



8º Congreso Internacional de Molinología
28, 29 y 30 de abril de 2012
Tui (Pontevedra)

TÍTULO: "Muíños e muiñeiros na parroquia da Nosa Señora dos Anxos de Trelle (Toén-Ourense) "

BLOQUE TEMÁTICO: 3. Cultura, Historia, Literatura, Arte y Música sobre el patrimonio etnográfico

AUTOR/A: Ángel Domínguez López

FILIACIÓN INSTITUCIONAL: Universidade de Vigo

E-mail: adominguez@uvigo.es

RESUMEN: Para este 8º Congreso Internacional de Molinología, proponse este traballo levado a cabo nunha parroquia rural galega, un recanto da provincia de Ourense, no concello de Toén, referímonos á parroquia da Nosa Señora dos Anxos de Trelle que se compón de dous núcleos de poboación: Trelle e Trellerma. As xentes de ambos pobos eran as que se servían dos muíños de auga que se catalogaron e estudaron nesta proposta de traballo. Na actualidade tan só un dos exemplares pode cumprir a súa primitiva función, dos outros tan só se evidencian os restos.

Por outro lado, botando man da oralidade tamén se trata de recuperar cales eran os cereais que consumían os paisanos, como era o seu proceso de cultivo, certas vivencias e anécdotas referentes as estas construcións populares...

PALABRAS CLAVE: Muíño, inferno, tremiaño, rodicio, lovada, maquía.

KEY WORDS: Mill, *inferno* (lower part), grind machine, channel, bucket, *maquía* (cereal amount for paying a service).

Introducción

O noso patrimonio etnográfico foi durante moito tempo o gran esquecido, nos últimos anos estase a revalorizar en gran medida, tanto no que respecta á protección, restauración e posta en valor como no referente a estudos de certo rigor.

Para a redacción deste traballo levouse a cabo un rastrexo bibliográfico de varios estudos relacionados co tema, posteriormente realizáronse unha serie de entrevistas orais a varios paisanos dos lugares a tratar, foron eles que nos facilitaron a maior parte da información sobre o cultivo dos cereais e o seu longo e complicado proceso dende a sementeira ata a colleita. En terceiro lugar pasouse ó traballo de campo coa visita ós muíños onde nos guiaron tres veciños de Trelle. Xa a última fase deste traballo foi a redacción deste texto e a organización de toda a información oral e bibliográfica.

A gran cantidade de correntes de auga que salpican o noso territorio fixo posible que á beira de ríos e regatos de Galicia se fosen erguendo numerosos exemplares deste tipo de arquitecturas. O gran espertar na construción destas edificacións hai que situalo na Idade Media, e dende ese momento fóronse asentando ó carón dos numerosos ríos e regatos galegos, unha serie de sinxelas arquitecturas que albergaban a maquinaria destinada á transformación do gran en fariña.

O cultivo de cereais na parroquia de Trelle

O cereal e a pataca foron as principais fontes de alimentación dos veciños desta parroquia ó longo de moitas centurias. A pataca servía de alimento non só para a xente senón tamén para os animais, o mesmo que ocurría cos cereais e os seus derivados.

Colleitábase principalmente millo, centeo e trigo por esta orde de importancia. O millo ocupaba grandes extensións de terreo de cultivo, sementándose principalmente nas mellores leiras e nas que conservaban mellor a humidade. O seu ciclo comezaba cara finais de marzo ou abril que era cando se facía a sementeira. Dependendo dos veciños o xeito de sementar este cereal variaba; uns sementábano “á burata” e outros “ó pin-pin”. O primeiro sistema consiste en que unha vez que a terra está traballada e lista para a sementeira ir abrindo buracos que garden una certa distancia entre si e en cada buraco dependendo da calidade da terra e de cómo estivese abonada botábanse entre dous e catro grans de millo. Este era o sistema máis empregado xa que segundo os veciños do lugar era máis sinxelo e cómodo para as fases posteriores de cultivo.

Na sementeira “ó pin pin”, unha vez que a leira está ben traballada ábrese una serie de regos no terreo e despois vanse botando os grans de un en un ó longo do suco. Deste

xeito o millo queda repartido dunha forma máis uniforme sobre o terreo, pero tamén é máis engorroso para proceder ás seguintes fases de cultivo.

Para a labranza das terras ata a chegada da maquinaria moderna empregábase a forza de animais domésticos: bois, bacas, burros... eles eran os encargados de realizar os primeiros traballos; co arado íanse abrindo os sucos nos que logo se sementaba o millo. Una vez realizada a sementeira ó cabo duns días, e antes de nacer o millo, fendíanse de novo co arado os regos que se abriran para a sementeira. Uns días despois pasábase por enriba a grade de modo que os sucos quedaban practicamente llanos. Estes dous últimos procesos tiñan como fin cortar o crecemento das primeiras herbas que tentaban nacer ó mesmo tempo có millo. O seguinte paso era “a sacha”, neste proceso xa non interviñan os animais, era tarefa en exclusiva das persoas. Unha vez que as pallas do millo medraban uns centímetros realizábase un paso máis, consistente en “entrecollelo”, isto é, arrancar as pallas de millo nas buratas onde nacían demais, ou no sistema do “pin pin” arrancar algunha palla nos tramos onde o millo nacera moi basto. Posteriormente xa viña o traballo da “renda” –achegarlle a terra á base das pallas do millo para que gardase mellor a estabilidade ante fortes ventos que puidesen vir...

Unha vez seguidos estes pasos o cereal estaba listo para poder pasar o verán sen volver a preocuparse del máis ca cando tocaba a rega. Esta era unha técnica que tamén contaba coa súa complexidade. Nas partes máis altas do pobo, dende tempos remotos que os máis vellos do lugar xa non recordan había varios pozos de auga. Este pozos polo xeral non tiñan moita profundidade –un metro e medio aproximadamente–, pero sen embargo si ocupaban varios metros de superficie. Na actualidades só se conserva un deles. Estes pozos recollían augas de mananciais e despois era empregada para humedecer no verán as terras de regadío. Dende o pozo ata as leiras que se regaba había xeralmente importantes distancias –varios centos de metros ou incluso ás veces máis dun quilómetro–. A auga era conducida por un sistema de regos cavados na superficie e permanentes durante todo o ano. No verán eran empregados para a rega e no inverno recollían a auga da choiva, e deste xeito evitaban que se derramaran os camiños. Cada pozo contaba cun prorrato, era un documento ou convenio entre todos os veciños do lugar que tiñan dereito a regar coa auga dese pozo. No mencionado documento recollíase o nome do dono da leira, na paraxe onde se situaba e as horas de rega que tiña en cada tanda –a tanda era o período de días que englobaba dende a primeira persoa que regaba ata a última–. Esta tanda comezaba cara mediados de xuño ou principios de xullo e dependendo do pozo abarcaba un maior ou menor número de días. Así por exemplo a tanda do “pozo dos lameiros” –que é o único que aínda hoxe existe e que sigue

funcionando— comeza o 1 de xullo e dura 17 días. Nese período de tempo cada veciño que ten unha leira nas proximidades do pozo rega segundo as horas que lle tocan por extensión de terreo. O día 17 de xullo remata a primeira tanda e o 18 comeza a segunda co mesmo número de días e así de xeito sucesivo ata o mes de setembro que remata o proceso.

Era importante realizar estas tarefas de rega periódicas para que puidese medrar un millo ben frondoso e dar unha boa colleita. Así nas entrevistas orais que se realizaron coincidiron a maior partes dos veciños en relatar as importantes trifulcas que se chegaban a ocasionar entre os regantes, ou o esforzo que supoñía o ter que acudir de madrugada ás leiras para regar. Todos os veciños que tiñan dereito a regar coa auga dun pozo tamén tiñan o deber de mantelo limpo, tanto o pozo como os diferentes cauces por onde ía descorrendo a auga cara as leiras. Así pouco antes de empezar as tandas facíase unha limpeza xeral dos mesmos —esta limpeza consistía en baleiralo da auga que puidese ter e arrancar toda a herba que fose formando ó longo do inverno, así como terra e pedras que puidese ir arrastrando no período de choivas. Todo este material que se extraía dos pozos cumpría unha función: recubrir e estabilizar os camiños máis próximos.

Pero coa chegada do outono o millo ía cumprindo o seu ciclo e para que o gran engordara de xeito máis rápido e a espiga cumprise mellor, chegada o momento da corta dos pendóns. Os pendóns son as flores que bota a palla do millo e que se ían cortando pouco a pouco para ser empregadas como alimento para os animais domésticos. Tras esta tarefa ó cabo de pouco tempo xa chegaba o momento da recolleita do cereal. Cortábanse as espigas e eran conducidas ata unha zona de almacenamento da casa, unha vez que xa se tiña a salvo das choivas do outono cando as mulleres tiñan momentos libres ían realizando a escasula; sacar as follas que recobren a espiga. Entre todas as espigas que se escasulaban xeralmente soía aparecer algunha de cor granate ou anegrazada que era denominada “espiga reina”. As follas que recobren a espiga, denominadas casulos foron empregadas durante moito tempo para facer os colchóns das camas, eran metidas nunha funda de tela e sobre eles durmíase. Cada mañá tocaba a tarefa de airealos xa que durante toda a noite e co peso do corpo quedaban moi aplastados.

Unha vez limpas as espigas do millo eran conducidas ata o canastro onde remataban de se secar e curar, así despois, durante o inverno segundo se ía necesitando íase debullando para ir levando ó muíño.

O centeo e o trigo eran cereais que tiñan menos importancia nesta parroquia. Eran cultivados nas terras mais altas e nas menos fértiles. O proceso de cultivo aquí xa era bastante máis sinxelo; preparábase a terra cos animais e despois sementábase a cereal “á manta”, ou sexa, de forma máis ou menos homoxénea por todo o terreo. Non precisaba moitos máis coidados ata que chegada o tempo da sega; era entón o momento de cortar o centeo –o trigo apenas se sementaba– e atalo en mollos. Con eses mollos facíanse as medas e tapábanse na cima con herba seca para que se viña algún golpe de auga non entrase no gran. Posteriormente os mollos eran transportados ata e eira para poder facer a malla. A malla soía ser un traballo comunitario uns veciños axudaban na malla dos outros para poder ir axilizando o traballo. Unha vez que o gran xa estaba libre da palla “erguíase” –isto consistía en facelo caer dun recipiente a outro cando corría un pouquiño de vento para poder limpar o gran das impurezas que puidese levar do proceso da malla, tal como restos de espigas...–. Agora xa estaba o centeo listo para ser almacenado na tulla ou na artesa que era o almacenamento máis común nesta parroquia de Trelle.

A xente do pobo cando precisaba fariña para facer o seu pan ou as bicas ían moer a estes muíños que con posterioridade analizaremos. Para transformar o seu gran en fariña pagaban por este proceso a denominada *maquía*, parte de cereal ou ben despois parte da fariña que cobraba o muiñeiro por realizar o seu traballo.

Esta fariña despois xa era transformada na casa de cadaquén nos produtos que considerase máis oportunos. Uns facían bicas con fariña de millo, outros facían pan millado –pan de centeo mesturando con algunha fariña milla–, outros pan trigado –pan de centeo mesturado con algunha fariña triga–...

A diferenza do que ocorre noutras comarcas –por exemplo na comarca da Alta Limia é moi raro o núcleo de poboación por moi pequeno que sexa que non conte cun forno comunal–, nesta parroquia non se ten constancia de que houbera fornos comunais. O que si había eran fornos particulares na maioría das casas que cubrían as necesidades familiares.

Os muíños da parroquia de Trelle

Como podemos comprobar estas construcións etnográficas son de gran sinxeleza e están inspiradas nas vivendas dos núcleos rurais circundantes. Ás veces os muíños optaban por formas máis complicadas adoptando un andar superior adicado á vivenda, non é o caso nestes que se están a estudar.

Os seis muíños dos que na actualidade se ten constancia na parroquia son dunha soa roda de xeito que os edificios son de reducidas dimensións, construcións máis ca nada funcionais.

Son edificios todos eles de dous andares; o inferior tamén chamado inferno que vai soterrado e que conta cunhas dimensións moito máis reducidas e un superior que é onde se atopa o tremiaño. A primeiro que se mencionou é onde se albergan os mecanismos de propulsión e o segundo é o que acolle os mecanismos para a trituración do gran. Nun dos muíños puidemos ver un pequeno alpendre que xeralmente estaba destinado a acoller ó burro ou besta que transportaba o gran ata o muíño.

Estes muíños que cubrían as necesidades dos veciños de Trelle e Trellerma atópanse á marxe dun regato chamado “O río dos muíños” ou “O río de Batemaus” e na paraxe que os veciños dos lugares coñecen como “Os Muíños”.

Para este tipo de construcións resulta moi difícil establecer unha datación. De todos os xeitos cómpre reseñar que ningún veciño do lugar se acorda a levantar exemplar algún dos que a continuación se detallarán. A antigüidade deste tipo de edificacións ó carón deste regato de Trelle está comprobada, e máis se se ten en conta que xa no século XVII a documentación recolle varias referencias relacionadas cos muíños desta paraxe: *En el lugar de toen a onze dias del mes de nobiembre de mil y seiscientos y quarenta y quatro años por ante mi el escrivano publico e testigos parecieron presentes de la una parte pedro de casares y de la otra bartolome de casares y pedro de casares su hermano bezino del lugar y coto de trella herma jurisdission de la capilla del Santo Christo de la ciudad de orense e dixeron que podera aber dos anos poco mas o menos que el dicho pedro de casares arrendado a los dichos pedro de casares y su hermano el su molino¹ que el tiene sito en el dicho coto de trella do dizen el Rio de batemaus y se lo arrendo corriente y moliente con todos sus adrientes y con condicion que le abia de pagar tres anegas de pan centeno en cada un año de renta eceto que abia de entrar en ellas media anega de trigo y media de mijo y se lo arrendo y aforo por sus bidas como costa de la escriptura de arrendamiento que passo ante benito suarez y noboa escrivano bezino dela balencana a que se rreferieron y agora de presente el dicho pedro de casares por se benir de la balencana a bevir en dicho coto tiene nescessidad de gobernar dicho molino y los dichos bartolome de casares y pedro de casares son pobres de solenydad y no poden cunplir las condissiones del dicho fuero y arrendamiento ni administrar dicho dicho (sic) molino por tener mucha renta y tener nescesidad de muchos adrientes y por todas dichas causas y otras que a todas partes le mueben se concertaron el uno con los*

¹ AHPO. Protocolo de Alonso Álvarez, ano 1644, caixa 3052, f.115.

otros en esta manera en que los dichos bartolome de casares y pedro de casares hermanos dende oy dia de la fecha y para sienpre xamas se apartaron a ellos y sus herederos del derecho y acion que por razon del dicho fuero y arrendamiento tenian al dicho molino y todo ello lo dieron y traspasaron en el dicho pedro de casares y sus herederos con que les de por libre de dicha renta...

mas dos fanegas y un quarto de pan de rrenta que pagan cada un año bartolome bidal y consortes por rraçon de los molinos² y eredades de batemaus en el lugar de Trelle de arriva de donde son vecinos

En el lugar de moreiras a seis días del mes de decienbre de mil y seis cientos y noventa y seis años ante my escribano y testigos parecieron presentes Domingo de noalla y mariana de noboa su mujer bezinos de dicho lugar... Y anbos de mancomun a boz de uno y cada uno dellos por si... dijeron que por si y sus erederos y para sienpre xamas benden y dan en benta real por juro de eredad a francisco da canal vezino deste lugar pressente y su mujer y erederos es a saber un pedaco de monte sito en esta feligresia do llaman batemaos de seis tegas de zenteno en semente enfonda con el molino³ encabeca con monte de benito perez y de un lado con camino publico y del otro con el conprador con las entradas que le pertenezcan por diezmo a dios = Y sin rrenta alguna en precio y quantia de veinte y quatro ducados = en que entra una cabadura de bina que le benden en este lugar do llaman bale...

Muíño 1: Muíño do Claudio

É o que se atopa na zona máis baixa do curso do regato, trátase dun muíño de canle. O seu estado de conservación é moi precario. As paredes estaban feitas a base de cachotes asentados en seco. É un muíño dunha soa roda, o inferno está completamente vacio e o tremiaño é un simple amoreamento de cachotes que foron caendo das paredes. Tan só salientar como interese unha roda que sobresa e entre os cachotes.

A mesta vexetación que cubre as inmediacións e mesmo o interior do muíño non permite facer un seguimento da lovada dende o regato.

Segundo os veciños que nos levaron ata as ruínas este era o exemplar que mellor fariña sacaba do conxunto, motivado á boa pedra que tiña.

Tan só uns metros máis arriba atopámonos cunha pontella construída para poder pasar para a outra marxe do regato e que enlaza cun camiño que leva ata o pobo de Xestosa (Toén).

² AHPO. Protocolo de Roque Álvarez de Rivera, ano 1665, caixa 3063, f.10.

³ AHPO. Protocolo de Fernando de Araújo, ano 1696, caixa 3080, f.46.

É un pontillón realizado con longos perpiaños de pedra que descansan sobre unha cepa no medio do regato.

Muíño 2: Muíño do Genaro

O estado de conservación do edificio tamén é moi precario. Igual que ocorre no caso anterior, as paredes están levantadas a base de cachotería asentada en seco. O único van ó que se recorre é o da porta de acceso do interior do edificio, unha porta alintelada ó igual que sucede no resto dos exemplares.

A pranta do edificio debuxa un rectángulo e estaba cuberto a unha soa auga inclinada cara a corrente do río. O tellado artellábase en torno a unha serie de trabes e pontóns que tiñan man da tella do país.



Á man esquerda da porta había unha pequena construción auxiliar que a día de hoxe ignoramos a súa función; ben puido ser unha construción cerrada adicada a almacenamento, ou aberta totalmente na súa cara anterior para acoller ós animais cando se chegaba ca carga ó muíño.

Neste exemplar, ó contrario do que ocorre no caso anterior, conserva unha pequena parte aínda ben tellada que fixo que chegara ata os nosos días en bastante bo estado parte do mecanismo de trituración do tremiaño.

Aínda conserva o rodicio así como o pau que se empregaba para regular a auga que saía cara o inferno para accionar o rodicio.

Este exemplar responde á tipoloxía de muíño de cubo. O cubo presenta forma máis ou menos cuadrangular, e a diferenza da pedra de cachotería que se emprega para o resto do edificio, para esta parte da construción elíxense perpiaños máis ou menos regulares.

A maior parte da lovada deste muíño tamén está practicamente tapada pola vexetación, non obstante parece haber indicios de que se empregaba para o funcionamento deste edificio auga que saía do muíño número 3 que analizaremos a continuación.

Muíño 3: Muíño dos “Cachotes” de Moreiras

Este exemplar é o que mellor conservado se atopa, de feito foi restaurado fai pouco tempo polos seus propietarios.



Presenta pranta rectangular e as paredes tamén están levantadas a base de cachotería asentada en seco. É unha arquitectura funcional carente de elementos ornamentais.

Os únicos vans cos que conta é a porta de entrada e un pequeno ventanuco que se abre na parede que da cara o regato. Ambos son alintelados.

O entorno do edificio tamén se atopa moi coidado, resultando un lugar moi agradable como a maioría dos entornos dos muíños.

Este exemplar ó igual que sucede co caso anterior tamén responde a tipoloxía de muíño de cubo. Para a realización do cubo tamén se escolleu unha pedra moito máis nobre que a que se empregou no resto da construción.

O último tramo da lovada está asentado sobre un muro macizo de pedra para poder salvar o desnivel que neste lugar presenta o terreo. Este é o único caso onde se evidencia perfectamente todo o percorrido da lovada dende a presa.

No inferno aínda conta co rodicio, e na parte superior conserva os mecanismos de trituración para a transformación do gran.



Muíño 4: Muíño de Benito Fernández

Este exemplar apenas conserva parte das súas paredes en pé. Neste caso a tipoloxía cambia respecto ós dous anteriores, é un muíño de canle.

Nalgúns casos cando as pedras de moer se ían desgastando eran empregadas para outros fins, así neste aquí colocouse unha delas no muro do edificio, sobresaíndo levemente del para protexer a bufarda que se abre por debaixo.

Á man esquerda da porta pódese apreciar outro elemento moi recorrido neste tipo de construcións; o pousadoiro ou pousafoles que como o seu nome indica é unha pedra que sobresaí do muro para pousar o saco do gran cando se chegaba ó muíño.

Non hai moito máis que reseñar deste exemplar, tan só dicir que a lovada pasa practicamente inadvertida, ignorando totalmente o seu punto de partida no regato.

Muíño 5: Muíño da Amalia

Este muíño é o que se atopa nun peor estado de conservación, no seu empreamento só se evidencia un amoreamento de cachotes. A lovada foi destruída cando se levaron a cabo as tarefas para ensanchar o camiño que está ó seu carón.

Muíño 6: Muíño do Pepe de Trellerma

Esta construción tamén se atopa na actualidade en estado de ruína. Conta cunha pranta rectangular e está realizada en cachotería asentada en seco. É tamén un muíño de canle. O inferno está baleiro, e no tremiaño aínda se evidencian algúns dos elementos de trituración.



Bibliografía:

- Bas López, Begoña (1991), *Muíños de marés e de vento en Galicia*, A Coruña, Fundación Pedro Barrié de la Maza.
- Caamaño Suárez, Manuel (2006), *Galicia, As Construcións da Arquitectura Popular Patrimonio etnográfico de Galicia*, Hércules de Edicións, pp. 338-388.
- Lema Bendaña, Xosé Ramón (1981), “Muíños nas proximidades de Ourense”, *Boletín Auriense*, t.XI, Ourense, pp. 101-128.
- Lores Rosal, Xavier (1987), *Os Muíños*, Vigo.
- Rivas Quintas, Eligio (1997), *O Muíño*, Ourense, Grafodos.
- Sampedro Fernández, Andrés (1990), *Tódolos Muíños da Terra Galega*, Asociación Galega para a Cultura e a Ecoloxía, Vigo, Edicións Cardeñoso.

Nota final: Durante a realización deste traballo, unha veciña do pobo de Trelle estaba a preparar en segredo unha viaxe moi longa, consigo levaba unha pesada equipaxe que fora preparando ó longo de moitos anos. O que non contabamos é que nesta ocasión só ía sacar billete de ida. Cando a fomos despedir, as maletas case non se daban levantado, seica ían cargadas de bondade, xenerosidade, paz, amizade... Agora pasamos polo palenque e miramos cara a fiestra, pero a señora Amparo xa non sae saudar. ¡Canto se bota de menos!