

G U I A D E L

V I S I T A N T E

José Naveiras Escanlar
Juaco López Álvarez
Armando Graña García

MVSEO ETNOGRAFICO



GUÍA DEL

VISITANTE

GRANDAS DE SALIME

Publicaciones del MVSEO ETNOGRAFICO
DE GRANDAS DE SALIME
Nº 5 / 1991

CONSORCIO PARA LA GESTIÓN DEL MUSEO ETNOGRÁFICO DE GRANDAS DE SALIME:

Principado de Asturias

Ayuntamiento de Grandas de Salime

Caja de Ahorros de Asturias

Universidad de Oviedo

Asociación Amigos del Musco de Grandas de Salime

Edita: Caja de Ahorros de Asturias,
Obra Social y Cultural,
Plaza de la Escandalera, 2 - 33003 Oviedo
Teléfono: (98) 522 14 94

Textos: José Naveiras Escanlar, Juaco López Álvarez y
Armando Graña García

Fotografías: Mara Herrero

Dibujos: Armando Graña García

Diseño: Rico & Alba

Fotocomposición: Pontizón

Imprime: Gráficas Summa

Depósito Legal: AS/3.944 - 1991

I.S.B.N.: 84-7.925-015-1

INDICE

1	EL MUSEO ETNOGRÁFICO DE GRANDAS DE SALIME	8
	1. LOS MUSEOS ETNOGRÁFICOS	
	2. EL MUSEO ETNOGRÁFICO DE GRANDAS DE SALIME	
	3. EL EDIFICIO DEL MUSEO	

2	LA VIDA TRADICIONAL REPRESENTADA EN EL MUSEO	16
	1. LA CASA COMO UNIDAD DE PRODUCCIÓN	
	2. LA ARQUITECTURA POPULAR	
	3. LA AGRICULTURA	
	4. LAS CASTAÑAS	
	5. EL VIÑEDO. EL VINO. EL ORUJO	
	6. LA GANADERÍA, LA MATANZA. LA APICULTURA	
	7. LOS MEDIOS DE TRANSPORTE. EL CARRO DEL PAÍS	
	8. LA INDUSTRIA DEL HIERRO	
	9. LA INDUSTRIA TEXTIL.	
	10. LA TORNERÍA	
	11. MADREÑAS, ZOCAS Y GALOCHAS	
	12. MEMORIAS DE UN CAMPESINO DEL SIGLO XIX	

3	LA VISITA AL MUSEO ETNOGRÁFICO DE GRANDAS DE SALIME	68
	1. EL CORRAL	
	2. LA PLANTA ALTA	
	3. LA PLANTA BAJA	

	BIBLIOGRAFÍA	89
--	--------------------	----

Fai seis anos pa maio, el epílogo da guía del Museo decía: "...E A PRIMEIRA EXTAXE DESTA LABORIA". Hoxe e a quinta, y, ¡dáldame a min!, que inda nun hai gran leira traballada. Son seis anos de traballo, luta y poerse coraxego, con un nougo na gorxa, que as veces peique quería afogar a ún. Despós de todo, isto vai palante. A emburrios, pero vai; aguixa ca aguixa. A Consejería de Cultura amañou a casa del Cura y el Museo de Grandas empeza a ter algo de xeito, anque lle falte muito pa ser como os museos vivos de calquer país de Europa. ¿Será pa que nun nos chamen larpeiros y copióis como aos nipóis? Ou, ¿será que a cultura popular lles da vergonza aos nosos políticos? Deixemos isto y falemos das cousas que había de faer más a menudo nesta casa.

El outro día deume por faer a fornada, con pouco más de tres tegos de faría da casa, que me trouxo Manolín de Barcia de Castro. ¡Traíame más, ho! pero el forno e pequeno. A noite antes ficen el formento y roxei un pouco, porque desde que se fezo el Museo nun roxara más que dúas veces pa asar úas poucas castañas. Amaséi el domingo (que se pecha pola tarde) y eso que me dixeron que el pan nun leldaba, y eo, mialma, tía medo a que fora verdá. Salió un pan espelido, dorao polo lombo y algo pouco feito pola barriga, por roxar con podas y non con rubióis, que era el xeito. Sabía un chisquín a formento pro taba abondo bon. Durou menos cúa fornada na casa dun probe con muitos nenos. "¡Dáldame, lévete Xudas!" —me dixeron.

¿Qué más se fai ou tería que faerse? Pos concas nel torno de media volta; ou ver cómo tira de xela el Torneiro, ou el madreñeiro; cómo se traballa el lin; por únde empeza os cestos Tino de Fonteta; cómo al fole da faría lle deixan dúas patas da cabra pa agarralo; cómo na forxa del Ferreiro se calentan os ferros pa caldear y, al salir calentes esmoxenando, dice ún:

—Vale más cu de Ferreiro que cara de carpinteiro. Detrás del primeiro nun te foden as mochicas, delante del segundo dache a cabeza da garlopa.

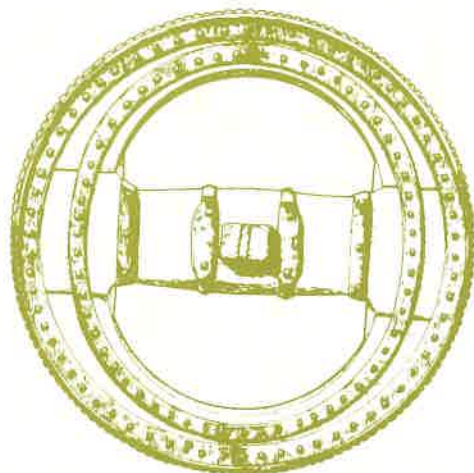
¡Güei de min, qué telar tou amañando! ¿Telar? Telar el que tén Remedios de Paradela cos filos postos nel enxulio, filo que sube, filo que baxa, trapo que mete, trapo que saca, agora de lenzo, agora de lá, jarrenego del demo!, si el peine nun vai ben bastreado. De todo este batanear salen colchas de berbesa, lisas, de butullos; y, dun sacado de roupa vella, sale úa colcha nova que tará algo sobada, pro cóllela María de Fonteta nel trobo da colada y sin botarlle “detregente” —dese que inda pon pior el agua del “escusado”— a deixala blanca como a neve, con un pouco de sinza. Sí. Pro María tamén maza a manteiga, fila el cáñabo, el lin, a lá, y con cinco agullas calceta escarpíos que nun rompen polo calcaño. ¡Madeos! Que temos pa contar abondo como iredes vindo, más alante.

Quería esprallarme algo colo dos museos vivos, pa ver si, dúa vez, se vai entendendo.

Agradecer as autoridades rexonales lo que hai feito hasta agora, aunque sea pouco, en particular al Sr. Presidente, D. Pedro de Silva Cienfuegos-Jovellanos, al ex-Conseyeiro, D. Manuel Fernández de la Cera, “Manolín de la Campa”, col que tuven muitas veces comal can y el gato, y tamén, cómo non, a todos los que dúa ou doutra maneira fain que isto ande, inda aunque sea al paso dúa pita, y eo teña que espantala. Que as pitas tein alas.

Agora siga lendo que temos más pa contarlle... Quero decir: “Nun marchedes, lougo volvo”.

E L MVSEO ETNOGRAFIC **O**



D E GRANDAS DE SALIM **E**

LOS MUSEOS ETNOGRAFICOS

D

La amplia serie de museos que existe hoy día en el mundo, los de carácter etnográfico son unos de los más recientes, pues no aparecieron hasta finales del siglo pasado en los países escandinavos y centroeuropeos. Su cometido inicial fue mostrar las diferencias entre la cultura material de los pueblos de la tierra, comenzando por aquellos más exóticos y primitivos, por lo general orientales o tropicales y sometidos a los imperios coloniales del siglo XIX. Aunque surgieron para recopilar culturas de estos lejanos países pronto aparecieron museos dedicados a aquellas naciones europeas, en las que los avances de la industrialización iban remplazando y dejando atrás la cultura material de campesinos y artesanos. En relación con las grandes exposiciones universales de fines de siglo se procedió a recopilar y exponer colecciones de aperos, herramientas y artefactos de todo tipo que hicieron posible durante siglos el desarrollo del ámbito europeo, que hasta ese momento había sido esencialmente rural.

La misma idea del museo etnográfico se amplió hasta consolidarse no ya como una colección de objetos curiosos y en desuso, sino como museo de la historia rural, como archivo de la vida de las gentes que, aun formando la base de la sociedad, no están representadas en los museos clásicos, los de las academias de bellas artes, las colecciones reales o los dedicados a glosar los hechos y personajes de la historia.

Un avance importante en el desarrollo de estos museos fue la aparición de instalaciones al aire libre, en las que los elementos culturales están integrados en conjuntos que permiten apreciarlos en su medio natural: granjas, viviendas y pueblos enteros se trasladaron o reconstruyeron en amplios espacios rurales, en los que se explica, muchas veces me-

dante la actividad de campesinos integrados en el museo, el uso de los aperos e instrumentos, la organización de las explotaciones rurales y el ritmo de la vida cotidiana. Se trata, en parte, de un museo vivo, pues se reproducen a la vista del público pro-

Grandas de Salime.



cesos artesanales y labores agrícolas, llegando a veces a comercializar productos tradicionales elaborados en las propias instalaciones de la exposición.

Pronto se pudo ver que, en una sociedad sometida a un desarrollo tecnológico tan intenso como el acaecido en los siglos XIX y XX, el museo etnográfico debe recoger no solo los aspectos tradicionales de la vida rural, sino también los cambios que se van operando en ella. Ha de servir para conocer y comprender el estado previo y las modificaciones ocurridas en estos siglos, pero también para mostrar el modo en que puede aprovecharse toda la cultura material del mundo rural europeo, en un momento en el que el campo sufre los embates de una seria transformación, con sustitución de cultivos y estructuras sociales que en ocasiones ocasionan un grave despoblamiento.

Fruto de estos planteamientos, a fines de los años setenta, nace en Francia la idea del *ecomuseo*, mucho más amplia que la de los museos al aire libre, ya que se trata de mostrar el modo en que la economía tradicional se integra y aprovecha el medio natural, a la vez que se revitaliza la vida de la zona en la que se asienta manteniendo los procesos productivos tradicionales, y con ellos los grupos humanos que los llevan a cabo, estimulando la salida de los productos locales y la economía del lugar.

Lejos de la idea de museo como edificio o conjunto de edificios que albergan una exposición, el ecomuseo engloba un área natural transformada por el hombre, y analiza los mecanismos de aprovechamiento de los recursos naturales por la sociedad tradicional, así como su evolución y transformaciones. Los edificios históricos y las construcciones rurales se rehabilitan, al tiempo que se mantienen las instalaciones artesanales, estableciendo programas de

empleo que permiten dar un sentido a la producción artesanal, combinando todo ello con informaciones históricas y culturales. Estos ecomuseos suelen establecerse en áreas de conservación privilegiada, tales como parques nacionales y naturales, en los que la afluencia turística permite expectativas de futuro a los recursos tradicionales.

Nuestro país no ha conocido este desarrollo de los museos etnográficos, que siguen estando, cuando existen, en los niveles iniciales del proceso. Malgrado el temprano embrión de los estudios folclóricos que iniciara Antonio Machado Alvarez, se ha perdido poco a poco la posibilidad de recopilar un conjunto coherente de muestras etnográficas. Esta situación es aún más dolorosa por cuanto en la Península Ibérica la variedad y pervivencia de elementos culturales diversos permitía hasta hace pocas décadas documentar aún en vivo actividades desaparecidas hace mucho tiempo en el resto de Europa.

Asturias, por desgracia, participa de esta situación; olvidada la cultura material en parte por una machacona desviación hacia los estudios folclóricos, no siempre bien enfocados, nuestra región carece de una representación sistemática de los instrumentos con los que el asturiano se enfrentó durante siglos al difícil medio natural. Por otra parte, la escasez de estudios sobre la organización tradicional hace difícil graduar y atenuar los efectos de la rápida transformación de las estructuras agrarias, que en estos años conocen un abandono creciente.

Sigue siendo necesario comenzar por la base, recopilando aperos, objetos, mecanismos, estudiando su forma, la manera de construirlos y utilizarlos, sobre todo teniendo en cuenta que son componentes de una herencia a punto de desaparecer.

Los objetivos del Museo Etnográfico de Grandas de Salime son los mismos que se han mencionado arriba para estas instituciones. Surgido por la iniciativa de José Naveiras Escanlar, “Pepe el Ferreiro”, cuenta con una numerosa colección de piezas, donadas o depositadas por los habitantes de una amplia zona, y con la colaboración de artesanos locales que trabajan en su interior.



Museo Etnográfico de Grandas de Salime.

El Museo de Grandas abarca una amplia zona, de fuerte personalidad y en la que se produce la fusión de elementos culturales de Asturias con otros característicos de Galicia, tal como se aprecia en la lengua hablada en la región, que corresponde al gallego-asturiano definido por los lingüistas.

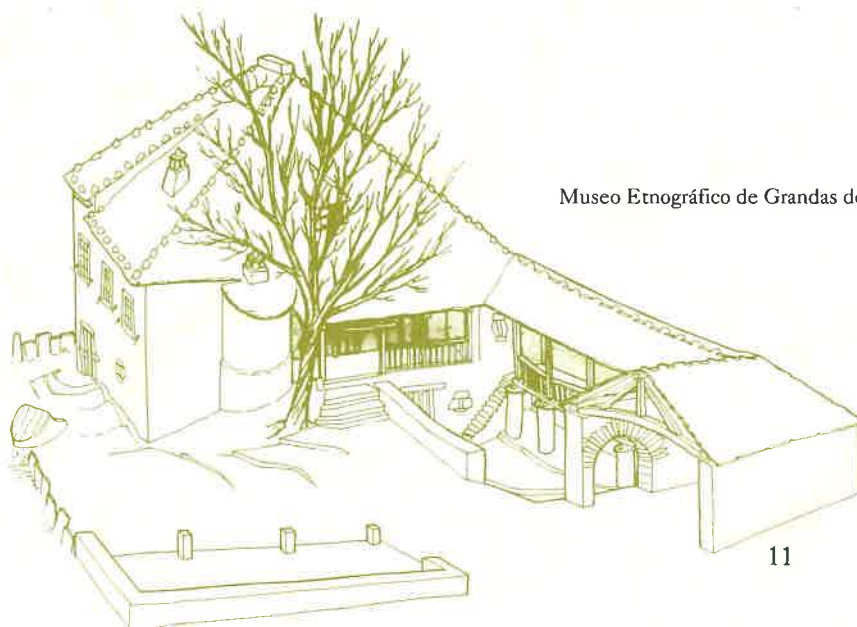
Esta zona comprende los concejos asturianos de Grandas de Salime, Pezós, Eilao, Boal y Samartín, Santalla y Vilanova de Ozcos, así como las parro-

quias de Allande situadas al oeste del puerto seco del Palo. También alberga el museo piezas procedentes de los municipios de Negueira de Muñiz y Fonsagrada, que pertenecen a la provincia de Lugo pero forman parte del mismo área cultural.

El Museo fue inaugurado en 1984, en una instalación pequeña y provisional que ocupaba los bajos de la Casa Consistorial de Grandas de Salime, gracias a la colaboración desinteresada del Ayuntamiento. Durante este periodo en el museo se realizaron cursos de telar, y se ofreció al público el trabajo directo de *galocheiros*, *torneiros* y *ferreiros*.

Sin embargo, lo reducido del local y su estructura inadecuada hicieron necesario que se buscara un alojamiento más apropiado a la función de mu-

EL MUSEO ETNOGRAFICO DE GRANDAS DE SALIME



Museo Etnográfico de Grandas de Salime.

seo etnográfico: la antigua Casa Rectoral, un hermoso edificio de carácter popular en estado ruinoso después de años de abandono, resultó ser el más indicado. En 1987 el edificio fue cedido por el Obispado de Oviedo al Ayuntamiento de Grandas de Sa-

lime, a través de un concierto urbanístico. Las obras de restauración fueron llevadas a cabo por la Consejería de Educación, Cultura y Deportes del Principado de Asturias, pudiendo inaugurarse la nueva instalación del museo en marzo de 1989.



Forno de la lareira del Museo

EL EDIFICIO DEL MUSEO

D

Desde 1989 el Museo Etnográfico está instalado en la antigua Casa Rectoral de la parroquia de San Salvador de Grandas de Salime. Las obras de restauración introdujeron pequeñas modificaciones en el aspecto externo del edificio y cambios de importancia en la distribución interior, que se adaptó a las nuevas necesidades del museo. Algunos de los materiales pétreos empleados en la obra, como el dintel del portón de entrada al corral del museo y el arco de medio punto del cabanón, fueron sacados de la villa de Salime, que permanece desde 1953 sumergida en el embalse de su mismo nombre. Asimismo, algunas de las puertas de las salas proceden de Casa Guzmán de Samartín de Ozcos, de donde fueron incomprensiblemente desechadas en la restauración del edificio realizada en 1990 para convertirlo en Casa de Cultura.

La descripción más antigua que tenemos de la Casa Rectoral de Grandas de Salime fue efectuada para el catastro del marqués de la Ensenada en 1752, correspondiendo a una edificación anterior a la actual y dice: “una [casa] en la villa de Grandas, que consiste en portal, corral, bodega, quatro cavallerías, un corredor, sala, quatro dormitorios, cocina, horno, dos quartos altos, uno bajo, linda a oeste casa de Joseph Martínez, mediodía con la calle, de poniente casa de los Racioneros de la Colegiata y de norte con prado de la Retoría, tiene de frente diez y siete varas [14 metros] y de fondo trece [11 metros], dista de la Iglesia 80 pasos [...] y pegado a dicha casa un huerto, mediana calidad, de un quartillo que solo da verdura”.

La casa del párroco tenía también un hórreo de cuatro pies de madera situado en la fachada norte.

A fines del siglo XVIII el estado del edificio no era muy bueno, según se deduce de las cuentas recogidas en el Libro de Fábrica de la parroquia. En los años 1787 y 1788 se gastaron 381 reales en jornales y madera para recomponer el techo y retejar, así como en cal y arena para diversos reparos y “dar blanco” a la casa. También en esos años se construyó el portón de entrada al corral, y dos maestros canteros hicieron un reconocimiento de la casa apreciando “otros varios reparos que necesita”.

Arco del cabanón.



De todos modos estos gastos fueron sólo arreglos parciales que no solucionaron el mal estado de la casa, que precisaba reedificarse totalmente. La guerra de la Independencia retrasó varios años esta empresa, pero el mismo año del retorno de Fernando VII, 1814, se comienzan las obras del edificio que hoy existe. En el capítulo de descargos de ese año se anotan “1.711 reales y 21 maravedíes que de los fondos de la fábrica tomaron los feligreses para dar principio a la obra de la casa rectoral”.

Los trabajos duraron varios años y los gastos ascendieron a 16.513 reales. Los materiales empleados importaron 7.643 reales, que se gastaron en los siguientes capítulos: “mil y sesenta palmos de tabla”; “vigas, maderas gruesas, viguetas, columnas y canteados”; “clabos de todo genero, visagras de todas clases, picaportes y cerraduras”; “la losa y su conducción”; “la cal y la arena con su conducción”, y “la cantería labrada para las puertas y ventanas”. Los jornales echados en la obra por los carpinteros, canteros y herreros subieron a 8.870 reales.

La única construcción auxiliar que tenía la casa rectoral era el hórreo. El mencionado a mediados del siglo XVIII por el catastro de Ensenada debió quitarse en los primeros años del siglo XIX, pues en 1828 se gastaron “ochocientos reales que costó la panera u orrio que se halla en el corral de la rectoría para recoger el pan de diezmo, que no se podía pasar sin ella, tasola y preció el carpintero don Manuel Cotarelo, vecino del lugar de Balmaior [Bor-maioir] en dicha cantidad”. Este hórreo se trajo del pueblo de Malneira y se tuvieron que pagar 112 reales por desarmarlo, acarretarlo y conducirlo hasta la casa rectoral, en cuya operación “se emplearon

veinte carros”. Por último, se gastaron 367 reales en armar el hórreo y construir una cuadra o bodega debajo de él, así como en pagar cinco carros de losa que se trajeron de Pelorde (Pezós), doscientos clavos de losar y la tabla para cubrir la cuadra.

Este hórreo y su bodega se derribaron en los primeros años del presente siglo.

El edificio que existe hoy responde plenamente a los criterios de la arquitectura popular de la zona. Los materiales son la mampostería de pizarra en los muros y la cantería del mismo material en los marcos de puertas y ventanas; la madera de la carpintería es de roble y sobre todo de castaño, y la cubierta es de losas. Las fachadas de la casa están revocadas como corresponde a la capacidad económica de sus antiguos inquilinos, ya que el campesino que no enlucía su casa no lo hacía por una razón estética sino simplemente porque no podía pagar ese “lujo”.

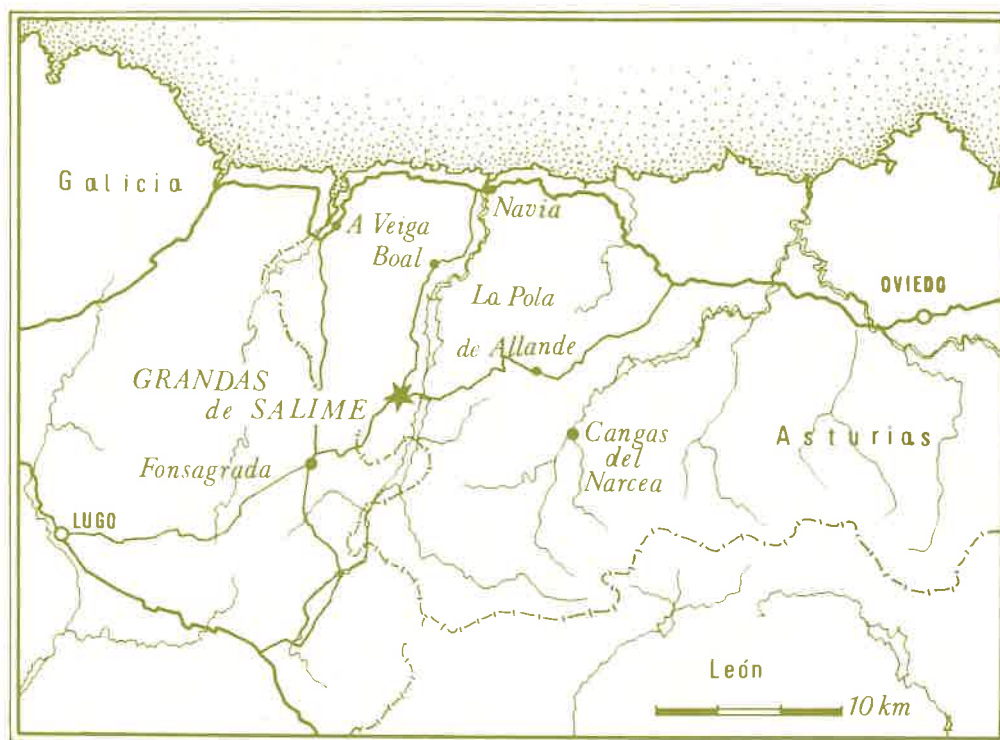
En la actualidad el Museo cuenta con un corral cercado de muro y en el que se levanta *el cabanón*, un portón de acceso cubierto con techumbre a dos aguas, que se utiliza para cobijar aperos y carros. Uniendo el portón con la casa hay un corredor levantado sobre pilares circulares con dos niveles y cerrado con barrotes de madera. Pegado al muro oeste del corral hay un *abeirugo* o tendejón, y junto al costado norte de la casa se levantan un hórreo y una panera.

La distribución de la casa previa a las obras de reforma para Museo reservaba la planta alta para vivienda humana y los locales del piso bajo para cua-

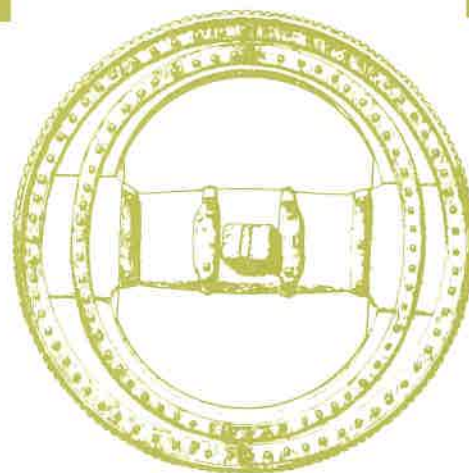
dras y bodega. En aquella el espacio se repartía entre la cocina, situada en el ángulo NO y en el lugar donde se encuentra actualmente la *lareira*, la sala y

un dormitorio en lo que ahora es el local de la industria textil, el despacho del párroco y un par de cuartos.

Plano de situación de la villa de Grandas de Salime.



LA VIDA TRADICIONA**L**



REPRESENTADA EN EL MUSE**O**

LA CASA COMO UNIDAD DE PRODUCCION

En los concejos que abarca nuestro museo existió hasta hace pocos años una sociedad rural tradicional, cuya principal preocupación residía en el autoabastecimiento, es decir en producir todo lo necesario para subsistir, manteniendo los campesinos una escasa dependencia de los comercios y mercados locales (Grandas de Salime, Fonsagrada).

La casa era la unidad básica de producción y consumo de esa sociedad, y en ella no sólo se incluían la vivienda y la familia que la habitaba, sino también las tierras, los ganados, los árboles y las herramientas que le pertenecían. Todas las casas tenían un nombre propio (casa Linera, casa Barcia) por el que se identificaban tanto los miembros de la familia como sus bienes.

Las principales actividades económicas de la casa eran la agricultura y la ganadería, pero la economía de subsistencia obligaba también a realizar diversas labores de transformación. En consecuencia, las familias rurales trabajaban la tierra y criaban el ganado, amasaban y cocían el pan, mataban los cerdos y embutían su carne, hilaban y tejían la lana y el lino, fabricaban vino y orujo, etc. Los saberes de tipo técnico que poseía una unidad familiar eran muy amplios y complejos; en ella no existía la especialización, aunque sí había una marcada división del trabajo basada en el sexo y en la edad.

Además, junto a los saberes mencionados los campesinos tenían un buen conocimiento de su medio natural, que les servía para proveerse de plantas medicinales, caza, pesca, madera, etc.

La familia que la casa necesitaba para poder funcionar con normalidad estaba integrada por muchos miembros. Era una familia troncal o polinuclear extensa, es decir formada por más de un matrimonio,

frecuentemente dos, pertenecientes a distintas generaciones. En una misma casa vivían un matrimonio mayor, un hijo de ellos casado y los hijos de éste. La sucesión siempre recaía en el varón primogénito, que era el mejorado y el único que se casaba en casa; el resto de los hermanos tenían que marchar con la partija o dote que les correspondía o bien permanecer solteros en la casa. Con este sistema de herencia se buscaba que la casa y sus propiedades perteneciesen íntegras, sin fragmentaciones que la hiciesen desaparecer paulatinamente.

Sin embargo, tanto esta organización social basada en el mayorazgo como las pocas expectativas que ofrecía la tierra, no sólo para aumentar la riqueza de sus habitantes sino para asegurar en muchos momentos su subsistencia, fueron la causa de una constante emigración temporal (segadores, amas de cría, etc.), que desde mediados del siglo XIX se fue haciendo permanente. En ese siglo el destino más frecuente fue América, en especial Cuba y Argentina, y así fue hasta los años cuarenta del siglo XX; a partir de entonces se dirigió a los centros industriales de Asturias. El aumento de estas salidas en la última década ha supuesto en muchos casos la pérdida de la generación de repuesto en las casas, el abandono definitivo de muchas caserías e incluso el despoblamiento de pueblos enteros.

Los terrenos que explotaba una casa estaban formados por tierras de policultivo intensivo o *vilares*, prados de pasto de diente y siega, viñedos, huertas situadas junto a la casa y monte. Este último era el espacio de mayor extensión y su aprovechamiento era muy importante para la subsistencia de los campesinos. Había que distinguir entre el monte bajo, formado por *uces* (brezos), *toxos* (árgoma), etc., y el

monte arbolado; en el primero se sembraban centeno o trigo en las *cavadas* o *siaras* con el sistema de rozas, se cogían las cepas de *uces* para leña y carbón vegetal, se rozaba el monte para cama y comida del ganado, se construían *cortinos* o colmenares, pastaba el ganado menudo, etc. En el monte arbolado se plantaban castaños y se aprovechaban las maderas para la construcción.

Con frecuencia algunas de las tierras no eran propiedad de la casa, sino arrendadas a los propietarios rentistas de la zona. Lo mismo sucedía con el ganado, en especial con el vacuno, que los campesinos llevaban a *comuña* o a medias con uno de esos propietarios.

Sierra de Carondio y pueblo de Ema (Allande).



Por último, cada casa precisaba un número grande y variado de herramientas para realizar todos los trabajos y asegurar su autosuficiencia: desde construcciones (casa, hórreo, panera, *cortes* o cuadras, bodega, cabañas), hasta aperos agrícolas y utensilios domésticos. El nivel técnico era bajo y todas las faenas requerían un esfuerzo físico considerable, en especial las labores estivales de siega de hierba, recolección de trigo y centeno, *mallega*, cavadas en el monte, etc.

La actividad industrial en esta sociedad tradicional se reducía a unos pocos artefactos hidráulicos, que eran indispensables en el medio rural para transformar los cereales y la lana: los molinos harineros y los batanes para enfurtir el sayal. Mayor entidad tenía la industria del hierro que alcanzó en todo el extremo occidental de Asturias un gran desarrollo hasta las últimas décadas del siglo XIX. Se fabricaban útiles domésticos, aperos de trabajo y sobre todo clavos que se vendían en Galicia y Castilla a través de intermediarios ferreteros que controlaban todo el comercio.

Los inventarios de bienes llevados a cabo al morir el amo de la casa son una fuente de información muy valiosa para conocer los muebles, aperos, herramientas y útiles domésticos de una casa campesina. También muestran las diferencias de clase que había entre los campesinos. A continuación vamos a publicar tres inventarios realizados a mediados del siglo XIX en los que se enumera la mayoría de los utensilios que se exponen en el Museo Etnográfico; los primeros, como se puede ver claramente, pertenecen a dos campesinos comunes y el último es de una casa acomodada.

Inventario de Juan Pérez, vecino de Ferreira (Santalla de Oxcos) 1828.

Cocina:

1 garmalleira de fierro.
1 pote de 16 cuartillos con su tapadera.
1 pote de 6 cuartillos con su tapadera.
1 caldero remendado.
12 platos y escodillas.
3 pucheros.
1 cuchara de fierro.
1 sartén.
1 sedazo.
1 cernero.
3 fuelles de carretar harina.
1 sella de la agua.
1 saco de lana del país.
2 jarros de Castilla.

Cuarto de la casa:

1 arca que lleva tres fanegas.
3 arcas de una fanega.
2 camas de madera.
1 mesa vieja con sus cajones.
1 bufete.
12 cucharas de palo.
1 vaso de vidrio.
1 artesa de amasar pan.

2 cestas.
3 cestos.
1 azado.
1 azada de monte.
2 hoces de rozar.
3 hoces de segar.
2 bruesas.
3 gabiochos.
2 sachos.
4 mallos de majar el pan.
1 yugo con sus apetrechos.
1 gadaño de sallar.
1 barreno pequeño y otro mayor.
1 baño de dar de comer a los cerdos.
1 baño de salar carne.
2 cuerdas de sedas.
1 telar con que exercer el oficio de tejedora una hija del difunto.
1 fragua con sus dos yunques que pesarán cien libras con los demás apetrechos precisos para el oficio de herrero.
Un cobertor, dos sábanas, tres servilletas de medio uso, animales: 7 ovejas y carneros; 2 cabras; un cerdo; 5 gallinas; 2 vacas de trabajar la labranza.

Inventario de los bienes de Pedro Fernández Rebollín y su mujer, vecinos de Herías (Allande) 1841.

La arca del cuarto.
La arca del corral.
La arca de la sala.
El cofre del cuarto.

La cama del cuarto.
La cama de la sala.
La mesa y los bancos.
La masera de amasar.

La masera de salar.
 1 pote mayor.
 1 pote chico.
 Las gamayeras.
 1 sartén.
 1 garfiella.
 1 candil.
 La ferrada de traer agua.
 El servicio ordinario de cocina.
 1 botella.
 1 candelero.
 1 carro usado.
 1 yugo aparejado con mullidas ruines.
 1 cordel del carro.
 1 arado con rea.
 1 picón.

2 azadas de viña.
 1 garduño del cucho.
 2 picas de sallar.
 1 barra de fierro.
 1 tizón de fierro.
 1 bruesa.
 2 foucinós.
 La gadaña armada.
 El baño y cribo de limpiar pan.
 3 fuelles.
 2 sacos.
 La romana.
 La media cuarta para medir pan.
 1 baño de hacer vino.
 2 cubetos de echar vino.
 2 botes de hojalata.

Inventario de los bienes de D. Miguel López Sol, vecino de Serán (Pezós) 1848.

2 mesas de castaño de dos varas de largo.
 1 mesa de castaño de dos varas y media de largo.
 1 mesa de madera de cerezo que tiene de larga diez cuartas.
 3 camas de campo de tabla de castaño.
 1 arca de castaño de quince fanegas.
 2 arcas de castaño de ocho fanegas.
 2 arquitas de castaño de llevar dos fanegas.
 4 bancos rasos de castaño.
 3 taboretos de castaño y cerezo.
 3 potes de bronce de llevar 3 cañadas, y 18 y 14 cuartillos.
 1 garfiya.
 1 chocolatera de cobre.
 12 cubiertos de bojo.

12 escodillas de madera.
 12 cucharas de madera.
 12 platos de madera.
 12 tenedores.
 6 fuentes de varios tamaños de madera de castaño.
 4 jarros de barro.
 3 botellas.
 3 vasos de cristal.
 2 candeleros de mesa.
 Las navajas de la barba con su buena piedra.
 1 caldero de fierro grande.
 1 caldera de cobre.
 1 sartén grande.
 1 ferrada del agua y los seys de otra.

1 almirez de metal con su mano.
 1 tambor de asar castañas.
 1 canado de fierro para ordeñar las vacas.
 1 paraguas.
 1 artesa de amasar pan.
 1 penera.
 1 bortel.
 1 bano.
 3 fuelles.
 2 sacos de lana.
 2 cuerdas.
 La medida del pan.
 Las trepas.
 1 baño grande de salar.
 1 carro.
 1 arado con una reja.
 1 yugo y demás aparejos para una yunta.
 Los campanillos de los bueyes con sus collares.
 2 cadenas de fierro para prender los bueyes.
 1 cadena de fierro para tirar madera.
 3 palas de fierro.
 6 azadas de cavar viñas y sallar tierras.
 1 mandarria.
 1 picón.
 1 peta.
 2 azadas de bouza.
 2 fouces de rozar.
 2 fouces de segar pan.
 Unas picas de picar el tojo.
 4 bruesas.
 3 cestas.
 2 cestos.
 1 martillo de pared.
 1 pico y 1 esgoda para picar molinos.
 1 rodo de fierro.

2 gabiochos grandes.
 2 gabiochos chicos.
 4 rapoas de ganzo.
 3 guadañas.
 2 martillos con una yunque para cabruñar guadañas.
 1 cuña de fierro.
 1 romana.
 1 balanza con sus pesas.
 1 tinazas de ferrar con su martillo.
 3 azuelas.
 2 formones.
 2 barrenos.
 La legra de las madreñas.
 Los petrechos de trabajar lino.

Bodega:

1 lagar corriente y completo.
 2 tinas nuevas.
 3 tinas viejas.
 2 cubas de porte de 14 cañadas.
 1 cuba de 12 cañadas.
 3 cubas de 10 cañadas.
 1 cuba de 7 cañadas.
 2 cubas de 6 cañadas.
 2 cubas de 5 cañadas.
 1 cuba de 3 cañadas.
 2 baños de medir vino.
 1 embudo.
 1 conco.
 1 cañada.
 2 gatos de fierro y palo para enarcar.
 Unos cuantos arcos voltiados para las cubas.

Las construcciones de la zona de Grandas de Salime son fruto del régimen de vida de sus ocupantes, por lo que reflejan en su estructura y forma exterior tanto los factores ambientales a los que se adapta la actividad humana como otros de índole histórica y cultural.

Por un lado los materiales condicionan en gran parte las formas, ya que la economía tradicional obligaba a utilizar los recursos más accesibles y baratos. La madera, castaño y roble sobre todo, y la piedra, cuarcita y pizarra, configuran los materiales básicos, aquéllos para hacer los suelos y cubiertas y cerrar huecos, y éstos para levantar los muros y cubrir los techos. Antiguamente estuvieron muy extendidas las cubiertas de paja de centeno, que hoy sólo perviven en un reducido número de hórreos.

San Esteban de los Buitres (Eilao)



Por otro lado, la estructura social y económica, basada en la casa como unidad de producción y de habitación, determina el tipo de las construcciones,

que en su inmensa mayoría están dedicadas a cubrir las necesidades de cada casa, siendo mucho más reducido el número de edificios de uso común. Además, la estructura de los núcleos de población re-



lareira

fleja la independencia de las casas, que se disponen en conjuntos más o menos densos pero siempre con las construcciones separadas entre sí. Estos núcleos ocupan espacios marginales al lado de las tierras más fértiles, y están atravesados por una red de caminos que comunican con las tierras de labor, con el monte y con los pueblos vecinos.

Debido a la economía autárquica en que se basaba la vida rural tradicional cada casa debía tener las construcciones necesarias para cubrir sus variadas actividades: por un lado, la vivienda para la familia, por lo general situada sobre las cuadras para el ganado, y por otro construcciones auxiliares (hórreos, molinos, etc.).

La vivienda suele tener dos plantas, la inferior para el ganado y la bodega, y la superior para los hombres. En ella la vida está centrada alrededor del hogar, en la *lareira*, o cocina, con fuego bajo alrededor del cual se disponen tres bancos en forma de U, y

donde se encuentra el horno para cocer el pan y la masera para amasarlo, la *dala*, o piedra de hacer la colada y los potses y cacharros necesarios para cocinar.



Corral

Dependiendo de la capacidad económica de la casa hay mayor o menor número de espacios en la vivienda. En ocasiones no hay más que algún pequeño cuarto cerrado de tablas; otras veces se delimita con tabiques de madera o piedra una sala, utilizada en las celebraciones, y varios dormitorios con acceso desde ella. Eran frecuentes pequeños cuartos, apenas mayores que una cama, cerrados por un tablero y dispuestos en los ángulos de la sala.

Por el exterior los muros se revocaban o, si se dejaban de piedra vista, se adornaban con encintados bordeando los huecos y las esquinas. Aquellos no eran abundantes, ni grandes, abriéndose en las casas más recientes algún balcón rasgado en la sala y pequeñas ventanas cuadradas en los demás espacios. El volumen de las construcciones suele ser cúbico y macizo, dando cierta impresión de hermetismo.

Alrededor de la vivienda se dispone un espacio, el corral, separado del resto del pueblo por un muro, a veces muy alto, abierto por un portón a la calle. En el interior del corral, bajo el techo del cabanón y a resguardo de los elementos, se guardan el carro, los arados y otros aperos.

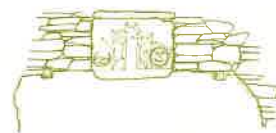
También en el corral se acumula el rozo, cortado en el monte bajo, que se utiliza para *estrar* o mullir las cuadras y se troza con la *pica del toxo* para dar como forraje a las caballerías.

Imprescindible en cada casa es el hórreo, que en las casas más fuertes suele ser una panera. Se encuentra próximo a la vivienda, y corresponde al tipo asturiano, de madera, no muy grande y levantado sobre cuatro pies de piedra o madera, que casi siempre se alzan sobre muretes para que pueda aprove-



Hórreo con cubierta de paja de centeno en A Lagúa (Ibias)

charse el espacio inferior. La caja del hórreo está formada por cuatro vigas engarzadas sobre las cuales se cierran las paredes con tablas verticales, mu-



capilla de Ema (Allande)

chas veces de roble hendido longitudinalmente. Este tipo de hórreo se extiende al oeste del río Navia alcanzando los concejos de Negueira de Muñiz, Fonsagrada y Navia de Suarna, así como el sureste de la provincia de Lugo.

La cubierta del hórreo es de cuatro aguas, y con frecuencia está hecha con una espesa capa de paja de centeno, colocada con el sistema de *encerado* o *baqunas*, varas clavadas en la paja formando una cinta que descende en espiral desde el pico y amarra la techumbre.

En el alero se coloca una capa de brezo, que ayuda a teitarlo. Esta cubierta vegetal es muy apreciada por sus excelentes condiciones como aislante térmico, ya que el interior del hórreo es fresco en verano y templado en invierno.

En el hórreo se guarda la mayoría de los productos de la casa destinados al consumo humano: el grano y el pan cocido, la matanza, las patatas, frutos y hortalizas, etc.

Las paneras, más grandes que estos hórreos y casi siempre con algunas tallas decorativas en sus paredes, son escasas al oeste del Navia, y en cambio abundan en Allande y parte de Ibias.

En algunos concejos de la zona (Pezós, Boal) hay también hórreos del tipo gallego del "modelo Mondoñedo", conocidos como *cabazos probes*, formados por dos muros altos y una cámara cerrada con tablillas de madera situada entre aquéllos. Son escasos y de construcción relativamente reciente.

Las calles y caminos que atraviesan los pueblos solían cubrirse con emparrados de cepas que pro-

porcionaban sombra fresca en los veranos y una buena cosecha de uvas en otoño.



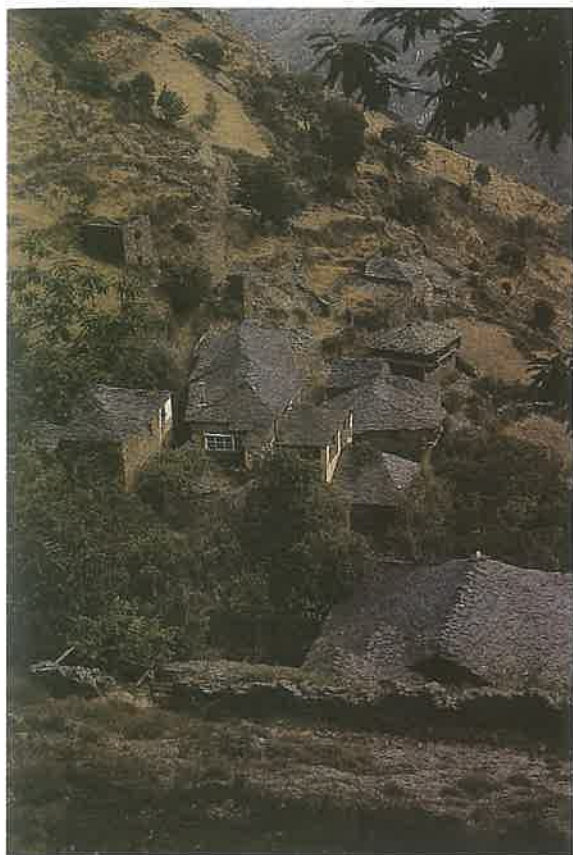
casa de corredor

Otras construcciones frecuentes en la zona son los palomares, cilíndricos o de planta cuadrada y hexagonal, las capillas y los molinos, emplazados éstos en las proximidades de alguna corriente de agua.

En cada pueblo suele levantarse una capilla, de proporciones características, de planta rectangular y con un pequeño pórtico comunicado por una reja de madera con el interior.

Construcción del cuarto de Tamagordas por Rosendo María López Castrillón

“Sentose la primera piedra en los cimientos de esta obra un sábado día de la Caridad 31 de Agosto año de 1833; hicieron las paredes quatro canteros: Josef Lastra vecino de Labiarou, éste cobraba 3 reales cada día de jornal; Josef Vega, vecino de Rouñada, ambos del concejo de San Martín de Oscos, éste cobró a 2 reales y medio; y lo mismo Manuel Prieto vecino de Lijou; y Josef Jurjo de la Braña Vieja, éste cobró a 2 reales diarios. Llevó lo menos 82 jornales de parez y costaron 215 reales y medio”.



“Hasta poner esta obra por los primeros pontones compré la piedra de una casa caída a Antonio Fernández Cojo, de Tamagordas, en la villa de rriba y costó 16 reales. La demás piedra la saqué yo desde la villa de rriba al Queirutalín, y la cantería detrás de la Casa nueva de la Torre. Ajusté con Juan García de Estela a conducir toda la piedra que necesitase esta obra por la cantidad de 48 reales, poniendo él bueyes, carro y persona y mantenerse a su costa; ocupó este carreto como unos 17 días y llevaba a 18 y a 20 carros cada día, pero grandes carros por ser para abajo y ser buenos bueyes; condujo como unos 310 carros que con la que se juntó allí y salió en el rebro del cimiento, tendrá en toda lo menos 350 carros de piedra y viendo yo que perdiera mucho le regalé algunas cosas, que subiría uno y otro a 60 reales”.

“Ajusté a truer y sacar el barro con Manuel Loujedo de Tamagordas en precio de 14 reales, sacose debajo de la cortina de sula Yglesia en el medio del Camino Real donde se hizo un foso muy grande, y le costó muchos jornales a él y toda la gente de la casa y algunas veces buscaba obreros para poder dar abasto; se puede decir que llevó lo menos 20 o 25 carros de barro, y viendo yo que perdiera mucho le regalé algunas cosas, que entre uno y otra le daría 20 reales”.

“Paró esta obra sábado día 28 de septiembre del 1833 después de trabajar en ella todo el mes, hasta el lunes 25 de Agosto de 1834 que volvió a proseguir. En este inter-

medio corté, serré y conducí las maderas para el techo, ripia y tabla de piso y desván, unas fueron de las Ozcas y otras de la fuente del Muerto. También en este tiempo saqué y labré por mi mano toda la losa a no ser dos jornales que me ayudó Dn. Domingo Martínez de Sarzol que por nuestra amistad se me ofreció”.

“Principié día 17 de Marzo de 1834 a sacar aparcería con Juan García de Estela la losa en Valdebar; trabajé yo allí catorce días y otros tantos el García, sacamos unos catorce carros de losa para cada uno, no muy buena, la otra la fui sacar a los Gargallones, y al pico del Serrón de la Osera detrás de los huertos del Sexto, y 4 carros fueron de Riodecoba; costome a mi solo a sacar la losa unos 24 jornales y tendrá el cuarto unos 22 carros de losa, y sobraron 2 carros de la que llevé de Riodecoba”.

“En este tiempo frente a mi cuarto y dentro de la era de majar principié a fabricar un cuarto o bodega Domingo Magadán, y después que tenía la perez como dos varas de altura se le contaron todos los vecinos; híceles yo el conto y les ayudé a ganar el pleito con muchas cartas de empeño a la justicia y otros, y comúnmente decía el vulgo que si Castrillón no fuera que nunca ganaban, pues aunque tenían razón el Magadán a fuerza de regalos lo llevó torcido por dos o tres veces, y por último se le sacaron de allí y lo fue a hacer debajo del camino de la Fuente. El motivo de yo ayudarles con tanto empeño era que aquella obra me quitaba la vista a mi cuarto por la parte de hacia Santo Millano. Los vecinos de Tamagordas porque yo fuese de perito contra D. José González de Cernías, perito del Magadán, me trajeron a su costa unos 4 carros de losa que tenía sacada en el Serrón de la Osera y toda la tabla de ripiar, soyar y desbanar que la tenía serrada en el Soutón y valle de la Fuente”.

“Todo el tiempo que duró la fábrica del cuarto estuvo con nosotros mi Madre y nos hizo de comer en la bodeguita y dormíamos en el órrio de encima de ella”.

“El herrero de Estela por aguzar las puntas de los martillos para picar dicho cuarto [cobró] 6 reales. Por hacer 12 bisagras dando yo fierro 8 reales, por clavos de garrote dando yo fierro y otras cosas en todos costes le dí 26 reales y medio”.



molino

Los espacios de tierra que se cultivaban eran los *vilares* o *cortinales*, las huertas, los viñedos y el monte. Los tres primeros constituían el terrazgo permanente y eran de propiedad individual, aunque en el caso de los cortinales las fincas estaban sujetas a unas normas comunitarias estrictas.



Pezós. Tierra de labor en el *vilar* o *cortinal*.

Los vilares eran las tierras próximas a los pueblos en las que se alternaban los cultivos de patatas, lino, habas y sobre todo cereales (centeno, trigo y maíz) que constituían el principal alimento de los campesinos. La tierra se abonaba con *cuito* o estiércol y no descansaba nunca. El ciclo de cultivo de una finca del vilar en el siglo XVIII era: centeno – maíz con habas blancas – mijo – lino. En el siglo XIX se modifica este ciclo por el siguiente: patatas – trigo o centeno – nabos – maíz con habas.

Las leyes consuetudinarias obligaban a todos los propietarios a sembrar el mismo cereal a la vez y a recogerlo en un momento determinado para permitir las labores a todos sin perjuicio de nadie, y fa-

cilitar la entrada del ganado a comer los rastrojos. Los vilares agrupaban muchas fincas pequeñas en abertal y estaban rodeados por una cerca común.

En las huertas, situadas casi siempre a la sombra de las casas, se cultivaban hortalizas (berzas, cebollas, ajos) y algunos árboles frutales. Su cuidado era un trabajo exclusivo de las mujeres.

Los viñedos ocupaban terrenos muy pendientes, soleados y de mala calidad, en los que abundaba la piedra. Su extensión nunca fue grande. Por último, el monte era el espacio de mayor tamaño, cuyos usos ganaderos ya hemos mencionado más arriba. La presión demográfica y el bajo rendimiento de las tierras mansas obligaba a los campesinos a romper las tierras yermas del monte para sembrar en ellas centeno y trigo. Con estas cosechas complementarias se aumentaba el grano y se sacaba en parte el hambre de las casas.

Los aperos que se exponen en el museo constituyen todo el instrumental técnico que se empleaba en las labores agrícolas de antaño. Por un lado, están los que requieren la fuerza motriz del hombre, los aperos de brazo (axadas, petas, gabiochos), y por otro están los que necesitan la tracción animal, que son los aperos de tiro (arados, grades, sembradoras). Con ellos se realizaban todas las faenas agrícolas, agrupadas en cuatro períodos: 1) La preparación de la tierra



basadoiro del concejo de Castropol.



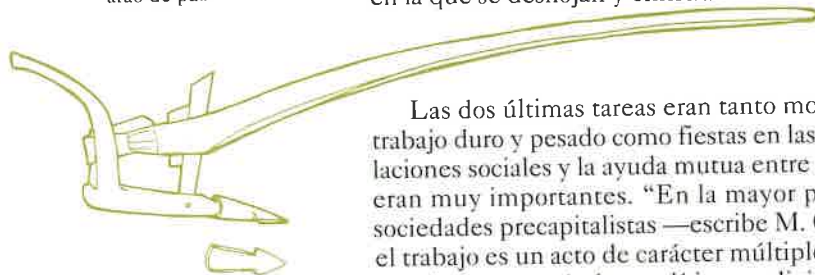
mallo



yugo de un mallo



arao de pao



arao de pao



Arados, cambela y basadoiro en el cabanón

con el fin de obtener un suelo cultivable que favorezca el nacimiento y desarrollo de las plantas; 2) La sementera; 3) La recolección, y 4) La *mallega* del trigo o centeno, que consiste en *mallar* o majar las plantas para separar el grano de la paja, y la *esfollaza* del maíz, en la que se deshojan y enristran las mazorcas.

Las dos últimas tareas eran tanto momentos de trabajo duro y pesado como fiestas en las que las relaciones sociales y la ayuda mutua entre los vecinos eran muy importantes. "En la mayor parte de las sociedades precapitalistas —escribe M. Godelier— el trabajo es un acto de carácter múltiple, de carácter a la vez económico, político y religioso. El trabajo en cuanto tal, como actividad puramente económica, simplemente no existe".

Las siaras

El monte se sembraba con un sistema muy extendido en todas las sociedades agrícolas tradicionales, denominado de rozas o cavadas, que consiste en abrir un pedazo de tierra yerma, quemar la vegetación y usar la ceniza como único abono. Estos terrenos se sembraban durante dos o tres años y después se dejaban descansar un periodo largo de tiempo, entre cinco y treinta años, según fuese su calidad. El empleo secular de estos cultivos extensivos de carácter temporal es una de las razones de la degradación y el retroceso de la vegetación forestal en las sierras de estos concejos.

La cavada del monte era un trabajo muy duro. Los cavadores, alineados según su fuerza física, debían levantar los terrones con largas axadas, y envolver en ellos las plantas y arbustos del monte bajo. Esta labor se empezaba en marzo y duraba hasta el mes de agosto. Cuando la tierra y broza estaban bien secas se quemaban y la *sinza* (ceniza) se esparcía por el terreno. A principios de octubre se sembraba el trigo o centeno a voleo y a continuación se pasaba el arado para cubrir las semillas.

El terreno que se cavaba debía cerrarse con una *sebe* (cierre de palos y ramas de brezo) para que no entraran los animales que pastaban en el monte.

Entre últimos de julio y mediados de agosto se recogía la primera cosecha de cereal, que se llamaba *siara* y cuyo grano era el *pan de bedro*. Las cosechas posteriores, llamadas *restrebas*, requerían menos trabajo: arar, sembrar a voleo y pasar la grada; de todos modos, éstas nunca eran tan buenas como la primera porque el suelo estaba más pobre.



Santomillao (Allande). Alrededor del pueblo están las tierras de cultivo y los prados, y más alejados aparecen los castaños y el monte bajo.

La mallega

Una vez recogido el cereal era preciso desgranarlo, es decir, separar la paja del grano, lo cual se hacía en la *mallega*. Existían espacios dedicados a ello, las *eiras* o eras, enlosadas y situadas cerca del *palleiro*, lugar donde se guardaba la paja. El cereal se golpeaba a fuerza de brazo con los *manales* (mayales), formados por dos palos, la *moca* o mango y el *pértigo* o mazo, con el que se golpea; el primero suele ser de *salgueira* (sauce) y el segundo de *acebeiro* (acebo) que es una madera más dura. Ambos están unidos por una correa de cuero, la *casoma* o *xugo*.

La eira suele ser de forma rectangular, y uno de sus lados cortos se llama *varal*, y el otro *cabeceiro*. Se preparaba tapando las juntas de las losas con *buleira* (estércol) y tendiendo la paja en ella después de haberla dejado calentar al sol.

Se formaban en la eira dos hileras de hombres, sujetando cada uno un manal y golpeando de forma coordinada una de las hileras cada vez. Se daba vuelta al cereal y volvía a majarse; se recogía entonces la paja y se barría el grano con una escoba de ramas, la *coñadoira*.

Una vez recogido el grano se aventaba con la criba para quitarle la *puxa* y limpiarlo totalmente. Así se guardaba en las tuñas y arcas colocadas en las paneras, o en los *trobos*, troncos grandes ahuecados, hasta que se llevaba poco a poco al molino en *foles* (odre o fuelle) de piel. La paja se acumulaba en una *palleira* y servía para *teitar* o cubrir hórreos, como forraje y para cama del ganado.

El pan

Era el principal alimento de los campesinos europeos. Hasta hace varias décadas el centeno era sinónimo de pan en los concejos del occidente de Asturias, pues solamente los campesinos acomodados y propietarios consumían pan de trigo. En la actualidad todo el pan se hace de trigo, que es el cereal preferido por todos los campesinos, y sólo si no hay bastante se mezcla con centeno.

El pan se hacía en las casas cada quince o veinte días con aproximadamente ocho tegos (48 kg) de grano, y también en las vísperas de fiesta o reunión de trabajo (matanza, mallega), para que hubiera pan fresco. Sus ingredientes eran harina cernida, agua, sal y levadura. Era un trabajo exclusivo de las mujeres.

La levadura o *formiento* era un pedazo de masa agria guardado de la amasadura anterior, que se conservaba en un cuenco de madera cubierto con sal. Cuando se secaba o estropeaba tenía que pedirse a



peta



pico



grade

Mallega de centeno



un vecino y en último caso se conseguía amasando miga de pan.

El día antes de amasar se deshacía el formiento con harina y agua templada. A la mañana siguiente se hacía la masa con agua caliente y se amasaba durante una hora en la *masera* (artesa) de la cocina. Se dejaba *leldar* o leudar otro tanto en verano y algo más de tiempo en el invierno.

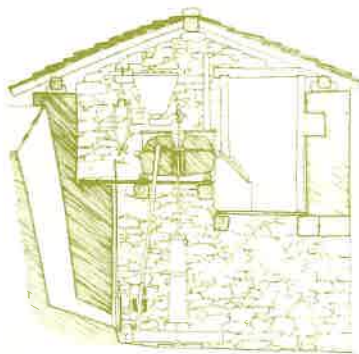
Las piezas de pan siempre eran *fogazas* u hogazas grandes, porque así se conservan tiernas durante más tiempo. En una hornada iban diez o doce fogazas, una empanada rellena de chorizo y tocino, una rosca y el *bolo* (bollo) de San Pantaleón, que se daba al primer pobre que llegaba a pedir en la casa o a un vecino del pueblo que no amasase.

El *forno* u horno siempre estaba en la *lareira* o cocina de la casa. Para *roxar* o calentar el forno se quemaban dentro de él ramas de brezo, y cuando

estaba listo se sacaban la brasa y la ceniza con un *rodalo*. Para calcular su temperatura las mujeres se fijaban en el color del cielo del horno o introducían un manojo de paja, que si se ponía enseguida dorado indicaba que estaba muy caliente y había que esperar. En cuanto el calor era el apropiado se metía dentro la hornada.

Antes de introducir el pan o al acabar de echarlo se rezaba una oración y se hacía una cruz con la pala del forno para que saliera bueno el pan. En Fonteta (Allande) decían: "Las ánimas y San Antonio tenían parte en todo", y en Grandas de Salime se rezaba un Padrenuestro a San Antonio y a las ánimas "para que del poco salga mucho".

El pan cocido se guardaba en el hórreo o en la *panceira* de la bodega, que es una tabla colgada del techo, con el fin de colocarlo fuera del alcance de los ratones. El pan de diario quedaba en la cocina dentro de la *masera*.



molino

LAS CASTAÑAS

E

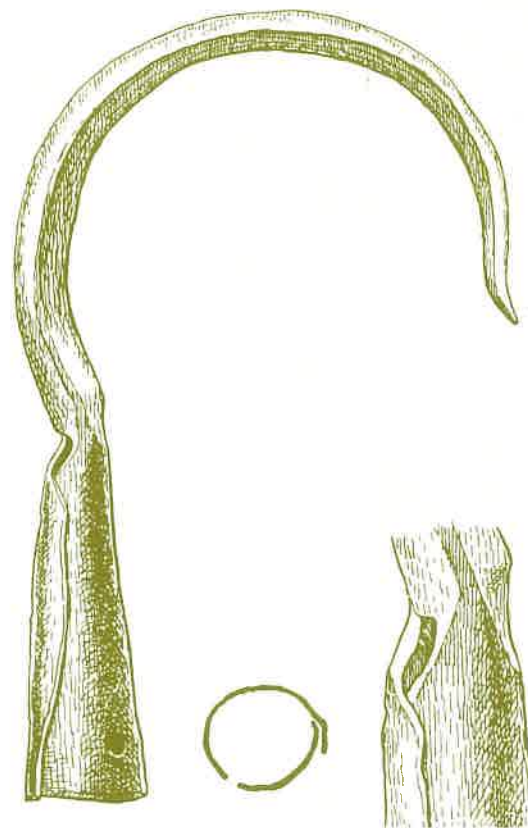
l monte arbolado se dividía en dos zonas diferentes en función de su aprovechamiento. Una ocupaba más de la mitad de este espacio y estaba poblada de castaños injertados cuyo fruto se recolectaba; la otra estaba cubierta de árboles maderables y silvestres (robles, abedules, castaños), en los que los vecinos se aprovisionaban de leñas y sobre todo de madera para aperos y construcción. Estos montes se explotaron intensamente a fines del siglo XVIII y durante el siglo XIX con el fin de suministrar madera a los arsenales de la Armada en El Ferrol; la madera bajaba por el río en chalanas hasta el puerto de Navia.

La extensión que ocupaban los castaños nos da una idea de la importancia de su fruto en la alimentación de los campesinos. Estos árboles se plantaban en *soutos* que eran comunales o propiedad particular de una casa. En ambos casos los árboles solían estar marcados con una señal incisa en la corteza.

Los castaños se injertaban para que sus frutos fueran abundantes y de calidad. Las variedades de castañas que se distinguen en la zona son las *galegas*, *rubias*, *rapucas*, *galeras*, *mesadas*, *ferreiras*, *marelas* y *paredes*. Esta última es la clase más apreciada y difundida por su sabor.

A últimos de octubre y primeros de noviembre iban los más jóvenes a *soutar*, recoger las castañas caídas en el suelo, que por derecho consuetudinario pertenecían al que las recogía. Los *souteiros* utilizaban para ello unos *fustes* (tenazas de madera). Los árboles propios se vareaban con *varexones* (pértigas) encaramándose en ellos con la ayuda de *garruchas* o *cambones* (ganchos de hierro).

Las castañas que caían con el *oricio* (erizo) se echaban en una *corripa*, que es un pequeño cercado circular formado por un muro de un metro de altura y una puerta de sesenta centímetros de ancho. Estas castañas se cubrían por arriba con ramas para que no las comiera el ganado y se dejaban allí en-



cambón, pieza de hierro de las varas de vareixar las castañas.

tre veinte y treinta días hasta que abrieran los erizos. Pasado este tiempo se sacaban por la puerta y se arrastraban y *mallaban* (machacaban) con unos *angazos* (rastrillos de madera) con el fin de separar los erizos y las castañas. Estas se seleccionaban según su tamaño y clase, las pequeñas y malas iban para los cerdos y las grandes para el consumo humano.

Las castañas de *soutar* se comían enseguida porque no aguantaban mucho tiempo; por el contrario, las castañas de *corripa* se extendían para secar en los suelos de la casa (debajo de las camas o en los rincones de las salas y cuartos), en la panera u hórreo y en los desvanes. Una porción pequeña se echaba en el *cainzo* o secadero colocado encima de la *lareira*. Una vez curadas se guardaban en tuñas y duraban hasta la primavera.

En bastantes casas las castañas sustituían al pan durante varios meses, y en casi todas constituían, junto con la leche, la cena del invierno; se comían crudas, cocidas o asadas. Las castañas cocidas se *pulgaban* (descortezaban) y cocían con sal, y a veces se echaban patatas en el mismo pote. Las castañas se asaban en la sartén o en un tambor de hierro especial, que se colgaba en las *garmalleiras* (llares) y se giraba encima del hogar.

Con las castañas también se hacía un potaje en el que se incluían unas patatas o fabas y grasa de cerdo.

En el tiempo de las castañas los *souteiros*, que eran rapaces y mozos de ambos sexos, se reunían alrededor de hogueras y asaban castañas en el fuego. Estas reuniones eran los *magostos* y en ellas se consumía vino y se bailaba.

EL VIÑEDO, EL VINO, EL ORUJO

L

a vid se extendió en Asturias durante la Edad Media promovida por los monasterios benedictinos. En el occidente fueron los monjes de Co-rias (Cangas del Narcea), Bárcena y Obona (Tinéu) y Vilanova de Ozcos los que determinaron en gran

Viña en Pezós



podadera

medida la difusión de este cultivo. En la segunda mitad del siglo XIX todavía se fabricaba vino en el centro de la región (Candamo, Les Regueres), pero en las postrimerías de ese siglo el vino ya era una cosa exclusiva de los concejos occidentales.

El número de hectáreas plantadas de vides nunca fue muy grande debido a las malas condiciones naturales de la zona. Normalmente ocupaban tierras de mala calidad, solanas, muy pendientes y pedregosas, localizándose sobre todo en los valles de los ríos Narcea y Navia que eran los más protegidos para este cultivo. Su pervivencia se debe a la economía autosuficiente del campesinado y a las malas comunicaciones, que encarecían mucho los precios del vino foráneo. La sidra, tan característica del resto de Asturias, era un producto casi inexistente en la zona.

Las labores de cultivo en las viñas se realizaban durante todo el año y eran muy pesadas, no solo por el trabajo que requerían sino también por los lugares escabrosos y pendientes donde se localizaban los viñedos. La primera tarea del año se realizaba en el menguante de febrero y consistía en podar las cepas, en las que solo se dejaba una vara, el *fiador* o *podín*. En abril se abonaba la viña con *cuíto* (estiércol) y a continuación se cavaba con *gabiochos*. Durante los meses de junio a agosto se sulfataban las vides para evitar el "mildiu" y se azufraban para combatir el "oídio". Por último, entre fines de septiembre o primeros de octubre se vendimiaba.

La vendimia reunía a mucha gente y era un día de trabajo y de fiesta. Por lo general las mujeres cortaban los racimos y los hombres acarreaban las cestas hasta el carro o a la bodega.



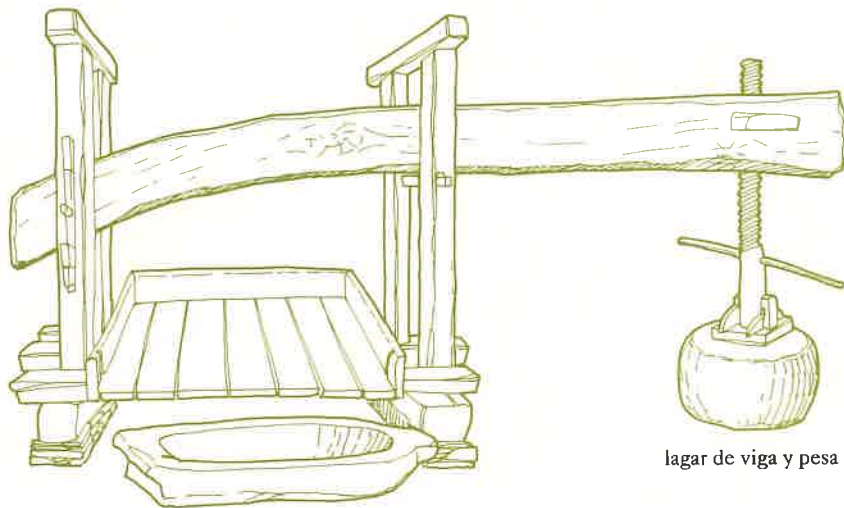
Alquitara de cobre

A fines del siglo XIX la filoxera acabó con la mayor parte de las viñas de estos concejos. Las que sobrevivieron a esa plaga o se plantaron de nuevo con cepas americanas están hoy casi en su totalidad descepadadas o abandonadas, debido a varias razones: la

falta de mano de obra joven provocada por el despoblamiento rural, el alto precio de los jornales, el mucho trabajo que exigen los viñedos y el abaratamiento del vino de afuera.

El vino

Las uvas se llevaban a las bodegas, y allí los hombres las pisaban con los pies en las tinas. El mosto y escobajo permanecían mes y medio fermentando en cubas o en las mismas tinas, hasta que transcurrido este tiempo se trasegaban a las cubas donde se guardaba. El *bullo* (orujo) se sacaba y exprimía entonces en los antiguos lagares de viga y fuso o en las prensas de husillo de hierro más modernas. El primer mosto era la *xema*, y lo que salía del lagar el *pé* (pié) que era de calidad muy inferior; así que, aunque casi siempre se mezclaban para aumentar el vino de la casa, los campesinos procuraban echarlo en cubas diferentes para evitar que estropearla *xema*.



lagar de viga y pesa

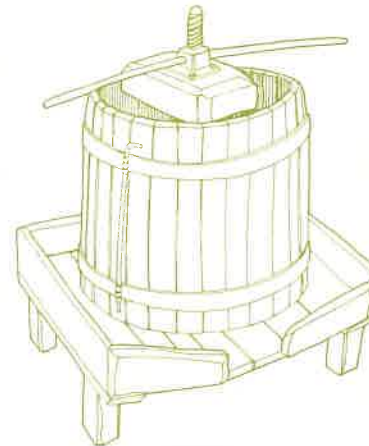
El orujo

Con ese nombre se conoce en Asturias el aguardiente destilado con los residuos de las uvas exprimidas, *magalla* o *bullo*. Hasta hace unas décadas su fabricación era una actividad doméstica habitual en casi todas las casas, pero en la actualidad está prohibida por el Ministerio de Hacienda.

El único útil empleado para destilar era la alquitara, que a menudo compartían en *comuña* varios vecinos del pueblo. Por lo general eran de cobre y

tenían las siguientes partes: el *pote*, que también podía ser de hierro fundido, y el *capucho*. En el primero se echaban a cocer un poco de agua y la *magalla* colocada sobre una cama de paja, y en el capucho se hacía circular agua fría para que el vapor del orujo se condensase en la *copa*. El líquido salía a través de un canuto y se recogía en botellas.

A comienzos del siglo XX también se introdujeron en la zona alambiques con serpentín de fabricación industrial, exclusivos de casas pudientes.



prensa

LA GANADERIA, LA MATANZA, LA APICULTURA

La cría de ganados era, junto con la agricultura, la principal actividad económica de la sociedad tradicional. Los animales que se criaban estaban en función del régimen de subsistencia y autoconsumo de la casa y no existía la especialización de hoy con la ganadería vacuna. Cada casa contaba con vacas, ovejas, cabras, cerdos, caballos, gallinas y abejas, que proporcionaban diversos productos y fuerza de sangre.

El ganado bovino era el más importante, pues proporcionaba al campesino estiércol para abonar, terneros para vender, leche y fuerza de trabajo. La leche constituía uno de los principales alimentos de la gente y con ella se elaboraban queso fresco y so-



Vacas en Rubieiro (Allande)

bre todo manteca, que también se vendía en los mercados o a intermediarios. Muy pocas casas podían matar una vaca para comer su carne, pues las vacas, que por lo general eran las que se usaban como fuerza de tiro, cuando llegaban a viejas eran vendidas en las ferias. Los bueyes eran exclusivos de las casas mas pudientes.

El ganado más numeroso era el cabrío, y sobre todo el lanar; pastaba en los montes comunales y su guarda se realizaba a menudo en vecera entre los vecinos. Las ovejas proporcionaban la lana con la que se confeccionaba la ropa de vestir y de cama, y sus corderos solían venderse. Las cabras daban leche en los meses en que las vacas quedaban escasas y sus cabritos servían para la venta y para comerse en los días mas señalados del año, como fiestas patronales o romerías. Su piel se utilizaba para fabricar *foles* (odres) en los que se mazaba la leche o se transportaba la harina.

Los *gochos* (cerdos) suministraban la casi totalidad del aporte cárnico en la alimentación del campesino. En los últimos meses del año se realizaba la matanza o samartino, que daba lugar a una de las principales reuniones sociales o fiestas de trabajo del ciclo anual. Los cerdos se criaban con las sobras de la comida humana y estaban al cuidado del ama de la casa. No permanecían todo el año estabulados como en la actualidad, sino que pastaban libremente en la época de las bellotas y las castañas.

Los caballos de monta fueron escasos hasta finales del siglo XIX y sólo los utilizaban los campesinos acomodados. En un censo de caballos domados realizado en 1792 se enumeran doce en la parroquia de Grandas de Salime y dos en la de Trabada. A comienzos del presente siglo su uso se extendió a casi todos los campesinos, siempre para usar como cabalgadura y nunca como animal de tiro. El estado y la calidad de la caballería era un síntoma de prestigio para el amo de la casa. Aparte de los caballos de monta había en la sierras manadas de caballos bravos que se describen en 1798 de la siguiente manera: "La cría de ganado mayor y menor



canuto da pedra

es [...] mediana, excepto caballar y mular que no la hay, porque los naturales están en la costumbre de tener unos potrancos de mala casta, y enteros todos, aunque uno u otro quiera tener alguna yegua no se la permiten a pastar en las sierras, [...], y el mantenerlas de pesebre en casa no les es posible mediante los pocos prados y yerba que hay.”

Por último, la apicultura fue especialmente intensa en todos los concejos del extremo occidental de Asturias, sobre todo en comparación con el resto de la región. Los productos de las abejas eran muy considerados en la sociedad tradicional: la cera se consumía en grandes cantidades en el culto religioso y era comprada por *cereiros* procedentes de los Ancares (León), y la miel fue hasta los primeros años del siglo XX el único edulcorante al alcance del campesino. Además, ambas sustancias se empleaban en recetas curativas de personas y animales.

La cría de ganados en Asturias exigía segar y almacenar la hierba, así como otros forrajes silvestres (tojo, hojas de fresno y roble), para alimentar durante el invierno a los animales; la limitación de estos recursos invernales siempre condicionó el desarrollo de la ganadería. La siega de la hierba durante los meses de julio y agosto era una de las faenas mas pesadas del año, y tenía su continuación en la recogida del trigo y el centeno; en estas labores se reunía y participaba toda la familia.

Las especies ganaderas de la economía rural tradicional, cabras, ovejas, caballos y abejas, han sufrido en toda la zona un descenso considerable o han desaparecido casi por completo. Ello no se ha debido tan solo al despoblamiento, sino también a la política de repoblación forestal promovida por los orga-



pica del toxo



Braña de Campel (Allande).

nismos oficiales en las últimas décadas, a través de extensas plantaciones de pinos que ocuparon los espacios dedicados tradicionalmente a estos animales.

La matanza

La mallega, la esfolaza y la matanza eran las tres reuniones sociales de trabajo más significativas de la sociedad rural. Las dos primeras casi se han extinguido en la actualidad, como consecuencia lógica de la poca importancia que tienen hoy los cultivos de trigo, centeno y maíz; sin embargo la matanza sigue aglutinando como antaño a la familia y a las personas allegadas a la casa.

La matanza se realizaba en los meses de noviembre y diciembre, y de ella salía la mayor parte de la carne y grasa que se comía en la casa. Duraba tres días como mínimo y las diferentes labores se repartía entre hombres y mujeres.

El primer día por la mañana el matachín, acompañado de varios hombres que sujetan al gocho, mata

al animal con un *cuíelo* largo que le mete por el cuello hasta el corazón. Junto a él una mujer recoge en un caldero la sangre que sale por la herida y que sirve para hacer las *fiyuelas* y morcillas. Inmediatamente lo escaldan en una vacía, lo pelan y lo cuelgan patas arriba del techo de la cuadra. Así colocado se abre y se le saca el *vergallo* (verga), las tripas, el unto y las vísceras (pulmones, corazón, hígado). El primero se dejaba secar y la grasa se empleaba para cerrar las barricas y untar las botas; el resto de las entrañas se subían a casa, pasando a manos de las mujeres que lavaban las tripas en un río o fuente próximos.

La jornada de los hombres acaba así, mientras las mujeres preparan y embuten por la tarde las morcillas.

A la mañana del día siguiente se baja el gocho al suelo y se despieza comenzando por la *cachola* (cabeza). Después se salan los jamones, los lacones, los tocinos y la cabeza, que quedarán durante veinte días sumergidos en un baño repleto de sal. Por la tarde se

Matanza



pica y adoba la carne y grasa para los embutidos, que se embute en las tripas dos días después.

En el tiempo que dura la matanza se comían en la casa el hígado y los riñones. El último día de se celebraba preparando los *roxóes* o grasas con *cachelos* (patatas cocidas). A esta fiesta se invitaba a vecinos y familiares. El menú era siempre uños con fabas, lacón asado y roxóes de postre.

Los embutidos que se fabrican en el concejo de Grandas de Salime son los siguientes:

Chorizos: hechos con las mejores carnes del cerdo, el lomo, la paletilla, el tocino con hebra, embutidos en el intestino delgado y adobados con pimentón, ajo, perejil y sal.

Morcillas: antes se hacían “morcillas de cocido” que llevaban cebolla, arroz cocido, pan, unto, manteca de vaca, miel, pimentón y sal. En la actualidad se fabrican como en el resto de Asturias, con sangre, grasa y cebolla.

Longainzas: llevan pulmón, corazón, carnes muertas del unto y un poco de carne de los chorizos.

Androlla: contiene dentro de la tripa gorda pieles cortadas, puntas de costillas y carne adobada.

Chosquelo: lleva la lengua y uno o dos solomos embutidos en tripa gorda.

Botelo: costillas y vértebras con algo de carne, piel del lomo, pimentón y ajo metidos en el estómago.

Los embutidos y las carnes saladas del cerdo no tenían todos la misma categoría y su consumo no era arbitrario, sino que estaba marcado por el ciclo anual de fiestas y acontecimientos que ocurrían en una casa.



trobo

El botelo se tomaba en el “domingo de ardeiro” o domingo de Carnaval; las *cacholas* (cabezas) se reservaban para la mallega y también para el Carnaval; los lacones se echaban al potaje cuando había una reunión social por motivos de trabajo, un funeral, etc. Casi todos los campesinos vendían los jamones, que eran las piezas más apreciadas, para comprar tocino o grano, o pagar las deudas que se contraían durante el año.

La apicultura

La cría y explotación de las colmenas tuvo en toda la Asturias occidental una gran importancia, que contrasta con lo que sucedía en el resto de la región. Las razones hay que buscarlas en unas condiciones geográficas muy favorables y en una flora melífera muy rica en la que predomina el brezo.

Las abejas eran un “ganao” más de la casa, aunque su estado semisalvaje y sobre todo el hecho de desarrollarse en un espacio, la colmena, oculto y al que el hombre no puede acceder ni con la vista les

Cortín de abejas.



confiere un carácter muy especial entre los animales domésticos.

Los *trobos* o colmenas fijistas se hacían con corcho, con un tronco hueco o con cuatro tablas. Las maderas más empleadas eran el cerezo, el castaño y el roble. Se colocaban de pié sobre una losa y estaban cubiertos por una *calduya* (témpano) de corcho o corteza de abedul y una losa. En su interior tenían varios *fustes* o palos atravesados para que las abejas asentaran en ellos los panales.

Las colmenas se colocaban en el monte con el fin de que las abejas tuviesen alimento abundante y próximo. Para protegerlas de los animales, en especial de los osos, se metían dentro de *cortinos*, construcciones circulares formadas por un muro de cerca de tres metros de altura rematado con unas grandes losas. Tenían cabida para cincuenta o sesenta colmenas dispuestas en hileras.

Los trabajos de la apicultura tradicional casi se reducían a dos operaciones: capturar enjambres para garantizar la continuidad del colmenar y aumentarlo, y a *esmielgar* o castrar la colmena con el fin de extraer la miel y la cera.

La captura de enjambres se realizaba en los meses de mayo y junio y el *abeyero* o apicultor tenía que apostarse junto al colmenar a la espera de que salieran los enjambres. Cuando veía una colmena *barbada*, es decir cubierta de abejas, era que el enjambre estaba a punto para alzar el vuelo. En el momento que esto sucedía la única preocupación del abeyero era obligar a las abejas a tomar tierra, para lo que golpeaba una lata o una esquila, tiraba al aire tierra y agua y gritaba frases que repetía continuamente: “¡Pousa galana, pousa galana!”. Si el enjam-

Rogelio de Rubieiro ahumando la colmena para *esmielgar*.

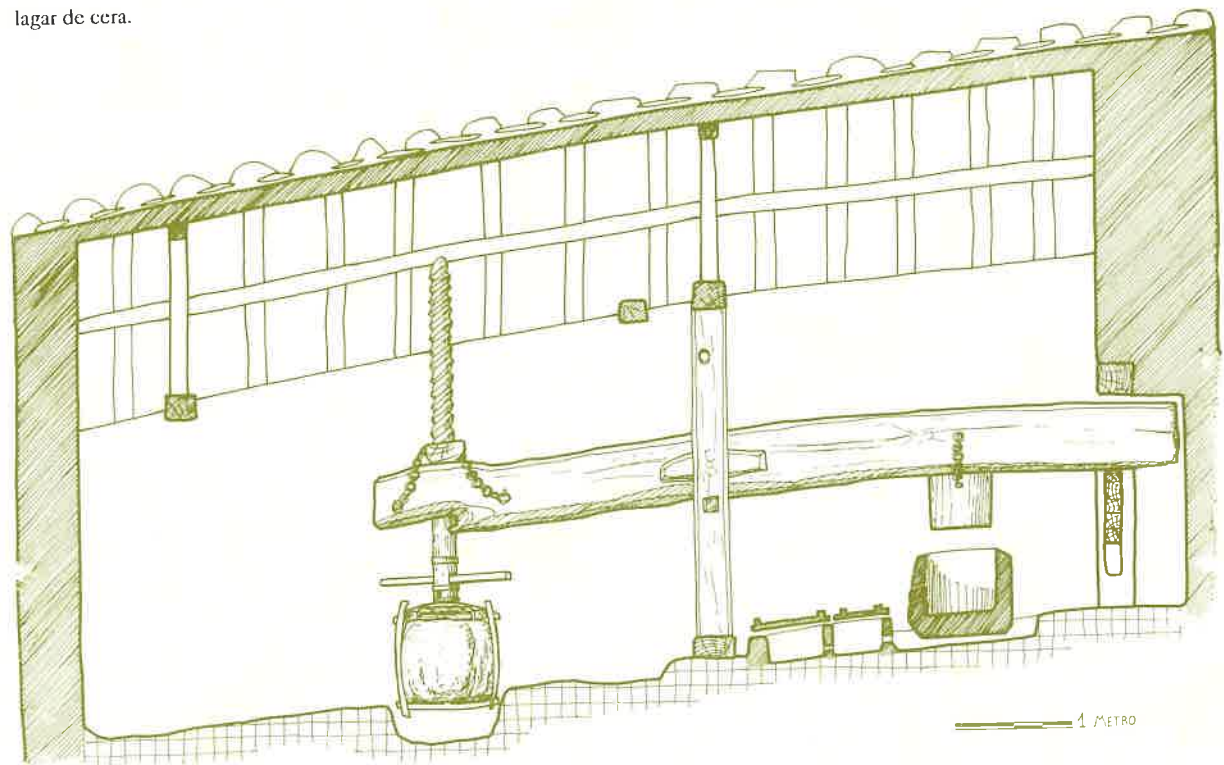


bre se posaba en el colmenar se llevaba hasta él un trobo untado con sustancias que atraían a las abejas: miel o *herba da abelleira* (Melissa), que a menudo se colocaba encima de una sabana blanca; a veces el enjambre entraba por sí solo pero otras había que atraerlo con golpes en el trobo y dichos: “¡Arriba galana, arriba galana! ¡Casa nova, casa nova!”.

Cuando el enjambre marchaba lejos del colmenar o se posaba en una rama alta de un árbol se colgar de cera.

gía con el *queisieyu*, que es una especie de trobo pequeño y ligero, construido con corcho o cortezas de serbal de los cazadores, tilo o abedul. Una vez cazado el enjambre se cubría el queisieyu con un saco y se llevaba al colmenar.

La extracción de la miel y cera se hacía una o dos veces al año según la floración y el tiempo; por lo común se esmielgaba en los meses de julio y septiembre. La operación era sencilla y no suponía ningún



daño para la colonia: consistía en ahumar la colmena por arriba y cortar los panales hasta el fuste mas alto. El resto de los panales quedaban dentro para que las abejas tuvieran alimento durante el invierno.

Contrariamente, en los concejos del centro y oriente de Asturias para extraer la miel y la cera se aniquilaban las abejas ahogándolas en agua o asfixiándolas con humo. Esta práctica era una de las causas por las cuales la apicultura estaba muy poco desarrollada en estos concejos, en los que a menudo tenía más importancia la captura y depredación de colmenas silvestres localizadas en árboles y peñas.

Los panales cortados en una colmena se estrujaban con las manos para sacar la miel. Esta se guardaba en *trobos da mel*, troncos huecos con tapa, y en ollas de barro o madera. Era un alimento habitual que proporcionaba a los campesinos la energía que no suministraba su pobre alimentación; en invierno se tomaba de varias maneras para evitar o combatir las enfermedades respiratorias y catarros, y durante

el verano se consumía en cantidad, sola o disuelta en agua, coincidiendo con las épocas de mayor trabajo en la casa.

La cera tenía que cocerse y colarse para quitarle las impurezas y dejarla limpia. Esta operación la hacían los campesinos con pequeñas cantidades y más tarde fabricaban velas y cirios para el culto religioso, nunca para alumbrarse en casa. También con cera se modelaban exvotos con formas de animales, personas o extremidades del cuerpo humano, que se ofrecían a los santos o a la Virgen para interceder por algún enfermo.

La gran producción de cera sirvió para formar una industria cerera que movían los cereiros procedentes de los Ancares (León), quienes compraban a domicilio la cera bruta y la preparaban en lagares de cera. Estos son similares a los lagares de viga y fuso que se utilizaban en la zona para exprimir el orujo de la uva, aunque lógicamente están adaptados para la cera.

LOS MEDIOS DE TRANSPORTE. EL CARRO DEL PAÍS

La necesidad de mover mercancías es un hecho fundamental en todas las sociedades humanas. En la sociedad tradicional rural los medios de transporte eran lentos y limitados, y su fuente de tracción eran los seres humanos y los animales.

El cuerpo es el objeto y medio técnico más próximo que tiene el hombre para trabajar y transportar cosas. Pero las técnicas corporales que se aplican no son iguales en todas las culturas. En Asturias se usan el transporte al hombro, a cuestas con cintas por encima de los hombros (zurrón) y sobre la cabeza. Ahora bien, entre estas tres maneras también existen diferencias en función del sexo, así el llevar la carga apoyada en la cabeza era una técnica exclusiva de las mujeres.

Los campesinos utilizaban para transportar mercancía carretillas y sobre todo cestas confeccionadas por *cesteiros* que trabajaban por las casas. Las cestas se fabricaban con varas de avellano o castaño cortadas en menguante para que tuvieran flexibilidad y no se apolillaran. Estas varas se metían en el horno caliente o se pasaban por el fuego para abrirlas a lo largo en *costelas* o tiras. A continuación se desbastaban y alisaban las tiras de madera colocadas en un *burro*, que era una tabla apoyada en la pared donde se sujetaba la tira. El cesteiro trabajaba de pie con un *rascero*. Con esta operación la madera quedaba preparada para tejerse en cualquier momento. Si las tiras no se tejían en verde y secaban, era necesario sumergirlas en agua unas horas antes de usarlas para devolverles su flexibilidad.

El carro del país

Los animales de tiro de Asturias eran los bueyes y sobre todo las vacas. El ganado caballar rara vez

se enganchaba a un apero y solo se empleaba como cabalgadura. El principal medio de transporte de tracción animal en los concejos que representa nuestro museo era el carro del país.

El carro era de un modelo característico en el norte de la Península Ibérica, que se caracterizaba por su pequeño tamaño, poco peso, forma alargada y sobre todo por tener un eje móvil que gira con las ruedas. Este carro estaba muy bien adaptado a las condiciones del terreno y a los malísimos caminos del medio rural asturiano.

En tiempos pasados la posibilidad de tener un carro en casa no estaba al alcance de todos los campesinos. En la segunda mitad del siglo XVIII, según Pegerto Saavedra, en los inventarios de las casas del concejo de Burón (hoy Fonsagrada) casi siempre faltan los carros, aunque existen casos en que dos vecinos comparten uno.

El carro posee dos partes muy bien diferenciadas: el *leto* o cama y el rodal formado por eje y ruedas, *pés*.

Tino de Fonteta trabajando en el museo.



carretilla



cesta

El leto tiene una forma triangular alargada y termina en su parte delantera en la *vara* o timón, a la que se engancha la yunta. Para transportar la carga se le añaden varios complementos: *fumeiros* o *estandoños*, que son unos palos que se clavan en los bordes del leto para acarretar manojos de centeno o trigo, hierba, leña; adrales o tablas horizontales que cierran la caja para cargar *cuito* (estiércol), piedra, etc, y el *forquetón*, que es una horquilla grande de madera que se hincan en el extremo anterior del leto y cierra la caja por delante.

El eje era una pieza labrada de *bidueira* (abedul) de sección circular que va encajado en el medio del *miolo* de la rueda y aprisionado entre los *coucillos* por arriba y las *treitoiras* por los lados; estas últimas eran otras piezas de abedul que iban encajadas en el leto. El roce entre el eje y las *treitoiras*, es decir de madera con madera, producía un crujido que “facia rinchar al carro”; este “canto” era muy estimado y querido por los campesinos, que lo consideraban

Carro del país armado con *fumeiros*, *forquetón* y *adrales*.



un estímulo para que las vacas tiraran mejor. Según el viajero inglés Joseph Townsend, que escribió a fines del siglo XVIII, este ruido “que se oye desde la mañana hasta la noche en todas partes de Asturias”, era tenido por “los habitantes de este país como una fuente inagotable de gozo y tranquilidad”.

El carro antiguo no tenía freno, y los carreteros recurrían a apretar más o menos las *treitoiras* según fuese la pendiente del terreno.

Las ruedas eran las piezas mas importantes del carro, cuya elaboración requería más trabajo y por tanto las mas caras. Sobre ellas gravitaba todo el peso del carro y su desgaste era muy grande debido a los malos caminos que recorrían. A menudo el leto lo hacían los campesinos o carpinteros no especializados, pero las ruedas tenían que fabricarse en talleres de *carreiros* que compaginaban conocimientos de carpintería y herrería.

Las ruedas se hacían de roble y tenían en general un diámetro de noventa centímetros. Estaban formadas por tres partes: dos *cambas* o pinas, que constituían la circunferencia, y el *miolo*, que era el centro de la rueda. Las tres iban unidas por dos *rellas* o travesaños embutidas en la madera. Para que la madera no abriera se colocaban cuatro guarniciones o *sellos* de hierro en las zonas mas delicadas del *miolo*, y toda la rueda llevaba alrededor y por sus dos caras un par de bandas o *cintas* de hierro sujetas con pasadores remachados, *agullas*, que atravesaban las *cambas*.

La llanta de la rueda estaba formado por una corona de clavos de cabeza grande, que se clavaban sobre una *palmela*, o cinta de hierro. Cada rueda llevaba alrededor de cien clavos pegados unos a otros,



Rueda de *miólo* y clavos.

que con frecuencia se perdían por los caminos; entonces había que llevar a “ferrar” la rueda. Las llantas de clavos eran buenas para agarrar el carro al suelo, aunque la rueda no quedaba con ellos nada ajustada.

En los años veinte del presente siglo los clavos fueron sustituidos por una llanta de hierro de una pieza, el *palmelón*, que se colocaba en caliente so-

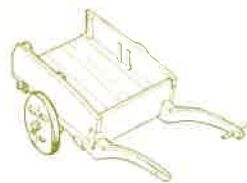
bre la madera. Con este sistema la rueda quedaba perfectamente ceñida y aumentaba su solidez.

Junto a la rueda mencionada, que era la más extendida en Grandas de Salime y concejos limítrofes, había también otras diferentes, que se fabricaban principalmente en Besullo (Cangas del Narcea) y Samartín de Ozcos.

En Besullo hasta la segunda década del siglo XX las ruedas eran de *cambas* y similares a las descritas más arriba con llanta de clavos; tan solo se distinguían en que los travesaños que unían las tres partes de la rueda sobresalían mucho. A partir de esta fecha comienzan a fabricarse ruedas de *cambín*, formadas por seis pinas y dos *reyas* o travesaños que cruzan todo el vano de la rueda. Las llantas eran unas bandas de hierro de una sola pieza; además, al ser una rueda más resistente sólo llevaba una guarnición de hierro en sus bordes.

En Samartín de Ozcos se comienza también a fabricar a principios de siglo una rueda cuya característica más destacada es que su interior está atravesado por una cruz gruesa de madera, en cuyo centro encaja el eje del carro.

Todas estos modelos de ruedas pueden verse en el Museo Etnográfico de Grandas de Salime.



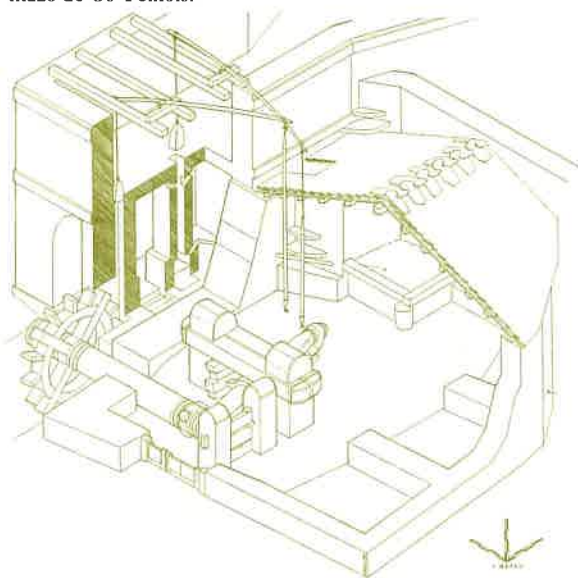
carreta

LA INDUSTRIA DEL HIERRO

La fundición de hierro y su transformación en clavazón y otros objetos fueron hasta los primeros años del siglo XX las principales actividades industriales de muchos concejos del occidente asturiano. Esta industria necesitaba para desarrollarse mineral de hierro, corrientes de agua y madera. Estos tres elementos se daban en Asturias en abundancia, pero el mineral local era muy silíceo y de poca calidad para la técnica de fundición empleada en la época, que era la forja catalana; esta deficiencia se suplía trayendo el mineral de hierro de Vizcaya, que era carbonatado, con el objeto de mezclarlo con la vena asturiana o fundirlo en solitario.

La existencia de esta industria en un lugar donde el mineral era poco apto y su transporte caro, pues

mazo de Os Teixois.



se traía en barco desde el País Vasco y después en carros o acémilas se llevaba hasta las ferrerías, tiene su razón de ser en la técnica de fundición empleada. Esta consiste en la reducción de mineral por medio de una calcinación lenta con carbón vegetal que produce un hierro dulce, tras hacer desaparecer las impurezas y el agua de la vena. De este modo se obtiene una masa de hierro porosa, que, en sucesivas operaciones, se somete a nuevos calentamientos en la fragua combinados con procesos de batido o estirado, hasta lograr un hierro de calidad.

Este procedimiento de forja se basaba en un aporte continuado de calor, necesario tanto para la fundición como para el batido, en el que era primordial la exigencia de un combustible (carbón vegetal) calcinador, fundente y reductor. Esta exigencia, por las propias condiciones de los hornos y fraguas bajos y por el reducido poder calorífico del combustible, determinaba un enorme volumen de carbón en proporción con el de vena y con el producto obtenido. De este modo la fabricación de un kilogramo de hierro exigía tres de mineral y casi siete de carbón, según los cálculos obtenidos por Pegerto Saavedra en su estudio sobre la ferrería del monasterio de Vilanova de Ozcos.

Por todo ello, la industria del hierro buscó para sus instalaciones la proximidad de lo que se consumía en mayores proporciones, es decir, del combustible y en definitiva de la madera. Pues aunque el gasto del transporte de mineral saliese caro más costaría tener que traer de largas distancias el carbón vegetal.

La industria del hierro precisaba de tres instalaciones básicas, que eran la ferrería, o lugar donde



espellos

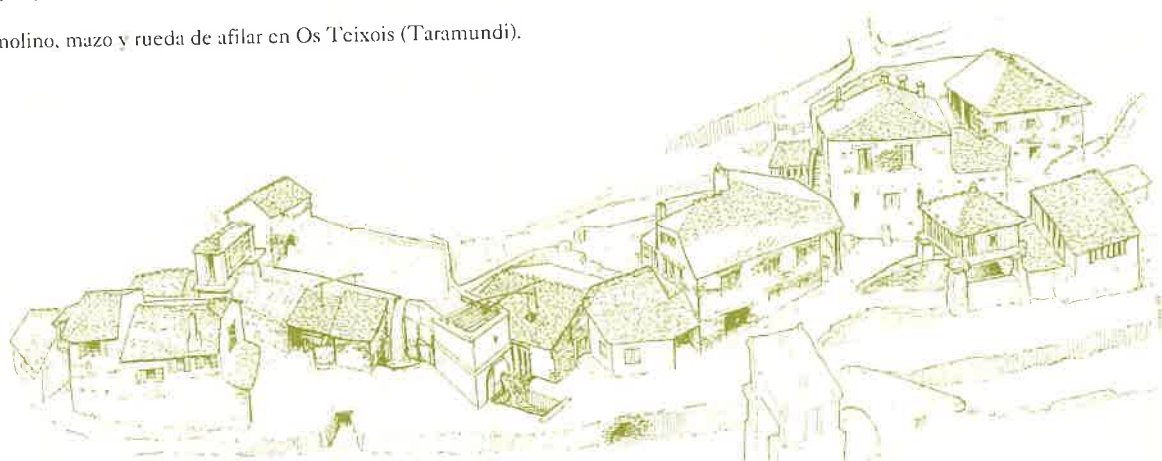
a partir del mineral se obtenía el hierro en barras o zamarras; el mazo, donde se estiraba y trabajaba el hierro obtenido en la ferrería, y donde se daba a muchas piezas la primera forma; y por último, la fragua o *forxa*, que era donde el ferreiro confeccionaba, remataba o reparaba los objetos que fabricaba (clavos, aperos, sartenes, ruedas, etc). En el occidente de Asturias a mediados del siglo XVIII estaban perfectamente constituidas todas las fases del sistema productivo con la presencia de ferrerías, mazos y herreros, como sucedía, por ejemplo, en el concejo de Boal donde existían una ferrería, ocho mazos y ciento noventa herreros.

Durante los siglos XVIII y XIX en las proximidades de Grandas de Salime hubo varias ferrerías: Vilanova de Ozcos, Armenande (Allande), La Fornaza (Fonsagrada), Froseira (Boal), etc. La primera era del monasterio benedictino asentado en ese lugar y las otras eran propiedad de rentistas y comer-

molino, mazo y rueda de afilar en Os Teixois (Taramundi).

ciantes que pertenecían a unas pocas familias a menudo unidas por matrimonio. Por ejemplo, en 1854 las dos ferrerías de Armenande eran de una sociedad formada por Francisco Cancio y Cedrón de Robledo (Grandas de Salime), Federico Guzmán de Samartín de Ozcos, Antonio Osorio de Vegadeo y los vecinos de Santalla de Ozcos: Faustino Lombán, José Lombardero, Gabriel José Bermúdez, Francisco Pérez y José M^a Bravo. Todos ellos ostentan apellidos relacionados con la industria del hierro durante por lo menos los siglos XVIII y XIX.

Las dependencias de las ferrerías eran varias, y suelen repetirse en todos los casos: un edificio destinado a la fábrica, con un par de locales para almacenar el carbón y la vena, una casa de habitación y un estanque con cauce y banzado para recoger y conducir el agua hasta el establecimiento. En algunos casos también había un molino que aprovechaba la misma presa de la ferrería. Los artefactos eran



siempre hidráulicos, y así en la de La Veguiña, localizada a orillas del río Porcía en el concejo de Tapia, había “tres ruedas [rodeznos] que llevan el nombre de árbol mayor de la herrería, el de la barquinera y el del martinete”. Junto a estas tres máquinas estaban la fragua u hogar bajo en la que se fundía el mineral de hierro con la ayuda del aire inyectado por la barquinera, y otras dos, próximas al martinete, con uno y dos barquines manuales.

En las ferrerías solían trabajar un aroza o capataz, uno o dos fundidores y varios tiradores para batir y estirar el hierro. A menudo el aroza era un herrero procedente del País Vasco. Los mazos eran instalaciones mucho mas pequeñas que las ferrerías. Se componían de un pequeño edificio en cuyo interior había un martinete o mazo, que daba nombre a todo el conjunto, y una o varias fraguas para calentar el hierro que se trabajaba. Estas funcionaban con aire producido por barquines manuales y sobre todo por trompas de soplar, en las que el aire salía impulsado por un chorro de agua. Mazos de estas características pueden verse hoy en Mazo-novo (Santalla de Ozcós) y en Os Teixoes y Agui-lón (Taramundi).

Muchos mazos eran propiedad de rentistas, quienes los arrendaban a uno o varios ferreiros, como el conde de Peñalba que era dueño de por lo menos tres en el concejo de Allande. Pero muchos otros eran de varios vecinos, que poseían una parte, o *calenda*, y que trabajaban en ellos por turnos.

Por último, en relación a los mazos hay que desecher el origen romano que se les atribuye erróneamente, ya que estos ingenios no se desarrollan plenamente hasta la Edad Moderna.

La *forxa* o fragua estaba en los bajos de la casa del ferreiro o en un local adyacente a ésta. En ella solo había un *regazal* u hogar y un barquín manual que el mismo ferreiro accionaba mientras calentaba las piezas de hierro. En la planta baja del Musco Et-

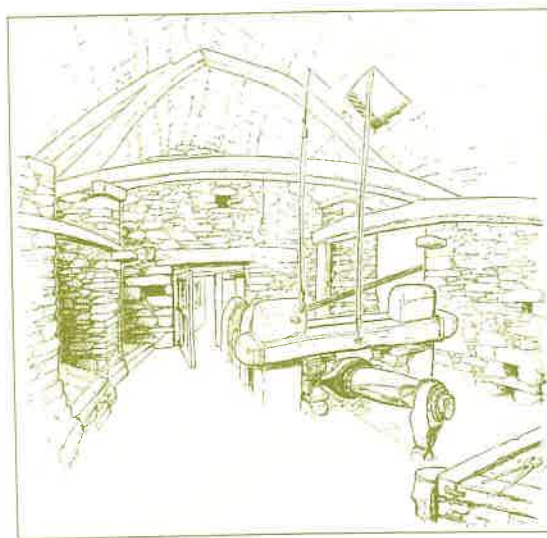
Mazo de Agui-lón (Taramundi).



nográfico de Grandas de Salime puede verse una de estas fraguas, con todas sus herramientas: yunques, tenazas, martillos, claveras, etc.

El número de herreros a mediados del siglo XVIII era muy grande en relación con la población total; en Boal eran 190, como ya dijimos, en Taramundi 132 y en los tres concejos de los Ozcos había 94. No todos se dedicaban a las mismas labores, y así en Taramundi se repartían de la siguiente manera: 24 herreros de mazo y siete aprendices que trabajaban en la fábrica de calderos, sartenes y cucharas; dos herreros que trabajaban en herraduras y clavos de caballería; 79 herreros y siete aprendices en clavos y tachuelas; y por último, once cerrajeros y dos aprendices.

interior del mazo de Os Teixois.



La producción se dirigía a Galicia y Castilla, a donde era llevada en recuas de caballerías.

En la industria también participaban los *carbo-neiros* y los carreteros o arrieros que transportaban el mineral desde la costa a los depósitos de las ferrerías.

A finales del siglo pasado la fabricación de hierro en hornos altos que utilizaban carbón mineral abarató el producto y aumentó su calidad. Ello trajo consigo la desaparición de las ferrerías tradicionales. En cambio, sobrevivieron hasta los años cincuenta muchos mazos que atendían una demanda local, hasta que cesó ésta y con ella el trabajo de los mazos. En la actualidad de toda esa industria solo subsisten los ferreiros que fabrican navajas y cuchillos en el concejo de Taramundi, que han sabido adaptarse a la especialización de unos productos que aún tienen salida en el mercado.

El carbón vegetal

Hasta que a finales del siglo pasado se comenzó a utilizar el carbón mineral en la industria del hierro, el carbón vegetal era el único combustible empleado en las fraguas. Su fabricación corría a cargo de campesinos pobres que realizaban este trabajo en los meses de verano y por muy poca ganancia. Las ferrerías mayores obtenían el carbón preferentemente de robles, pero cuando el arbolado comenzó a escasear, debido al enorme consumo de madera, se recurrió a los *torgos de uz* (cepas de brezo). Por el contrario, las *forxas* o fraguas pequeñas siempre se surtieron de carbón de torgos, que era más barato y fácil de hacer.

El carbón se fabricaba en el monte, en carboneras si era de roble y en pozas si era de torgos. La

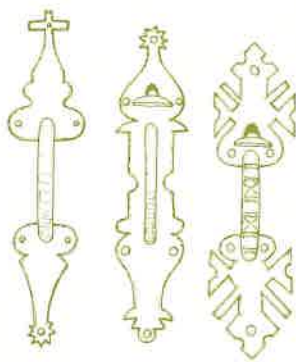
labor comenzaba al amanecer, cuando varios carboneros cavaban unos hoyos de un metro cuadrado, las pozas o *furadas*, y arrancaban las cepas con una *peta*. En los hoyos se metían las cepas enteras y sin tierra, y se quemaban lentamente. Las últimas cepas que se echaban se partían en trozos para poder tapar los agujeros y que no entrara tierra entre ellas.

Cuando estaba toda la madera quemada se cubría con *torroes* (terrones) colocados con la hierba hacia adentro, y todo se tapaba con tierra para que el fuego no respirara por ningún lado. Esta labor había que realizarla con sumo cuidado, porque si se tapaba mal y quedaba una chimenea la madera no

cocía, sino que quemaba completamente y solo quedaban de ella sus cenizas.

A la mañana siguiente el fuego estaba apagado y el carbón vegetal hecho. Antes de que saliera el sol se cargaba en sacos y se llevaba a los ferreiros.

Para hacer el carbón de roble no hacía falta poza. La madera se cortaba en pedazos cortos, que se colocaban en un terreno llano, de pie y en varias capas. Se tapaba todo con tierra, dejando un pozo en el pico, en el que se prendía el fuego y una chimenea. Los carboneros dormían junto a la pira para vigilar la combustión, que concluía al descender el fuego hasta el suelo.



picaportes

L

a confección de ropa era una de las principales industrias domésticas de las comunidades rurales. Las materias primas empleadas se producían en casa: el lino y la lana. Las prendas de algodón no se generalizaron en estas comunidades hasta el presente siglo.

El lino

El lino es una planta herbácea cuyo tallo se compone esencialmente de una sustancia leñosa, en el interior, y fibrosa exteriormente, de la cual se extrae la fibra textil utilizada en la fabricación de tejidos.

En la actualidad esta planta no se cultiva en ninguna parroquia de Asturias, por lo que el Museo Etnográfico de Grandas de Salime sembró en 1986 una tierra de lino para estudiar y poder mantener viva su técnica de cultivo, así como para disponer de materia para hilar y tejer.

El lino se siembra en mayo en una tierra de regadío de buena calidad y se arranca en el mes de julio. Las plantas se atan en manojos y más adelante se desgranán con el *ripazo* o *ripo*.

La linaza se guardaba para la siguiente cosecha y los tallos se sumergían en agua a *cocer* o fermentar durante quince días, periodo en el que las fibras se separaban de las partes leñosas. Una vez retirado el lino del agua y secado al aire, se realizaban sucesivas operaciones con el fin de ponerlo en condiciones de ser hilado. La primera era *pisarlo* o golpearlo con un *pisón* o mazo para romper la corteza que envuelve las fibras aprovechables de las plantas.

La segunda operación tenía por objeto liberar las fibras textiles de las partes leñosas, tasco, fractura-



devanadoira



Recogiendo el lino sembrado por el Museo Etnográfico de Grandas de Salime en 1987 (foto de Salvador R. Ambres).

das en las dos labores anteriores (cocer y pisar), y consistía en golpear el lino con una *espadela* sobre el borde de una tabla. Para facilitar este trabajo se secaban las plantas extendiéndolas en pequeños ma-

Desgranando el lino en el *ripo* (foto de Salvador R. Ambres).



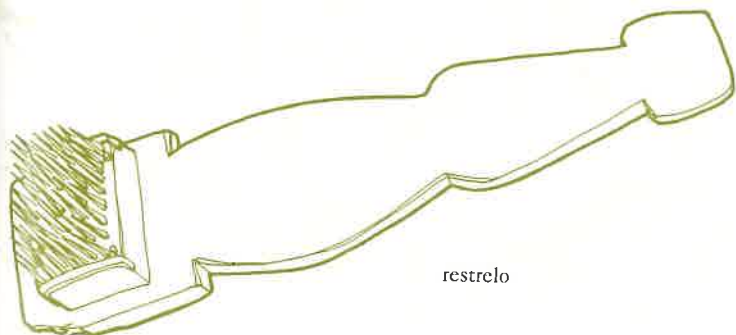
nojos e incluso introduciéndolas en el horno de pan durante algunos minutos. Sin embargo, con esta labor todavía el lino no quedaba listo, pues aún tenía que pasarse por el *restrelo*, donde se limpiaban las fibras por completo y se seleccionaban. Las fibras gruesas, estopa, se empleaban para los tejidos más bastos, y las más delgadas para los finos y delicados.

La lana

La lana no requiere tantas operaciones de preparación. Entre finales de abril y mediados de junio se *trisqueaban* o esquilaban las ovejas con unas *tixeiras* apropiadas. Los vellones de lana se desmenuzaban y se lavaban para quitarles la grasa, recurriéndose en ocasiones a la orina o la potasa para acelerar su limpieza. A continuación la lana se secaba extendida al sol. Por último, antes de ser hilada se cardaba con unas cardas de alambre o se *escarpullaba* con las manos.

El hilado

Tanto el lino como la lana son hilados con el *fuso* o huso y la *roca* o rueca. El hilado manual con fuso consiste en extraer unas fibras de la masa de lana, estirándolas y torciéndolas entre los dedos hasta formar un hilo que se enrolla rápidamente en el fuso.



restrelo

La roca, por su parte, es la pieza en la que se sujeta la masa de fibras. Este objeto a menudo está decorado con entalles o incisiones geométricas y figurativas, que poseen un manifiesto simbolismo amoroso.

El hilado era una actividad femenina que se llevaba a cabo principalmente en los meses de otoño e invierno; daba motivo a reuniones de hombres y mujeres en *filandones* que constituían excelentes ocasiones para juegos, cantares y cuentos, y constituían unas fiestas de trabajo muy estimadas en la vida rural.

El telar

El tejido se compone de dos bandas de hilos entrecruzados perpendicularmente, la trama y la urdimbre. Para poder tejer es imprescindible preparar la urdimbre y colocarla en el telar, para lo cual son necesarios varios aparatos que sirven para convertir el hilo en madejas y éstas en ovillos: el *sarelo* (sarillo), el *argadel* y la *devanadoira*.

Los ovillos se urdían en la *urdideira* y también se convertían en canillas con la ayuda del *canaleiro*; con el primero quedaba preparada la urdimbre del telar y con el segundo se hacían las canillas que, medidas dentro de la lanzadera, servían de trama para tejer.

El telar es el instrumento más complejo de la actividad textil. El utilizado en Grandas de Salime es de urdimbre horizontal, o de bajo lizo. Está formado por un armazón de cuatro montantes de madera unidos por largueros horizontales en su parte superior e inferior. La urdimbre se enrolla en un larguero cilíndrico y móvil situado en el costado pos-



dibujo inciso en una roca.

Tejedora en Pelou (Grandas de Salime).



terior, *enxulio*, y el tejido ya confeccionado en otro situado en el costado opuesto.

La urdimbre pasa a través de dos lizos, que son dos listones de madera, horizontales, provistos de múltiples cuerdas con un ojete en su parte media, por el que corren los hilos; la mitad pasa por un lizo y el resto por el otro. Los lizos están colgados por una cuerda de dos poleas, y quedan a diferentes alturas; mediante dos pedales atados a ellos se suben, *premedeiras*, o bajan, cruzándose por consiguiente los hilos de la trama.

Para formar el tejido se introduce la trama por el hueco que deja la urdimbre al cruzarse. Cuando se realiza un tejido liso se recurre a la lanzadera de mano, que lleva una canilla en su interior y va soltando el hilo tras de sí. Si el tejido es de trapos la operación se realiza manualmente. En ambos casos cada nueva pasada se golpea con un peine formado por dos reglas horizontales entre las cuales se disponen multitud de cañitas; el peine oscila entre el bastidor del telar cuando lo atrae hacia sí la tejedora.

Los tejidos realizados en la zona del Museo de Grandas de Salime emplean mayoritariamente los hilos en la urdimbre y los trapos en la trama. Una técnica muy usada es la de *gorullos*, mediante la cual se resaltan dibujos en relieve que se obtienen sacando la trama a intervalos con un punzón o aguja.

Para hacer los flecos de las colchas tejidas en el telar, así como para hacer cintas, se emplea un telar de mano, consistente en una tabla provista de ranuras verticales con perforaciones entre sí, que hacen las veces de lizos.

En los telares se tejía con lino, usado para sábanas y lienzos de uso casero, y lana, para hacer sarga



Cuarto en Pelou (Grandas de Salime).

con que confeccionar las ropas de abrigo. Ambos entraban en la fabricación de colchas de cama, en las que las *tecedoras* ponían todo su arte decorativo, jugando con los colores obtenidos de sustancias naturales y, mas modernamente, con anilinas.

El batán

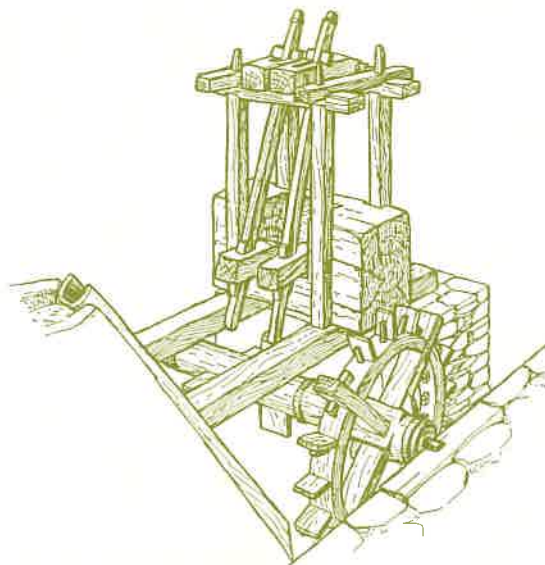
La sarga recién salida del telar presenta una textura floja, rala y poco firme, que se deshila con facilidad y que requiere una última operación de acabado. Consiste ésta en enfurtir o abatanar el tejido en el *pisón* o batán, en el que se golpea durante bastante tiempo la sarga en mojado con el fin de

apretar la trama y lograr una tela homogénea, espesa y fuerte.

Los batanes eran unos ingenios hidráulicos contruidos en madera, cuyo principio mecánico es muy simple: consta de una rueda motriz vertical, unida a un eje horizontal que tiene, en puntos diferentes, dos levas dispuestas perpendicularmente una a otra,

las cuales, girando con el eje en posición alterna, levantan dos grandes mazos suspendidos en un armazón, que al caer golpean el tejido que se encuentra en una caja abierta delante de ellos.

La labor de abatanado era pesada y laboriosa, pues había que cambiar de posición la tela cada cierto tiempo, y a lo largo de muchas horas seguidas.



batán

LA TORNERIA

La vajilla utilizada en las cocinas del occidente asturiano era en su mayor parte de madera, escaseando los cacharros de barro y aún más los de loza. Además de las ventajas prácticas de la madera sobre los materiales cerámicos, como son el menor peso y la poca fragilidad, su uso se debía sobre todo a la baratura y facilidad de obtención de la materia prima y lo sencillo del proceso de fabricación.

El uso de cacharros de madera es remoto, como atestigua Estrabón, al escribir de los Astures que “usan vasos labrados en madera, como los keltói”. Asimismo, en el siglo XVI se pudo decir de los habitantes de Ibias que “son gente de tanta punta que comen y beben en platos y escudillas de palo por no comer ni beber en platos de Talavera, ni vidrio de Venecia, que dicen que es sucio y que se haze de barro”.

Existe una manera bastante elemental de fabricar recipientes de madera, mediante la labra y vaciado manual con azuelas, pero tiene el inconveniente de dejar paredes gruesas y de tosco acabado. Una técnica más avanzada utiliza el torno mecánico, que aplica el movimiento circular a la talla y proporciona piezas de gran regularidad y perfección, con paredes finas y acabado similar al de los recipientes cerámicos.

El uso del torno dio nombre a esta práctica artesanal: la tornería, o elaboración de la vajilla y otros utensilios de madera para el uso doméstico.

En el occidente de Asturias, hasta las orillas del río Navia, esta actividad era realizada sobre todo por los *cunqueiros* (de *conca*, escudilla de madera), habitantes de dos pueblos del concejo de Ibias y uno de Degaña (El Bao, Astierna y Trabau), que se

desplazaban durante más de seis meses al año para practicar su oficio, tanto por Asturias como por Castilla, Extremadura y Andalucía. Por su parte, algunos *torneiros* gallegos trabajaban en las tierras al Oeste del Navia. Además existían artesanos de menor escala, cuya actividad se limitaba a surtir con su producción un área reducida, por lo general los pueblos de su parroquia. Este es el caso de los torneiros que aún viven en las proximidades de Grandas de Salime.

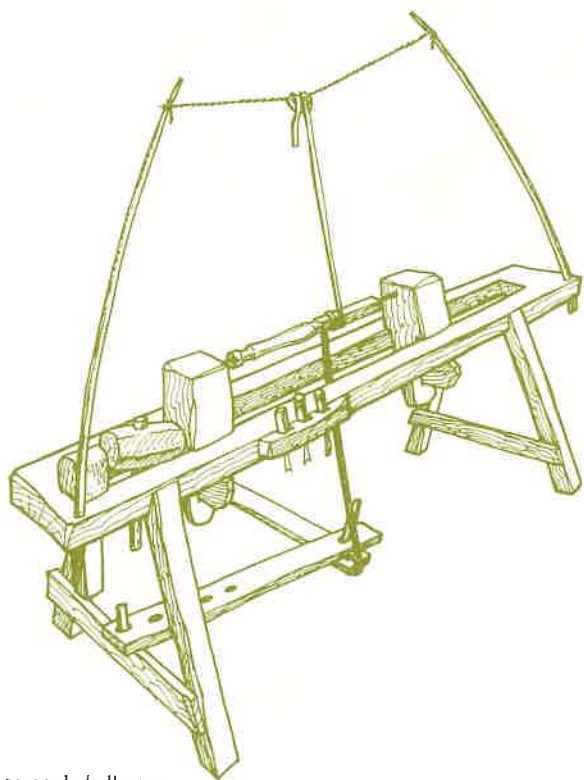
Tornos y herramientas de torneiro en el Museo.



torno de pedal

Además el torneiro emplea la *brosa* (hacha), la *xola* (azuela) y la *xola copa* (azuela de dos filos) utilizada para vaciar los cuencos, y dos compases, uno





torno de ballesta

para trazar la boca de los cacharros y el otro para comprobar el grosor de las paredes en piezas de boca estrecha.

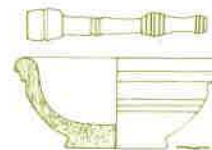
Para tornear se utilizan diversas maderas, como la *bidueira* (abedul), *salgueira* (sauce), *nogueira* (nogal) y *castaño* (castaño). El tronco ha de cortarse en secciones, que se abren al medio dejándose secar dos o tres días. Después se labra con el hacha y las azuelas para dar la forma aproximada de la pieza, quitando la mayor cantidad de madera posible para que pese menos. Se coloca en el torno y se tornea, primero por fuera y luego el interior. Una vez terminadas las piezas debe dejarse secar con lentitud, evitando la exposición al sol y a corrientes de aire, para que no se agriete la madera. Suelen guardarse en las cuadras, enterradas en serrín, o en los hórreos, medidas entre el grano.

Las formas trabajadas en la zona de Grandas son las *concas* (escudillas), los *pratos* (platos), llanos y hondos, los *arameños* (fuentes), los *cachos* para el vino, las *trilladeiras* para picar la carne, las *volvedeiras* para dar la vuelta a las tortillas, *olas* (ollas) y *mazadeiras* para batir la leche, saleros para la sal de la matanza, jarras de diversas medidas, como *cuartillos* y *canadas*, *cimbreiras* (fiambreras), morteros y embudos para el vino. También solía hacer el torneiro palillos y husos para el hilado.

En el Museo Etnográfico de Grandas de Salime la tornería está representada por un torno de media vuelta y la herramienta del torneiro, así como varios tornos de pedal de giro continuo, y un torno de hacer gaitas. Todo ello ocupa el corredor alto que cierra por el sur el corral del museo.



cimbreira



murteiro y mano

MADREÑAS, ZOCAS Y GALOCHAS

El calzado de madera se extiende por amplias zonas de Europa, desde el NO de la Península Ibérica hasta Escandinavia. En una extensión tan grande como esta las formas son variadas, observándose un proceso de evolución ininterrumpido, desde simples tablas atadas al pie hasta piezas muy desarrolladas que lo rodean por completo, pasando por estadios intermedios que combinan la suela de madera con una tapa de cuero.

El proceso de evolución de este calzado culmina en la madreña, que se caracteriza por ser de una sola pieza, con tazos delanteros y un tacón atrás. Próxima a ella se encuentra el zueco, que tiene tacón pero carece de tazos. En el noroeste peninsular Asturias y Cantabria integran la zona madreñera, mientras que en Galicia predomina el zueco.

La madreña a su vez cuenta con una gran variedad de tipos, que ha estudiado y clasificado recientemente Alfonso Fernández Canteli. Cada tipo se extiende por un área determinada, dentro de la cual la madreña adopta unas características comunes de forma, y también de decoración. Estos tipos corresponden a estadios de evolución, cada uno de los cuales mejora al anterior.

Los estadios de evolución del calzado de maderas establecidos por Fernández Canteli son ocho:

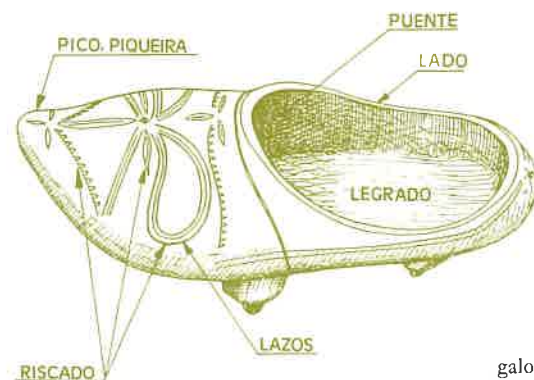
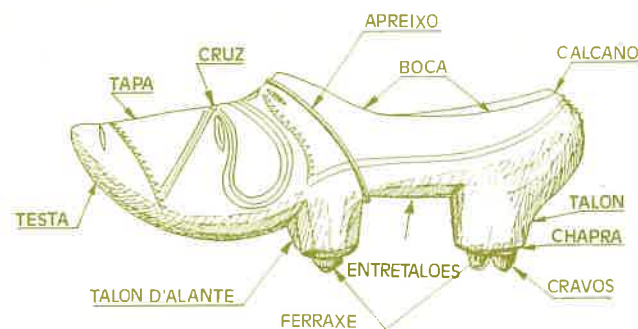
I. Zueco de suela plana o tacón bajo (no aparece en Asturias).

II. Zueco de tacón pronunciado, presente en Galicia y en zonas limítrofes de Asturias y León. Conocido como *zoca*.

III. Zueco con un tacón delantero incipiente, que puede considerarse como una verdadera ma-

dreña. Es propio del suroeste de Lugo y de la zona de Grandas de Salime, donde recibe el nombre de *galocha dous brincos*.

IV. Madreña que conserva aún varias características del zueco, pero con un taco delantero corrido ya bien desarrollado. Conocida como *galocha*, aparece en Ancares y en los concejos asturianos mas occidentales, manteniendo una gran uniformidad formal y decorativa.



galochas



V. Madreña de escaupín con taco delantero corrido, situado en la posición idónea de giro, y con un alejamiento de la forma del zueco. Cuenta con varios subtipos y su área de aparición corresponde a la zona centro-occidental interior de Asturias y a la marina occidental.

VI. Madreña de escaupín con tarugos y taco delantero corrido. Es una madreña suplementada por unos tacos hechos de madera mas dura que la de la propia madreña, que se colocan a manera de tazos y se pueden cambiar al desgastarse. Es un modelo muy extendido en Cantabria, mientras que en Asturias es exclusivo del pueblo de Tarna, en el concejo de Caso.

VII. Madreña de escaupín de tres tazos, que funcionalmente es similar al tipo anterior. Se extiende por los concejos de la zona centro-oriental de Asturias.

VIII. Madreña de zapatilla. Es un tipo de desarrollo casi exclusivamente asturiano, con tres tazos y boca muy abierta. Representa el estado final de la evolución del calzado de madera y está adaptado, en lo posible, a la vida rural moderna. Cuenta con innumerables variantes en toda la región, ya que al desaparecer los escaupinos de sayal, sustituidos por zapatillas de suela de goma, este modelo desplazó a los anteriores.

Todos estos tipos están representados en el Museo Etnográfico de Grandas gracias a la completa

colección depositada en él por Alfonso Fernández Canteli que se exhibe en una sala del piso superior.

En el área geográfica que abarca el Museo de Grandas de Salime aparecen los tipos III y IV, ambos a mitad de camino entre el zueco y la madreña. La *galocha dous brincos* es un zueco dotado de un taco delantero poco desarrollado; puede definirse como una madreña que aún conserva rasgos de zueco.

En el Museo Etnográfico se conserva el instrumental de hacer galochas, y varios artesanos colaboran elaborando sus piezas en sus locales. Consiste aquél en un banco para dar forma a la galocha por fuera, con el *cuitelo de cuitelar*, que es una cuchilla sujeta a un banco, y para ahuecar el interior mediante taladros y legras.

El proceso de trabajo comienza hendiendo en *casqueiros* la madera, que suele ser *bidueira* (abedul). Se *esmalta* el exterior de la pieza, dándole forma aproximada con la *xola ancha* (azuela), o con el *cuitelo de cuitelar* (cuchilla) y apoyándose en el *banco*; los tazos se sierran con el *serrón* (serrucho).

A continuación se ahueca el interior, comenzando por el talón, con el *gubio* o la *xola copa* (azuela de boca redonda), y perforando la casa con los *tarabelos* (taladros). El ahuecado se remata con las *legras*, de *calcaño* (talón), de plantilla, de *lao* (costado) y de pico. Por último, se alisa y pule el exterior con el *cuitelo de raspar*, y se dibuja la decoración con finas líneas incisas.



banco

Los campesinos rara vez escriben su historia o testimonios sobre sí mismos. Para conocerlos es necesario recurrir a fuentes indirectas (archivos notariales, eclesiásticos, etc.) o a intermediarios que han escrito sobre ellos (viajeros, eruditos), que nunca llegan a mostrar las interioridades de los campesinos.

Gracias a Aurora Suárez Reguera, de El Collado (Santomillao, Allande), llegaron al Museo Etnográfico de Grandas de Salime un par de cuadernos escritos entre los años cincuenta y sesenta del siglo pasado por Rosendo María López Castrillón (1803-1864), de casa La Fuente de Riodecoba (Allande), en los que se nos muestra la vida rural de antaño. López Castrillón era un campesino acomodado y cu-

Familia de campesinos junto a un carro del país en 1915 (foto Benjamín R. Membiela).



rioso que escribió la historia de su casa y los acontecimientos y vicisitudes que ocurrieron en su tiempo, así como sus trabajos para mejorar la casería. El fin último de la obra no era solo satisfacer su curiosidad sino también recopilar todas las escrituras de las propiedades de la casa para dejárselas a sus herederos.

La historia de la casa comienza en el siglo XVI con su fundador, Pedro Cabral el Viejo, y concluye en 1863 con la muerte del autor. En ella recoge sobre todo la vida de los mayorazgos y los trabajos y compras que llevaron a cabo, haciendo también mención de la suerte que corrieron los hijos y hermanos de aquellos que quedaron al mando de la casa. Para realizar este estudio López Castrillón consultó los archivos de las parroquias y los escribanos de la zona, y recopiló testimonios orales.

Aparte de esta historia escribió también un par de "tratados" sobre las obras que se realizaron en la casa en el siglo XIX y sobre "cosas notables" que sucedieron entre 1780 y 1863. A estos escritos pertenecen los fragmentos que publicamos a continuación que son una muestra muy representativa de la vida rural de ese tiempo: introducción de nuevos cultivos; hambrunas que provocan robos, emigración y muerte; quemas y temporales que afectan a la supervivencia de los campesinos; búsquedas de tesoros; pestes o epidemias; tráfico de quintos; etc.

Los pueblos y lugares que aparecen en el texto con mayor frecuencia (Riodecoba, Sarzol, Herías, Estela, Tamagordas, Santo Millano, Bullaso) pertenecían en esa época a las parroquias de Herías y Santo Millao del concejo de Allande. A partir de los años cincuenta de nuestro siglo la primera pasó a depender del concejo de Eilao.

1780. *Por este tiempo muy poco más o menos vinieron o principiaron en Riodecoba y Estela a sembrar las primeras patatas en los huertos. Mi abuelo Fernando y mi Madre Manuela Queipo ya de media edad o más principiaron a sembrar las primeras. Yo Rosendo vi morir a Lorenza acaso en 1810 y esta tragera de Señeriz [Valdés] las primeras para Riodecoba que estuviera sirviendo.*
1796. *Sucedió a 22 de Enero la gran quema de montes desde el Río Navia a Carondio, todo el río de Riello de una parte y de otra. Quemaron castaños, robles, montes, colmenas, nuestra cabaña de Pumares y todos los cierrros a no ser las casas, daños incomprensibles.*
[...]
1826. *Este año cuando murió mi Padre quedaron en casa 28 ovejas, 16 cabras y vacas entre grandes y pequeñas 10, un rocín bueno y 60 colmenas.*
[...]
1830. *Grandísimas manadas de a 100 y a 200 cuervos que en la primavera destrozaban cortinales y sembrados en Boal y Allande.*
[...]
1837. *En esta casa de la Fuente de Riodecoba cogiéronse 170 eminas de patacas. Maíz 30 eminas. Centeno 30 eminas. Castañas este año cogí en Tamagordas 45 eminas escogidas de estas vendí 42 eminas a Juan García Arias de Estela a 19 reales emina.*
[...]
1840. *En estos años se vieron en España con admiración de todos los primeros fósforos o mistos para sacar fuego que antes era con yesca y eslabones. Las primeras carabinas de pistón y luego en 1840 se hicieron así todos los fusiles de la tropa. Los alambres para correr las noticias casi como el pensamiento. Los alumbrados de gas sin aceite. Los ferrocarriles y barcos de vapor, molinos, fábricas y otras cosas admirables que se inventaron e inventan en esta siglo que jamás fueron oídas. Guardia civil y Código penal también tuvieron principio en 1840 poco más o menos pues antes todo eran robos en las sierras, ferias y casa, son bien criados que fue cosa muy útil.*
1841. *Gran busca de tesoros se principió en Abril de 1841 en los Murocos de Sarzol sobre el Rebollo. Todos los de Sarzol excavaron la tumba de las Arquetas el día de las Virtudes y sólo hallaron huesos, yo Rosendo los he visto. Santiago de Sarzol trajo del concejo de Tineo una leyenda de tesoros sobre el Rebollo y Murocos de Sarzol; en el Llano del Rebollo, en la tumba halló una cinta de oro fino que valió 12 duros. Y picado de este lance él y su*

hermano Dn. Domingo Martínez y casi todos los vecinos de Sarzol minaron cerca de un mes en los Murocos de Sarzol, hallaron hoyos de tierra fina como tabaco de que llenaron la panera de Martínez y otras casas diciendo era oro molido y salió tierra y sirvió de risa quando los juzgábamos condes.

[...]

1842. *Arroyos grandísimos en las villas de Tamagordas que torció el Río Grande [Navia]. Arroyos en Riodecoba, en mi portón juntó más de 40 carros de arena y piedras y de noche bajó una gran fana de Sobrafonte por entre la panera y el portón que llevó paredes y todo hasta el camino de abajo.*

[...]

1843. *Estrella con rabo. Viernes 17 de marzo de este año yo Rosendo y Francisco mi hermano la vimos la primera vez al acabar de oscurecer y pasó como una hora o dos después de oscurecer; tenía las puntas de oriente a poniente, larga como un cuarto de legua, ancha como dos palmas de figura de hoja de espada. Viose como unos diez días poco más o menos y desapareció. A 20 de Diciembre compré en mi casa a los caldereros una caldera grande que lleva a raso 6 quartos de centeno. Diles por ella la vieja que comprara el Escribano a Pachín de Boal y dice en sus cartas que pesaba 27 libras y hoy pesó 17 libras de 20 onzas y (saqué cien reales y les di) 6 duros y medio por la mía que duró sana 16 años y la del Escribano sana y remendada duró 50 años, a mal traer llevaba 5 quartas.*

[...]

Campesinos hacia 1920 (foto Benjamín R. Membiela).



1845. *Este año principió en las marinas de Navia a entrar la peste y cada año más entró tierra adentro.*

[...]

1846. *Abedul que está sobre la casa de la Casona plantola Francisco año de 1846.*

1848. *Año muy mísero que de todo se cogió muy poco y ocasionose la grande hambre del año 49 que este año todo sucedía.*

Jueves 24 de Febrero ahogáronse en Orubio siete de Sarzol, una de Lantero y el barquero de Sikvón, todos nueve personas de una barcada.

Nieve día 17 de Octubre llovió tanto que arroyaban todos los caminos. Día 18 San Lucas amaneció nevando y se puso más de media vara en general tanto en Salime como en Carondio y como las castañas estaban a medio sacudir y todos los árboles con hoja los quebró y destrozó de una manera nunca vista y espantosa que nadie lo cree sino el que lo vio como yo y otros.

[...]

1849. *Robos. A mi me rompieron el órrio de Tamagordas y nada robó de él el Seirín porque había dos días que acababa de traer las castañas todas.*

Robo de la cestada y comida en la viña de Sarzol, robado todo a no ser papas y leche por una hija del Ferreirín de Sarzol que bajó detrás de mi muger, y acabado de posarla en la viña, estando con los obreros embebidos cavando, la hurtó de junto a todos y a la noche la hallamos con el robo y bota de vino, arriba junto al Cozno, segando sola; le dimos buena zurra y le quitamos todo que poco comiera.

1850. *Hombres vendidos. En este año poco más o menos principaron muchos a comprar mozos que voluntariamente se vendían por dos o tres mil reales para servir de soldados y ellos los volvían a vender con mucha ganancia a mozos que los compraban, que les tocara la suerte y no querían servir ellos. Y así se buscaban por los pueblos los mozos vendidos como bueyes en feria y muchos ganaron mucho desde 1850 hasta hoy del 1863. A un pasiego poderoso de Oviedo los traficantes le llevan los mozos a Oviedo y él los compra a manadas y los mantiene en su casa mucho tiempo hasta que hay sorteos y ocasiones de venderlos.*

1852. *En Sobrefonte plantáronse 22 abedules por el cabecero y descubriéronse los torgos de las que quemaron para que retoñasen.*

[...]

1853. Calabazones muchísimos, frutos pocos y frutas ninguna. Año de mucha hambre el mayor que se vio. No hubo un solo palo en [la fiesta de] las Tinieblas en Herías, nadie cantaba ni tertulias y se conocían las caras de hambre. Este fue año de muchísima hambre el mayor que vieron los nacidos, que las rentas no se cobraron, muchos caseros se marcharon a pedir a *Castilla* y las caserías no había quien las quisiera. Y la reina y señores enviaron a Asturias y Galicia grandes limosnas de dinero que repartieron los curas. Año de muchísimos nabos, casi ninguna pataca, pocas castañas y muchísima hambre, el mayor de todos los años hambrientos.

Familia de campesinos a comienzos de siglo. Foto Benjamín R. Membiela



Este año el 14 de Abril marchó Manuel Fernández Grillo a pedir limosna y trabajar y volvió el 12 de Agosto.

Este año día 30 de Mayo el sastre de Vega de Tamagordas valdado, casado y pobre me dijo moría de hambre y yo lo traje este día a mi casa comer y coser algo y marchó día de San Pedro.

Este año 53 hubo muchísimas nieves hasta casi Abril, morrió mucho ganado, muchos lo comían con la hambre y pidiendo nabos. Los de las sierras bajaron algunos ganados a las riberas, Manulo de la Porquera trajo vacas a Sarzol hasta que paró la nieve.

Por Mayo principió el oso con 7 colmenas más en la fuente de la Braña y siguió esta plaga tres años y en ellos me comió a mi más de 40 colmenas y en la parroquia más de 200 y así en este concejo y otros. El oso había más de 30 años que no viniera.

[...]

1854. Andrinos y abrunos muchos más que hojas y buenos. Otras frutas ninguna. Martes a 2 de Mayo casose mi hija María, la primera que estrenó la mi ermita de San Bartolomé de Riodecoba; casose con José Queipo de Rua de Santo Millano. Esta noche se perdieron dos gallinas y el gallo, y perdí este año muchas colmenas por el oso.

1855. Este año compramos yo y mis vecinos el cáliz y ornato para la Ermita de Riodecoba. Añadí el Estajón. Hice el corrallo para cerdos junto a la panera. Robáronme la bodega de Sarzol. Diome el cura del Valledor a Nuestra Señora de Bedramón y la tragimos. Fue año de mucha hambre y robos.

Quema grandísima del Soto de Tamagordas, desde la cabaña de Riello al valle de la fuente, puesto en la hoja en el Vao por dos niños de Elena y de Domingo Pacho de Tamagordas el día 7 de Diciembre y quemó toda la noche y mucho viento y los vecinos nada dormieron matándolo y echando aguas y mantas sobre los órrios y casas, rezando Rosarios y letanías a coro y sacando las imágenes que juzgaron quemaba todo el lugar y Soto. El primero en enterrarse en caja en el cementerio aunque en algunas Parroquias ya la usaban algunos muy señores en esta de Santo Millano me parece fue el Abogado de Cernías, que hizo su caja en vida y se fue a enterrar a Bullaso a 27 de Mayo de 1856, año de mucha hambre, que hubo a su entierro 145 pobres; y sus dos mujeres antes se enterraron en la Yglesia de Santo Millano entre la tierra como todos y hoy año 63 ya se quieren enterrar en caja los más pobres que todo es caridad y pobreza. Murió mi Madre.

1857. *Castañas y vino hubo la mejor y grande cosecha que nunca vieron los nacidos.*

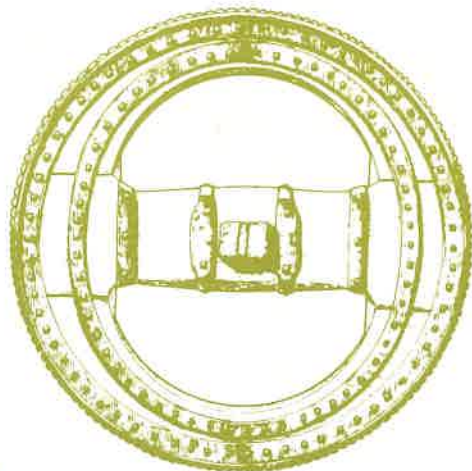
[...]

1859. *A 22 de Enero sábado nevando y frío murió en el lago de Villagirón, o pico más alto del Palo, Celestino Lozano mozo soltero y natural de la casa de Castello, sobrino y ahijado mio de Rosendo M. de Riodecoba y hijo de mi hermana María que fue a casar a Castello. Iba o ya venía de Cangas a buscar medecinas para su madre sacramentada, que ella mejoró sin ellas y él murió con ellas en el bolso y fue levantado por la justicia y está enterrado en el campo santo de Lago. Número 435, púsolo mi hermano Francisco sobre la puerta principal de esta casa de la Fuente de Riodecoba día de Nuestra Señora de las Candelas 25 de marzo de este año, por nueva orden real y así se puso en todas las de este concejo y otros; cosa nueva y nunca vista hasta ahora de numerar todas las casas como si todo fuese una calle o ciudad.*

[...]

1863. *A 6 de Octubre martes José Pacho de Estela con nuestra licencia hizo la primera Fiesta a Ntra. Señora de Be-dramón de Riodecoba con misa cantada que dijo D. Vitorio Mon de Herías y cantaron mi hermano Francisco y mi hijo Carlos con gaita, tambor y ramo que tomó con nuestra licencia Juan Fernández (Grillo del Otero).*

LA VISITA AL MUSEO ETNOGRAFICO **O**



DE GRANDAS DE SALIM **E**

EL CORRAL

E

l museo está formado por tres espacios que son el corral, la planta alta y la planta baja. En ellos hay distintas dependencias donde se muestran los objetos de una vivienda tradicional de dos formas diferentes: una, recreando el ambiente original de estas casas, como sucede con la *lareira* o cocina, el cuarto y la bodega, y otra, exponiendo los útiles y las herramientas del ajuar doméstico y de los artesanos.

El corral es un espacio ante la casa que está cerrado por muro, y en él hay cinco construcciones auxiliares: el cabanón, el abeirugo, el corredor, el hórreo y la panera.

El cabanón

Es un cobertizo que está detrás del portón de entrada al museo. Este portón es de madera de castaño y su dintel es una laja grande de pizarra sacada de las ruinas de Salime, pueblo cubierto por el embalse homónimo en 1953. En el cabanón se guardan de la in-

Corredor y *cabanón* en el corral del Museo Etnográfico.



temperie distintos aperos y herramientas. En la pared de la izquierda están las *gadañas* (guadañas para segar la hierba) y los *angazos* (rastrillos de madera utilizados para recoger la hierba); los *araos de pao* (arados de madera) con orejeras y sin ellas; los arados de hierro de vertedera; un arado de arrendar; un *basadoiro* del concejo de Castropol; la *cambela* empleada en algunos concejos limítrofes para abrir las tierras bravas en el monte y hacer las cavadas; las sembradoras de fabricación industrial utilizadas para sembrar trigo; la *pica del toxo* con la que se desmenuza esta planta para dársela de comer a las caballerías.

La pared de la derecha tiene abierto un arco de medio punto, que también fue rescatado de las ruinas de Salime, junto al cual hay dos *grades* (gradas para desmenuzar los terrones en los sembrados) con dientes de hierro y de madera de fresno; un carro del país y varias carretillas de madera.

El abeirugo

Es un tendejón con una sola aguada, que está apoyado en el muro que cierra el corral por el oeste.

En él pueden verse en primer lugar una colección de herramientas para talar, trozar, aserrar y labrar arboles: sierras de aire, sierras portuguesas, tronizador y *brosas* (hachas) portuguesas y fabricadas por ferreiros del país.

A continuación hay una serie de *xugos* (yugos) procedentes de distintos concejos del occidente de Asturias. Todos ellos son cornales, es decir van sujetos a los cuernos de las vacas y no, como sucede en la mayor parte de Galicia, al cuello.

Por último, cuelgan de la pared distintos modelos de ruedas de carro del país: ruedas de *miolo* y



Maqueta de un mazo en el Museo.

cambas fabricadas en Grandas de Salime, ruedas de *cambas* y de *cambios* y *reyas* de Besullo (Cangas del Narcea) y ruedas de Samartín de Ozcos. Algunas están ferradas con clavos y otras, mas modernas, tienen un *palmelón* o llanta de hierro que rodea toda la rueda.

Delante de todos los objetos mencionados hay una *máquina de mallar* (trilladora) con motor de gasolina y una limpiadora o aventadora, que a partir de los años veinte del presente siglo fueron sustituyendo paulatinamente el sistema de *mallar* el centeno o trigo con mayales.

El corredor

Está situado entre el cabanón y la casa, y unido al muro que cierra el corral por la fachada sur. Tiene dos espacios abiertos. En el de arriba hay instalados varios tornos que sirven para fabricar cacharros de madera (cuencos, fuentes, platos, fiambresas, jarras)

y otros objetos torneados (balaustres, gaitas, husos). Los modelos son los siguientes: torno de pedal y vara de *torneiro*; torno de pedal y arco de carpintero; torno de volante y correa de esparto que se tensa humedeciéndola, utilizado para fabricar gaitas; dos tornos de pedal y rueda. En la pared hay un tablero con toda la herramienta usada por Firme del Pico del Vilar para fabricar gaitas y un *ergadeiro* con los útiles del torneiro: legras, azuelas y mazo de madera.

Junto a los tornos también puede verse un *vo-lanchín*, o piedra de afilar impulsada por un pedal de pie.

Debajo del corredor se muestran de izquierda a derecha los bancos de cesteiro empleados para *cuitelar* o cepillar las *costelas* (tiras de madera con que se confeccionan las cestas) y los bancos de madreñoiro. Entre estos últimos hay bancos de cui-

El corredor.



banco de cesteiro

telar para dar una primera forma a las galochas, y bancos, burros y talleres usados en distintos concejos de Asturias para sujetar las madreñas y ahuecarlas.

Enfrente del corredor está la maqueta del mazo de Mazonovo (Santalla de Ozcos), donde se ve el funcionamiento del martinete y además el sistema de insuflar aire a la fragua, con trompas que funcionan mediante el sistema Venturi, y dos barquineras que son copia de las existentes en el Mazo d'Abaxu en Besullo (Cangas del Narcea).

El corral se completa con un pozo de agua, localizado en la fachada septentrional de la casa, y varios árboles frutales. Junto a la puerta de entrada a la casa hay un nogal grande; entre el cabanón y el abeirugo está plantada una parra, que con el tiempo formará un emparrado, como era habitual en casi todas las casas de la zona, y delante del abeirugo crecen una *cereizal* (cerezo) y un peral, los mismos árboles que hay delante de la cara norte del edificio.

El hórreo y la panera

En el costado norte de la casa se encuentran el hórreo y la panera. El primero es de pequeño tamaño, (3,50 x 4 m.) levantado directamente sobre el suelo y alzado sobre cuatro pies; está cubierto con un *teito* de paja de centeno, sujeto con un envarao de ramas de uz (brezo). Debajo del hórreo se guardan el carro del país y varios aperos de la tierra. Este hórreo se levantó en el verano de 1991 con piezas aprovechadas de una panera arruinada procedente de Casa Gómez, de Berducedo (Allande). Dos de



Hórreo y panera en el Museo (foto de Salvador R. Ambres).

las tablas que bordean la puerta tienen decoraciones talladas características de los siglos XVIII y XIX en Allande y Cangas del Narcea, y que son una de las pocas manifestaciones artísticas de la zona. Consisten en grandes discos tallados, uno con un tetrasquel sobre el letrero FUE HECHA POR D. MANUEL GOMEZ / AÑO DE 1874; el otro muestra una esfera de reloj sobre una flor de lis, y está firmada por EL MAESTRO CAMPOS, un excelente carpintero del que conocemos cuatro obras, fechadas entre los años 1859 y 1874.

La panera procede del pueblo de Escanlar de Hernes (Negueira de Muñiz) y fue construida a fines del siglo XIX. El modelo responde a las características de estas construcciones en la zona: *coron-dia* (paredes) alta, cubierta de pizarra y pequeño corredor en un costado, en este caso al norte. En su interior se guarda el grano dentro de las tuñas (grandes arcas fijas), la carne, frutos (patatas, manzanas), aperos, los arreos de caballería, etc.



FUE HECHA POR D.
MANUEL GOMEZ
AÑO DE 1874.



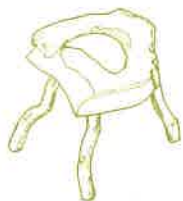
EL
MAESTROCAM
POS.

tallas en el hórreo

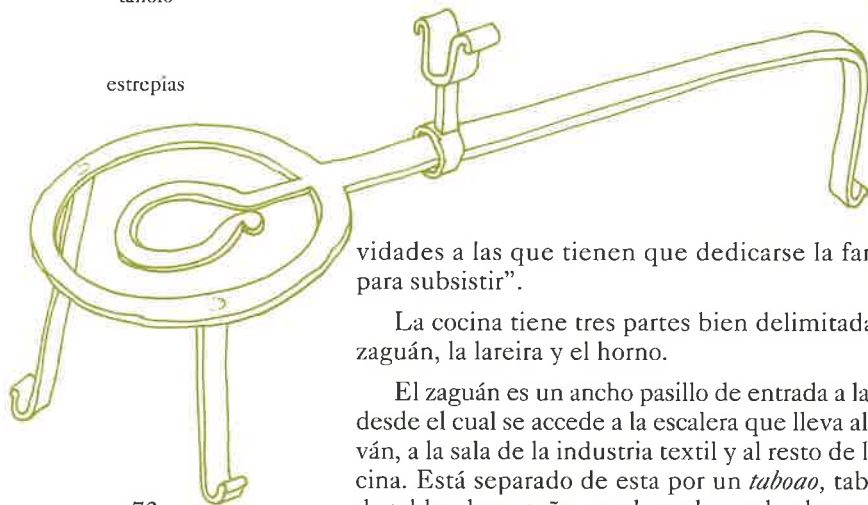
n ella existen cuatro piezas: la lareira, el cuartón o sala, el cuarto de dormir y las salas de la industria textil y del calzado de madera (madreñas, galochas, zocas).

La lareira o cocina

Es la habitación más importante de la casa y tiempo atrás casi la única con que contaba el campesino en sus viviendas. En ella se realizan la mayoría de las tareas domésticas: cocinar, amasar y cocer el pan, colar la ropa, etc; es el lugar de reunión de los miembros de la familia y de sus allegados, e incluso el dormitorio de alguno de ellos. Durante el invierno, cuando las noches son largas y el frío intenso, la lareira adquiere aun más importancia como espacio de trabajo y reunión. Según J. L. García, "La cocina es, una síntesis de toda la casa y de las acti-



tallolo



estrepías

vidades a las que tienen que dedicarse la familia para subsistir".

La cocina tiene tres partes bien delimitadas: el zaguán, la lareira y el horno.

El zaguán es un ancho pasillo de entrada a la casa desde el cual se accede a la escalera que lleva al desván, a la sala de la industria textil y al resto de la cocina. Está separado de esta por un *taboao*, tabique de tablas de castaño, en el que hay colgados un mo-

linillo de café y una percha con dos *mantelos de pigureiro* (mantos de pastor) de lana. Delante están la *masera* en la que se amasa el pan y se guardan la hogaza y carne de consumo diario, y el *trobo del grano*, que es un tronco hueco en el que se almacena el centeno o trigo. En la pared de la derecha hay un armario de cocina, y detrás de la puerta de entrada se coloca la *ferramenta da terra* que se usa a menudo: *axadas* para las cavadas en el monte; *gabiochos* para cavar las viñas; *petas* para arreglar las presas de los prados y para sacar las cepas en el monte.

Colgados en la pared y en la viga que atraviesa el zaguán hay varios cribos de piel y alambre, así como dos *caldeiras* (calderas) de cobre y una de hierro fabricada en un mazo de Santalla de Ozcós y utilizada para derretir los *roxoes* o grasa del cerdo.

La lareira es el espacio donde está el lar o fuego bajo de leña en el que se cocina la comida y donde se calienta la familia. Tres de sus lados están rodeados por un ancho escaño de madera de castaño, y tiene una amplia chimenea hecha con tablas y varas entretrejidas cubiertas de cal y barro. Sin embargo, esta chimenea no era frecuente en la mayoría de las casas campesinas en las que el humo salía por los resquicios del tejado. El humo que impregnaba paredes, techos y objetos era fundamental para curar embutidos, carnes, castañas, etc.

Alrededor del escaño y empotradas en la pared hay varias alacenas cerradas en las que se guardan alimentos y enseres domésticos. Junto a estas hay un *conqueiro*, (vasar) y dos *trabeiras* (estanterías) en las que se pueden ver tambores para asar castañas, *tixelas* (sartenes), candiles para alumbrar, chocolateras de hierro fundido y de cobre, planchas para la

ropa, morteros, *garfelos* (cacillos de hierro), coladores, molinillos de café y una cuerna para el vino.

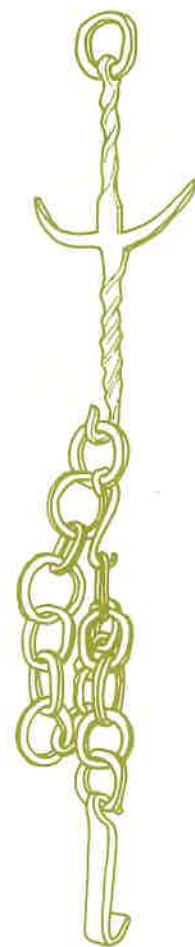
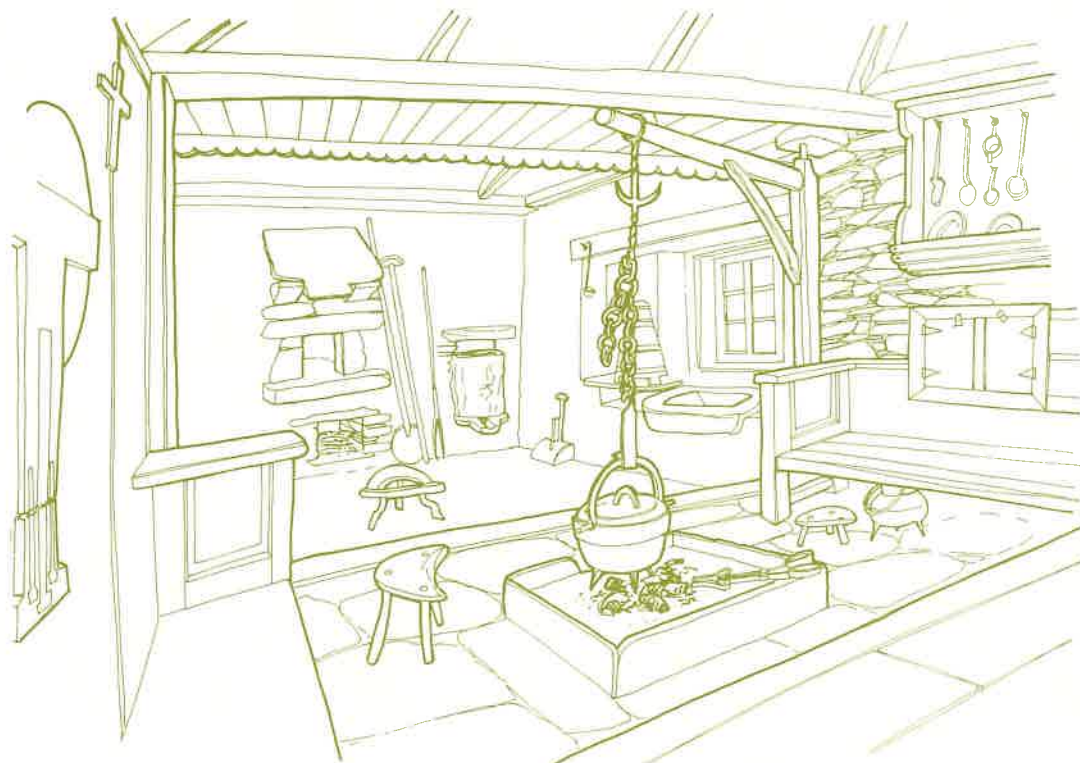
En el mismo escaño hay una mesa abatible redonda que se baja para comer; y en una esquina está el *guindaste* o brazo giratorio del que cuelgan las *garmalleiras* (llaes) sobre el fuego. En estas se colocan los pots de tres pies de hierro fundido y las calderas grandes de hierro o cobre en las que se prepara la comida. Junto al hogar están las *estrépias* (trébe-

lareira en el Museo Etnográfico

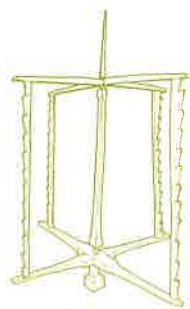
des) de hierro en las que se apoyan las sartenes y los pucheros encima del fuego.

Por último, junto al escaño suelen estar los *tallos* (escabeles) de tres patas para sentarse al lado del fuego.

Frente a la lareira están el *forno* (horno) el *trobo de colar* la ropa y el *fregareiro* (fregadero). El primero es un elemento muy importante pues en él se cuece



garmalleiras.



urdideira del telar



palillos



espadclas

Lareira



el principal alimento de la familia: el pan. El horno sobresale por fuera de la casa y tiene en la cocina su frente con el *sinceiro*, que es donde se echan las ascuas y cenizas; la *porta* (puerta) por donde se atiza e introduce el pan, y la visera de losa que evita que las chispas salgan hacia el techo de madera y provoquen un incendio. Junto al horno siempre están las *pairas* (palas) el *rodalo*, el *baxase* (escoba de ramas) y la *forqueta*.

El *trobo de colar* es un tronco de castaño hueco colocado encima de una piedra circular, la *dala*, en el que se hace la colada de la ropa blanca. Para ello se metía la ropa mojada dentro del trobo y se cubría con un trapo repleto de ceniza de leña, sobre el que se echaban calderos de agua caliente de la siguiente manera: "Tres templadías, tres calentías y tres ferventías". De este modo, el agua en contacto con la ceniza se convertía en lejía que blanqueaba y desinfectaba la ropa.

Por último, junto a la ventana de la cocina está el fregareiro formado por un baño de piedra y a su izquierda están las *ferradas* (herradas) con las que se traía el agua a la casa, y los vasos de cobre y hierro con los que se tomaba ese agua.

Sala de la industria textil

En ella se exponen todos los útiles empleados en las distintas fases de preparación y elaboración del lino y la lana.

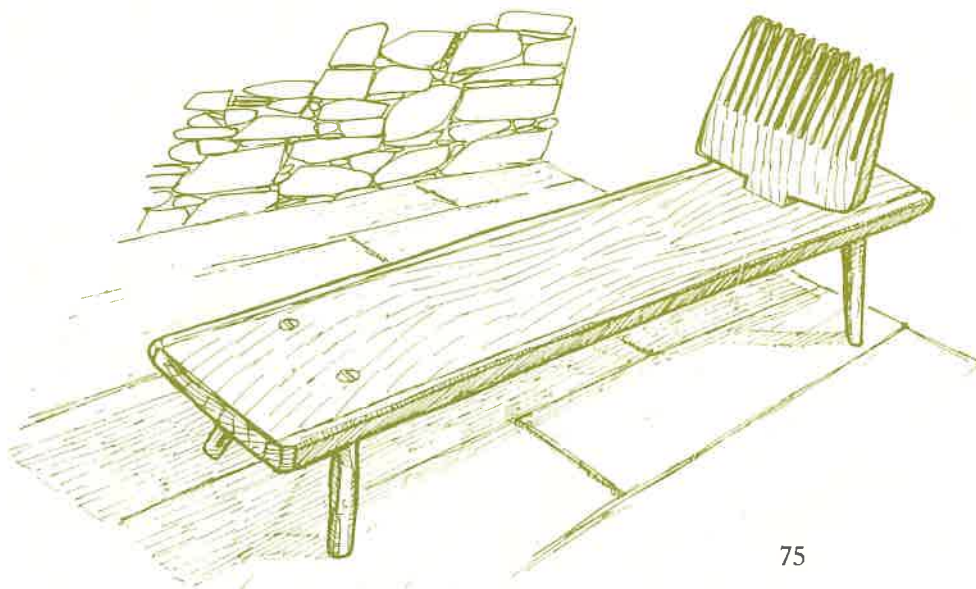
El lino es una planta leñosa que requiere un proceso largo de transformación para convertirse en fibras útiles que puedan ser tejidas. Para ello se precisan unas operaciones de las que ya hemos hablado mas arriba y unos instrumentos que son: los *ripos* en

los que se desgranán o separan las semillas (linazas) de los tallos pasando los manojos de plantas entre unos dientes de madera; los *pisones*, *afitones* o *agramadeiras* en los que se agrama o machaca el lino para quebrar sus partes leñosas; las *espadelas* con las que se golpean los haces de lino colocados en el canto de una tabla vertical para separar las agramizas o desperdicios; y, por último, los *restrelos* entre cuyas púas de hierro se limpian definitivamente las fibras útiles y se separan sin romperse. También en esta operación se separan las hebras finas, o cerro, y las bastas, o estopa.

La lana de oveja no necesita tantos instrumentos como el lino, y solo precisa unas *tixéirras de to-ripo*

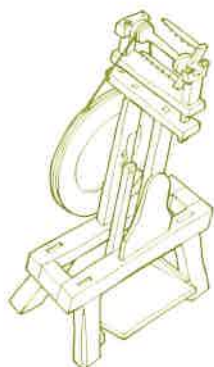


lizo de mano





roqu沿海 en madera de boj

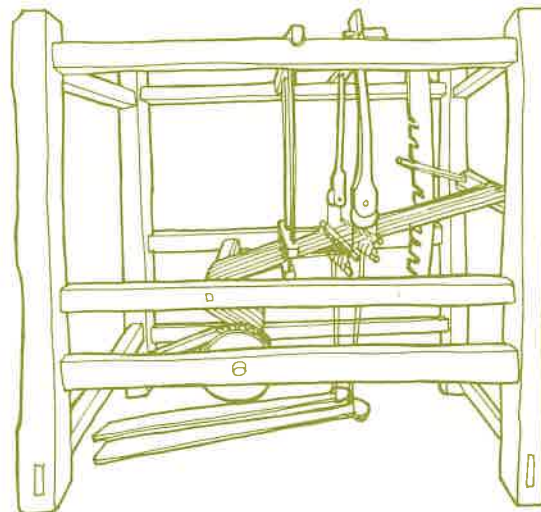


torno de filar

quilar (tijeras de esquilar), que en la mayoría de los casos eran de fabricación industrial.

En el interior de la vitrina que hay en la sala están los útiles de hilar la lana y el lino: las *rocas* (ruecas), los *fusos* (husos) y las *parafusos* con que hilaban manualmente todas las mujeres de la sociedad tradicional. Algunas de las ruecas tienen el roqu沿海 y el palo decorados con diseños geométricos incisos. Cerca de la vitrina hay varios *tornos de filar* con los que se hilaba más rápido y mejor, pero que pese a ser un invento medieval, nunca se generalizaron en el campo asturiano, donde las mujeres preferían hilar con el fuso y la roca, y sólo se utilizaron en las casas acomodadas.

Para poder tejer el *filo* (hilo) en el telar hay que prepararlo antes con varios instrumentos que se exponen en la sala. Los primeros son los *sarelos* (sari-



telar de bajo lizo.

llos) en los que se forman las madejas; los segundos son las *debanadoiras* o *argadelos* con las que se ovillan las madejas y de las que existen dos tipos diferentes, y por último, están las *rodas das canelas* o *canileiros* donde los ovillos de hilo se convierten en canillas, las cuales metidas dentro de la *nezcla* o *lanza-deira* (lanzadera) del telar forman la trama para tejer.

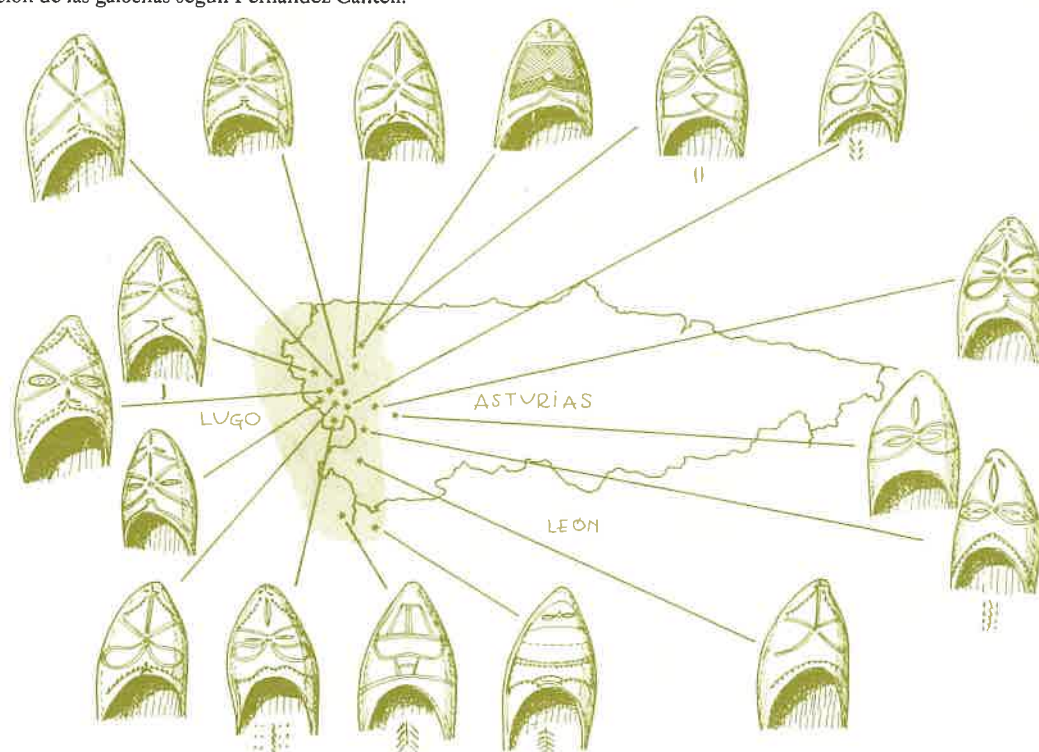
Para preparar la urdimbre se usa una *urdideira* de aspa que está colocada junto al telar, tiene un gran tamaño y cuyos extremos apoyan en el suelo y en el techo de la sala.

Finalmente, pueden verse en la misma sala un telar de bajo lizo u horizontal en el que se tejen los hilos, y otro de pedales, más pequeño, para fabricar cintas.

En las paredes están colgadas varias colchas tejidas en telares de la zona y confeccionadas con

hilo o con trapos viejos rasgados que constituyen la trama. Todas ellas están decoradas con sencillos repertorios de dibujos geométricos y algunas combinan muy bien los colores de los trapos o de la lana teñida por las mismas tejedoras. Se exponen también unas colchas realizadas con retales de telas cosidos, cuyo único diseño son líneas sucesivas de cuadrados decrecientes con una combinación de luz y sombra que crea un agradable efecto estético.

Distribución de las galochas según Fernández Canteli.



Sala de las madreñas, galochas y zocas

La colección que se expone aquí fue donada en 1988 al museo por Alfonso Fernández Canteli, y está formada por calzado de madera procedente de Asturias, Galicia, León, Cantabria y en menor medida de otras regiones de la Península Ibérica y de Europa. La exposición sigue los tipos y zonas de distribución que el mismo Fernández Canteli estableció en su estudio *La madreña: tipología y distri-*



galochas.



rascira.



gubio.



gubia.

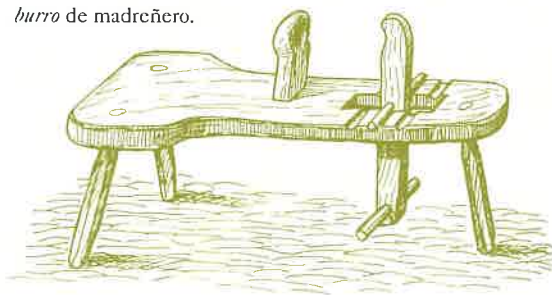
bución en el noroeste español (Oviedo: Consejería de Educación, Cultura y Deportes, 1987) y que hemos resumido anteriormente.

La exposición se inicia con un panel en el que está toda la herramienta del madreñeiro de distintos concejos de Asturias: *broxa* (hacha), *axola* (azuela) plana y de copa, taladro, gubia, varios tipos de *legras* y *rasciros*. A continuación hay un mapa en el que se señala la distribución de las madreñas, galochas y zuecos en Asturias y zonas limítrofes de Lugo, León y Cantabria. Ocho expositores muestran diversos modelos de este calzado:

1. Dedicado al calzado de madera de las zonas húmedas del continente europeo. Se exponen sandalias de madera y zuecos de varias regiones de Portugal, Francia, Suiza, Inglaterra, Suecia y Noruega, así como calzado de corteza de abedul de estos dos últimos países.

2. *Albarcas* es el nombre que reciben las madreñas en Cantabria, donde se extienden por los valles de Liébana, Polaciones y Nansa. Una de las características más apreciadas es que están levantadas sobre unos tacos, los *tarucos* o *tarugos*, hechos con madera más dura que el resto de la albarca y que se pueden cambiar cuando se desgastan demasiado.

burro de madreñeiro.



legbras.

3. Madreñas de los concejos del centro-oriental de Asturias, entre los ríos Nalón al oeste y el Sella al este.

4. Madreñas de los concejos centro-occidentales situados en la cuenca del río Nalón (Pravia, Salas, Grao, Aller, Laviana, Lena, Quirós, Teberga).

5. Madreñas de los concejos de la marina del occidente de Asturias (Valdés, norte de Tinéu).

6. Madreñas de los concejos sur-occidentales asturianos (Cangas del Narcea, Degaña, Tinéu, Somiedo) y de las comarcas del norte de León (Laciana, Babia).

7. *Galochas* características del área formada por los concejos más occidentales de Asturias (Grandas de Salime, los Ozcos, Taramundi, Ibias), los del suroeste de la provincia de Lugo y el valle de Ancares en León.

8. *Zocas* o zuecos con suela lisa y tacón acusado que aparecen en la misma zona que las galochas.

La exposición de la sala dedicada al calzado de madera se completa con tres vitrinas en la que se

muestran el proceso y las fases de fabricación de unas madreñas, las decoraciones geométricas que se tallan en ellas y su distribución según las zonas geográficas delimitadas arriba, una pequeña colección de madreñas y galochas de niños, y por último unas madreñas sujetas a unos *barayones* (barajones) para andar por la nieve.

La sala o cuartón

Hasta el siglo XIX eran muy pocas las casas campesinas que tenían sala, una pieza de cierto tamaño destinada únicamente a comidas en días de fiesta y ceremonias de carácter social, tales como bautizos, bodas o entierros. A finales del siglo XIX, con la generalización de las casas de dos plantas, es cuando se comienzan a habilitar salas en el piso alto, con muebles y elementos nuevos en el mundo rural (el aparador, el reloj). Con todo, muchas de estas salas también se usaban como dormitorio, debido a que las familias eran grandes y las casas pequeñas.

El nuevo estado de cosas y el prestigio que supuso habitar una casa con piezas poco comunes se refleja en la siguiente copla:

“Tienes casa, tienes hórreo,
tienes corredor y sala;
pero no tienes amores,
serrana no tienes nada”.

En la sala instalada en el Museo se recrea una de estas estancias con un aparador grande, una mesa con sillas, una alacena empotrada en la pared y dos camas ocupando las esquinas; en las paredes fotos familiares.

El cuarto de dormir

Por lo común los dormitorios en las casas campesinas eran pocos y pequeños, y su mobiliario pobre y parco. A mediados del siglo XVIII la mayoría de las



Cuarto de dormir.

viviendas tenían uno o dos cuartos, y había algunas que no contaban con él. Los miembros de una familia dormían todos en un cuarto o sala común, con la excepción, si era posible, de los padres y abuelos. En el espacio que hoy ocupa el dormitorio del museo había antes dos cuartos separados por un tabique de varas entretejidas, *cañizo*, cubiertas con barro y cal.

En el cuarto del museo puede verse una cama de *relleira* o tablas con jergón de hojas de maíz, sábanas de lino y una colcha. Junto a ella está la mesilla de noche en la que hay un par de písteros de porcelana.

A los pies de la cama está el baúl en el que se guardan las ropas de vestir y de cama. Las *huchas*



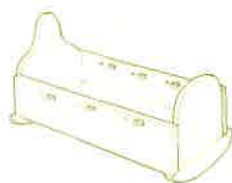
taladru



aixola



zuela



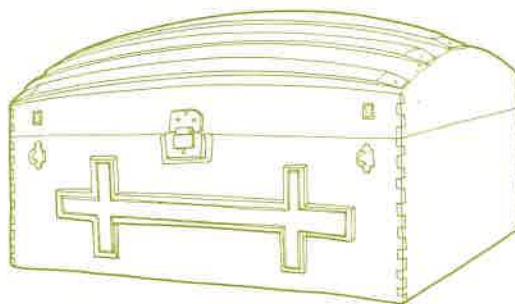
bercio

(arcas), los baúles y los cofres fueron hasta finales del siglo pasado casi el único mobiliario de la casa, pero como en ellas rara vez entraba toda la ropa del ajuar doméstico se colgaba entonces de unas varas colocadas en los techos de las habitaciones.

Delante del arca hay un *bercio* (cuna) con el fondo de tablas. Tiene unos agujeros en los bordes superiores que servían para pasar una cuerda con que trasladar al niño, y sujetarlo para no se destapara o cayera mientras la madre trabajaba en casa o se ausentaba para ir a la huerta o al hórreo.

Junto a la ventana del fondo hay un lavabo con espejo y una bañera de estaño. El agua se traía con una jarra y se echaba en la palangana del lavabo. Colgado en la ventana hay una navaja barbera, una *vacía* de madera para afeitarse y un asentador.

Encima de la cama y colgados en la pared hay un crucifijo y una lámina de la Virgen que protegen el sueño de la familia, y varias fotografías: una del matrimonio de la casa el día de su boda, y otras más pequeñas de hijos o hermanos emigrados. En la pared de enfrente hay un reloj.



baúl

E

n ella hay cuatro estancias: la bodega, la fragua y el taller de carpintero, y dos salas en las que se exponen objetos domésticos, aparejos de caza y pesca, pesos y medidas, instrumentos musicales, útiles apícolas, etc. Además hay también un pequeño taller de zapatero instalado en el hueco de la escalera y los servicios higiénicos.

El taller de zapateiro

La zapatería no es un oficio muy antiguo en estos concejos donde el calzado eran las madreñas, ga-

Taller del zapateiro.



lochas o zocas de madera y las abarcas de cuero. A mediados del siglo XVIII no había ningún zapatero declarado en los concejos que abarca nuestro museo y solo en uno próximo, Taramundi, trabajaban nueve en relación con una curtidora que existía allí. Los primeros profesionales debieron instalarse en las capitales de los concejos durante la segunda mitad del siglo XIX, cuando la capacidad económica de los campesinos les permite comprar unos zapatos para calzar en días señalados.

En el taller de zapateiro pueden verse la mesa de trabajo y la silla, ambas bajas, y una máquina de coser industrial. En cuanto a los útiles hay una bigornia, martillos, agujas y cuchillas para el cuero, así como muchas hormas de madera de diferentes tamaños o números.

También se exponen varios zapatos a medio hacer y otros acabados, y varias abarcas de goma que constituyen la adaptación de nuevos materiales a formas antiguas.

La bodega

En las casas la bodega siempre se sitúa en la planta baja o debajo del hórreo, en un espacio semi-enterrado y con suelo de tierra, con el fin de mantener el ambiente fresco que conserve los productos que allí se almacenan. La bodega no es sólo el lugar donde se fabrica y conserva el vino, sino también donde se guardan otros alimentos: patatas, embutidos, jamones, hogazas de pan, etc.

En la bodega del museo hay un lagar y una prensa para exprimir el *bullo* o bagazo de la uva. El primero es un lagar de viga y fuso (husillo), que existía en pocas casas y a menudo era propiedad de va-

LA PLANTA BAJA



alquitara de cobre



jarras



trapela

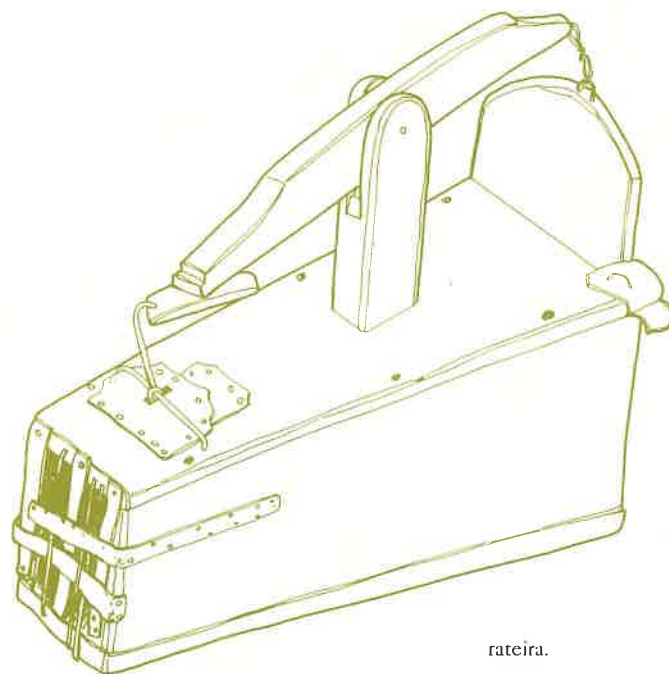
rios vecinos, y la segunda es una prensa con fuso de hierro. También hay un gran baño de salar (330 x 80 cm) de castaño, utilizado tanto para pisar la uva como para salar la carne.

Apoyadas en una pared de la bodega y levantadas del suelo hay tres cubas donde se guarda el vino que se consume en el año. Cerca de estas hay varias alquitaras de cobre y hierro para destilar el orujo, y una bomba para trasegar el vino.

Los útiles que se guardan en la alacena abierta en la pared y en un estante alto situado sobre las cubas están todos relacionados con el cultivo de la vid y la fabricación del vino. Hay varias máquinas para azufrar y sulfatar las viñas; diferentes objetos de madera torneada: embudos, *canadas* (jarras que contienen una cañada o 4,56 litros), *cachos* (cuencos de madera) y botas de cuero con boquil de madera también hecho en el torno.

Por último, en el techo de la bodega cuelgan varios *galleiros* o *toucieiras* en los que se colocan los embutidos y la carne fuera del alcance de los roedores, y una *panceira* para las hogazas de pan.

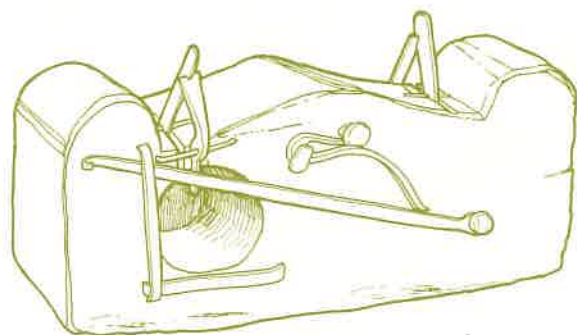
canada.



rateira.

Salas de objetos domésticos, aparejos de caza y pesca, etc.

Comenzando la visita por la pared situada a la derecha de la puerta de la escalera, están representados en la sala a través de sus instrumentos los siguientes aspectos y prácticas de la vida rural: la caza y la pesca; pesas y medidas; iluminación; planchas de ropa; cacharros de madera torneada; mantequeras; la cría de abeja y le preparación de la cera y miel; la destilación de orujo y, por último, en la vitrina, los instrumentos musicales.



rateira.

1. Caza y pesca. La depredación del medio natural era una actividad muy importante en la sociedad tradicional pues suponía un aporte complementario de comida. En épocas de hambruna la recolección de alimentos silvestres, así como la caza y la pesca, aumentaban su valor.

La caza también se practicaba para aniquilar a los animales perjudiciales a los intereses del hombre, como lobos, osos, zorros y jabalíes, que mataban el ganado y destruían cultivos y colmenas. Además, algunas de las personas más pobres de esa sociedad vivían de estas actividades, como los alimañeros.

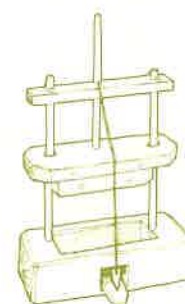
La caza era sobre todo pasiva, es decir utilizaban trampas que se colocaban en lugares de paso de los animales. En el museo pueden verse las *trapelas* para atrapar perdices y sobre todo varias *garduñeiras* (cepos) de hierro de distintos tamaños según el animal a que se destine. También relacionadas con estas trampas están las *rateiras* (ratoneiras) de las que existen varios tipos y que se colocaban en la casa.

Aparte de estos mecanismos de pequeño tamaño también se usaban lazos y otras trampas de mayor entidad como eran el *couso*, el *caleyo* o callejo y el *pezugo*. El primero era un hoyo excavado y disimulado con ramas en el que caían los animales acosados en las batidas o atraídos por un cebo. Los pezugos se utilizaban sólo para cazar osos y de uno que existía en Armenande (Allande) recoge Pascual Madoz una descripción en su *Diccionario Geográfico-Histórico* (1845-1850): "consiste en una larga viga apoyada en una colmena y cubierta con un ramaje espeso, que forma una especie de caseta con solo una entrada, y por donde el oso descubre la colmena: este entra ansioso a apoderarse de aquella, y tan luego como la abraza y hace el esfuerzo natural para separarla de su sitio, se desploman la viga y caseta, quedando el oso a merced del cazador".

En el museo también pueden verse varios chuzos para cazar, así como escopetas y pistolas antiguas.



garduñeira de hierro



rateira



cepo de madera



garduñeira de hierro



tostador de café.

Junto a los instrumentos de matar también existían útiles para espantar a los animales perjudiciales. Las *martavelas* que se colocaban en los sembrados para espantar a los pájaros y los *mazones* o *mazapilas* para ahuyentar con su ruido jabalíes y osos.

La pesca de anguilas, truchas y salmones era una actividad importante que se practicaba sobre todo en los pueblos situados a orillas del río Navia o "río grande", y que cesó en gran medida al construirse los embalses de Doiras y Salime que impiden la subida desde el mar de anguilas y salmones. La pesca se realizaba de varios modos: a mano, con trampas, con red, con fisgas, envenenando el agua y con caña.



fisguia.

En la pared del museo hay varias fisgas con siete dientes de hierro utilizadas para la pesca del salmón, y nasas de cestería y red para capturar truchas y anguilas.

2. Pesos y medidas. Son imprescindibles para los intercambios comerciales de los productos y las transacciones de fincas, tanto por trueque como por dinero. Hasta el siglo pasado los pesos y medidas de cada provincia, partido judicial o concejo eran diferentes. A fines de esa centuria se va imponiendo poco a poco el uso de un sistema uniforme, el métrico decimal, para todo el Estado, suprimiéndose de este modo los inconvenientes que ocasionaban las diferencias anteriores. Sin embargo en el medio rural siguieron usándose los pesos y medidas antiguos, que todavía persisten hoy.

El partido de Grandas de Salime utilizaba en 1852 las siguientes medidas de longitud: la vara (0,85 m), la cuarta (0,21 m) y la pulgada (0,02 m); medidas de capacidad para áridos: la fanega (48 kg), el ferrado (12 kg) y el tego (6 kg); medidas de capacidad para líquidos: la cañada (4,56 l), el cuartillo (0,57 l) y el cuarterón (0,14 l); medidas de peso: el quintal (57,5 kg), la arroba (14,3 kg), la libra (0,57 kg) y la onza (0,028 kg); medidas agrarias y de superficie: la fanega de tierra (7,86 áreas), la vara cuadrada (0,73 m²) y la cuarta cuadrada (0,46 m²).

En los estantes del museo pueden verse balanzas, básculas, romanas, romanas dinamométricas, pesas y recipientes de diversas medidas. En el suelo hay tres cajones de madera con capacidad para un *tego*, un *ferrao* de grano con su *raseiro* para nivelar por arriba su contenido, y cuatro cilindros del Ayuntamiento de Grandas de Salime, con capacidad para

un hectólitro, un decálitro y medio hectólitro, usados para comprobar las medidas de capacidad al adaptarse el sistema métrico decimal.

3. La iluminación de la casa. La luz eléctrica llegó a estos concejos en la segunda década del siglo XX, pero ni mucho menos a todas las casas. La mayoría de las parroquias conocieron la electricidad a partir de los años cuarenta y algunas en los ochenta.

La vida del campesino estaba marcada por la luz del sol. Por la noche la única luz de la casa era el fuego de la lareira y si era necesario se encendían un candil de aceite o una *garabuya* o *cádaba*, que es una rama de *uz* (brezo) seca, que permanecía largo rato con llama; esta rama se colocaba en el *paparote*. Mas modernamente comenzaron a usarse también faroles de petróleo, lámparas de carburo y de petróleo, todos los cuales pueden verse en el museo. Las velas de cera nunca se utilizaron para alumbrar en casa, solo eran para el culto religioso; en algunos pueblos del Valledor (Allande) fabricaban para uso común velas de sebo de oveja.

4. Cacharros de madera. La vajilla de las casas campesinas de esta zona era casi en su totalidad de madera torneada. No había ningún centro alfarero próximo y las pocas piezas de barro que se usaban procedían de Castilla o de Galicia.

En los estantes pueden verse *concas* o cuencos, *pratos* o platos, *bacias* o fuentes, *cachos*, *arameños*, *trilladeiras* o *riladeiras* para cortar la carne, *cimbreiras* o fiambreras. Todas son piezas fabricadas en el torno con maderas de *castañeira* (castaño), *bidueira* (abedul) y *salgueira* (sauce).

En el suelo, debajo de la vajilla de madera, hay tres mesas para embutir y otra para hacer fideos y

macarrones con pasta de harina. Junto a ellas hay varias *maseiras* o artesas de castaño utilizadas para adobar la carne de la matanza.

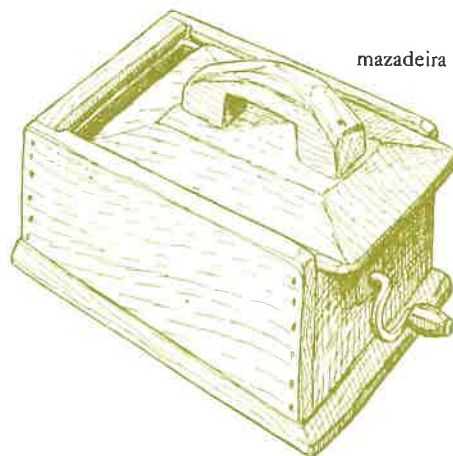
5. Olas, mazadeiras o mantequeras. En ellas se maza o bate la leche de vaca o la nata separada de esta con el fin de soldar los glóbulos grasos de la leche que constituyen la *manteca* (mantequilla). Las *olas* o *mazadeiras* que se exponen aquí son de varios tipos: de parafusa, de aspas y de vaivén.

Las más numerosas son las primeras que son torneadas o de duelas y consisten en un cubo normalmente mas estrecho por arriba que por abajo, en cuyo interior va un palo o *parafusa* con un disco de madera en su extremidad inferior. Este palo se sube y baja manualmente hasta que se separa toda la manteca.

Las segundas tienen distintas formas (rectangular, cilíndrica) y llevan en su interior unas aspas de madera que se mueven con un *beo* o manubrio.



mazadeiras de parafusa.



mazadeira de aspas



mazadeira de aspas.



castañuelas.



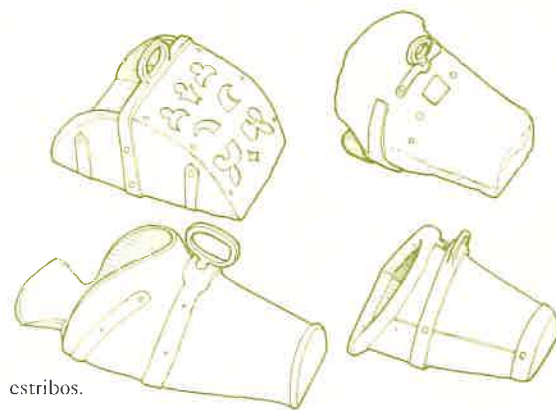
xipla de capador.

Por último, las mantequeras de vaivén consiguen fabricar la manteca moviendo el recipiente. Este era el sistema mas antiguo, y así se hacía en los *foles* u odres de piel de cabra que en la zona dejaron de usarse a comienzos del siglo actual. En el museo puede verse una mazadeira de vaivén fabricada con hojalata.

6. Apicultura, cera y miel. La importancia de la cría de abejas en el occidente de Asturias tiene su reflejo en los útiles que se emplean en ella. En la sala se exponen varios *trobos* o colmenas hechos con corcho o con un tronco hueco; un *quisieyo* fabricado con corteza de *capudre* (serbal) para recoger enjambres; dos *esmelgadoras* para *esmelgar* o cortar los panales en la colmena; un *trobo da mel* o tronco hueco con base y tapa en el que se guarda la miel; unos *fustes* o prensa manual para exprimir y limpiar la cera; dos noques de madera utilizados para fabricar velas sumergiendo el pábilo en la cera líquida; un molde bivalvo de madera para hacer velas. También hay bolas de cera bruta que resultan de estrujar los panales con las manos para extraer la miel, y varias tortas de cera limpia.

Aparte de estos elementos de la apicultura tradicional y fijista pueden verse otros relacionados con las primeras colmenas de cuadros móviles que se introdujeron en la zona a comienzos del presente siglo: un extractor de miel y un molde de cemento para imprimir la cera estampillada que se coloca en los cuadros, ambos de fabricación local. Las colmenas de cuadros fueron inventadas por Langstroth en 1851 y aún hoy su uso no está generalizado entre todos los apicultores.

7. Aparejos de las caballerías. El uso del ganado caballar como cabalgadura requiere unos útiles que se exponen aquí: una albarda; una silla de



estribos.

montar; dos jamugas de madera para llevar enfermos o montar las mujeres, ambas pertenecientes a casas acomodadas; y diferentes aparejos como cabezadas, estribos y espuelas.

8. Instrumentos musicales. En la vitrina colocada en el centro de la sala hay algunos de los instrumentos utilizados en el occidente de Asturias: gaitas; trompas o birimbao fabricadas por ferreiros de Cangas del Narcea, Grandas de Salime y Fonsagrada; castañuelas; flautas traveseras, y una *xipla* o flauta de tres agujeros utilizada por los tamborileros de las danzas de palos que se bailan en los concejos asturianos de Cangas del Narcea, Degaña e Ibias y en Peranzanes (León).

Fragua y taller de carpintero

La escasa capacidad económica y la autosuficiencia de los campesinos no favorecía, como ya vimos en las primeras páginas de esta guía, el desarrollo de las actividades no agrícolas. En consecuencia el número de artesanos era reducido y siempre limitado a unos oficios muy determinados en-

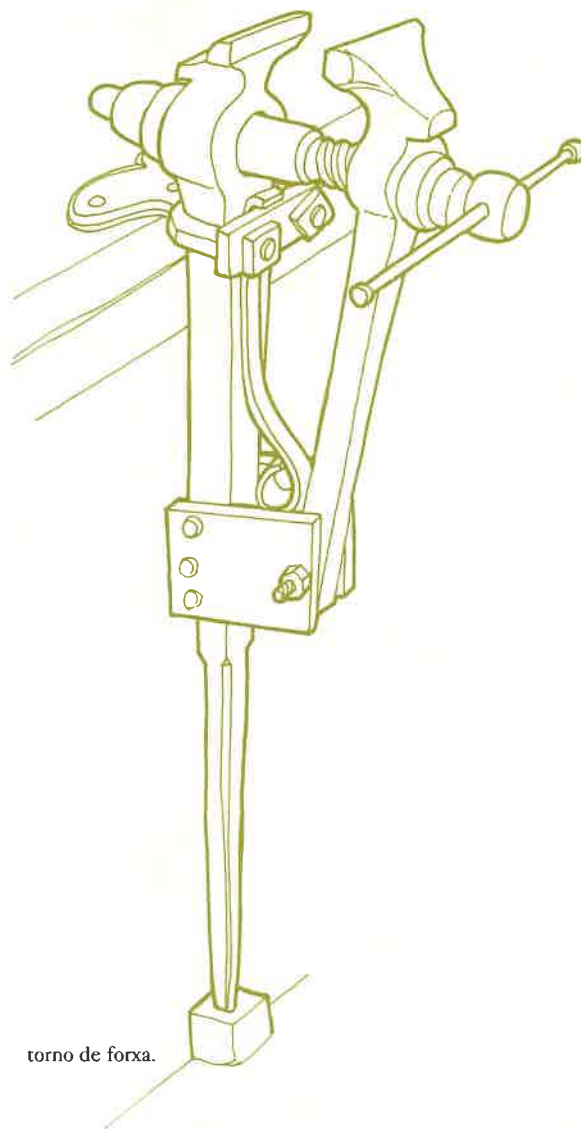


Forxa.

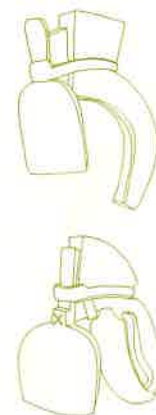
tre los que la herrería y la carpintería no faltaban nunca. El hierro y la madera, junto con la piedra, son materias fundamentales en el desarrollo de la sociedad tradicional: construcciones, aperos y herramientas de todo tipo, carros, cestas, artefactos mecánicos (molinos, batanes, mazos), clavos, etc.

El taller de carpintero está a la derecha de la puerta y en él se encuentran el banco y todas las herramientas del oficio: *brasas* o hachas, *axolas* o azuelas, cepillos, garlopas, *trinchas* o formones, *serroes* o serruchos, sierras de marquetería, etc.

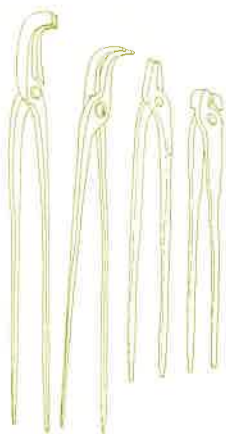
Enfrente de la puerta y delante de la ventana están la *forxa* o fragua y la mesa de trabajo del ferreiro. La fragua esta formada por un *regazal*, que es un cajón de madera y losas de pizarra relleno de barro y en el que se enciende el fuego con carbón vegetal, y un barquín manual que está enchufado al primero e inyecta aire en el hogar para avivar el fuego. Al lado de la fragua hay una pila con agua para templar el hierro y un par de yunques: uno ma-



torno de forxa.



axolas.



tenazas.

cizo, a *inbre* de ferreiro y otro más fino, a *inbre de faer argolas* (argollas).

Detrás del barquín está la *mola* o muela de afilar que se mueve con el pie y está metida en un duerno con agua.

En las paredes pueden verse varias *parafusas* o parahúos con los que se taladra el hierro, y colocados en tres paneles se exponen tenazas y *craveiras* para hacer clavos, todas las herramientas para ferrar caballerías, y por último, distintos aperos fabricados por los ferreiros del país.

Esta sala del museo se completa con la exposición de dos ruedas de carro despiezadas con el objeto de comprender su proceso de fabricación. La construcción de una rueda exigía a sus fabricantes tener conocimientos de carpintería para trazar y hacer las piezas de madera y de herrería para dar forma



Taller de carpintero.

y colocar las partes de hierro, por lo que a menudo en los talleres de carro trabajaban ferreiros y carpinteiros juntos.



regazal

BIBLIOGRAFIA

- ACEVEDO Y HUELVES, B. y FERNÁNDEZ, M.: *Vocabulario del bable de occidente* (Madrid: Centro de Estudios Históricos, 1932).
- EBELING, W. y KRÜGER, F.: "La castaña en el noroeste de la Península Ibérica", *Anales del Instituto de Lingüística*, V (1952) pp. 155-288. Universidad de Cuyo (Mendoza).
- FERNÁNDEZ CANTELI, A.: *La madreña: tipología y distribución en el noroeste español* (Oviedo: Consejería de Cultura del Principado de Asturias, 1987).
- GRAÑA GARCÍA, A.: *La tornería en el occidente asturiano* (Grandas de Salime: Museo Etnográfico-Consejería de Cultura, 1985).
- GRAÑA GARCÍA, A y LÓPEZ ÁLVAREZ, J.: *Hórreos y paneras del concejo de Allande (Asturias): evolución y motivos decorativos*. (Oviedo: Biblioteca Popular Asturiana, 1983).
- GARCÍA, J. L.: *Antropología del territorio* (Madrid: Taller de Ediciones Josefina Betancor, 1976).
- MINGOTE CALDERÓN, J. L.: "Mayales y trillos en España", *Anales del Museo del Pueblo Español*, II (1988) pp. 83-167.
- MUÑIZ, C.: *El habla del Valledor: Estudio descriptivo del gallego asturiano de Allande (Asturias-España)* (Amsterdam: Academische Pers, 1978).
- SÁNCHEZ BRAÑA, E.: *Estudio sobre la geografía agraria y la población del concejo de Boal* (Oviedo: 1976).
- SAAVEDRA, P.: *Economía rural antigua en la montaña lucense: el concejo de Burón* (Santiago de Compostela: Universidad de Santiago, 1979).
- SAAVEDRA, P.: "Un aspecto de la economía monástica: la producción de hierro. El ejemplo del monasterio de Villanueva de Oscos", en *Actas del XV Centenario de San Benito: Semana de historia del monacato cántabro-astur-leonés* (Oviedo: 1982) pp. 531-544.
- VALLEDOR, C.: "Costumbres jurídicas y económicas del municipio de Pola de Allande", en *Anales de la Universidad de Oviedo*, III (1903), pp. 29-44.

PUBLICACIONES DEL MUSEO ETNOGRAFICO DE GRANDAS DE SALIME

Patrocinadas por la Consejería de Educación, Cultura y Deportes del Principado de Asturias

1. GUIA DEL VISITANTE (1984). A. Graña García y J. Naveiras Escanlar. 43 pp.
2. LA TORNERÍA EN EL OCCIDENTE ASTURIANO (1985). A. Graña García. 58 pp.
(Anexo Facsimil: La Tornería, supervivencia asturiana de un antiguo oficio europeo (1952).
F. Krüger).
3. LA FIESTA PATRONAL EN BIMEDA (CANGAS DEL NARCEA): DANZA DE PALOS
Y TEATRO POPULAR (1986). Juaco López Alvarez. 57 pp.
4. MUSEOS IMAGINADOS (1986). Julio Caro Baroja. 110 pp.

Intercambios y correspondencia:

MUSEO ETNOGRÁFICO

33730 - GRANDAS DE SALIME (ASTURIAS)



CONSORCIO PARA LA GESTION
DEL MUSEO ETNOGRAFICO