

Bares tienda en Llanera 2ª parte

CHEMA MARTÍNEZ

El objetivo anunciado el pasado año de culminar en el presente el estudio sobre los bares-tienda en Llanera, no es realidad en el presente *Anuario*; el gran número de establecimientos que aparecen, lo laborioso de conseguir no ya documentación, sino incluso información fidedigna sobre los mismos y , porqué no decirlo, la conveniencia de no agotarse persiguiendo contra reloj culminar una tarea que por las prisas pudiera resultar en alguna medida carente de garantía, me llevan a dejar en el tintero lo que, sobre el tema del enunciado, afecta a la capital municipal. Así pues, en lo que sigue nos ocupamos de Cayés, Lugo y Pruvia, con el propósito de ocuparnos de Posada de Llanera, en el próximo número.

La gran transformación en el hábitat de estas parroquias, las más afectadas por la evolución de las comunicaciones y las industrias, y la desaparición del ambiente rural característico de los pueblos en aras de una vida más urbana, con alto índice de “viviendas dormitorio”, de población ocupada en la industria y los servicios de manera exclusiva, así como la cercanía física a las grandes superficies, supone que cualquier vestigio de los bares-tienda al estilo tradicional, prácticamente, haya desaparecido. A ello, hay que sumar no ya la desaparición física de actores fundamentales, sino también cierto desplazamiento residencial tanto de los antiguos propietarios o sus descendientes como de los múltiples llevadores de los mismos, lo que dificulta cuando no impide la aportación personal de los protagonistas, pues su testimonio siempre intentamos sea la principal y preferente fuente documental en este tipo de trabajos, y así ha sido también, salvo muy contadísimos casos en el presente.

Obviamente, después de 1975, fecha límite para este estudio como ya hemos indicado el pasado año, han surgido y surgen en estas localidades múltiples establecimientos hosteleros de todo tipo: bares, cafeterías, sidrerías, gastrobares..., algunos con una trayectoria ya consolidada por años de servicio, y otros de fugaz vida,

tanto orientados al creciente número de habitantes en los núcleos de población tradicionales, como a la gran avalancha flotante que pasa la jornada laboral en Llanera, fundamentalmente en los polígonos de ASIPO y Silvota.

Basta imaginarse lo que popularmente conocemos como la recta de Coruña, donde aproximadamente en un kilómetro de longitud se apiñaban una decena de bares, desaparecidos con la llegada de Silvota y la autovía. Esta misma circunstancia se da en menor medida en Pruvia, donde la AS-II también afectó el devenir de algunos establecimientos eliminándolos físicamente con su trazado o haciéndolos inviables al desviar el grueso del tráfico por otro lugar. En esta parroquia, donde al decir de algunos, prácticamente todos los hosteleros que existieron eran parientes, sigue en la brecha “La Venta del Jamón”, 120 años después de la apertura de sus puertas, lo que le convierte en el establecimiento en activo más longevo del Municipio y en manos de la misma familia.

En Lugo, no hay que olvidar que el tren fue el motor fundamental de su inicial despunte económico y no solo por el gran volumen de “ferroviarios” que empleaba, sino también porque a través de él llegaba todo tipo de consumibles –incluso hielo y pescados– a esta localidad y también a las próximas. Desde este punto de vista, el popular nombre de la principal calle *-la estación-* merecería perdurar oficialmente, como lo hace en la memoria popular. Sería a lo largo de esa vía, hoy denominada José Manuel Bobes, donde surgirían una docena de establecimientos ya todos desaparecidos, salvo el Panera ahora retornado a familiares directos de los fundadores casi 70 años después de abrir sus puertas. Todo ello pone de manifiesto la enorme transformación vivida en todos los órdenes durante los últimos 30-40 años.

Nueve de los **sesenta y dos establecimientos ahora documentados** siguen abiertos hoy día, pero que hayan mantenido en alguna medida sus características

iniciales, serían únicamente cuatro. Los que perduran en manos de las familias originales, han evolucionado con los tiempos, con el mismo nombre en algunos casos, pero con una concepción del negocio acorde con esta época. Quizá el bar Cabeza en Lugo, sea una excepción notable, conservando cierto espíritu de chigre tradicional, aunque lejos ya de los cánones característicos de la primera mitad del siglo XX.

Para la totalidad de los ahora censados, salvo especificaciones concretas, que de haberlas se concretan particularmente en cada uno de ellos, son aplicables las generalidades que ya indiqué en la introducción al trabajo del pasado año, por lo que nos remitimos al *Anuario 9* si se desea refrescar la memoria sobre este particular.

Así pues, en lo que sigue, por parroquias y en orden alfabético, un inventario de los bares y bares-tienda de Cayés, Lugo y Pruvia que hayan existido o iniciado su actividad antes de 1975, precisando que la mayor o menor historia particular de cada uno de ellos, merecería un extenso capítulo para describir los avatares que, de toda índole, en ellos ocurrieron.

CAYÉS

Bar Belín (194?-197?)

Sexto bar a la izquierda de la carretera en dirección Posada a Lugones. También conocido como *Casa Mercedes la Guapa*, que junto a su hermana Luisa y su hermano Paco Cuesta Fernández, eran los propietarios y estaban al frente del establecimiento. Era bar y pequeña tienda de comestibles –se publicitaba en el porfolio de fiestas de Cayés de 1952 como “recién reformado” ofreciendo comidas, bebidas y café exprés- y en las de Lugo de 1957 ya no destaca el café exprés; el local cerró cuando las expropiaciones del Polígono. Tras abandonarlo los hermanos citados y mientras se llevaba a cabo la demolición estuvo a cargo aproximadamente desde 1981 a 1991 de Manuel Blanco Suárez, natural de Coruña y María Antonia Suárez López, popularmente Toñi, quienes ofrecían menús diarios.

Casa el Cazuelu / La Venta del Gallo (desde 1885)

De estas dos maneras se conoce este establecimiento. Fue llagar, bar, tienda mixta y estanco, situado a la derecha en la carretera general Oviedo-Avilés, nada más entrar en Llanera, en un solar denominado “Cierro” o “Prado del



PORFOLIO DE LAS FIESTAS DEL ROSARIO 1952

Puente”, haciendo esquina con la desaparecida carretera que conducía a Lugo de Llanera.

El origen de todo ello está en Faustino García Prado, (?-1927), natural de la Venta del Gallo, casado en segundas nupcias con Felisa González Díaz, (1841-1911), procedente de Illas, un matrimonio de labradores que disponía de amplia pumarada y llagar. Documentos familiares permiten afirmar que el llagar fue construido en 1885 y cabe suponer que nuestro Faustino es el mismo “Faustino García” citado por J. Gutiérrez Mayo y G. Álvarez Uría en la *Guía general de Asturias con mapa-itinerario*, de 1905, como industrial de “Vinos y Licores”, radicado en Cadage, que en aquel entonces abarcaba lo que hoy se conoce como La Venta del Gallo. A Faustino se le conocía popularmente como *el cazuelu*, dado que fabricaba ferradas de cobre, apelativo que pasó a todos sus descendientes, dio nombre al establecimiento y a la sidra de su llagar hasta 1973.

Seguirían al frente del negocio el hijo Manuel García González, y su mujer Carmen Reguera Suárez, natural de Puente Viejo, en Lugones, conocida como *Vira* o *Elvira* por todos. Habiendo fallecido Manuel,

CLIENTES DELANTE DE CASA EL CAZUELU EN ENERO DE 1955¹

Elvira contrajo matrimonio con su cuñado José García González, que había retornado de Cuba para ponerse al frente del negocio familiar. Les siguieron Ángela García Reguera (1916-2001) y su marido Emilio Valdés Cepa (1916-1992), natural de Lugones, aquella hija de Elvira y su primer esposo.

Ángela y Emilio permanecieron al frente del negocio hasta los primeros años de la década de 1940. Les seguirían Juan García Reguera, ebanista de renombre (1928-2012) y su hermana Carmina, aunque la presencia en el establecimiento de Carmen Reguera siguió siendo habitual hasta su fallecimiento.

El bar pasó por sucesivas manos de alquiler, siendo las primeras las de Asunción Iglesias de Pruvia en 1985, hasta llegar en 1997 María Flora Fernández, *Florina*, natural de Llanera, quien regentaría el bar, ayudada por su marido José Antonio, *Antón* para todos, y también por su hija Aida Suárez Fernández quien es la arrendadora hoy día desde 2011.

Durante algunos años, los llevadores, un tal Clemente, Germán Navarro, Enrique Tuñón... lo eran bien solo del bar o también del bar y del llagar conjuntamente, hasta que este cesó su actividad en 1973. En todo caso, la propiedad siempre fue de *los cazuelos*, hoy día en manos de Emilio Valdés García, nacido en 1939, quien nunca trabajó en el establecimiento.

No es posible poner fecha a la tienda mixta, pero parece seguro que ya existía en la época de Manuel y Carmen. Al final de la misma, en la década de 1970, aún se conservaban en uso los cajones para las legumbres y una estantería rústica de madera. El bar, el los años 30 del pasado siglo XX tenía el mostrador frente a la entrada, paredes de carga, una gran mesa alargada a

la izquierda de la puerta donde se celebraban las típicas partidas de cartas y dominó. Había alguna mesa más, pero no se servían comidas. No obstante, en 1952, se anuncia en el porfolio para las fiestas del Rosario de Cayés como lugar de “comidas y bebidas y lagar de sidra”. Para las fiestas de La Asunción en Lugo de 1957, solo pregona el lagar de sidra. Para muchos del lugar, permanece nítida la imagen de un bar lleno “hasta los topes” para, por la novedosa televisión, ver a Massiel triunfar en Eurovisión de 1968 con su *la la la*.

El estanco –hoy en el hotel de reciente construcción del Polígono de Silvota- ocupaba la parte baja derecha del edificio; el bar la parte izquierda y el llagar estaba retranqueado unos metros de la línea de fachada. En una parte del actual aparcamiento estaba habilitada la bolera de cuatreada hasta el fin de la dirección de Juan, quien además de acudir a las romerías de los alrededores donde instalaba la clásica barraca para venta de bebidas, fundamentalmente su propia sidra natural, organizaba espichas en el aparcamiento, e incluso baile amenizado por la gramola del *Topu*.

El tradicional nombre de El Cazuelu, desaparecería en la época de Germán, quien le puso Casa Germán, servía de manera habitual comidas rotulando en la fachada Restaurante y Bar la Venta del Gallo primero y después solo Bar, tal como se conoce hoy.

Bar el Chaquetu (1917-1937)

En Campiello, Cayés, conocido también como *Casa Manuel de Carmen*, fue fundado por Manuel Cuervo Fernández (1878-1948), natural de Cadage, abierto aproximadamente en 1917 y cerrado durante la Guerra Civil. Manuel enviudó muy joven y le ayudó en el bar su hija Josefa Cuervo García (1904-1988), nacida en la casa de Campiello y tiempo después, tras casarse en 1926, también el marido de ésta, José González García, (1902-1953), natural de Villaperi.

Era el típico chigre de pueblo, probablemente también con algo de tienda, que ocupaba la parte delantera de un edificio de dos plantas que, sin rastro del bar, aún está en pie. A la parte derecha del edificio y unos metros separada de éste, estaba la bolera de cuatreada.

Bar Coruño (193?-198?)

En sus comienzos, alrededor de la Guerra Civil, fue regentado por José Polledo; desde 1947 por Domingo Álvarez Álvarez y su mujer María Álvarez González, naturales de Somiedo a quienes seguirían su hija María y el marido de ésta, Amador. Para las fiestas del Rosario

¹ Las fotos, salvo que se indique lo contrario, son propiedad de los titulares de los establecimientos o de sus familiares.

de Cayés de 1952 y las de Lugo de 1957, se anunciaba como establecimiento de “paquetería, comidas y bebidas”, al que Amador añadió a la derecha del edificio una bolera en 1949. Era el séptimo a la izquierda de la carretera de Posada a Lugones. Domingo confeccionaba y vendía allí madreñas –sus anuncios de 1952 y 1957 en los porfolios de las citadas fiestas así lo mencionan- y, abandonada esta actividad, en el mismo local pasó a reparar calzado Luis Pérez Alonso, *el zapaterín*, natural de Lugo de Llanera. Cerró al final de la década de 1970 o primeros años de la siguiente.

Bar España (1950-1975)

El quinto bar en la recta de Coruño, a la izquierda en dirección a Lugones. Fue abierto alrededor de 1950 por Antonio Fernández, natural de Cayés y su mujer Adela Fernández; se anunciaba en 1952 como local de “comidas, bebidas y café exprés” y precisaba el anuncio la existencia de “bordadora”. José Alonso Vega, popularmente conocido como *Llomba*, y su mujer María Nieves Fernández Álvarez lo regentarían desde 1957 a 1979 y en el porfolio de las fiestas de Lugo de 1957, hacía constar únicamente “vinos y licores”. Él, simultaneaba sus funciones en el bar con las de guarda en el aeródromo de La Morgal. A la izquierda del edificio tenía bolera construida por *Llomba*. Desapareció aproximadamente en 1975 con las expropiaciones para habilitar el polígono de Silvota.

Casa La Chica (193?-2002)

Sería el cuarto en el margen izquierdo de la carretera de Posada hacia Lugones, y debe su nombre a Ángela Alonso (1901-1982), así apodada popularmente, natural de Lugo de Llanera que casada con Enrique Álvarez (1901-1936), de Cayés, serían los fundadores en los años 30 del bar-tienda, así como llevadores previamente del *Bar el Cruce*, en la bifurcación a Lugo a la entrada de Posada y del *Mesón de la Corredoria* en esta localidad.

Su hijo Francisco Álvarez Alonso, (1923-1979), nacido en Coruño, y casado con Purificación Colunga Rodríguez, (1924-2008) natural de Fonciello, conocidos como *Paco y Pura la Chica*, construyeron la casa de Coruño para vivienda y bar-tienda en 1950. El nuevo establecimiento abriría en 1954, aunque en 1948 ya aparece al frente del negocio Purificación, y permanecería operativo hasta el año 2002. En los porfolios de las fiestas de Cayés de 1952 anuncia “estanco, comidas y bebidas” y en el de Lugo de 1957, “comestibles, vinos y licores”.

A la izquierda estaba la zona de la tienda mixta, donde además de comestibles, era posible encontrar artículos de calzado –las típicas chirucas inclusive-, así como artículos de mercería. El bar, a la derecha, tenía el mostrador azulejado con solera de madera y tras él las baldas para bebidas y licores también en madera, recercadas con moldura tallada.

Había unas 7 mesas donde se servían menús, las comidas que los obreros de la fábrica de Explosivos traían de sus casas una vez calentadas en los fogones del bar y se jugaba al dominó, a la brisca de seis, de cuatro, al tute y al subastau. Las tertulias de los vecinos del barrio obrero de Coruño, de la Unión Española de Explosivos y de las parroquias limítrofes eran habituales. Entre los animadores fundamentales estaba Cuno Corquera, que recitaba sus *caxigalines* en bable.

En el comedor particular de la propia familia esporádicamente se servían a grupos de amigos y por encargo, guisos de jabalí, corzo, etc. que ellos mismos habían cazado.



CASA LA CHICA-PRINCIPIOS DE LOS AÑOS 60-PACO Iº DCHA Y PURA 3ª DCHA

Contaba con estanco oficial, un almacén de piensos y Paco la Chica era reconocido como buen ferrador con su propio potro y de su prestigio como ferrero podrían dar fe, entre otros, los obreros que en Silvota le encargaban templar los punteros que necesitaban en sus trabajos.

Casa La Gaitera (1934-1983)

Estaba en la Venta del Gallo, margen derecho de la carretera en dirección a Lugones, justo donde hoy está el puente de la AS-II, en una casa de bajo y piso con galería y sótano que se aprovechaba para almacenar las bebidas a buena temperatura.

Fue fundado sobre el año 1934 por José Alonso Heres, popularmente conocido por *Pin* natural de Lu-



CASA EL GAITERU-ENRIQUE FDEZ Y BENIGNA FDEZ

gonos y Carmen Fernández Fernández, del Gaiteru de Cayés (1913-2002).

Enedina, hermana de Carmen y mujer de *Pin*, estaba casada con Ramón Rodríguez, (1914-1977) natural de Lugo. Carmen y Enedina estuvieron al frente del establecimiento tanto cuando sus maridos estaban movilizados en la Guerra Civil como posteriormente a ésta, al ser ellos empleados en las fábricas de la zona.

Al regreso de la Guerra, *Pin* y Carmen se trasladaron a Lugones donde comenzaron con el Bar *Pin*, mientras que Enedina y su marido Ramón siguieron en Casa la Gaitera en La Venta del Gallo. Al fallecimiento de Ramón en 1977, la hija Conchita Rodríguez Fernández y su marido Jacinto Cuevas Gómez, retornados de Francia, acompañaron a Enedina al frente del negocio un tiempo. Más tarde, sería Beatriz Requejo, nieta de Ramón y Enedina, quien se hizo cargo del bar-tienda durante unos meses antes de su cierre en 1983.

En el porfolio de las fiestas del Rosario de Cayés de 1952, anunciaba “comidas y bebidas”, así como “carnicería”. El bar ocupaba la parte delantera del bajo y tras él estaba la cocina. A la izquierda del bar, en la década de 1940 se instaló una carnicería para la que se habilitó acceso propio desde la calle y que atenderían tanto Ramón como Enedina hasta la década de 1970. Un

mostrador y estanterías de madera, una mesa alargada y varias más pequeñas, constituían el mobiliario del bar donde obreros de *La Estufa* tomaban el menú a base de cocidos e incluso lo que ellos mismo traían en la tartera y que se les calentaba en el bar. Los callos de la casa eran especialmente apreciados y las partidas a las cartas y al dominó habituales.

Contaba con bolera de cuatreada más o menos hasta 1960, a la izquierda de la casa. Ofrecía hospedaje y el bar tenía agua corriente propia, procedente de un depósito en la parte superior del edificio, que llenaban a diario mediante calderos desde la cercana *Fuentina*, ya desaparecida como consecuencia de la autovía.

Casa El Gaiteru (1925-1936)

Estaba en la localidad de Arroyo, Cayés, en la casa de este nombre. Fue abierto por Enrique Fernández Fernández, (1899-1940), natural de dicho solar y por Benigna Fernández Vázquez (1887-1955), natural de Cayés, sobre 1925 y estaría abierto hasta la Guerra Civil. El bar ocupaba el bajo de la parte derecha delantera de la casa actual y era atendido fundamentalmente por Benigna y su numerosa prole, pues Enrique, además de su trabajo en la cercana fábrica de Explosivos, atendía una serrería y acudía con su gaita a las romerías, banquetes y celebraciones de los alrededores.

Era un bar de pueblo para despachar poco más que vino, cerveza, anís y coñac, pues los 14 hijos del matrimonio y las actividades profesionales ajenas al bar del cabeza de familia, no permitían mayor dedicación. Hubo bolera de cuatreada situada a la izquierda del hórreo actual, entre la carretera y la casa de piedra que tiempo atrás albergó la serrería.

Bar Jamín / La Gallineta (1945-198?)

Debe su nombre a una charca existente en terrenos hoy día del Parque Tecnológico donde abundaban este tipo de aves. Inicialmente y bajo la denominación de Bar Jamín existió desde 1945 a 1950 un bar con bolera en las inmediaciones de la serrería El Caxeru, en el margen izquierdo de la carretera de Avilés a Lugones, regentado por el matrimonio formado por Benjamín Duarte Menéndez natural de Fonciello, (1907-1986) y Benigna Fernández Fernández, de Cayés (1909-1996).

El mismo matrimonio sería el que en 1950 fundaría y atendería, ayudado por sus hijas, el bar conocido como *La Gallineta* muy cerca de la anterior ubicación pero en el margen derecho de la citada vía, que permanecería abierto hasta los primeros años de la década de 1980. Contaba con mostrador de obra curvado a

la derecha frente a la entrada, con mármol rojo en la encimera, y una estantería de escayola simulando una gallineta de considerables proporciones tras él, sobre la que se distribuían las botellas de bebidas y licores. Una cancela de madera de media altura con una gran botella de Fundador superpuesta, separaba el bar de la vivienda. Vendían tabaco; una mesa larga y varias más pequeñas, en madera, configuraban el bar. Tras el mostrador estaba la cocina. Benigna cocinaba muy bien los callos en temporada, hacía menús diarios y también calentaba el propio que traían los obreros de La Estufa.



BENJAMÍN-BENIGNA E HIJAS EN EL BAR-LA GALLINETA



BENJAMÍN Y BENIGNA ANTE LA PUERTA QUE SEPARABA LA VIVIENDA DEL BAR LA GALLINETA

La Nueva España era el periódico a disposición de los clientes. Las partidas a las cartas y dominó eran memorables y hay quien recuerda que algunas de éstas se terminaron bajo la luz pública en la cuneta de la carretera a altas horas de la madrugada, una vez ya cerrado el bar para permitir a Benjamín un mínimo descanso antes de incorporarse a sus funciones en la fábrica.

Tanto el *Jamín* como *La Gallineta*, en este caso ubicada en la parte trasera del edificio tuvieron bolera de cuatreada, y los servicios de ésta sirvieron de vestuario a los participantes en las vueltas ciclistas que coincidiendo con las fiestas se celebraban en Cayés. En el porfolio de las del Rosario de 1952, anunciaba “comidas, bebidas y estupenda bolera”, destacando el nombre propio de *Benjamín Duarte*; para las fiestas de Lugo de 1957, ya hacía hincapié en *La Gallineta*, pasando a segundo plano *Benjamín Duarte*.

Casa el Infeliz (19??-1976)

Octavo y último establecimiento en Coruña a la izquierda de la carretera hacia Lugones. Se supone primeramente bar-tienda conocido como *Casa Felicidad* ó *Frutos*, nombre éste correspondiente a un militar destacado en el Campo de Aviación de La Morgal. Más tarde

sería Sabino Alonso Hevia quien puso al frente del local durante un tiempo a un empleado, probablemente solo como bar. En este periodo tenía sus paredes decoradas con murales de temática aeronáutica, lo que le supuso el sobrenombre de “ciudad del aire”. Tras Sabino volvió a manos de Felicidad ¿Fernández?. Durante algún tiempo y desde 1953 serían sus últimos llevadores, ahora ya solo como bar, Ismael Arias Arias y su mujer Avelina Arias Álvarez, naturales de Grado, y él además, tratante de ganado. Ismael Arias se anunciaba para las fiestas de Cayés en 1952, como dispensador de vinos y licores además de comestibles. Cerró en 1976 y tenía bolera, desde la primera época de Felicidad, a la izquierda del edificio.

Casa Josenón (¿1950-1979?)

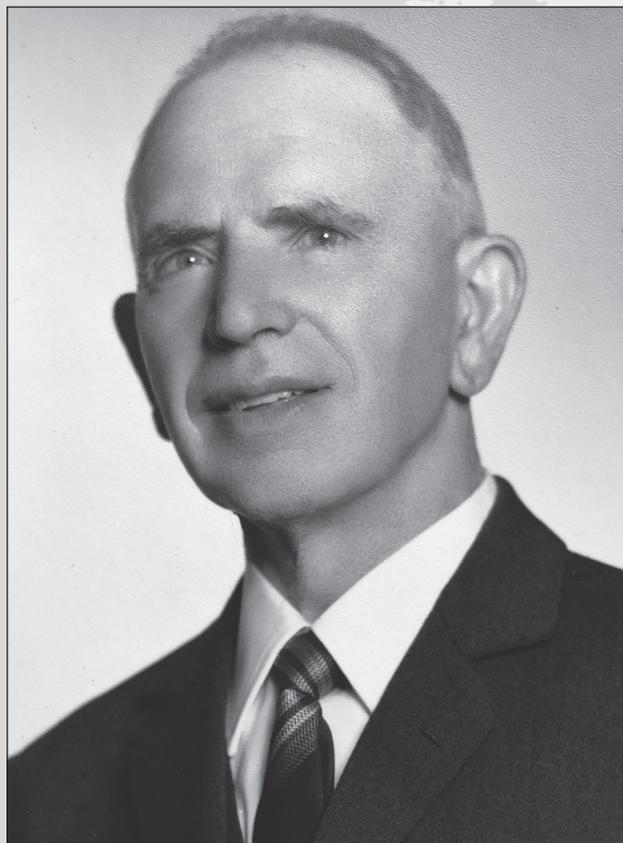
Ubicado en las inmediaciones de la actual clínica canina, donde *la fabriquina de Guisasola*, fue regentado por José Hevia y su mujer Carmen y, posteriormente, por la hija María y Ramón el marido de ésta. Para las fiestas patronales de Cayés, en 1952 se anunciaba como local de “comidas y bebidas” así como “bordadora” y en las de Lugo de 1957 solo como “bebidas”.

Casa el Llobu (195?-1977?)

El tercero yendo de Posada hacia Lugones, inmediatamente antes de *La Chica*, y fundado por Doroteo Álvarez, natural de la Puebla de Montalbán (Toledo) quién casó con Rosalía Álvarez, (1905-1973) de Cadage. En el porfolio de las fiestas del Rosario de Cayés de 1952, figura como “comidas, bebidas y garaje de bicicletas”. Sería Rosalía la que estaría al frente del bar en los años posteriores a la Guerra Civil. Tras permanecer cerrado un tiempo, lo regentó la hija de ambos Margarita Álvarez Álvarez, quien también ofrecía comidas. A ésta le sucedió su hijo Valentín en la década de 1980, quien lo transformó en una suerte de café musical hasta su cierre. Debe su nombre al apodo con el que era conocido José Álvarez, antepasado familiar conocido por su activismo político en Cayés a principios del siglo XX.

Casa El Madreñeru (desde 1961)

En la localidad de Cadage, Cayés, debe su nombre a que el abuelo era madreñeru. El edificio fue construido aprovechando los domingos que no debía acudir a la fábrica, entre 1958 y 1960 por Manuel Iglesias Martínez, (1897-1984) natural del Naranco, albañil de profesión y empleado como tal en la fábrica de Metales ayudado tanto por la familia y en particular por su hijo Jaime Iglesias Fernández (1935) como por colegas del trabajo.



MANUEL IGLESIAS MARTÍNEZ 1971

El establecimiento abrió en 1961 más como tienda que como bar y estaban al frente del mismo Caridad Iglesias Fernández (1922-2014) hija de Manuel y María Francisca López Iglesias, popularmente *Mari*, nacida en Oviedo en 1934 y mujer del citado Jaime.

Inicialmente el bar contaba con un mostrador revestido de azulejo y un apoyabrazos de madera. La tienda mixta al estilo tradicional de los pueblos, donde era posible encontrar aperos de labranza, calzado, artículos de ferretería, mercería, droguería, tabacos, etc. y todo tipo de comestibles, ocupaba la mayor parte del local, con mostrador y estanterías de madera y bajo éstas, cajones –que se conservan- de considerable tamaño y tapa de cristal para almacenar las legumbres a granel. Lo que no había en existencia, podía encargarse. Una reforma en 1971 separó físicamente la zona del bar de la tienda.

No se daban comidas, dispuso del primer teléfono público de Cayés, una bolera de cuatreada desde 1962 a 1973 aproximadamente, en la zona que hoy día es aparcamiento a la izquierda del edificio, fue sede de la popular *Peña de Lotería el Madreñeru* y las partidas a las cartas eran numerosas y muy concurridas, particularmente los fines de semana.

La familia fundadora del establecimiento dejó el establecimiento el 31 de diciembre de 1999, momen-



CASA MADRENERU NOVIEMBRE 2016. FOTO CM

to desde el que desapareció la sección de tienda mixta. Como bar, siguió al frente en régimen de alquiler y durante unos cuatro años un portugués de nombre Felipe, quien comenzó a dar con bastante éxito menús diarios; siguieron otros tres alquileres hasta llegar a la actual Concepción Huemes, al frente desde comienzos del 2014.

María Pola (19??-1985)

Ubicado en el límite de Coruño con Posada, en la primera de las viviendas conocidas como “las cuatro casas”; no tenía mostrador alguno, era más tienda que bar y los comestibles de más uso, las pocas chucherías de la época –que María vendía también por las romerías- así como *pintas* de vino los despachaba sobre una pequeña mesa en el propio pasillo de la casa. Después de María, José Manuel Bango, *Pepín de Bango*, de Villaperi, pasó a ocupar la vivienda y siguió con el bar poco más de un año. Se estima que cerró en 1985.

Casa Nati (1956-1962)

Para algunos, también conocido como *El Fondín*, estaba ubicado en Campiello y fueron sus fundadores el matrimonio formado por José Álvarez Heres, (1928-2008) Pepe Riaño, natural del barrio de Riaño en Villaperi y Natividad Álvarez Álvarez (1932-2016), nacida en Castiello, Brañes.

La mayor dedicación al bar corría a cargo de Nati, pues José, conocido como *Pepe Riaño* por el lugar de nacimiento, era carpintero, profesión que desarrolló en varias firmas comerciales, tenía estudios de artes y oficios, hacía tallas en madera algunas de las cuáles pueden observarse hoy día en diferentes establecimientos hosteleros por Llanera, e incluso impartió clases sobre madera en actividades organizadas por el Ayuntamiento llanerense.



CASA NATI-NATI Y PEPE RIAÑO

En los pocos años de actividad que tuvo, hay quien cree recordar que despachaba también comestibles y su hija tiene oído que los callos que salían de la cocina de Nati eran popularmente muy apreciados.

El Palacio (1955-199?)

En La Ponte de Cayés, adosado a la derecha del palacio, noble edificio reedificado en 1836, y hoy día todo el conjunto propiedad de ciudadanos chinos.

Difícil precisar sus inicios, que se suponen sobre 1955, cuando se recuerda a Baltasar Fernández, natural de Fitoria y su mujer Mercedes Peláez Martínez, de Cayés, al frente del mismo. Posteriormente estaría al *frente Pepe el Cubano* también conocido como *Pepe Rogelio*, de Villaperi y en otro momento, Manuel Seijas y su



VISTA DEL BAR PALACIO. FOTO DE LUIS CARLOS VILLANUEVA YENES

mujer María, a quienes siguió uno de sus hijos. Terminó su actividad en la década de 1990.

Un mostrador de madera frente a la puerta de entrada, una puerta de acceso al piso de arriba tras el mostrador, y algunas mesas del mismo material donde se servían menús y se jugaba a las cartas, son los recuerdos que perduran en los mayores del lugar. Era tradicional jugarse una botella de sidra en las partidas de bolos en la bolera de cuatreada que tenía delante del edificio.

Casa Pavón (189?-193?)

Debe su nombre al mote adjudicado a Manuel Paredes Norriella, (1871-1971) que procedía de una casa cercana al río en la zona de Lugones, casado con María López García (1874-1933), natural de Cadage. Ellos fueron los fundadores del bar, aproximadamente en los últimos años de la década de 1890 y que cerraría en la de 1930. Situado en Cadage, en la ladera izquierda en dirección a La Ponte, a la salida de la curva de la carretera que sigue a Casa el Madreñeru, lo atendía principalmente María y sus hijas, pues Manuel ejercía como carretero para lo que disponía de un buen carro y una pareja de potentes gües. Era bar y disponía de algo de ferretería. Aunque ya no queda nada del mobiliario, hasta los años 40 del siglo XX se conservaba en el local original el mostrador y estanterías de madera.

Casa Roza / Bar Tineo (1933-2012)

En dirección a Lugones, por la antigua carretera general dirección a Oviedo en un edificio datado en 1910, propiedad de una tal Aurora y situado inmediatamente después del Chalet de los Guisasola que aún hoy se conserva cercano al falso túnel de la Autovía AS-II.

Típico bar de carretera regentado en régimen de alquiler desde 1933 hasta 1966 por Maruja Díaz Díaz y su marido José Duarte Roza, quienes dieron con este apellido el nombre al bar. Aparece como Viuda de Roza en el porfolio de las fiestas de Cayés de 1952 como local de "comidas y bebidas". Le siguieron en el traspaso desde marzo de 1971 al 2012, el matrimonio natural de Tineo constituido por Eugenio Berdasco Barrero nacido en 1942 y María Enedina González Gallo, nacida en 1948, popularmente conocida como Maruja, consolidando *Tineo* como el nombre oficial del establecimiento hasta su cierre.

El buen hacer en los fogones de Maruja González, permitió ofrecer de manera habitual comidas donde además de la fabada y el pote asturiano, los callos y el

chosco con cachelos tan típico en su terruño de origen, eran un manjar especialmente valorado.

Desde 1934 hasta 1962 tuvo bolera; además de las tradicionales partidas de cartas, en este local, tuvo su sede la Peña de Rana denominada *La Santina*, desde comienzos de la década de 1990 hasta el cierre del bar en noviembre de 2012. La mesa de la rana así como numerosos trofeos conseguidos por dicha Peña, se conservan con mimo en una casa particular de la zona.

Casa Saturno (desde 1945)

En Cadage, a la izquierda de la carretera en dirección a Villaperi, está este bar fundado por Saturnino Tuñón López (1926-2012), nacido en los Estados Unidos pero residente en Brañes y María Carmen Sánchez Pintado, (1927-2010) de Tuernes el Grande. Casados a temprana edad, adquirieron el solar cercano a *La Estufa*, donde trabajaba Saturnino y construyeron el edificio para vivienda y bar que abrirían en 1945.



M^a CARMEN Y SATURNO

La buena marcha del negocio requirió que Saturnino abandonara la fábrica sobre 1946 para atender el bar, la tienda, hacer portes, excursiones —aún se recuerdan las que se organizaban para ir a ver la vuelta ciclista a España— repartir a domicilio encargos y las compras del mes tanto por Cayés como por otras localidades cercanas, primero con una Vespa-motocarro y después con un furgón. María también tomaba el volante con solvencia para todas estas actividades y con el tiempo ayudarían al matrimonio sus hijos Saturnino y José Ramón.

La tienda, inicialmente ocupaba el ángulo de la fachada de la carretera con el parking y tiempo después fue separada del bar pasando a la izquierda del edificio con fachada a la carretera general y terminaría su actividad con la llegada de las grandes superficies. En

dicha tienda había de todo, como corresponde a una típica tienda mixta de pueblo, asociada a la Cooperativa SOCAL. Incluso piensos para animales, herramientas, todo ello con venta a crédito que se registraba en voluminosas libretas algunas de las cuales se conservan y también disponía de una máquina manual, a rabil, para hacer tabaco. El bar sufrió transformaciones en el devenir de los años pasando de los simples menús a comidas a la carta e incluso instalando parrilla. Del comedor de reducido tamaño con una única mesa donde cabrían 10-12 personas se pasó al de hoy día con amplias y modernas instalaciones, así como un extenso merendero al aire libre. Aún se recuerda en los primeros tiempos del bar, la concentración de parroquianos para escuchar los partidos que se emitían por la radio, reuniones que años después se repetirían con la llegada de la televisión. Los hijos del matrimonio, harían reiteradamente de disk-jockey con un pequeño tocadiscos que aún atesoran.

En 1968 al construirse las 2 piscinas que aún se mantienen –para niños y adultos–, fue necesario abandonar la bolera de cuatreada que habían instalado en 1952, y dio origen a varias peñas y campeonatos.

Tan amplias y variadas instalaciones requirieron siempre la contrata de personal, la mayoría mujeres del propio pueblo. La familia fundadora cesó al frente del negocio en la década de 1990, quedando el bar en régimen de alquileres sucesivos, momento en que Casa Saturno, popularmente también *María Saturno*, pasó a llamarse *La Piscina de Cayés*, nombre que hoy día reza en las fachadas del establecimiento, aunque en un lateral conserva pintado lo de parrilla y merendero *San Julián*. En los últimos dos años, José Ramón Tuñón Sánchez, hijo de los fundadores mantiene abierto el bar a la espera de un nuevo inquilino.

Casa Silvestre (1940-1975)

Sería el segundo bar en la margen izquierda de la carretera Posada-Lugones. Silvestre era natural de Salas, y se estima tuvo el bar-tienda desde la década de 1940. Un recuadro publicitario en el porfolio de las fiestas de Cayés de 1952, indica que tenía “paquetería, comidas y bebidas”. En 1958 pasó a regentarlo Benigno Díaz Méndez (1910-1991) y su mujer Balbina Méndez Lozano (1916-2014), naturales de El Moradín, en Cornollo, Pola de Allande. Este matrimonio siguió con ultramarinos y bar hasta el cierre en 1975, a consecuencia de las expropiaciones para la Autovía hacia Posada. Allí se despachaba el pan que les traía la panadería Carracedo de Lugones.

LUGO DE LLANERA

Bar El Álamo (1962-2004)



BAR EL ÁLAMO. PIEDAD Y CONCHITA. FOTO GRAÑA, POSADA DE LLANERA

Estaba en Lugo de Llanera en el margen derecho de la calle José Manuel Bobes, en dirección a la estación y cercano a ella, fue abierto por Manuel Díaz Álvarez (1920-1991) popularmente *El Tuno*, y Enedina García Nicieza (1919-1992), también propietarios del restaurante *Santa Rosa* en esta localidad. El citado matrimonio y su descendencia simultanearon la atención del chigre-restaurant de Santa Rosa y este bar, y también del *Mesón Martínez*, situado frente a este, abierto en la década de 1980. En el porfolio de las fiestas de Lugo de Llanera se anunciaban en 1989 los tres establecimientos de manera conjunta. Al faltar los fundadores, serían los hijos quienes continuaran la tarea en solitario hasta el cierre de *El Álamo* en 2004. Mobiliario de madera, las clásicas partidas, menús e incluso bodas se celebraron en este establecimiento, que también contaba con bolera.

Casa Amancio (1943-1999)

Estuvo situado en la acera izquierda en dirección a la Renfe, de la vía principal, a continuación de la actual calle Severo Ochoa. La casa de bajo y piso fue construida por Amancio aproximadamente en 1943 y la apertura del bar con tienda mixta y hospedaje se estima como inmediato a la terminación del edificio.

Amancio García Muira (1899-1965) era natural de Grandas de Salime y fue el fundador del establecimiento. Se casó en segundas nupcias con Ana Prado Quirós (1916-2016), *Anita* para todos, natural de Mundín. Después, sería Leonides García Prado (1950-1997), hija del matrimonio y conocida como *Lerina* quien se ocuparía del negocio hasta 1988; desde 1989 hasta el



ANITA Y LERINA HACIA 1965

cierre del bar en 1999, lo llevaría en alquiler Laureano Uría, ya solo como bar.

El bar ocupaba la parte baja del edificio, tenía un patio trasero utilizado como parking donde incluso había un gallinero y una pequeña cuadra para una vaca. En el sótano usado como almacén se criaban al año unos cuatro cerdos que después se consumían tanto particularmente por la familia como en las comidas servidas en el bar. Entrando en el local, a la derecha estaría la zona de bar y a la izquierda la tienda.

El mostrador que hacía ángulo en L, era de madera en tablillas verticalmente machimbradas y en los últimos tiempos ya de cemento revestido con plaqueta y solera de madera. Las estanterías eran de madera probablemente en color verde. Al fondo estaría la cocina, un comedor y desde el mismo bar se accedía a las siete habitaciones en que se distribuía el piso superior que tam-

bién contaba con cocina, y que configuraban la zona del hospedaje usado por obreros tanto de las industrias cercanas como los dedicados a la madera, muchos de ellos portugueses.

Un banco corrido y unas 2 o 3 mesas de madera sería el mobiliario del bar, aparte del comedor. Los callos de Anita tenían mucha fama e incluso los servía al *Royal* de La Miranda durante algún tiempo. La afluencia de clientes a la hora de comer obligaba a varios turnos de menús diarios, a base de sopas y potajes. El caldo de Anita, la sopa de marisco y los mejillones eran muy demandados.

La tienda despachaba fundamentalmente ultramarinos, pero también productos de higiene, calzado, etc. Un anuncio de 1957 para las fiestas locales de La Asunción, especificaba que "Amancio García" ofrecía "Comidas, Bebidas y Paquetería". La ventana a la calle principal existente en la zona de la tienda, era un escaparate de los productos en venta.

En las partidas a las cartas de la tarde había incluso mujeres. La *Peña de los 15*, jugadora de Lotería y Primitiva fundamentalmente, además de degustar los guisos de la casa, tenía su sede en el local.

Casa Angelu - La Ferrocarrilera (1948-1997)

Frente a la estación del ferrocarril, en la esquina con la calle José Manuel Bobes, esta tienda mixta y bar se alquiló en 1948 por el matrimonio formado por Laureano Fernández Díaz (1897-1971) y Amparo Nicieza Huergo (1893-1995) naturales ambos de Lugo.



CASA ANGELU-LA FERROCARRILERA

Su antiguo propietario, José Trabanco, ya tenía la misma tienda mixta y bar desde fecha que no es posible precisar, con el nombre de *Ferrocarrilera*. Aún hoy se le recuerda con este nombre, unido al de Angelu, éste proveniente quizá de un antepasado de la nueva familia.



PORFOLIO Nº SRA. ASUNCION-1957

Curiosamente, en 1957 para las fiestas de Lugo, aún se anuncia Laureano Fernández Fernández, “comidas, bebidas y ultramarinos”, por lo que no es fácil precisar si hubo cambio “oficial” del nombre del local. Ocupaba un amplio edificio de dos plantas con puertas de acceso por las dos fachadas, tanto la de la calle principal como la que daba a la estación de tren. En el chaflán, había un escaparate a la antigua usanza, bien protegido. El piso superior estaba dedicado a vivienda, estando una parte alquilada a personas ajenas a la familia.

Quienes se ocuparían del establecimiento serían las hermanas Nicieza Huergo, con Oliva a la cabeza, Dolores ocupándose de las compras y Amparo de la cocina. En el detallado inventario de bienes y mercancía que se traspasaba –inventario que se conserva en buen estado por su nieto Jesús Ángel- figura un retrato de Franco valorado en 150 pesetas de la época.

Lucía Fernández Nicieza, hija de Amparo y Laureano, se ocuparía de las labores auxiliares del establecimiento y sería quien lo cerró en 1997, cuando la rentabilidad comenzaba a ser dudosa. Laureano, por su parte, compaginaba el atender a las vacas que había en el patio posterior de la casa, con su empleo en la fábrica de Metales.

Su escaparate, repleto de zapatillas, aún permanece en la retina de los mayores del lugar. En el interior, 2 mostradores en madera, 5 mesas con solera de mármol sobre pies de hierro forjado, y 2 más de gran tamaño, una de 2 metros y otra de 4 de largo por 1,5 m de ancho cada una, dan idea de las dimensiones del local, con comedor y trastienda. Sobre aquéllas, las tradicionales y típicas partidas a las cartas y dominó eran habituales. Estanterías de madera ricamente talladas resistieron hasta el final del negocio. Se despachaba todo tipo de bebidas, anís, coñac, ginebras, sifones, refrescos...; disponía de 5 barricas de vino a granel.

Aparte de los menús diarios que daba, fundamentalmente de lo que se preparaba para los propios de la casa, las patatas rellenas de carne era un manjar especialmente reconocido. También se calentaban las tartaras con las comidas de obreros, cobrándoles las bebidas y el café que pudieran tomar.

Chocolate, conservas, queso, dulces, galletas, bombones, caramelos, embutidos, fruta, aceite, vinagre, azafrán, azúcar, garbanzos, lentejas, y demás comestibles en general, además de zapatillas, ropa interior, hilos, telas, medias, agujas de coser, botones, etc, formaban parte de lo que a diario se despachaba. Nunca hubo artículos de ferretería. A todo aquello habría que añadir algo de papelería, como sobres de correspondencia, sellos de correos, papel de cartas... y aunque no había estanco oficial, se vendía tabaco, -tanto de tabacalera como “de contrabando”- papel de liar, cerillas, etc. Asimismo se sellaban los boletos de quinielas, en aquélla época dedicadas exclusivamente al fútbol.

Casa Pilarona /La Bolera (desde 190?)

En Castiello, al margen izquierdo de la carretera en dirección a Pruvia, ocupa un edificio de considerables proporciones, construido por Faustino y Pilar a quienes nos referiremos a continuación, que hasta una reforma integral en 1997 conservaba en el piso superior dedicado a vivienda balcones donde hoy están las ventanas. No es posible precisar fecha de construcción, pero mis informantes suponen que el origen habría que fijarlo en los primeros años de 1900.

Fueron sus fundadores Faustino Álvarez, natural de Villabona, fallecido en la década de 1990 y su mujer Pilar, popularmente llamada *Pilarona*, ya fallecida alrededor de 1950. La hija de este matrimonio, también llamada Pilar, casada con José María Díaz, natural de La Miranda, siguieron con el negocio de bar y tienda mixta –fundamentalmente comestibles- hasta aproxi-



LA BOLERA, ESTADO ACTUAL

madamente 1990. En este año tomó las riendas del negocio durante unos dos años, ya solo como bar, su hijo José María Díaz Álvarez, *Chemari*, fallecido en 2013, y tras varios inquilinos, en 1997 lo adquirió Orfelina Solís Díaz, nacida en Serín en 1953 pero residente en Campiello desde 1955 y hoy día al frente del bar-restaurant conocido como La Bolera, quien con la ayuda de su familia y un empleado ofrece en modernas instalaciones, menús diarios, tapas, celebración de cumpleaños, etc.

Para las fiestas de Lugo de 1957, José María anunciaba en el porfolio de las mismas “tienda mixta comidas y bebidas”, sin referencia al nombre del bar; Para las de 1989, ya aparece el nombre de *La Bolera*, sin más detalles.

Casa Pilarona, tenía las dimensiones prácticamente iguales a las que hoy día ofrece el bar. Una puerta de acceso en la fachada a la carretera, el mostrador enfrente y en L a la derecha, como en la actualidad, tienda a la izquierda, bar a la derecha. Lo que hoy es comedor era antes un almacén con acceso desde el propio bar.

La primera bolera estaba desde 1963 donde hoy está el merendero y tras su castro había un cercado de manojos de narvaso lo que le daba un original aspecto. En 1997, con la reforma integral acometida por Orfelina y su familia, se trasladó al otro lado de la carretera pegada al parking, bolera que fue cubierta en el año 2003 y hoy día está convertida en almacén.

Bar Cabeza (desde 1960)

En la carretera de La Venta del Gallo, como reza su anuncio en el porfolio de las fiestas de Lugo de 1989, inmediatamente después de la Iglesia, permanece hoy día este bar surgido en 1960 de la iniciativa de Juan Cabeza Menéndez, (1919-1968), natural de La Venta

del Gallo y Argentina Cimadevilla Rodríguez, nacida en 1926 en Granda, Siero.

Siempre fue solo bar y aún hoy día mantiene un aspecto bastante tradicional; ocupa toda la parte baja de una casa con corredor con una barra en L que hasta 1980 era de madera y alta, siendo hoy día de cemento revestida de plaqueta en el frente y formica en la parte superior, con algunos taburetes de madera ante ella. Un mueble de aluminio sirve de refrigerador y nevera al tiempo que de estantería. En su parte trasera está la cocina y un pequeño comedor con capacidad para unas doce personas, además de las 4 mesas con estructura de hierro revestidas de formica en el propio local del bar.

En 1963 instaló la televisión en blanco y negro, lo que supuso que poco a poco la bolera de cuatreada construida en 1961 delante del edificio, dejara de tener atractivo para los clientes, desapareciendo en 1967.

Sirvió numerosos menús a base de cocidos y carne, a los obreros de la cercana Colle-Steel hasta los primeros años de la década de 1980. Aquellos obreros pasaban al inicio de su jornada laboral por el bar a tomarse la tradicional copita de orujo, encargar la comida o dejar la tartera para que estuviera caliente a la hora de comer, comida que hacían por turnos dado lo numerosos que eran y el limitado espacio del local.

Allí se celebraron algunas despedidas de solteros. A comienzos de la década de 1990, la peña Gastronómica *Los Probes*, durante unos cinco años aproximadamente, usaba las instalaciones para cocinar ellos mismos lo que posteriormente comerían. Hoy día la antigua máquina tragaperras ha sido sustituida por una de fútbolín; el teléfono de monedas ha desaparecido y en el 2006 fue desmontada la mesa del juego de rana, que instalada en el exterior, a la derecha del bar, con la que la conocida Peña Cabeza consiguió numerosos trofeos algunos de los cuales aún se conservan. Desde 1980 está al frente del establecimiento Juan Virgilio Cabeza Cimadevilla, nacido en 1957.

La Cantina de Renfe (19??-200?)

Un edificio exento en ladrillo visto, a la izquierda en la curva donde termina la calle José Manuel Bobes en dirección a Pruvia, que desapareció en la década de 1990 pasando la cantina al interior del edificio de la propia estación y desapareciendo definitivamente con la última reforma de las instalaciones ferroviarias en los primeros años 2000.



CANTINA DE RENFE EN LUGO. FOTOS ANTIGUAS DE LLANERA



NIEVES Y UN CLIENTE EN EL MOSTRADOR

El local original de muy reducidas dimensiones, prácticamente cuadrado con acceso desde la calle y desde el andén principal; a la izquierda entrando de la calle, un pequeño mostrador de madera con la solera recubierta de hule, y tras él elementales estanterías y el acceso al comedor de las llevadoras, las hermanas Nieves y Trinidad –Trini, a quien se recuerda como una mujer muy encorvada–, que compartían, tanto mesa como comida, con los factores de RENFE.

Tras el comedor estaba la cocina. Había 4 mesas dispersas por el local. El vino que servían desde una jarra, procedía de la barrica de madera instalada en un lateral del mostrador. En la fachada algunas chapas de propaganda de refrescos de la época. En el porfolio de las fiestas de Lugo de Llanera de 1957 se anuncia como dispensadora de comidas, bebidas y licores. La reglamentación imponía tener abierta la cantina desde el paso del primer tren hasta el último. En caso de un descarrile u otro incidente, estaban obligadas a preparar bocadillos para los viajeros. Les seguirían Alicia y Pepe quienes estarían al frente de la Cantina, así como otros llevadores más, ya en el nuevo edificio y hasta la desaparición del establecimiento.

CASA ANGELU Y LA CANTINA DE RENFE EN LADRILLO
©ISMAELDOMINGUEZ

La Vizcaína / Casa Carmen les Caleyés (18?-1996)



INTERIOR DEL BAR. FOTO DE M^a CARMEN GLEZ SUÁREZ

María Carmen Martínez Álvarez, Carmen les Caleyés (?-1957) daría nombre a este bar en el año 1915 cuando alquiló el local, trasladó desde el hórreo donde vivía en Les Caleyés el estanco número 89 que ya tenía allí, denominado San Pedro de Robledo, uniéndolo al bar que además era tienda de comestibles hasta su cierre en 1967. En su origen, que se supone a finales de la centuria de 1800 o comienzos de 1900, era conocido como *La Vizcaína* y regentado por otros. Situado en lo alto de Robledo, a la izquierda de la carretera, donde el cruce que nos llevaría a Remoria y Mundín, era un lugar privilegiado, bifurcación de los Caminos Reales desde Oviedo hacia Gijón y Avilés. Menos de un kilómetro antes estaría la documentada Venta Blanca. Ningún dato hemos localizado sobre los propietarios o llevadores de *la Vizcaína*.

A Carmen les Caleyés, natural de Les Caleyés, en Robledo, viuda de Ramón a los 28 años, le ayudó primero y le sucedió después su nieta María Luisa Suárez García (1923-2013), natural de Truébano y su marido Luis González González (1930-1970), natural de Río Cerezal, en Sotrandio, y a éstos, su hija María Carmen González Suárez, nacida en 1957 y su marido Ángel Fernández-Peña Artime, nacido en 1956 en Oviedo, con quienes cerró el establecimiento que seguía siendo bar, tienda de comestibles y estanco, en 1996. Se anuncia como local para comidas y bebidas en el porfolio de las fiestas de Lugo de 1957. Aproximadamente en 1960, montaron una bolera en la parte delantera de la casa, hacia la izquierda de la fachada.

Un local amplio en la parte baja delantera de la vivienda con mostrador, con estanterías y mesas de madera. En la temporada de callos, especialidad de Car-

men y con excelente reputación, se acoplaban a las mesas tabloneras para dar cabida a todos los comensales, pues hasta 100 kilos de callos se llegaron a vender algún día. Además de comestibles, madreñas y zapatillos, vendía fundamentalmente vino, coñac, anís corriente y la popular *caña* un brebaje similar al aguardiente que con el tiempo terminaría en el conocido *sol y sombra*. Durante la construcción de la Autopista eran habituales 40-50 menús diarios.

Los martes tocaba ir a comprar a Oviedo el tabaco y traer las cajas sobre la cabeza hasta la estación de Renfe de Oviedo. Desde Lugo, lo acercaban hasta el bar las lecheras a su vuelta de vender leche por las casas de Oviedo.

En las épocas tanto de *La Vizcaína* como de *Carmen les Caleyés*, jugar a las cartas grandes cantidades de dinero, animales, incluso fincas y casas, era algo habitual y durante unos años permitido. Los mineros de Villabona eran asiduos y hay quien recuerda que a principios del siglo XX, algunos jugadores venían en caballo. En *La Vizcaína / Casa Carmen*, o sus inmediateces, se habla de la existencia de caballerizas donde se atendía a dichas monturas de los jugadores que llegaban desde Santander, León y otros lugares lejanos y por supuesto, de los alrededores. También se recuerda como un



CASA CARMEN LES CALEYÉS-LUISA A LA DCHA Y M^a CARMEN A LA IZDA. FOTO DE M^a CARMEN GLEZ SUÁREZ

oficial de la Guardia Civil de Posada, consiguió al fin sorprender en cierta ocasión a los jugadores en plena faena, presentándose a intempestivas horas, solo y vestido de civil. Sancionado con una multa de 250 pesetas y cierre durante unos tres meses por exceder las horas de apertura y los juegos, siguió vendiendo con la “vista gorda” de la Guardia Civil, hasta que con los informes favorables de ésta y del alcalde, no así del párroco enemigo acérrimo de los juegos, el establecimiento volvió a abrir sus puertas al público.

Asimismo, en *Casa Carmen*, se mantuvo hasta la época de los penúltimos llevadores la tradición de *afeitar al santu*, la noche anterior a la festividad de San Antón, los callos seguidos de partidas hasta el amanecer, constituían una tradición. También se jugaba al monte, consistente en poner cuatro cartas boca arriba, apostar a una y si la que se extraía de la pila de cartas coincidía con la que se apostaba, se ganaba.

Casa Colunga (1965-2000)

En Silvota, separado del Polígono Industrial por la vía de Renfe, estaba este bar familiar, fundado en 1965 por Celestino Colunga Rodríguez (1928-2000) natural de Silvota y su mujer Avelina Fernández Prado, también de Silvota y nacida en 1928 en la casa cercana a la nueva donde se instalaría el chigre.

Este ocupaba la fachada que da a la vía, separada de ésta por una amplia plaza. Inicialmente con mostrador recto de obra, más tarde revestido con azulejo en tono gris, 3 mesas para cuatro personas cada una sobre las que los parroquianos echaban las partidas de cartas de manera habitual. Nunca se sirvieron comidas y se cerró en el año 2000 al jubilarse Avelina, quien había sido la principal responsable del local.

Bar Costablanca (1968-1972)

José Domínguez Botella (1921-1970) y Jesusa Alonso Martínez (1927-2009), antiguos responsables del Bar Florida, retornaron desde Avilés a Lugo en 1968, donde instalaron el bar Costa Blanca en la margen izquierda del primer tramo de la calle Pelayo si partimos desde la principal.

En el local de tamaño medio-grande, con la barra alta en L frente a la entrada, revestida íntegramente de azulejo negro, con reposapiés en la base y marmolada en la parte superior, la cocina a la izquierda, así como los aseos y unas 4 mesas de madera a la derecha, ofrecían comidas y menús, vino, sidra y tabaco de la manera habitual con la ayuda de los hijos, Paco e



JESUS Y PEPE TRAS EL MOSTRADOR

Ismael, y en los dos últimos años con la ausencia de Pepe. La amplia colonia portuguesa en Lugo, se sentía especialmente bien acogida por Pepe y constituía una parte importante de la clientela habitual de este establecimiento. Este bar cerró en 1972 a consecuencia de la enfermedad de Jesusa, culminando así las iniciativas empresariales (véase más adelante *Bar Florida* de este alcoyano que supo echar raíces en la tierra a la que llegó en la posguerra a consecuencia, en parte, de los avatares de la guerra civil, y en parte, para cumplir su servicio militar.

Casa Eduwigis (1960-1967)

Estaba en la localidad de Mundín, situada a la izquierda del camino que recorre al pueblo, al poco de comenzar. Fue más tienda que bar, fundada por Eduwigis Prado Quirós (1908-1975), nacida en Casa Xiron de dicha localidad. Viuda del langreano Pedro Blanco Laurés, el bar-tienda era un complemento económico a su actividad como limpiadora en las Minas de Villabona. Vino, anís, coñac, gaseosas, sifón y sidra eran las bebidas que vendía y ofrecía en plan chateo en el local, que también atendía su hijo –carpintero de profesión– Pedro Blanco Prado (1937-2015). El pan para vender lo buscaba Pedro, yendo a caballo hasta *Casa Carmen les Caleyas* de Robledo.



EDUWIGIS DELANTE DE SU BAR-TIENDA, AÑOS 60 Y COCHE DE PEDRO BLANCO

El establecimiento estaba situado a la izquierda del edificio de planta baja, con la vivienda a su derecha. Fotos de la época muestran un mostrador de madera y tras él colgados del techo jamones y otros embutidos y, al fondo, botes con diferentes conservas. A la izquierda del mostrador un pequeño local servía de almacén y apiladas ante la fachada una barrica y cierto número de cajas de sidra.

Era un punto de encuentro muy popular en Múndin, pues Eduwigis cortaba el pelo a hombres y mujeres y además, ponía a éstas la “permanente con rulos”. También Pedro tiempo después ejercería como peluquero delante del bar para los varones de la zona, una y otro sin compensación económica la gran mayoría de las veces. Aún se recuerda en la zona el nerviosismo del día de Reyes, cuando Eduwigis recorría con los críos los alrededores de la casa, siguiendo las huellas sobre el terreno –hechas por ella a escondidas- de la herradura de SS.MM. y descubriendo envoltorios en papel de periódico o estraza que ocultaban balones, muñecas –incluso mancas- y otros pequeños juguetes que hacían las delicias de los pequeños.

Bar Florida (1960-1965)

José Domínguez Botella (1921-1970), popularmente conocido como Pepe, natural de Cocentaina, Alcoy, Alicante, de familia con gran tradición hoste-

lera tanto en dicha localidad como en Francia, capaz de expresarse fluidamente en francés y alemán, llegó al Campo de La Morgal en la postguerra. Casado con Jesusa Alonso Martínez (1927-2009), natural de Robledo, fundaron este bar en el año 1960, en el margen izquierdo, dirección Pruvia, de la calle José Manuel Bobes de Lugo de Llanera, tras haber trabajado en Avilés, en el Bar Germán y en el Hotel Luzana.

Contaba con una terraza delimitada por un murete bajo rematado con verja en madera desde la que se accedía al bar, de reducidas dimensiones con la barra revestida de azulejo, y tras ella, un mueble de la misma altura que hacía de estantería; sobre éste, resaltados en la pared, varios arcos en color claro con repisas para algunas botellas y distribuidas por el local, unas pocas mesas donde servían comidas por encargo. Su pincheo –fue uno de los primeros de Lugo en implantar los pinchos y las tapas-, tenían un reconocido prestigio. Vendía sidra así como cajetillas de *Celtas e Ideales*, y entre sus clientes figuraban tanto los militares destacados en La Morgal como parte del flujo de pasajeros aportado por RENFE y el propio personal de ésta.

El establecimiento cerró en 1965 al desplazarse el matrimonio al barrio de La Luz en Avilés, donde siguiendo la tradición, montaron el Bar Maype en la plaza Alvarado, aunque años después retornarían a Lugo con el Bar Costablanca.



BAR FLORIDA. FOTO DE ISMAEL RODRÍGUEZ

Bar Hevia (1966-2014)

Junto a la actual Iglesia de Lugo, en la carretera de Pando, fundado por José Manuel Hevia Suárez (1928-2007), natural de La Fresneda y su mujer Consuelo Ponga Alonso (1932-2012), quienes lo abrieron para celebrar el fin de año de 1966. Ayudados por sus hijos, permanecieron al frente del bar hasta aproximadamente 1997 cuando su hijo Juan Carlos se responsabilizó de la gestión. En 2004 se alquiló a un tal Jesús, de Pravia, con quien cerró definitivamente sus puertas a finales de 2014.

El bar ocupaba todo el frente sur del edificio; frente a la entrada, un mostrador recto paralelo a la fachada, en cemento y revestido de formica en la parte superior; tras él, un mueble también en formica, sobre el que se depositaban las bebidas, un molinillo de café eléctrico y la cafetera exprés. Tiempo después, hubo baldas de cristal sobre las que lucían múltiples trofeos. En el local del bar, mesas y sillas también en formica. A la izquierda, desde la apertura del establecimiento y hasta 1980 en el que se eliminó el tabique para unirlo al resto del bar, había un reservado para las cenas y partidas a las cartas. No sirvieron comidas pero sí cenas para peñas de amigos fundamentalmente los sábados. Vendían tabacos aunque sin estanco y en sus instalaciones se fundó el equipo de fútbol *Olimpico de Lugo* quien mantuvo allí su sede oficial durante años.



JOSÉ Y CONSUELO TRAS LA BARRA

La bolera de cuatreada que tenía desde un principio delante del bar, se eliminó en 1971 y era muy frecuentada por los operarios de Pracesa quienes formaban peña para disputar campeonatos con notables éxitos. Otra peña de la rana con el nombre del bar, tenía instalada la mesa de juego a la derecha de aquí.

Los operarios de Pracesa y de la Cole-Steel, y más tarde del polígono de Silvota, eran clientes asiduos y las características propias del establecimiento, bar tradicional de pueblo, lo hacían punto de encuentro habitual de los parroquianos. Además, el estar situado justo al lado de la Iglesia, le proporcionaba un aumento de clientela gracias a las personas que asistían a los oficios, tanto de la zona como de pueblos próximos, quienes tras las misas, entierros, funerales, etc., no dejaban pasar la oportunidad de jugar prolongadas partidas a las cartas y en menor medida al dominó. Ninguna de estas actividades se refleja en el anuncio que aparece en el porfolio de las fiestas de Lugo del año 1989.

Las instalaciones del bar, que lógicamente tuvo mejoras desde su inauguración hasta el presente, aún lucen en todo su esplendor a la espera de un nuevo inquilino.

Bar Ideal (1945-2005)

En la hoy llamada calle José Manuel Bobes, a la izquierda en dirección a Pruvia, se fundó este bar en 1945 por el matrimonio formado por Ángel Ortea Galán (1913-1992) natural de Tiñana en Siero y Etelvina Alonso Alonso (1913-2003), de Silvota. En la "fundación" del establecimiento también participó Francisco, hermano de Etelvina, *Quico* popularmente, nacido en 1920 y que poco tiempo después vendió su parte al matrimonio.



AÑOS 50-60. BRAÑA, ANGEL ORTEA, DESCONOCIDO, CAROLINA, Mª-CONSUELO, ETELVINA Y FRANCISCO

Primero solo bar y después también sidrería, como tal se anunciaba en el porfolio de las fiestas de Agosto de 1989, siempre estuvo en manos de la misma familia durante los 60 años de funcionamiento; en los últimos 20 fue regentado por María Luisa García hija política de los fundadores. Jesús Ángel y Zulima hijos de aquí-



BAR IDEAL 1962. SE ANUNCIA LA PELÍCULA *QUIERO VIVIR* Y EL BAILE A CONTINUACIÓN. FOTO GOYO. FOTOS CEDIDAS POR PILAR MARTÍNEZ SÁEZ



BAR IDEAL, 1962. FOTO CEDIDA POR PILAR MARTÍNEZ SÁEZ

llos, María Consuelo Ponga Alonso, sobrina, y Carolina, vecina, trabajaron de manera más o menos habitual en el establecimiento.

Hacía esquina con la calleja de La Ciega, a la que abría dos ventanas y tenía en la calle principal la puerta a la derecha y tres ventanas a la izquierda. Frente a la entrada, la barra simulando una L invertida de obra con lucido simulando estuco y solera de mármol. A la derecha la cafetera y tras el mostrador el acceso a la

cocina y estanterías de madera, que aún se conservan y que las fotos de la época muestran bien surtidas de todo tipo de bebidas. A la izquierda de la barra el acceso al sótano que, convertido en bodega, permitía que la sidra despachada tuviera un frescor muy apreciado por los parroquianos.

El local contaba con 7 mesas con pies de hierro y solera inicialmente de mármol y en los últimos tiempos de fórmica, donde las partidas a las cartas, al dominó y “a los dados” eran habituales. Hay quien cree recordar que alguno de los grupos de tertulianos y jugadores habituales fue agraciado con una quiniela de catorce aciertos.

Aunque no había menú, en el bar se sirvió alguna que otra “pitanza” por encargo y, en la bodega, al igual que en el local del cine Ideal –de la misma familia– bodas, siendo Etelevina la cocinera. Ángel era considerado el “barberu del pueblo”, oficio aprendido en la mili y que ejercía en un local anexo al bar. Desde 1945 a 1957 hubo bolera de cuatreada, que ocupaba el solar donde se construyó el cine. Al cierre del local en 2005, algunos de los nietos lo transformaron en academia de enseñanza.

Casa Marino / Casa Avelino (1952-1986)

Así era el nombre oficial hasta finales de 1965, cuando siendo propiedad de Marino García (1924-1995) -*Marino el Chusco*- natural de Pruvia y Vitorina Rodríguez Martínez nacida en 1925 en Robledo, era regentado por el hermano de ésta, José Rodríguez Martínez (1930-2001), natural de Robledo y Benilde Ribeiro Alonso (1935-2012), natural de Lillo, en El Bierzo. Ubicado en Robledo, en la bifurcación de la carretera que va a la capilla de San Antón con la que sigue a Remoria, fue bar y tienda de comestibles con bolera a la derecha de la vivienda. Para las fiestas de Lugo de 1957 se anunciaba como local de comidas, bebidas, licores y paquetería.

En 1967 fue comprado por Avelino Suárez Suárez (1913-1985), natural del cercano pueblo de Otero y su mujer Oliva Prado Menéndez (1917-1995), natural de Gijón, quienes siguieron con la tienda y el bar hasta el cierre del mismo. Con estos propietarios el establecimiento comenzó a conocerse como *Casa Avelino*, dejando de utilizarse la bolera. En los últimos tiempos, estaban al frente del mismo la hija de este último matrimonio, Eloína Suárez Prado y su marido, Luis Alonso García. El establecimiento se cerró en los primeros días de 1986, pues las exigencias tributarias que se implantaban por aquél entonces, hacían inviable el negocio.

Bar Panera /Avenida (desde 1950)

Este histórico bar, que hasta hoy día después de sucesivos cambios de propiedad, alquileres e incluso en el nombre, ocupa el mismo lugar – en la acera izquierda hacia Pruvia de la calle principal de Lugo- comenzó su andadura en 1950 de la mano de Manuel Ruíz González, nacido en La Panera, La Morgal en (1908-1964) y de su mujer Encarnación Ramos Ablanado, (1909-



AÑOS 50. MANUEL, EL MÁS ALTO, Y A SU DERECHA CONCHA

1994) popularmente conocida como Concha, natural de Pondal en Lugo. El propio Manuel, contratista de profesión, sería el encargado de la construcción del edificio.

El mostrador en L, revestido con material tipo estuco, con apoyabrazos de madera, estaba a la derecha de la entrada; tras él baldas recercadas por un semicírculo, y al fondo del local el estanco y la cocina. Daban comidas, fundamentalmente lo que se preparaba para los propios de la casa, e incluso en sus dependencias se celebró alguna boda familiar. En el porfolio de las fiestas patronales de Lugo, se anuncia en 1957 como establecimiento de comidas, bebidas y estanco ¿número 85?, estanco que aún hoy día sigue perteneciendo a la familia. La familia propietaria cesaría en el bar en el año 1972, cuyas dependencias fueron alquiladas a diferentes profesionales a partir de entonces.

Sería Cándido Díaz Blanco nacido en La Peña de Villardeveyo en 1928, quien con su mujer Consuelo Suárez, de Mundín, se haría cargo del establecimiento hasta 1993, imprimiéndole un giro de modernidad al ofrecer pinchos y café irlandés –se dice que fue el primero en la zona en Lugo- lo que unido a las tortillas y carne asada de Consuelo, y los menús a base de dos platos donde el primero podía sustituirse por una sopa, convirtieron al local en un referente en la zona. Los anuncios de la época también destacan “helados y tartas heladas” así como un “servicio esmerado”. Por otro lado, estaban las copas de anís corriente o aguardiente que los obreros tomaban al entrar en sus trabajos, o a la salida, sin desayunar, así como la mesa de billar instalada en el local y una reforma sustancial de las instalaciones. El buen hacer de *Cándido el del Panera* sería reconocido tiempo después por sus colegas de profesión con un sentido homenaje.

Desde diciembre de 1993 a enero del 2004, sería Rufino Recio Sanz, Valladolid, 1955, y su mujer Sara González Calvo, nacida en Mundín en 1959, quienes lo reformarían por completo y lo llamarían *Avenida*, nombre éste que se mantendría hasta el 2015. Una barra azulejada en el frente, granito en su meseta, mesas y sillas de madera, así como la primera terraza instalada en Lugo y equipada con 5 mesas de acero, supuso un nuevo revulsivo local. Abría sus puertas poco después de las 6 de la mañana para atender a los operarios de los polígonos dando desayunos, pinchos y menús diarios. Una constante de la casa era la ensaladilla rusa que había todos los días del año. Durante el periodo 2002-2004, Rufino y Sara compatibilizaron el *Avenida*

con *La Mundina*, antes de seguir su actividad exclusivamente en ésta.

Desde 2004 a 2010 estarían al frente del Avenida los hermanos Armando y Álvaro; les siguieron Francisco Manuel García Hevia y su mujer Nuria Muñiz, de Ciano y Avilés respectivamente, hasta que el 23 de diciembre de 2015, la bisnieta de los fundadores del local, Liliana Sánchez y su marido David González abrieron de nuevo el local tras una reforma integral recuperando el histórico nombre *Panera*, en moderno diseño acorde con la nueva concepción del negocio.

El Parador (1942-1953)

A la entrada en el núcleo de Lugo de Llanera, acera izquierda, en la zona del actual Banco Sabadell. Fue fundado por Alfredo Álvarez Villar (1916-1984), natural del Cantu, en Santullano de Les Regueres, conocido como *Alfredón el taxista* y su mujer María Ángeles Rodríguez Álvarez, (?-1987), natural de La Corona, Severies, en Posada de Llanera.

Este matrimonio construyó el edificio para vivienda en el piso superior y bar en el bajo, a donde se trasladó aproximadamente en 1942 desde otro pequeño chigre

—sin nombre— que regentó durante algunos años a la entrada de La Morgal, en la primera casa a la derecha, dirección a Lugo e inmediata al desvío.

El Parador, fue solo bar, donde las partidas a las cartas, los campeonatos de tute y brisca eran habituales, y, aunque no se daban comidas de manera habitual, los callos cocinados por Ángeles tenían un reconocido prestigio. Los labradores que desde San Cucao se dirigían con sus cargamentos de remolacha hacia la estación de Renfe en Lugo, tenían parada segura en El Parador. También era Ángeles quien atendía fundamentalmente el bar, pues Alfredo era taxista de profesión en Oviedo y Lugo y posteriormente, fue transportista. Este establecimiento, sería alquilado en 1953, pasando a llamarse Bar Ponce, del que nos ocupamos seguidamente.

Bar Ponce (1953-1980)

Ocupaba el mismo local que el Parador. Fue regentado desde 1953 hasta 1980 aproximadamente por Manuel Rodríguez Ponce, *Manolito Ponce* (1925-2011) nacido en Tuilla de Langreo pero malagueño de origen y su mujer Ángeles Hevia González (1928-2008), natural de Fonciello.



A LA IZDA MANOLITO Y SU HIJO JESÚS FERMÍN EN EL CENTRO CON CLIENTES



DELANTE DEL PONCE, LA PARED BLANCA CORRESPONDERÍA AL LUGAR DONDE ESTÁ AHORA ALMACENES CAMACHO

Lugo de Llanera

Quien desee buen servicio
y una especial calidad
que visite «Bar Ponce»
y se desengañará.

En tan renombradas fiestas
quien frecuente dicho Bar
degustará las ricas viandas
y licores. buen dinero ahorrará.

Aunque sea una excepción...
los precios son asombrosos,
son los de antes todavía de aquel
¿primero de Agosto?

Bar Ponce

ANUNCIO EN PORFOLIO FIESTAS PATRONALES DE 1957

Fue solo bar, tuvo bolera de cuatriada aproximadamente entre 1959 y 1971. Tenía el mostrador de obra, una estantería en semicírculo que albergaba en su in-

terior baldas para las botellas con licores de todo tipo, una vitrina acristalada a la izquierda, unas 4 mesas en el bar, con solera de mármol y pie de hierro fundido, además de dos comedores cerrados, muy frecuentados por los operarios de Pracesa.

El vino les llegaba en barricas a la estación y lo vendían tanto en pintas como por botellas o en garrafones de diferentes capacidades en los que venían a comprarlo, muchas veces a crédito, los clientes. Algunos habituales, llevaban en su bolsillo el vaso del tamaño que deseaban la medida de la pinta de vino, de orujo o anís de guinda, pues la copa estándar del bar la consideraban “pequeña”.

La especialidad de Angelina en la cocina, era la fabada y la carne guisada. Los bocadillos que preparaba los llevaban hasta el cercado de Pracesa, pues la entrada principal estaba más alejada del bar, donde los obreros de ésta los compraban al igual que la botella de vino para “tomar las once”. El hijo del matrimonio, Jesús Fermín, recorrió muchas veces aquella caleya hasta la cerca fabril con una especie de saco al hombro con dicho suministro.

Para las fiestas patronales de Lugo del año 1957, este bar se anunciaba con un poema que reproducimos,

donde con prosa sencilla pregonaba sus viandas, precios y buen servicio.

Las partidas a la brisca y al subastau eran habituales. Incluso un párroco joven participaba en ellas considerándose “un paisanu más”. El fragor de la partida impedía a los jugadores incluso pedir otra pinta, y recurrían a deslizar el vaso de duralex sobre el suelo desde la mesa de juego hacia el mostrador para que se la trajeran. Otro párroco anterior, cuando llegó la televisión, la veía desde el exterior, a través de la ventana, pues el lenguaje de algunos parroquianos y los cagamentos típicos de las discusiones ofendían su dignidad.

Tal como ya ocurría en El Parador, los carros cargados de remolacha estacionados frente al bar, a la espera de que los acarreadores acabaran la consumición o les correspondiera el turno de descarga en la cercana estación del ferrocarril, eran una estampa habitual en temporada. Hay quien afirma que los amaestrados güés que tiraban de los carros eran abandonados por sus guaidores a su propio albedrío en el recorrido que ya tenían interiorizado, cuando éstos se acercaban al Ponce a tomar una pinta, pues sabían que los mansos animales se detendrían delante del bar al llegar ante el.

Bar Prado (1970-1984)

En Pondal o Truébano, no está claro a qué barrio pertenece pues está sobre los propios límites, en el margen izquierdo de la carretera en dirección a Mundín, unos metros antes del actual Colegio Público, estaba este bar establecido en 1970 por Celestino Rodríguez Prado, *Leto*, popularmente, (1938-1995), natural de Mundín y su mujer Herminia Crespo Nuñez, nacida en 1943 en Nava del Rey, Valladolid.

Solo bar, en la parte baja del edificio-vivienda construido por el propio Leto –albañil de profesión y obrero de Pracesa- atendido por el matrimonio, aunque fundamentalmente por Herminia con la ayuda de la hija Rosa María, ocupaba toda la parte baja del edificio. Un mostrador perpendicular a la fachada, a la altura del codo del cliente, revestido de azulejo marrón, con solera de acero inoxidable, un mueble posterior de este mismo acero, una cafetera exprés, así como unas 6 mesas de madera con capacidad para cuatro personas cada una, constituían la infraestructura básica.

Despachaban todo tipo de bebidas, servían plato del día a obreros de los polígonos cercanos y en temporada ofrecían los típicos callos.

En la fachada, había un letrero de Coca-Cola con el nombre del bar. La incidencia de los impuestos en la década de 1980, supuso el cierre del establecimiento, aproximadamente en 1984.

Casa Quintana (?-195?)

En Fonciello, a la parte trasera de Leroy Merlín actual. Era bar y tienda mixta, aunque más bar que tienda, que cerró ya en la década de 1950. Fue regentado por Manuel González Fernández, natural de Fonciello y por Celestina Vizcaíno Muñiz, natural de Oviedo, ambos ya fallecidos. Lamentablemente no ha sido posible conocer más detalles.

Cafetería Rex (1964-1975)

Estaba situada en el margen izquierdo en dirección a la estación, de la calle José Manuel Bobes en Lugo de Llanera, ocupando el local que anteriormente había sido una farmacia. Aunque generalmente se habla del bar Rex, su licencia oficial era como cafetería, ya que ello permitía un mayor horario de apertura al público. Sería este establecimiento, uno de los primeros ejemplos de la transición del típico bar a cafetería, que se dieron en Llanera.



REX CAFETERÍA. AURELIA, ISABEL Y OVIDIO



GRUPO DE JÓVENES EN EL REX, 1970. FOTO CEDIDA POR PILAR MARTÍNEZ SÁEZ

Ovidio Alonso Fernández, conocido por *Libardón*, (1929-1999), natural de Lugo y Amelia Álvarez González, nacida en 1937 en Silvota, montaron el establecimiento en 1964. Un pequeño mostrador bajo con taburetes y otro más alto y grande hasta el fondo del local, unas 6 mesas y un altillo configuraban el interior del local dotado de cafetera a gas en un principio y poco después eléctrica. La pared tras la barra estaba revestida de moqueta en tono granate y estanterías de madera. El zócalo alrededor del local era de pizarra. Toda la obra de acondicionamiento fue realizada por el propio Ovidio, albañil de profesión. Aunque Ovidio siguió con su profesión, ayudaba en el bar en el tiempo libre a su mujer, a su hija Amelia y a la tía Isabel González Granda.

Muy frecuentado por los ferroviarios quienes permanecían en guardia a la espera de que la tortilla de patata de Amelia ya estuviera lista para tomar el "pincho" a media mañana. Siempre sirvieron bocadillos y menús, y particularmente en los meses de instalación del teléfono en Lugo, cuando llegaron a servir 30 comidas por día.

Las partidas de cartas a la escoba, tute y brisca y en el futbolín, eran habituales. La chavalería acudía en busca de los cigarrillos que se vendían sueltos y a be-

ber *Butano*, un refresco tipo coca-cola, y también los cuba-libres. Amelia recuerda como 3 pesetas el precio de un café y 3,5 una copa de coñac o de sol y sombra.

Por problemas de salud de familiares, en 1972 permaneció cerrado unos diez meses. Tras la reapertura por los mismos propietarios, estuvo abierto hasta 1975 cuando cerró definitivamente. Su solar está ocupado hoy día por un bloque de viviendas.

Ovidio y Amelia colaboraban de manera desinteresada y entusiasta en las espichas que se organizaban en Semana Santa con la finalidad de recaudar fondos para celebrar las fiestas patronales de Lugo, llegando a preparar un solo día 75 tortillas, además de otros manjares típicos de estas celebraciones. El altruismo de Ovidio en cuantas actividades se desarrollaban en su pueblo, le supuso el reconocimiento oficial por parte del Municipio, colocando un busto en su memoria en el Parque de Lugo de Llanera.

Bar Restaurante Santa Rosa (¿1950?- 1973)

En Santa Rosa, cercano al actual colegio Ecole, fue fundado aproximadamente en 1950 por el matrimonio constituido por Manuel Díaz Álvarez (1920-1991) y Enedina García Nicieza (1919-1992). En un primer momento fue el típico chigre de pueblo con tienda de

comestibles y bolera. Estanterías, mostrador y mesas de madera, ventas a crédito registradas en la tradicional libreta, legumbres a granel y pellejos de vino, permanecen en la retina de algunos parroquianos, al igual que la máquina para extraer aceite de los bidones.

Los juegos a las cartas, menús diarios e incluso el banquete de algunas bodas animadas con la música de un acordeón, se celebraron en aquéllas instalaciones, así como clases particulares que a las hijas del matrimonio y otros chiquillos de la zona impartía un maestro cuyo nombre no se recuerda y que se interrumpían si las niñas de la casa debían atender puntualmente algún cliente del bar o de la tienda.

Los callos eran uno de los platos preferidos, incluso en temporada había turnos de comensales para degustarlos y cocinados por encargo, se siguieron vendiendo después de haber cerrado el bar.

El chigre típico se transformó en restaurante después de una profunda reforma realizada en 1968, y aún hoy día, conserva las instalaciones y, en una esquina de la fachada, el letrero característico de la época, en neón, con las letras de “restaurante” en rojo sobre fondo blanco. Para atender adecuadamente a la clientela, fue necesario recurrir a contratar camareros y cocineros, pues tanto Manuel como Enedina también tenían otros bares en Lugo de Llanera y él, además, debía atender las obligaciones de su licencia como taxista.

Casa Fernando y Carmina (1971?-1975?)

En Mundín, junto a las llamadas Casas de Germán, en un pequeño “fin de semana” radicaba este chigre también conocido como *La Pachanga*, regentado por Fernando Álvarez, (1942?-?) natural de Somao en Pravia y Carmina García, natural de Viella. Un espacio diáfano de unos 12 metros cuadrados, con el mostrador de obra en un extremo, recto, alto y revestido de madera en su parte superior y 2 mesas también de madera con capacidad cada una para unas 10 personas, constituían la infraestructura del local.

Los sábados había comidas y cenas por encargo, donde abundaba la carne pues Benigno criaba para ello sus propios xatos. Los callos tenían buena fama. Se estima que el bar estuvo en funcionamiento desde 1971 a 1975.

Casa Trina (1900?-199?)

En el margen izquierdo en dirección a Lugo, a la altura de Castañera, aún permanece en pie el edificio que albergó en su planta baja este establecimiento cuya datación no es fácil precisar, aunque se le supone su origen a comienzos de la centuria de 1900 y hay quien estima su cierre a mediados de la década de 1990.

Trinidad Suárez es la propietaria más antigua que se recuerda y probablemente la fundadora, mujer de recio carácter siempre vestida de negro, fallecida alrededor de 1960. Fue tienda mixta, bar, almacén de carbón, de abonos y piensos así como estanco oficial.

El comercio y bar estaba en la parte derecha del edificio. Mostrador de unos cuatro metros y estanterías de madera frente a la puerta de entrada, unas mesas a la derecha, zona donde también se ubicaba el teléfono, y donde eran habituales las partidas a las cartas; a la izquierda de la entrada estaba la zona dedicada a tienda. Más a la izquierda de ésta, había un reservado.

Los hijos de Trinidad, llamados Adoración y José Manuel, también fallecidos nonagenarios hace algún tiempo, siguieron al frente de todo ello. Finalmente, sería la nieta de la fundadora, María del Carmen, quien cerraría el establecimiento, en su época ya solo tienda y bar.



GERMINA Y BENIGNO. EL VENTORRILLO

El Ventorrillo (196?-197?)

En Mundín, en su ladera hacia Villabona, ubicada la vivienda de planta baja propiedad de Benigno Rodríguez Duarte, (1911-1975), natural de Robledo y Germana Prado Quirós, (1904-1989), *Germina* para todos, natural de Casa Xiron de Mundín, estaba este chigre de reducidas dimensiones. Hacía de bar la propia cocina familiar, sin mostrador, y ofrecían vino, anís corriente y coñac a los vecinos de la zona y algunos mineros de Villabona que en sus recorridos al tajo pasaban por allí.

Los suministros corrían a cargo del propio Benigno, quien subía al hombro desde Lugo, al regreso de su trabajo, una pequeña barrica o garrafón de vino, y unas botellas de anís y coñac, pues no despachaban ninguna otra bebida.

Al final de la jornada en las caserías de la zona, los vecinos acudían al Ventorrillo para tomar algo, charlar y jugar unas partidas a las cartas. Germina tenía asignado a cada uno de los habituales un azulejo de la cocina, donde marcaba a lápiz las consumiciones correspondientes. Se calcula que el bar pudo estar en funcionamiento unos diez años, entre mediadas las décadas de 1960 y 1970

Casa Viesca (1961-1995)

Fue tienda de comestibles, incluso con fruta pero no con pan, y bar desde sus inicios en 1961, donde se vendía algo de tabaco. Estaba situado a la derecha de la carretera AS-241 desde Posada hacia Lugo, en una de las primeras casas de esta última parroquia, de planta baja y hoy día dedicada a apartamentos turísticos. Tienda y bar los atendían el matrimonio formado por José Luis Alonso González, nacido en La Bérvola en 1924 y Enedina Álvarez García, nacida en Caraviés en 1930.

El bar estaba situado a la izquierda de la entrada y la tienda a la derecha. Estanterías de madera para ambas secciones fueron confeccionadas por el Caxeru. La tienda tenía mostrador también de madera con la parte superior de cristal a modo de expositor. El frente de la barra del bar estaba revestido de azulejo negro y la soleira del mismo era de madera a juego con las estanterías.

Consecuencia de la entrada en vigor de nuevas exigencias administrativas, la tienda dejó de existir en 1966, momento en el que Enedina comenzó a preparar menús a base de cocidos, carne guisada, algo de pescado y arroz con leche, fundamentalmente para



CASA VIESCA, FOTO AÉREA

los pilotos de La Morgal. Emilio Aragón, el popular showman, comió algunas veces en el establecimiento tanto solo como con su familia, cuando acudía con sus amigos pilotos. Un pequeño aparcamiento delante del bar, dotado de toldo, y otro sobre el arcén al otro lado de la carretera, desaparecido al construir la actual senda peatonal, favorecía el estacionamiento de los vehículos.

En 1975 sustituyó la televisión en blanco y negro por otra de color. Partidas a las cartas, fundamentalmente subastau y brisca, y alguna al dominó, ocupaban la sobremesa y horas de la tarde y noche del vecindario. Allí tuvo su sede la peña Casa Viesca, que desde 1975 a 1984 aproximadamente, presidida por Rufino Piquero que, además de jugar a las quinielas, organizaba campeonatos de cartas, y al fútbol, en este caso disputando los partidos al otro lado de la carretera en un prado donde aún hoy día permanecen las porterías.

A la jubilación de Enedina en 1995, edificio y establecimiento fueron vendidos a Mariano Sánchez Crespo, conocido como Marianito, afincado en La Bérvola, quien lo mantuvo en su poder aproximadamente un año, y tras sucesivos alquileres, terminó cerrando definitivamente poco después.

PRUVIA

Casa Herminia / Bar Aurelio (1955-2013)

Situado en Pruvia de Arriba, en el margen izquierdo de la carretera en dirección Gijón, que pasaba entonces pegada a la fachada del bar, frente a la entrada a la urbanización Soto de Llanera, aún hoy perdura –modificado- este establecimiento, hasta 1955 un bar- chigre

de carretera conocido como Casa Herminia –apellidada Menéndez Martínez- y también el descanso, que regentaban ésta y su marido Rosendo desde un tiempo no posible de concretar.

En dicho año lo compró el matrimonio formado por Aurelio Díaz Muñiz (1921-2007), natural de Pruvia y Carmen Díaz Fernández (1923-2011), natural de La Barganiza, quienes lo regentaron como un bar típico de pueblo, sin tienda, hasta 1990, bautizado con su propio nombre. En 1968 fue convertido en bar-restaurante y en ese mismo año desapareció la bolera de cuatreada situada a su derecha y que funcionó aproximadamente 10 años. A la jubilación de Aurelio y Carmen, quedaron al frente del mismo sus hijos José Ramón y Ana María Díaz durante varios años y después, sería ésta última y su marido Laureano Menéndez quienes lo atendieran hasta el 2013. Desde entonces y hasta mediados del 2016 estaría alquilado como *Llagar Viella* y más tarde *Casa de Comidas y Sidrería Xintar*.

Aurelio Díaz que era carpintero, a la vista del auge en comidas consecuencia de los cercanos almacenes SPAR y otras industrias en la zona, transformó él mismo el local de carpintería ubicada a la derecha de la vivienda en comedor, y elevó un piso sobre éste. El mos-



AURELIO Y CARMEN

trador de cemento perduró hasta 1975. Ya no queda nada antiguo, pues sucesivas reformas y ampliaciones, la última en 2006, dejaron el local con el aspecto actual, que incluye un amplio comedor y otro más reducido y privado.

Los callos fueron siempre el plato estrella de la casa y en menor medida el cachopo. Siempre tuvieron menú diario y para finales de 2016 estaba prevista la re-

apertura en régimen de alquiler, rescatando el nombre original de bar-restaurante Casa Aurelio.

La Casilla (192?-1961)

En Puga, es la última casa de Llanera en dirección a Gijón; situado a pie de la antigua carretera nacional era atendido por José García, caminero de profesión, y su mujer Dolores Fernández Díaz, ayudados por su hijo y nuera en algunos momentos. Al parecer, los condicionamientos legales exigibles como autónomos, les llevaron a cerrar el local.

En *La Voz de Asturias* de marzo de 1926, se cita esta “venta muy visitada” y se identifica a Lola como hija de Jesús Fernández Nicieza, el fundador de La Venta del Jamón.

Únicamente bar, contaba con estanco y bolera y hay quien comenta que antes de la Guerra Civil, incluso tenía o era llagar de sidra. No nos ha sido posible documentar más este establecimiento.

Casa Consuelo Rita (192?-1962)

En Pruvia de Arriba, margen izquierdo de la carretera en dirección Gijón, antes de llegar a *Casa Aurelio*, estaba este bar de carretera regido por Luis Huergo, natural de Fonferiz, Pruvia y Consuelo Sánchez, natural de



ESTANTES EN CASA CONSUELO RITA

Santolaya, Siero. Ambos fallecieron aproximadamente en la década de 1960 con unos 80 años de edad y una semana de diferencia el uno del otro.

Él, retornado de Cuba, contrajo matrimonio con Consuelo y trasladaron desde Santolaya a la ubicación antes indicada, la panera hecha por José Rita, padre de Consuelo, utilizándola como vivienda y bajo ella, pusieron el bar, aproximadamente en la década de 1920.

Tras construir la casa, el bar pasó más o menos en 1950 a los bajos de la vivienda, ocupando toda la parte delantera de la misma. Frente a la puerta aún se conserva un mostrador de cemento de unos tres metros de longitud, curvado en los extremos y en la pared tras él unos semicírculos entrelazados que recercaban pequeñas baldas. Por la izquierda del mostrador se accedía a una pequeña estancia, que aunque llamada comedor, nunca se usó como tal y se utilizaba para jugar algunos dineros en partidas a las cartas. Durante el último año de vida del bar, 1962, fue atendido por Luis Rodríguez Álvarez, casado con una sobrina de Consuelo. Solo fue un bar de carretera que servía fundamentalmente vinos recibidos en pellejos transportados en carro de caballo desde el almacén de Modesta ubicado en los Cuatro Caños de La Corredoria. Contaba con bolera a la izquierda de la vivienda-bar, en la especialidad de cuatreada, al menos hasta 1959.

Casa Coterón (18??-1966)

Estaba ubicado aproximadamente en lo que hoy es aparcamiento de La Venta del Jamón, en la vieja carretera Oviedo-Gijón, junto a las antiguas escuelas nacionales de Pruvia de Arriba, y el edificio fue derribado como consecuencia de la construcción de la AS-II.

Fue bar y tienda mixta, siendo la primera propietaria Bibiana Menéndez, más o menos a mediados del siglo XIX, natural de Pruvia, seguida por su hija Nieves Suárez Vega, casada con el transportista Severino Coterón, y posteriormente por la nieta Nieves Coterón Suárez (1917-1996), a la que ayudaban sus hijas Pilar y Belén.

El bar nunca tuvo cartel indicativo del nombre y ocupaba la parte baja del edificio que albergaba la vivienda en el piso superior. A su izquierda tenía un local diáfano donde se celebraban bailes en la época de Bibiana y de su hija Nieves, pero no se recuerda que haya tenido bolera, cine o llagar. El primer teléfono público en Pruvia se instaló en sus dependencias.

El local del bar tenía el mostrador frente a la puerta de entrada, estanterías de madera para las mercancías, un bañal de cemento para mantener las bebidas frías y del techo colgaban tanto racimos de plátanos y el bacalao seco, por poner un ejemplo, como madreñes y otras mercancías, cuya venta a crédito en general quedaba registrada en la libreta y las deudas saldadas cuando se cobraba la leche o el parroquiano tenía otro ingreso extra. Nunca despachó artículos de ferretería pero sí de mercería y pan, y aunque no tenían estanco oficial, vendían tabacos, piedras para los mecheros y libritos de papel de fumar.



CASA COTERÓN. SALÓN DE BAILE Y BAR

Belén que no recuerda mercancías a granel, describe el local del bar en época de su madre, con una mesa grande a la izquierda de la puerta, un banco corrido pegado a la pared y algunas mesas de madera más, de pequeño tamaño, con sus sillas donde se servía un menú diario y los parroquianos jugaban a las cartas. Los pellejos de vino se asentaban sobre una base de madera.

Casa el Ferreru (¿1897? -2006)

En Fozalguera, Pruvia de Abajo, en la margen izquierda de la carretera en dirección a Gijón. El origen de esta saga emprendedora fueron el matrimonio formado por Manuel, herrero de profesión, de ahí el nombre del establecimiento y Dolores, naturales de Langreo, establecidos en Pruvia a finales del siglo XIX y fundadores del primer bar y tienda mixta e incluso en algunos momentos y atendida por familiares directos de los citados, de una carnicería.

De este bar-tienda-carnicería que tuvo varios nombres a lo largo de su vida, uno de ellos *El Recreo*, aunque popularmente siempre se impuso el del *Ferreru*, que permanecería abierto hasta finales de 1970, y del que quedan únicamente ruinas, aún hoy día visibles, con restos de azulejo formando cenefas en la fachada y

ladrillo rojo visto recercando los huecos. A su izquierda estaría la bolera, activa desde 1940 a 1959 aproximadamente.

A la derecha del bar, separado de éste únicamente por la herrería, estaba el llagar construido por Manuel Fernández Nicieza (1907-1993), hijo de los anteriormente citados y conocido como *Lolo el Ferreru*; emigrante en Argentina de los 18 a los 20 años, se casó con Balbina Hevia y en la calle Marqués de Gastañaga de Oviedo, abrieron bar y almacén de carbón, que fue destruido durante la Guerra Civil. Se refugiaron en Ribadeo durante la contienda y al regreso, ya en Pruvia y en 1939, comenzaron la construcción del citado llagar que llegó a tener 200 pipas de sidra 2 prensas de considerable potencial y alrededor de 10 empleados. En el interior del llagar, había un mostrador donde despachaban bebidas. Distribuía su sidra en Llanera, Siero, Gijón, Oviedo e incluso León y llegó a ser presidente de la Asociación de Fabricantes de Sidra Natural de Asturias. También producía gaseosas y sifones, que distribuía junto a la sidra propia y cervezas del *Águila Negra*. Sus hijos Jesús y José Ramón, abandonaron la actividad del llagar en 1988.

Lo que hoy es el Gastrobar del mismo nombre, fue construido a finales de la década de 1970 por Consuelo, conocida como *la Chata*, y Jesús, familiares del Ferreru donde daban comidas y atendía tanto el bar como la tienda mixta, ambos en la planta baja del edificio. Este nuevo establecimiento, conocido tanto como *Bar Ferreru* o *Casa Consuelo la Chata*, terminaría más o menos en el año 2006 y posteriormente pasó por varias manos en régimen de alquiler hasta los actuales inquilinos del Gastrobar.

Casa Hortal (?1967?-197?)

En Santolaya, Pruvia de Arriba, fue solo bar, de corta vida, desde aproximadamente 1967, regentado por Alicia Hortal, natural de Santolaya y que al cierre del bar en los primeros años de la década de 1970, se trasladó a Gijón donde siguió con negocio de hostelería.

Casa Visita (195?-1998)

En Fozalguera, Pruvia de Abajo, en la margen izquierda de la carretera en dirección a Gijón. En la década de 1950, Visitación Prendes González (1913-1998), natural de Granda en Pruvia y Aurelio González Alonso (1918-1988), natural de Fozalguera, construyeron una casa de planta baja en las inmediaciones del llagar del Ferreru destinada a vivienda, dedicando una parte de la misma a bar y tienda mixta. El bar era de reducidas

dimensiones, con almacén en el sótano de la vivienda, tenía un mostrador de madera y como único mobiliario, un banco pegado a la pared. No servían comidas, aunque sí “pincheo”. Las ventas de la tienda se hacían a crédito reflejándolas en la clásica libreta y en el bar se jugaba habitualmente a las cartas e incluso alguna que otra timba económica, fundamentalmente por parte de los transportistas de mineral de hierro desde Torrestío a Gijón. Visitación, popularmente conocida como *Visita*, estaría al frente del negocio hasta su muerte y acaecida ésta, el establecimiento cerró.

La Corona (desde 1976)

En 1974, en El Picu, Pruvia de Abajo, los emigrantes retornados de Alemania, Manuel Alonso García (1930-2015), natural de Pruvia y Obdulía Suárez Suárez, nacida en Sama en 1933, pasaron a ocupar la vivienda en el citado barrio de Pruvia, que habían ido construyendo durante sus años de emigrantes. Entonces, comenzaron con el acondicionamiento del bajo de la misma con la idea de instalar un bar de pueblo, objetivo consolidado en abril de 1976 cuando finalmente abrieron sus puertas al público y permaneciendo al frente del mismo hasta 1982 aproximadamente.

El nombre del bar lo tomaron de la pequeña elevación del terreno ubicada a poca distancia de la parte trasera del edificio, nombre que a lo largo de los años, algunos inquilinos ajenos a la idea original fueron añadiendo complementos, “la corona del rey”, por ejemplo, que nunca llegaron a consolidarse.

Una barra en madera construida por el propio Manuel, baldas del mismo material y un amplio espacio diáfano, complementado con la imprescindible cocina, configurarían las instalaciones. De 1980 a 1983, contaría con bolera para cuatreada, en la zona hoy día dedicada a aparcamiento, donde se desarrollaron múltiples competiciones entre los lugareños. Los *pollos al ast* y chorizos a la sidra servidos en auténticas madreñas eran especialidades del local, donde las partidas a las cartas eran habituales, favorecidas por los clientes del cercano potro de herrar y del puesto de inseminación artificial.

Desde 1982 el local pasó por diferentes manos en régimen de alquiler, época de la que se recuerda especialmente a Carlos, organizador de muchas excursiones con los lugareños, la buena cocina casera de Begoña, la camaradería de Luis y Mari, o los diez años del actual propietario de *La Pasera* de Lugo, entre otros varios. Desde 2015 están al frente José Garcí y su mujer Rosi, quienes incluso se animan con una pequeña tienda de

productos básicos como complemento al bar-restaurante.

A lo largo de los años el local sufrió múltiples tras-



FACHADA DE LA VENTA DE PUGA

formaciones, como alargar la barra, añadir un comedor independiente, recubrir las paredes de madera, instalar terraza, cambiar la ubicación de la cocina, etc., obras todas ellas que contribuyen al actual ambiente cálido y acogedor del local.

La Tiendina-Venta de Puga (1959-2013)

Estaba junto a la histórica Venta de Puga lo que lleva a que predomine este nombre y no el de La Tiendina, como figuraba junto a una conocida marca de cerveza, en el letrero luminoso en la fachada de la vivienda en las décadas de 1960 a 1980. La fundó en 1959 Amadora Menéndez Menéndez, nacida en Belmonte de Miranda en 1934, pero que junto a sus padres Fernando y Josefa



LA TIENDINA. AMADORA, M^a ISABEL, SOBRINA, E ISABEL, HERMANA

se domicilió en La Venta del Jamón en 1948. Años después, con 25 años, Amadora se independizó transformando una cuadra de Venta de Puga en La Tiendina.

Siempre fue más una tienda mixta que bar, y allí se podía encontrar guadaños, palas, garabatos, cuerda, madreñas, zapatillas, alpargatas, las típicas chirucas... y hasta incluso aspirinas, además de todo tipo de comestibles. Tuvo estanco oficial hasta la década de 1980. Contaba con teléfono público y las ventas, en general a crédito, quedaban registradas en la tradicional libreta.



ISABEL EN EL MOSTRADOR

Una columna dividía en dos –tienda y bar– el mostrador de cemento, que con el tiempo terminaría revestido de azulejo. Las estanterías de madera fueron hechas por la cercana *Carpintería Prado* y las fotos de la época las muestran repletas no solo de comestibles sino también de jamones, lacones y otros variados embutidos.

Al principio, las comidas que servía eran pocas y generalmente por encargo. Con el tiempo, dispuso de menú a unos 8 euros por semana siendo el de los sábados y domingos especial. Tenía un comedor con una mesa grande como para ocho personas más otras 4 más pequeñas; todas de madera, se complementaba con 4 mesas en el propio bar, donde a la tarde el vecindario se aplicaba al juego de cartas, fundamentalmente brisca y tute. En 2013 construyó delante del bar una terraza cubierta.

Además del pote asturiano y la fabada, sus callos, cebollas rellenas, berzas con cachelos y lacón, eran manjares muy apreciados. En los últimos tiempos colaboraban con Amadora su hermana Isabel, y su sobrina María Isabel Antón, ésta al frente del negocio en los



LA TORRE EN 1966

últimos años, así como alguna que otra persona esporádicamente. La obra para la AS-II supuso un aumento considerable de clientela y la inauguración de la misma, al disminuir el tráfico por la carretera nacional, una considerable merma del negocio.

La tienda-bar cesó como tal en el año 2013 y hoy día, sus dependencias alquiladas a Eduardo García Cepero, funcionan exclusivamente como restaurante.

La Torre (desde 1961)

José Carril Rodríguez, (Ricao, Lugo de Llanera, 1930) y su mujer, Concepción González Díaz (Pruvia de Arriba, 1932), fundaron este bar, que nunca tuvo tienda, en 1961 donde actualmente permanece, que por aquél entonces quedaba en un edificio independiente a la parte trasera de la vivienda que ocupaban.

Concepción preparaba comidas sencillas y tradicionales entre las que no faltaba el pollo al ajillo, el hígado encebollado y la carne gobernada, además de los imprescindibles callos, mientras José atendía el bar, que dada su ubicación al lado de la carretera general de Oviedo a Gijón y el desarrollismo de los años 60 de la pasada centuria, pronto registró un progreso notable.

En el edificio de aquél entonces, el bar estaba a la izquierda de la entrada principal actual, con mostrador y mobiliario de madera, y el comedor al final. La zona donde hoy está el bar, a teyabana, estaba habilitado como cine y baile, situándose el proyector en un altillo sobre la actual puerta de entrada. Al fondo, la pantalla y un escenario utilizado con frecuencia para representaciones de teatro u otras actividades similares por la parroquia o vecinos de la zona.

Desde el inicio hasta 1965 había cine y baile los fines de semana animado muchas veces por un simple tocadiscos y también en ocasiones por orquestas como *Saratoga*, *Marimbas*, *Punto Azul* y otras similares. Las películas a proyectar debían ir a recogerlas al ALSA en Oviedo. Al piso de arriba, se accedía por una escalera a través de la torre y a la derecha del edificio, había una terraza.

El extenso parking del establecimiento actual, era en aquél entonces un prado, que servía de merendero y parada obligada de camino o regreso de la playa, y en las cuaresmas de aquéllos años hubo múltiples espichas donde los huevos cocidos y las tortillas eran fundamentales.

En el año 1964 instalaron la televisión marca *Inter* y las series que por entonces se proyectaban atraían gran número de parroquianos. Las partidas a las cartas y al dominó, eran habituales, así como alguna que otra tertulia más o menos habitual.

En 1966 se convirtió en Restaurante donde se sirvieron numerosísimas banquetes de boda, dándose la circunstancia de que hoy día muchos de los contrayentes de aquellos inicios, vuelven a celebrar sus bodas de plata e incluso de oro al mismo establecimiento. En las décadas de 1960 y 1970, el plato estrella de las bodas era la menestra, además de la trucha de piscifactoría con jamón, la merluza, la carne asada o el hoy día tan en boga, cachopo. En algunos banquetes, se sirvió la típica tortilla “paisana”, rebautizada como “tortilla La Torre”.

El local original sufrió múltiples reformas y ampliaciones desde su inicio hasta 1995, año en que se puso al frente del negocio José Agustín Carril González. Desde 1985 es una “Sociedad Anónima” con amplias instalaciones y el buen hacer le sigue otorgando el reconocimiento general, forma parte de la marca “Mesas de Asturias” y está avalado por las certificaciones oficiales de calidad acordes a nuestros días.

Los 3 hermanos (desde 1966)

Situado en Fozalguera, Pruvia de Abajo, en la margen izquierda de la carretera general en dirección a Gijón. Lo abrieron en el bajo de su vivienda, en 1966 José Alberto Fidalgo, (1922-1991) natural de Bateao en Serín y su mujer Trinidad González Rodríguez, (1918-



LOS 3 HERMANOS

2005), natural de Robledo en Lugo de Llanera, ambos lecheros que recogían en las caserías de la zona y pueblos limítrofes para vender en Oviedo.

Ayudados desde los comienzos del bar por sus tres hijos, en 1983 quedaron únicamente dos de ellos, María del Carmen Fidalgo González (1950-2014), y su hermano Jesús durante algún tiempo hasta que en 2004 pasó a manos exclusivamente de María Carmen. En 2014, el hijo de ésta, Marco Antonio Navarro Fidalgo, nacido en 1976 y que desde niño disfrutaba sirviendo cafés y acompañando a su madre en la singladura de esta, se hizo cargo del establecimiento.

El bar, con 99 metros cuadrados de servicio, mantiene hoy día la misma disposición y estructura original, con la barra a la izquierda y frente a ella el amplio comedor. Los platos más significativos son la fabada, el pote asturiano, los callos y el cachopo. Desde siempre ofrecen menú diario y venden tabaco. Es el punto de encuentro habitual desde hace muchos años, de un grupo de futbolistas aficionados.

La Venta del Jamón (desde 1897)

Es este Restaurante, que aún perdura con reconocido prestigio, el más antiguo de los documentados en Llanera, está en los primeros puestos de los que sobrepasan el siglo en Asturias y sobre el número 100 de los españoles. Situado en el lugar que le da nombre desde 1897, en Pruvia de Arriba, cuando el matrimonio oriundo de La Güeria de Carrocera en Langreo, Jesús Fernández y Matilde Díaz, emigrantes retornados de La Habana, acondicionaron una casa a la orilla de la carretera general de Oviedo a Gijón, que entonces pasaba justo por delante del edificio, con el fin de establecer en ella un local para dar comidas, costumbre no interrumpida hasta hoy, y una tienda mixta que cerró en la década de 1940, cuando los continuos saqueos consecuencia de aquéllos años políticamente convulsos, la abocaron al cese de esta actividad. La paternidad del nombre del establecimiento cabría atribuírsela al rey Alfonso XIII, cuando en su viaje hacia Gijón pasó bajo el arco repleto de jamones serranos, que de extremo a extremo de la estrecha carretera de aquél entonces, construyó para la ocasión Jesús frente a su tienda-bar, lo que hizo exclamar al monarca “hombre, la venta del jamón!”

Los manjares caseros de Matilde, -los centollos rellenos y el pitu caleya al chocolate eran especialidades reconocidas- el buen hacer de Jesús en el bar y la sidra fermentada en su propio llagar, situado a la derecha del



LA VENTA DEL JAMÓN EN 1967

bar-tienda y acondicionado hoy día para espichas, consolidaron el negocio, que incluso contaba con dos literas en las que, algún que otro viajero podía pernoctar y así lo hizo algún maestro de las cercanas escuelas en la década de 1930.

Además del llagar propio, con Jesús y Matilde, había salón de baile con pianola y cine, desde poco después de la apertura del bar hasta más o menos la Guerra Civil de 1936. Incluso en una dependencia anexa, una reconocida firma de peluquería actual, comenzaría sus pasos en Asturias después de la Guerra y la mantendría hasta cercanos los pasados años 60 para trasladarse a Oviedo.

A la muerte de Jesús con solo 55 años en la década de 1930, y de María en los años cuarenta del pasado siglo, se hicieron cargo del establecimiento su hija Concepción Fernández (1918-1997) y el marido de ésta Manuel Hevia (1913-2000). De estos años, aproximadamente 1934, data el surtidor de gasolina, originariamente frente al bar, en la otra orilla de la carretera y que como puede verse en la fotografía de 1967, al modificarse el trazado de ésta a como está hoy día, se alejó unos metros del establecimiento, desapareciendo aproximadamente en 1965.

En la época de Jesús y Matilde se servían bodas y bautizos, celebraciones que se abandonaron con Con-



JESÚS Y MATILDE A LOS EXTREMOS Y CONCHA Y MANUEL EN EL CENTRO

cepción, momento éste en el que el bar de carretera pasó a ser casa de comidas-restaurante.

La tercera generación no se dedicaría a la hostelería, y cuando Concepción se jubila en 1989 tras 44 años en los fogones, fue Amado Alonso Hevia nacido en Pruvia en 1969 y que hoy día sigue al frente del establecimiento y de la cocina, quien reformó de manera integral el local –para ello necesitó cerrarlo al público durante tres meses- buscando la estructura original, ampliándolo con nuevos comedores y dotándolo de modernas instalaciones acordes con los tiempos actuales capaces de atender el asador asturiano, la parrilla de leña para pescados y carnes y el tradicional pitu caleya.