

# Os Casares, una tierra con larga tradición de aceite y vino

*Una aldea de Ribas de Sil conserva notables vestigios de su antiguas actividad olivarera y vinícola*

**CARLOS RUEDA, FRANCISCO ALBO**  
MONFORTE / LA VOZ

A orillas del río Bibei, en el límite del municipio de Ribas de Sil con la comarca de Trives, se halla la aldea de Os Casares, que tiene una larga tradición de cultivo de olivares y elaboración de aceite. Esta actividad aún se mantiene, aunque sin la importancia de otros tiempos. La viticultura es otro de sus recursos tradicionales. Un molino de aceite abandonado y unas antiguas bodegas subterráneas son algunos de los testimonios que quedan hoy.

Enrique Díaz, vecino de Os Casares, posee una de estas bodegas, construida hace más de un siglo por su abuelo Amadeo González. «O viño baixábase para a adega a finais de abril e alí estaba o resto do ano», explica. Tiene una longitud de doce metros y un respiradero en el techo que sale al exterior once metros más arriba, debido a la fuerte inclinación del terreno. «Este tipo de ventilación mantén a adega fresca e sen humidade», añade. En las paredes laterales hay unos huecos en los que se colocaban unas cubas pequeñas llamadas cubetiños.

Otra bodega que se conserva en la aldea es la del tío Benigno. Junto a ella se reunían los mozos cada domingo para merendar y probar el vino. Hace unos treinta años se celebró la última merienda. «Estaban tamén as adegas do tío Pereiras e outra máis, compartida polo señor Miguel e o señor Rofón», señala Díaz. Hoy solo una de ellas se sigue utilizando para almacenar vino.

## Tiempo de molienda

Para elaborar aceite, la localidad solo contaba con un molino, propiedad de la familia Bautista. Además de sus dueños, se servían de él los demás vecinos de Os Casares y también los de la cercana aldea de Peites, que no tenía molino propio. «Cando os de Peites viñan facer o aceite —recuerda Daniel Rodríguez, otro vecino de Os Casares— sempre traían chourizos, cachucha, touciño ou xamón, e convidaban ao encargado do muíño». Si los que molían eran vecinos de la propia aldea, invitaban al encargado a comer en su casa. Para co-

brar por el uso del molino se seguía el sistema tradicional de la maquila. Para medir el aceite se usaba una canada, un recipiente con capacidad para nueve cuartillos. Por cada canada, el molino se quedaba con un cuartillo, que equivalía a casi un litro.

Hasta hace unos cuarenta años, Daniel Rodríguez fue uno de los encargados de atender el molino. En la época de recogida de las aceitunas y de elaboración del aceite trabajaba unas dieciocho horas al día. La jornada empezaba a las cuatro de la mañana y acababa a las diez de la noche. «Había días que acababa de darme para dormir e xa me viñan chamar outra vez para ir ao muíño», dice. «Faciase moito aceite, había un veciño que collía máis de trinta cestos de olivas e cada cesto viña levando uns corenta quilos de olivas», agrega. El fruto se recogía en los olivares repartidos por el contorno, en lugares conocidos como Vitoreira, A Poula, A Sobreira y O Olivar.

## «Cambio» o trueque

La mayoría de los vecinos utilizaban el aceite para el autoconsumo, pero los que producían mucho lo empleaban para lo que se llamaba «o cambio», es decir, para intercambiarlo con los vecinos de las tierras altas de Caldelas por productos que en Os Casares escaseaban: patatas, carne de cerdo, pan, centeno... «También había moitas figueiras e os figos levábanse ás feiras de Castro Caldelas a vender ou a facer 'o cambio'», cuenta Rodríguez. «O mesmo pasaba cos fusos para fiar a la, meu avó facíao a man con madeira de érbedo e había un veciño chamado Federico que os fabricaba cun torno», añade. La castaña también tenía mucha importancia y cada casa poseía su propio sequeiro.

En la aldea aún se conserva en buen estado un horno comunal. Se utilizaba por turnos, que se sorteaban cada mes sacando de una bolsa trozos de papel marcados con números. Nadie quería ser el primero, ya que el horno estaba frío y calentarlo de nuevo requería más cantidad de leña.

En Os Casares, por otro lado, había una curiosa tradición conocida como los cuatro mandamientos. «Eran os mandamentos da aixada, a fouce, a corda e o saco», explica Rodríguez. Las tierras de cultivo estaban en terreno de mucha pendiente. «Había que ir cunha aixada para poder pasar polos camiños, unha fouce para rozar o monte e as silvas, unha corda para atar e traer a broza e un saco para levala aou carrelo», concluye el vecino.



La aldea de Os Casares está cerca del límite de Ribas de Sil con la comarca de Trives. FOTOS: CARLOS RUEDA



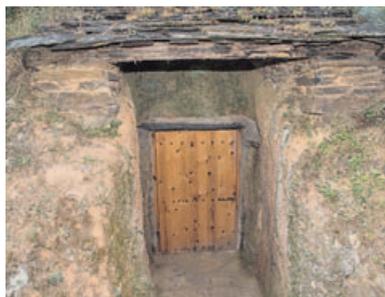
Daniel Rodríguez, antiguo encargado del molino de aceite, con una cesta para transportar aceitunas



En torno al pueblo crecen numerosos olivos



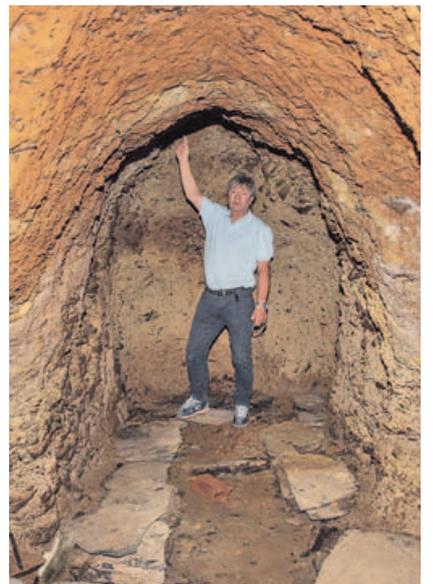
Restos del único molino de aceite de la localidad



Entrada de una de las bodegas típicas de la aldea



La localidad cuenta con una curiosa capilla



Enrique Díaz en el interior de la bodega subterránea construida por su abuelo hace más de un siglo