

Personaxes maliayos

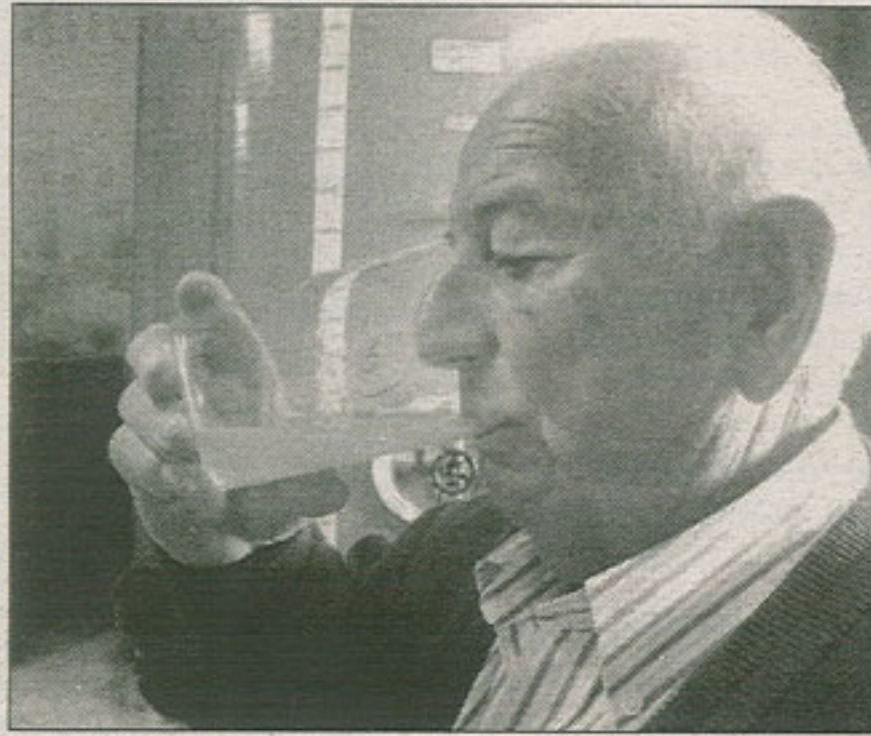
«La sidra ye la mi vida desde piquiñín, la carrera qu'estudié»

Manuel Peruyera Peón. La Venta Coru (Villaviciosa), 1926. Llagareru de los d'antes. Fíu de llagareru. Fíu d'indianu. Paisano. Bebedor. Entendíu. Humor irónicu y con espoleta. Una vida entera ente toneles. Ente mazanes y buruyu. Ente corchadores, mayadores y botelles. Caxes de madera, de plásticu... Un de los últimos llagareros con sonadía, de los que mantuvieren la puertel llagar abierta cuando la crisis, la gran crisis, la que cási que desaparec del mapa la sidra, "como desaparecieren los coches de caballos".

LLUIS PORTAL

Ceferino Peruyera abrió'l llagar de Coru a la vuelta d'América. Corría l'añu 1914, el de la Gran Guerra europea, pero'l negociu diría, pali que pali, a más. Manolo crióse ente mayos, verines y bombes de tresegar a mano. Nun había munches posibilidaes d'estudiar aquella: "daba clases con Agustín Zamorano en La Quinta", les cuatro regles mayormente. En realidá, "la sidra ye la mi vida desde piquiñín, la única carrera qu'estudié", reconoz.

El llagar de Coru llegó a aproximáse a les mil pipes de sidra mayaes na época de mayor producción. Vendín sidra en Xixón, Uviéu... Abastecín a Casa Portal en Madrid, cuando dir a la capital



Manolo colos tinos de poliester llenos detrás, y espichando un de los tinos

ya era una aventura exótica. Manolo medró nesti mundu, a la sombra del padre. En 1960 llegó'l momentu de baxar a La Villa, cola primera nave. Vendíase bien la sidra, nun había tanta competencia como agora.

OTRES ÉPOQUES

"Daquella, p'hacia agosto ya habíamos corchao, y acabábase pronto la sidra", recuerda'l llagareru, por eso había mester de recurrir a otros llagares más pequeños a los que-yos compraben la producción: "Corchábamos en llagares como'l de Mancio, El Trole, en Puntal no de Busto; díbamos hasta Nava, al Piloñu, Estrada...". "Un llagar famosu daquella era'l de Contrueces, mayaba más de mil pipes y facía mui buena sidra", pero como diz Manolo, "los tiempos cambiaron".

Na bodega de Coru "descargábamos los camiones de mazana a cestas, y otros espalando, non ha-

bía basculantes", pero sí xente pa trabayar, "ahora non quier trabayar nadie". El llabor nel llagar nunca s'acaba, sábelo bien él y la so familia, el fíu, Manolito, que lleva'l pesu de Sidra Coru nesti momentu. Entamóse con una nave onde había llagares, toneles, los argadiellos de mayar, en mediu la bodega echábase la mazana cuando llegaba'l tiempu d'ello.

EVOLUCIÓN CONTINUA

Siendo tiempos duros, la sidra tenía salida. Yera otra triba de sidra, habríalo peor pero tamién meyor: "Había toneles que superaben a los d'ahora". "Daquella había munches más variedaes de mazana: perra cabiella, fréjol, montotu, de l'arbeya, durona, valbonís..., incluso'l mingán dába-y un buen sabor a la sidra", recuerda Manolo. Esa mezcla y otra forma de procesalo daba un resultáu que podía llegar al sobresa-

liente: "En Coru teníamos toneles que tenía un pegue mui finu. Aquel pegue tan guapu ya non lu hai".

De toes maneres Manuel Peruyera defende la sidra que se fai na actualidá: hai más medios, más técnica, más comodidá, llagares más potentes y que nun hai qu'apertar. La bodega conserva la primera nave con 31 toneles de madera, un espaciu únicu, el mayor patrimoniu del llagar; el segundu edificiu ocupalu una filandrada de grandes tinos de poliester; a la otra mano otra alliniación de toneles de castañu; la tercera nave alberga diez prenses, de les que dos son circulares, de propulsión hidráulica, el restu tradicionales de dos fusinos. Na parte trasera hai tres canigús modernos nos que se recepciona la mazana, que se llava y pasa a una cita na que se llimpia de fueya y fruta picáu, y d'ehí a la mayadora y les prenses. La producción esoxigó

abondo nes últimes décadas. Agora, munches bodegues tienen fríu, nel so llagar tovía nun lu hai, pero Manolo, cuando enfriá'l tiempu, de nueche abre les ventanes.

El llagareru recuerda la fuerte crisis que padeció'l sector y qu'obligó a cerrar munchos llagares. "Hubo años que non se vendía nada", sin saber mui bien por qué. Llegó a pensase en facer una fábrica ente unos cuantos llagareros, pero al cabu la idea amaliñóse por nun ser quién a decidir onde se construiría. "Acuérdome que Muñiz decía qu'había pasao'l tiempu de la sidra, como había pasao'l de los carrros y los caballos". Por suerte aquellos palabres premonitories nun se cumplieron, pues esti productu degoló les dificultaes hasta llegar al momentu actual, de gran consumu pero tamién de saturación de la producción pol gran crecimientu de les bodegues.

Antiguamente «echábense los toneles a la caniya»

VILLAVICIOSA

Habrá quien piense que la sidra embotellóse y corchóse tola vida, pero nun hai tantos años, esta bebida tomábase en xarres, o en vasos gordos y baxos, ensin escanciar. Nos llagares familiares poníase un gríu como espicha y vendíase la mayor parte así a los vecinos: "Corchábase mui pocu, acuérdome bien que s'echaben los toneles a la caniya. Llevaben munchu pa les cases a garrafonos. Na zona Coru había llagares asgaya: Vallina, Canor de Perniles, Costante Remiendos, Xaular, Pepón, La Fina, Laureano, José Xico, Celesto'l Nin, en Selli na Caballona... mayaben munchu". "Claro, lo últimu taba avinagrao, como pa ensalada... y casi lo primeru tamién", diz Manolo muertu risa.

Pero eso ye la prehistoria de la sidra. L'usu de la botella diría imponiéndose y convirtió'l sec-



Camión Belford, Manolo nel centru. Años 40.

tor nuna industria, con formes y técniques tradicionales, pero industria. El corchar facilitaba'l tresporte y tamién obligaba a facer un mayor esfuerzu por ofre-

cer calidá. Munchos de los nuevos impulsores de la sidra regresaben de facer les amériques con ideas más modernes y dineru pa invertir.

Tinos de poliester y sidra ideal

VILLAVICIOSA

Manolo reconoz les virtúes de los nuevos materiales que conviven cola tradicional madera, anque les dos realidaes tienen característiques estremaes. Los grandes tinos de poliester qu'enllenen una de les naves "mantienen el carbónicu" meyor que los toneles de madera, "más porosos", y eso nótese especialmente "si la sidra ye tardíu". De toes maneres, si la madera se conserva bien, el tonel da-y un valor al conteníu, sabor, color... "A mi gústame más lo de tonel... si ta bueno".

Si hubiera que definir lo que ye una sidra ideal, Manolo tienlo claro: "la sidra tien que ser finu, de color apajadino, que se pegue nel vasu, vamos que tenga pegue -que non suel ser habitual-. A él siempre-y prestó tomar sidra, pero la edá y dalguna maliquera reducen esi placer a la mínima expresión: "Después de vieyu ya nun vales pa nada".

Pero'l veteranu llagareru de



Manolo tresgando a manivela nel llagar antiguu.

Coru sigue mui pendiente de les coses del llagar nun momentu en que les maseres tán pingando ante una nueva campaña, y eso que "esti añu non queríamos mayar munchu" porque la venta reducióse y les coses nun tan pa munches alegrías.



GOBIERNU DEL PRINCIPAU D'ASTURIES

CONSEYERÍA DE CULTURA Y TURISMU