

Itinerario Etnográfico
del Noroccidente de Asturias

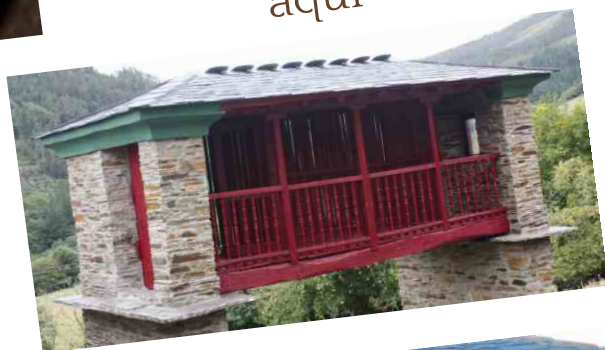
Catálogo

Tierra del Maíz





¿Sabes qué relación
tienen con el maíz?
Cabazo, Hórreo, Panera,
Molino, Horno...
Descúbrelo
aquí



LA TIERRA DEL MAÍZ



De los múltiples elementos del paisaje vinculados al cultivo y aprovechamiento del maíz prestaremos especial atención a tres de ellos: graneros, molinos y hornos.

Testigos de la importancia de este cereal en nuestra alimentación tradicional, fueron construidos a partir de los materiales obtenidos del entorno, que a su vez reflejan las características dominantes del medio natural, como el tipo de rocas o las formaciones vegetales. Las características medioambientales de los entornos en que se ubican motivan funciones y formas constructivas singulares de incalculable valor cultural.

Dado el elevado número de estas construcciones de la comarca, a continuación sugerimos algunas de las numerosas visitas posibles, destacables por las unidades concernidas, sus singularidades constructivas o la facilidad de la visita, que esperamos resulten de su agrado.

Graneros

En torno a un millar de graneros de secado (cabazos) y otro millar de graneros de almacenaje (hórreos y paneras) se ubican en la comarca del noroccidente asturiano. Tanto sus estructuras como formas constructivas, ubicaciones y funciones responden en buena medida a un saber ancestral de aprovechamiento de las cosechas.

Los **cabazos** son graneros de secado preferente del maíz, junto a otros productos alimenticios en menor medida. La incorporación de este cereal como un nuevo cultivo a inicios del siglo XVII motiva que el cabazo afiance sus funciones de secado. Con el tiempo experimentará innovaciones constructivas como el adelgazamiento en sus muros y lajas de la cubierta, y la construcción de un mayor número de graneros.

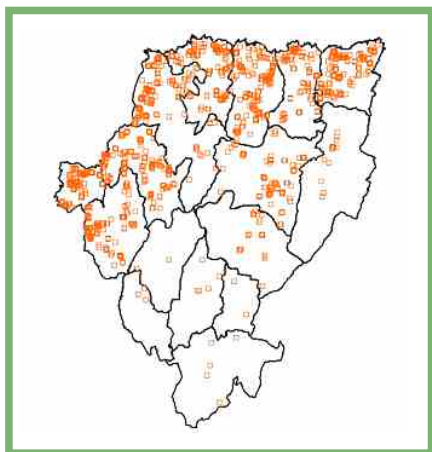


Los **hórreos** son graneros de almacenaje dotados de una ancestral función de conservación de las cosechas que, con la llegada del maíz, experimentarían innovaciones en sus formas y dimensiones originales, siendo la **panera** un reflejo evidente de su mayor cabida. Junto a la conservación de alimentos propia del hórreo y la panera, su estructura de madera con encajes le confiere un carácter mueble y cumple funciones de carácter social como espacio de descanso y recogimiento, además de salvaguarda de objetos de elevado valor simbólico.

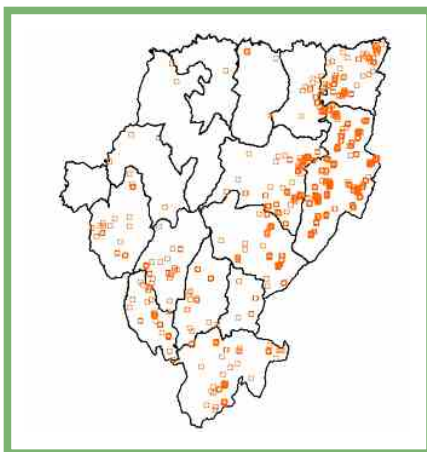


Bosquejo de localizaciones de graneros

Cabazos



Hórreos y Paneras



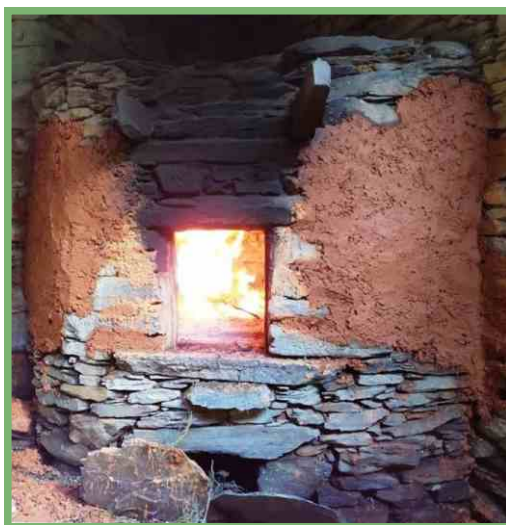
Molinos



Los **molinos** constituyen ingenios hidráulicos de molienda de cereales, frecuentes en las proximidades de ríos y regueros de agua dulce (molinos de río) y ocasionales en lugares costeros de aguas tranquilas sujetos a los efectos de las mareas (molinos de marea). Las corrientes permanentes de aguas fluviales de los ríos y los rítmicos desniveles en la altura de la lámina de agua provocados por las mareas en las ensenadas aportarán la fuerza motriz para sus mecanismos de molienda, sujeta desde tiempo inmemorial a peculiares fórmulas de gestión. La tradición oral asigna a estos ingenios hidráulicos un destacable papel en la interacción social, escenario de encuentros donde la afectividad aporta el telón de fondo a las estancias en este ingenio productivo.

Hornos

Los **hornos** de leña conservan formas y materiales constructivos que evocan los usos primigenios del fuego en la elaboración de alimentos. Construidos en piedra sus muros, cúpulas y chimeneas, se ubican anexos a bodegas y viviendas, dotados de almacenes del combustible vegetal en sus inmediaciones. Son utilizados en la transformación de la harina del cereal, antes convertida en masa, en diversos productos de la gastronomía. Su decisivo papel en la alimentación lo hace parte inseparable de la cocina, ámbito de pautas alimentarias tradicionales y una cuidada interacción familiar.



- 1. Entrada a la tierra del maíz en Tapia (Tapia)
- 2. Palacio de Cancio-Donlebún (Casariego, Tapia)
- 3. Cabazos en la ensenada de A Lieira (Castropol)
- 4. Molino de Marea de As Acías (Castropol)
- 5. Muelles, rampas y embarcaderos en Vegadeo (Vegadeo)
- 6. Cabazos de Abres (Vegadeo)
- 7. Torre da Rula en Salcido (San Tiso de Abres)
- 8. Cabazos en O Chao (San Tiso de Abres)
- 9. Ubicación de graneros en núcleos urbanos (Taramundi)
- 10. Conjunto de molinos de O Mazonovo (Taramundi)
- 11. Hórreo de Os Teixóis (Taramundi)
- 12. Cabazos de Os Teixóis (Taramundi)
- 13. Molino de Os Teixóis (Taramundi)
- 14. Hórreo del “Ecomuseo del Pan” en Santa Eufemia (Vilanova - Oscos)
- 15. Molino del “Ecomuseo del Pan” en Santa Eufemia (Vilanova - Oscos)
- 16. Hornos del “Ecomuseo del Pan” en Santa Eufemia (Vilanova - Oscos)
- 17. Hórreo ante el Monasterio (Vilanova - Oscos)
- 18. Hórreo en Casa de los Guzmanes de Vegadeo (Samartín - Oscos)
- 19. Hórreo de Casa Curón en Samartín (Samartín - Oscos)
- 20. Hórreo del núcleo de Santalla (Santalla - Oscos)

- 21. Hórreo de la Casa Natal del Marqués de Sargadelos (Santalla - Ocos)
- 22. Hórreo del Parque Príncipe de Asturias (Grandas)
- 23. Cabazo del Museo Etnográfico de Grandas de Salime “Pepe el Ferreiro” (Grandas)
- 24. Hórreo del Museo Etnográfico de Grandas de Salime “Pepe el Ferreiro” (Grandas)
- 25. Panera del Museo Etnográfico de Grandas de Salime “Pepe el Ferreiro” (Grandas)
- 26. Molino del Museo Etnográfico de Grandas de Salime “Pepe el Ferreiro” (Grandas)
- 27. Horno del Museo Etnográfico de Grandas de Salime “Pepe el Ferreiro” (Grandas)
- 28. Hornos y símbolos en Argul (Pesoz)
- 29. Hórreos y hornos en Pelorde (Pesoz)
- 30. Graneros singulares en Santesteba (Eilao)
- 31. Cabazos en La Plaza de Eilao (Eilao)
- 32. Singularidades constructivas en cabazos y hórreos de Meróu (Boal)
- 33. Agrupación de hórreos, cabazos y paneras en Miñagón (Boal)
- 34. Agrupación de hórreos, cabazos y paneras en Trelles (Coaña)
- 35. Agrupación de hórreos y paneras en Oneta (Villayón)
- 36. Molinos y canales de represa en Oneta (Villayón)
- 37. Agrupación de hórreos, cabazos y paneras en Anleo (Navia)
- 38. Hórreo en el barrio de Las Olgas (Navia)
- 39. Agrupación de cabazos de Lloza (Coaña)
- 40. Cabazo con palomar en As Quintas (A Caridá - El Franco)
- 41. Horno con pozo en As Quintas (A Caridá - El Franco)

ENTRADA A LA TIERRA DEL MAÍZ EN TAPIA



Iniciamos el itinerario por la Tierra del Maíz en el equipamiento museográfico y casa municipal de cultura de Tapia, cuyo contenido contempla múltiples referencias para interpretar los efectos de la llegada de este cereal desde América y su impacto en la economía y tradiciones locales. Entre otros efectos, en un primer momento en Asturias y Galicia, se amplían los graneros existentes o se construyen de nueva planta; se incrementa la frecuencia de las moliendas con la construcción de molinos; se enriquece la producción alimentaria con nuevos productos culinarios y se constata una apreciable mejora en la calidad de vida.



Sugerencia: Réplica del arca de cedro en que llegaría el primer “Maíz de Indias” en el año 1605 acompañado de instrucciones para su cultivo, lo que permitiría la plantación de este cereal precolombino en las inmediaciones del Palacio de Casariego.



PALACIO DE CANCIO-DONLEBÚN



Con el nombramiento en tiempos de Felipe II como Gobernador y capitán general de La Florida y su posterior regreso a España, Gonzalo Méndez de Cancio traería consigo dos arcas con semillas del maíz de ultramar. La plantación de este cereal en tierras aledañas a su casa natal en la primera década del siglo XVII, primera del noroeste peninsular y una de las primeras en Europa, complementaría las tradicionales de trigo y cebada. Esta innovación agraria tendría efectos en el pago de rentas que pasan a hacerse con este grano, el aumento de la población, la roturación de nuevas tierras, la construcción de graneros, molinos y hornos, la consolidación socioeconómica de las familias tenedoras de tierras y la aparición de nuevos hábitos de relación social.



Sugerencia: Recorrer la “Ruta del maíz”, entre la localidad de Tapia de Casariego y las inmediaciones del Palacio de Cancio-Donlebún, hasta atravesar el Área Recreativa de A Encontrela, paseando junto a su capilla y a las tierras en que se plantó el primer maíz traído de América.



CABAZOS EN LA ENSENADA DE A LIEIRA



Alineados a una veintena de metros de la línea de pleamar en la ensenada, los cabazos de A Lieira se orientan transversos a la dinámica general atmosférica SO y NE, y a las corrientes térmicas locales.

Su cuidada orientación permite captar a través de sus saeteras las diferentes corrientes de aire que produce la insolación en tierra frente al efecto atemperante del mar: en horario matinal el aire fluye de la ensenada hacia tierra por el mayor calentamiento diurno de la tierra; en horario nocturno de tierra hacia la ensenada por su mayor enfriamiento vespertino. Son dos de los graneros más próximos a la línea costera comarcal.



Sugerencia: Reparar en detalles constructivos que los caracterizan, semejantes a los de las viviendas a los que se vinculan, con alineaciones de piedras o cantos rodados de los pedreros marinos próximos, alineados sobre el alero como sujeción ante la fuerza de los vientos.



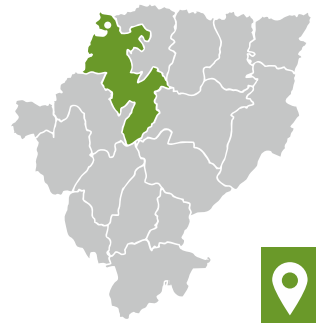
MOLINO DE MAREA DE AS ACÍAS



Ubicado en el tramo bajo del Eo, el Molino de marea de As Acías utiliza la fuerza motriz derivada de los cambios de nivel del agua durante las mareas. El dique de contención, construido en piedra, regula el paso del agua gracias a la compuerta que la retiene durante la bajamar a mayor altura que la marea. Esta diferencia de altura entre las láminas de agua motiva su salida a presión por seis bocas bajo el edificio de molienda, dotadas de rodeznos y pares de muelas sobre ellos. En este molino se ha realizado la molienda de diversos cereales (maíz, trigo, centeno) durante los años en los que se mantuvo activo.



Sugerencia: Posible observación durante la bajamar en que resultan visibles los muros del edificio de molienda, que albergó las muelas y donde la harina se vaciaba en sacos para el transporte en caballerías o en embarcaciones de ribera.



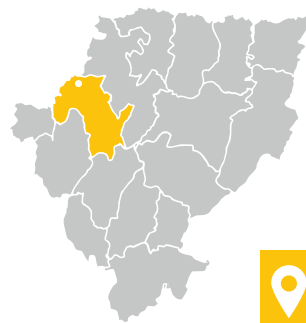
MUELLES, RAMPAS Y EMBARCADEROS



Los tramos navegables del Eo acogieron durante el siglo XIX y comienzos del XX un apreciable tráfico mercante de productos manufacturados y de materias primas, relacionados con el cultivo de cereales y de forma específica con el maíz. En los puertos entre los ríos Navia y Eo, de los que forman parte los de Castropol y Vegadeo, durante el siglo XIX se desembarcaban piedras de molino de notable resistencia para la molienda de cereales en ingenios hidráulicos de la comarca, al tiempo que se embarcaba maíz en grano para su venta en diferentes destinos foráneos.



Sugerencia: Pasear a la vera de los ríos Suarón y Monjardín a su paso por la villa de Vegadeo, cuyos accesos para pasajeros y la descarga de mercancías a través de rampas y peldaños reflejan la importancia del tráfico mercantil del Eo en la economía comarcal de entresiglos.



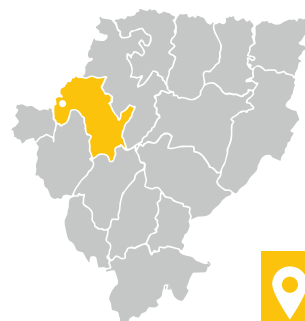
CABAZOS DE ABRES



La ubicación de estos graneros está condicionada por la máxima exposición a los vientos dominantes locales mediante una disposición transversal a éstos, la comodidad para recoger el grano desde la propia vivienda y el cuidado del mismo en tiempos de escasez. La ubicación del cabaço respecto a la vivienda debe evitar zonas de sombra sobre ésta, a la vez que permitir la natural ventilación del granero. Así mismo, con frecuencia tienen una doble funcionalidad, de secado y de almacenaje de otras producciones como la cosecha de tubérculos o piezas de la matanza.



Sugerencia: Se propone reparar en la altura a la que se encuentran las cámaras de secado de los cabazos en Abres, cuya elevada cámara inferior sirve como bodega de variados productos alimenticios o almacén para útiles de trabajo. La elaboración y colgado de riestras se realiza con un cable de sujeción en torno al que se prenden las espigas con el entrelazado de sus hojas.



TORRE DA RULA EN SALCIDO



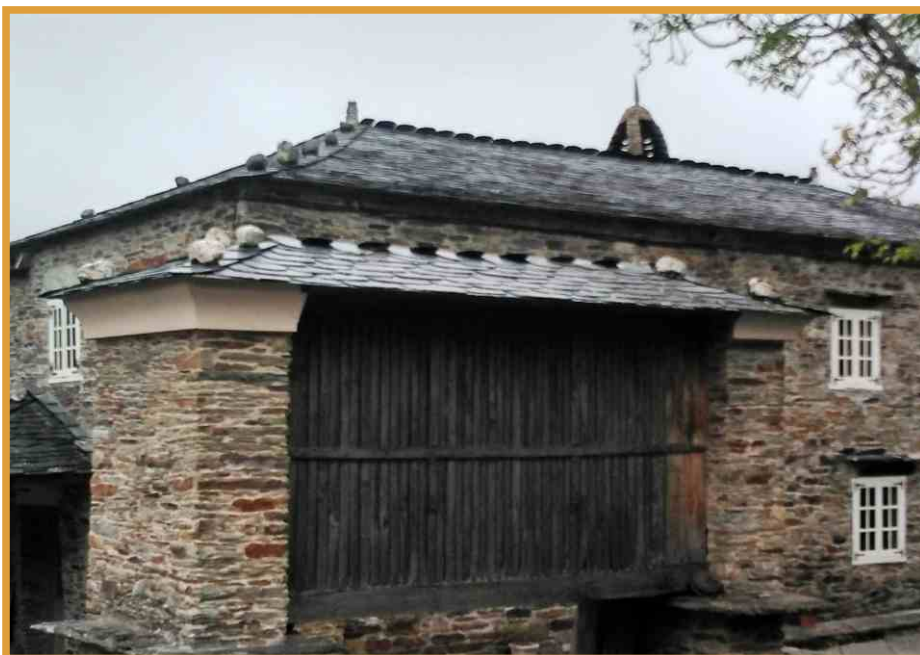
La Casa y Torre da Rula configuran en San Tiso de Abres un lugar de características singulares. Ubicado en la cota superior del pueblo de Salcido y poseedor de una amplia cuenca visual, el conjunto de casa, torre y espacio del mallado del cereal o aira constituyen una antigua unidad de producción agraria y de gestión del precio de los cereales. A la Torre da Rula, edificio de mampostería, de planta cuadrada con dos alturas, cubierta a cuatro aguas y un único vértice o moño que recuerda al de un hórreo, la tradición oral le asigna una pasada función gestora. El término “rula” nos traslada a una interacción social participativa, de pujas por el cereal, sin referencias comparables en el medio rural asturiano. La tradición oral nos aporta con el alcuño y su etnografía a contenidos de una memoria antigua, sugerente y distintiva.



Sugerencia: Se propone la observación lateral de la Torre da Rula, frente a la que se ubica una pequeña explanada, antaño recubierta de lajas de pizarra para el mallado del cereal; nótese el alero recortado para minorar la acción de los vientos, la proximidad de la cubierta a los vanos y la ausencia de chimenea, congruente con su atribuida funcionalidad mercantil.



CABAZOS EN O CHAO



El cabazo como granero de secado y curación del maíz constituye un elemento relevante para el modo de vida agrario tradicional. Las características constructivas como la planta rectangular, pies de piedra, cámara de secado elevada respecto al suelo y cierres con duelas que permiten la aireación de su interior son constantes en el ámbito comarcal, como por ejemplo en el núcleo urbano y pueblos de San Tiso de Abres. Su orientación transversal a los vientos dominantes del valle afianza su función de secado, en especial del maíz cuyas espigas se depositan sueltas, además de tubérculos y piezas de la matanza.



Sugerencia: Se propone pasear por distintas localizaciones de San Tiso de Abres en que se mantiene el cultivo del maíz, en terrazgos con la variedad del país para el consumo humano y la híbrida para el aprovechamiento agropecuario, cuyas ristras preparadas para su secado anticipan en los alpendes una rica gastronomía tradicional.



UBICACIÓN DE GRANEROS EN NÚCLEOS URBANOS



Los hórreos y cabazos pueden presentar ubicaciones en núcleos urbanos manteniendo sus funciones de almacenaje y secado como las realizadas en el ámbito agrario, con orientaciones favorables a la solana y la acción de los vientos dominantes. Así mismo, resulta frecuente el aprovechamiento de todos los elementos constructivos, incluidos los *pegollos* o pies, en los casos de desmontaje y traslado de los hórreos. Este sería el caso del hórreo de casa Solleiro, transportado a Taramundi en los albores del siglo XXI desde el pueblo de Conforto (A Pontenova, Galicia). La presencia de riestras de maíz en su corredor abierto a poniente facilita el secado del maíz, igual función que la del cabazo aledaño ubicado a veinte metros de distancia, a levante de la vivienda.



Sugerencia: Observar la alineación del lateral con cierre de duelas del hórreo al suroeste, para recepción de los vientos del vendaval dominantes; semejante orientación tiene la sección con duelas del hórreo para secado de cereal, de cuyo interior asoman las riestras de maíz.



CONJUNTO DE MOLINOS DE O MAZONOVO



Los molinos hidráulicos de río son ingenios contruidos con piedra, madera y metal, fruto del aprovechamiento de los recursos del entorno próximo. De los cursos fluviales se derivan canales de agua con muy suave pendiente hacia la nave de molienda, cuya agua remansada aporta la fuerza motriz para empuje de dispositivos y rotación de las muelas. Elaboradas de roca resistente (granito, arenisca, cuarcita...) reciben un preciso rayado y picado para una mejor trituración del grano; un mecanismo final de cribado permite separar la harina (interior del grano) y el salvado (corteza). Mazonovo muestra por sendas márgenes del río Cabreira un amplio conjunto de molinos e ingenios complementarios de molienda.



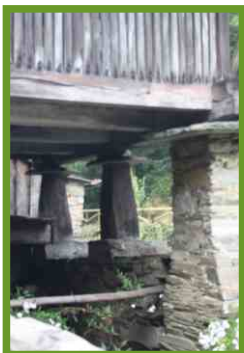
Sugerencia: Practicar la molienda manual y mecánica en el conjunto etnográfico, con diferentes técnicas y tipos de muelas para distintos tipos de cereales (trigo, centeno, avena, maíz); una elaborada didáctica favorece la eficiencia de esta actividad.



HÓRREO DE OS TEIXÓIS



Nos adentramos ahora en un conjunto etnográfico de elevada originalidad por su estética en sintonía con el medio natural y por su funcionalidad que busca la suficiencia productiva. Sirva de ejemplo el hórreo cuya cámara de madera combina funciones de almacenaje y de secado, su techumbre de madera con cubierta de pizarra de lajas de diferente amplitud; este tipo de cubierta es la más frecuente en la comarca, si bien en áreas de montaña hay hórreos con cubierta vegetal. Una característica destacable de estos graneros son los pies de piedra o de madera (*pegollos*) que los sustentan, sobre los que descansan las vigas maestras (*trabes*) que soportan la cámara, cuyas aguadas convergen en un mismo vértice o moño. El Conjunto Etnográfico Os Teixóis fue declarado Bien de Interés Cultural en el año 2006.



Sugerencia: Observar el tipo mixto de pies de sustentación, dos de mampostería a su frente y los cinco restantes de madera, relacionado con un antiguo y leve ajuste en su ubicación hacia los pies de mampostería. La cámara presenta al mediodía un cierre con duelas para la ventilación interior; el resto de la cámara presenta un cierre de colondras cuyo hermetismo crea un área estanca de almacenaje.



CABAZOS DE OS TEIXÓIS



El cabazo es parte esencial del caserío como unidad de explotación agraria, con frecuencia ubicado junto a la vivienda, dada su importancia en la economía tradicional. Su cámara de secado está expuesta a la ventilación a través de duelas de madera o incluso con corredor para una mayor exposición a solana. Así, se observan cámaras abiertas con corredor y ubicación de la escalera de acceso en su frente, dejando el vano del penal más próximo a la vivienda para iluminación y ventilación, mientras el otro penal puede albergar una sección cerrada de almacenaje.

*“El maíz, por San Marcos,
ni nacido ni en el saco;
y por San Isidro,
ni en el saco, ni nacido”*



Sugerencia: Observación de la notable altura del cabazo al norte del conjunto etnográfico, motivada por la necesaria separación de la cámara de las fuentes de humedad y la búsqueda de mayor iluminación para el secado del maíz con su orientación a solana.



MOLINO DE OS TEIXÓIS



Ubicado en el arroyo de As Mestas, el molino fue de gran importancia para la molienda local de cereales. La pertenencia del ingenio a varios se acompañaba de una gestión vecinal mediante *quendas* o calendas, denominación de origen romano referida al primer día de cada mes lunar. Este sistema de moliendas establece frecuencias de uso durante determinados períodos de tiempo conforme a la cantidad de cereal disponible por cada propietario, cada uno según los días asignados en riguroso orden y asumiendo, así mismo, tareas de conservación del molino y de la presa de agua.



Sugerencia: Observación del proceso de molienda, cuyos mecanismos se ubican sobre la sala inferior o infierno que acoge los mecanismos hidráulicos inductores de la rotación de la muela ubicada en la sala superior o de molienda. Así mismo, la diferenciación de los productos obtenidos: harina y salvado que aquí se obtienen mezclados.



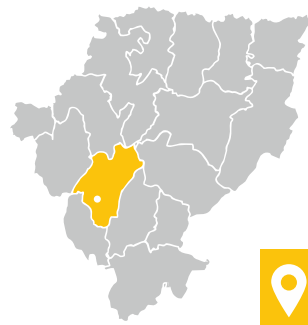
HÓRREO DEL “ECOMUSEO DEL PAN” EN SANTA EUFEMIA



La tradicional función de almacenaje propia de los hórreos, con frecuencia en arcones en los que se guarda el grano en el interior de la cámara, se irá complementando con la incorporación de estructuras externas de secado de cereales. Así, el maíz se incorporará en estructuras exteriores laterales como los corredores, soportados en las vigas principales o *trabes* y resguardados bajo el alero de la cubierta. Los corredores presentan una exposición preferente a solana, cuya presencia se consolidará hasta la aparición de las paneras, mayores en sus dimensiones y en su capacidad de almacenaje.



Sugerencia: Se sugiere indagar en las tareas del ciclo del pan como la siembra, la siega, la recogida, el mallado, la molienda, el amasado, la cocción y el consumo del cereal; así mismo, el hórreo contiene los arcones para guardar el cereal durante su secado.



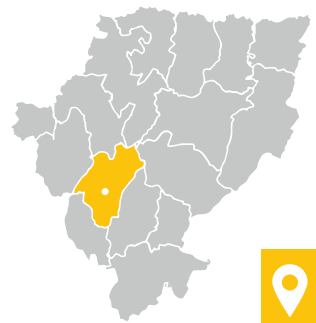
MOLINO DEL “ECOMUSEO DEL PAN” EN SANTA EUFEMIA



La ubicación del molino de río de Santa Eufemia responde al patrón de localización al pie del curso fluvial, con la presa de agua o *banzado* en posición elevada respecto a la maquinaria de molienda y el infierno del molino que acoge el rodezno o polea de rotación de la muela ubicada en posición inferior. Frente a este patrón constructivo habitual, el curso de agua presenta aquí una llamativa singularidad como es discurrir en sentido Sur, de forma contraria al Cantábrico, propio de los afluentes del Navia a su paso por los Ocos.



Sugerencia: Observar la exquisita sencillez del mecanismo de molienda, como la *muxega* para descarga del grano de maíz; la *cadeya* o canal que vierte grano en el par de muelas; y el *brandeiro* para depósito de la harina y el salvado; esta maquinaria responde a una dilatada y precisa tradición artesanal.



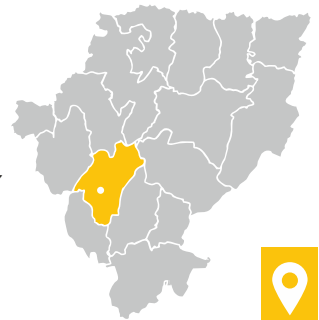
HORNOS DEL “ECOMUSEO DEL PAN” EN SANTA EUFEMIA



En áreas de montaña se cultivan varios cereales para la alimentación humana, como el trigo, el centeno, la escanda y el maíz, este último en menor medida que los restantes, en contraste con el área de la costa. El maíz, una vez tostadas las espigas y molido el grano, la harina se amasa con masa madre o *formento* de anteriores preparaciones, con la posible combinación de harina de varios cereales. Tras la cocción, las piezas presentan diferentes formas y dimensiones, como las hogazas de notable tamaño y los bollos más pequeños; así mismo, la harina se puede cocer en leche o caldo para hacer *papas*, típicas en cenas de otoño e invierno.



Sugerencia: Visitar la cocina del Ecomuseo y dependencias vinculadas a la cocina: modo de encendido, aportación de leña, útiles en la cocción del pan, extracción de las piezas y hábitos de consumo; así mismo, las unidades de capacidad (tego, neto, medida) para cuantificar el grano de cereal.



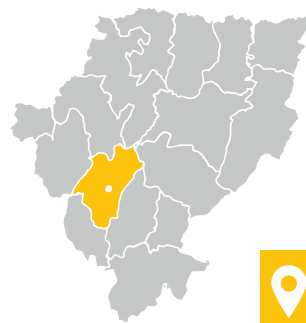
HÓRREO ANTE EL MONASTERIO



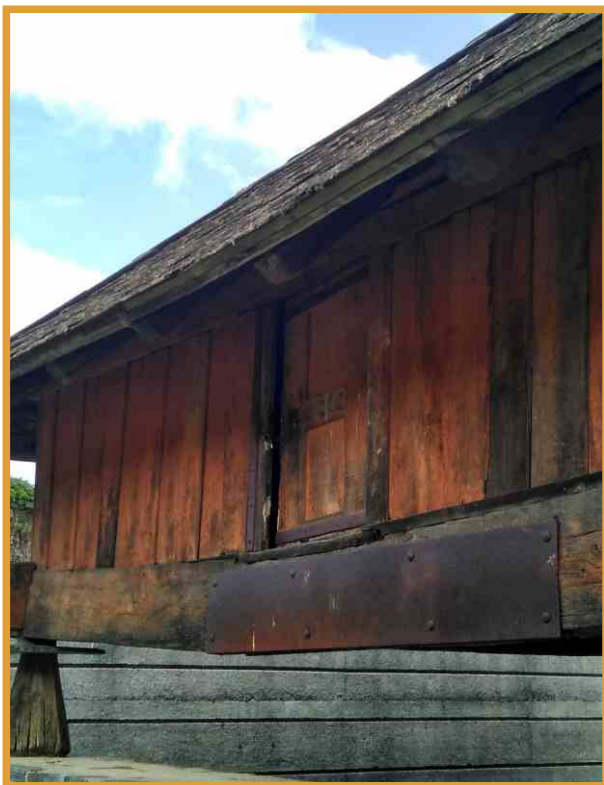
Los hórreos son los graneros más abundantes en la comarca para almacenaje de cereales, contruidos en madera al igual que las paneras. Dada su antigua tradición constructiva, preexistentes a la llegada del maíz al occidente de Asturias a comienzos del siglo XVII, será en las áreas de montaña donde acoja una variedad de cereales, en los que el maíz ocupa un lugar secundario en las cosechas, en parte motivado por las alteraciones térmicas día-noche a mayor altitud y distancia de los efectos atemperantes del mar. No faltan en la tradición oral referencias identitarias derivadas del consumo del maíz, como al denominar “maicegos” a los habitantes de la marina.



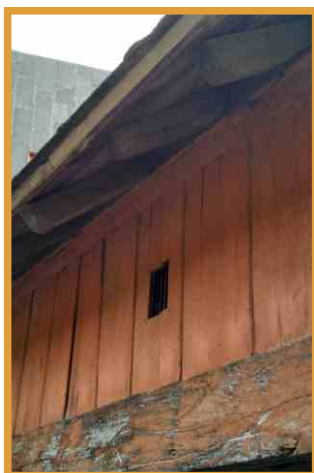
Sugerencia: Contemplan el hórreo desde sus proximidades para apreciar la pronunciada pendiente de sus aguadas respecto a los hórreos costeros, resultado de una adaptación a las condiciones climáticas como la ocurrencia de nevadas a una altitud de media montaña; la cubierta del hórreo de Vilanova se encuentra a unos 650 metros de altitud.



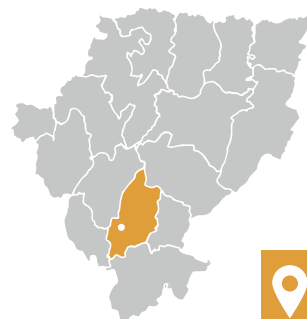
HÓRREO EN CASA DE LOS GUZMANES DE VEGADEO



Este notable hórreo en Samartín ejemplifica bien el cierre hermético de la cámara de almacenaje, idóneo para un prolongado depósito de productos, de carácter estacional unos (cereales, tubérculos, leguminosas...) y de carácter permanente otros (enseres, recuerdos...). Su puerta presenta la elevación necesaria para el aislamiento de animales (roedores, canes...) al tiempo que simboliza un umbral o tránsito del exterior al lugar que nutre a la unidad familiar. La posición del hórreo en el centro del recinto amurado de este palacio rural expresaba una asignación de relevancia, en sentido figurado como espacio donde se “rinde culto” a esencias clave para la vida, en una cadena inmemorial de generaciones.



Sugerencia: Observar las oquedades que garantizan el flujo preciso y necesario de aire en la cámara de almacenaje; en los costales del hórreo se practican aperturas para la aireación interna de la cámara, como simples huecos o elaboradas celosías, cuya acción se puede reforzar con la apertura de la puerta pequeña o portelo que sirve de entrada.



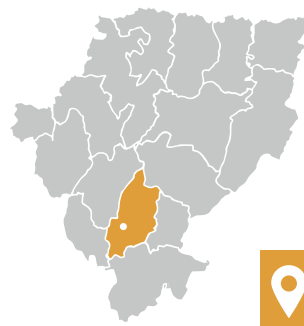
HÓRREO DE CASA CURÓN



La ubicación de los hórreos se asocia a la casa dada su función de almacenaje, sin necesidad de lugares despejados y elevados como los graneros de secado del maíz, como despensa inmediata y principal de la vivienda; por este motivo se ubican con frecuencia en el patio de la casa, en su parte delantera y a escasa distancia de esta. Se conservan varios ejemplares de hórreos con cubierta de paja de centeno como el de Casa Curón; la doble cubierta de pizarra y centeno reduce su mantenimiento y facilita su conservación. La presencia de riestras de maíz en las paredes cumple funciones de secado y representa la conservación alimentaria.



Sugerencia: Observar con detalle la cubierta de paja de centeno del hórreo, cuyo proceso de cubrición requiere de cuerdas de esa paja o bringas retorcidas y dispuestas en paralelo con escasa separación entre sí; resultan de interés los aperos de labranza expuestos bajo la cámara del hórreo, en especial el carro del país.



HÓRREO DEL NÚCLEO



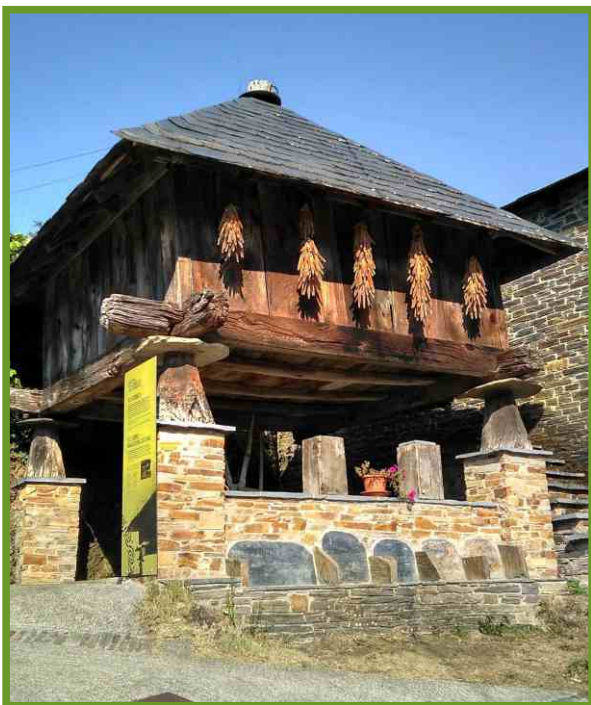
La presencia de hórreos en núcleos capitales de concejo expresan la polifuncionalidad de estos núcleos de población. Aquí, los espacios destinados a servicios administrativos (Ayuntamiento, servicio de salud...) a empresas de diferentes sectores productivos (hostelería, artesanía, servicios...) y a las ancestrales funciones agrarias (producción, almacenaje...) se integran en los planos funcional y estético. Las tierras para cultivo de cereales (centeno, trigo, cebada, maíz) se disponen aguas abajo en parcelas con menor pendiente, aprovechando con mayor intensidad las superficies llanas de los fondos de vega.



Sugerencia: Comprobar, desde el hueco de la puerta del hórreo abierta, el soporte interior de su cubierta, aspecto definitorio del hórreo, cuyos soportes confluyen en un único vértice central culminante; mientras en la panera confluyen en dos vértices más o menos distantes enlazados por una línea cumbrera.



HÓRREO DE LA CASA NATAL DEL MARQUÉS DE SARGADELOS



En los hórreos, el maíz se secaba en estructuras exteriores a su cámara de secado y se almacenaba en su interior una vez seco, dada la estanqueidad de la cámara al no presentar circulación de aire en su interior. La solución para el secado interior en la cámara sería dejar abiertos durante un tiempo portillos y ventanales removiendo el grano con frecuencia. La ubicación de estos graneros en ocasiones resulta muy próxima a la vivienda o como parte central del patio cuando este se encuentra amurado.

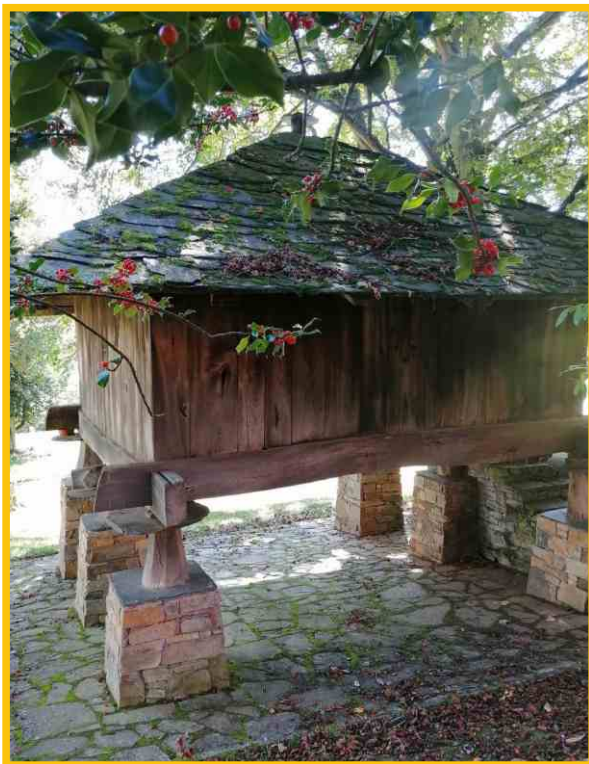


“Cuando en enero oigas tronar, aumenta el hórreo y el pajar”

Sugerencia: Contemplar la polifuncionalidad del hórreo, reflejada en el secado del maíz colgado en su exterior, al tiempo que bajo la cámara se disponen aperos tradicionales, como el carro del país, movido por una pareja de vacuno (vacas o bueyes) imprescindible en el acarreo de cosechas de maíz desde las tierras de labor hasta las inmediaciones del hogar.



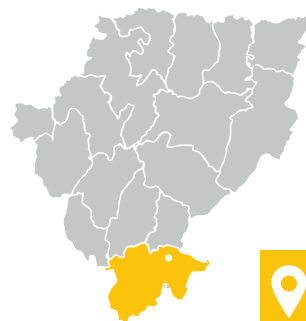
HÓRREO DEL PARQUE PRÍNCIPE DE ASTURIAS



Considerado un bien de carácter mueble por su fábrica que permite su montaje y desmontaje integral, el hórreo presta como uso principal el almacenamiento de frutos y cosechas junto a funciones de carácter social, como lugar de descanso o de relicario para objetos familiares. A finales de los años 70 del siglo XX el actual hórreo del parque se trajo desmontado a Grandas desde el pueblo grandalés de Tresmonte da Bulqueira, lugar donde albergó cereales panificables además de frutas, hortalizas y piezas de la matanza en fase de curación. Con su instalación en el parque público de Grandas, también conocido como El Toural, se le dotó de una función simbólica como emblema del patrimonio cultural.



Sugerencia: Caminar bajo este hórreo para tocar sus seis pegollos de sustentación, las sólidas traveses o vigas maestras de su cámara de almacenaje y las lastras de pizarra que impiden el paso a roedores. Al subir la escalera de acceso a la cámara veremos de cerca los liños o vigas sostenedoras de la cubierta con sus cuatro aguadas confluyentes en el pináculo culminante.



CABAZO DEL MUSEO ETNOGRÁFICO “PEPE EL FERREIRO”



El depósito de las espigas en el interior del cabazo previamente deshojadas y aún sin desgranar reduce el grado de compactación del cereal, con frecuentes rendijas de aireación entre las piezas, con un esperado y valioso efecto deshumificador. Esta ventilación de la estiba de maíz procedente del exterior atraviesa las duelas costales, separadas escasos centímetros entre sí para el intercambio de temperatura y humedad del grano con el aire, de especial importancia durante el período de tiempo previo a su almacenamiento definitivo.



Sugerencia: Reparar en la combinación de la ventilación cruzada desde los penales mediante saeteras abiertas en la mampostería y la separación precisa de duelas en los costales del cabazo. La ventilación y el aislamiento de humedades eficiente son dos claves funcionales de los graneros de secado.



HÓRREO DEL MUSEO ETNOGRÁFICO “PEPE EL FERREIRO”



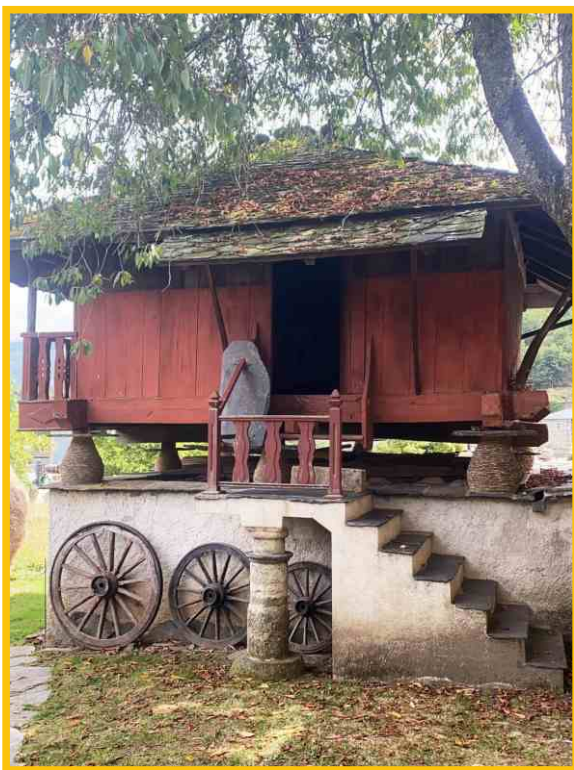
El hórreo del Museo se levantó a partir de piezas de una panera procedente de Berducedo (Allande), tres de cuyas *colondras* o cierres de la cámara de secado presentan decoraciones y leyendas relativas a su construcción, conforme a la tradición de firmar hórreos y paneras e incluir decoraciones. Su cubierta de paja de centeno se sujeta con un envarado de ramas de brezo, técnica que ofrece muy buenos resultados de aislamiento, acompañada de la renovación cada cuatro o cinco años de la capa de centeno.



Sugerencia: Se propone prestar atención a los elementos decorativos y demás firmas del granero, que reflejan su datación decimonónica original con la que se construyó el hórreo, y de finales del siglo XX su construcción actual.



PANERA DEL MUSEO ETNOGRÁFICO “PEPE EL FERREIRO”



La panera puede considerarse como el desarrollo constructivo y funcional del hórreo, con una mayor capacidad en su cámara de almacenaje, la incorporación de corredores, celosías..., el alargamiento de su planta que pasa a ser rectangular y la aparición en su cubierta de una línea cumbreira. Esta panera fue construida a finales del siglo XIX con una cámara alta de almacenaje, cubierta de pizarra con voladizo y un corredor de secado en su costado norte; procede del pueblo de Escanlar de Hernes (Negueira de Muñiz, Galicia).



*“Agua de primavera,
llena esta panera”*

Sugerencia: Se recomienda el acceso a la cámara de almacenaje, donde se realiza el depósito de cereales para su conservación junto a otras producciones (frutas, legumbres, hortalizas, tubérculos, piezas de la matanza...) de la casería a la que se adscribe.



MOLINO DEL MUSEO ETNOGRÁFICO “PEPE EL FERREIRO”



En la sociedad rural tradicional la harina de cereal fue parte esencial del sustento alimenticio, con especial actividad de molienda en los meses de otoño en que ya se encuentra recogido el grano del cereal, como trigo y maíz, cebada, centeno... Entre las fórmulas de gestión de la molienda está la titularidad comunal de uso compartido; cuando implica pago, se recurre a la *maquila* o entrega de una parte de la harina; al dinero con importes a tanto la unidad de medida; incluso al trueque donde el cliente propicia el intercambio de productos.



Sugerencia: Observar la maquinaria de este molino construido en 1994, con tres pares diferentes de muelas. Especial interés presenta el banzao o cubo del agua que data del siglo XIX, cuya fuerza motriz produce el giro de rodeznos y muelas; así como el fole o pellejo de cordero en que se llevaba a cuestras la harina del molino en días de lluvia.



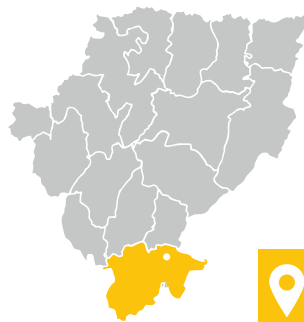
HORNO DEL MUSEO ETNOGRÁFICO “PEPE EL FERREIRO”



Fabricado en piedra de pizarra y arenisca, con su cámara interior de ladrillo, este horno integra sus funciones en la vivienda a través de la cocina. Resulta habitual encontrar junto al horno múltiples útiles domésticos como palas, escoba de ramas y la horqueta, para la limpieza del horno y la remoción de piezas de pan durante la cocción. La elaboración del pan de trigo, de escanda o de maíz ocurría cada una o dos semanas, y en vísperas de festejos o faenas que requerían de la participación de vecinos, a los que se convidaba con una copiosa comida.



Sugerencia: Dada la presencia de elementos de madera potencialmente inflamables, el horno cuenta con una visera de pizarra que frena el ascenso de las chispas hacia la parte alta de la estancia y con un cenicero para el depósito y apagado de brasas y cenizas.



HORNOS Y SÍMBOLOS EN ARGUL



El pueblo de Argul, con sus llamativas edificaciones de pizarra con asiento visible en la roca, presenta un plano abigarrado de callejuelas estrechas y túneles, de pasadizos y corredores en altura. Este pueblo de resonancias medievales cuenta con hórreos y paneras, al tiempo que hornos para cocción del pan que sobresalen de bodegas y casas. El vecindario relata la tradición del consumo de papas de maíz, mediante el hervido de esta harina con caldo o leche, luego consumidas con cuchara en cuencos de madera y remojadas en leche. Argul fue declarado Bien de Interés Cultural en el año 2004.



Sugerencia: Observar los símbolos y tallas en puertas que marcan el umbral de acceso al hogar, como protección de la familia y de sus pertenencias. La convivencia de cierres materiales de herrería y espirituales con el marcaje de símbolos trascendentes aspira a ejercer control sobre el más allá humano.



HÓRREOS Y HORNOS EN PELORDE



El pueblo de Pelorde ofrece muestras de etnografía vinculadas a la producción vinícola local que, junto con el cultivo de cereales y patatas, permite un aprovechamiento integral de los alimentos. La siembra de trigo, centeno y maíz, el cultivo de tubérculos, la recogida de castañas, las plantaciones de viñedos y el cuidado de colmenas se asociaban con hábitos alimentarios en que se combinan pan de trigo y de maíz, degustaciones de orujo matutino en las jornadas frías o la elaboración del *bolo* de maíz con embutido de cerdo. Tras su almacenaje en el hórreo, los alimentos se cocían según la tradición en hornos de leña.



Sugerencia: Observar la ubicación de los hornos de leña en el pueblo, sobresalientes de las paredes maestras de las viviendas y atizados desde el interior del hogar. Sus perfiles curvos, en ocasiones bajo emparrados, señalan la presencia de cámaras de planta semicircular y estructura abovedada, con cubierta de pizarra.



GRANEROS SINGULARES EN SANTESTEBA



Caminar por Santesteba permite adentrarse en un poblamiento abigarrado de calles empedradas y angostas, entre viviendas de piedras pizarrosas, parte de ellas con voladizos. Diversos cabazos atestiguan el pasado cultivo del maíz, de los que el ubicado a la entrada del pueblo ofrece paso bajo su cámara de secado; así mismo, varios hórreos presentan características constructivas integradas en este singular espacio construido. En torno al pueblo, por los caminos que salen desde su interior, se puede intuir la ubicación de las antiguas parcelas formando *senras*, tierras antaño labradas de centeno, mijo, escanda y maíz. Santesteba fue declarado Bien de Interés Cultural en el año 2014.



Sugerencia: Detenerse ante algunas de las singularidades constructivas, como el cabazo a dos aguas de Santesteba, construido hacia el año 1940. En su cámara de secado se almacenaban las espigas para su secado, tras el que se colocaban en huchas de madera para el desgrane mediante su golpeado con mazos de madera, de mayor rendimiento que de forma manual mediante la presión ejercida con los dedos.



CABAZOS EN LA PLAZA DE EILAO



Caminar por esta agrupación de cabazos nos permite contemplar su exquisita integración en el poblamiento del que forman parte como elementos adosados a las viviendas, con acceso directo desde éstas. Los materiales constructivos son comunes en *cabazos* y viviendas, cuyos niveles basales para almacenaje y estabulación de ganado, y un nivel superior que en ocasiones se utiliza también para almacenaje, dotados de ventanales para insolación y ventilación directa en su costal expuesto al mediodía y protegido del viento del norte.



Sugerencia: Parte de los cabazos incorporan en su estructura corredores bajo alero, junto a elementos decorativos simbólicos o trascendentes, tales como motivos florales esquemáticos y formas geométricas de posible significación astronómica para el bagaje cultural en que se enmarcan.



SINGULARIDADES CONSTRUCTIVAS EN CABAZOS Y HÓRREOS DE MERÓU



La vinculación de graneros con casonas de corte palaciego propicia soluciones constructivas singulares adaptadas a los edificios a los que se adscriben. Tales son, entre otras, la excepcional altura de los penales del cabazo que alcanza la techumbre de la vivienda inmediata que le sirve de acceso o los *pegollos* en forma de cono truncado de piedra de granito, de probable procedencia de la sierra de Penouta, en hórreos y paneras, algunas de ellas construidas a mediados del siglo XIX. El acceso entre graneros lo media un muro de piedra con arco de medio punto sobre el que discurre el pasadizo cubierto de acceso al cabazo, reminiscencia de antiguas edificaciones de la aristocracia rural.



Sugerencia: Se propone un itinerario pausado bajo algunos de estos cabazos, junto a los hórreos y paneras que muestran una amplia planta terrera, antiguo escenario de labores compartidas por los vecinos, como el deshojado y desgranado del maíz con el probable colofón del ritual: convite a la cena con baile a la anochecida.



AGRUPACIÓN DE HÓRREOS, CABAZOS Y PANERAS EN MIÑAGÓN



La coincidencia de hórreos, cabazos y hornos permite constatar la dependencia de su ubicación según sus funciones: secado en cabazos mediante disposiciones elevadas favorables a la acción de los vientos; almacenaje en hórreos y paneras de menor altura y de acceso cómodo desde la vivienda; y horno próximo a la misma. En el pueblo de Miñagón la treintena de graneros presenta así mismo diferentes características constructivas: hórreos sencillos unos y decorados con pinturas, adornos y balaustres otros; cabazos de madera con duelas a diferente altura, paneras con balconadas de diferentes longitudes y hornos en bodegas inmediatos al acceso principal de las viviendas.



Sugerencia: Se propone un recorrido a pie junto a los graneros, bajo algunos cabazos levantados sobre el camino, y la contemplación de detalles decorativos de cabazos, hórreos y paneras del lugar.



AGRUPACIÓN DE HÓRREOS, CABAZOS Y PANERAS EN TRELLES



La panera incrementa su presencia en el noroccidente asturiano con el cultivo del maíz, de especial manera en lugares próximos al mar y tramos bajos de los valles. En el pueblo de Trelles, a poniente del Navia, se encuentran algunas de las paneras con soluciones constructivas con gran semejanza a las de viviendas y alpendes que integran la explotación agraria. Así, del roquedo silíceo próximo (pizarra, cuarcita...) se asienta la base y se culmina la cubierta, mientras del arbolado atlántico autóctono (roble, castaño...) se obtienen las vigas, colondras, liños, pontones y cangos, entre otros elementos para su construcción.



Sugerencia: Se sugiere un paso a pie por las calles de Trelles, donde la proximidad de las viviendas, graneros y hornos muestran una atractiva semblanza de un modo de vida tradicional y sostenible, gracias a la producción, elaboración y consumo de productos locales.



AGRUPACIÓN DE HÓRREOS Y PANERAS EN ONETA



Las características constructivas de la veintena de paneras de Oneta incorporan elementos externos, tipo corredor sustentados en las vigas maestras o *trabes*. Con orientación al mediodía se disponen los corredores para el secado de productos al sol, al tiempo que al resguardo de las inclemencias meteorológicas bajo el alero. Bajo la cámara de almacenaje, enmarcada por los pies o *pegollos* del granero, con frecuencia fusiformes de mampostería, se ubica una amplia cámara terrera de usos múltiples. Las líneas cumbreiras muestran diferentes soluciones constructivas y decorativas, como ligeras tejas curvas o pizarras encajadas.



Sugerencia: Se recomienda un paseo por la ruta de las Cascadas de Oneta desde el centro del pueblo, por las tierras de labor, estacionalmente de maizales, hasta los molinos harineros, cuyas muelas impulsaban antaño las aguas del río allí canalizadas.



MOLINOS Y CANALES DE REPRESA EN ONETA



La pista que atraviesa las tierras de labor del pueblo de Oneta lleva a los molinos próximos a las Cascadas. Entre ambos molinos se aprovecha el antiguo curso de agua o *banzado*, labrado sobre el filo del escarpe rocoso y cerrado con un muro de cantería con encajes de esclusas. Ambos ingenios hidráulicos conservan parte de la maquinaria de molienda. Las labores de molienda, como es habitual en la tradición oral de los lugares con molinos, se conservan y cuentan anécdotas del quehacer molinero, de coincidencias intencionadas de pretendientes, dobles sentidos de expresiones y sugerencias de un siempre vivo imaginario colectivo.



Sugerencia: Se propone la visita de los edificios de molienda y del entorno, caracterizado por formaciones arbóreas autóctonas en entorno de elevada calidad medioambiental, motivos de su declaración como Monumento Natural en el año 2001.



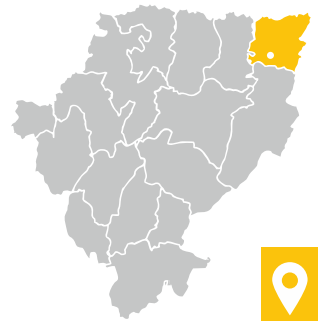
AGRUPACIÓN DE HÓRREOS, CABAZOS Y PANERAS EN ANLEO



La veintena de graneros de almacenaje y de secado de Anleo muestra en ocasiones originales funcionalidades y soluciones constructivas. Entre ellas, la presencia de cabazos mixtos con espacios de secado mediante ventilación de troneras y duelas junto a las de almacenaje mediante costales cerrados; soportes externos añadidos a los hórreos de los *trabes* al alero de la cubierta para secado de diversas producciones; hórreos de reducidas dimensiones en espacios ajardinados; así como paneras habilitadas como sencillas viviendas en épocas de la contienda civil.



Sugerencia: Se sugiere detenerse ante algunas de las réplicas de graneros en la comarca, con varias docenas de unidades. Símbolo identitario local, estas pequeñas recreaciones inmediatas a las viviendas con frecuencia reproducen antiguos ejemplares.



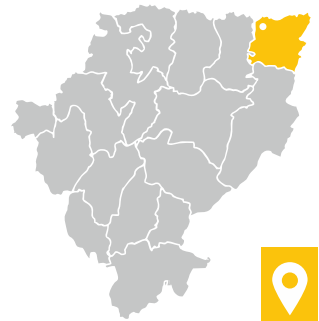
HÓRREO EN EL BARRIO DE LAS OLGAS



Transportado previo desmontaje desde la parroquia de Serín, en el concejo de Gijón, presenta corredor perimetral de secado para las riestras de maíz. Bajo su cámara se forma un habitáculo para resguardo de diversos útiles como el carro o el arado y para acopios de leña, lugar donde se hacían trabajos de deshoje de las espigas de maíz o esfoyón bajo una antigua forma de colaboración vecinal, por la cual la casa invitaba a quienes ayudaban. Ubicado en el barrio de Las Olgas, sustituida la cubierta inicial de teja por una de pizarra, constituye uno de los elementos destacados del patrimonio cultural en la villa de Navia.



Sugerencia: Se propone la subida por la escalera de piedra hasta al corredor, observando el cuidado diseño de la baranda que recuerda las de una vivienda del medio rural, la altura de la puerta de entrada a la cámara y el hermetismo logrado con las colondras para la función de almacenaje.



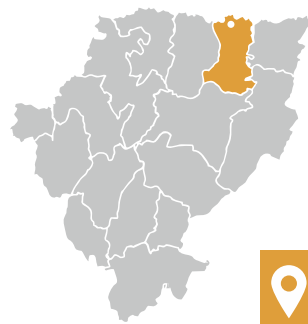
AGRUPACIÓN DE CABAZOS DE LLOZA



La presencia del cabazo como granero de secado en la marina occidental asturiana tiene reflejo en pueblos de tradición agraria de la rasa costera. Las viviendas se ubican próximas al término agrario y los graneros las acompañan orientados de forma apropiada para el buen secado del maíz, como importante ingrediente culinario. Con la especialización lechera se reducirían los cultivos de maíz panificable (maíz del país), mientras las parcelas acogen nuevas variedades forrajeras.



Sugerencia: Un paseo por el pueblo de Lloza nos ofrece una veintena de cabazos, con frecuencia integrados en el cierre perimetral de la vivienda, con iguales geometrías rectangulares, diferenciables entre sí por su orientación, materiales, recubrimientos de muros y ornamentos.



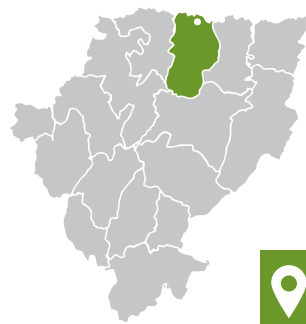
CABAZO CON PALOMAR EN AS QUINTAS



Anexo a la vivienda, se trata de un cabazo de mampostería de tres niveles, cada uno con funciones diferenciadas: un nivel basal cerrado en piedra como espacio de almacenaje, un nivel intermedio constituido por la cámara de secado con tres hileras de troneras en laterales y penales, así como un palomar de fábrica en la bajocubierta. Su cámara queda protegida por un *tornarratos* perimetral en voladizo por su base que impide la entrada a roedores, mientras el alero de la cubierta evita la lluvia directa sobre los paramentos.



Sugerencia: Podremos observar detalles interesantes como el efecto visual del alineamiento de troneras, con una menos en la hilada intermedia, y el efecto dinámico que generan, así como la presencia del palomar en reminiscencia del ancestral envío de mensajes mediante aves.



HORNO CON POZO EN AS QUINTAS



Horno integrado en la bodega frente a la vivienda, en dependencias que permiten el almacenamiento de leña que servirá como combustible, útiles de trabajo para limpieza de su cámara interna y movimiento de las piezas durante la cocción, además de maseras para reposo de la harina y su amasado. El pozo inmediato aporta el agua necesaria y la masa madre el fermento que suaviza el amasado, con frecuencia de harina de maíz. La cocción del pan semanal o quincenal apenas ocasionaría pérdidas de la textura y sabor iniciales.



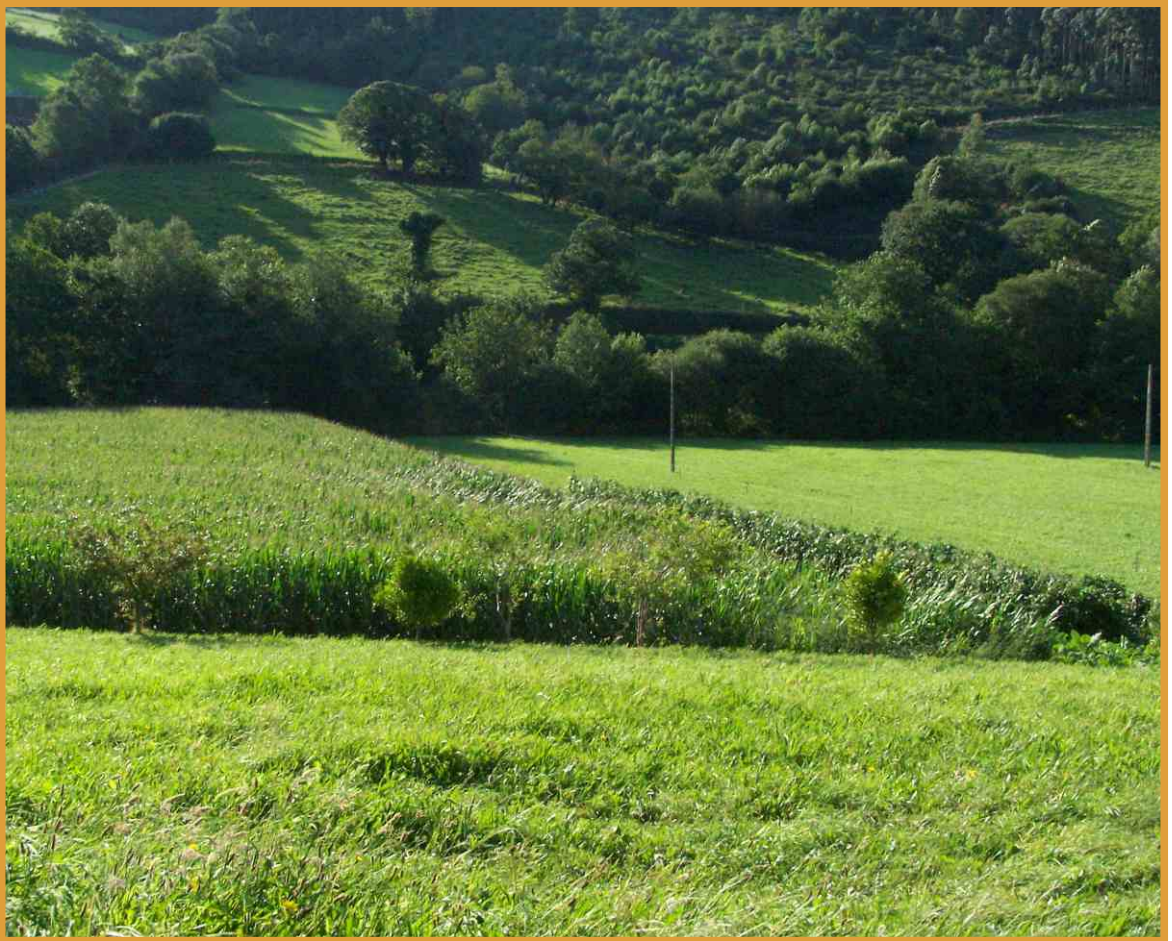
Sugerencia: Observar la fábrica de mampostería con mortero, boca con marcaciones de piedra granítica y solera en resalte para la retirada de piezas de pan y repostería; su cámara interior abovedada y de ladrillo refractario permite la retención del calor.



Tierra del Maíz



Galería



Galería



*“Nada más presumido
que un fuelle lleno de molienda”*



Tierra del Maíz

ACCEDER A NUESTRO MAPA VIRTUAL ➔



GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE CULTURA,
POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y TURISMO



GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE MEDIO RURAL
Y COHESIÓN TERRITORIAL

Colaboración:

Ecomuseo del Pan de Vilanova

Museo Etnográfico de Grandas de Salime “Pepe el Ferreiro”

Subvención:

Consejería de Cultura, Política Lingüística y Turismo

Consejería de Medio Rural y Cohesión Territorial