

Itinerario Etnográfico
del Noroccidente d' Asturias

Catálogo

Terra del Meiz





¿Sabes qué relación
tein col meiz?
Cabazo, Horro, Panera,
Molín, Forno...
Descúbrello
aquí



A TERRA DEL MEIZ



Dos múltiples elementos del paisaxe vinculaos al cultivo y aproveitamento del meiz prestaremos especial atención a tres d'elos: graneros, molíos y fornos.

Testigos da importancia d'este cereal na nosa alimentación tradicional, foron construidos a partir dos materiais obtidos del entorno, qu'á súa vez reflexan as características dominantes del medio natural, como el tipo de rocas ou as formacióis vexetales. As características medioambientales dos lugares nos que s'atopan motivan funcióis y formas constructivas singulares d'incalculable valía cultural.

Dao el elevao número d'estas construccióis da comarca, de seguido suxerimos dalgúas das muitas visitas posibles, destacables polas unidades concernidas, as súas singularidades constructivas ou a facilidade da visita, qu'esperamos resulten del sou agrado.

Graneros

En torno a mil graneros de secao (cabazos) y outros mil graneros d'almacenaxe (horros y paneras) atópanse na comarca del noroccidente asturiano. Tanto as súas estruturas como as formas constructivas, ubicacióis y funcióis responden en búa medida a un saber ancestral d'aproveitamento das coyetas.

Os **cabazos** son graneros de secao preferente del meiz, xunta outros productos alimenticios en menor medida. A incorporación d'este cereal como un novo cultivo a empezos del siglo XVII motiva qu'el cabazo consolide as súas funcióis de secao. Col tempo habería innovacióis constructivas, como el adelgazamento nos sous muros y laxas da cuberta, y a construcción d'un mayor número de graneros.



Os **horros** son graneros d'almacenaxe dotaos d'úa ancestral función de conservación das coyetas que, cúa chegada del meiz, experimentarían innovacióis nas súas formas y dimensióis orixinales, sendo a **panera** un reflexo evidente da súa maior cabida. Xunto á conservación d'alimentos propia del horro y a panera, a súa estrutura de madeira con encaxes otórgaye un carácter moble, y cumple tamén funcióis de carácter social como espacio de descanso y recoyemento, al tempo que de salvaguarda d'obxetos d'elevao valor simbólico.

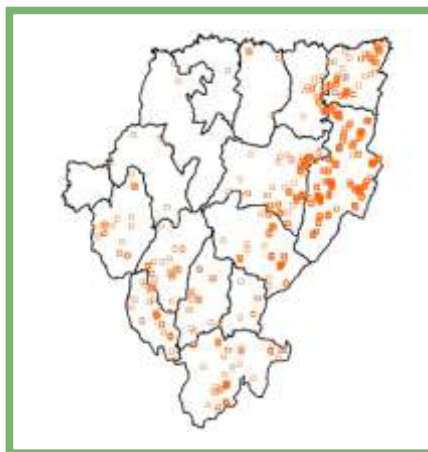


Bosquexo de localizacióis de graneros

Cabazos



Horros y Paneras



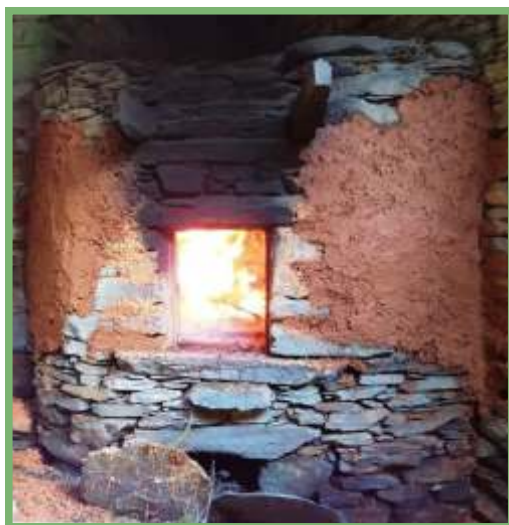
Molíos



Os **molíos** constituyen inxenios hidráulicos de molenda de cereales, frecuentes nas proximidades de ríos y regueiros d'augua dulce (molíos de río) y ocasionales en lugares costeiros d'auguas tranquilas suxetos a os efectos das mareas (molíos de marea). As correntes permanentes d'auguas fluviales dos ríos y os rítmicos desniveles na altura da lámina d'augua provocada polas mareas nas ensenadas aportarán a forza motriz pra os sous mecanismos de molenda, suxeta dende tempo inmemorial a peculiares fórmulas de xestión. A tradición oral dáyes a estos inxenios hidráulicos un papel destacable na relación social, escenario d'encontros nos qu'el afectividá aporta el telón de fondo ás estancias neste inxenio productivo.

Fornos

Os **fornos** de leña conservan na actualidá formas y materiais constructivos que recordan os usos primitivos del lume na elaboración d'alimentos. Construidos con pedra os sous muros, cúpulas y chaminías, atópanse achegaos ás bodegas y casas, con un almacén del combustible vexetal nas súas inmediacións. Son usaos na tresformación da farina del cereal, antias convertida en masa, en diversos productos da gastronomía. El sou decisivo papel na alimentación failo parte inseparable da cocía, lugar de pautas alimentarias tradicionais y d'úa cuidada relación familiar.



- 1. Entrada á terra del meiz en Tapia (Tapia)
- 2. Palacio de Cancio – Donlebún (Casarego, Tapia)
- 3. Cabazos na enseada da Lieira (Castropol)
- 4. Molín de Marea das Acías (Castropol)
- 5. Muelles, rampas y embarcaderos na Veiga (A Veiga)
- 6. Cabazos d'Abres (A Veiga)
- 7. Torre da Rula en Salcido (San Tiso d'Abres)
- 8. Cabazos do Chao (San Tiso d'Abres)
- 9. Ubicación de graneros en núcleos urbanos (Taramundi)
- 10. Conxunto de molíos do Mazonovo (Taramundi)
- 11. Horro dos Teixóis (Taramundi)
- 12. Cabazos dos Teixóis (Taramundi)
- 13. Molín dos Teixóis (Taramundi)
- 14. Horro del “Ecomuseo del Pan” en Santa Eufemia (Vilanova - Ozcós)
- 15. Molín del “Ecomuseo del Pan” en Santa Eufemia (Vilanova - Ozcós)
- 16. Fornos del “Ecomuseo del Pan” en Santa Eufemia (Vilanova - Ozcós)
- 17. Horro ante el Monasterio (Vilanova - Ozcós)
- 18. Horro na Casa dos Guzmanes da Veiga (Samartín – Ozcós)
- 19. Horro de Casa Curón (Samartín - Ozcós)
- 20. Horro del núcleo (Santalla - Ozcós)

- 21. Horro da Casa Natal del Marqués de Sargadelos (Santalla - Ozcos)
- 22. Horro del Parque del Toural (Grandas)
- 23. Cabazo del Museo Etnográfico “Pepe el Ferreiro” (Grandas)
- 24. Horro del Museo Etnográfico “Pepe el Ferreiro” (Grandas)
- 25. Panera del Museo Etnográfico “Pepe el Ferreiro” (Grandas)
- 26. Molín del Museo Etnográfico “Pepe el Ferreiro” (Grandas)
- 27. Forno del Museo Etnográfico “Pepe el Ferreiro” (Grandas)
- 28. Fornos y símbolos en Argul (Pezós)
- 29. Horros y fornos en Pelorde (Pezós)
- 30. Graneros singulares en Santesteba (Eilao)
- 31. Cabazos na Plaza d'Eilao (Eilao)
- 32. Singularidades constructivas en cabazos y horros de Meróu (Bual)
- 33. Agrupación d'horros, cabazos y paneras en Miñagón (Bual)
- 34. Agrupación d'horros, cabazos y paneras en Trelles (Cuaña)
- 35. Agrupación d'horros y paneras en Oneta (Villayón)
- 36. Molíos y canales de represa en Oneta (Villayón)
- 37. Agrupación d'horros, cabazos y paneras en Anleo (Navia)
- 38. Horro nel barrio de Las Olgas (Navia)
- 39. Agrupación de cabazos de Lloza (Cuaña)
- 40. Cabazo con palombar nas Quintas (A Caridá - El Franco)
- 41. Forno con pozo nas Quintas (A Caridá - El Franco)

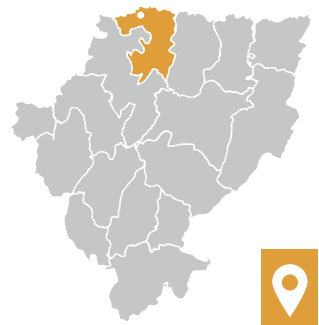
ENTRADA Á TERRA DEL MEIZ EN TAPIA



Empezamos el itinerario pola Terra del Meiz nel equipamento museográfico y casa de cultura del Conceyo de Tapia, cuyo contido contempla abondas referencias pra interpretar os efectos da chegada d'este cereal dende América y el sou impacto na economía y tradicións locais. Entre outros efectos, nun primeiro momento en Asturias y Galicia, ampliáanse os graneros que xa había ou fáinse de nova pranta; medra a frecuencia das molendas coa construción de molíos; enriquecése a produción alimentaria con novos produtos culinarios; y constátase úa apreciable miyora na calidá de vida.



Suxerencia: Réplica del arca de cedro na que chegaría el primeiro “Maíz de Indias” nel ano 1605 acompañao d'instruccións pral sou cultivo, el que permitiría a prantación d'este cereal precolombino nas inmediacións del Palacio de Casarego.



PALACIO DE CANCIO-DONLEBÚN



Despóis de que fora nombrado en tempos de Felipe II como Gobernador y capitán xeneral da Florida y el sou regreso a España, Gonzalo Méndez de Cancio treiría consigo dúas arcas con semente del meiz d'ultramar. A prantación d'este cereal nas terras da súa casa natal na primeira década del siglo XVII, primeira del noroeste peninsular y úa das primeiras d'Europa, complementaríase as que xa se fían de trigo y cebada. Esta novedá agraria terá efectos nel pago de rentas que pasan a ferse con este grao, el aumento da poboación, a roturación de novas terras, a construción de graneros, molíos y fornos, a consolidación das familias que dispóin de terras y el aparición de novos xeitos de relación social.



Suxerencia: Recorrer a “Ruta del Maíz”, entre a localidá de Tapia y as inmediacións del Palacio de Cancio-Donlebún, hasta atravesar el Área Recreativa da Encontrela pasando xunta as terras nas que se prantóu el primeiro meiz trido d'América.



CABAZOS NA ENSENADA DA LIEIRA



Aliniaos a us vinte metros da línea da pleamar na ensenada, os cabazos da Lieira oriéntanse atravesaos á dinámica xeneral atmosférica SO y NE, y ás correntes térmicas locais. A súa cuidada orientación permite pasar al través das súas rendixas ás diferentes correntes d'aire que produce a insolación na terra frente al efecto refrescante del mar: en horario de mañá el aire vai da ensenada pra terra pol mayor calentamento diurno da terra; en horario nocturno da terra hacia a ensenada por esfrecer máis á tardía. Son dous dos graneros máis achegaos á línea costeira comarcal.



Suxerencia: Reparar nos aspectos constructivos característicos, asomeñaos a os das casas ás que tan vinculaos, con alineacións de pedras ou cantos rodados dos pedreiros marinos del lugar, en fileira porriba del augüeiro como suxeción ante a forza dos ventos.



MOLÍN DE MAREA DAS ACÍAS



Ubicao nel tramo baxo del Eo, el Molín de marea das Acías utiliza a forza motriz derivada dos cambios de nivel del augua durante as mareas. El dique de contención, feito en pedra, regula el paso del augua gracias á comporta que la retén durante a baxamar a mayor altura qu'a marea. Esta diferencia d'altura entre as láminas d'augua motiva a súa salida a presión por seis bocas baxo el edificio da molenda, dotadas de rodeznos y pares de molas sobre elos. Neste molín fégose a molenda d'abondos cereales (meiz, trigo, centén...) durante os anos nos que se mantuvo activo.



Suxerencia: Posible observación durante a baxamar na que resultan visibles os muros del edificio da molenda, qu'albergóu as molas y unde a farina se valeiraba en sacos pral acarrexo del caballo ou en embarcacións de ribeira.



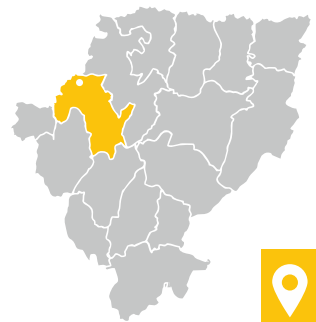
MUELLES, RAMPAS Y EMBARCADEIROS



Os tramos navegables del Eo acoyeron durante el siglo XIX y empezos del XX un apreciable tráfico mercante de productos manufacturaos y de materias primas, relacionaos coa labranza de cereales y de xeito específico col meiz. Nos portos entre os ríos Navia y Eo, dos que forman parte os de Castropol y A Veiga, durante el siglo XIX desembarcábanse pedras de molín de búa resistencia prá molenda de cereales en inxenios hidráulicos da comarca, al tempo que s'embarcaba meiz en grao prá súa venta en diferentes destinos foráneos.



Suxerencia: *Pasiar pola veira dos ríos Suarón y Muxardín al sou paso pola vila da Veiga, unde os accesos pra pasaxeiros y prá descarga de mercancías al través de rampas y escalóis reflexan a importancia del tráfico mercantil del Eo na economía comarcal d'entre siglos.*



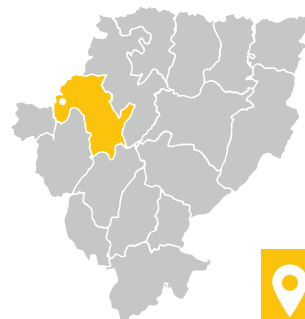
CABAZOS D'ABRES



A colocación d'estos graneros ta condicionada pola mayor exposición a os ventos dominantes locais mediante úa disposición traveseira a éstos, a comodidá pra recoyer el grao dende a propia casa y el cuidao del grao en tempos d'escasez. A ubicación del cabazo respecto á casa debe evitar zonas de solombra sobre ésta, al tempo que permitir a natural ventilación del granero. Asina mesmo, a miudo tein úa doble funcionalidá, de secao y d'almacenaxe d'outras produccióis como a coyeta das patacas ou as pezas da matanza.



Suxerencia: *Propónse reparar na altura á que s'atopan as cámaras de secao dos cabazos en Abres, cuya cámara inferior elevada sirve como bodega de varios productos alimenticios ou almacén pra útiles de trabayo. A feitura y colga das restras faise a partir d'un cable de suxección al redor del que se prenden as espigas col entrelazao das súas foyas.*



TORRE DA RULA EN SALCIDO



A Casa y Torre da Rula compóin en San Tiso d'Abres un lugar de características singulares. Ubicao na cota superior del poblo de Salcido y poseedor d'úa amplia conca visual, el conxunto da casa, torre y espacio de mayao del cereal ou aira supóin úa antiga unidá de produccón agraria y de xestión del precio dos cereales. Á Torre da Rula, edificio de mamposteiría, de pranta cuadrada con dúas alturas, cuberta a cuatro auguas y un único vértice ou curumelo que recorda al d'un horro, a tradición oral otórgaye úa pasada función xestora. El término “rula” trasládanos a úa relación social participativa, de puxas polo cereal, sin referencias comparables nel medio rural asturiano. A tradición oral tamén nos aporta col arcuño y a súa etnografía a contidos d'úa acordanza antiga, suxerente y distintiva.



Suxerencia: *Propónse a observación lateral da Torre da Rula, frente á que s'encontra úa pequena explanada antias recuberta de louxas de pizarra pral mayao del cereal; repárese nel augüeiro recortao pra reducir el empuxe dos ventos, a proximidá da cuberta a os vanos y a falta da chaminía, acorde coa atribuida funcionalidá mercantil.*



CABAZOS NO CHAO



El cabazo como granero de secao y curación del meiz supón un elemento constructivo relevante pral modo de vida agrario tradicional. As características constructivas como a pranta rectangular, os pés de pedra, a cámara de secao erguida respecto al tarrén y peches con trabías que permiten el aireación del sou interior son constantes nel ámbito comarcal, como por exemplo nel núcleo urbano y poblos de San Tiso d'Abres. A súa orientación atravesada respecto a os ventos dominantes del vale afianza a súa función de secao, en especial del meiz cuyas espigas se colocan soltas, ademáis de patacas y pezas da matanza.



Suxerencia: *Propónse pasar por distintas localizacióis de San Tiso nas que se mantén el cultivo del meiz, en terras coa variedá del país pral consumo da xente y a híbrida pral proveto agropecuario, cuyas restras preparadas pral sou secao anticipan nos alpendes úa rica gastronomía tradicional.*



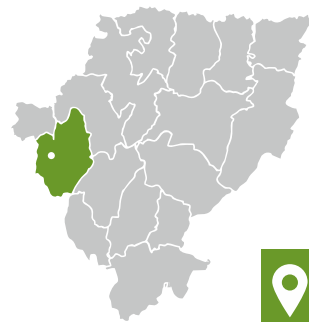
UBICACIÓN DE GRANEROS EN NÚCLEOS URBANOS



Os horros y cabazos poden tar ubicaos en núcleos urbanos mantendo as súas funcións d'almacenaxe y secao como as prestadas nel medio agrario, con orientacións favorables á solana y al empuxe dos ventos dominantes. Asina mesmo, resulta frecuente el aproveitamento de todos os elementos constructivos, incluidos pegollos ou pés, nos casos de desmontaxe y traslao dos horros. Este sería el caso del horro da casa Solleiro, transportao a Taramundi nos empezos del siglo XXI dende el poble de Conforto (A Pontenova, Galicia). A presencia de restras de meiz nel corredor aberto a poñente facilita el sou secao, igual función qu'a del cabazo vecín ubicao a vinte metros de distancia, a levante da casa.



Suxerencia: Observar el enfilao del lateral con peche de trabías del horro al suroeste, pra recepción dos ventos dominantes del vendaval; semexante orientación ten a sección con trabas del horro pral secao del cereal, asomando del sou interior as restras de meiz.



CONXUNTO DE MOLÍOS DO MAZONOVO



Os molíos hidráulicos de río son inxenios feitos con pedra, madeira y metal, fruto del aproveitamento dos recursos del entorno cercano. Dos cursos fluviales derívanse canales d'augua de mui pouca pendente hacia a nave da molenda, unde el augua remansada aporta a forza motriz pral empuxe dos dispositivos y a rotación das molas. Feitas de pedra resistente (granito, arenisca, pedra ferrial...) reciben un preciso rayao y picao pra úa miyor trituración del grao; un mecanismo final de cribao permite separar a farina (interior del grao) y el salvao (corteza). Mazonovo amostra por sendas márxenes del río Cabreira un amplo conxunto de molíos y inxenios complementarios da molenda.



Suxerencia: *Practicar a molenda manual y mecánica nel conxunto etnográfico, con diferentes técnicas y tipos de molas pra distintos tipos de cereales (trigo, centén, avena, meiz); úa didáctica ben elaborada favorece el proveto d'esta actividá.*



HORRO DOS TEIXÓIS



Achegámonos agora a un conxunto etnográfico d'elevada orixinalidá pola súa estética en sintonía col medio natural y pola súa funcionalidá que busca a suficiencia productiva. Sirva d'exemplo el horro cuya cámara de madeira combina funcións d'almacenaxe y de secao, el sou curume de madeira con cuberta de louxas de pizarra desiguales; este tipo de cuberta é el máis común na comarca, se ben nas áreas de montaña hai horros con cuberta vexetal. Úa característica destacable d'estos graneros son os pés de pedra ou de madeira (pegollos) que tein mao d'elos, sobre os que descansan as vigas mestras (trabes) que soportan a cámara, coas auguadas que converxen nun mesmo vértice ou curumelo. El Conxunto Etnográfico Os Teixóis foi declarao “Bien de Interés Cultural” nel ano 2005.



Suxerencia: Observar el tipo mixto dos pés de sustentación, dous de mamposteiría al sou frente y os cinco restantes de madeira, relacionao con un antigo y pequeno axuste na súa ubicación hacia os pés de mamposteiría. A cámara presenta al mediodía un peche con trabías prá ventilación interior; el resto da cámara presenta un peche de colondras cuyo hermetismo dá lugar a un área estanca d'almacenaxe.



CABAZOS DOS TEIXÓIS



El cabazo é parte esencial del caseirío como unidá d'explotación agraria, a miudo ubicaoo xunta a casa, dada a súa importancia na economía tradicional. A súa cámara de secao ta exposta á ventilación al través de trabías de madeira ou incluso con corredor pra úa miyor exposición á solana. Asina, obsérvanse cámaras abertas con corredor y a ubicación da escaleira d'acceso nel sou frente, deixando el vano del penal máis achegao á vivienda pra iluminación y ventilación, mentres el outro penal pode albergar úa sección pechada d'almacenaxe.

*“El meiz, por San Marcos,
nin nacido nin nel saco;
y por San Isidro,
nin nel saco, nin nacido”*



Suxerencia: Observación da notable altura del cabazo al norte del conxunto etnográfico, motivada pola necesaria separación da cámara das fontes d'humedá y a busca da miyor iluminación pral secao del meiz coa súa orientación á solana..



MOLÍN DOS TEIXÓIS



Situao nel río das Mestas, el molín foi de gran importancia prá molenda local dos cereales. A pertencencia del inxenio a varios acompañábase d'úa xestión dos vecíos mediante quendas ou *calendas*, denominación d'orixen romano referida al primeiro día de cada mes luar. Este sistema de molendas establece frecuencias d'uso durante determinaos períodos de tempo conforme á cantidá de cereal dispoñible por cada propietario, cada ún según os días asignaos en riguroso orden y asumindo, asina mesmo, tarefas de conservación del molín y da presa d'augua.



Suxerencia: Observación del proceso da molenda, na qu'os mecanismos s'encoutran sobre a sala inferior ou inferno qu'acoye os sistemas hidráulicos inductores da rotación da mola ubicada na sala superior ou de molenda. Asina mesmo, a diferenciación dos produtos lograos: farina y salvaq qu'acó se tein mezcraos.



HORRO DEL “ECOMUSEO DEL PAN” EN SANTA EUFEMIA



A tradicional función d'almacenaxe propia dos horros, con frecuencia en arcóis nos que se guarda el grao nel interior da cámara, iráse complementando coa incorporación d'estructuras al lao de fora pral secao de cereales. Asina, el meiz incorporaráse en estruturas exteriores laterales como os corredores, soportaos nas vigas principais ou trabes y al aveiro baxo el augüeiro da cuberta. Os corredores presentan úa exposición preferente á solana, cuya presenza iráse consolidando hasta el aparición das paneras, maiores nas súas dimensións y na súa capacidá d'almacenaxe.



Suxerencia: Pódese indagar nas tarefas del ciclo del pan como a sema, a sega, a recoyida, el mayao, a molenda, el amasao, a coción y el consumo del cereal; asina mesmo, el horro contén os arcóis pra guardar el cereal durante el secao.



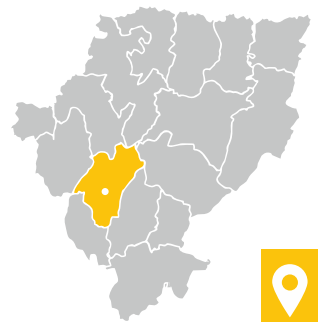
MOLÍN DEL “ECOMUSEO DEL PAN” EN SANTA EUFEMIA



A posición del molín de río de Santa Eufemia responde al patrón de poñelo al pé del curso fluvial, coa presa d'augua ou banzao en posición elevada respecto á maquinaria da molenda y al inferno del molín qu'acoye el rodezno ou polea de rotación da mola ubicada na posición inferior. Frente a este patrón constructivo habitual, el curso d'augua presenta aquí úa singularidá como é el discurrir en sentido Sur, de forma contraria al Cantábrico, propio dos afluentes del Navia al sou paso polos Ozcos.



Suxerencia: Observar el guapo y elegante mecanismo da molenda, como a muxega prá descarga del grao de meiz; a cadeya ou canal que verte grao nel par de molas; y el brandeiro pral depósito da farina y el salvao; esta maquinaria responde a úa dilatada y precisa tradición artesanal.



FORNOS DEL “ECOMUSEO DEL PAN” EN SANTA EUFEMIA



En áreas de montaña cultívanse varios cereales prá alimentación da xente, como el trigo, el centén, a escanda y el meiz, este último en menor medida qu'os restantes, en contraste col área da marina. El meiz, úa vez tostadas as espigas y molido el grao, amásase a farina con masa madre ou formento d'anteriores preparacióis, coa posible combinación de farina de varios cereales. Despóis da cocción, as pezas presentan diferentes formas y dimensióis, como as fogazas de bon tamaño y os bolos máis pequenos; asina mesmo, a farina pódese cocer en leite ou caldo pra fer papas, típicas nas cías d'outono y inverno.



Sugerencia: Visitar a cocía del Ecomuseo y dependencias vinculadas á cocía: xeito d'encendido, botar a leña, útiles na coción del pan, a saca das pezas y as costumes nel sou consumo; asina mesmo, as unidades de capacidade (tego, neto, medida) pra cuantificar el grao de cereal.



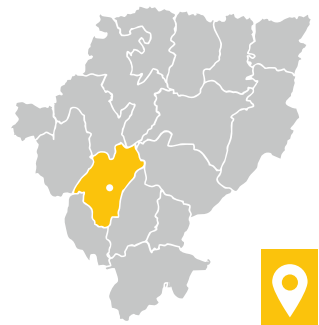
HORRO ANTE EL MONASTERIO



Os horros son os graneros máis abundantes na comarca pral almacenaxe de cereales, feitos de madeira al igual qu'as paneras. Dada a súa antiga tradición constructiva, anteriores á chegada del meiz al occidente d'Asturias a empezos del siglo XVII, será nas áreas de montaña unde acoya úa variedá de cereales, nos qu'el meiz ten un lugar secundario nas coyetas, en parte motivao polas alteracióis térmicas día-noite da mayor altitú y distancia dos efectos atemperantes del mar. Nun faltan na tradición oral referencias identitarias derivadas del consumo del meiz, como el chamar “maicegos” a os habitantes da marina.



Suxerencia: *Contemprar el horro dende as súas proximidades pr'apreciar lo costo das súas aguadas respecto a os horros costeiros, resultao d'úa adaptación ás condicióis climáticas como as nevadas a úa altitú de media montaña; a cuberta del horro de Vilanova atópase a us 650 metros d'altitú.*



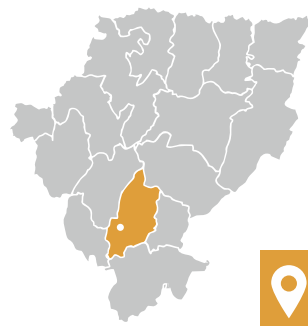
HORRO NA CASA DOS GUZMANES DA VEIGA



Este notable horro en Samartín exemplifica ben el peche hermético da cámara d'almacenaxe, idóneo pra un prolongao depósito de produtos, de carácter estacional ús (cereales, patacas, legumes...) y de carácter permanente outros (enseres, recordos...). A súa porta presenta a elevación necesaria pral aislamiento d'animales (ratos, cais...) al tempo que simboliza un umbral ou tránsito dende fora al lugar que nutre á unidá familiar. A posición del horro nel medio del recinto amurao d'este palacio rural expresaba úa asignación de relevancia, en sentido figurao como espacio unde se “rinde culto” a esencias clave prá vida, núa cadía inmemorial de xeneracióis.



Suxerencia: Observar as aberturas que garantizan el paso preciso y necesario d'aire na cámara d'almacenaxe; nos costales del horro fainse aberturas pral aireación interna da cámara, como simples furaos ou con celosías trabayadas, cuyo efecto pódese reforzar col apertura da porta pequena ou portelo que sirve d'entrada.



HORRO DE CASA CURÓN



A ubicación dos horros asóciase á casa dada a súa función d'almacenaxe, sin necesidá de lugares apartaos y elevaos como os graneros de secao del meiz, como dispensa inmediata y principal da vivienda; por este motivo érguense por costume nel patio da casa, na súa parte delantreira y a pouca distancia d'ésta. Consérvanse varios exemplares d'horros con cuberta de paya de centén como el de Casa Curón; a dobre cuberta de pizarra y centén reduce el sou cuidao y facilita a súa conservación. A presenza de restras de meiz nas paredes cumple funcióis de secao y representa a conservación alimentaria.



Suxerencia: Observar con detalle a cuberta de paya de centén del horro, cuyo proceso de cubrición requer de cordas d'esa paya ou bringas retorcidas y dispostas en paralelo con pouca separación entre sí; resultan d'interés os aperos da labranza colocaos baxo a cámara del horro, en especial el carro del país.



HORRO DEL NÚCLEO



A presenza d'horros en núcleos capitales de conceyo expresan as muitas funcións d'estos núcleos de población. Aquí, os espacios destinaos a servizos administrativos (Conceyo, servizo de saúde...) a empresas de diferentes sectores productivos (hosteleiría, artesanía, servizos...) e as ancestrais funcións agrarias (producción, almacenaxe...) intégranse nos planos funcional e estético. As terras para o cultivo de cereais (centeo, trigo, cebada, millo) dispóñense auguás abaixo en parcelas menos costosas, aproveitando con maior intensidade as superficies máis nos fondos da veiga.



Suxerencia: Comprobar, dende o furo da porta aberta do horro, o soporte interior da súa cuberta, aspecto definitorio do horro, cuxos soportes van parar a un único vértice central culminante; mentres na panera van parar a dous vértices máis ou menos distantes axugados por unha liña cumbreira.



HORRO DA CASA NATAL DEL MARQUÉS DE SARGADELOS



Nos horros, el meiz secábase en estruturas fora da súa cámara de secoo y almacenábase nel sou interior úa vez seco, dada a estanqueidá da cámara al nun presentar circulación d'aire nel sou interior. A solución pral secoo interior na cámara sería deixar abertos durante un tempo portelos y ventanales removendo el grao a miúdo. El sito d'estos graneros en ocasións resulta mui cercano á casa ou como parte central del patio condo este s'atopa amurao.



“Condo en xeneiro oigas tronar, medra el horro y el payar”

Suxerencia: *Contemplan as muitas funcións del horro, reflexadas nel secoo del meiz colgao fora, al tempo que baxo a cámara se dispóin aperos tradicionais, como el carro del país, movido por úa parexa de vacuno (vacas ou bois) imprescindible nel acarrexo das coyetas de meiz dende as terras de labor hasta as inmediacións da casa.*



HORRO DEL PARQUE DEL TOURAL



Considerao un ben de carácter mobile pola súa fábrica que permite el sou montaxe y desmontaxe integral, el horro presta como uso principal el almacenamento de frutos y coyetas xunto a funcións de carácter social, como lugar de descanso ou de relicario pra obxetos familiares. A finales dos anos 70 del siglo XX el actual horro del parque chegou desmontao a Grandas dende el pobo grandalés de Tresmonte da Buliqueira, lugar unde albergóu cereales panificables ademáis de frutas, hortalizas y pezas da matanza en fase de curación. Coa súa instalación nel parque público de Grandas, tamén conocido como Príncipe d'Asturias, dotóuse d'úa función simbólica como emblema del patrimonio cultural.



Suxerencia: *Pasiar baxo este horro pa tocar os sous seis pés de sustentación, as sólidas trabes ou vigas mestras da cámara d'almacenaxe y as louxas de pizarra que frenan el paso a os ratos. Al subir a escaleira que leva á cámara veremos de cerca os liños ou vigas que tein mao da cuberta coas súas cuatro auguas coincidentes nel pináculo culminante.*



CABAZO DEL MUSEO ETNOGRÁFICO “PEPE EL FERREIRO”



El depósito das espigas nel interior do cabazo, previamente desfoydadas y inda sin desgranar, reduce el nivel de compactación del cereal, con frecuentes rendixas d'aireación entre as pezas, con un esperao y valioso efecto curativo. Esta ventilación da estiba de meiz procedente del exterior atravesa as trabías dos costales, separadas poucos centímetros entre sí pral intercambio de temperatura y humedá del grao col aire, d'especial importancia durante el tempo previo al sou almacenamento definitivo.



Suxerencia: Reparar na combinación da ventilación cruzada dende os penales mediante saeteiras abertas na mamposteiría y a separación precisa das trabas nas caras principais do cabazo. A ventilación y el aislamiento alxeito das humedades son dúas claves funcionales dos graneros de secao.



HORRO DEL MUSEO ETNOGRÁFICO “PEPE EL FERREIRO”



El horro del Museo levantóuse a partir das pezas d'úa panera que chegóu dende Berducedo (Allande), tres de cuyas colondras ou pechas da cámara de secao tein decoracióis e leyendas relativas á súa construción, conforme á tradición de firmar horros e paneras e incluír decoracióis. A súa cuberta de paya de centén suxétase con un envarao de ramas d'uz, técnica qu'ofrece mui bon resultao d'aislamiento, acompañada da renovación cada cuatro ou cinco anos da capa de centén.



Suxerencia: *Propónse prestar atención a os elementos decorativos e demais firmas do granero, que reflexan a súa datación decimonónica orixinal coa que se construíu o horro, e de finais do século XX a súa construción actual.*



PANERA DEL MUSEO ETNOGRÁFICO “PEPE EL FERREIRO”



A panera pode considerarse como a medría constructiva y funcional del horro, con úa mayor capacidá na súa cámara d'almacenaxe, a incorporación de corredores, celosías..., el alargamento da súa pranta que pasa a ser rectangular y el aparición na súa cuberta d'úa línea cumbreira. Esta panera foi construída a finais del siglo XIX con úa cámara alta d'almacenaxe, cuberta de pizarra con voladizo y un corredor de secao nel sou costao norte; procede del pobo de Escanlar de Hernes (Negueira de Muñiz, Galicia).



*“Augua de primavera,
enche esta panera”*

Suxerencia: *Recoméndase el paso á cámara d'almacenaxe, unde se fai el depósito de cereales prá súa conservación xunto a outras produccióis (frutas, legumes, hortalizas, patacas, pezas da matanza...) da casa á que s'adscribe.*



MOLÍN DEL MUSEO ETNOGRÁFICO “PEPE EL FERREIRO”



Na sociedade rural tradicional a farina de cereal foi parte esencial del sustento alimenticio, con especial actividá de molenda nos meses d'outono nos que xa s'encontra recoyido el grao del cereal, como trigo, meiz, cebada, centén... Entre os xeitos de xestión da molenda ta a titularidá comunal d'uso compartido; condo implica pago recúrrese á maquila ou entrega d'úa parte da farina; a os cuartos con importes a tanto a unidá de medida; incluso al trueque unde el cliente propicia el intercambio de productos.



Suxerencia: Observar a maquinaria d'este molín feito en 1994, con tres pares diferentes de molas. Especial interés ten el banzao ou cubo del augua que data del siglo XIX, cuya forza motriz produce el xiro de rodeznos y molas; asina como el fole ou peleyo de cordeiro nel que se levaba ás costas a farina del molín nos días que chovía.



FORNO DEL MUSEO ETNOGRÁFICO “PEPE EL FERREIRO”



Feito en pedra de pizarra y arenisca, con úa cámara interior de ladrillo, este forno integra as súas funcións na casa al través da cocía. Resulta habitual topar xunto al forno abondos útiles domésticos como palas, escoba d'uz y a forqueta, prá limpeza del forno y a remoción das pezas de pan durante a cocción. A elaboración del pan de trigo, d'escanda ou de meiz fíase cada úa ou dúas semanas, y en vísperas de festexos ou faenas que requerían a participación dos vecíos, a os que se yes daba de convite úa copiosa xanta.



Suxerencia: Dada a presenza de pezas de madeira que podían prender col lume da cocía, el forno ten úa visera de pizarra que frena a subida das mochicas hacia a parte alta da estancia y con un cinceiro pral depósito y apagao das brasas y a cinza.



FORNOS Y SÍMBOLOS EN ARGUL



El pobo d'Argul, cuas súas peculiares edificacióis de pizarra con asentó visible nas penas, presenta un prano abigarrao de camiós estreitos e túneles, de pasadizos e corredores en altura. Este pobo de resonancias medievales conta con horros e paneras, al tempo que fornos prá cocción del pan que sobresalen das bodegas e as casas. Os vecíos relatan a tradición del consumo de papas de meiz, mediante el fervido d'esta farina col caldo ou el leite, lougo consumidas con cuyara en concos de madeira e remoyadas en leite. Argul foi declarao “Bien de Interés Cultural” nel ano 2004.



Suxerencia: Observar os símbolos e sésigas nas portas que marcan el umbral de paso ás casas, como protección da familia e das súas pertencencias. A convivencia de peches materiais de ferreiría e espirituales col marcaxe de símbolos trascendentes aspira a exercer control sobre el máis aló humano.



HORROS Y FORNOS EN PELORDE



El pobo de Pelorde ten mostras d'etnografía vinculadas á produción do viño local que, xunto col cultivo de cereales e patacas, permite un aproveitamento integral dos alimentos. A sementeira do trigo, centeo e millo, a labranza das patacas, ir a soutar castañas, as plantacións de viñedos e o coidado das colmeas asociábanse con costumes alimentarios nos que se combinan pan de trigo e de millo, degustacións d'orucho matutino nas xornadas frías ou a preparación do bolo de millo con embutido de cocho. Tras o sou almacénase no horro, os alimentos cocínanse, segundo a tradición, en fornos de leña.



Suxerencia: Observar a ubicación dos fornos de leña no pobo, sobresaíndo das paredes mestras das casas e atizaos desde dentro da casa. Os seus perfís curvos, en ocasións baixo emparraos, sinalan a presenza de cámaras de pranta semicircular e estrutura abovedada, con cuberta de pizarra.



GRANEROS SINGULARES EN SANTESTEBA



Pasiar por Santesteba permite adentrarse nun poblamento abigarrado de cayes empedradas y reviradas, entre casas de pedras pizarrosas, parte d'elas con voladizos. Varios cabazos atestiguan el pasao cultivo del meiz, dos qu'el situao á entrada del pobo ofrece paso baxo a súa cámara de secao; asina mesmo, varios horros tein características constructivas integradas neste singular espacio construido. En torno al pobo, polos camiós que salen dende el sou interior, pódese intuir a ubicación das antigas parcelas formando senras, terras antias labradas de centén, millo, escanda y meiz. Santesteba foi declarado “Bien de Interés Cultural” nel ano 2014.



Suxerencia: Deterse ante dalgúas das singularidades constructivas, como el cabazo a dúas auguas de Santesteba, feito hacia el ano 1940. Na súa cámara de secao almacenábanse as espigas pral sou secao, tras el que se colocaban en arcas de madera pral desgrane mediante el golpeo con mazos de madera, de mayor comodidá y rendemento que de forma manual mediante a presión exercida cos didos.



CABAZOS NA PLAZA D'EILAO



Andar por esta agrupación de cabazos permítenos contemplar a súa búa integración nel poblamento del que forman parte como elementos adosaos ás casas, con paso directo dende éstas. Os materiais constructivos son os mesmos nos cabazos e nas casas, cos niveles basales pr'almacenaxe e estabulación do gao, e un nivel máis alto que en ocasións tamén s'usa pr'almacenaxe, dotado de ventás para insulación e ventilación directa no seu costado exposto ao mediodía e a resguardo do vento do norte.



Sugerencia: Parte dos cabazos incorporan na súa estrutura corredores baixo o augüeiro, xunto a elementos decorativos simbólicos ou trascendentes, tales como motivos florais esquemáticos e formas xeométricas de posible significado astronómico para o bagaxe cultural nel que s'enmarcan.



SINGULARIDADES CONSTRUCTIVAS EN CABAZOS Y HORROS DE MERÓU



A vinculación de graneros con casas de corte palacego propicia solucións constructivas singulares axeitadas a os edificios a os que se vinculan. Tales son, entre outras, a excepcional altura dos penais do cabazo que chega ao curume da casa inmediata que se serve de entrada ou os pés en forma de cono truncao de pedra de granito, de probable procedencia da serra de Penouta, en horros e paneras, dalgúas delas construídas a mediados do século XIX. O paso entre graneros faise por un muro de pedra con arco de medio punto porriba do que ta o pasadizo cuberto de entrada ao cabazo, recordo de antigas edificacións da aristocracia rural.



Suxerencia: Propónse un itinerario axeitin baxo dalgúas destes cabazos, xunto a os horros e paneras qu'amostran úa ampla pranta baxa, antigo escenario de labores compartidas polos vecíos, como o esfoyón e desgranao do meiz col probable colofón do ritual: convite á cía con baile á noite.



AGRUPACIÓN D'HORROS, CABAZOS Y PANERAS EN MIÑAGÓN



A coincidencia d'horros, cabazos y fornos permite constatar a dependencia da súa ubicación según as súas funcións: secao en cabazos mediante posicións altas favorables al empuje dos ventos; almacenaxe en horros y paneras de menor altura y d'entrada cómoda dende a casa; y forno próximo á vivienda. Nel pobo de Miñagón a trentena de graneros presenta asina mesmo diferentes características constructivas: horros sencillos us y decoraos con pinturas, adornos y balaustres outros; cabazos de madeira con trabías a diferentes alturas, paneras con balconadas de diferente largura y fornos en bodegas xunto á entrada principal das casas.



Suxerencia: *Propónse un recorrido a pé xunta os graneros, baxo dalgús cabazos erguidos porriba del camín, y a contemplación de detalles decorativos de cabazos, horros y paneras del lugar.*



AGRUPACIÓN D'HORROS, CABAZOS Y PANERAS EN TRELLES



A panera incrementa a súa presenza nel noroccidente asturiano col cultivo del meiz, d'especial xeito en lugares xunto al mar y tramos baxos dos valles. Nel pobo de Trelles, a poñente del Navia, tópanse dalgúas das paneras con solucións constructivas con gran semexanza ás das casas y alpendes que compóin a explotación agraria. Asina, del roquedo silíceo máis achegao (pizarra, pedra ferrial...) aséntase a base y remátase a cuberta, mentras del arbolao atlántico autóctono (carbayo, castaño...) sácanse vigas, colondras, liños, pontóis y cangos, entre outros elementos prá súa construción.



Suxerencia: *Suxérese un paseo a pé polas cayes de Trelles, unde a proximidá das casas, graneros y fornos amosan úa atractiva imaxen d'un xeito de vida tradicional y sostible, gracias á produción, preparación y consumo de productos locales.*



AGRUPACIÓN D'HORROS Y PANERAS EN ONETA



As características constructivas da ventena de paneras d'Oneta incorporan elementos exteriores tipo corredor sustentaos nas vigas mestras ou trabes. Con orientación al mediodía dispóinse os corredores pral secao de produtos al sol, al tempo qu'al aveiro das inclemencias meteorolóxicas baxo el augüeiro. Baxo a cámara d'almacenaxe, enmarcada polos pés ou pegollos del granero, con frecuencia en forma de fuso de mamposteiría, encóntrase úa amplia cámara terreira d'usos múltiples. As líneas cumbreiras amostnan diferentes solucións constructivas y decorativas, como lixeiras texas curvas ou pizarras encaxadas.



Suxerencia: *Recoméndase un paseo pola ruta das Cascadas d'Oneta dende el centro del poble, polas terras de labor, estacionalmente de meizales, hasta los molíos farineiros, cuyas molas impulsaban antano as auguas del río ehi canalizadas.*



MOLÍOS Y CANALES DE REPRESA EN ONETA



A pista qu'atravesas as terras de labor del pobo d'Oneta leva a os molíos xunto ás cascadas. Entrambos molíos aprovétase el antigo curso d'augua ou banzaio labrao sobre el filo del escarpe da pena y pechao con un muro de canteiría con encaxes d'exclusas. Os dous inxenios hidráulicos conservan parte da maquinaria da molenda. As labores de molenda, como é costume na tradición oral dos lugares con molíos, consévanse y contan anécdotas del quefer mulieiro, de coincidencias intencionadas de pretendentes, doubles sentidos d'expressiós y suxerencias d'un sempre vivo imaxinario colectivo.



Suxerencia: *Propónse la visita dos edificios da molenda y del entorno, caracterizao por formaciós arbóreas autóctonas nun entorno d'elevada calidá paisaxística, motivos da súa declaración como "Monumento Natural" nel ano 2001.*



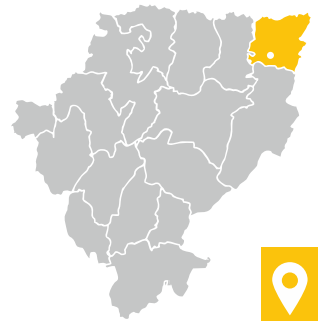
AGRUPACIÓN D'HORROS, CABAZOS Y PANERAS EN ANLEO



A ventena de graneros d'almacenaxe y de secao d'Anleo amostra en ocasióis funcionalidades y solucióis constructivas orixinales. Entre elas, a presenza de cabazos mixtos con espacios de secao mediante ventilación de troneiras y trabas xunto ás d'almacenaxe mediante costales pechaos; soportes exteriores añadidos a os horros dende os trabes al augüeiro da cuberta pal secao de diversas produccióis; horros de reducidas dimensióis en espacios axardinaos; asina como paneras habilitadas como casas probes en épocas da Guerra Civil.



Suxerencia: *Suxérese deterse ante dalgúas das réplicas de graneros na comarca, con varias docías d'unidades. Símbolo d'identidá local, estas pequenas recreacióis achegadas ás casas avezan a reproducir antigos exemplares.*



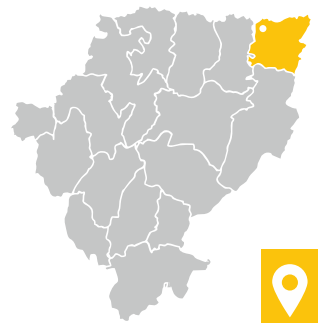
HORRO NEL BARRIO DE LAS OLGAS



Transportao previo desmontaxe dende a parroquia de Serín, nel conceyo de Xixón, presenta corredor perimetral de secao prás restras de meiz. Baxo a súa cámara fórmase un habitáculo pral resguardo de diversos útiles como el carro ou el arao y pr'acopios de leña, lugar unde se fían traballos d'esfoye das espigas de meiz baxo úa antiga forma d'axuda entre os vecíos, pola cual a casa convidaba a os qu'axudaban. Ubicao nel barrio de Las Olgas, sustituida a cuberta inicial de texa por úa de louxa, supón un dos elementos destacaos del patrimonio cultural nel núcleo urbano de Navia.



Suxerencia: *Propónse a subida pola escaleira de pedra hasta el corredor, observando el cuidao diseño da baranda que recorda á d'úa casa del medio rural, el altura da porta d'entrada á cámara y el peche lograo colas colondras prá función d'almacenaxe.*



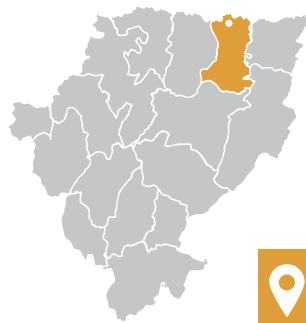
AGRUPACIÓN DE CABAZOS DE LLOZA



A presenza del cabazo como granero de secao na marina occidental asturiana ten reflexo en poblos de tradición agraria da rasa costeira. As casas érguense xunto al término agrario y os graneros acompañanlas orientaos de xeito apropiado pral bon secao del meiz, como ingrediente importante das cocias. Coa especialización leiteira reduciríase a labranza del meiz panificable (meiz del país), mentras as terras acoyen novas variedades forraxeiras.



Suxerencia: *Un paseo pol pobo de Lloza ofrécenos úa ventena de cabazos, a miudo integraos nel peche perimetral da casa, con iguales xeometrías rectangulares, diferentes entre sí pola súa orientación, materiais, recubrimentos dos muros y decoracióis añadidas.*



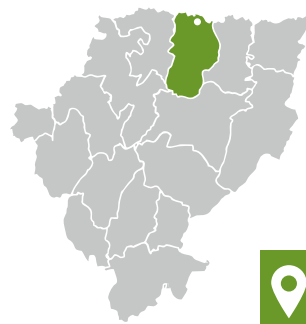
CABAZO CON PALOMBAR NAS QUINTAS



Pegao á casa, trátase d'ún cabazo de mamposteiría de tres niveles, cada ún con funcións diferenciadas: un nivel basal pechao en pedra como espazo d'almacenaxe, un nivel intermedio constituído pola cámara de secao con tres fileras de troneiras nos costales y penales, asina como un palombar de fábrica na baxocuberta. A súa cámara queda protexida al redor por un tornarratos en voladizo pola súa base qu'impide a entrada dos ratos, mentras el augüeiro da cuberta impide que chova directamente na parede.



Suxerencia: *Poderemos observar detalles interesantes como el efecto visual da alineación das troneiras, con úa menos na filada intermedia, y el efecto visual dinámico que xeneran, asina como a presenza del palombar en recordo del ancestral envío de mensaxes mediante páxaros.*



FORNO CON POZO NAS QUINTAS



Forno integrado na bodega fronte á casa, en dependencias que permiten el almacén da leña que servirá como combustible, útiles de traballo para a limpeza da súa cámara interna e movemento das pezas durante a coción, ademais de maseiras para o reposo da farina e o seu amasado. O pozo inmediato aporta a auga necesaria e o formento suaviza o amasado, con frecuencia de farina de trigo. A coción semanal de pan ou cada quince días evitaría as perdas na brandura e no sabor iniciais.



Suxerencia: Observar a fábrica de mamposteiría con morteiro, a boca con marcacións de pedra granítica e a soleira en resalte para a retirada das pezas de pan e de reposteiría; a súa cámara interior abovedada e de ladrillo refractario permite a retención do calor.



Terra del Meiz



Galería



Galería



*“Nada máis presumido
qu’un fole chen de papas”*



Terra del Meiz

ACCEDE AL NOSO 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 Llingüística y Turismo

Consejería de Medio Rural y Cohesión Territorial