

● Elementos etnográficos del conjunto



- 1 PESQUERA
- 2 COMPUERTAS
- 3 ALMACÉN CEREALES Y HARINA
- 4 DEPÓSITO
- 5 MOLINO
- 6 TURBINA
- 7 PIEDRA DE AFILAR HIDRÁULICA
- 8 RODICIO DEL MAZO
- 9 MAZO
- 10 SIERRA HIDRÁULICA
- 11 RODICIO SIERRA Y TROMPA DE AGUA
- 12 TAQUILLAS DE LOS HÉRREROS



Rodicio



Presa



Grúa

Información y contacto:

Reserva da Biosfera Terras do Miño  
<https://terrasdomino.deputacionlugo.org>  
[terrasdomino@deputacionlugo.org](mailto:terrasdomino@deputacionlugo.org)

Red Española de Reservas de la Biosfera  
[rerb.oapn.es](http://rerb.oapn.es)

*Este traballo foi financiado integramente polos fondos Next Generation da Unión Europea a través da subvención convocada pola Xunta de Galicia "Axudas para actuacións por parte dos órganos de xestión das reservas da biosfera de Galicia con cargo ao Plan de Recuperación, Transformación e Resiliencia, financiado pola Unión Europea-NextGenerationEU, para os anos 2022 e 2023". Con todo, os puntos de vista e as opinións expresadas son unicamente os do autor ou autores e non reflicten necesariamente os da Unión Europea ou a Comisión Europea. Nin a Unión Europea nin a Comisión Europea son responsables delas.*

RESERVA DE LA BIOSFERA  
TERRAS DO MIÑO

MAZO DE  
SANTA COMBA

● Localización

En el corazón de la Reserva de la Biosfera Terras do Miño, en la parroquia de San Pedro de Santa Comba, en el municipio de Lugo y a la orilla del río Chamoso, encontramos un lugar idílico en el cual podemos visitar el Mazo de Santa Comba. Es un conjunto etnográfico ejemplo de la arquitectura popular gallega que cumplió un importante papel en el desarrollo económico y social en la vida rural de los habitantes de la zona. Está integrado por varias edificaciones construidas artesanalmente, en las que el agua es utilizada como fuerza motriz para poner en marcha los mecanismos del molino, el mazo, la sierra y la piedra de afilar.



● Historia

El río Chamoso ya fue desde el siglo XVIII un lugar de asentamiento de molinos y herrerías, tal y como constatan los documentos del censo que el Marqués de la Ensenada realizó a petición del Rey Fernando VI.

Todo el conjunto alcanzó una gran importancia en la época ya que en él se fabricaron muchos utensilios de labranza, como las hoces, que pronto fueron muy populares entre los campesinos de Castilla y León y entre los gallegos que acudían a la siega en esa comunidad autónoma, debido a su gran calidad. Todas las herramientas fabricadas salían acuñadas con la marca Xota Tres Estrelas.

El mazo era un importante punto de encuentro para los vecinos de la zona que acudían a moler el grano de maíz, trigo o centeno para obtener la harina con la que elaborar el pan y otros alimentos que constituían la base de la alimentación.



Tomas de agua



Fragua y mazo



Mazo

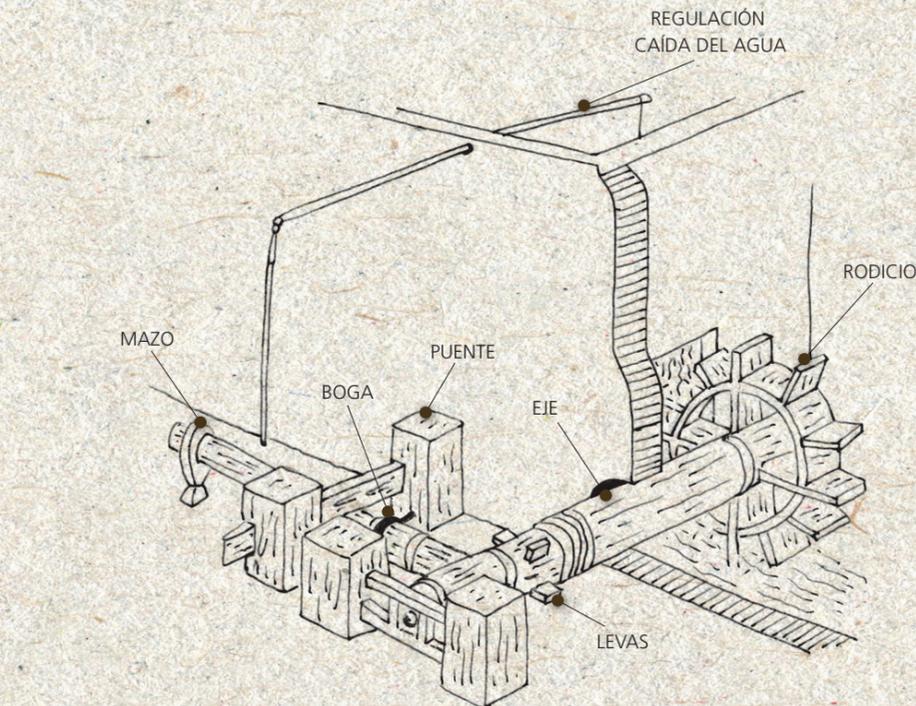
### La presa y las tomas de agua

El agua del río Chamoso es embalsada (mediante una presa), y a partir de ahí, es canalizada hasta las cuatro bocas de alimentación: dos en el molino y otras dos en el mazo. La presa está construida en piedra de esquisto colocada en forma de cuña en su parte más superficial. Para que los peces puedan superar la barrera que supone dicha presa, se construyó recientemente una escalera de remonte formada por pequeñas piscinas con desagüaderos colocadas consecutivamente a diferentes alturas; así los peces pueden salvar el desnivel de la presa durante la época de desove. Gracias a la presa y a las cuatro bocas mencionadas, se accionan los "rodicios" que ponen en marcha todos los mecanismos del mazo, de la sierra y de la piedra de afilar.

### El trabajo en el mazo

El mazo era explotado por unos 30 herreros y sus aprendices, que se organizaban en dos turnos. En su mayoría eran de la parroquia de San Pedro de Santa Comba, aunque había alguno de la parroquia vecina de Lajosa o de A Pobra de San Xiao. Para llegar al mazo utilizaban carros tirados por vacas en los que transportaban el carbón que llegaba a Lugo por la vía férrea, procedente en su mayoría de las minas asturianas y leonesas. El hierro y el acero con el que hacían las herramientas era comprado en barras que cortaban según las necesidades de la pieza que iban a fabricar. Los mangos se fabricaban con madera de olmo y chopo.

Los aprendices que ayudaban a los herreros eran, en su mayoría, jóvenes de entre 12 y 14 años que tardaban 2 o 3 años en aprender el oficio de herrero. Mientras que el herrero trabajaba el hierro en el mazo, el aprendiz calentaba otra pieza en la fragua y regulaba el agua que caía al "rodezo" que dirigía el mazo.



### Funcionamiento del mazo

De la misma manera que en el molino, el "rodicio" pone en marcha el mecanismo de funcionamiento del mazo accionando el eje o árbol en el que se insieren 4 levas de madera, colocadas con la misma separación entre ellas para provocar un movimiento rítmico en el mazo. El mazo es un martillo de grandes dimensiones formado por un mango de madera que tiene en su extremo una maza de hierro que pesa unos 100 kg. Para fabricar las herramientas era imprescindible fundir el hierro con acero en la forja, para después darle forma con la fuerza del mazo. El calor es un elemento imprescindible que se obtenía a partir de la combustión del carbón; para avivarlo se empleaba un fuelle de grandes dimensiones que con el paso de los años fue sustituido por la trompa de agua. La trompa de agua genera una corriente de aire al pasar el agua desde el "banzado" por una canalización más estrecha. Esto provoca el efecto explicado por el físico italiano Giovanni Venturi, basado en el principio de Bernoulli.



Molino



Sierra



Piedra de afilar

### El trabajo en el molino

El trabajo en el molino era fundamental, puesto que era imprescindible moler el grano para obtener la harina con la que poder elaborar el pan, que era el sustento de la alimentación de las familias.

El molinero era quien ponía en marcha el molino para moler los "ferrados" de grano que los usuarios llevaban para moler. El "ferrado" era la unidad de medida utilizada en la época, y correspondía a la cantidad de grano que cabía en un cajón de madera cuyas medidas eran fijas. El molinero cobraba la "maquia" que generalmente correspondía a la sexta parte del "ferrado"; con el paso de los años, la "maquia" fue sustituida por una cantidad de dinero que se le tenía que pagar por realizar la molienda.

Los molinos, además de ser fundamentales para el desarrollo económico de los pueblos, fueron el punto de encuentro y reunión de la gente. Es por eso que representan el elemento más característico del patrimonio etnográfico de Galicia.

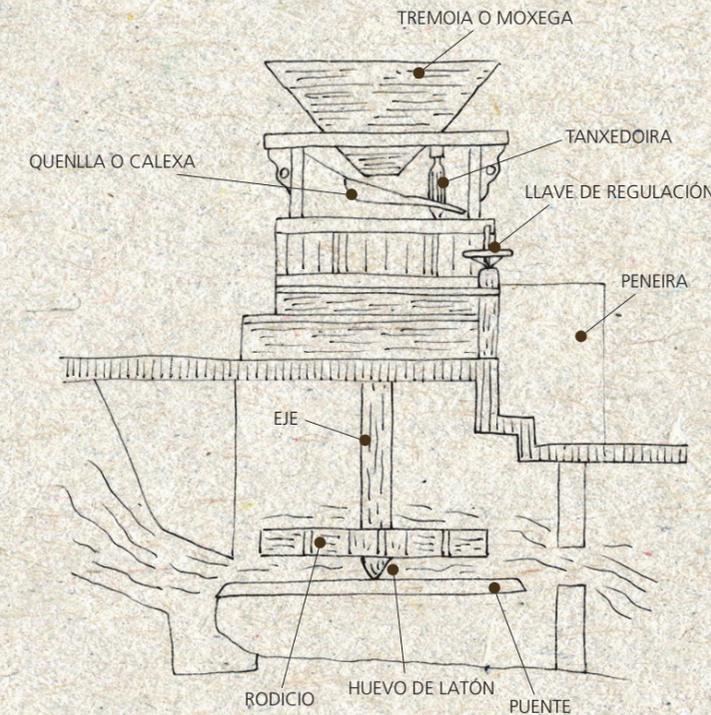
### Funcionamiento de la sierra

La sierra es otro elemento que se encuentra en el complejo etnográfico, accionada mediante la fuerza hidráulica del agua que llega al "rodicio", provocando el movimiento de la sierra.

La sierra está formada por la hoja de corte, un elemento metálico dentado que se mueve con un vaivén hacia adelante y atrás. Para facilitar el corte se cuenta con una mesa o carro que se mueve en el sentido que sea conveniente durante el trabajo, con el fin de regular el grosor de las tablas, gracias a unas guías fijadas al suelo.

### Funcionamiento de la piedra de afilar

La piedra de afilar también se acciona gracias al movimiento del "rodicio" que hace girar la piedra de afilar, posibilitando que las herramientas fabricadas en el mazo tengan una buena hoja de corte.



### Funcionamiento del molino

El "rodicio", gracias a la fuerza del agua del río, pone en marcha el mecanismo del molino haciendo girar el eje o árbol sobre el que se encaja la piedra superior del molino ("moa"), cuyo peso ronda los 1.500 Kg. Esta piedra gira sobre otra piedra que es fija, la cual hace posible moler el grano que cae de la "tremioia" o "moxega", que es una pirámide invertida hecha de madera donde se echa el grano, que cae por su propio peso en la "quenlla" o "calexa". El grano entra por el ojo de la "moa" de forma uniforme gracias a una pieza llamada "tanxedoira", que transmite un movimiento vibratorio para impedir que se atranque. La "moa", a su vez, está cubierta por una pieza de madera denominada "tambor" donde se recoge la harina que sale hacia la "peneira", lugar donde se separa la harina del "farelo" mediante un tambor recubierto por una tela.

El grosor de la harina dependía de la separación entre las "moas", la cual se podía regular mediante la llave del aliviadero y del grosor del tamiz colocado en la "peneira".