

JUAN RAMÓN DE URQUIJO.

1ª. ¿Cuáles son las manzanas mejores para hacer la sidra y que nombre tienen en Asturias?

Seria trabajo difícil y para mi imposible formar el catalogo siquiera aproximado, de las manzanas que en Asturias se cultivan, porque la nomenclatura con que en el pais se designan es tan varía como variadas son las localidades en donde se producen. El cultivador que ignora el nombre propio, da á sus manzanas, el que mejor le parece, formando unas veces de las mas significativas particularidades en su forma, tamaño o color; otros del lugar de donde procede y no pocos del nombre de la finca del amigo que se la proporcionó. De aqui la dificultad de reconocer por su verdadero nombre un fruto que en cada localidad, tiene un distinto y con frecuencia cambiador. Sin embargo á continuacion pongo la lista de las manzanas mas conocidas y recomendadas con expresión de sus principales cualidades. De todas ellas puedo facilitar ingertos asi como de otras que sin ser tan buenas son convenientes para la fabricación de la sidra.

- ◆ Manzana de Quintana –muy grande- blanca- amarillo agridulce y poco fertil.
- ◆ Ranita blanca –blanca- grande- agridulce- fertil.
- ◆ Ranita colorada –grande- encarnada- agridulce- fertil.
- ◆ Ranita opecos de Mringan –blanca- grande- dulce- fertil.
- ◆ Nalzain regular –parda- dulce- poco fertil.

2º. Si son dulce, amargas o agrias?

Esta pregunta queda contestada en la anterior.

3ª- En qué proporción se mezclan?

No se observa ninguna regla en este punto. El cosechero mezcla sus manzanas, con la seguridad de obtener muchas variedades pero sin ocuparse de las cantidades de cada una. Sin embargo seria conveniente tener algun cuidado puesto que todos convienen en que para hacer buena sidra es imprescindible tener manzanas de diversos gustos y colores atribuyendo á estas diferencias las que se observan en la fuerza y color de la sidra, y siendo asi no parece que deba ser indiferente, que predomine asi otra clase de manzana. Tambien influye mucho la calidad del terreno. La sidra hecha de manzanas

procedentes de terrenos areniscos y flojos no adquieren tanta fuerza como la que se hace de manzana produciendo en terreno fuerte y se conserva mas tiempo.

4ª.- ¿Qué clase de cubas o toneles se usan para la fermentación, cuanta cabida tienen y de qué clase de material se hacen?

Se usan pipas o cubas ordinarias y cubas grandes o toneles. Las primeras no se hacen en el país se aprovechan las que han servido primero para otros caldos. Los envases de aguardiente de Holanda o comun son los preferidos, los de caña son por algunos apreciados. Los de vino blanco serian buenos pero no se encuentran porque este líquido viene al país en pellejos. Los de anís son malos porque jamas pierden el gustillo que comunica al liquido. Las de aceite en caso necesario se aprovechan despues de quemarlos. Los toneles se construyen del país generalmente del castaño. Suele ponerse algunas duelas de roble y algunos juzgan conveniente interpolar unas cuantas de cerezo, que suponen dan buen color a la sidra. Los antiguos tienen aros de madera. Hoy se les pone de hierro porque los de madera sólo se ponen para agregar mas fuerza al tonel, tiene por objetivo defender las duelas por los golpes. Su capacidad varia desde 2 hasta 10, 12 y mas pipas. Las mas usadas generalmente miden de 5 a 8. Su forma es de pipa grande y todos tienen en una de las cabezas, una puerta, por donde pueden introducirse un chico para lavar el interior.

5ª.- Si se trasiega o no la sidra y en caso afirmativo cuando y en qué tiempo se trasiega y cuántas veces?

Se trasiega la sidra generalmente una sola vez cuando ha sufrido la primera fermentacion tumultuosa y las heces se han precipitado. Entonces el liquido sin haber adquirido su mayor grado de transparencia está bastante claro, conserva todavia su gusto dulce y empieza á desarrollarse la parte espirituosa. Si es posible fijar la epoca en que se trasiega debe verificarse porque una sidra se adelanta mas que otra. Generalmente se hace en Febrero o Marzo y siempre en menguante de la Luna.

6ª.- Si se hace sidra pura ó si se le hecha agua y en que cantidad.

No se hecha agua ni otra sustancia en pequeña ni en grande cantidad. La sidra es puramente el jugo de la manzana, y la que tuviese alguna mezcla seria despreciada por mas que esta fuese inocente. Sin embargo aunque de muy poco uso, se conocen algunos medios de mejorar la sidra mala. Con regaliza se dulcifica la que empieza á picarse, con

azucar quemada se da color á la que lo tiene bajo; pero la sidra así compuesta dificilmente engaña al conoedor. Tambien se mezcla sidra recien hecha á la averiada de la cosecha anterior; para consumirla inmediatamente. Esta es considerada como nociva y ocasionada á producir colicos.

7ª.- Cuando se debe embotellar la sidra?

Lo que queda espuesto respecto al trasiego es aplicable aun con mas razon la operación de embotellar, que es mas delicada y exige mayor precision en la eleccion del momento de egecutarla. No es por lo tanto posible señalar la epoca que varia mucho de una á otra sidra y de un año á otro. Lo esencial es elegir sidra escogida de buen color de ámbar y buen gusto. Dejarla en perfecto reposo en la pipa o tonel que la contenga y esperar a que por medio de la fermentacion se clarifique y echandola en un vaso se vea muy *diafiana*₁ y con muchas burbujitas. Para esto se necesita cierto tino que facilmente se adquiere con un poco de practica. Si la sidra no está clara es indicio de que aun conserva resto de sus heces, que indudablemente se precipitarán al fondo de la botella, pero que al destaponarla, por mucho cuidado y prontitud con que se haga, se revolverán á consecuencia de la especie de evullicion que instantaneamente se produce, resultando una sidra turbia y de mal aspecto, de dificil conservacion y con tendencia á picarse. Si huyendo de estos inconvenientes se aguarda á la purificacion perfecta, se corre el riesgo de que pierda las cualidades que se buscan en la sidra embotellada y pase á ser lo que en el pais se llama sidra hecha. No deja por eso de ser buena, pero no será dulce ni formará espuma. Para la sidra se han de buscar botellas muy fuertes y corchos II de buena calidad y si no se corcha con maquina sugetarlos con alambre o bramante, como las botellas de cerbeza. Tambien conviene dejarlas sin corchar algunas horas y hasta un dia. Sin estas precauciones romperán muchas botellas ó saltarán los tapones ó permitiendo traspiracion de los gases el liquido se echará a perder.

Para hacer buena sidra lo primero que se necesita es tener buena manzana y emplearla cuando está en sazón. Creo que en Vizcaya se produzcan de buena calidad y si se desea introducir las variedades que en Asturias se cultivan facilmente se conseguirá. Para el efecto puede comprarse á su tiempo los pumares ó manzanos ingertos, medio que no aconsejo, porque no hay seguridad de que las clases sean buenas y variadas. Es preferible comprar patrones silvestres, lo que en cambio del retraso de un año, ofrece completa seguridad de obtener la manzana que se desea. En el mes de Febrero y primera quincena de Marzo se compran los pumares de tres años, se precio

medio puede calcularse en 2 rs.² uno, siendo de los mejores y escogidos. Al año siguiente, y en la misma época todos o casi todos están en disposición de recibir el injerto que constantemente se pone de púa en la parte alta del tronco. Se plantan los pumares á 7 varas de distancia y algunas veces menos. Yo sin embargo planté á 8 vs.³ Y no me pesaría tener á *nuevo*⁴ sobre todo en los terrenos fértiles. Las fincas plantadas de manzanos se siembra de maíz y judías, que en los primeros años y hasta que el árbol se ha desarrollado fructifica perfectamente, agradeciendo mucho los árboles las labores y abonos que la semilla exige y más aun si se calcan las tierras. Al año siguiente al del injerto y los inmediatos se entresacan las cañas que toman mala dirección y se despuntan las que se arrebatan, después se deja el árbol abandonado á sí mismo.

A fines de Setiembre se recoge toda la manzana caída con la cual se hace sidra de mala calidad y que es preciso consumir pronto ó reserbarla para hacer vinagre. La que después cae es buena. Se coge del suelo, según va cayendo y en un campo á las inmediaciones del lagar, se reúne en montones y mejor aun, si se dispone bastante espacio, en capas no muy gruesas, procurando no mezclar la manzana de gran tamaño con la mediana y pequeña. La intemperie no perjudica, II y únicamente será prudente tender sobre el montón hojacaña de maíz ó paja en el caso que se teman heladas fuertes. Así reunida la manzana, adquiere suficiente grado de madurez, lo que se conoce en la variación de color, en que la pulpa cede fácilmente á la presión del dedo y en el agradable olor que despiden. Muchos cosecheros acostumbran sacudir con largas varas las cañas del árbol, para hacer caer el fruto. Este sistema es perjudicialísimo, no solo porque con él, cae mezclada la manzana muy verde con la madura ó próxima á la madurez, sino también, porque con este método bárbaro se destruyen gran número de yemas, empobreciendo así las cosechas sucesivas. Mucho más ventajoso será si la necesidad y falta de tiempo, no precisa otra cosa, aguardar que el fruto se caiga y en último caso, subirse al árbol, cogerle á la mano, sacudir las cañas y reservar la vara para desprender las manzanas que resistan á los otros medios y aun entonces hacer uso de ella con el mayor cuidado. La manzana que se ha de guardar para comer, se ha de coger precisamente á la mano y no golpearla mucho ni poco.

Una vez madura la manzana, la primera operación es la maceración. Para ello se conocen varios instrumentos, como son los cilindros lisos, acanalados, con cuchillas, etc. Ninguno se ha adoptado en el país y con ligerísimas excepciones, se usa el mazo de madera, instrumento tan antiguo como la invención de la sidra. Consiste en un pedazo de madera dura, cilíndrico y un poco redondeado por la base. Al lado opuesto á este se

adopta un mango vertical y largo. Las prensas son las llamadas de viga, de cepa unas y de tigura otras. A un lado de la prensa hay un cajón (masera) formado de fuertes chapas de roble, cuyas dimensiones estan en relacion con la capacidad de la prensa. Se coloca sobre un solido entarimado a una altura que domine el cajon ó meseta de la prensa (lagar). Al rededor de este cajon se colocan los hombres necesarios, armados de su mazo. Las mugeres son las encargadas de coger la manzana del monton, separando las podridas, limpiando las que tengan tierra pegada y quitando las hojas yerbas ó cualquiera otro objeto. En grandes cestas se conducen á la masera y cuando está mediada, los hombres la machacan con los mazos. No conviene deshacerla demasiado y menos todavia triturar las semillas y por eso se aconseja no mezclar las manzanas de tamaños muy diferentes, pues facilmente se comprende que reuni//das las muy grandes con las pequeñas, las primeras estarán hechas pasta cuando el mazo apenas haya alcanzado á las ultimas. Así machacada y reeducida á pedazos, del tamaño de una nuez poco mas ó menos, con una pala de madera, se pasa á la prensa repitiendo la operación, hasta que se concluya toda la que se ha de prensar, cuidando de repartirla de cuando en cuando á fin de que el monton suba con igualdad, presentando la superficie llana y horizontal. Este trabajo se hace en un dia cualquiera la cantidad de manzana, que entre en la lagarada, para lo cual se reúne la gente necesaria, calculando que cada hombre maja en el día, la manzana que ha de producir una pipa de sidra. Si inmediatamente se sometiere á la presion esta masa, resultaria un liquido muy descolorido y por esta razon se deja descansar hasta el dia siguiente que empieza la faena del lagarero y dura proximadamente de ocho á diez dias, durante los cuales es indispensable su constante vigilancia. Debe cuidar que la presión sea continua, graduada y cada vez mayor, para lo cual necesita mudas con frecuencia las cuñas (rayones) y arreglar las diferentes piezas movibles de la prensa; cortar el lagar cuando sea preciso, obserbar y si por efecto de la inmensa fuerza que se pone en ejercicio se desarregla alguna pieza; cuidar de que esten expeditos los cañales o agujeros por donde sale el liquido, vaciar á menudo la tina o duerna, en donde este cae, pues no es conveniente, que el liquido permanezca mucho tiempo al aire libre. No es igual toda la sidra que sale de una misma lagarada, la de los primeros cortes es mejor y por eso es indispensable tener de antemano dispuestas las cubas, que hayan de llenarse, á fin de poder repartir con igualdad el liquido, de manera que á todos toque así de los primeros como de los ultimos cortes. Solo se prescinde de esta regla, cuando se desea una pipa superior, para embotellar, en cuyo caso se llena completamente con el producto de los primeros. Para pasar la sidra á las cubas, se hace

uso de un gran embudo de madera, en el que se coloca un pedazo de doble tela de cerdas y encima de este un manojito de paja larga a través del cual pasa el líquido, dejando en las partes sólidas o carnosas, que sin esta precaución muy pronto destruirían el tejido del cedazo. Muchos cosecheros y traficantes mezclan en las mismas cubas desde la primera hasta la última gota que destila la prensa, así como mezclar también la manzana podre⁴ y la sana. Es este un pésimo sistema y en mi concepto anti-económico. La manzana podre en poca cantidad, podrá no perjudicar notablemente pero en proporciones de alguna consideración, indudablemente comunica a la bebida un gusto desagradable y dificulta su conservación cuando al producto de la última presión del lagar la que en el país se llama estruye pie ó turcipie siempre resulta de mal gusto y muy propenso á aguar. Por esta razón los cosecheros cuidadosos sacrificando un poco de la buena cantidad a la buena calidad su sidra, proceden de otra manera. Sin apurar la presión agregan al orujo, la manzana podre⁵, y el jugo que se le saca se envasa aparte, resultando una sidra inferior que beben los obreros ó se vende á bajo precio.

Tres ó cuatro días después de llenas las cubas, comienza la fermentación tumultuosa y muy pronto se ve salir por el agujero superior que se conserva abierto, espumas y heces en abundancia. Es conveniente entonces rellenar con frecuencia la vasija a fin de facilitar la expulsión de aquellos. Pasados unos días más, la fermentación vá calmando y entonces se tapa el agujero con una manzana ó cualquier tapon que no ajuste. Cuando aquella ha cesado y con ella el desprendimiento de gases, se cierra herméticamente y ningún cuidado exige hasta la época del trasiego, más que examinar de cuando en cuando, si la cuba se conserva en buen estado.

El orujo después de seco en paraje ventilado y á techo se da al ganado vacuno, que lo come con avidez, pero es preciso suministrarle vino para que no les haga daño. Generalmente se mezcla con caña de maíz ó pica picada.

He dicho, que la primera condición para obtener una buena sidra, es tener manzana de buena calidad y ahora añadiré que no es menos interesante p^a₆ el buen éxito, el esmero y atención en la manipulación y mucha limpieza en la prensa, en las cubas y en todos los utensilios.

NOTAS:

Diafiana₁ = diáfana.

Rs₂. = reales.

Vs₃. = varas.

Nuevo₄ = nueve.

Podre₅ = podrida.

P^a₆ = para.

DEFINICIONES DE ALGUNOS TÉRMINOS POCO CONOCIDOS:

PIPA: Tonel, candiota o barrica. Tonel que sirve para transportar o almacenar vinos o licores.

BRAMANTE: Cordel delgado hecho de cáñamo.

POMAR: Sitio, lugar o huerta donde hay árboles frutales, especialmente manzanos. En el documento se refiere al manzano o árbol.

VARA: Medida de longitud equivalente a 825 milímetros y 9 décimas.

LAGAR: Sitio donde se machaca la manzana para obtener sidra.

MACERAR: Ablandar una cosa estrujándola, golpeándola o manteniéndola sumergida en un líquido.

MAJAR: Machacar.

ORUJO: Residuo que queda tras la prensa.