

MOLINOS DE PORTO



EL CENTENO

Descripción de la villa realenga de Porto (Año de 1798) por Tomás Corrales García, abad y vicario juez eclesiástico de ella y su partido y los tres lugares de su jurisdicción eclesiástica, Barjacoba, Pías y San Agustín de Viana, cabeza de vicaría eclesiástica de la orden de Santiago.

La villa de Porto dista de la ciudad de Valladolid 32 lenguas, de cuya provincia es. Dista 28 de León, de cuyo reino es. Veinte leguas de Astorga, dentro de cuyos límites se halla. Y cinco de la Puebla de Sanabria de cuyo partido es.

*La producción de los tres pueblos de Porto, Barjacoba y Pías son centeno y algunas frutas bastas y hortalizas, y abundantes ganados de todas especies por sus muchas hiervas. Y el de San Agustín el mismo centeno, algún trigo, castañas, frutas, hortalizas y algún vino de inferior calidad. Carecen todos de cosecha de trigo, vino, cebada y demás frutos convenientes para la vida humana. Solamente cogen en todos algún lino de que se hace algún comercio en la extracción, después de beneficiario y tejido en telas, de que podrán utilizarse los cuatro pueblos cada un año, incluso su trabajo, dos mil y quinientos reales de vellón. **Se cogen anualmente cinco mil quinientas fanegas de centeno.***

Una **fanega de centeno** es una antigua medida tradicional española que equivale a un peso aprox. de 41,4 kg.

El centeno (*Secale cereale*) era el cereal fundamental de la comarca debido a su gran resistencia a las bajas temperaturas y a los suelos pobres y ácidos de montaña. Se practicaba el sistema de cultivo de "año y vez", dividiendo las parcelas para dejar descansar la tierra en años alternos. Además, era típico el cultivo en zonas rozadas de monte, que aportaban gran fertilidad temporal.



A SEITURA

La "**seitura**" (término tradicional derivado del latín *segetura* y compartido con el gallego-portugués) es el proceso tradicional de siega del centeno en Porto.

Tradicionalmente, la siega del cereal se realizaba durante los meses de verano usando la hoz, un trabajo comunal y físico muy duro. En Sanabria esta labor tenía un fuerte componente de cohesión social:

- Cantos de labor: Durante la siega era habitual que las mujeres entonaran romances y cantos tradicionales, marcando el ritmo con las propias hoces a modo de instrumento de percusión.
- La "seitura": En la zona de Sanabria y La Carballeda, esta ancestral recolección se denomina a menudo así.
- El ciclo: Después del corte y la recolección (la siega), se procedía a transportar la mies a la era para realizar la trilla y separar el grano de la paja.



A MALLA

Antes que las máquinas recolectoras lo hiciesen todo: segar, extraer el grano, empaquetar la paja, ... se hacía manualmente. La malla (o trilla) era el proceso agrícola tradicional mediante el cual se separaba el grano de centeno de su paja y espiga. Era una labor comunitaria donde los vecinos unían fuerzas para completar la faena antes de que llegara el invierno



Malla nunha aira en Porto

LOS MOLINOS

Para transformar el grano de centeno en harina, en Porto se utilizaban los molinos hidráulicos, que utilizaban la fuerza del agua para accionar dos pesadas piedras que molino que trituran el cereal.

Un molino hidráulico es un tipo de molino que funciona gracias a la fuerza del agua. Se encuentran en los ríos o riachuelos para aprovechar la fuerza del agua que mueven las ruedas hidráulicas y éstas a su vez mueven los engranajes y las piedras de moler.

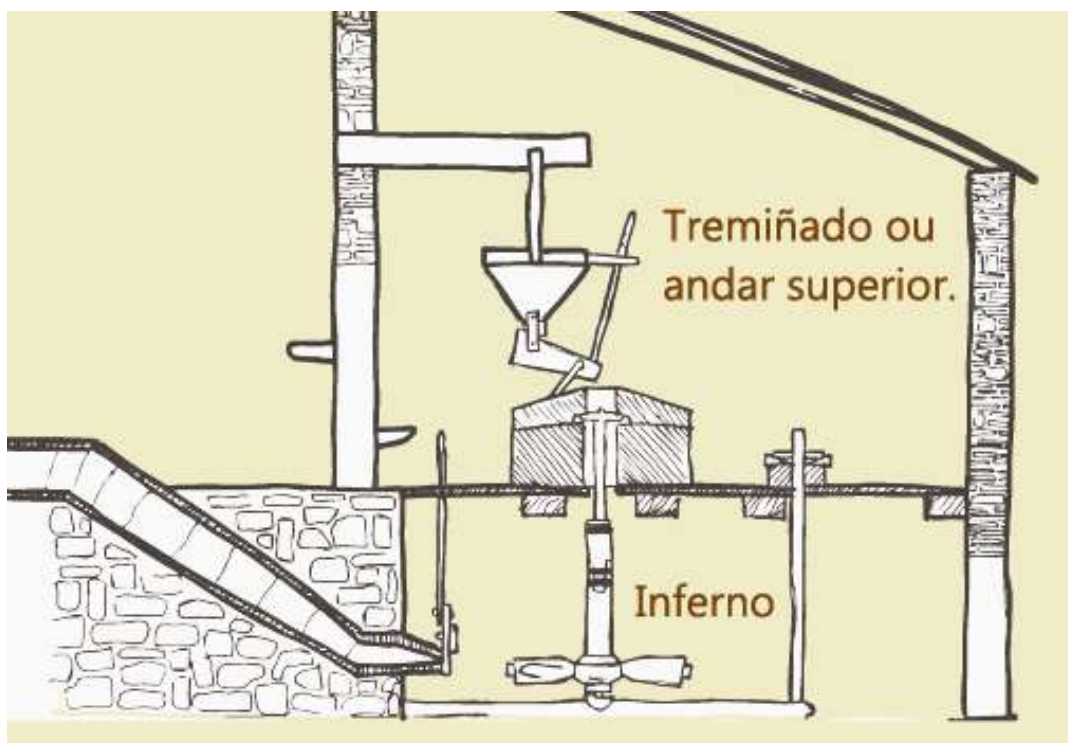
"Tiene Porto caudalosas fuentes de agua finísima. Y a dos tiros de fusil del río Bibey y a legua y media de Porto nacen siete fuentes a la par como a tres

*pasos unas de otras, de caudalosos manantiales, y se llaman las siete **Fuentes de Cabadas**. Y más abajo, cerca de las referidas, nace otra fuente mui abundante de agua, llamada **de las Infantas**, que cría excelentes berros y de magnitud extraordinaria."*

Fuente de Sirgas, de copioso manantial, a una legua y media.

Fuente de Mata Gallegos, fríísima, que los insectos que caen mueren luego.

Los **molinos de agua**, auténticas obras de ingeniería de su época sirvieron durante siglos para moler cereales, con los que se hacía harina para cocinar pan en casa y también harina que servía de alimento a los animales domésticos.



En el núcleo urbano de Porto se sitúan los molinos:

Muiño darriba

Muiño do medio

Muiño do fondo

En las inmediaciones se conservan el Muiño da Freitas y el Muiño da Malicoba .

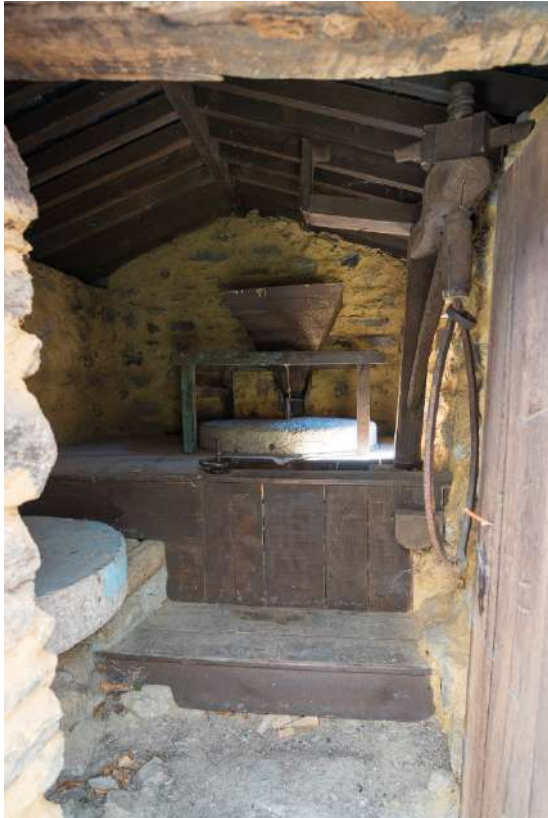




Los molinos de herdeiros (herederos), son molinos de propiedad compartida entre varios vecinos o familias, que participaron en su construcción y que están obligados

a su mantenimiento y reparación. Su aprovechamiento se hace por turnos de molienda distribuidas en horas o días y pueden transmitirse a las siguientes generaciones distribuyendo, a su vez, las horas o días entre los siguientes herederos.

Existen otros tipos de propiedad de los molinos, como los particulares, comunales o "maquileros", aquellos en los que el molinero cobraba una maquila (una cantidad de harina resultante de la molienda) a cualquier interesado en utilizar el molino,



LA PAJA DE CENTENO

La paja de centeno ha sido un recurso tradicional vital y polivalente. Tras el proceso de siega y trilla, el material se almacenaba en grandes montones (*palleiros*) y se utilizaba principalmente para:

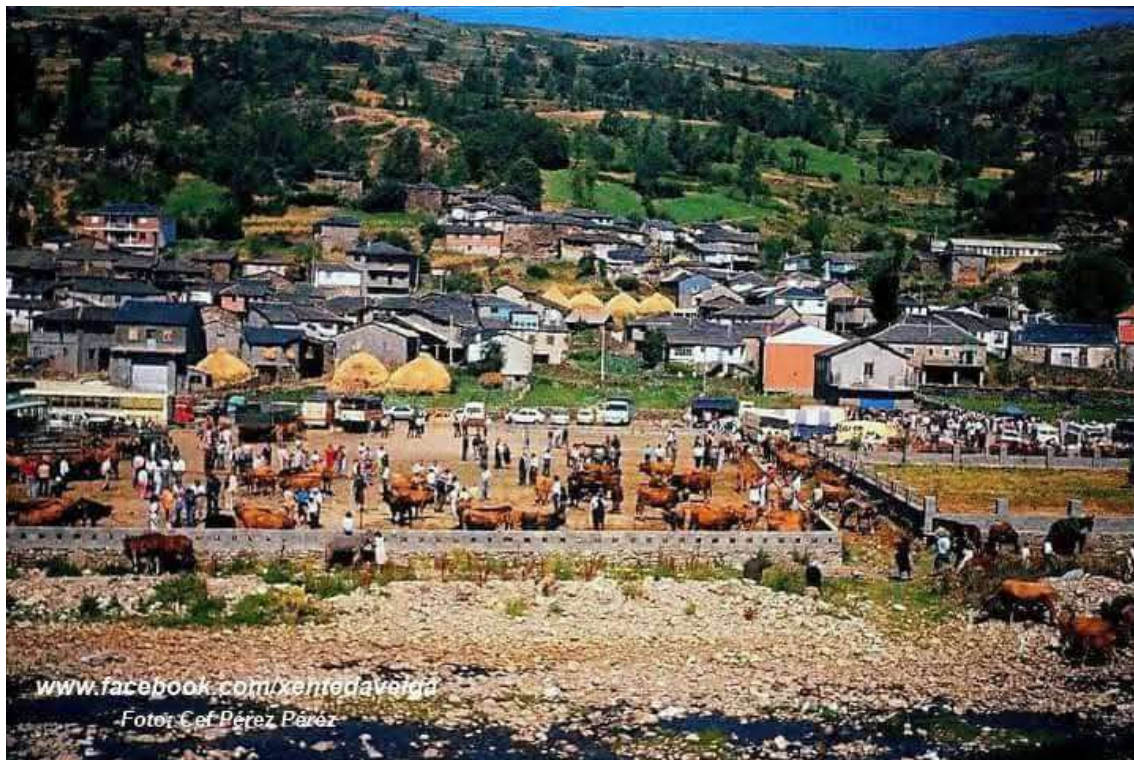
- Cubiertas y techumbres: Históricamente fue el material empleado para techar *teitos* y viviendas tradicionales de montaña, una técnica documentada por etnógrafos en los pueblos sanabreses.
- Acolchado y descanso: Se utilizaba como lecho para los animales en las cuadras y para rellenar los jergones donde dormían los campesinos.
- Usos agrícolas y ganaderos: Servía de cama, como base para el abono, y era imprescindible en la época de matanza para chamuscar y limpiar el pelo de los cerdos.



Palleiros en Porto



Palleiros Ponte da vea



La sustitución del molino hidráulico por la molinera eléctrica supuso una transición clave durante la Revolución Industrial y el siglo XX. Este cambio transformó radicalmente la economía rural, alteró la arquitectura tradicional y marcó el declive de la red de molinencia de agua.

El Ayuntamiento de Porto puso en funcionamiento una molinera eléctrica, que no dependía de ningún caudal, ni sufría paradas por sequías para el uso por todos los vecinos. De este modo la molinencia se trasladó al núcleo urbano, dejando atrás los apartados parajes fluviales.

Actualmente el abandono de los campos de cultivo ha reducido, prácticamente eliminado, el grano disponible para la molinencia.

Sólo unos pocos de los molinos de Porto se han conseguido rehabilitar, Conservar la memoria del centeno y los molinos implica proteger el patrimonio etnográfico, paisajístico y cultural de Porto.

