

# En madera y piedra: análisis constructivo de los cabazos de tipo mondoñado en el curso medio del valle del Navia (Asturias)

Valentín Arrieta Berdasco  
Ángela Ferreira Martínez

La llegada del maíz a Europa desde América en el siglo XVII supuso una explosión agraria sin precedentes en el mundo rural asturiano. La producción de cereales se multiplicó, y con ello el número de graneros aéreos que servían para almacenar la cosecha durante todo el año en un compartimento estanco, al que no accedían los roedores ni la humedad. Así, el hórreo se desarrolla en planta y, por lo tanto, también en capacidad, naciendo de esta forma la panera.

La primera plantación del cereal que se conoce en Asturias se desarrolla en el pueblo de Casariego (en el concejo asturiano de Tapia de Casariego), lugar natal del almirante Gonzalo Méndez de Cancio Donlebún (Tapia de Casariego, 1550-Ídem, 1622) que ostentó, entre otros, el cargo de Gobernador de la Florida. Tras una larga estancia en el continente americano decide regresar a su palacio natal trayendo consigo dos arcas llenas de semillas de maíz con instrucciones precisas de cómo debe cultivarse para un mayor rendimiento (Fundación Parque Histórico del Navia, 2022). Los numerosos viajes del gobernador Méndez de Cancio-Donlebún están perfectamente documentados en varios artículos que su descendiente, Javier Cancio-Donlebún Ballvé ha ido publicando a lo largo de los años (Cancio-Donlebún 2004, Cancio-Donlebún 2015, Cancio-Donlebún 2021).

La mujer de Gonzalo Méndez de Cancio, Magdalena Fernández de Luances Estoa y Miranda era originaria de Mondoñedo, donde su progenitor era el alcalde de este importante centro económico de la

provincia de Lugo (Lencer-Santar 1954). Hasta estas tierras llegó la segunda hucha de cedro cargada de maíz, lo que hizo de Mondoñedo otro importante centro de recepción del nuevo cultivo americano (Cora 2021).

El ámbito geográfico que abarca el presente estudio se localiza en la parte media del curso del río Navia, siendo representativo de una zona mucho más amplia conocida como *Entrambasaguas*<sup>1</sup>, denominada así en la obra de Gómez-Tabanera (2004, 37). La zona estudiada mediante trabajo de campo comprende los concejos de Pesoz, Eilao y Boal.

En el transcurso desde la llegada del cereal hasta el gran desarrollo agrícola del mismo, nace un nuevo granero: el cabazo. Aunque el maíz se introduce en la zona interior del Navia-Eo en el siglo XVIII, no es hasta finales del XIX cuando proliferan los cabazos como graneros para el secado del maíz; la mayoría de ellos se fechan en la primera mitad del siglo XX. Es probable que, en ese periodo, el maíz fuese aún un cultivo minoritario respecto al de otros cereales más habituales en esa zona de montaña como el trigo o el centeno, y que la cosecha se almacenase para su secado en los hórreos o paneras, tipología cuya presencia se ha constatado anterior a la de los cabazos en esta zona. Para mejorar la función de secado del maíz, algunos de estos graneros fueron adaptados, perforando o ranurando sus *colondras* para introducir corrientes de aire que secan el maíz, como puede observarse en los hórreos



Figura 1

Hórreo en Santesteba (Eilao), con las colondras perforadas y ranuradas para facilitar la ventilación del maíz, el cual sería almacenado en su interior antes de la proliferación del cabazo como granero especialmente diseñado para tal fin. (Foto de los autores)

conservados en el pueblo de San Esteban de los Buitres/Santesteba (Figura 1). Así mismo, existe en la zona de estudio una tipología de graneros híbridos, que principalmente se trata de hórreos con una zona lateral integrada para el secado del maíz, como si contasen con un cabazo adosado. Son especialmente interesantes los que se pueden ver en la localidad boalesa de Miñagón (Figura 2).

Una vez que el maíz se estableció como el cultivo dominante, se comenzaron a construir cabazos y dejaron de hacerse en tanto número hórreos y paneras, pues era importante idear un granero específicamente diseñado para el secado del maíz.

La elevación sobre el terreno es una de las premisas de todos los graneros de la zona, ya sean cabazos, hórreos o paneras, de forma que la cosecha, como hemos comentado anteriormente, se mantenga alejada del húmedo suelo y de los roedores. Sin embargo, el elevado posicionamiento de los cabazos responde además a la búsqueda de una buena situación para su correcta aireación, algo a lo que favorece la planta rectangular de su cámara, disponiendo su lado mayor en perpendicular a las corrientes de aire.<sup>2</sup>



Figura 2

Hórreo con zona de secado adosado a un costado, en la localidad de Miñagón (Boal), cumpliendo la doble función de granero de almacenaje y secado. (Foto de los autores)

### CONSTRUCCIÓN MIXTA Y USO MIXTO

Ignacio Martínez clasifica los hórreos gallegos (como también se conoce tradicionalmente a los cabazos) en varias categorías dependiendo de si su construcción es mixta (piedra y madera) o solo de piedra (Martínez 1975). En la zona de *Entrambasaguas* podemos localizar dos estilos diferentes, pertenecientes cada uno de ellos a una categoría: el tipo Ribadeo y el tipo Mondoñedo.<sup>3</sup>

El cabazo tipo Ribadeo se extiende por la costa asturiana desde Vegadeo hasta Luarca y el tipo Mondoñedo por la zona interior de la provincia de Lugo y por toda la cuenca interior del río Navia desde Pesoz hasta Villayón. La principal diferencia entre ambas tipologías es constructiva, pero viene directamente determinada por el emplazamiento. El estilo Ribadeo, localizado en la franja costera, está confeccionado exclusivamente en piedra para soportar las inclemencias del mar y, por lo tanto, necesita un menor mantenimiento. Para que la ventilación se lleve a cabo, se abren troneras en la cámara de secado que permiten la aireación del grano. Por su parte, el cabazo estilo Mondoñedo se construye con una técnica mixta de piedra para la estructura sustentante y la madera (normalmente de castaño) para la cámara de secado.<sup>4</sup>



Figura 3  
Cabazo de Casa Marcelo (Santesteba), de tipo Mondoñedo y uso mixto. (Foto de los autores)

En Pesoz, Eilao y Boal solamente se localizan cabazos de estilo Mondoñedo, por lo que nos centraremos en el análisis constructivo de esta tipología de graneros de secado. La motivación inicial para estudiar los cabazos de esta zona se debe principalmente a que se trata de graneros de uso mixto, ideados para facilitar el secado del maíz y al mismo tiempo almacenar su grano, así como otros productos alimenticios. Esta condición funcional les confiere unas características dimensionales y constructivas que los diferencian respecto a los de otras zonas del Eo-Navia como Taramundi, Coaña, Tapia o El Franco. Se trata de cabazos más anchos, con una mayor capacidad para el almacenaje de cosechas, así como con una minuciosa decoración en los mismos que, debido a la escasa bibliografía que podemos localizar sobre la simbología decorativa, los hace especialmente interesantes.

A la hora de nombrar las distintas partes del cabazo hemos utilizado terminología local del gallego-asturiano, lengua vernácula en la totalidad de los concejos de las comarcas Oscos-Eo, Parque Histórico del Navia y las parroquias de San Emiliano, San Martín del Valledor, Berducedo y San Salvador del Valledor del concejo de Allande; así como la de Os Coutos en el concejo de Ibias.<sup>5</sup> Para ello hemos entrevistado a algunos vecinos de los pueblos dentro del marco geográfico en el que se circunscribe la investigación. La recuperación de estos términos ha

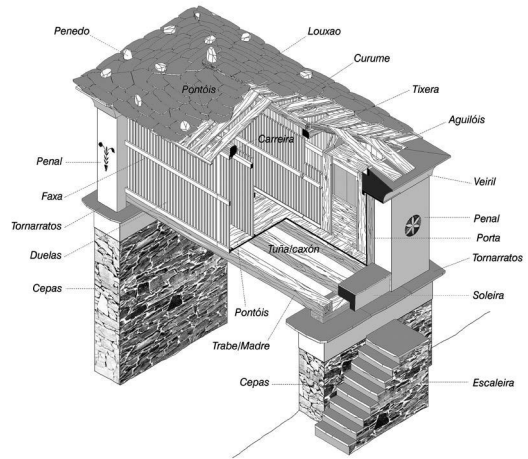


Figura 4  
Vista axonométrica seccionada de un cabazo tipo Mondoñedo de uso mixto en la cuenca media del Navia. (Elaboración propia)

sido complicada, debido al proceso de despoblación experimentado en esta zona durante las últimas décadas, y la consiguiente pérdida de los oficios tradicionales, y por lo tanto, también el acuciante desuso de los cabazos en la actualidad. A partir de ahora, utilizaremos la cursiva al mencionar los términos utilizados por la población autóctona para referirnos a las diferentes partes del cabazo. Para facilitar la identificación de dichos términos, así como la interpretación constructiva del cabazo, se ha realizado un dibujo identificando las principales partes que se describen en este artículo (Figura 4).

## SOPORTES

Como todo granero del noroccidente de la península ibérica, el tipo de cabazo estudiado cuenta con tres partes claramente diferenciadas: los soportes, la cámara y la cubierta.

Los apoyos o soportes están formados por dos sólidos muros de piedra que permiten elevar varios metros la cámara respecto al suelo, aportando estabilidad frente a los efectos continuados del viento, permitiendo además adaptar la posición del mismo a enclaves con una topografía generalmente irregular y pronunciadas pendientes. Dichos muros sobre los



Figura 5

Cabazo en Eilao. Las *cepas* permiten elevar la cámara más de 4 metros, facilitando el acceso al portal de la casa por debajo. El acceso a la *porta* se realiza por encima del muro que delimita el corral. (Foto de los autores)

que se eleva la cámara se denominan *cepas*, y su ancho es ligeramente mayor al de la cámara. Se construyen con mampostería de pizarra, con un espesor de aproximadamente 70 cm, y se aparejan con barro, generalmente recebados con una capa irregular de mortero de cal y barro para proporcionar mayor impermeabilidad a las juntas, pero sin generar una capa continua o enfoscado que cubra la mampostería.

Las *cepas* suelen tener altura distinta en uno y otro lado, debido a la irregularidad del terreno. En el contacto con el suelo suelen disponer de una zapata, realizada con la misma piedra, que aumenta ligeramente el espesor del muro, apoyada directamente en la roca.

A la misma altura sobre las *cepas* en ambos apoyos se disponen los *tornarratos*, formados por *louxas*<sup>6</sup> que vuelan en las cuatro direcciones de los muros entre 20 y 30 cm, y cuya finalidad es impedir el acceso de los roedores al interior del granero. Cumplen la misma función que las muelas situadas sobre los pegollos de los hórreos y paneras.

Las *cepas* suelen elevar la cámara varios metros respecto al suelo, siendo habitual la realización del acceso al corral de las casas por debajo del cabazo, como se puede observar en varios ejemplos del pueblo de Eilao: Casa Valledor, Casa Cebolas, etc. (Figura 5). En otras poblaciones, por debajo de los ca-

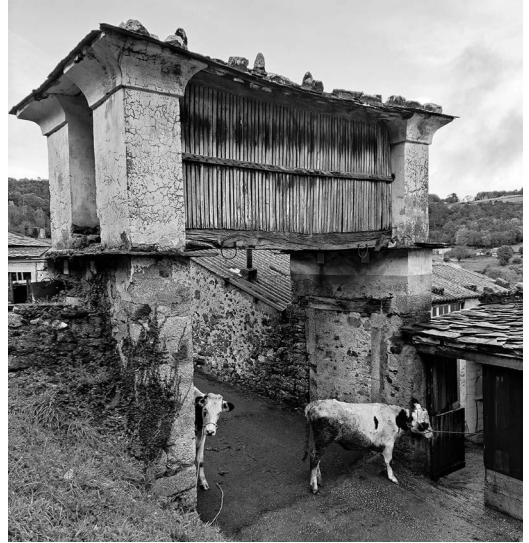


Figura 6

Cabazo en Peiróis. El granero se ubica elevado sobre la calle principal de la población. A este tipo de elevaciones sobre el camino para permitir el paso de animales, carros o personas se les conoce como el nombre de *veiriles*. (Foto de los autores)

bazos discurren incluso las calles del pueblo, como podemos observar en Santesteba (Eilao) o en Peiróis (Boal) (Figura 6). Esta posición se ha atribuido tradicionalmente a problemas de espacio para la ubicación de los cabazos, pero más bien parece una estrategia para facilitar la aireación del mismo, ya que las calles suelen configurarse como «túneles» de aire gracias a que generalmente están delimitados por edificios a ambos lados, o por edificios a un lado y la ladera al otro. En estos casos, la altura de las *cepas* supera fácilmente los 3,5 metros.

#### CÁMARA DE SECADO

A partir de los *tornarratos* se dispone la cámara de secado, cuyos lados se diferencian entre *penales* y *costales*.<sup>7</sup> Los *penales* se resuelven con muros de mampostería de pizarra, construidos en la vertical de las *cepas*, contando con un ancho ligeramente inferior a ellas, entre los 50 y los 60 cm. de espesor total. Al igual que las *cepas*, los muros *penales* se aparejan

con barro y son recebados con conglomerado de barro y cal, aunque en esta zona son posteriormente revocados con el mismo tipo de mortero, como base a un enlucido de cal, como acabado final. Dicho enlucido de cal se lleva por debajo de los *tornarratos*, recubriendo aproximadamente los cincuenta centímetros superiores de las *cepas*.

El acceso a la cámara se realiza por uno de los *penales*, donde se abre la *porta* construida con tabla de madera, o incluso con *duelas*, listones de madera colocados con cierta separación para favorecer la ventilación. En el *penal* opuesto se abre otro hueco, prácticamente de la misma dimensión, cerrado con *duelas*, que vienen ensambladas en un único panel retirable desde el interior del cabazo<sup>8</sup>. Dicha apertura recibe el nombre de *fornelo*.

El acceso se suele realizar desde el lado donde el cabazo se aproxima más al terreno cuando este se dispone en ladera, no necesitando en algunos casos de *escaleira* de piedra para alcanzar el nivel del granero, realizándose el acceso desde puentes tendidos desde la casa, o desde la parte superior de murias que delimitan el corral.

El vuelo del *tornarratos* hace las funciones de la *tenobia* del hórreo asturiano, proporcionando un paso intermedio entre la *escaleira* y el nivel interior. Incluso, en algunos casos existe una pequeña superficie o escalón intermedio entre el *tornarratos* y la *porta*, que recibe el nombre de *soleira*. Esta pequeña plataforma se cubre con una prolongación del entablado que forma el suelo interior del cabazo si se encuentra el mismo nivel, o con una *louxa* si se configura como un paso intermedio antes de alcanzar el nivel interior.

La parte superior de los *penales* se remata con una moldura con forma de caveto, que forma la cornisa donde apoya la cubierta, denominada *veiril*. Se realiza por vuelo sucesivo de *louxas*, revestidas con el mismo enlucido de mortero de cal que los muros. En algunos cabazos de menor tamaño esta moldura no es continua a lo largo de la cornisa del penal, interrumpiéndose en la zona de la puerta. Adquieren de este modo el muro una configuración más cercana a dos grandes pilastras entre las que se realiza el acceso. Probablemente se trata de ejemplares de mayor antigüedad, como los que se pueden ver en el pueblo de Peiróis (Boal). Cronológicamente pueden estar relacionados con los cabazos más antiguos construidos en la zona de Castropol, que Fernández-Catuxo (2011, 71) denomina «modelo antiguo».

Entre los *penales* se dispone suspendida la cámara o granero propiamente dicho, construida con estructura de madera<sup>9</sup> y planta rectangular. Debido al uso mixto de estos cabazos, sus dimensiones (especialmente su ancho) son mayores que otros que tan solo son utilizados para el secado del maíz. Así las cosas, si bien las dimensiones de cada cabazo responden a las necesidades particulares de cada casa, a la disponibilidad de terreno para su instalación, y a los medios económicos para su construcción, las dimensiones medias de los cabazos de esta zona con uso mixto las podemos establecer en 5,0x3,0 metros. Los cabazos más modernos tienen mayores dimensiones e importantes diferencias constructivas con los demás, pues suelen cubrirse a dos aguas en vez de a cuatro. Tal es el caso de los cabazos de Casa Montes (Zadamoño) o de Casa Gama-yal (Eilao), contando ambos con cámaras de aproximadamente 6,0x4,0 metros.

La estructura inferior de la cámara está formada por las vigas principales *madres* o *trabes*, realizadas con madera de castaño. Se colocan salvando la distancia existente entre los *penales*, generalmente en número de cuatro o cinco (Figura 7), aunque depende



Figura 7

Vista de la cara inferior de la cámara de Casa Valledor (Eilao), con sus cinco vigas *madres* o *trabes* que conforman la estructura inferior de la cámara, apoyadas en ambos extremos en los muros *penales*. (Foto de los autores)

del tamaño de la cámara, pudiendo contar con hasta seis vigas (Casa Montes, Zadamoño). Estas vigas no suelen estar perfectamente escuadradas, sino más bien poco trabajadas y con las esquinas achaflanadas; generalmente apoyan directamente sobre los *tornarratos*, aunque en algunos modelos se dispone de un durmiente que se coloca sobre ellos y recibe las cabezas de los *trabes*, como puede observarse en el cabazo de Casa Agosto, Piñeira (Boal). Los *trabes* suelen atravesar todo el ancho del muro *penal*, mostrando su cabeza al exterior, aunque generalmente se revestían con el mismo enlucido que el muro. La sección de estas vigas es generalmente cuadrada o rectangular, siendo la base el lado de menor tamaño.

El piso del suelo de la cámara se forma con tabloncillos dispuestos en perpendicular respecto las *madres*, y ancladas a ellas. Estos tabloncillos reciben el nombre de *pontóis*, y cuentan con un espesor aproximado de 3 cm.

La estructura superior de la cámara la forman dos vigas dispuestas entre los *penales*, en ambos *costales* denominadas *carreiras*, siendo su sección de menor tamaño que las vigas de la estructura del suelo. Suelen disponer de la cara superior achaflanada para facilitar el encuentro con el faldón de la cubierta que la sobrepasa exteriormente formando un poco de alero. Estas vigas se colocan a una altura entre 1,65 cm. y 2.50 cm. respecto al suelo de la cámara, en función del tamaño general del granero y su capacidad de almacenaje.

El interior de la cámara es el lugar donde se coloca el maíz para su secado, y en el caso de los cabazos que estamos estudiando, además se almacena su grano u otros productos. Para facilitar la aireación de la cosecha, los *costales* se cierran con una sucesión de listones cuadrangulares de madera, que reciben el nombre de *duelas* o *doelas*. La sección de estas *duelas* puede diferir ligeramente entre unos cabazos y otros (5x4,5 cm., 4,5x3,5 cm., 5,5x3,5 cm., etc.). La separación de unos listones con otros está entre los 3 y 4 cm.

Las *duelas* se clavan al canto de los *pontóis* del suelo de la cámara, y cuentan con una tabla a modo de tapajuntas exterior que ocultan el encuentro con la viga *trabe* del costal del cabazo (Figura 8).

En el centro del panel de *duelas* existe una de mayor tamaño, a modo de pie derecho estructural para evitar que la *carreira* flechte, apuntalándola contra la *trabe* inferior. Así mismo, a lo largo de todo el panel, aproximadamente a la mitad de su altura, discurre

una tabla clavada a todas las *duelas*, evitando que estas pandeen. Esta pieza se denomina *faxa*. Tanto el mencionado pie derecho, como la *faxa*, suelen tener un tratamiento cromático distinto a las *duelas* en la decoración exterior del cabazo.

Interiormente, los cabazos que son solo de secado cuentan con un espacio diáfano, sin divisiones; sin embargo, la tipología de uso mixto que nos ocupa cuenta con una subdivisión interior con tabiques formados por una sucesión de *duelas*, que permiten el paso del aire. Estos tabiques se disponen en paralelo a los *costales*<sup>10</sup>, y suelen formar tres pasillos o espacios de marcado desarrollo longitudinal; uno central alineado con la *porta*, y dos a ambos *costales*, delimitados por los tabiques y cerrados con *portillas* interiores retirables (Figura 9). Según hemos podido constatar con algunos vecinos, los espacios laterales eran destinados al almacenamiento de las mazorcas de maíz amontonadas para su secado. La disponibilidad de distintos espacios de almacenaje y secado del maíz posibilitaba la separación del mismo en función de su tipo: maíz *payal* o *chiculo* (blanco, para hacer harina mezclada con la de centeno o trigo con la que realizar el pan), maíz del país (amarillo algo rubio, para consumo humano, también puede *torrarse* –tostarse– para hacer *papas*), maíz del *cuco* (amarillo, forrajero que sirve para alimentar al ganado).

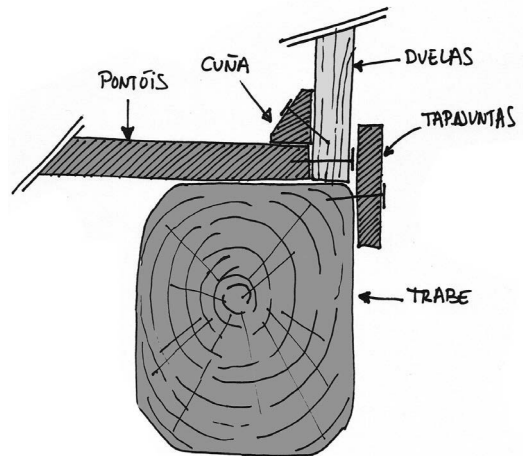


Figura 8  
Croquis de detalle de unión entre viga *trabe*, *pontóis* que conforman el solado de la cámara, y *duelas* que cierran el costal del cabazo. (Elaboración propia)



Figura 9  
Interior del cabazo de Casa Agosto en Piñeira (Boal). Pasillo central con tabiquillos de *duelas* que lo separan de los espacios de almacenaje laterales. (Foto de los autores)



Figura 11  
Cabazo de Casa Meirazo (Eilao), con corredor rodeando tres de sus frentes (los *costales* y el *penal* opuesto al acceso). (Foto de los autores)

Los mencionados tabiquillos no llegan hasta la cubierta, y son más bajos que los paneles de *duelas* de los *costales*. Para arriostrarlos cuentan con unas vigas superiores, que son ancladas cada cierta longitud a las *carreiras*, mediante unas finas tablas de madera.

Es muy habitual en estos cabazos encontrar un espacio de almacenamiento de grano ocupando parte de uno de los espacios laterales, generalmente localizado nada más acceder al cabazo. Este espacio se conforma con tablas de madera, generando una especie de armario abierto hacia el pasillo central, que se va cerrando con tablas encajadas en unas guías laterales, introducidas desde la parte superior, que van delimitando el espacio de almacenaje según se va llenando. Reciben el nombre de *caxón* o *tuña*, y estaban destinadas fundamentalmente a la custodia de grano de otro tipo de cereales, como el centeno o el trigo (Figura 10). En caso de necesitar almacenar más de un tipo de cereal se podían dividir internamente, o incluso existir dos *tuñas*, una a cada lado del pasillo (Casa Valledor, Eilao).

La existencia de estas *tuñas* o *caxones*, implica reducir la longitud de los espacios de almacenamiento

de maíz, teniendo una importante repercusión en la imagen exterior de los cabazos, especialmente si estos elementos son proyectados desde el mismo momento en el que se construye el cabazo, ya que se sustituye un tramo de *duelas* por un cierre de tablas que garantice la hermeticidad del espacio de almacenamiento del grano. Existen cabazos en los que se ha reducido el espacio inicialmente previsto para el secado del maíz para aumentar el espacio de almacenamiento, o para la introducción de otros usos, lo que ha supuesto la modificación de la apariencia de la cámara, apareciendo más espacios cerrados con tablas o incluso ventanas.

Una situación excepcionalmente interesante, es la observada en cabazos que incorporan corredores para el secado del maíz colgado, semejante al realizado en paneras u hórreos. Tal es el caso del cabazo de Casa Agosto en Piñeira (Boal), que cuenta con dos corredores en los lados *costales*, así como tres espacios interiores para secado y almacenamiento. En Casa Meirazo (Eilao) podemos encontrar un cabazo rodeado en tres de sus costados por corredor.

## CUBIERTA

La cubierta se resuelve con estructura lúnea. Su configuración es a cuatro aguas, con cumbre, como respuesta a la planta rectangular. Sin embargo, existen algunos pocos ejemplos de cabazos que resuelven su cubierta con dos aguadas, tratándose generalmente de ejemplares más modernos y de mayores dimensiones (cabazo de Casa Montes de Zadamoño, o el cabazo de Casa Gamayal en Eilao), construidos en torno a 1940.

Los elementos principales de la estructura son las *tixeras*, generalmente en número de dos, dispuestas perpendicularmente al desarrollo del lado mayor de la cámara, y por lo tanto apoyando sus extremos en las *carreiras*. Generalmente se utilizan troncos combados, sin haber sido trabajados, tendentes a la sección circular. Se colocan de forma que la curvatura ayude a conformar las pendientes de los faldones laterales de la cubierta, intentando además ganar altura libre en la zona central de la cámara para facilitar la circulación de las personas. Sobre ellas apoya la cumbre o *curume* y los *aguilóis* que forman las aguadas pequeñas de los extremos del cabazo (Figura 12). Todas estas piezas tienden a estar algo más



Figura 12  
Vista interior de la cubierta de Casa Costa (Zadamoño), con las *tixeras*, el *curume* apoyado sobre ellas, los *aguilóis* que forman el cambio de faldón, y los *pontóis* que conforman los faldones. (Foto de los autores)

trabajadas que las *tixeras*, y cuentan con sección rectangular.

Desde el *curume* hacia las *carreiras*, o desde los *aguilóis* hasta los muros *penales* se disponen los *pontóis* de la cubierta, que no son más que tablas toscamente trabajadas, y con cierta separación entre ellas, que generan conjuntamente los planos de los faldones sobre las que apoya directamente el *louxao*<sup>11</sup> (Figura 13). En algunos cabazos, los *pontóis* se sustituyen (o compaginan) con elementos de sección cuadrangular.

Las *louxas* se colocan sin pasta de agarre, manteniéndose en su posición gracias a su peso, y al generoso solape de unas con otras, y son lastradas por piedras en zonas estratégicas, como en las zonas cercanas al alero, sobre las limas formadas por los *aguilóis*, o sobre la línea del *curume*. Estas piedras reciben el nombre de *penedos*.

Existen cabazos que combinan la *louxa* con la *texa* (teja) para los delicados encuentros de limas y cumbre. Generalmente, sobre esta última se suele disponer una sucesión de *louxas* cogidas con mortero, rematando el conjunto unos *penedos* puntiagudos de cuarzo blanco, que además de lastrar las *louxas*, tradicionalmente se les otorga el poder de la protección

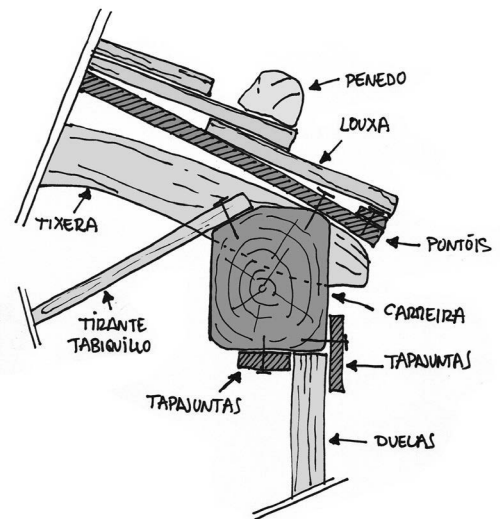


Figura 13  
Croquis del sistema de apoyo de la cubierta sobre las *carreiras* y formación del alero. (Elaboración propia)





Figura 14  
Cabazo con tejado *lousao* en Eilao. Se puede observar el *curume* lastrado con sucesión de *louxas* y *penedos* de cuarzo blanco. (Foto de los autores)



Figura 15  
Cabazo decorado en Eilao. Paneles de *duelas* pintados en granate y blanco, flor del agua en los *penales*, y *porta* con motivos circulares. (Foto de los autores)

de la cosecha (Figura 14). También existen casos en los que las *louxas* de los faldones largos se entrelazan en el *curume*, tallándolas para ello, de forma que queden unidas dificultando que puedan ser movidas por el aire o los pájaros.

#### ACABADOS Y DECORACIÓN

La decoración de estos cabazos es otro síntoma de influencia de hórreos y paneras, pues es muy extraño encontrar cabazos decorados más hacia el Oeste. De hecho, la decoración que podemos observar en los cabazos del Medio Navia guarda mucha relación con el denominado «Estilo Allande», que aparece en hórreos, y sobre todo paneras, de los concejos vecinos de Allande, Tineo o Cangas del Narcea y perfectamente estudiado (López y Graña 1983).

Los cabazos de la zona estudiada tienen policromía en las *duelas* de la cámara de secado, así como en la *faxa* horizontal que las atraviesa (Lozano y Lozano 2003). Esta policromía les daba un aura de protección de la cosecha, y se viene repitiendo los mismos colores empleado a lo largo de los ejemplares estudiados (añil, verde, granate y blanco).

Se incorporan también grabados en los *penales* con el nombre del promotor de la obra y el año de fabricación. También se constata en la mayoría de los modelos decorados la «flor del agua», a la cual siempre se le ha atribuido un efecto curativo y proveedor de abundancia. Las espigas de maíz también son un motivo recurrente para decorar los *penales* (Figura 15). En algunos cabazos se ha identificado motivos vinculados a la religión judía, como en Casa Costa en Zadamoño.

Al ser la decoración un aspecto secundario del estudio que nos ocupa, queda pendiente realizar nuevas salidas de campo que arrojen luz a esta simbología tan poco estudiada.

#### NOTAS

1. Zona ubicada en el occidente de Asturias entre los ríos Eo y Navia que comprende 16 concejos en el límite con Galicia. Los concejos de *Entrambasaguas* conforman las comarcas Oscos-Eo y Parque Histórico del Navia.
2. Fernández-Catuxo (2011) realiza un exhaustivo estudio sobre la ubicación de cabazos y su posicionamiento

- frente a las corrientes de aire para favorecer el secado del maíz, de obligada consulta cuando se estudia este tipo de graneros en Asturias.
3. Martínez desglosa la categoría de cabazos mixtos en 6 subcategorías: a) Tipo Carral, b) Tipo Carballo, c) Tipo Mondoñedo, d) Tipo Mahía, e) Tipo Pontevedra, f) Tipo El Pino. (Martínez 1975, 208).
  4. Según nos cuentan en una carpintería de la zona, la madera más utilizada era el castaño, el cuál debía *tumbarse* en buena época para evitar que tuviera mucha savia. Solía hacerse en menguante de agosto o diciembre, y se tenía en cuenta el estado de las mareas para hacerlo. Después debía dejarse secar tres o cuatro años antes de ser utilizada.
  5. Para la ortografía de dichos términos nos hemos basado en las normas ortográficas del gallego-asturiano publicadas por la Secretaría Lingüística del Navia-Eo, dependiente de la Academia de la Llingua Asturiana (V.V.A.A. 2007).
  6. Lajas de piedra pizarra de poco espesor (5 cm. aproximadamente) y forma cuadrangular.
  7. Los *penales* son los lados menores del rectángulo que dibuja en planta la cámara, mientras que los *costales* son los lados mayores.
  8. Según nos acercamos a la costa podemos encontrarnos con el *penal* opuesto al acceso perforado por troneras, huecos abiertos al tresbolillo en el muro para favorecer la ventilación, recurso típico de los cabazos de tipo Ribadeo.
  9. Castaño principalmente, y raramente *carbayo* (roble).
  10. Los espacios laterales de almacenado del maíz suelen tener un ancho comprendido entre 60 y 70 cm., mientras que el pasillo central es más espacioso, fácilmente el doble, aunque generalmente ronda el metro de ancho.
  11. Las pendientes de los faldones largos suelen rondar el 30% de inclinación, siendo en general algo superior.
- Cancio-Donlebún, Javier. 2015. Un pionero entre dos mundos: el almirante Gonzalo Méndez de Cancio, gobernador y capitán general de La Florida. En *Asturianos en Indias*. 11-35.
- Cancio-Donlebún, Javier. 2021. «El viaje del gobernador Gonzalo Méndez de Cancio a La Florida en 1596». *Tiempos Modernos: Revista electrónica de Historia Moderna*. Vol. 11, nº 43: 61-77.
- Cuervas-Mons, Antonio. 2004. Hórreos y cabazos en el concejo de Taramundi. En *actas del II Congreso europeo del hórreo en la arquitectura rural*. San Tirso de Abres: 97-108.
- De Cora, José. 2021. «Magdalena Fernández de Luances Estoa y Miranda». *El Progreso*. Lugo.
- Ed: Fundación Parque Histórico del Navia. 2022. *Tierra del maíz*. Catálogo Itinerario Etnográfico del Noroccidente de Asturias. Navia.
- Fernández-Catuxo, Javier. 2004. Cabazos y medio natural: una nueva perspectiva para su estudio. En *actas del II Congreso europeo del hórreo en la arquitectura rural*. San Tirso de Abres: 229-259.
- Fernández-Catuxo, Javier. 2011. *Supra Terram Granaria. Hórreos, cabazos y otros graneros en el límite de Asturias y Galicia*. Gijón. Ed: Red de Museos Etnográficos de Asturias.
- Graña, Armando; López, Juaco. 1983. *Hórreos y paneras del concejo de Allande (Asturias): evolución y motivos decorativos*. Gijón. Ed: Biblioteca Popular Asturiana.
- Lozano, Gerónimo; Lozano Alfonso. 2003. *Hórreos, cabazos y garayas*. Duro Felguera.
- Martínez, Ignacio. 1975. *El hórreo gallego (estudio geográfico)*. Montevideo.
- Méndez, Benjamín. 2004. El bajo Navia: área de yuxtaposición de hórreos y cabazos. En *actas del II Congreso europeo del hórreo en la arquitectura rural*. San Tirso de Abres: 347-384.
- V.V.A.A. 2007. *Normas Ortográficas del gallego-asturiano*. Secretaría Llingüística del Navia-Eo. Academia de la Llingua Asturiana. Oviedo.

#### LISTA DE REFERENCIAS

Acevedo, Bernardo; Fernández, Marcelino. 1932. *Vocabulario del bable de occidente*. Madrid: imprime S. Aguirre.