ama del negocio, amás de **chigriar**, pa referinos al vezu de tar pelos chigres tomando daqué.

La xente que vamos a ellos somos los **veceros** o clientes.



Al turista que vien de fuera lláma-y muncho cómo'l personal de la sidrería va echando la sidra o abriendo otra botella cuasi ensin que-yos lo pidas, con una cadencia que tienen que saber calibrar. Tamién ye fundamental la temperatura de la bebida, que tien que tar fresco, non frío. Eso sábelo la xente qu'entiende, el **sidreru** o **sidrera**, esi **veceru** que pon la mano na botella y, torcien-do'l focicu, diz: **Ta tovía un poco frío. Déxalo ehí otro poco.**

Pa pidir sidra hai qu'escoyer qué **palu** queremos. Esto del **palu** ye una palabra que definía tradicionalmente la sidra del mesmu tonel o de la mesma clas, quier dicise, coles mesmes propiedaes organoléptiques. Güei muchos llagares comercialicen más d'una marca y caúna d'elles tien les sos cualidaes.

De la botella hai que deprender que per onde se garra pa echar la sidra ye'l **culu** y per onde sal ye'l **bocal**. El **corchu**, claro, ye onde vien puestu'l llagar onde se fixo la sidra, qu'antaño les botelles nun s'etiquetaben.



Quiciás lo que más llama l'atención a la xente forastero ye ver **echalo** o **es-cancialo** (que nel occidente d'Asturias ye **mazar**): ye como se llama a tiralo dende la botella al cantu del vasu pa que la sidra abra y garre esi aire que potencia'l sabor. El procesu de forma-se'l gas y depués desfaseye lo que

llamamos **espalmar**. Esa figura que forma'l gas en vasu ye la **estrella** o **estrellín**. Otres palabras qu'hai que conocer pa valorar la calidá de la bebida son **l'aguante** —les burbuixes pequeñines que se caltienen un tiempu en vasu—, **el pegue** —la sidra que s'apiega a les parés del vasu— y el **granu** —les burbuixes de la espluma que tamién quedan apegaes al vasu—.

## Échame unos culinos

Pa que la sidra gane, tien que tar bien echao. Llámense **echadores** les personas que nos lo echen y que nos apurren el **culete** o **culín** de sidra. Por cierto, cuando los pidas, nun escaeza que'l plural de **culín** n'asturianu ye **culinos**. Y hai que reparar en que n'Asturies suena mui mal pidir **unes sidres**. Lo que se pide ye **unes botelles**.

La sidra pue criar **madre** o posu y nesi casu voltiase la botella secudiéndola un poco primero d'echalo. Los culinos —eso va en gustos— puen echátelos más pequeñinos o más **calcaos**, quier dicise, más grandes. Lo normal ye sacar cinco o seis por botella y, como equí somos

mui arrogantes, siempre se dexa lo últimu, el **fon-dón**, ensin apro-vechar.

De la que nos apuren el culín ye cuando tán ehí tolos matices del arume de la sidra y por eso hai que lo beber yá, porque si non **muerre, plasma**. Si se dexa na mesa y se va bebiendo a paparaos, pierde'l gas y la gracia. Eso poco que queda en vasu ye'l **sobrante**, que se tira depués de beber.

## Pa falar de la sidra, hai que reparar nun detalle

Son una montonera les espresiones qu'usamos n'asturianu pa valorar la calidá de la sidra. Y caúna d'elles tien un matiz o refiere a dalguna cualidá especial. Pero como tamos falando de sidra, que ye una palabra non cuntable n'asturianu —yá diximos que nun hai **dos sidres, tres sidres...**—, les palabras que concuerden con ella —cola palabra— siempre acaben en **-o**. Polo tanto, la sidra tará **rico** o **bono** o **frío**, y beberémos **lo**, echarémos **lo** o pagarémos **lo**. El culete **yá lu** bebisti, pero la sidra... **eso yá lo** bebisti, pero la

**Si yá lo domines, yá yes un sidreru o sidrera de primera.**

