

La visita al Museo Etnográfico de Grandas de Salime

José Naveiras Escanlar
Juaco López Álvarez
Armando Graña García



Museo
Etnográfico
de Grandas de Salime



La visita al
Museo
Etnográfico
de Grandas
de Salime

José Naveiras Escanlar

Juaco López Álvarez

Armando Graña García

Grandas de Salime 2000

Museo Etnográfico

de Grandas de Salime

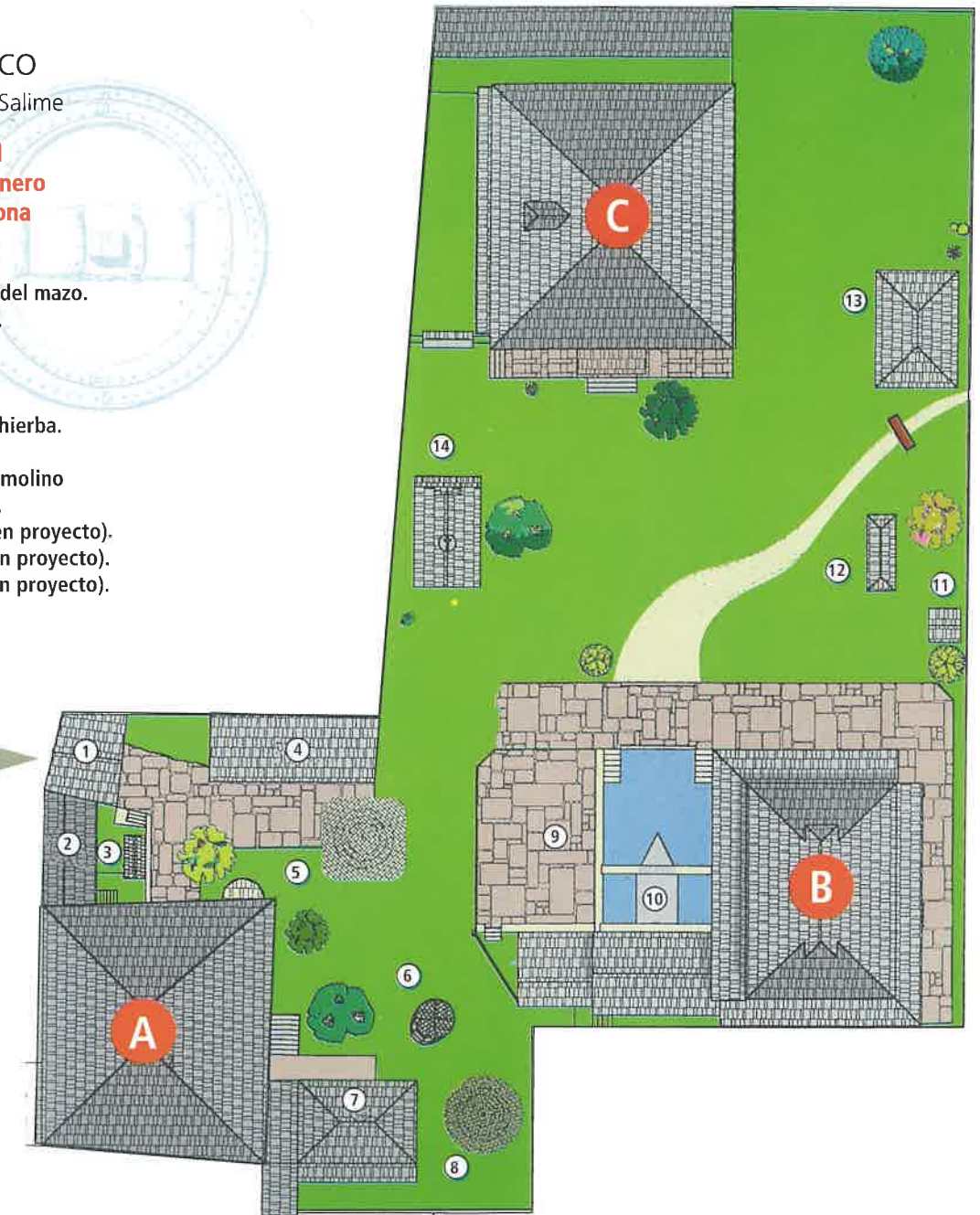
A Casa Rectoral

B Casa del molinero

C A casoa / casona

1. Cabanón.
2. Corredor.
3. Maqueta del mazo.
4. Abeirugo.
5. Hórreo.
6. Pozo.
7. Panera.
8. Meda de hierba.
9. Eira / era.
10. Banzao y molino
11. Gallinero.
12. Cabazo (en proyecto).
13. Panera (en proyecto).
14. Capilla (en proyecto).

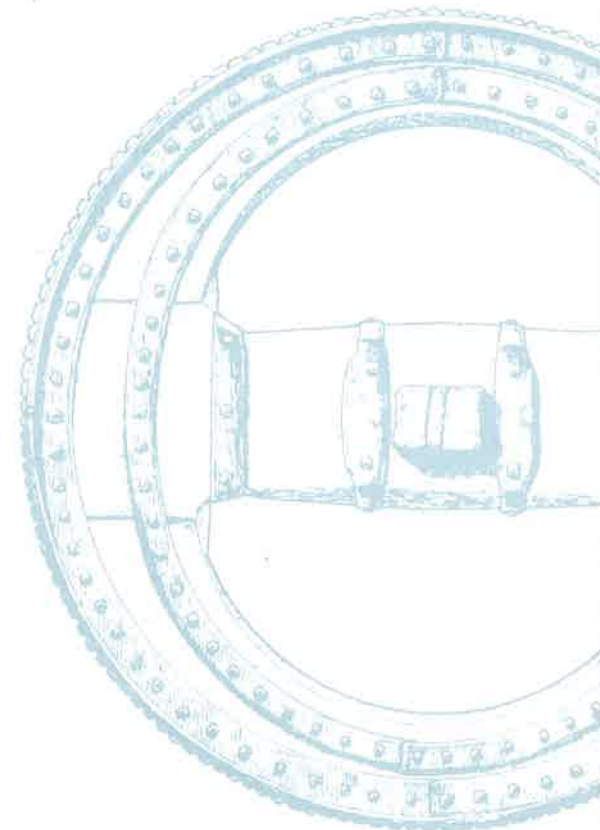
entrada →



El museo se divide en cuatro espacios: la casa Rectoral, el corral (cabanón, corredor, abeirugo, hórreo y panera), el molino y la casa del molinero (sala de exposiciones temporales), y la casoa o casona. La visita permite conocer multitud de objetos antiguos empleados en el mundo rural y en la vida cotidiana de las villas y ciudades. En el museo también se recrean espacios con todas las características de antaño: la lareira o cocina de lar, la bodega, la taberna, el comercio de ultramarinos y la barbería.

La visita al
Museo
Etnográfico
de Grandas
de Salime

Introducción	7
Presentación del Museo	11
La casa rural, una unidad de producción	13
La casa Rectoral	21
El corral	43
El cabanón	
El hórreo y la panera	
El corredor	
El abeirugo	
El molino y la casa del molinero	49
A casoa / casona	53
Otras construcciones	65



Introducción



Ésta es la tercera guía del visitante que publica el Museo Etnográfico de Grandas de Salime. La primera se presentó el mismo día que se inauguró el museo, el 2 de junio de 1984. Desde esa fecha el museo ha cambiado de sede y ha ampliado considerablemente sus instalaciones, ha recibido la visita de miles de personas, y ha difundido y revalorizado entre naturales y forasteros el valor del patrimonio etnográfico. Algunos de los objetivos establecidos en aquella fecha se cumplen diariamente en el museo, otros todavía no han podido llevarse a cabo por las carencias de personal y dinero que son habituales, por desgracia, en estas instituciones.

En las últimas décadas del siglo XX los museos etnográficos locales y los dedicados a un solo tema de la vida rural (apicultura, sidra, queso, pan, caballos) han aumentado considerablemente en toda Europa. Éste ha sido el fenómeno más significativo de la museología de este viejo continente en los últimos cincuenta años. Asturias no ha sido ajena a este movimiento. El Museo de Grandas de Salime fue el primero y su apertura estimuló la creación de otros, pero en nuestra región pocos proyectos han cuajado y madurado convenientemente.

La existencia de todos estos museos es el resultado de dos factores que también han caracterizado la segunda mitad del siglo XX: por una parte, el intento de las comunidades rurales por conservar su patrimonio y su memoria en unos tiempos en los que los cambios rápidos y la tendencia a la uniformidad cultural han favorecido que individuos y sociedades enteras se conviertan en entes sin pasado, y por otra parte, la búsqueda de atractivos turísticos. Ambos son factores que se complementan perfectamente, pues la conservación de cualquier patrimonio cultural requiere unos recursos económicos que hoy parece que sólo puede generar el turismo. Por todo ello, debería quedar claro que la existencia de



Grandas de Salime, 1900 (fototipia de Octavio Bellmunt)

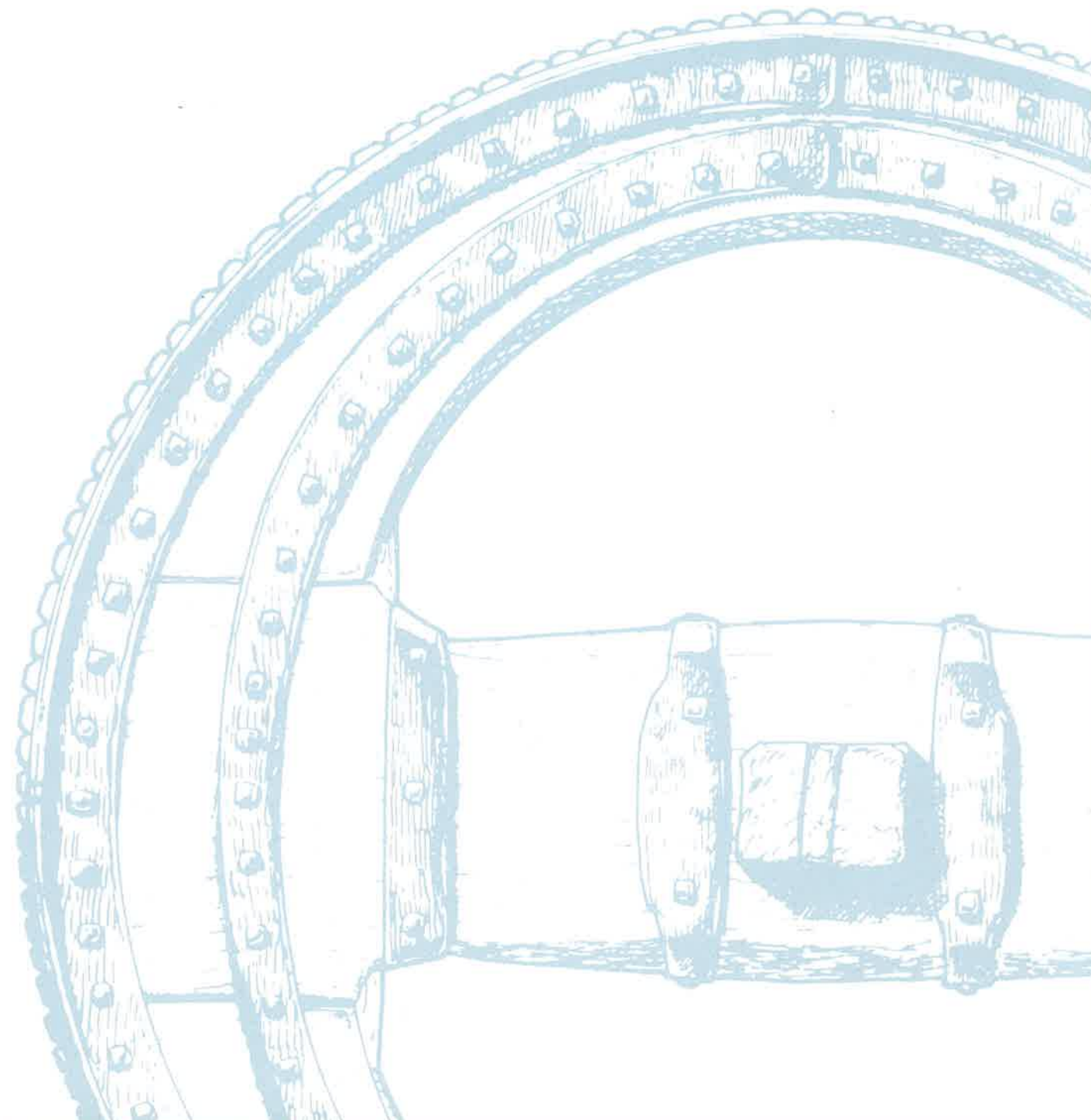


El ferreiro Benino Naveiras

pequeños museos etnográficos no es un capricho o un lujo que se permiten hoy ciertas sociedades sino un verdadero motor de crecimiento que es bueno para el alma y para el cuerpo. En este sentido, nadie puede dudar, pasados dieciséis años de la inauguración del Museo de Grandas de Salime, que memoria y desarrollo económico son dos aspectos que este museo ha potenciado considerablemente en el territorio en el que se ubica.

Nuestro museo es un testimonio y un homenaje al trabajo y la técnica del hombre en el medio rural, al modo de vida campesino que durante varios siglos imperó en Europa y que todavía hoy mantiene gran parte de la población en el mundo. Muestra la capacidad del hombre para sobrevivir y progresar en un medio natural determinado sin que ello suponga la destrucción de la naturaleza.

La guía del visitante de 1984 comenzaba con una frase escrita un año antes por don Julio Caro Baroja en la que éste exclamaba: "¡Como va a conservar esta tendencia triunfante pobres artefactos viejos e inútiles, si destroza ermitas, palacios o barrios enteros de belleza y lujo!". Hoy, como las cosas en este sentido sólo han cambiado un poco en nuestro país, el objetivo del Museo Etnográfico de Grandas de Salime para los próximos años seguirá siendo el mismo, que esa "tendencia triunfante" de la sociedad cese de destruir su pasado y atienda más a su propia memoria y a la naturaleza.



Presentación del Museo



El Museo Etnográfico se inauguró en 1984. Está situado en la villa de Grandas de Salime, población de 640 habitantes y capital de un concejo de 114 km² en el que residen 1400 almas. La idea de crear un museo que recogiese y mostrase las herramientas, máquinas y utensilios más representativos del mundo rural tradicional partió de José Naveiras Escanlar. La primera exposición se instaló en los bajos de la casa consistorial de Grandas de Salime, pero enseguida estos locales quedaron pequeños para albergar los materiales que se iban incorporando y atender a las muchas personas que los visitaban. En 1989 el museo se trasladó a la casa Rectoral de la misma villa de Grandas de Salime y en años sucesivos se fue ampliando el terreno del museo y construyéndose nuevos edificios. Desde 1991 se han levantado las siguientes construcciones: el hórreo, la panera, la era, el molino harinero, la casa del molinero, y la casoa o casona. En los próximos años se pretende construir una capilla, un cabazo y otra panera, y adquirir varias tierras colindantes para cultivar algunas de las plantas más características de la agricultura tradicional (centeno, trigo, panizo, lino) y mostrar las plantas medicinales más usuales (ruda, romero, tomillo, melisa).

El museo expone materiales procedentes de diversos concejos situados en la raya de Asturias y Galicia, y principalmente de los concejos asturianos de Grandas de Salime, Allande, Pezós, Santalla, Samartín y Vilanova de Ozcos y de los gallegos de Fonsagrada y Negueira de Muñiz. También tiene materiales de otras regiones de la Península Ibérica y de Europa, con el fin de mostrar la diversidad cultural en temas como el calzado de madera, los yugos, etc.

La mayoría de los materiales que se exponen fueron donados por vecinos de los concejos mencionados, que hicieron suyo el



Museo
Etnográfico
de Grandas de Salime

proyecto principal del museo, que es la protección y difusión del patrimonio etnográfico de la zona, que es en definitiva el patrimonio cultural común a todos sus habitantes. El museo ha tenido en los últimos tiempos una media de 19.000 visitantes al año, circunstancia que ha servido para dar a conocer mejor esta zona de Asturias y para ayudar al desarrollo económico de sus habitantes.

Desde 1989, el museo está regido por un consorcio integrado por el Ayuntamiento de Grandas de Salime, las consejerías de Educación y Cultura, de Medio Rural y Pesca, y de Industria, Comercio y Turismo del Gobierno de Asturias, la Universidad de Oviedo, Cajastur y la Asociación de Amigos del Museo.

La casa rural, una unidad de producción



En los concejos que abarca nuestro museo existió hasta hace pocos años una sociedad rural cuya principal preocupación residía en el autoabastecimiento, es decir en producir todo lo necesario para subsistir, manteniendo los campesinos una dependencia pequeña de los comercios y mercados locales (Grandas de Salime, A Veiga, Fonsagrada) en los que compraban algunos productos que ellos no producían (aceite, telas) y vendían otros (jamones, huevos, manteca).

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

Las principales actividades económicas 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 la edad.

A estos saberes, los campesinos sumaban un buen conocimiento del medio natural, que les servía para proveerse de plantas medicinales, caza, pesca, madera, etc. Asimismo, dependían de unos pocos artesanos cuyo trabajo requerían a menudo: ferreiros, carpinteros, canteiros y sastres, y también de cesteiros, galocheiros, torneiros, etc. Todos estos artesanos compaginaban su oficio con el trabajo del campo.

La familia que la casa necesitaba para 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 este. La sucesión siempre **recaía en el primogénito, el mallorazo, que era el mejorado y el único que se casaba en casa; el resto de los hermanos tenía** que marchar con la partija o parte de la herencia que le correspondía o permanecer soltero 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 solo para aumentar la riqueza de sus habitantes sino para asegurar en muchos momentos su subsistencia, fueron la causa de una constante emigración de carácter temporal (segadores, amas de cría, etc.) y permanente. Hasta mediados



Col. Museo del Pueblo de Asturias

Mallega en casa Sánchez, en Grandas de Salime, h. 1910 (Fotografía de Enrique Gómez)

del siglo XIX los emigrantes se iban a Madrid, Castilla y Andalucía, pero desde esa fecha el destino más frecuente fue América, en especial Cuba y Argentina. En La Habana los naturales de Grandas de Salime llegaron a constituir en 1913 el Club Grandalense con el fin de ayudarse entre ellos y colaborar con su concejo de origen. A partir de los años cincuenta del siglo XX, la emigración se dirigió a los centros industriales de Asturias (Avilés, Gijón). El aumento de esta salida de jóvenes en la última década ha supuesto el envejecimiento de la población, el cierre de muchas casas e incluso el abandono de pueblos enteros.

Los terrenos que explotaba una casa eran variados: huertas situadas junto a la casa; tierras de policultivo intenso o vilares; prados de diente y de siega; viñedos, y el 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, poblado por uces (brezos), toxo (árgoma), etc., y el monte arbolado. En el primero se sembraba centeno o trigo en las cavadas o siaras con el sistema de rozas, se arrancaban las cepas de uces para leña y carbón vegetal, se rozaba el monte para obtener cama y comida para el ganado, se construían cortinos o colmenares, pastaba el ganado, etc. En el monte arbolado había especies cultivadas, como el avellano y sobre todo el castaño cuyo fruto era indispensable para la alimentación de los campesinos, y especies silvestres (abedules, robles); del monte se sacaban las maderas para la construcción, aperos, cestas, leña, etc.

Con frecuencia algunas de las tierras no eran propiedad de la casa, sino arrendadas a grandes propietarios rentistas, y lo mismo sucedía con el ganado, en especial con el vacuno, que los campesinos llevaban a *comuña* o aparecería con alguno de esos propietarios.

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: siega de hierba, recolección de trigo y centeno, *mallega* o trilla de cereales, cultivo de tierras en el monte, las *sieras* y *restrevas*, y otras más.

El inventario de bienes que realizaba la Justicia cuando moría un padre sin testamento y con hijos menores es una de las fuentes de información más valiosas para conocer los muebles, aperos, herramientas y útiles domésticos de las casas campesina en siglos pasados. También muestran las diferencias sociales que había entre los campesinos. En el inventario que publicamos un inventario en el que se enumeran los utensilios pertenecientes a un campesino común del siglo XIX, que son similares a los que se exponen en el museo etnográfico.

Inventario de los bienes de Juan Pérez, vecino de Ferreira (Santalla de Ozcos), 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 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:

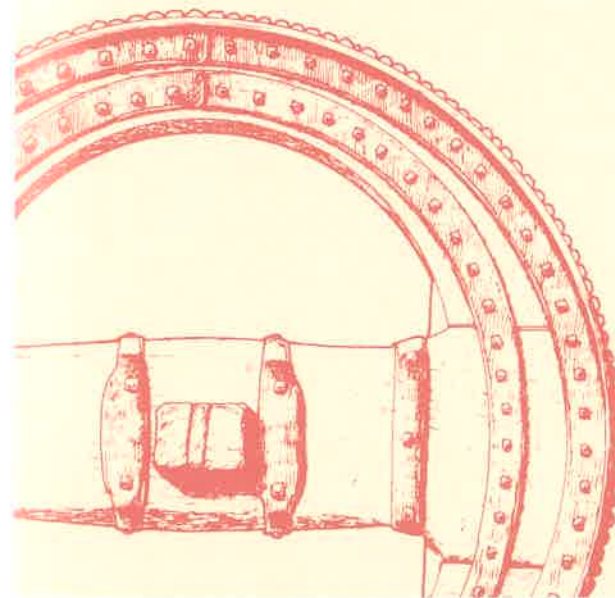
- 1 arca que lleva tres fanegas.
- 3 arcas de una fanega.
- 2 camas de madera.
- 1 mesa vieja con sus cajones.
- 1 bufete.
- 12 cucharas de palo.
- 1 vaso de vidrio.
- 1 artesa de amasar pan.
- 1 cobertor.
- 2 sábanas.
- 3 servilletas de medio uso.

Ferramenta:

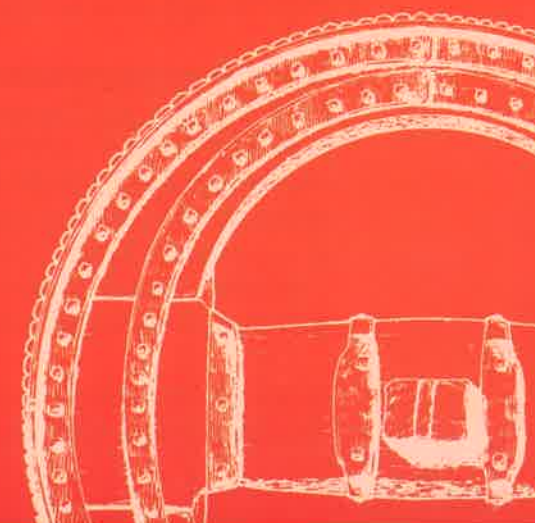
- 2 cestas.
- 3 cestos.
- 1 azado.
- 1 azada de monte.
- 2 hoces de rozar.
- 3 hoces de segar.
- 2 bruesas.
- 3 gabiochos.
- 2 sachos.
- 4 mallos de majar el pan.
- 1 yugo con sus apetrechos.
- 1 gadaño de sallar.
- 1 barreño pequeño y otro mayor.
- 1 baño de dar de comer a los cerdos.
- 1 baño de salar carne.
- 2 cuerdas de sedas.
- 1 telar con el que ejerce el oficio de tejedora una hija del difunto.
- 1 fragua con dos yunques que pesarán cien libras con los demás apetrechos precisos para el oficio de herrero.

Animáles:

- 7 ovejas y carneros.
- 2 cabras.
- 1 cerdo.
- 5 gallinas.
- 2 vacas de trabajar la labranza.

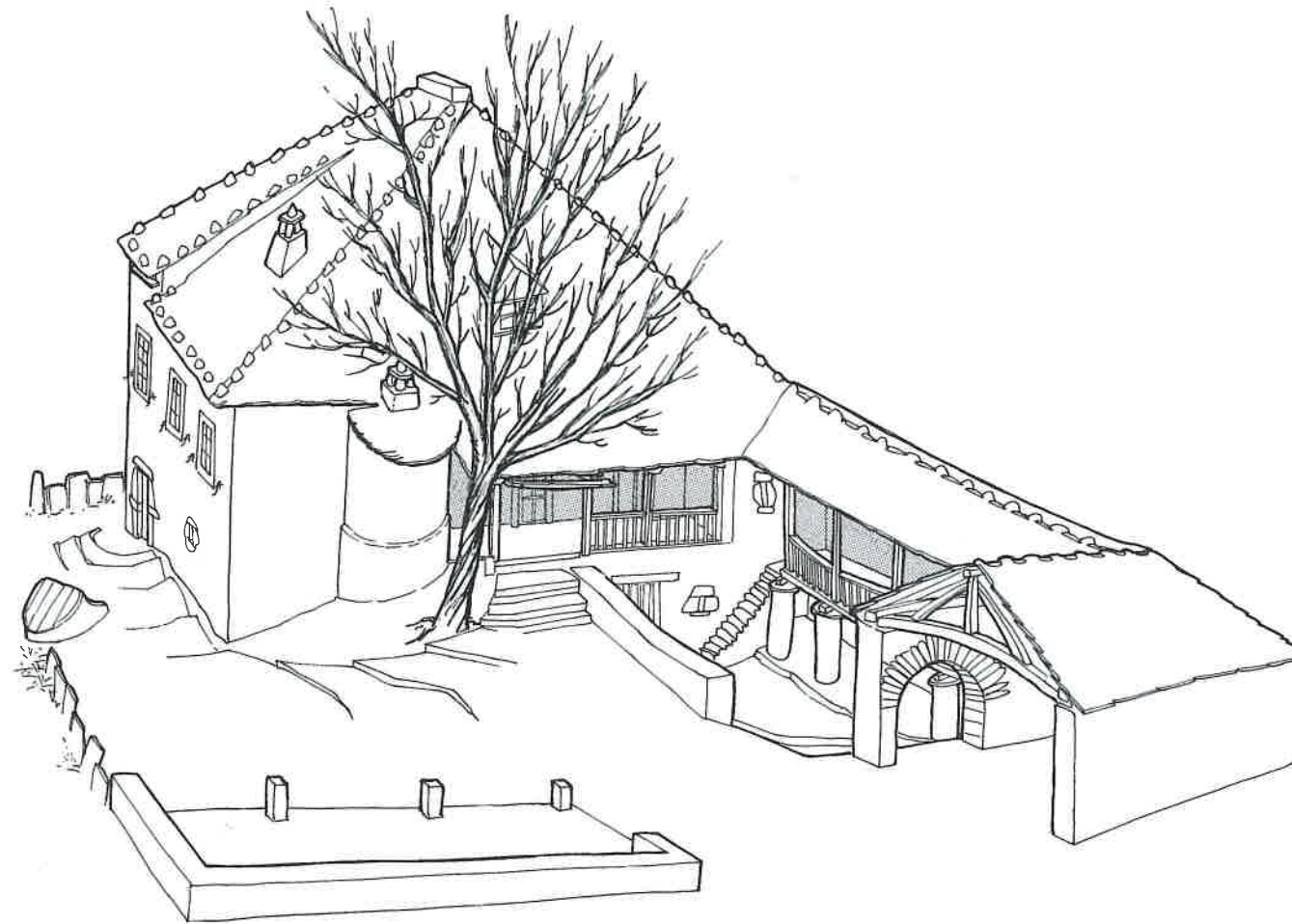


La Casa Rectoral



La Casa Rectoral

Historia de la Casa



Cabanón, corredor y Casa Rectoral en el Museo Etnográfico de Grandas de Salime

La antigua casa Rectoral de la parroquia de Grandas de Salime se reformó en 1989 y fue el primer edificio que tuvo el Museo Etnográfico. Las obras de restauración introdujeron pequeñas modificaciones en el aspecto externo del edificio y cambios de importancia en el interior, que fue necesario adaptar a las 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 que lleva su mismo nombre. Asimismo, algunas de las puertas de las salas proceden de la 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.

Esta casa Rectoral fue construida en 1814 sobre el solar de otra más antigua que fue preciso derribar por su mal estado. La reedificación de la casa Rectoral era una necesidad ya a fines del siglo XVIII. La obra fue retrasándose por falta de dinero y más tarde por la Guerra de la Independencia, pero una vez concluida esta comenzó la construcción del edificio que existe hoy. En el Libro de Fábrica de la parroquia se anota en 1814 un gasto de "1.711 reales y 21 maravedíes que de los fondos de la fábrica tomaron los feligreses para dar principio a la casa Rectoral".

Los trabajos duraron varios años y en total se gastaron 16.513 reales. Los materiales empleados importaron 7.643 reales, que sirvieron para adquirir los materiales siguientes: "mil y sesenta palmos de tabla"; "vigas, maderas gruesas, viguetas, columnas y canteados"; "clavos de todo género, bisagras 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 casa Rectoral antigua tenía un hórreo que fue derruido en los primeros años del siglo XIX, seguramente por ser muy viejo y pe-

queño. Sin embargo, una construcción de esta clase era imprescindible para almacenar el grano y otros productos, con el objeto de preservarlos de los roedores y la humedad. Por ello en 1828 la parroquia gastó “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 [*Bormaior*] en dicha cantidad”. Este hórreo se trajo del pueblo de Malneira (a 5 km de Grandas de Salime) y se tuvieron que pagar 112 reales por desarmarlo, acarrearlo 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 desde 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 siglo XX.

La casa Rectoral 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”. 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 cuadras y bodega. En la primera, el espacio se repartía entre la *lareira* o cocina, situada en el mismo lugar donde se encuentra actualmente, la sala y un dormitorio, el despacho del párroco y un par de cuartos.



Lareira

La Casa Rectoral A *lareira* o cocina

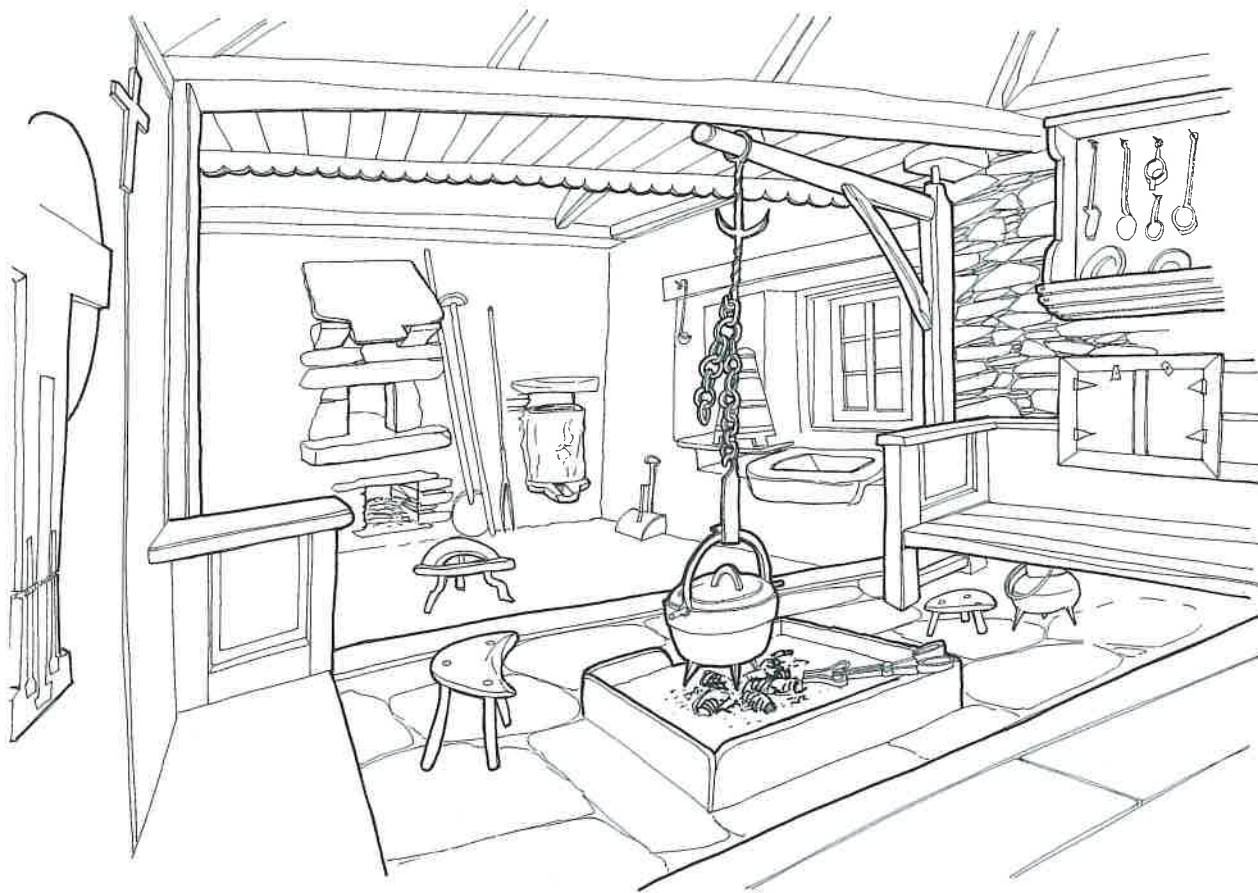
Es la habitación más importante de la casa y tiempo atrás casi la única con que contaba el campesino en sus viviendas. En ella se realizaban la mayoría de las actividades domésticas: cocinar, amasar y cocer el pan, colar la ropa, etc.; es el lugar de reunión de los miembros de la familia y de sus allegados, 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 lugar de reunión. Según el antropólogo J. L. García, “la cocina es una síntesis de toda la casa y de las actividades a las que tiene que dedicarse la familia para subsistir”.

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

El zaguán es un ancho pasillo de entrada a la casa desde el que 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 colocados un molinillo de café y una percha con dos *mantelos de pigureiro* (mantos de pastor) de lana. Delante está la *masera* en la que se amasa el pan y se guardan la hogaza y la carne de consumo diario. En la pared de la derecha hay un armario de cocina, un *conqueiro* (basar) y una *trabeira* (estantería) para distinto ajuar doméstico. En la pared hay diversos tipos de canadas o ferradas para acarrear el agua, cestos, cestas y calderos; *ferramentas da terra*, tales como *axadas* para cavar el monte; *gavióchos*, *petas* y *rodos* para trabajar el campo.

Colgados en la pared y en la viga que atraviesa el zaguán hay *cribos* de piel y alambre, y *caldeiras* (calderas) de cobre y hierro forjado. Estas últimas fueron fabricadas en el mazo de Santalla de Ozcos y se utilizaban para derretir los *roxoes* o grasa del cerdo.

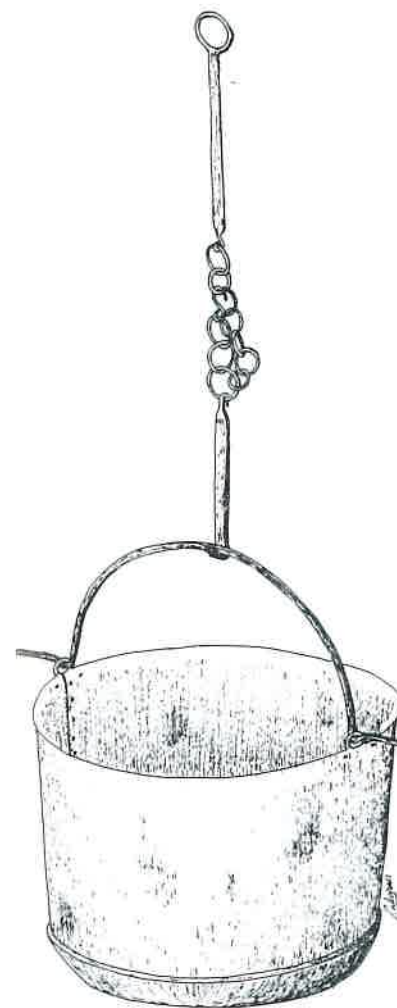
La *lareira* es el espacio donde está el lar o fuego bajo de leña en el que se hacía la comida y donde se calentaba la familia. Tres de sus lados están rodeados por un ancho escaño de madera de castaño, y tiene una amplia chimenea hecha con tablas y varas entretrejidas cubiertas con cal y barro. De todos modos, esta chimenea era un privi-



Lareira en el Museo Etnográfico

legio de casa acomodada, como esta del cura párroco, y no era frecuente en 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* (basar) 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



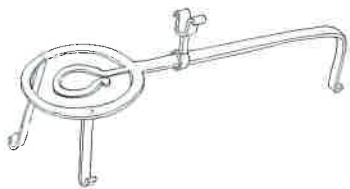
Garmalleiras y caldeira de ferro.

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 alargada que se baja para comer. En una esquina está el *guindaste* o brazo giratorio del que cuelgan las *garmalleiras* (llares) en las que se colocan sobre el fuego los pots de hierro fundido y las calderas de hierro o cobre en las que se prepara la comida. Junto al hogar están las *estrépias* (trébedes) de hierro en las que se colocan las sartenes y los pucheros al fuego, así como los *tallolos* (escabeles) de tres patas para sentarse.

Frente a la *lareira* están el *forno* (horno), el *trobo de colar* la ropa y el *fregadeiro* (fregadero). El primero es un elemento muy importante pues en él se cuece el principal alimento de la familia: el pan. El *forno* se fabrica con ladrillos o tejas, barro y piedras de pizarra y arenisca; 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* 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, al tiempo que facilita la salida del humo por la chimenea. Junto al *forno* siempre están las *pairas* (palas), el *rodalo*, el *baxase* (escoba de ramas) y la *forqueta*. Para cocer el pan se atiza el horno con leña hasta que las paredes estén "blancas" (incandescentes). En ese momento se limpia y se mete el pan a cocer; en cada hornada se cocían unas nueve *fogazas* y un *bolo* (bollo) de tocino o chorizo. La elaboración del pan era un trabajo exclusivamente femenino. Se amasaba cada quince días y casi siempre la víspera de una fiesta o de faena que requiriese el concurso de los vecinos, en los que siempre se ofrecía una comida abundante. Antes de meter el pan al *forno* se hacía una cruz y se imploraba con rezos para que saliera bueno: "A San Pantaleón, que lo saque bon, a San Justo, que de pouco lo volva muito, y a San Vicente, que lo acreiente, y a San Bartolo, que saque bon bolo, y a San Froilán, que saque bon pan" (Uría, concejo de Ibias)

El *trobo de colar* es un tronco de castaño hueco colocado encima de una piedra circular, la *dala*, en el que se hacía 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



Estrepias



templadías, tres calentías y tres fervidías". 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 están el *fregadeiro* y las *sellas* o ferradas con las que se traía el agua a la casa desde la fuente, y los cazos de cobre y hierro con los que se tomaba ese agua. La colada de la ropa y el transporte del agua eran trabajos de la mujer.



Palillos de tejer

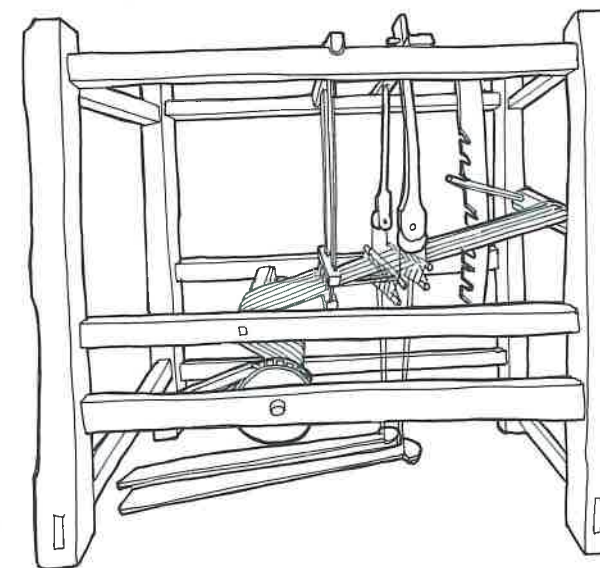


Restrelo

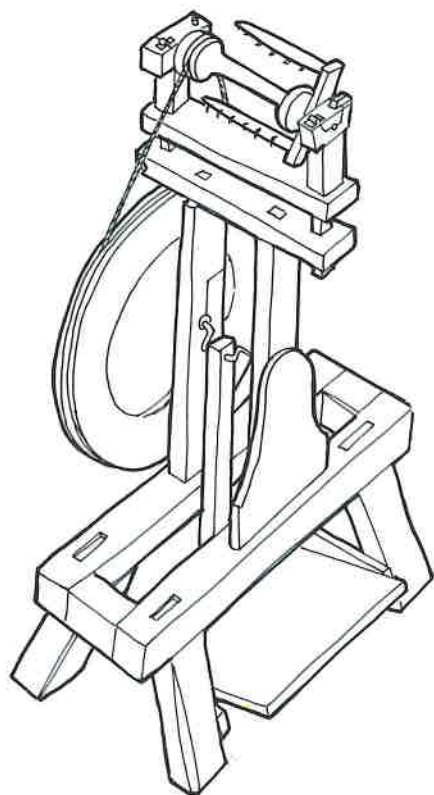
La Casa Rectoral Sala de la industria textil

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 convertirla en fibras útiles que puedan ser hiladas y tejidas. Para ello se precisan distintos trabajos e instrumentos, que son los siguientes: los *ripos* en los que se 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 sobre el canto de una tabla colocada verticalmente 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 las hebras finas o cerro y las bastas o estopa.



Telar



Torno de filar

La lana de oveja no necesita tantos instrumentos como el lino. Sólo precisa unas *tixeiras para tosquilar* (tijeras de trasquilar) las ovejas, lavar la lana y unas cardas para desenredar los vellones.

En la sala están los útiles de hilar el lino y la lana: las *rocas* (ruedas), los *fusos* (husos) y las *parafusos*; con ellos hilaban manualmente todas las mujeres en la sociedad tradicional. Algunas ruedas están decoradas con diseños geométricos incisos, letras y figuras de animales. También hay *tornos de filar*, que son útiles inventados en la Edad Media con los que se hilaba más rápido y mejor, pero que nunca se generalizaron en el campo asturiano, porque el fuso y la roca permitían a la mujer hilar en cualquier momento y lugar, ventaja que se perdía con los tornos.

Para poder tejer el hilo en el telar hay que prepararlo antes con varios instrumentos. Los primeros son los *sarelos* (sarillos) con los que se forman las madejas; los segundos son las devanadoiras o argadelos en los que se ovillan las madejas y de los 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 *lanzadeira* (lanzadera) del telar forman la trama del tejido. Para preparar la urdimbre se usa la urdideira de aspa que está colocada junto al telar, tiene un gran tamaño y los extremos se apoyan en el suelo y en el techo de la sala.

El telar donde se tejen los hilos es de bajo lizo u horizontal. En él se fabricaban piezas de lana y lino de aproximadamente 80 centímetros de ancho con las que se confeccionaban mantas, sayas, chaquetas y pantalones de lana, y sábanas, camisas y ropa interior de lino. En la sala también pueden verse unos telares pequeños de pedales empleados para fabricar cintas.

Una de las producciones textiles más representativas de la zona son las colchas 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. También se expone otro tipo de colchas realizadas con retales de tela cosidos, cuyo único diseño son líneas sucesivas de cuadros decrecientes con una combinación de luz y sombra que crea un agradable efecto estético.



La Casa Rectoral La escuela

En la misma sala de la industria textil se halla un aula escolar procedente de Pezós. En este pequeño local se exponen pupitres, mapas y diverso material usado para la enseñanza en los primeros años del siglo XX que es el momento en el que se construyen las primeras escuelas de la zona gracias, en muchos casos, al dinero enviado por los emigrantes en América que edificaron y dotaron muchas escuelas en sus lugares de origen. Con anterioridad la enseñanza se impartía en casas o iglesias y se limitaba a aprender a leer, escribir, algo de contar y religión.



Escolares en Santalla de Ozcos y Grandas de Salime

La Casa Rectoral La sala o cuarto

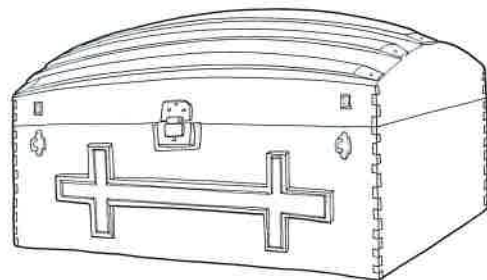


Hasta el siglo XIX eran muy pocas las casas campesinas que tenían sala, que era una estancia de cierto tamaño destinada únicamente a comidas en días de fiesta y ceremonias de carácter social, tales como bautizos, bodas, entierros y filandones. En la segunda mitad del siglo XIX, con la generalización de las casas de dos plantas, es cuando se empiezan 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 encuentra 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 varias fotografías: una del matrimonio de la casa y otras más pequeñas de hijos y hermanos emigrados. En la pared de enfrente hay un reloj y en la de la derecha una orla de la Universidad Literaria de Oviedo del año 1891 y un cuadro con las fotografías de los escudos o blasones del concejo de Grandas de Salime.



Baúl

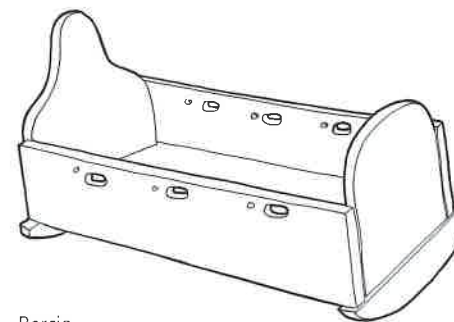


Por lo común los dormitorios en las casas campesinas eran pocos y pequeños, y su mobiliario pobre y parco. A mediados del siglo XVIII la mayoría de las viviendas tenían uno o dos cuartos, y había algunas que no contaban con él. Los miembros de una familia dormían todos en un cuarto o sala común, con la excepción, si era posible, de los padres y los abuelos. En el espacio que hoy ocupa el dormitorio del museo había antes dos cuartos separados por un tabique de *cañizo* o varas entretejidas cubiertas con barro y cal.

En el cuarto del museo puede verse una cama de *relleira* o tablas hecha con un jergón relleno de hojas de maíz, sábanas de lino y una colcha. Junto a ella está la mesita de noche en la que hay un par de pisteros 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* (arcas), los baúles y los cofres fueron hasta finales del siglo pasado casi el único mobiliario de la casa, pero como en ellos rara vez entraba toda la ropa del ajuar doméstico esta se colgaba entonces de unas varas colocadas en el techo de las habitaciones.

Hay un *bercio* (cuna) con el fondo de tablas y unos agujeros en el borde superior con el objeto de trasladar al niño y sujetarlo para que no se destape o caiga mientras la madre trabaja en casa o se ausenta para ir a la huerta o al hórreo.



Bercio



Máquina de afeitar

Junto a la ventana orientada al este hay un lavabo con espejo y una bañera de estaño. El agua se traía en una jofaina y se echaba en la palangana del lavabo. Colgada en la ventana hay una navaja barbera, un asentador, una máquina de cuchillas, y una vacía de madera para afeitarse.

Encima de la cama y colgados de pared hay un crucifijo y una lámina de la Virgen María que protegen el sueño de la familia, y varias fotografías: una es la del matrimonio de la casa el día de su boda.

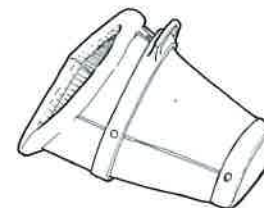
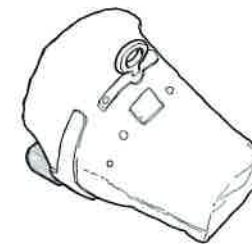


Vacía para afeitarse

La Casa Rectoral La escalera

En el hueco de la escalera por el que se accede a la planta baja se halla una gran hucha (arca) para almacenar trigo o centeno.

En la pared izquierda de la escalera se exponen diversos modelos asturianos de *cañutos*, *gaetos*, *cornos*, *zapicos*, *canados*, *gaxapos* de madera y asta en los que los segadores guardan en agua la pie-



Estribos

La Casa Rectoral El taller del zapateiro

La zapatería no es un oficio muy antiguo en estos concejos donde el calzado eran las madreñas, *galochas* 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 sólo en uno próximo, Taramundi, trabajaban nueve en relación con una fábrica de curtidos que existía allí. Los primeros profesionales debieron instalarse en las capitales de los concejos durante el siglo XIX, cuando el aumento de 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.

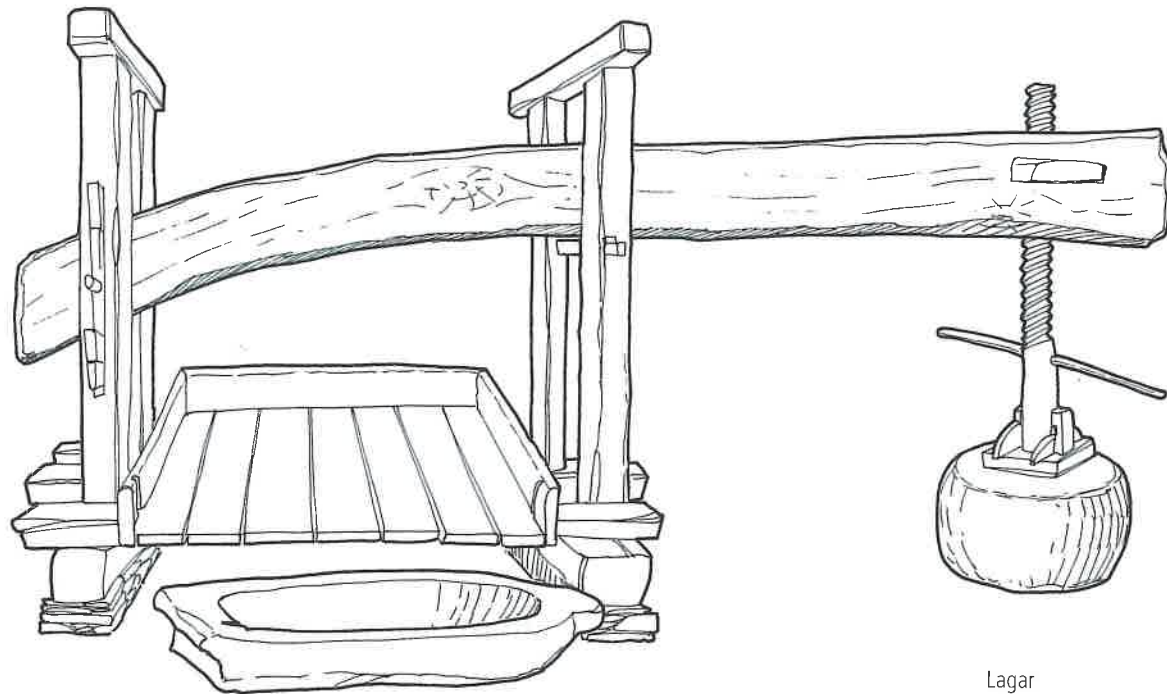
La Casa Rectoral La bodega



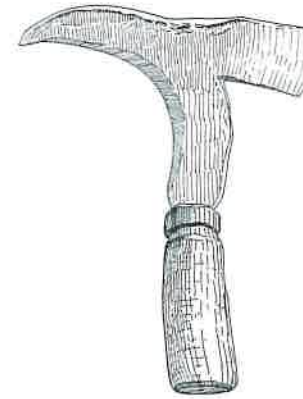
La bodega siempre se sitúa en la planta baja de la casa o debajo del hórreo, en un espacio semi-enterrado y con suelo de tierra en el que se mantiene un ambiente fresco que conserva los alimentos. En ella se guardan y conservan el vino y otros alimentos: patatas, embutidos, jamones, hogazas de pan, etc.

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 varios vecinos, y la segunda es una prensa con husillo de hierro fundido y fabricación industrial, que corresponde a un modelo que se

34



Lagar



Podadera

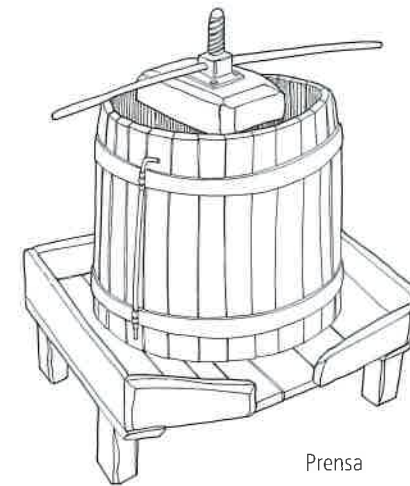
introdujo en la zona a comienzos del siglo XX. También hay un gran *baño* (330 x 80 cm.) hecho en una sola pieza de madera de castaño, utilizado tanto para pisar la uva como para salar la carne.

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

Los útiles que aparecen en la alacena empotrada en la pared, así como en los estantes, 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 para beber) y botas de cuero con boquiles de madera también hechos en el torno.

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

35



Prensa

La Casa Rectoral La taberna



En los pueblos de cierta importancia, en las cabeceras de las parroquias y en ventas o casas situadas junto a un camino real había tabernas que ofrecían al público bebidas, comestibles derivados del cerdo, productos en conserva, galletas y caramelos, papel para escribir y fumar, velas y linternas para el alumbrado, cerillas y en algunos casos tabaco. Esta era casi toda la mercancía que se podía adquirir en estos establecimientos rurales. En las tabernas, el forastero de tránsito nunca quedaba sin comer, si no le apetecían los embutidos o conservas, se le ofrecía la propia comida cocinada para la casa.

La Casa Rectoral El taller de carpinteiro



La escasa capacidad económica y la autosuficiencia de los campesinos no favorecían el desarrollo de las actividades no agrícolas. En consecuencia el número de artesanos era reducido y siempre limitado a unos oficios determinados entre 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, ingenios mecánicos (molinos, batanes, mazos), clavos, etc.

En el taller de carpinteiro están los bancos de trabajo y todas las herramientas del oficio: *brosas* o hachas, *axolas* o azuelas, cepillos, garlopas, trinchas o formones, *serroes* o serruchos, sierras de marquetería, etc. Los carpinteros fabricaban aperos agrícolas y todo tipo de mobiliario doméstico; puertas, ventanas y el entramado de vigas y pisos. Por regla general, dominaban la técnica de otros oficios, como el de cantero o herrero, lo que les permitía en muchos

casos, solucionar todo tipo de problemas. Como ejemplo, citaremos la fabricación de ruedas para carros, en las que un carpintero-herrero, en Besullo (Cangas del Narcea), llamado Lulo Benino, construía un par de ruedas en una jornada de trabajo.

La Casa Rectoral La forxa del ferreiro



© Juanjo Arrojo

El taller del ferreiro era la fragua, que esta formada por una mesa de trabajo, colocada siempre junto a una ventana, y la *forxa*. Esta la integran el *rezagal*, 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 macizo, *a incre de ferro* y otro más fino, *a incre de faer argolas* (argollas).

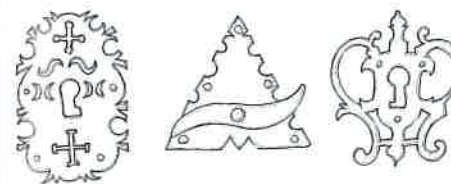
Detrás del barquín está *la mola* o muela de afilar que se mueve con el pie y está metida en un duerno de madera con agua.

En las paredes pueden verse varias *parafusas* o parahúsos con los que se taladra el hierro, y colocados en tres paneles se exponen herramental del oficio (tenazas, *craveiras* para hacer clavos) y distintos aperos fabricados por los *ferreiros* del país. Un trabajo muy importante de los ferreiros era ferrar el ganado vacuno y las caballerías, así como afilar y reparar las herramientas en las que se basaba la actividad rural.

Esta sala del museo se completa con la exposición de dos ruedas de carro despiezadas con el objeto de mostrar 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 y colocar las partes de hierro, por lo que en los talleres de carros trabajaban ferreiros y carpinteiros juntos o artesanos que compaginaban ambas técnicas.



Tenaza



Bocallaves



Rezagal

La tornería y la fabricación de recipientes de madera

La vajilla de las casas campesinas era casi en su totalidad de madera torneada. En el siglo XVI, Eugenio de Salazar escribe sobre los vecinos de Tormaleo (Ibias): "Es gente de tanta punta, que comen y beben en platos y escudillas de palo por no comer ni beber en platos de Talauera, ni vidrio de Venecia, que dicen que es suçio y que se haze de barro". Más próximos a nosotros, los inventarios de bienes realizados en el siglo XIX mencionan muchos recipientes de madera en las casas y pocos de cerámica. En el territorio que comprende el museo no había ningún centro alfarero y las pocas piezas de barro que se usaban procedían de Llamas del Mouro (Cangas del Narcea), Castilla y sobre todo de Galicia.

El torno que se utilizaba para la madera era de pedal y media vuelta. Era una máquina sencilla que permitía a los torneiros de Astierna y El Bao (Ibias) trasladarse temporalmente a León, Castilla y Extremadura a fabricar cacharros por las casas. La madera empleada era la de *castaño* (castaño), *bidueira* (abedul) y *salgueira* (sauce).

Las formas que se fabricaban eran variadas y abarcaban diferentes necesidades de la vida rural. Para comer y otros usos domésticos había *concas* o cuencos, *pratos* o platos, *bacicas* o fuentes, *trilladeiras* o *riladeiras* para cortar la carne, saleros, *cimbreiras* o fiambreras para llevar la comida al monte. Para la matanza había *arameiros*, *maseiras* o artesas grandes en las que se echaba la carne y se adobaba. Para fabricar manteca había *olas* o *mazadeiras* en las que se mazaba o batía la nata con una parafusa. Para el vino había embudos para los trasiegos, *canadas* para medir, *cachos* para beber, etc.

Junto a este torno, había otros de giro continuo, accionados también a pedal, para la fabricación de balaustres e instrumentos musicales.



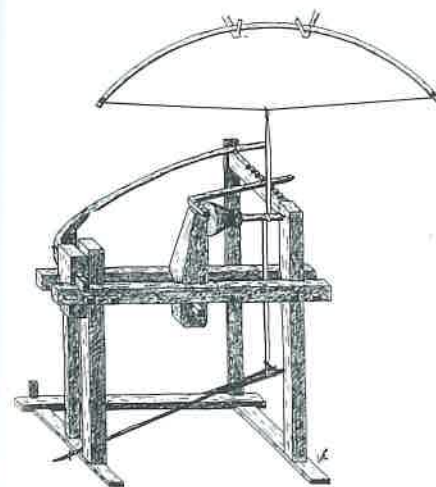
Torneiro



Canada

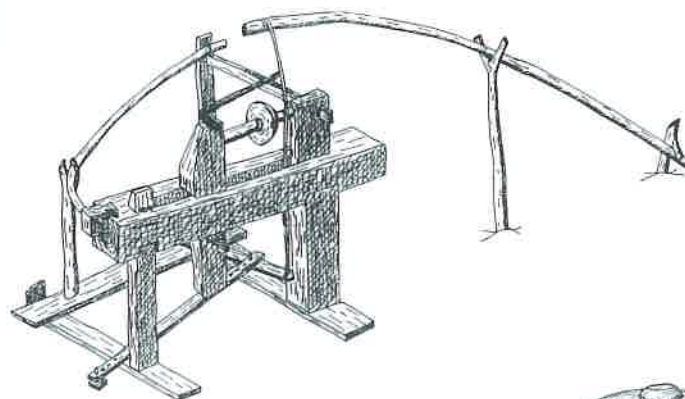
En la sala pueden verse los siguientes modelos de tornos para la madera:

1. torno de pedal y vara, también llamado de "media volta" o de "torneiro", utilizado para fabricar escudillas, jarras, olas de hacer mantequilla, canadas y cachos.
2. torno de pedal y arco de carpintero, utilizado para fabricar gaitas por Firme de Pico de Vilar, de Grandas de Salime.
3. torno de pedal y volante de inercia.
4. torno de carpintero de gran tamaño, procedente de una carpintería de Boal, usado para tornear balaustres, ejes de madera para carros y piezas para muebles.



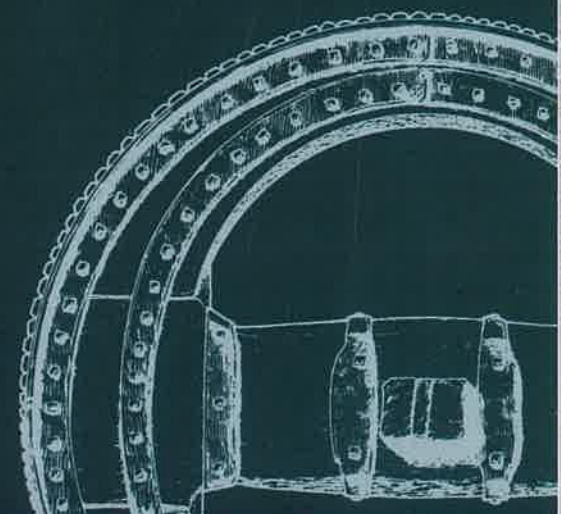
En este mismo espacio, también puede verse un volanchín o piedra para afilar las herramientas, impulsado a pedal o con una palanca de mano.

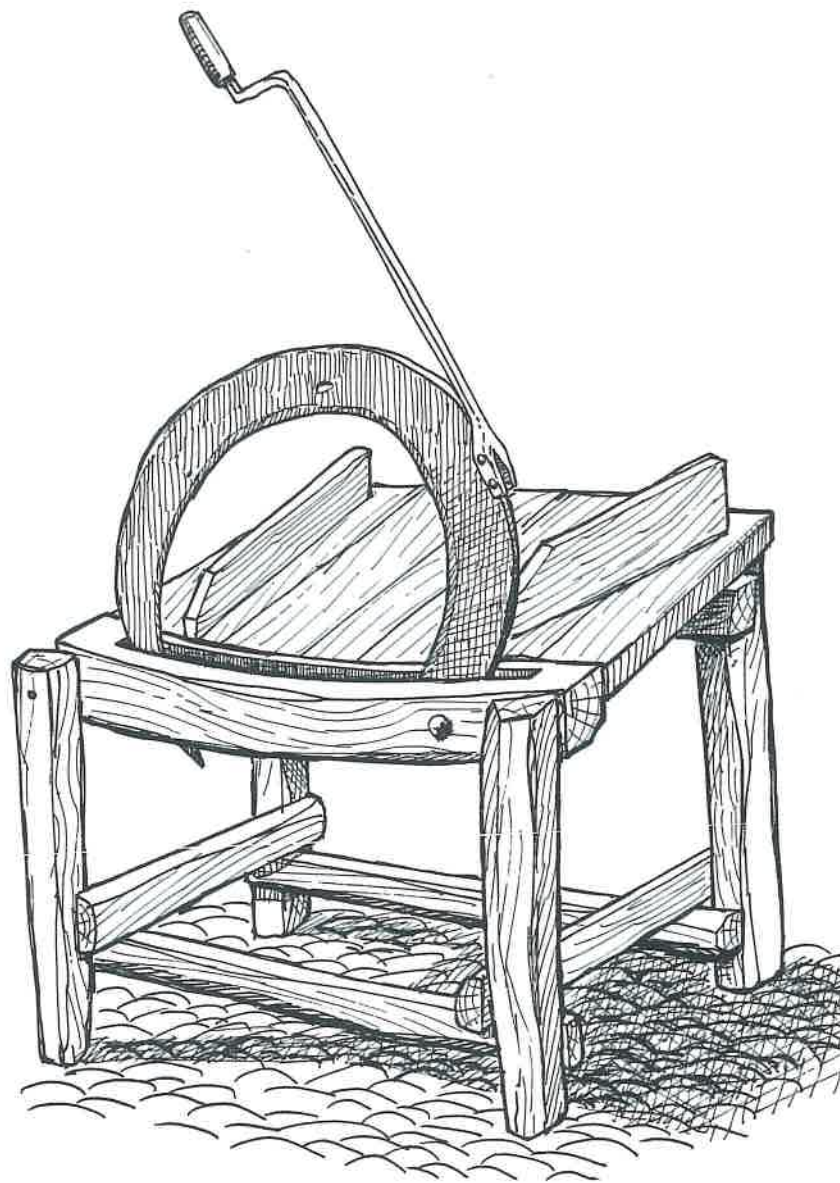
Colgados en la pared hay dos tableros con herramientas para tornear: en uno, se exponen legbras, *xolas* (azuelas) y parte de las piezas de un torno de "media volta" procedente de la casa del torneiro de Busmente (Villayón), y en el otro, se muestran *taravelos* (taladros), legbras, escariadores y formones usados para elaborar gaitas en la dura madera de *boxe* (boj).



Cimbreira

El corral

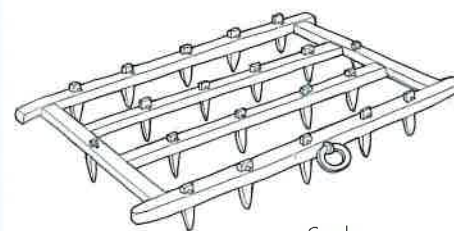




Pica del toxo

El corral

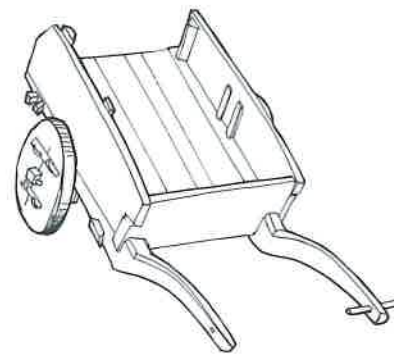
El corral es el espacio situado alrededor de la casa Rectoral, cerrado a la calle por un muro. En él hay cinco construcciones auxiliares: el cabanón, el corredor, el abeirugo, el hórreo y la panera; también tiene un pozo de agua, localizado junto a la fachada septentrional de la casa, y varios árboles frutales entre los que sobresale una hermosa *noceira* (nogal).



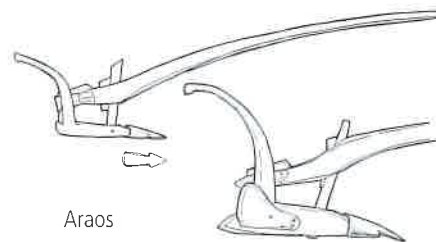
Grade

El Corral El cabanón

Es el cobertizo que está detrás del portón de entrada al Museo. La laja de pizarra que forma el dintel del portón y el arco de medio punto de este cabanón proceden de las ruinas de Salime, pueblo cubierto por el embalse homónimo en 1953. En este espacio se guardan de la intemperie herramientas y aperos agrícolas, especialmente aperos de tiro que se movían con la fuerza de vacas o bueyes. Hay *gadañas* (guadañas para segar la hierba) y *angazos* (rastrillos de madera para recoger la hierba); *araos de pao* (arados de madera) con orejas y sin ellas; 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 en el monte y sembrar trigo o centeno; *grades* (gradas para desmenuzar los terrones de los sembrados) con dientes de hierro y de madera de fresno; sembradoras de fabricación industrial para sembrar trigo; *picas del toxo* con las que se desmenuzaba esta planta para dársela de comer a las caballerías; un carro del país y varias carretillas de madera.



Carro de mano

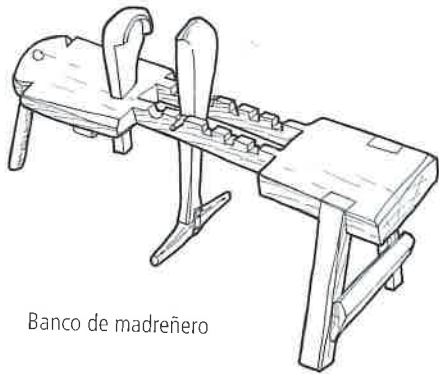


Araos

El Corral El corredor



Cesta



Banco de madreño

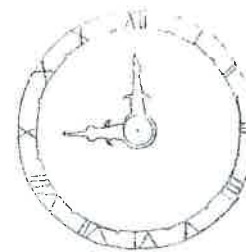
Está situado entre el cabanón y la casa, y unido al muro que cierra el corral por la fachada sur. Tiene dos espacios abiertos. En el de arriba se exponen diferentes modelos de sembradoras utilizadas en la zona desde la segunda mitad del siglo XIX para sembrar trigo, maíz y habas; este apero fue inventado en Inglaterra por Jethro Tull en el siglo XVIII. En la planta baja del corredor se muestran, de izquierda a derecha, bancos empleados por los cesteiros (cesteros) para cuitelar o cepillar las costelas (tiras de madera con que se confeccionan las cestas) y bancos de galocheiro o madreño. Entre los últimos hay bancos de cuitelar para dar una primera forma a la galocha, 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 observa el funcionamiento de un martinete hidráulico en el que se estiraba el hierro para fabricar herramientas, calderos, tambores de castañas, sartenes, etc. El ingenio esta formado por un mazo y una máquina para insuflar aire a la fragua, que podía ser con trompas que funcionaban mediante el sistema Venturi o con barquineras similares a las existentes en el mazo d'Abaxu de Besullo (Cangas del Narcea).

El Corral El abeirugo

Es un tendejón con una sola aguada, que está apoyado en el muro que cierra el corral por el oeste. En él se encuentran distintos tipos de arados y un motor de una máquina de mallar (majar) o desgranar el centeno y el trigo.

El Corral El hórreo y la panera



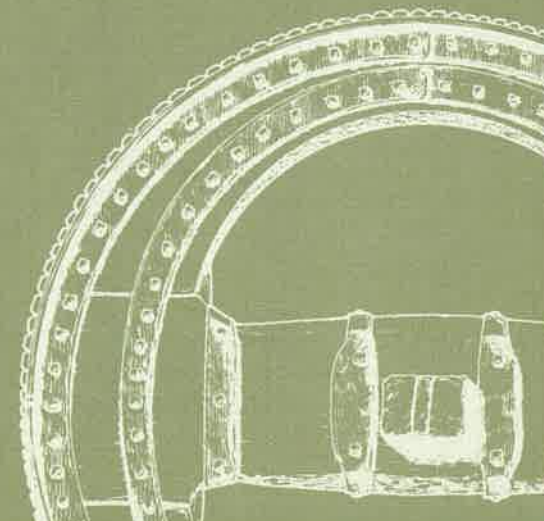
EL
MAESTROCAM
POS.

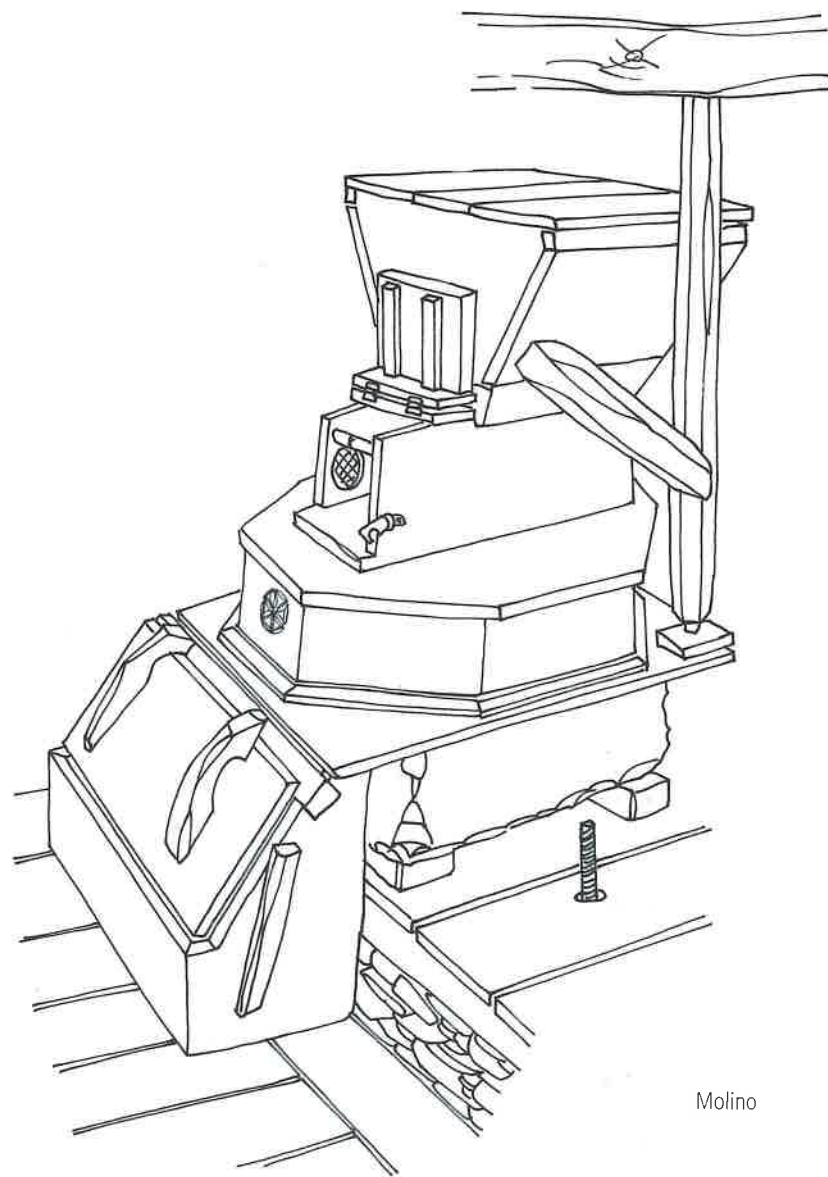
En el costado norte de la casa se encuentran el hórreo y la panera, dos de las construcciones más representativas de la arquitectura popular asturiana.

El hórreo es de pequeño tamaño (3,50 x 4 m.), está levantado directamente sobre el suelo y alzado sobre cuatro pies de madera de roble. Tiene una cubierta o techo de paja de centeno, sujeta con un *envarao* de ramas de *uz* (brezo). Este tipo de cubrición era habitual en la zona y muy valorado por los campesinos por sus cualidades para la conservación de los alimentos, sin embargo hoy es muy raro porque ya no se cosecha centeno. Debajo del hórreo se guardan el carro y un torno de media vuelta. Este hórreo se levantó en el verano de 1991 con piezas de una panera arruinada propiedad de casa Gómez, de Berducedo (Allande). Dos de las tablas que bordean la puerta tienen unas decoraciones talladas: una tiene un tetrasquel y debajo el letrero "FUE HECHA POR D. MANUEL GOMEZ / AÑO DE 1874", y la otra muestra una esfera de reloj y una flor de lis, y lleva la firma del maestro carpintero que construyó la panera: "EL MAESTRO CAMPOS". Este fue un excelente carpintero del concejo de Allande del que conocemos cuatro obras, fechadas entre los años 1859 y 1874. La costumbre de firmar las paneras y decorarlas con motivos geométricos comienza a fines del siglo XVIII, coincidiendo con la expansión de estas construcciones en el suroeste de Asturias, y perduró durante todo el siglo XIX. Estas decoraciones talladas constituyen una de las manifestaciones más rica del arte popular de la zona. La reconstrucción de este hórreo fue llevada a cabo por el carpintero Manuel Monteserín, de Grandas de Salime.

La panera del museo procede del pueblo de Escanlar de Hernes (Nogueira de Muñiz) y fue construida a finales del siglo XIX. El modelo responde a las características de estas construcciones en ese momento: *corondia* (pared de tablas) alta, cubierta de pizarra y pequeño corredor en un costado, en este caso orientado al norte. En su interior se guarda el grano dentro de las tuñas (grandes arcas fijas), la carne, frutos (patatas, manzanas), herramientas, arreos de caballería, etc.

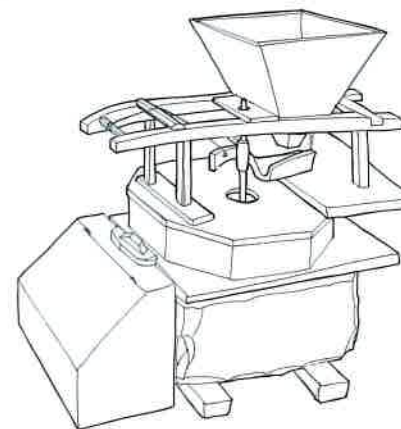
**El molino
y la casa del molinero**





Molino

El molino y la casa del molinero



En 1994 se construye en el museo este molino harinero en el que se instalan los mecanismos de tres muelas movidas con energía hidráulica. De este modo, quedaba representado uno de los edificios más significativos de la sociedad tradicional asturiana y europea.

El *banzao* (cubo) del molino, donde se acumula el agua que mueve los *roeznos* (rodeznos), procede de Villaperi (Oviedo) y data de 1869; fue desmontado piedra a piedra y reconstruido en el museo gracias a la colaboración de la Confederación Hidrográfica del Norte. El molino alberga tres máquinas que corresponden a modelos diferentes y fueron adquiridas en Baldoria (Siero), Nogueirou (Grandas de Salime) y Collada (Allande). La más moderna incorpora un *bortel* o cernidor para separar *a faría* (harina) del *farelo* (salvado).

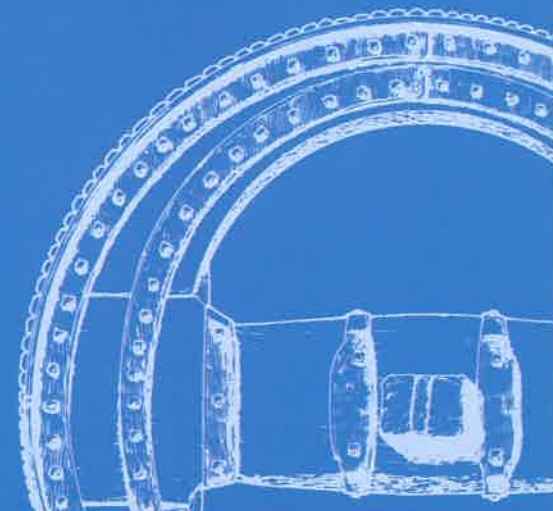
El museo ya tenía molino pero faltaba el agua para moler. Por su recinto discurre un riachuelo que queda casi seco durante el estío, por lo tanto, hacer funcionar el molino de agua careciendo de esta planteaba un arduo problema. Esto se resolvió aprovechando un caudal que brotó al hacer la excavación para la cimentación del edificio: una bomba eléctrica impulsa el agua mediante un circuito cerrado y así se mueve este molino que muele con "agua pasada".

El 13 de junio de 1994, festividad de San Antonio, volvieron a funcionar en el museo aquellos viejos ingenios que varias décadas antes habían sido condenados a la inactividad.

Al lado del *banzao*, en la parte posterior del cabanón del molino, está la *eira* o era, espacio enlosado en el que se hacía la *mallega*, operación con la que se desgranaba el centeno y el trigo. El procedimiento más antiguo era golpear las espigas con *mallos* y aventar el grano con vanos para dejarlo limpio de "polvo y paja". A comienzos del siglo XX se incorporaron a esta operación las trilladoras o malladoras mecánicas y las aventadoras que también pueden verse en el museo. La *mallega* era un trabajo que agrupaba a muchas personas unidas por lazos de vecindad y parentesco, siendo también un día de fiesta.

Anejo al molino se halla la "casa del molineiro", un edificio destinado a diversos servicios del museo (biblioteca, almacén y taller de restauración), que no están abiertos al público, así como a sala polivalente (exposiciones temporales, conferencias).

A casoa / La casona



A casoa / La casona

Edificio inaugurado en 1999 que representa una *casoa* o *casona*, vivienda característica de la pequeña nobleza rural o de campesinos acomodados que había en muchas parroquias asturianas. Esta del museo se levantó con materiales procedentes de casa "El Méndez" de Francos (Pezós), construida en el siglo XVII. De ella proceden la sillería de piedra arenisca y los marcos de la mayor parte de los vanos de la fachada principal: ventana de la izquierda, balcón y puertas. La ventana de la derecha fue esculpida por el escultor japonés Tadanori Yamaguchi, que de forma desinteresada se ofreció para su ejecución, por medio de la Escuela de Arte de la Universidad de Oviedo. El escudo es de los Álvarez Castrillón y procede de la casa de José de Pepe, de Sanzo (Pezós).

El interior de la casa alberga varias exposiciones y espacios muy característicos del medio rural asturiano.

53

© Juaco López



Carro del país en Argul (Pezós)

A casoa / La casona Cocina

Se recrea el modelo de cocina que sustituyó a la antigua *lareira* que hemos visto en la casa rectoral. Esta cocina incorpora un hogar de hierro fundido conocido como "cocina Bilbao" o "cocina económica" que se alimenta con leña o carbón y tiene chimenea. Es un modelo urbano trasplantado al medio rural a comienzos del siglo XX y que en esta zona del occidente de Asturias no llegó a muchas casas hasta los años cuarenta y cincuenta. En ellas hay muebles y

elementos que son nuevos en estas estancias, como mesas grandes y aparadores, paños de pared alicatados y suelos pavimentados con baldosas. La cocina procede de casa Barcia, de Castro (Grandas de Salime).

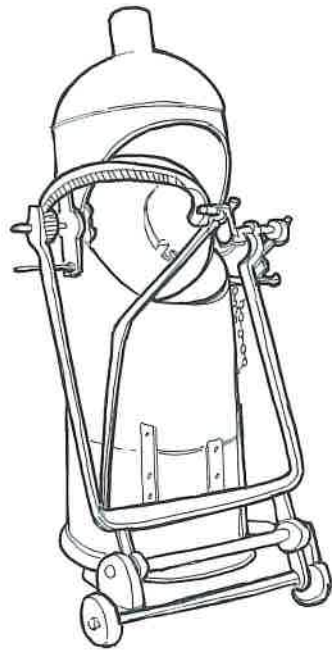
A casoa / La casona Comercio de ultramarinos y trastienda

Tienda mixta similar a las que hasta hace pocos años había en villas y pueblos, ofreciendo a su clientela todo tipo de productos: ferretería, tejidos, comestibles o los llamados ultramarinos; abonos, vino y cosas tan dispares como piensos o matarratas. No eran raros los establecimientos que tostaban café e incluso los que fabricaban chocolate. Algunos de estos locales eran al mismo tiempo la cantina donde se reunían los hombres del pueblo a charlar o jugar la partida.

A casoa / La casona Barbería

En Grandas de Salime hubo dos barberías que al jubilarse sus propietarios no tuvieron continuidad. A partir de los años sesenta este servicio destinado a los hombres se realizará en las peluquerías de señoras.

Los útiles y sillones de la barbería instalada en el museo fueron donados por don Arturo Villaverde Pérez y proceden de la que fue barbería "Dámaso" que regentó su padre. La colección fue incrementada por algunas piezas donadas por la peluquería Escotét, de Oviedo.

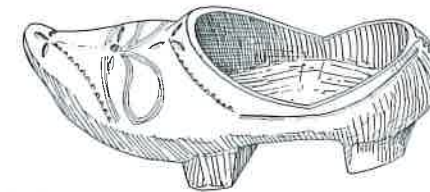


Tostador de cacao y café

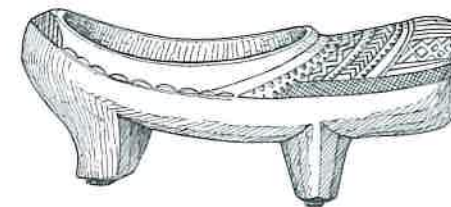
Junto a la barbería se expone una rudimentaria máquina de hacer permanentes (rizar el pelo) adquirida en Somiedo, y los instrumentos de peluquería de señoras de los años cuarenta y cincuenta.

A casoa / La casona Sastrería

Durante la construcción del Salto de Salime entre 1948 y 1953 hubo en Grandas de Salime cinco oficiales sastres y tres más de Boal y Fonsagrada, que elaboraban ropa para los centenares de trabajadores de aquella obra. Finalizada esta quedaron cuatro prestando sus servicios, hasta los años ochenta. El último, Antonio Vázquez Bellón, trabajó hasta 1997, año en el que murió con 82 años de edad. Su familia donó al museo todos los muebles y herramientas de la sastrería, así como patrones y algunas piezas inconclusas. La colección del taller de este viejo oficio se ha completado con los útiles de otros sastres, como Alejandro Rodríguez y Severino García.



Galocha



Madreña

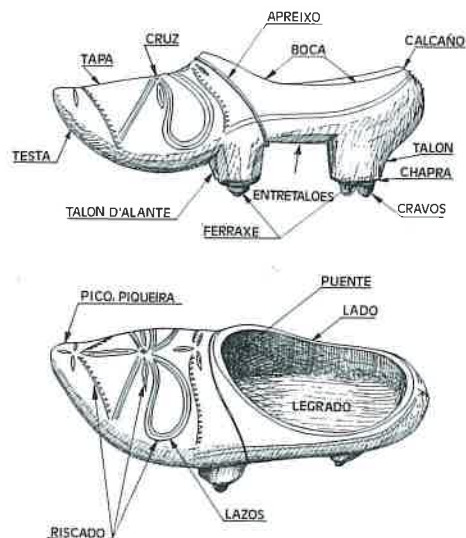
A casona / La casona Madreñas, galochas y zocas

La colección que se expone en esta sala fue donada al museo en 1988 por don 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 Europa. Los materiales se presentan agrupados por tipos y áreas de distribución que el mismo Fernández Canteli estableció en su estudio La madreña: tipología y distribución en el norte español publicado en 1987.



La exposición se inicia con una muestra de la herramienta de madreño utilizada en distintos concejos de Asturias: brosa (hacha), axola (azuela) plana y de copa, taladro, gubia, varios tipos de legras y raseiros. 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 los diversos modelos de este calzado:

1. Zocas y zuecos con suela lisa y tacón acusado que aparecen en la misma zona que las galochas.
2. Madreñas de los concejos de la marina del occidente de Asturias (Valdés, norte de Tineo).
3. Madreñas de los concejos sur-occidentales asturianos (Cangas del Narcea, Degaña, Tineo, Somiedo) y de las comarcas del noroeste de León (Laciana, Babia).
4. Galochas características de un área formada por los concejos más occidentales de Asturias (Grandas de Salime, los Oscos, Taramundi, Ibias), los del suroeste de Lugo y el valle de los Ancares de León.
5. Albarcas, que es el nombre que reciben las madreñas en Cantabria, donde se extiende por la comarca de la Liébana y los valles de Polaciones y Nansa. Una de las características más apreciables de este tipo de madreñas es que están levantadas sobre unos tacos, los tarugos o tarucos, hechos de madera más dura que el resto de la albarca que se pueden cambiar cuando se desgastan con el uso.
6. Madreñas de los concejos del centro de Asturias, situados en la cuenca del río Nalón (Pravia, Salas, Grao, Aller, Laviana, Lena, Quirós, Teverga).
7. Madreñas de los concejos del centro-oriental de Asturias, entre los ríos Nalón al oeste y Sella al este.
8. Calzado de madera de diversas regiones húmedas del occidente de Europa. Se exponen sandalias de madera y zuecos de varias regiones de Portugal, Suiza, Inglaterra, Suecia y Noruega, así como calzado de corteza de abedul de estos dos últimos países



La exposición dedicada al calzado de madera se completa con tres expositores en los que se muestran el proceso y las fases de fabricación de una madreña, las decoraciones geométricas que se tallan en ellas y su distribución según las áreas geográficas delimitadas arriba, una pequeña colección de madreñas y galochas de niños y, por último, un par de madreñas atado a unos *barayones* (barajones) para caminar por la nieve.

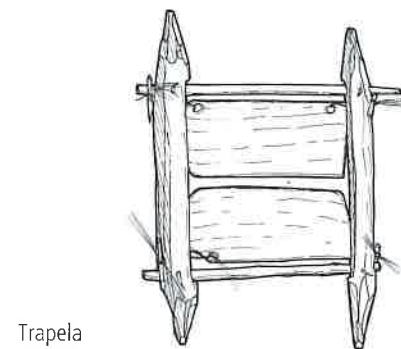
A casoa / La casona Artes de caza y pesca

La depredación del mundo 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.

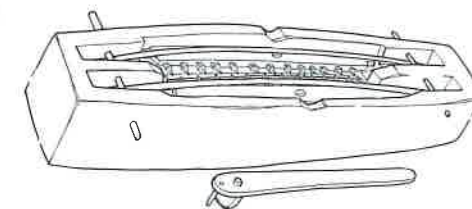
La caza también se practicaba para aniquilar a los animales perjudiciales a los intereses del hombre, como zorros, lobos, osos y jabalíes, que mataban al ganado y destruían cultivos y colmenas. Para favorecer esta caza existió desde principios del siglo XVIII y hasta 1860 la denominada "talla de fieras", por la cual la Junta del Principado de Asturias y más tarde la Diputación Provincial premiaban a los cazadores por dar muerte a zorros, lobos y osos.

La caza más común era sobre toda pasiva, es decir estaba basada en trampas que se colocaban en sitios de paso de los animales. En el museo pueden verse las *trapelas* para atrapar perdices y sobre todo varias *garduñeiras* (cepos) que tienen distintos tamaños según el animal al que se destine. También relacionadas con estas trampas están las *rateiras* (ratoneras) de las que existen varios tipos y que se colocaban en la casa y el molino.

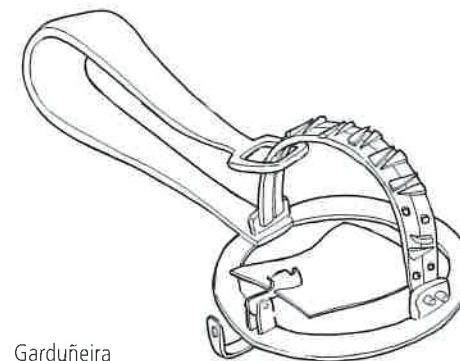
Aparte de estos mecanismos de pequeño tamaño también se usaban lazos y otras trampas de mayor entidad como era el couso o caleyo y el *pezugo*. El primero era un hoyo cerrado con un muro y disimulado con ramas en el que caían los animales acosados en las batidas o atraídos por un cebo. Estaban en las sierras y todavía pueden verse restos de algunos en Collada y el Couso de Lago (Allande) y en Tamagordas (Eilao). Los pezugos se usaban sólo para cazar osos y de uno que había 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".



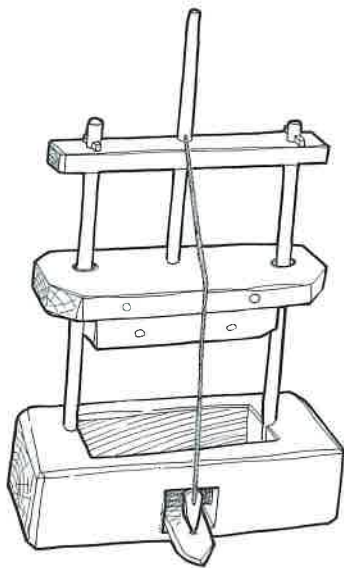
Trapela



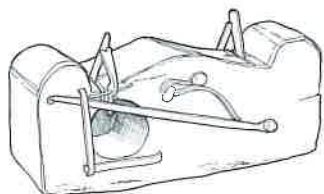
Cepo



Garduñeira



Rateiras / ratoneras



En el museo también pueden verse chuzos para cazar, así como escopetas, pistolas, cuernos de pólvora, máquinas para cargar cartuchos y moldes para fabricar postas y balas de los siglos XIX y XX.

Junto a los instrumentos de matar también existen otros útiles con los que se espantaban a los animales perjudiciales por medio del ruido: las *martavelas* movidas por el viento, que se colocaban en los sembrados para espantar a los pájaros, y los *mazones* o mazapilas accionados por agua, que se empleaban en los sembrados de maíz y en los colmenares para ahuyentar a 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 salmones y anguilas. La pesca se realizaba de varios modos: a mano, con nasas, con redes, con físgas, envenenando el agua y con caña.

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

A casoa / La casona Pesos y medidas

Son imprescindibles para los intercambios comerciales y las tasaciones de fincas, tanto para las realizadas por trueque como por dinero. Hasta el siglo XIX los pesos y medidas de cada provincia, partido judicial o concejo eran diferentes. A mediados de ese siglo se impone por ley el uso de un sistema uniforme, el métrico decimal, para todo el Estado, con el fin de suprimir los inconvenientes que ocasionan 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 canada (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 superficie: la fanega de tierra (7,86 áreas), la vara cuadrada (0,73 m.) y la cuarta cuadrada (0,46 m.).

En el museo pueden verse balanzas, básculas, romanas, básculas 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 de grano por arriba su contenido, y cuatro cilindros del Ayuntamiento de Grandas de Salime, con capacidad para un hectolitro, un decalitro y medio hectolitro, usados para comprobar las medidas de capacidad al imponerse el sistema métrico decimal.

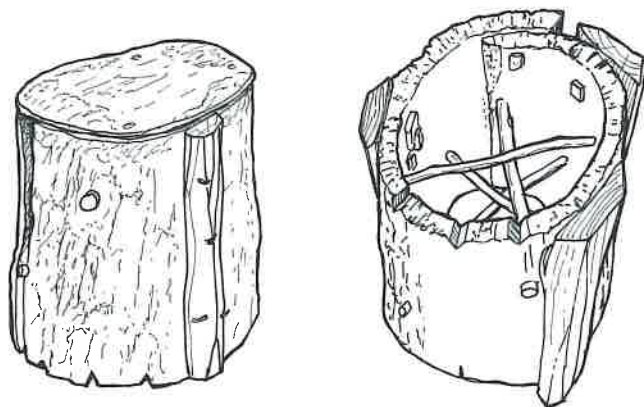
A casoa / La casona La iluminación de la casa

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 mediados de los años cuarenta y algunos pueblos no tuvieron luz eléctrica hasta 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 encendía 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 colgaba en el paparote. Más modernamente comenzaron a usarse también faroles de petróleo, lámparas de carburo y petróleo, todos los cuales pueden verse en el museo. Las velas de cera nunca se usaron para alumbrar en casa, sólo eran para el culto religioso; en algunos pueblos se fabricaban velas de sebo de oveja para el uso corriente.

A casoa / La casona Apicultura, cera y miel

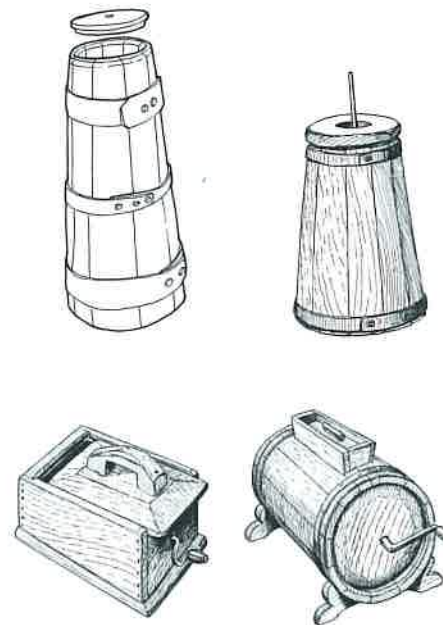
La cría de abejas era una actividad muy importante en los concejos del occidente asturiano. La miel se consumía como alimento, sobre todo durante el verano, y como medicina, y se regalaba como muestra de buena vecindad y en agradecimiento de favores. La cera se vendía a los *cereriros* que procedentes de los Ancares (León) recorrían el territorio comprándola por las casas. Las colmenas o *trobos* se colocan junto a las casas y en los cortinos localizados en el monte.



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 *queisieyo* 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 recipientes 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.

Junto a estos utensilios de la apicultura tradicional y fijista pueden verse otros relacionados con las primeras colmenas de cuadros móviles que se introdujeron en la zona a principios 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 el norteamericano Langstroth en 1851 y aún hoy su uso no está generalizado entre todos los apicultores.

A casoa / La casona Olas, mazadeiras o mantequeras



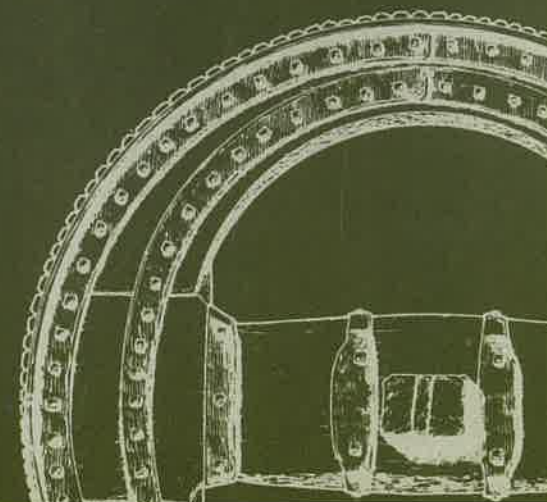
En ellas se maza o bate la nata separada de la leche con el fin de soldar los glóbulos grasos de la leche que constituyen la manteca (mantequilla). Las *olas* o *mazadeiras* que se exponen aquí son de varios tipos: de vaivén, de parafusa y de aspas.

Las primeras consiguen fabricar la manteca moviendo el recipiente con las manos. Es el sistema más 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 XX y fueron sustituidos por otras mantequeras de vaivén fabricadas con hojalata.

Las mantequeras más numerosas son las de parafusa. Consisten en un cilindro de madera torneada o de duelas, normalmente más estrecho por arriba que por abajo, en cuyo interior va un palo o parafusa con un disco de madera en su extremo inferior. Con este palo se bate la nata, subiéndolo y bajándolo, hasta que se separa toda la manteca.

Las mantequeras de aspas tienen distintas formas (rectangular, cilíndrica) y llevan en su interior unas aspas de madera que se mueven con un *beo* o manubrio. Responden a modelos extranjeros introducidos en Asturias a fines del siglo XIX.

Otras construcciones



Otras construcciones

En el recinto del museo, en su lado norte, hay dos construcciones habituales en el medio rural del occidente asturiano: *el cortín* y el palomar.

Otras construcciones El cortín

Es una construcción muy característica del occidente asturiano, que también aparece en áreas limítrofes de Galicia y León, destinada a proteger las colmenas situadas en el monte del ataque del oso, el fuego y el robo. Los *cortinos* tienen planta redonda y están cerrados por un muro de alrededor de tres metros de altura que se remata con una visera formada por grandes losas de pizarra. Se construyen siguiendo la pendiente del terreno y en su interior se disponen unos poyos escalonados sobre los que se asientan las colmenas; esta disposición facilita la salida y entrada de las abejas. En un cortín común pueden entrar entre cincuenta y sesenta colmenas. Carecen de cubierta y la mayoría no tienen puerta, usándose una escala para entrar a su interior.

Los cortinos no se colocaban en cualquier lugar. Se buscaban sitios apropiados que tuvieran las condiciones siguientes: laderas orientadas al mediodía y resguardadas de los vientos "nordés" y "gallego"; un curso de agua próximo; monte abundante en flora melífera, especialmente uces o brezos, y que no hubiera en las cercanías, ni por encima ni por debajo, otro cortín.

No todos los campesinos tenían un cortín de abejas. Unos pocos acomodados eran dueños de varios, otros muchos tenían uno y algunos compartían su propiedad, perteneciendo a dos, tres y cuatro personas. Hoy, la mayor parte de los cortinos están abandonados y comienzan a desaparecer del paisaje rural de Asturias.



Abelleiro en Samartín del Valledor (Allande)



© Juanjo Arrojo

Otras construcciones

El palomar

En la finca colindante al museo por el norte existe un palomar de planta circular que fue construido en el siglo XIX. Palomares como este no son frecuentes en Asturias y siempre fueron propiedad de casas fuertes. Las palomas se criaban para aprovechar la carne de los pichones y la palomina o excremento de paloma, aunque también hay que valorar en la erección de estos palomares un signo de distinción y prestigio. Los pichones eran un plato muy estimado y su caldo estaba muy recomendado para enfermos y convalecientes. La palomina se empleaba como abono para las tierras. La explotación de las palomas tuvo cierta importancia hasta el primer tercio del siglo XX, a partir de entonces fue decayendo y hoy es nula.



Este libro se edita con el patrocinio de
Caja Rural de Asturias

Texto:

José Naveiras
Juaco López
Armando Graña

Fotografías:

Salvador Rodríguez Ambres

Dibujos:

Armando Graña
Pablo Naveiras

Diseño:

Joglar & Peón

Impresión y fotomecánica:

Mercantil Asturias, S. A.



Museo Etnográfico de Grandas de Salime
Teléfono 985 62 72 43
33730 Grandas de Salime (Asturias)

1. Armando Graña García y José Naveiras Escanlar

Guía del visitante (1984)

2. Armando Graña García

La tornería en el occidente asturiano (1985)

3. Juaco López Álvarez

La fiesta patronal de Bimeda (Cangas del Narcea): Danza de palos y teatro popular (1986)

4. Julio Caro Baroja

Museos imaginados (1986)

5. José Naveiras, Juaco López y Armando Graña

Guía del visitante (1991)

ACABOUSE DE FAER ESTE LIBRO EL 11 DE XULIO, DEL ANO 2.3 CEROS,
DÍA DO SAN BENITO DE PALERMO,
COINCIDINDO COA SEGA DEL HERBA; QUE DURA É ESTA LABORÍA,
PERO MAIS DURO É FAER, NESTE MUSEO, UN LIBRO.
EL SANTO ERA NEGRO, POR ESO LO ESCOLLEMOS: PORQUE NEGROS NOS VIMOS



Museo
Etnográfico
de Grandas de Salime

Con el patrocinio de:



CAJA RURAL
DE ASTURIAS