



**Y lo que sobra... ¡pa les
formigues!**

Rachel Huijers Márquez

- ¡ Y lo que sobra pa les formigues? -yo le preguntaba.

----- Y lo que sobra... ¡pa les formigues!. -----

No entendía la expresión. Era la primera espicha asturiana a la que había asistido como estudiante de Erasmus. Me había invitado mi compañera de piso, también holandesa, para que así conociera a más gente de la tierra donde estábamos aprendiendo la lengua castellana, Asturias. Montañas, prados y bosques verdes, playas blancas y aguas azules. Agua que, a menudo, regaba las tierras vírgenes de manera fuerte o de forma más suave, llamado el “orbayu”. Así, los manzanos siempre dan mucha fruta de la que la gente del lugar hace la famosa sidra.

La primera vez que degusté esta típica bebida había esperado llenar la boca con un suave y dulce mosto de manzana pero al tomar el primer trago mi boca hizo el típico gesto de cuando comes un gajo de limón. Sin embargo, después de unos “culinos de sidra” el aroma se va suavizando ya que el espíritu se va alegrando según se van tomando pequeños tragos de esta bebida que destaca por su vivo color dorado y cristalino.

Y vaya suerte la mía, cuando un día, una vecina del edificio dónde vivíamos como estudiantes, me invitó a ir con ella a visitar un auténtico “llagar de sidra” para ver cómo el fruto prohibido se convierte en este líquido tan alegre.

“El llagar” es una enorme estructura de madera que se utiliza a modo de prensa para pisar la manzana, sin embargo acabó dando nombre al local en el que se hace la sidra. Normalmente es a principios del mes de octubre cuando comienza la temporada de la sidra. La manzana va llegando y en los llagares comienza una actividad frenética. Los toneles han de lavarse bien por dentro porque las paredes están impregnadas de la sidra que contuvieron anteriormente durante varios meses.

Con la manzana hay que tener mucho cuidado porque si se estropea no sirve para hacer sidra, ya que el proceso de oxidación es rapidísimo. El proceso de elaboración comienza poniendo la fruta en un recipiente de madera llamado “duernu” para machacarla con unos mazos que se denominan “mayos”. Con una pala de madera se van sacando los restos de la manzana ya exprimida y se recogen en otro recipiente de madera llamado “masera” construido con unas vigas. Luego se la deja reposar hasta el día siguiente en que se cubre con unas tablas lisas encajadas en unos maderos que llevan otros encima atravesados con los que se realiza la primer prensada dando vuelta a un madero en forma de tornillo.

A medida que se va pisando la manzana sale el zumo. Me dieron un vasito lleno de este mosto y cuál fue mi sorpresa; ¡esta sidra sí que estaba dulce! ¡Cómo siempre me lo había imaginado! De esta manera, los lagareros denominan a este zumo recién exprimido “sidra dulce”, el cual se va depositando en el tonel para luego fermentar. Los toneles se miden en pipas. La pipa lleva 450 litros lo que equivale a cincuenta cajas de sidra. Según se va pisando se quitan los trozos de la fruta que van saliendo a través de las tablas para impedir la salida de la sidra dulce. Lo que se retira se reutiliza echándolo dentro otra vez. Esto puede durar seis o siete días. Lo que queda entonces se llama “magaya” o “gurullo”. A menudo los ganaderos aprovechan este sobrante de la pulpa de la manzana para alimentar al ganado. Algunos dicen que la leche de las vacas alimentadas de esta forma es ligeramente embriagante.

El mosto resultante se va depositando en la pipa y en el tonel para la fermentación. Desde el principio comienza a salir gas y espuma sucia por la tapa del tonel. Esto dura de cinco a siete meses. A medida que la sidra se va haciendo hay que reponer la cantidad que el tonel pierde por la tapa. Si no se hace esto la sidra detiene su fermentación y se ahoga.

Algo muy normal, sobre todo en los grandes lagares, son los “trasiegos”, que no es otra cosa que mezclar sidra de distintos toneles para retrasar la crianza y darle una mayor homogeneidad tanto a la fermentación como al grado de acidez y gusto resultante.

Cuánto había aprendido durante este día de otoño en el que las hojas rojizas flotaban en el aire antes de aterrizar suavemente sobre el terreno blando y frondoso de los caminos del pueblo que dejaban atrás el llagar.

Soplaba con fuerza un aire caliente, el mismo que cada año, por octubre, agita enérgicamente los castaños, dando con ello origen a la costumbre asturiana de “ir a la gueta”. Para llevar a cabo esta actividad no hace falta gran preparación. Con ropa cómoda, unos zapatos cerrados y una bolsa bien grande uno hace rumbo a cualquier bosque de castaños para recolectar el fruto seco que cae de estos árboles, tan apreciado para el bienestar del intestino y que depura el organismo tras el estío.

¡Y la de platos que se pueden elaborar con ellas! Mi vecina recolectaba una bolsa llena de ellas y, por la tarde, me invitó a su casa. Me dijo que me iba a

preparar una típica merienda asturiana. Sencillo pero muy nutritivo. Cocía las castañas peladas en agua con sal durante unas dos horas, hasta que estaban bien hechas. Mientras aún estaban calientes pelaba la membrana interna. Cuando tenía un buen tazón de castañas añadió leche y ya estaba listo. ¡Riquísimo!

Después de esta merienda tan buena ya no pensaba cenar nada. Llegué a casa y me tiré en plancha encima del sofá para hacer la digestión tranquilamente. Pero en Asturias una buena cena no puede faltar. No estaba acostumbrada a comer a las tantas de la noche. En Holanda la comida fuerte es a las seis de la tarde y equivale a la comida, la merienda y la cena. ¡Tres en uno! En Asturias hacer esto sería un sacrilegio. Aquí se aprecia la comida, uno toma su tiempo en degustarla y la utiliza como un momento de reunión en familia o con amigos.

Cuando casi estaba durmiendo en el sofá me llamó una amiga. Una compañera de clase.

“Venga, prepárate, hoy vamos a cenar en un restaurante típico asturiano”, me dijo entusiasmada. Respondí que aún estaba llena de la buena merienda que me había preparado mi vecina y que no había pensado cenar.

“Anda, una buena cena para terminar el día no puede faltar. Te recojo a las ocho y media de la tarde”, insistió.

Al final me animé ya que aún me quedaba mucho por descubrir de la gastronomía de estas tierras. Nos fuimos a una sidrería muy agradable, con toneles de sidra detrás de la barra, mesas con un aire antiguo y en el suelo serrín de madera para absorber la sidra que cae en el suelo después de haber sido “escanciado”. Todo el local olía a esta bebida típica. Sí, porque la sidra no se vierte de forma normal y corriente en el vaso. No, se necesita una destreza muy especial para echarla desde una considerable altura dentro del recipiente. Los camareros entrenan durante mucho tiempo, a veces en la ducha con un vaso y una botella con agua, para poder practicar en el arte de saber verterla desde la altura que ofrece el brazo derecho extendido hacia arriba con la botella ligeramente inclinada en horizontal, haciendo caer el chorro contra el lateral del vaso que sujeta la mano izquierda extendida hacia abajo, de manera que al impactar el líquido con el cristal se oxigene. Este acto se denomina tradicionalmente "escanciar" aunque también es referido como "echar" o "tirar" un culín (o culete) de sidra.

Durante la cena me sorprendí de nuevo al ver en la carta del restaurante que la sidra no solo se utiliza para beber, sino también para hacer unos platos para chuparse los dedos. Elegí “merluza a la sidra”. La merluza, un pescado típico del mar que se encuentra al norte de esta comunidad, el Mar Cantábrico, hace muy buenas migas con la sidra.

Mi amiga también había pedido un plato con un contenido del mar; “fabes con almejes”. Las alubias blancas, llamadas “fabes” también son típicas de esta región y constituyen la base de muchos platos. Pero para cenar no son muy indicadas ya que alimentan mucho y te dan mucha energía. Esto me lo explicó un señor muy alegre y amable, don Serino, quien era todo un experto en este manjar. A raíz de esto las gentes del lugar han acunado un simpático refrán que dice: “Con fabes y sidrina, nun fai falta gasolina”.

La verdad es que la sidra se convirtió en un elemento central durante mi estancia en Asturias. Cuando llegó el verano ya había hecho múltiples amistades con la gente oriunda de distintos lugares de esta provincia. Me llevaron al “Carmín de la Pola” una célebre romería donde cientos de grupos de amigos se juntaban para hacer una merienda en un prado verde de gran extensión. Allí sacaban tortillas de patata, queso asturiano, embutidos, empanada de bonito, y como no, cajas y más cajas con botellas de sidra que mozos y mozas portaban entre si en fila india, generando una interminable cadena humana unida por ambos lados por los asideros de las cajas de este manjar dorado. Luego, al llegar al trozo de prado que ejercía de mesa de aquella merienda, los jóvenes, rellenaban con hielo las cajas de botellas para que guardaran una buena temperatura. Alguno se fue corriendo a meter unas cuantas a un río cercano pues dicen que su sabor es aún mejor cuando lo refresca por si sola la madre naturaleza.

Lo que más me gustaba de toda la merienda era la empanada de bonito de doña Gelos, la madre de uno de los romeros que me acompañaban en aquel convite. También este es un pescado de gran exquisitez procedente del Mar Cantábrico. Se parece mucho al atún pero es más pequeño y tiene la carne más blanca.

Ya había bebido sidra antes pero nunca tanto como en ese día de romería. Aunque es una bebida de baja graduación, unos cuatro grados, puede hacer que te sientas fuera del mundo. La ingenua de mi bebía cada “culete” que se me ofrecía. Uno detrás de otro, pensando que no me iba a afectar lo más mínimo.

Cada trozo de empanada o de tortilla iba acompañado de un “culín” hasta que me encontré tumbada en el prado observando el cielo que daba vueltas a mi alrededor. Sin embargo pronto me recuperé pues la sidra como dice el refrán asturiano “es una bebida muy noble pero que no admite traiciones”, es decir, si solo bebes sidra y no lo mezclas con otra bebida alcohólica, el mismo organismo se encarga enseguida de eliminarla sin dejar malestar.

No mucho después de este sonado festejo, mi amiga me invitó a “la espicha” de la que hablé al principio de mi relato. Como ya sabemos, en Asturias la sidra se consume por botellas en las sidrerías, mientras que en las celebraciones que tienen lugar en el llagar llamadas “espichas” la sidra es consumida escanciando directamente de la “pipa”.

Recordando mi experiencia con este líquido tan apreciable durante la merienda, ya no aceptaba cada “culín” que se me ofrecía para, así, poder seguir las conversaciones con mis amigos. Además, conocí a un joven de lo más elegante y amable que me contó mil y una historias sobre la cultura asturiana. Todo ello acompañado, de vez en cuando, de “culettes” de sidra. Ahora también los escanciaba yo, ya que el mismo galán también me quiso enseñar esta habilidad. Claro está que la mitad del contenido de la botella acababa en el suelo...

Y como buena holandesa que soy, después de beber la sidra, no dejaba ni una gota en el vaso. En mi país se aprovecha todo. Somos muy ahorradores. Este joven, sin embargo, me enseñó que no se bebe todo el contenido del vaso sino que se deja un poco para limpiar al finalizar de beber la parte del vaso que han tocado los labios. Esto se debe a que desde siempre, en las sidrerías asturianas cada grupo de amigos usa tan solo uno o dos vasos pues la sidra es una bebida para compartir y no es lo mismo ni sabe igual cuando uno la bebe en soledad. Además, la mitología asturiana dice que se tira el poso del “culín”, para devolver a la tierra una parte de lo que ella nos da en agradecimiento por las buenas cosechas. Cabe destacar que de la botella de sidra (la cual debería dar para escanciar de cinco a siete “culettes”) tampoco se bebe todo su contenido sino que se deja el fondo de la misma, lo que llaman la “madre” o “magaya” ya que a la sidra natural no se la filtra ni clarifica ni se le quitan los posos como al resto de las bebidas alcohólicas. Es por ello que antes de descorchar la botella, se suele agitar brevemente la misma, a fin de dispersar los posibles posos.

De esta manera, al darme el último “culín” de la noche, aquel joven galán cuyo nombre curiosamente era Isidro, -igual que la dorada bebida pero en masculino y precedido de una I-, me dijo:

- *¡Y lo que sobra pa les formigues!*

- *¿Y lo que sobra pa les formigues?* -le pregunté.

- *Claro, lo que queda se tira al suelo para las hormigas. Hay que devolver a la madre naturaleza una parte de lo que ella nos da.*

Y no sólo devolví a la tierra lo que con tanto amor me había dado, sino que le entregué a esta tierra mi vida y aquí me quedé para siempre, disfrutando de su hermosa gastronomía, gente y naturaleza. Pero sobre todo me quedé por el amor, noble y sincero, que este joven me ofreció desde aquel día.
