

LA PIEDRIQUINA

A n u a r i o

n.º 5

Marzo 2012

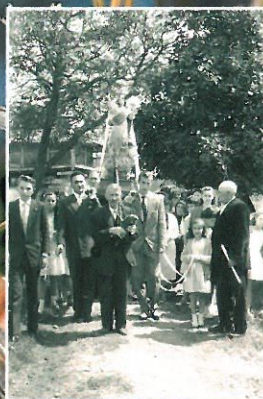
Enrique Pachín,
el infatigable
emprendedor



El Hospital de peregrinos
de San Miguel de
Escamplero a principios
del siglo XIX



La fiesta de
Villanueva de 1958



Arcas talladas en el
concejo de Les Regueres



ISSN 1888-5578



1888-557009



Las Regueras
concejo de cercanías



PRESENTACIÓN

Querido lector:

Tienes en tus manos el Anuario V de *La Piedriquina*, una revista con temática variada con la que esperamos que disfrutes.

En esta nueva publicación encontrarás estudios muy trabajados y documentados. Algunos aportan novedades sobre la historia del concejo de Les Regueres, como es el caso de *El hospital de San Miguel de Escamplero a principios del siglo XIX*. También tratamos el concejo de Teverga, en el artículo de *El Privilegio de Bellito Auriolis o de Páramo de La Focella*, y el de Oviedo, en el titulado: *Santolaya de Villaperi, una aldea desaparecida*. El artículo de las *Sociedades agrícolas y ganaderas del concejo de Les Regueres*, nos da una visión previsoras del mundo rural en los primeros años del siglo XX. Se tratan temas etnográficos, como *Arcas talladas en el concejo de Les Regueres*, o *La cultura del pan*; toponímicos, como el de *Topónimos de Les Regueres relacionados con aprovechamientos mineros del terreno*, y también sobre personajes populares, como *Enrique Pachín*, de Llanera, o *Marcos de La Cay*, *La fiesta de Villanueva de 1958 a través de la cámara de José M^a González Villanueva*, el romance de *En un pueblo de Madrid*, así como un pequeño guiño que se hace a la emigración a América, bajo el título de *Historia de una foto*, completan los 12 artículos de este número.

El Anuario V, que ahora lees, no habría llegado a ser una realidad sin la generosidad de nuestros patrocinadores, con su esfuerzo y apoyo constantes, ni, sobre todo, sin la ilusión y el empeño de los autores de estos trabajos. ¡Gracias a todos!

Una vez más, hemos intentado mejorar, superarnos, dar lo mejor de nosotros mismos, para poder poner una pequeña *pedrina* más, una *pedriquina*, en la inmortalización del legado recibido por nuestros mayores. Ahora te toca a ti leerlo y decidir si lo hemos conseguido. Por nuestra parte, empezamos ya mismo a trabajar en el próximo número.

Sumario

	Pág.
El Hospital de peregrinos de San Miguel de Escamplero a principios del siglo XIX, <i>José Luis Martínez Quintana</i>	3
Enrique Pachín, el infatigable emprendedor, <i>José M^a Constantino Martínez Álvarez</i>	7
Arcas talladas en el concejo de Les Regueres, <i>Virginia Río Llana</i>	17
El Privilegio de Bellito Auriolis o de Páramo de La Focella, <i>Julio García Maribona</i>	29
Topónimos de Les Regueres relacionados con aprovechamientos mineros del terreno, <i>Feliciano Suárez Fernández</i>	39
La fiesta de Villanueva de 1958 a través de la cámara de <i>José M^a González Villanueva</i>	44
La cultura del pan en Les Regueres, <i>Rosa M^a Rodríguez Fernández</i>	49
Asociaciones agrícolas y ganaderas del concejo de Les Regueres, <i>José Luis Martínez Quintana</i>	63
Romance: En un pueblo de Madrid, <i>Ángeles Sánchez Llana</i>	69
Ilustración de <i>Julia Martínez García</i>	
Marcos de La Cay, animador de los 60, <i>Blanca Valdés Valdés</i>	70
Historia de una foto, <i>Gloria García Rodríguez</i>	76
Santolaya de Villaperi, una aldea desaparecida, <i>Rosa M^a Rodríguez Fernández</i>	77

LA PIEDRIQUINA

A n u a r i o

© COPYRIGHT
'LA PIEDRIQUINA' RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS

EDITA:
ASOCIACIÓN CULTURAL Y RECREATIVA 'LA PIEDRIQUINA'

COORDINA:
ROSA M.ª RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ

COLABORADORES:
HAN SIDO COLABORADORES DE LA REVISTA LOS FIRMANTES
DE LOS ARTÍCULOS PUBLICADOS.

CORRESPONDENCIA:
PARADES, 18
E-33190 LAS REGUERAS, ASTURIAS
lapiedriquina@yahoo.es
www.lapiedriquina.com

MAQUETACIÓN E IMPRESIÓN:
CÍZERO DIGITAL

DEPÓSITO LEGAL: AS-6.683/07

ISSN: 1888-5578

LA ASOCIACIÓN CULTURAL Y RECREATIVA 'LA PIEDRIQUINA' NO
SE HACE RESPONSABLE DE LAS OPINIONES EXPRESADAS POR LOS
AUTORES DE LAS COLABORACIONES.



Foto de portada: LUJÓ SEMEYES. Langreo <http://500pix.com/lujo> y www.flickr.com/lujo; www.lucesfotografia.com Contacto: 696315189 / lujosemeyes@gmail.com



LA DESAPARECIDA IGLESIA ROMÁNICA DE VALSERA. FONDO FOTOGRÁFICO DEL RIDEA

Las cultura del pan en Les Regueres

ROSA M^a RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ

EL CULTIVO DE CEREALES

Los molinos encontrados en los castros prerromanos y romanos, entre los siglos VI a.C. y VI d.C. ponen de manifiesto las labores agrícolas relativas al pan. Según escritores antiguos como Estrabón o Plinius existía ya en la Asturias prerromana el cultivo de escanda y cebada. Estrabón manifiesta que los astures se nutrían de pan de bellotas molidas durante tres cuartas partes del año. Esto parece muy exagerado porque aparte de lo amargo de este fruto no contaba Asturias con tantos encinares y robles como para alimentar a la población astur.¹ Plinius destaca la importancia de la bellota que dice ser utilizada habiendo escasez de cereales.

González Quevedo² recoge una cita de Plinius, en la que hablando de un personaje de Hispania cuenta que

...presenciando como vaciaban un hórreo de su propiedad le acometió un ataque de gota; entonces se metió hasta más arriba de las rodillas en el trigo.

En el castro de Coaña se encontraron, en casi todas las viviendas, molinos de mano, lo que atestigua la cotidianidad, la frecuencia y la importancia de las labores relacionadas con el pan.³

¹ GONZÁLEZ y FDEZ. VALLES, J.M. *Asturias protohistórica*, Ayalga, Gijón 1978, pág. 144.

² GONZÁLEZ QUEVEDO, R., "El pan astur" en *Cultures* nº 5, pág. 12.

³ GLEZ. QUEVEDO, Ob. c., pág. 14.



MOLINO ROMANO DE LA CARBAYEDA, BOLGUES.
FOTO J.M. GONZÁLEZ

Aparecen dos tipos de molinos: planos y circulares, ambos constan de dos piedras areniscas y en ellos podían ser molidas semillas diversas como legumbres secas, cereales y acaso bellotas.⁴

El cultivo del panizo y del mijo alternaba, según Jovellanos, con el del centeno y, en ciertas partes, se sembraba al parecer con las fabas, como después se hizo con el maíz.

⁴ GONZÁLEZ y FDEZ. VALLES, J.M. Ob. c., pág. 144.

EN LES REGUERES

En un aprecio de bienes de Juan de Sama de San Miguel (Bolgues) anterior a 1612⁵ se incluyen en la misma partida:

quatro fanegas de panizo y mixo

Parece ser que existió en Asturias la costumbre general de celebrar la festividad de Ramos con harinas de panizo a las que denominaban panizos:

*Domingo de Ramos
panizos comíamos*

Así consta que se hizo en el año 1900 en el palacio de Bolgues, para lo cual fueron convidadas las amistades de la casa, entre las que se hallaban en primer lugar los sacerdotes del contorno, con *panizos* hechos a base de panizo molturado, sal azúcar y manteca.⁶ Los topónimos Panizales, Panicera, Paniceres, etc. aluden a este cultivo.

En el Catastro del Marqués de la Ensenada, realizado en 1752, en las respuestas de Les Regueres se nos ofrece una relación precisa de los cultivos de cereales:

A la 2ª que hay tierras de ínfima calidad de producir un año pan y otro sólo maíz alternando. A la 3ª que hay tierras en términos comunes reducidas a cultura que producen centeno con 30 años de descanso. ...en el terreno y capacidad que ocupan un día de bueyes de la medida de este concexo se siembran 2 copines y medio de escanda o trigo y en el año siguiente siempre alternativamente conforme al estilo del país se siembra de maíz y habas medio copín de éstas y uno de aquel mezclado y por lo respectivo a las tierras que se siembran de centeno que por su naturaleza son de ínfima calidad y estériles, en la medida de un día de bueyes se siembran 2 copines y necesitan como queda referido 30 años de intermedio para volver a producir.

La medida de un día de bueyes que se siembra con 2 copines y medio de escanda o trigo en tierra de buena calidad produce

con mediano cultivo y beneficio unos años con otros 3 fanegas de 8 copinos cada una; en tierra de mediana calidad fanega y media y en la de ínfima media fanega.

En este tiempo se valoraban los bienes por fanegas o copines de pan. Así, el palacio de Bolgues, dice el referido Catastro que, si se alquilara rentaría anualmente 4 fanegas de pan y el palacio de Biedes, una fanega. Lo mismo ocurría con las rentas que se pagaban también en pan. Por el arrendamiento de los bienes de la fábrica de San Martín de Biedes se pagaban 6 copines de pan y por 2 sepulturas que tenía D. Pedro Valdés en la capilla mayor de la parroquia de Valduno, una fanega de pan al año. Asimismo por diversos bienes que poseía en el concejo el Colegio de San Vicente de Oviedo, pagan 3 vecinos de la parroquia de Viado, 32 fanegas de trigo al año. La fanega de trigo se valoraba en 22 reales de vellón y las de maíz y centeno en 11 reales.

Los impuestos también se pagaban en especies, sobre todo en trigo y maíz. En el concejo de Les Regueres se pagaba el diezmo en trigo, que percibían los párrocos y los dueños de los préstamos y beneficios simples.



EXPOSICIÓN EN TORNO AL PAN, BIEDES 1997.
FOTO LUCÍA MARTÍNEZ

En 1826 compuso Miñano su Diccionario y calcula la cosecha de cereales del concejo en 6.900 fanegas de escanda y trigo, 12.790 de maíz, 820 de centeno y 60 de panizo.

Del cultivo de centeno dan fe numerosos topónimos como *El Centenal* en Biedes, Tamargo y Rañeces, *Centiniégol* *El Centiniégol* en Valduno, *Centeno* en Santullano y *Zentenayo* en Ania.

⁵ Ídem, ídem, págs. 334, 335.

⁶ GONZÁLEZ y FDEZ. VALLES, *Toponimia...*, pág. 334 y 335.

En Les Regueres se cultivaba fundamentalmente trigo y especialmente la variedad *Triticum vulgare*, conocido por *mocho de Les Regueres* o *rapín*. Esta variedad no tiene *aresta*, de ahí le viene el nombre de *mocho* o *rapín*. Se le considera como de la mejor calidad, comparable a la escanda. Otras variedades que se cultivaron fueron el *de la abundancia*, el *boroñón* y el *candeal*.

La escanda también estaba presente entre los cultivos de cereales, aunque en menor cantidad, debido quizás a que su descascarillado era más complicado.

EL CULTIVO DEL TRIGO

La siembra se realizaba entre octubre y diciembre, tanto del trigo como de la escanda. Se utilizaba una tierra abonada el año anterior, generalmente la que



SECHORIU Y GRADE. FOTO LUCÍA MARTÍNEZ

había dado maíz. El trigo no solía abonarse porque *encamaba*, crecía demasiado y se caía al suelo, lo que dificultaba luego la recolección. Se pasaba el *sechoriu* o *tazón*, llamado también *vara de tazar*, y en tiempos más antiguos, el *escuadrón*, *sechoriu* de hoja más larga y ancha⁷ y, a veces, sólo la *parruscona*; después se gra-

daba, y a continuación se araba con el *llabiegu* de madera. Ya estaba listo para sembrar *a voleo*, por *embelgas*, marcando con el propio *llabiegu* las zonas sembradas. En los últimos años se empleaba la *semadora*, que muchas veces era propiedad de varios vecinos. Se sembraba el trigo o la escanda con la cáscara, porque existía la creencia de que si se sembraba el grano limpio ésta no germinaba. Se añadía a la semilla *piedra lipe*, sulfato de cobre, para evitar que *se morara*, que le atacara el mildiu. En algunas caserías sembraban a riego, para poder *sallar*lo. Se tapaba la semilla con la *grade*. Si quedaban muchos terrones se deshacían con el *macete*, especie de mazo de madera, empleado en exclusiva para esta finalidad. En otras zonas también se le conoce por el nombre de *rodete*.

Los que *sallaban el pan* lo hacían con la *pica salla'l pan*, que era como una fesoría de mango corto con 3 dientes cortos y gruesos. Se hacía esta labor en el mes de enero. La mayoría no lo hacía. Y algunos utilizaban la *salladora* tirada por una caballería.

Después de la Pascua era costumbre poner en la tierra del trigo o de la escanda, el *ramu* de laurel del domingo de Ramos, mojado con el agua bendita. En algunas casas ponían un *ramu* cualquiera y se decía: ¡Qué Dios lu florezca! ¡Qué Dios lu grane bien! ¡Dios lu libre del mal güeyu!, o ¡Dios lu libre de la bruxa!

*Fuera sapos,
fuera ratos,
fuera toda comición
que aquí va el agua bendita
y el Ramu de la Pasión*

Entre el trigo se sembraban *fabes prietes* para alimento del ganado. Cuando el trigo estaba ya casi maduro, sufría grandes invasiones de los pájaros, para



ESPANTAYU NA ERÍA DE QUINTOS, VALDUNO, 1958.
FOTO J. M. GONZÁLEZ

⁷ GRAÑA, A. y LÓPEZ, J. "Aperos de tiro en Asturias: La cambiella y los sechorios". Astura, nº 7, Oviedo, 1989.



PILARA PEPACO ESPANTANDO PÁXAROS DEL TRIGO NA ERÍA DE QUINTOS, 1958. FOTO J.M. GONZÁLEZ

ahuyentarlos se colocaban en las tierras espantapájaros y en algunas caserías tocaban latas haciendo mucho ruido, lo que daba mejores resultados pero era una pesadez para los niños encargados de esta misión.

*Llamástemme pequenina
como el granu de la escanda,
lo que tengo de pequenina
lo tengo de resalada.*

La recolección se hacía en el mes de julio, hacia la festividad del Carmen. Se llamaba *coyer el pan* y se llevaba a cabo por medio de la *andecha*, es decir con la colaboración de los vecinos. No sólo se *coyía* por el pueblo, sino también por los colindantes. Para *coyer* era necesario que calentara mucho el sol, porque así



VALSERA, 1975. IMÁGENES DE UNA PELÍCULA DE 8 MM GRABADA POR MARTA MENÉNDEZ DE LUARCA

las espigas *rabetaben* mejor y se conservaba sin humedad hasta el momento de pisarlo. Ya en la tierra se ponían los *coyedores* por parejas con una macona en medio, un *goxu* grande y redondo, utilizado sólo para este menester. En la macona se espetaba un *focete* para cortar las espigas cuando no *rabetaben* al tirar con les *mesories*. Les *mesories* son dos varas de unos 60 cm de largo, un poco afiladas por la punta, hechas con madera de *ablanu*, de fresno, de castaño y hasta de palos de escoba. Con ellas se cogía un puñado de espigas y apretando entre los dos palos, se arrancaban las espigas de la paja y se iban echando en la macona. Para evitar cortarse se usaba un dedal de cuero que se ponía en el dedo meñique de la mano izquierda.

*Ya nun voy a les andeches
porque me falten mesories;
préstame, neña, les tuyes
y coyeremos a soles*

Se *coyía* haciendo *estayes* o rastros y había piquilla entre los *coyedores* por ver que pareja ganaba el rastro,



COYENDO TRIGO EN ANDAYÓN.
FOTO JOSÉ M^a GONZÁLEZ VILLANUEVA

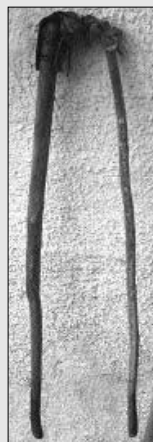


quien llegaba la primera. La que lo conseguía ganaba *la palmeta*, también se decía *vamos sacavos la punta o vamos comevos la sopa*. Cuando la *macona* se llenaba se echaba el trigo en una sábana, generalmente una vieja de las que se *filaban* en casa y bien atada con 4 nudos, esto tenía su técnica porque si no podía soltarse, se llevaba para el hórreo. Detrás de los *coyedores* iban algunas mujeres y niños *apelucando*, cogiendo las espigas, una a una, que los otros habían dejado.

Al término había merienda en la propia tierra y se tomaba bonito, queso, dulce, tortillas, huevos cocidos, bollinas... A pesar de lo duro del trabajo se pasaba bien, pues se reunía mucha gente y había un ambiente festivo.

*Ya se va metiendo el sol
ya dan sombra les macones
se entristecen los amos
se alegren los coyedores.*

La *paya* se segaba después a gadañu y más tarde a máquina. Con ella se hacía una vara, se guardaba para picar con trébol o alfalfa en primavera, en la máquina de picar. Y también para *estrar los gochinos* recién nacidos o recién comprados. La erga tostada se utilizaba también para medicina de las vacas, *pa vaques paridiegues*, pa que se librasen mejor, para curar el *montesín* o la tos.



MANAL. FOTO JOSÉ AZA

Recogido ya el trigo o la erga se dejaba *acorrar* unos días en el hórreo, para que seicara bien. A continuación se mayaba. Para ello se llevaba a *la era*, que solía ser común para varios vecinos. Se conservan varios topónimos repartidos por todo el concejo dando fe de su uso. En Parades había 3: en Casa Periquito, donde está ahora la casa nueva; en el campo La Corredoria y en la huerta de Casa Valdés, aunque algunas casas tenían una para ellos solos. En Miobra estaba en Las Cavadas. En Biedes estaba en un cruce de caminos, donde está ahora la torre de la luz, entre el camino de La Barbada y del Recostón, hacia La Braña. En Mariñes cada vecino tenía la suya. En Soto estaba en La Fervenza de Casa Pachón. La era debía estar muy barrida y lisa. Se pisaba con el *manal*.



MÁQUINA DE DESERGAR DE CASA EL FERRERU, ANDAYÓN, 1940. FOTO CEDIDA POR CASA EL FERRERU

El *manal* consiste en dos palos de madera, uno más largo que el otro, llamado *asta* y, el más corto, *moquín*, con un agujero cada uno y enganchados por unas tiras de cuero llamadas *xugus* o *xuegos*, que a su vez van atados con unas cintas también de cuero llamadas *gorrines*. La madera utilizada para el *moquín* era de acebo y para el *asta*, de niseru, cerezal brava, ablanu... Al golpear el trigo, el grano que pesa más, va para abajo, mientras que *la poxa*, lo que no vale, queda arriba porque pesa menos. Con un garabatu se quita *la poxa* y queda más disponible el grano. Después había que *vañar*lo con el *vañu*, que es un aro ancho de madera con el fondo de una pelleja de cabra. Cayó en desuso al comenzar a usarse la criba, que es como el *vañu* pero con el fondo de tela metálica. Para llevar a cabo esta operación se esperaba a que hiciese un poco de viento, para *echar al aire* el trigo o la erga.

Para la erga se utilizaban los molinos de desergar, llamados también de mano. *En este concexo hay treintatres molinos, los veinte y uno de mano, que sólo sirven para limpiar y desergar los granos.* Y sigue enumerando el citado Catastro de 1752:⁸

Los molinos de limpiar los granos que llaman en este Pays de desergar se hallan regularmente dentro de las casas de avitación, o vaxo los orrios o paneras y tienen uno para el mismo efecto Jacinta Valdés, viuda y vecina del lugar de Escamplero de este Concexo el que regulan en tres copines de pan cada año de producto. Tiene otro Juan González Miranda, vecino de Escamplero... Antonio García de Granda, vecino de Mariñes... D. Arias Valledor tiene otro en el referido lugar de Mariñes... Domingo Alvarez vecino de Gallegos tiene otro molino... Gregorio González Valdés vecino del lugar de Viedes tiene otro... Bentura García, vecino del mismo lugar de Viedes, tiene otro molino de mano en su casa de avitación... Antonio Sánchez, vecino del lugar de La Herrería, parrochia de S. Juan de Trasmonte tiene otro... Manuel de Arango, vecino del lugar de Alcedo tiene otro... D. Francisco

Rodríguez Ridoce, cura de Santa M^a de Soto tiene otro molino de mano... Francisco Galán del Río, vecino de Soto tiene otro... Antonio González Rivera vecino del lugar de Lazana tiene otro... Thoribio González Granda, Francisco Tamargo y Alonso Alvarez Ania, vecinos del lugar de Santullano tiene cada uno un molino de mano... Thoribio Suárez vecino de Permoño tiene otro... Francisco González vecino de Otero tiene otro. En la quintana de la casa de Rectoría del citado lugar de Trasmonte se halla otro molino de mano que dexo para la luminaria del Santísimo Sacramento D. Antonio García de las Alas, cura propio que fue de la expresada parrochia y su producto anual es de tres copines de pan, lo percive y cobra D. Rosendo de la Meana. Lázaro Díaz, vecino de Parades y Antonio Galán, vecino de Permoño, tienen cada uno un molino de desergar y su utilidad son tres copines de pan.



MÁQUINA AVENTADORA DE FLORO JOSE PIN. FOTO J. I. PRIETO

⁸ Catastro del Marqués de la Ensenada, año 1752, vol. I.

Todos rentaban 3 copines de pan, menos el único que había de agua, que estaba situado en Bárcena y trabajaba con agua del río del mismo nombre. Pertenece a D. Álvaro de Granda, del palacio de Trasmonte, el que dejaba de utilidad una fanega de pan al año.

Poco antes de la guerra civil los vecinos llevaban la erga a desergar a molinos de agua que había en Pumedá, en Bolgues (Casa Cilia) y en La Ferrería. Y el último molino de mano que recuerdan haber usado fue el del Truébano en Carbayal (Bonielles).

Unos 11 vecinos de Parades compraron hacia 1930 una trilladora de rabil, tan difícil de rabilar como los molinos fijos. Se necesitaban 4 hombres para girar la rueda, 2 para cada media vuelta. Tenían también aventadora, que servía para limpiar el trigo de *la poxa*. Aunque era necesario utilizar *el vañu* o la criba para limpiarlo bien, el uso de la aventadora supuso un gran avance. El uso de trilladoras de rabil que se desplazaban a las casas y servían para el trigo comenzó hacia 1920. Según nos informó un vecino de Parades, en 1923 vino la primera máquina al pueblo, era de Pepe la Cepa, de Casa La Cabaña de Trasmonte.

Morís describe así los molinos de rabil:⁹

...estaban constituidos de madera, salvo las muelas que eran de piedra. En ellos podemos distinguir las siguientes partes: la rueda, que se hace girar de forma manual, por medio de uno o dos manubrios o rabiles. Lleva en su corona y por la parte interior incrustados unos 30 dientes; la jaula o linterna, especie de jaula de ardilla de madera, que gira al engranar con los dientes de la rueda y que en su giro arrastra solidariamente con ella el eje del molino, el cual a su vez hace rotar la muela superior del molino; las dos muelas de piedra arenisca y forma circular, la inferior fija y con un picado especial de forma radical y muy grueso, que permite el descascarillado del grano, pero sin partirlo ni triturarlo, y la superior o muela móvil que lleva un agujero en el centro por donde entra el grano de escanda y donde además lleva incrustada una especie de soporte metálico

en forma de cruz, que hace que ésta rueda gire solidaria con el eje. Por último, la tolva o monxeca, también de madera, que es el recipiente donde se carga el cereal que va saliendo por la parte inferior de dicha tolva por una canaleta o cuernu que lo distribuye y conduce hasta el agujero de la muela móvil.

Hacia los años 40 vinieron las primeras trilladoras de motor. En Les Regueres las primeras fueron las de Casa El Ferreru de Andayón.

Funcionaban con gasolina. Estaban montadas en un carro y había que ir a buscarlas con la pareja de vacas. El motor se colocaba en el pértigo del carro y accionaba la trilladora por medio de una larga polea. Esta tarea se hacía también en *andecha* o *encomuñaos*. El trigo se echaba en la máquina con una pala más ancha y con los dientes rematados en bolas, como la que se utilizaba para la remolacha y, con un garabato de madera llamado *forcau*, se empujaba hacia adentro, donde un rodillo con dientes en forma de peines descascarillaba el trigo. Con unos garabatos de madera con los dientes más largos y separados que los de *pradiar*, se quitaba el *ergatón*, los restos de espigas y paja, que salía con el trigo. El *ergatón* se utilizaba para cama de las vacas y, a veces, también como alimento. Después se pasaba a la aventadora, que venía montada en otro carro y seguía funcionando a rabil, pero de fácil manejo. Hubo otras trilladoras como la de Manolín *el de las máquinas*, que venía de Candamo, para Valduno y Soto. Y cuando los de Andayón dejaron de salir, les sustituyó Floro José Pin. Se medía el trigo en celemines, un celemin equivale a 2 copinos. Y se pagaba por fanegas, un duro en los primeros años. Se cuenta que había 2 vecinos de Soto, que siempre estaban a la greña por ver quien tenía la mayor cosecha, y a la hora de medir, lo hacían abundantemente, aún cuando el pisador, sabedor de la piquilla, protestase, y pagaban más de lo que realmente les correspondía.

Estas máquinas sólo servían para el trigo. Para la erga se seguía utilizando el *manal* y ya en los años 50 se instalaron los pisones eléctricos.

En Biedes hubo uno, construido por José Pañeda, a su vuelta de La Habana, para Manuel de Isidro. Y hubo otro en Valsea y otro en Santa Cruz. Aquí también *desergaban* el trigo, pero resultaba más cómodo que las máquinas viniesen a casa. También se llevaba a San Cucao al taller de Pin del Ferreru, que se insta-

⁹ MORÍS MENÉNDEZ, G. "Molinos y batanes" en *Enciclopedia de la Asturias popular* vol. I, pág. 198 y 199



MÁQUINA DE DESERGAR DE PIN DEL FERRERU DE ANDAYÓN. MUSEO DEL PUEBLO DE ASTURIAS. FOTO J. I. PRIETO

ló allí, cuando dejó de ir de casa en casa. Para la *erga* lo primero que se hacía era un fuego y con una pala se cargaban las espigas y se acercaban al fuego para chamuscar las *arestas*. Luego seguía el proceso como en el trigo. Era una labor muy sucia, pues se ponían negros del polvo y hollines “como aceituneros”.

Una vez limpio el grano, se guardaba en el hórreo, se cosechaban desde 5 fanegas hasta 30 por término medio por casería. Cada vez que se iba a amasar se preparaba la *cebera* o la *molienda*, se molía sólo para amasar una o dos veces, para que no se picara la harina.

*Por la Candelera,
mide la cebera
si tienes como tuviste
comerás como comiste.*

Para ir el molino recuerdan los más ancianos que se utilizaba el fuelle, saco hecho de pellejo de cabra, en el que se metía el trigo y resultaba más cómodo para traer la harina.

Iban a moler a los molinos que quedaban más cerca de casa. En Biedes hubo 5 molinos: 2 en Parades, 1 en Miobra y 2 en La Estaca. En Valduno

6: Pumeda, Molinón, San Miguel, Paladín, llamado de La Pandiella, Ancineros y La Rebollada. En Valsera 4: Gallegos, Quintos, La Rabaza y Les Meleres. En Santullano 3: Areñes, Monfón y Picarín. En Soto 4: Palaceros, La Chamica, El Xastre y La Olla. En Trasmonte 11: 4 en Cogollo, 2 en Bárzena, 1 en Landrio, 1 en Pravia, 2 en La Ferrería y 1 en Agüera. En la actualidad sólo funcionan 2 en el concejo, el de Agüera y el de Picarín en Ania, los 2 reparados recientemente.

Al molinero no se le pagaba con dinero, sino que maquilaba, es decir, que de cada fanega o copín cogía una cantidad de grano. Como había mucha competencia la maquila no era igual en todos los molinos. Así el molín de Agüera cobraba media maquila por copín. La maquila equivale a medio Kg.

*Primero que entre en el cielo
el alma de un molinero
ha de bailar un fandango
el copín y el raideru.*

Una vez molida la harina se *piñeraba* para quitarle las impurezas y el *salvao*. Para ello se usaba la *piñera*,



MASERA CON PIÑERAS Y PALAS DE AMASAR. FOTO LUCÍA MARTÍNEZ

cedazo hecho de un ancho aro de madera y base de tela metálica muy fina. El *salvao* se utilizaba para el ganado. Había molinos que *piñeraben* como el de Paladín, en Valduno; La Chamica en Soto y otro en Brañes. *Piñerar* se hacía la víspera de amasar, lo mismo que la renovación del *formientu*. El *formientu* es una porción de masa guardada de la amasadura anterior, se conservaba en una *escudiella* de barro. Se le añade al renovarlo un poco de harina y agua y se deja hasta que *regañe*. Llegado a este punto ya *aformentaba*.

El día de amasar la mujer empezaba la faena muy temprano. Esta labor no se encomendaba más que al ama, porque se la consideraba de mucha responsabilidad al estar en juego el principal sustento familiar de la semana. Antes de comenzar a amasar era costumbre hacer la señal de la cruz. Había que pedir la protección divina para asegurar un buen resultado, pues si salía mal había que comerlo igual o pasar hambre, no sobraba nada. Se ponía la harina en círculo en la masera. Se mezclaba escanda con trigo.

La *masera* es un cajón alargado de madera, de forma tronco-cónica invertida, con tapa en la parte superior y patas o cajones en la inferior. Justo en un extremo de la parte baja tiene un pequeño orificio, que facilita la labor de limpieza de la misma, ya que permite sacar el agua poniendo un caldero debajo para recogerla. Cuando se quería cerrar se tapaba con un *tarucu*. A la harina se le añadía agua templada, sal

y *formientu*; y en tiempos modernos levadura, y se *empastiaba*. Cuando todo estaba bien mezclado era preciso seguir amasando durante un buen rato hasta que la masa *güeyara*. Entonces se envolvía en la *manta'l pan* y se dejaba *aformentar* al calor. Cuando se veía que la masa había aumentado, entonces se hacían los panes y se dejaban reposar hasta que el *fornu* estuviese listo.

Justo al acabar de amasar se encendía el *fornu*. Tizábase con *cádabes* (cotollas) y con *gárabos* de la leña que hubiera, menos de roble, porque quemaba el pan antes de cocer. El *fornu* estaba normalmente en la *casina'l fornú*, dependencia aneja a la casa y que sobresalía por el exterior la forma medio cilíndrica característica que aún podemos contemplar en algunas casas.

Las partes del *fornu* son: *el llar* o base, donde se hace el fuego y se depositan los panes y *la bóveda*, de ladrillo refractario. Algunos, sobre todo los más antiguos, tenían en la parte superior una válvula para regular el tiro, que en Les Regueres llamaban *respiru*, el cual se tapaba con un ladrillo y *moñica*, al meter el pan, salvo que estuviera muy *arroxa* y entonces se dejaba al descubierto. La puerta era de madera y se sujetaba con *moñica*. En los últimos tiempos se pusieron puertas de hierro. La *moñica* se utilizaba para tapar todas las fugas porque guardaba muy bien el calor. Para que el calor del *fornu* fuese uniforme se esparcían las brasas con el *raideru*, palo largo afilado



ARROXANDO EL FORNU. FOTO DAVID MESA

un poco en la punta. Cuando el *fornu* estaba bien *arroxa*, esto se sabía porque se ponían los ladrillos interiores blancos, se sacaba la ceniza y los restos de la leña con el *rodabiellu* o rallón y se barría el *fornu* con una escoba de helechos, laurel u otras ramas verdes que tuviese a mano. A continuación se van colocando los panes, uno a uno en la pala de enformar y se van colocando en el *fornu*. Cuando están todos dentro se hace una pequeña hoguera en la boca del *fornu*, a esto se le llama *floriar*, para que la corteza del pan quede dorada. Una vez consumida se barre, se cierra y se deja cocer el tiempo necesario. Eso dependía de cada *fornu*, entre una o dos horas. Si el *fornu* estaba poco *arroxa* el pan salía blando y se conservaba menos y si estaba demasiado salía duro o quemado. Cuando ocurría esto último se mojaba la escoba en agua y se salpicaban las paredes *pa quita-y la bravura al forn*. Por eso era muy importante darle bien el punto. A mitad de la cocción se le daba *la taponada*, se daba la vuelta a los panes y se confirmaba como iba la cocción, incluso se podía dejar la puerta un poco abierta, si se veía que estaban demasiado dorados. Se aprovechaba para sacar *el entresacau*, pan pequeño que se comía al mediodía, porque los otros panes no



VISTA EXTERIOR DE UN FORNU. FOTO CLAUDIA PRIETO

se empezaban hasta la merienda o la cena. Si había bollos con chorizo para los niños, también se sacaban en este momento.

En algunas zonas del concejo llaman también a este pan *plasmau*. Cuando se saca todo el pan se envuelve en la manta y cuando enfría totalmente se guarda en la masera.

Los panes en la mesa no se podían colocar invertidos porque daba mala nota a la amasadora o porque *lloraba la Virgen*. Tampoco se podía clavar el cuchillo verticalmente porque daba mala suerte. Si al partir el pan caía un pedazo al suelo, había que recogerlo y darle un beso.

García Martínez¹⁰ dice que:

...para que no se perdiese ni una miga, el pan se cortaba en forma de media luna y no se permitía a nadie mordisquear las hogazas ni quitarles trozos con las manos: nun rañes ni espeñiques el pan, que te lo corten curioso, solían decir las personas de edad y particularmente el ama.

En algunas parroquias existió hasta los primeros años de este siglo la costumbre de llevar a la iglesia un pan llamado *pan de las ánimas*. Cada domingo le tocaba a una casa, la mitad del pan se partía en trozos y se bendecía todo en el ofertorio de la misa. A la salida, el que lo había llevado cogía un trozo para dar a la familia que le tocaba la semana siguiente. Los demás cogían un trozo cada uno y lo que quedaba sin partir se subastaba. Lo ganado se empleaba en misas para las ánimas. Esto ocurría al menos en Trasmonte y en las vecinas parroquias de Villardeveyo (Llanera) y en Solís (Corvera). También se ofrecían panes para el Ramu, el día de la fiesta que luego se rifaban y ayudaban a los gastos de la misma.

EL MAIZ

El maíz vino de América. Las primeras noticias documentales sobre su origen y cultivo en Asturias nos las da Francisco Villamil en un manuscrito del siglo XVII:¹¹

¹⁰ GARCÍA MARTÍNEZ, A. "A propósito de la cultura del pan" en BIDEA nº 137, Oviedo 1991, pág. 171.

¹¹ GÓMEZ TABANERA, J.M. "En torno a la introducción en Europa del *Zea mays*" en BIDEA nº 78, 1973 pág. 173 y ss.

Y en estas Vegas es tradición de la tierra, se comenzó a sembrar primero y a darse el pan indio que llaman maíz, que de La Florida, en Indias traxo su Gobernador Gonzalo Méndez de Cancio y aún hoy se conservan los cofres en que vino, en Casariego, en su casa.

La difusión del cultivo del maíz por todo el Noroeste peninsular trajo consigo una serie de consecuencias socio-económicas notables convirtiéndose en el principal cultivo, sustituyendo al panizo y al mijo. Parece ser que la primera cosecha en Asturias se dio en Las Vegas de Bría, en Castropol y Tapia de Casariego en el año 1605.

El maíz encontró en Asturias las mejores condiciones para hacer fortuna: clima templado y húmedo. Citando a González Cobas.¹²

El maíz terminó por imponerse, cambiando no sólo la economía, sino el paisaje y hasta la etnografía. El nivel de vida de nuestro campesino aumenta sensiblemente, ya que el cultivo del nuevo cereal era mucho más remunerador que el del mijo; y sus granos, una vez secos, daban una harina excelente para la alimentación.

Bouza Brey¹³ mantiene la misma opinión:

Cuando el maíz llega a Asturias el panorama agrícola es éste: el labrador no cuenta sino con mijo y algo de centeno y escanda... Desde el momento en que el maíz pasa a ser en Asturias uno de los cultivos primordiales, se convierte en producto básico para la alimentación del hombre y del ganado.

En una puerta barroca de la Catedral de Oviedo, hay una preciosa talla del último tercio del siglo XVII que recoge un paisaje asturiano con un campo de



COYENDO MAÍZ DE ANDECHA EN CA VALDÉS DE PARADES.
FOTO CEDIDA POR CASA VALDÉS

maíz ondulante al viento. Lo que da una prueba del prestigio de este cultivo.

El uso casi exclusivo del maíz trajo como consecuencia la enfermedad de la pelagra, conocida en Asturias como *el mal de la rosa*, enfermedad endémica en el Principado.

Para el cultivo del maíz lo primero que se hacía era *cuchar* o *caliar* la tierra. Como la cabaña ganadera era escasa, era escaso también el *cuchu*. Para paliar esta falta se fabricaba cal. Después se araba. Antiguamente se hacía con el *llabiegu* de madera o romano, más tarde con el arado de doble vertedera. Algunos, para que no *blanquiara* el maíz, usaban el *sechoriu* porque era más fondu y *onde trabayaba nun entraba la seca de veranu*. Se vuelve a pasar la grade y a continuación la *semadora*, aunque hubo tiempos en que se sembraba a mano por los riegos.

*Echa-y el maíz al riego
quenun se pué char a embelga
si vos queréis librar bien
de lus daños de la pega.*

Cuando las plantas alcanzan unos 10 cm es el momento de *sallar*lo, se solía *sallar* en andecha, con la *fesoria*, y se quitaba el *morgazu* mayor con la *salladora* tirada por una caballería o por la pareja de vacas. También había piquilla en las andechas de *sallar*, por ver quien llegaba primero al final del riego y el que lo conseguía *sallaba* un poco de los riegos de los otros y se decía *córtete la cabeza*, o *cápete*.

*Esa saya colorada
nun la lleves a sellar
si quieres que te la vean
cuélgala de la figal.*

¹² GONZÁLEZ COBAS, M. "El folklore del maíz" en artículo de *La Nueva España* del 26-XI-1978

¹³ BOUZA BREY, F. "Introducción al cultivo del maíz en Asturias en el siglo XVII". BIDEA nº XVI, 1952, pág. 159 y ss.

Si no se acababa de *sallar* para el día de San Juan, ponían en la tierra *el sallador*, una especie de espantapájaros con una *fesoria* y eso molestaba mucho. Era como llamar vagos a los de esa casería. Cuando se acababa de *sallar* se tiraba un *tarrón* al alto *pa que suba el montón tanto como el tarrón*. A las 3 semanas de *sallar* se realiza la labor de *arrendar*. Para ello se ponen a la *salladora* los paletones de arrendar en los brazos exteriores. También se realiza a mano, con la *fesoria*.

*Coloradina y guapina
arrímate a la fesoria
que tus padres ya nun pueden
mantenete de señora.*



MEDIDAS DE GRANO PROCEDENTES DEL PALACIO DE BOLGUES: CUARTO: MIDE 2 KG. GALIPU: 4 KG. COPÍN: 8 KG. CELEMÍN: 2 COPINOS. LA MAQUILA: MIDE 1/2 KG. FOTO J. I. PRIETO

El maíz, a veces, tenía un daño, llamado en esta zona *cogorniu*. Si se extendía a la mayor parte de la cosecha, esta mermaba mucho. Algunos campesinos *escaramochaben* el maíz en el mes de agosto, es decir, cortaban la parte alta de la planta. Esto se hacía por dos motivos: porque al haber escasez de forraje verde, suplía a éste en el alimento del ganado. Y porque se creía que al cortar el ramaje crecía más grande la *panoya*. Aspecto éste en el que difieren algunos expertos. También se segaba el maíz sembrado especial-

mente para forraje en verde y que no se sallaba llamado *maizón*.

Se empezaba a *coyer* a mediados de octubre. También se solía hacer en *andecha*. Se llevaban uno o dos carros a la tierra y se iban llenando de *goxades de panoyes*. Cuando los carros se llenaban se llevaban a descargar debajo del hórreo o en el tendejón. Para *coyer* algunos hacían primero *picas*, pequeños montones, a los que iban luego quitando las *panoyes*. El tuero del maíz recibe el nombre de *narvasu*, cuando está seco y *taramasco* cuando está verde y al tocón que queda en la tierra después de cortado. Después de *coyer*, el *narvasu* se quema en la tierra para abonarla. También se pone alrededor de las tenadas, protegiendo la hierba.



HÓRREO CON RIESTRAS. FOTO VANESA RODRÍGUEZ

Una vez recogido el maíz venía el momento de esfoyarlo. Esto se hacía en las clásicas *esfueyes*. Se reunían la mayoría de los vecinos después de cenar, en la casa que correspondiese. Si había varias, se repartían. Las *esfueyes* tenían lugar en los grandes portalones de las antiguas casas de aldea. En ellas había *esfoyadores enriestradores* y *apurridoras*.

*Al comenzar a esfoyar
no me tires panoyas,
que toy haciendo una riestra
y tengo les manes atades.*

Cuando un mozu quería que le apurriese una moza determinada, debía llevarle primero 3 *panoyes*. Y ella solía aceptar. Si aceptaba era señal de que le gustaba. *Ya taba comprada. Esu yera pa cortejar. ¡Cuántos noviazgos salieron de les esfueyes!*



HÓRREO REPLETO DE RIESTRAS EN LA CEBERA, LUGONES. FOTO PEDRO PANIAGUA

*Una panoya tirete
y no me ficiste casu,
ya verás como te quedas
por siempre pa vestir santos.*

*La panoya que m'enviaste
no la quise recibir,
porque mi madre no quier
quecortexe a un mozo ruin.*

El *esfoyador* va quitando las hojas a las *panoyes*, dejando 3 ó 4 para trenzar en la riestra. La *apurridora* va dándoselas al *enriestrador*, que es el que tiene la mayor responsabilidad. Esta labor exigía práctica y arte para trenzar las riestras y que no se soltase ninguna *panoya*. Si esto llegaba a ocurrir era un deshonor para el *enriestrador*.

*Naquella calella pa baxo¹⁴
baxa un carru estranconiando
bien cargao de panoyes
pa los que tan esfoyando.
Si me apurres una riestra
has de poneles curioses
que yo soy muy presumíu
y quieu faceles muy gordes.*

¹⁴ Este cantar nos lo cantó Jesús García Rodríguez de Ca Xepe de Parades, en 1997.

*N'acabando de esfoyar
y de subir el rabetu
hay castañas y aguardiente
pa todos los presentes.
Después charemos un baile
al son de la pandereta
que toca María l'Anxelona
n'esti pueblu muy famosa.*

Al acabar la *esfueya* se repartían castañas asadas, *corbates*, manzanas asadas y sidra del duerno. El día de la robla, a veces había *bollines*. Después empezaban los juegos, los más repetidos eran: *l'alparagata*, llamado también *correr la suela*. El zapatero se ponía en medio de un montón de *fueya* y tenía que adivinar quien la tenía, pues se la iban pasando todos rápidamente. Otro juego clásico era el de las prendas, en el que pedían que se hicieran cosas cuánto más graciosas mejor. El avión era un juego que sólo aceptaban los que no lo conocían y los que lo habían probado, jamás repetían. Se cogían 2 hombres y otro por detrás se subía encima. Así subido le bajaban los pantalones y al intentar zafarse se golpeaba en los testículos. En algunas había baile al son de la pandereta, de la gaita, que en Parades tocaba Herminio Ablanera, o acordeón cuando asistía Manolo el Carbayu. Terminaban después de la medianoche, generalmente a petición del vieyu más representativo que invitaba a los asistentes a rezar un padrenuestro. Eran tan diver-

tidas o más que las romerías, esperadas con ilusión por los vecinos. Cuando entre las *panoyes* aparecía una oscura se llamaba *morica*, *moro* o *raitán*, las jaspeadas de colorines: *raitanas*. La parte interior de la *panoya* se llama *tarucu* y se utiliza para atizar la cocina de carbón. La hoja se empleaba para jergones, cuando la gente no los tenía de lana. El maíz, en grano o molido constituía también la principal fuente de alimento de los animales de la casa.

Al día siguiente de la *esfueya* se colgaban las riestras en el hórreo, todas debían quedar a la misma altura. Los corredores del hórreo se empezaron a usar, al igual que las paneras con la llegada del maíz. Las *panoyes* que tenían la hoja débil y quedaban sin ella se llaman *rabetos* y se colocaban en el suelo de los corredores para consumir las primeras.



PANERA CON RIESTRAS EN OTURA. FOTO LUCÍA MARTÍNEZ

Era costumbre muy extendida desgranar unas cuantas *panoyes* recién cogidas y poner los granos a tostar junto a la cocina de carbón y sobre ella después de apagada, pero aún caliente. A este maíz, se le llamaba *maíz torrado*. Se llevaba a moler para comer las primeras y deliciosas *fariñes*. Las *fariñes* son un plato muy típico asturiano, hechas con agua, sal y harina de maíz. En algunas casas más pudientes añadían un poco de leche al agua de cocerlas y una cucharada de manteca. Se tomaban muy calientes, recién hechas con leche, con chorizo, con adobo, con torreznos de tocino. Se tomaban antiguamente por la mañana y por la noche.

La molienda del maíz es igual que la del trigo. Se peñeraba la harina con una *piñera* especial para el maíz, el *salvao* era utilizado también para los animales. La *boroña* se podía dejar amasada por la noche, esto se hacía con agua caliente y sal y al día siguiente se le añadía el *formientu* y un poco de harina de trigo.



UNO DE LOS MOLINOS DE LA ESTACA. FOTO J.I. PRIETO

Había una paleta especial para amasar la *boroña*, hecha de madera de castaño. Se metía en el *fornu* antes que el pan y había que calentarlo un poco más y se sacaba más tarde.

En Soto y algunos otros sitios la dejaban dormir en el *fornu*. En ocasiones se hacía una más pequeña para comer a mediodía, que llamaban *colorau*. *La casa donde non hay boroña, too ye roña*.

*Donde hay fabes hay maíz
donde hay maíz hay panera,
donde hay panera hay boroña,
donde hay boroña hay masera.*

También se pagaban rentas en maíz. No hace demasiados años que se pagaba al sacristán de la parroquia una cantidad de maíz al año, por tocar la campana de la iglesia y atender el culto.



MOLÍN DE MIOBRA. FOTO J.I. PRIETO