

LA PIEDRIQUINA

A n u a r i o

n.º 6

Marzo 2013



El puente de Valduno



Cesáreo Fernández
el americano que
transformó Rañeces



Palomares
del concejo
de Les Regueres



Cerveza hecha en
Asturias

ISSN 1888-5578



9 771888 557009





PRESENTACIÓN

Querido lector:

Tienes en tus manos una nueva revista, el Anuario nº 6. Consta de 11 artículos, bien documentados, en los que, como siempre, se tratan temas de Les Regueres, pero también de Llanera, de Avilés, de Asturias en general...

Es destacable el relativo a les *Fragües de Llanera y Les Regueres*, ya que es un tema sobre el que casi no hay nada escrito y, después de leerlo, comprobarás que había tela para ello. El estudio sobre la *Cerveza hecha en Asturias* nos pone de manifiesto la importancia que tuvo esta bebida y la cantidad de fábricas que la elaboraron así como quiénes lo hacen en la actualidad. Hay dos artículos dedicados al tema de la emigración: *Cesáreo el americano que transformó Rañeces* y *Servando Ovies, el avilesino del Titanic*. *Los palomares del concejo de Les Regueres* es un importante trabajo sobre estas edificaciones en peligro de extinción. La historia de la construcción y reconstrucción del *punte de Valduno* nos aporta datos significativos y abundante documentación. *Los llagares de sidra*, con especial atención al de *Casa Filicianu de Premoñu*, aparte de estar escrito en asturiano, nos lleva al pasado reciente en el que se podía fabricar sidra en casa para vender. El mismo autor nos conduce de nuevo por la *toponimia* en busca de los *caminos reales del concejo*. Por otra parte, *La fiesta de Santullano de 1958* nos ofrece un testimonio gráfico entrañable. Un artículo un poco nostálgico es el de los *Oficios extinguidos, los ambulantes*, que es un pequeño repaso por aquellos tiempos en que los pueblos tenían vida propia y sólo se alteraban con la llegada de estos artesanos o cómicos, que traían su mercancía pero, también, un estilo de vida diferente. Y, para finalizar, un pequeño recorrido por aquellas viejas costumbres en torno al *Antroxu y la Semana Santa*.

Gracias a nuestros patrocinadores, a los nuevos y a los que nos acompañan desde el principio, con quienes nos une un interés común: el amor por nuestros pueblos.

Gracias muy especiales a los autores que han dado lo mejor de sí mismos, poniendo interés e ilusión en lo que cuentan. Ellos son los que hacen historia. Un recuerdo para quienes aportaron artículos en otras ediciones y ya no están con nosotros

Esperamos que os guste y que, de hoy en un año, tengamos otro Anuario.

Sumario

	Pág.
Fragües en Llanera y Les Regueres, <i>Chema Martínez Álvarez</i>	3
Cerveza hecha en Asturias, <i>Claudia Prieto Rodríguez</i>	22
Cesáreo Fernández, el americano que transformó Rañeces, <i>José Manuel Pérez Fernández</i> <i>Rosa M^a Rodríguez Fernández</i>	36
Palomares del concejo de Les Regueres, <i>Pedro Paniagua Félix</i>	41
Topónimos Relacionados con el Camín Real. Aportaciones a la Toponimia de Les Regueres VI, <i>Feliciano Suárez Fernández</i>	48
L' Antroxu y la Semana Santa de antes, <i>Asociación La Piedriquina</i>	53
La fiesta de Santullano de 1958 a través de la cámara José M ^a González Villanueva	57
El puente de Valduno, <i>José Luis Martínez Quintana</i>	61
Antiguos oficios extinguidos: los ambulantes, <i>Rosa M^a Rodríguez Fernández</i>	71
Servando Ovies, el avilesino del Titanic, <i>Julio García Maribona</i>	76
Llagares de sidra en Les Regueres: Casa Filiciano de Premoñu. Un exemplu de fabricación de sidra nel sieglu XX, <i>Feliciano Suárez Fernández</i>	85

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: FRAGUA DE CASA EL FERRERU DE TUERNES EL PEQUEÑO. ÁNGEL FERNÁNDEZ LÓPEZ



FRAGUA DE CASA EL FERRERU DE ANDAYÓN, 1944. FOTO ARCHIVO LA PIEDRIQUINA

Llagares de sidra nes Regueres: Casa Filiciano de Premoñu. Un exemplu de fabricación de sidra nel sieglu XX

FELICIANO SUÁREZ FERNÁNDEZ

La sidra ye algo que ta mui xuníu a la nuestra tierra. N'Asturies ye unu de los productos que podemos considerar como emblemáticos, representativos de la nuestra identidá.



LLAGAR DE CA XUAND'ANIA. FOTO LUCÍA MARTÍNEZ

Nel territoriu de Les Regueres hai menciones a la sidra ya na documentación medieval. Hay un testimoni u de 1129 del pagu d'una rienta n'Andayón con "un sextario de sidra". Esto demuestra que se consu-

mía y, polo tanto, que habría llagares pa ellaborala. El más importante, ya mencionáu nel sieglu XVI, ye'l del Palaciu Bolgues. Nel Catastru del Marqués de La Ensenada, de 1752, menciónense delles cases que tienen llagar, como la de Don Pedro Valdés, en Valdunu. Tamién se diz que la pipa de sidra, la medida habitual pa esta bebida, equivalía a "diez y ocho cántaras mayores del Pays" y que valía "sesenta reales de vellón." N'époques más modernes hubo munchos más llagares nel nuestro Conceyu. Por citar dalgunos: el de *Ca' Güeyo* de Biedes, el de *Cal Casero* de Parades, el de *Ca' Tomás* de Agüera, el de *C'Anselmo* del Carcabón, el de *Casa D. Manuel* de Llazana, el de *Casa Vitoriano* en Sotu y el de *Ca' Llurienzo* en Sotu, que dempués vendió al bar de Casa Julio. Otros más pequeños tuvieron en La Trecha, en La Barrera de Sotu, en *Ca' Lluis* de Agüera; en La Ferrería, en *Casa Josefa* comprau en La Amistad de Uvieu; en *Casa Cueva* de Ania...



LLAGAR DE LA FERRERÍA. FOTO PEDRO PANIAGUA



LLAGAR DE LA FERRERÍA. FOTO PEDRO PANIAGUA



FUSO DEL LLAGAR DE CAL CASERU
DE PARADES.
FOTO CLAUDIA PRIETO



VINAGRERA DEL PALACIO DE BOLGUES. FOTO J. I. PRIETO

El llagar yera un equipamientu demasiao caru pa que cualquier casa tuviera unu. Por eso solfen tar en cases pudientes o en chigres que pudieran saca-yos provechu económicu.

La mayor parte de les veces, los llagares yeren edificios separaos de la vivienda, normalmente oscuros y en sitios frescos. Esto yera importante pa conservar la sidra. Un exemplu tenémoslu en *La Fuente*, en Valdunu, col llagar de *Casa Lola*, que ta metío casi debaxo una peña. Yera importante que los llagares foren frescos pa que se conservara la sidra y nun se filara o se estropiara.

Por ausentarse su dueño, se venden en pública y estra-judicial subasta, antes del 25 del presente, todos los bienes que posée en la parroquia de Biedes, concejo de las Regueras:
Que se componen de dos casas, panera, llagar y de fincas á labor, prado y monte con mas de mil punares en produccion y otros muchos arboles frutales.

PUBLICADO EN LA OPINIÓN DEL 11 DE AGOSTO DE 1878

Nel llagar taba la *presa*, o llagar propiamente dichu. Esta presa taba formada por una base, o *camaráu*, unos postes verticales laterales, que se llamaben *berines* o *virgenes*, una viga principal que se subía y bajaba con un *fusu* o con un sistema de peses, según el tipu de llagar, y un *caxón*, formáu de tablines estreches por ente les que corría la sidra según se diba mayando. Amás de la presa, había barriques de diferentes tamaños. Yeren los *bocóis*, los *medios bocóis*, les *pipes*, les *medies pipes* y los *barriles*. Tamién taben allí los instrumentos que se empleaben pa corchar la sidra y los maderos que se colocaben enriba de la mazana cuando se diba apretando.

Casa Filiciano de Premoñu

En mi casa, en *Ca Filiciano* de Premoñu, hubo chigre dende fai más de cien años. Paez ser quelo punxo el padre de mi güela, Ramón de Pin. Esti Ramón de Pin tuvo mala salú y por eso mi güela, Sagrario, encargóse del chigre ya desde bien xoven. Hacia 1929, mi güela casóse con Filiciano, fíu de Manuel, de *Ca'l Dios*, que yera albañil y trabayaba tamién la madera. Yera un "curiosu" de la época. Nos años 30, mi güelu, Filiciano, compró el terreno que había al lao del bar y fizo nél un llagar. Esti llagar tuvo funcionando munchu tiempu, hasta los años 90 del sieglu pasáu.

Agora voy contar algunos recuerdos que recoyí de mi padre, que foi llagareru tamién, referentes al procesu de facer la sidra.

La cosa comenzábase en noviembre, más o menos. Lo primero, había que preparar les barriques, apretá-yos los aros, lavar toles ferramientes del llagar y poner el camaráu a amugar pa que la madera hinchara y nun vertiera la sidra. Tamién se lavaben les barriques con agua caliente pa que quedaren bien limpies y pa que hincharen.

La meyor época pa mayar ye cuando empieza facer fríu. Yera una bona señal que hubiera nieve polos montes, pol Aramu, polo menos. Ye necesariu que nun faga calor pa que nun haiga mosquitos que puean picar la sidra.

El día escogíu pasaben la tarde y la nuechi mayando, cuando yera "a porru", o seya, cuando había que machacar les mazanes en duernu ente varios paisanos, con *porros* o *mayos*. A veces los paisanos picábense ente ellos pa ver quién mayaba meyor y habíalos que, en vez de mayar de riba pa baxo, mayaben de lláu, pa echar la manzana al de al lláu o al de de frente. Los mayadores taben nuna plataforma alta, al lláu del llagar. Cuando ya taba bien machacada, la mazana mayada, la magaya, echábase en camaráu. Pa metese ente la magaya había siempre unes madreñes nueves y ensin pintar, con una tabla clavada nos tacos. Diba



Este artículo fue leído como pregón en la fiesta de San Martín de Bieles el 17 de septiembre de 2012.

EL CAMARÁU, ENRIBA PUEN VESE LES TINAJES. AL LLÁU, LA MÁQUINA DE MAYAR Y LA DE CORCHAR. FOTO FELICIANO SUÁREZ

La mazana que se empleaba en mi casa yera de Premoñu, de Ania y de Pumeda. A mi güelu gustábaly muncho la de *El Polléu*, porque la mazana, pa que fora bona, tenía que ser de zona solana. Feliciano yera muy perfechu pa toles coses y había que escoyer les mazanes a mano, una per una. En cada llagarada mayábase 3.500 kilos de mazana y facíen dos o tres llagaraes cada añu. Normalmente, la sidra facíase cada dos años, porque los años buenos de mazana yeren cada dos.

poniéndose paya de centenu más o menos a cada tabla que se llenaba. Así taben tola nuechi. Al final cenaben en casa y había juerga seguramente hasta les tantes.

A los dos díes empezábase a facer los cortes, o seya, a quitar la magaya de los laos del llagar y echala pal mediu, quitando tamién les tables de los laos poco a poco. La magaya diba colocándose en mediu, faciendo una corra, con una forma parecía al moñu de una mujer.

Cada día diba baxándose más, cortando la magaya de los llaos con un hachu y poniéndola pal mediu y diben quitándose más tables polos llaos. Cuando la magaya taba apilada había que apretala. El llagar de mi casa ye de fusu, con un fusu de fundición que vino de un taller de San Lázaru. El fusu tien una carraca y hay que meté-y una palanca de madera que cuanto más llarga seya menos tracción necesita, pero que hay que tener cuidáu porque, si la pértiga ye muy larga, pue dar demasiada tracción. Una vez, en mi casa rompió la viga d'enriba'l llagar, que ye de casi un metru de diámetru.

P'apretar la magaya colocábense unos tablones gordos encima y luego encima otros, más gordos y pesaos, que se llamen *marranos*. Esti procesu de apretar la magaya repetíase durante ocho o diez díes, en función de cuántes veces se apretara cada día.

La magaya sacábase del camaráu y poníase a secar. Dempués podía echáse-yos a les vaques ente la fariña.

La sidra que salía pente les tables del llagar corría per una canal qu'había alrededor del camaráu y cayía nunes tinajes, que yeren les dos mitades d'un medio bocói. Esa sidra diba echándose a calderaos nes barriques. Había que llenales toes por igual, pa que tuvieren toes la mesma sidra y pa qu'el procesu de fermentación fuera en toes el mesmu. La sidra diba fermentando y ferverdo. Al ferver, la sidra menguaba y por eso había que rellenar les barriques con sidra que se dexaba fuera. Cuando terminaba de ferver, en diez o doce díes, había que limpiar la espuma que salía pela boca la barrica. Tapábase con un corchu pa que nun entrara porquería, pero sin apretalu pa que nun hubiera muncha presión.

En febreru empezaba a probase la sidra, primero les barriques pequeñes, porque la sidra poníase primero pa corchar nelles. Pa corchar yeren bonos los meses de febreru y abril, pero non el de marzu. Facíense espiches en San José o en Semana Santa. Al cura Valdunu nun-y gustaba eso, porque, en Semana Santa, mi güelu tiraba voladores y facía espiches, que yeren casi fiestas.

Enantes de corchar, había que llavar les botelles. Pa corchar yera meyor el menguante. El día en que se corchaba, poníense a cocer los corchos, sobre todo cuando se corchaba a mano. Más tarde, coles máquinas, bastaba con ponelos n'agua templada. La sidra trasegábase con una manguera y diben llenándose les botelles. Había que mirar que nun tuviera demasio revuelta o tener cuidáu cuando se llegaba al fondu la barrica.

Les botelles colocábense debaxo'l llagar, echades unes enriba les otres. La sidra vendíase nel bar, aunque había muncha xente que venía buscala y que la llevaba por caxes, en caxes de madera.

Esto que vos acabo de contar ye lo que mi padre me contó de lo qu'el padre dél facía y lo que él tamién fizo durante bastantes años. Tamién yo, que yera un guaje, tengo recuerdos desos trabayos. Yera un procesu casi relixosu. Mi padre facíalo con muchu cuidáu y yera bastante repunante con les cosas del llagar. En los años 90 empezaron a venir con requisitos de sanidá y de calidá y toes eses moderneces y hubo que dexar de facer la sidra pa vender. En mi casa siempre se fizo sidra, tol mundu decía que yera muy buena, y la prueba yera la cantidá de xente que venía n'época de espiches, cuando casi nun había coches y les carreteres taben como taben.¹



DETALLE DE LA PARTE D'ARRIBA DE LES VÍRGENES, ONDE SE PUEN APRECIAR LOS TORNOS Y LES CINCHES DE FIERRO QUE LES ASUXETABEN. FOTO FELICIANO SUÁREZ



EL FUSU, COLA PÉRTIGA. A LA IZQUIERDA, L'EMBUDU DE TRASEGAR LA SIDRA Y A LA DERECHA LOS RABILES DE LA MÁQUINA DE MAYAR. FOTO FELICIANO SUÁREZ

¹ Este artículo fue leído como pregón en la fiesta de San Martín de Biedes el 17 de noviembre de 2012.