

La Revista de Santander

PARA LA FAMILIA MONTAÑESA

*RECUERDO DE
PANCHO COSSIO*

MUSEO ETNOGRAFICO DE CILLORIGO CASTRO

ENMARCADA en un paisaje típicamente rural al que se asoman atrevidas las cumbres de Las Agudinas por occidente, el Pico Agero por el norte y la Peña de Lebeña por el sur, mirándose complacida en las cristalinas aguas del río Deva que a sus pies discurre rumoroso, se alza señorial en el pueblo lebaniego de Cillorigo-Castro nuestra casa solariega de pétreos muros cargados de historia y con leyendas de gloriosas batallas ganadas al invasor árabe: «El montañés tan valiente con la su espada lucida al moro quitó la vida y él se libró de la muerte. Con la espada, peto y lanza junto al sauce lo arrió cuando al rey moro mató», rezan grabadas en piedras antañonas doradas por siglos de soles.

En desvanes y bodegas de la misma, yacían añosos cubiertos de polvo y olvidado lo que ha venido a ser una valiosa serie de aperos de labranza, utensilios para la elaboración del vino allí cosechado y del acreditado orujo, enseres domésticos, arcones para guardar las cosechas, arcos de caballerías y una interminable cantidad de utensilios de uso normal en la vida campesina siglos atrás, pero que la natural evolución de los tiempos, especialmente en los últimos sesenta años, ha condenado al retiro, pero que en este caso el buen sentido de nuestros inmediatos antecesores supo conservarlos, aunque arrinconados como prácticamente inservibles para su uso cotidiano.

Ante esta perspectiva allá por el año 1972, conectamos con los señores González Echeagaray, director del Museo Etnográfico de Muriedas, y García Guinea, director del Museo Arqueológico de nuestra ciudad, para proponerlos la creación de un museo etnográfico en Potes como

centro comarcal y con mayor censo de habitantes que cualquier otro lugar, trasladándonos hasta allí al efecto, teniendo una reunión en el ayuntamiento con el alcalde y destacadas personalidades de la región a las que expusimos nuestras ideas que encontraron acertadas, pero al no facilitarnos un local adecuado a tal fin, tuvimos que renunciar a nuestros propósitos.

En esta situación y ante la posibilidad de enriquecer las posibilidades turísticas de la comarca, y poder ofrecer una lección viva de historia popular a quienes sienten inquietudes culturales, nos decidimos a adaptar los bajos de nuestra propia residencia de verano y en un auténtico ambiente de rusticidad instalamos este museo que ha sabido, como esperábamos, despertar la curiosidad y a veces el entusiasmo de los numerosos visitantes del mismo, impresionados por la plena y feliz sintonía del entorno lleno de intimidad, el sugestivo paisaje que le rodea y el vetusto solar que le aloja.

Un amplio portón da acceso al portal donde se exhibe la alquitara para destilar el orujo y hacerlo aguardiente; una carda de lino con unas plantas de esta especie y un trozo de tela de esta materia ya elaborada; un embudo y un cántaro de madera vaciada de gran antigüedad para manipular el vino en las bodegas. Viejas arcas de nogal donde se guardaban las cosechas de cobre para cocer las morcillas de la matanza; candiles de petróleo; un tempanador para catar las colmenas; erradas de madera; un compás de madera para tonelero; un sencillo aparato para trocear las tabletas de chocolate antes de hervirlo; un calentador de camas; un ingenio nacimiento grabado en madera, una pala para aventar el trigo en las eras, un par de collares de campanillas; un hierro para marcar el ganado, y un gran campa-

no para orientar a las vacas en los puerros los días de niebla.

A la izquierda, se encuentra la cocina primitiva con sus trescientos años de antigüedad con tabique de varas de avellano y paredes ennegrecidas por humos seculares; hornos de pan y de repostería; trapía para barrer el horno y pala para meter y sacar el pan en el mismo; masera para amasarlo; especieros primitivos; trébedes; sartenes, cazuelas, ollas y pucheros de barro; cedazos y parrillas; infiernillos, alcuza y candiles; cuenco para adobar la carne; chocolateras; fuelles y soplón; batidoras y un curioso recipiente de barro para poner a refrescar la leche con un orificio lateral por el que, vertida la leche, quedaba separada la nata para hacer la mantequilla, y llares y escarpías en el techo para curar la carne salada al humo.

En otro local a la derecha de la entrada en un viejo armario de cerezo se encuentran unas decenas de libros, revistas y periódicos sobre temas y noticias de tiempos pasados con la región relacionados. Una sierra para hacer tablas; ollas de barro de Peruela, elaboradas con tierra que contiene partículas de mica; alforjas y unas alforjitas de cuero que llevaban en el arzón de los caballos los ganaderos con el dinero producto de la venta de sus cabañas, cuando no existían ni los bancos ni el papel moneda.

Sillas de montar a caballo de señora; bocados, estribos y espuelas; unas originales cafeteras; una primitiva máquina fotográfica; una cocina portátil; medidas de granos; romanas de arrobas y libras; artísticos cerrojos y llaves diversas; aldabas, cierres y diversos utensilios caseros; una fiambra de madera; cepillos, garlo-

(sigue en la pág. 34)

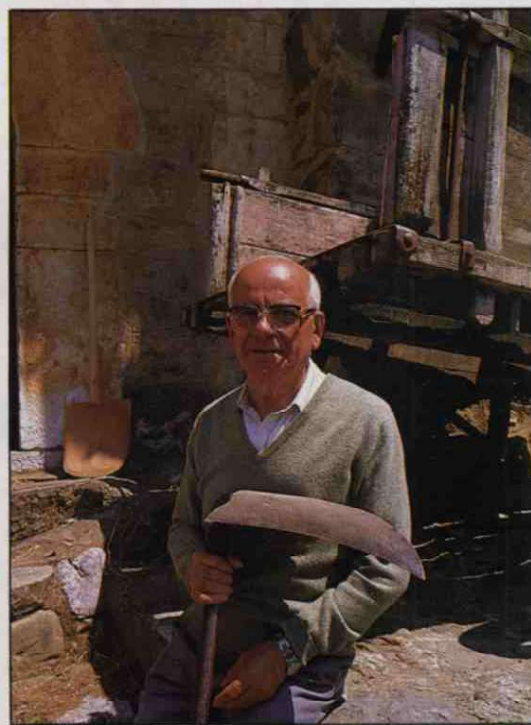


Un amplio portón da acceso al portal donde se exhibe la alquitara para destilar el orujo y hacerlo aguardiente.



Escudo de la casona donde está instalado el museo. La escalera de entrada al piso superior y a la derecha, vista exterior del edificio que alberga al museo.





Un detalle del interior del museo. Alforjas, cabezadas y sillas de señora para montar a caballo. Eduardo García Llorente es el alma de este museo.

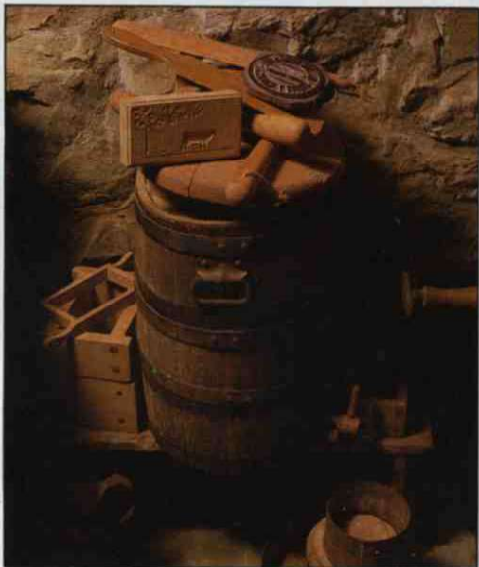
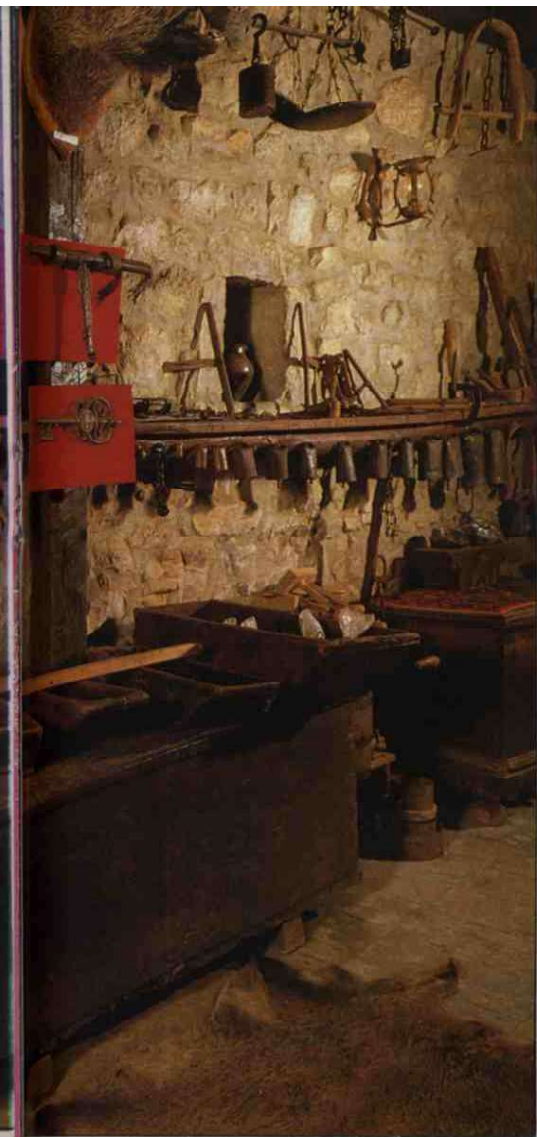
En esta tina fermentaban las uvas en su lento proceso hasta hacerse vino.



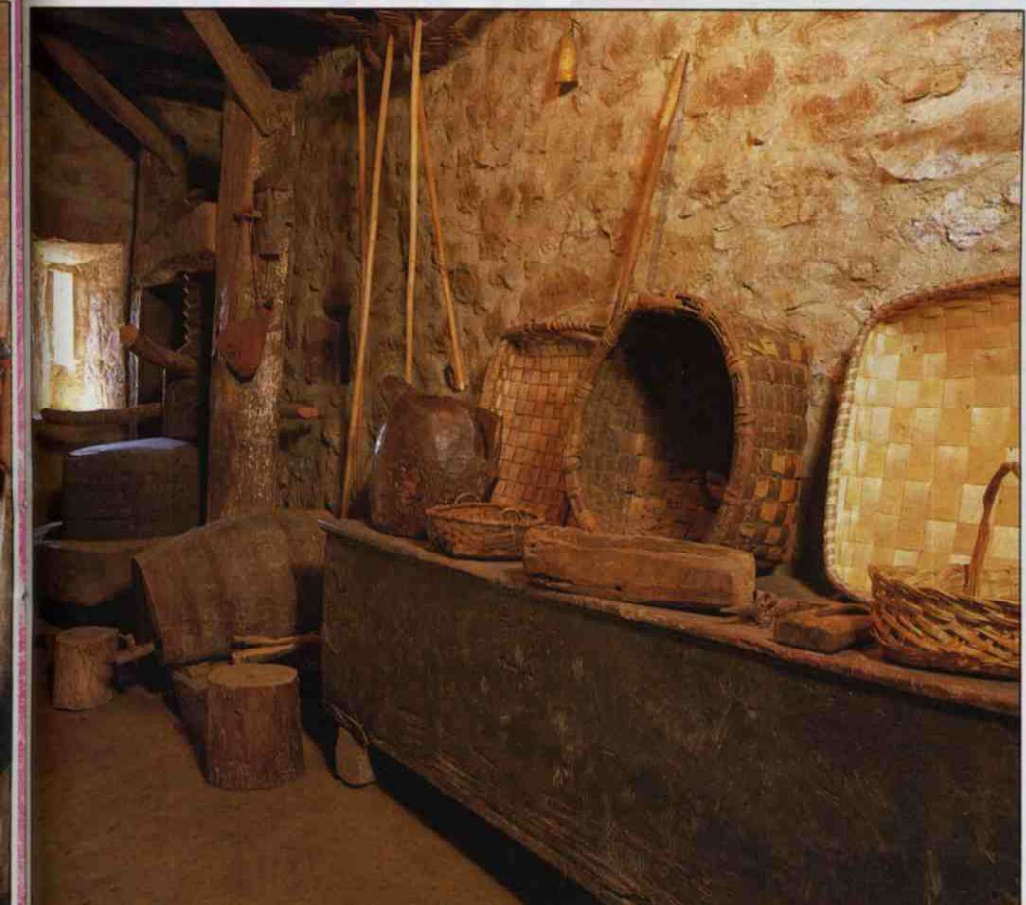
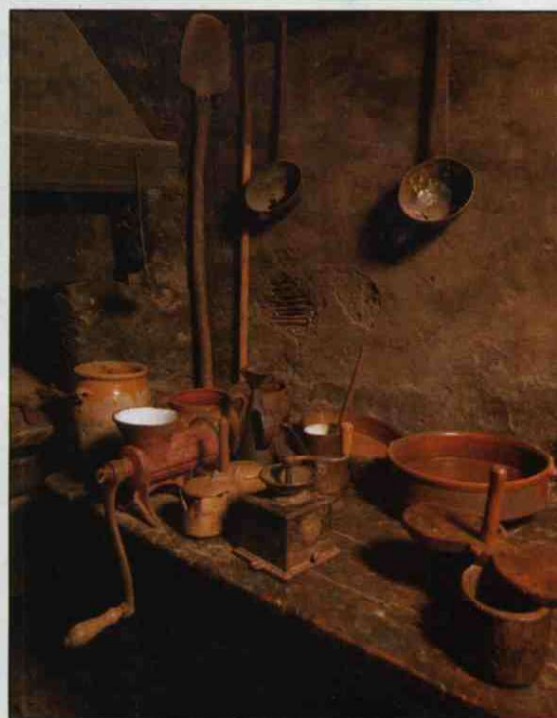




Devanadora, medida para trasegar el vino en la bodega, una vista exterior del museo e interior de una de las salas.



Todos estos enseres, aperos y utensilios eran normalmente fabricados en la comarca aprovechando los recursos naturales.



La elaboración del queso y la mantequilla encuentran su útil más apropiado en la batidora que reproduce otra de las fotos.



**Campano,
collares de
madera y
clavos
antiguos.
Un cepo
para la
caza de
lobos y
albarcas de
«picu»
propias
para bregar
la nieve.**



Un museo que muestra el talento y la inventiva de nuestros antecesores para hacer frente al trabajo artesanal

(viene de la pág. 26)

pa y guillames de madera para carpinteros y una soga hecha con cerdas de las colas de vacas y caballos.

Varias piezas de animales salvajes autóctonos disecadas; una fiambreira de madera; una prensa para hacer tabletas de turrón; azafates y varios modelos de planchas; rueca, huso y escarpines de sayal con «albarcas de picu»; escopeta de pistón, un estoque y una espingarda; un peso para detectar monedas falsas y baúles forrados de cuero.

Más arcas tenemos en otro local con un yugo de la labranza con sobeio, mediano y arado romano; una criba fabricada con aro de madera y piedra para afilarla; maconas y bañetas hechas con tiras de avellano; cestos de mimbre para recoger las uvas en las vendimias; tina para fermentar el mosto y lagareta para exprimir el orujo; azadillas, azados, terciador y porrilla para triturar la piedra de las carreteras; picayos para mesar la hierba en los pajares; manguales para majar las legumbres en las eras y un majón para majar los haces de trigo; un tintero-almanque-sello de notario hecho con cuerno de buey; una primitiva máquina de coser; un antiguo fonógrafo y una cazuela de cobre perforada para asar castañas.

Todos estos enseres, aperos y utensilios, se han venido utilizando a través de los tiempos y eran normalmente fabricados en la comarca, aprovechando los recursos naturales de la misma (piedra, barro y principalmente madera), teniendo en cuenta que hasta hace poco más de ciento cincuenta años que se abrió la carretera que a través del desfiladero de La Hermida enlaza a Liébana con la zona costera de Cantabria, la falta de comunicaciones obligaba a nuestros antepasados a resolver sus problemas y a satisfacer sus necesidades con los elementos que tenían a su disposición.

La circunstancia por otra parte de que aunque nunca en grandes cantidades la tierra lebaniega producía y produce aún tanto cereales como legumbres, frutas, verdura, vino, leche, carne y pieles, tenían cubiertas siquiera a nivel primario sus necesidades tanto alimenticias como de vestido y calzado.

Por ello, este museo viene a constituir un alto en nuestra historia que nos permite adivinar y admirar el tesón y el ingenio de que hacían alarde nuestros abuelos en su lucha por la vida.

Eduardo García Llorente
Fotografías: **Francisco Ontañón**