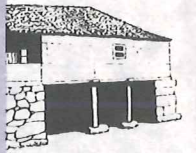
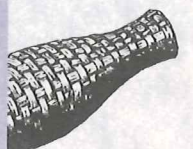
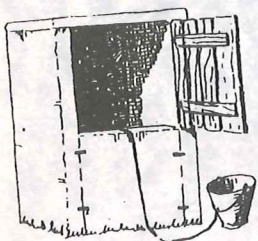
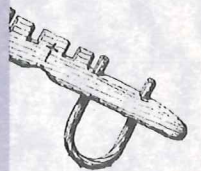
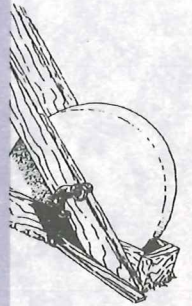
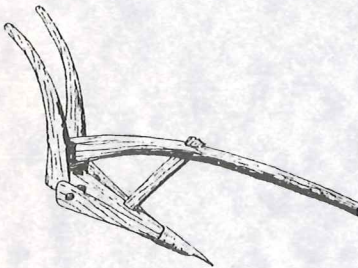
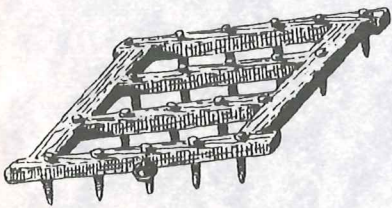
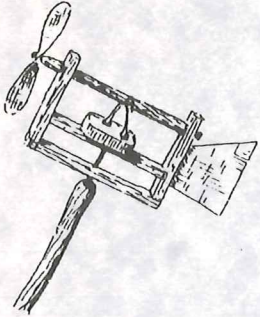
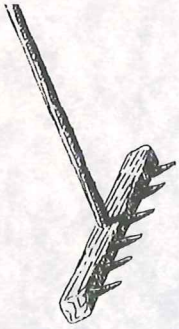
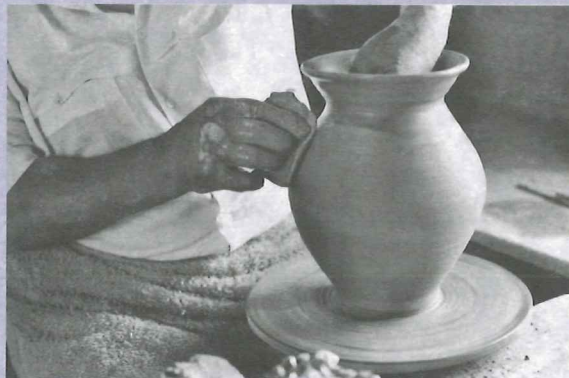


UNIDADES DIDÁCTICAS



OLEIROS



Museo do Pobo Galego



A poboación galega, desde sempre, distribuíuse en centos de pequenas aldeas, cando menos tantas como montañas e segue estando así aínda que en menor grao. Deste xeito imaxínase a paisaxe coa visión dos paxaros, sobre todo os que voan máis alto. E por Galicia discorren abundantes ríos regularment distribuídos, os dous mil ríos que dicía o escritor Álvaro Cunqueiro. E como a presenza dun río ou dunha fonte determinan o territorio habitable, esta abundancia de auga facilitou o espallamento da poboación.

Durante moito tempo, os escasos camiños permitían o paso dos antigos medios de transporte, coma un animal de carga tal e como un burrico ou un carro tirado por unha vaca. E moitos “pueblos”, como así se dicía, vivían pechados no seu mundo. Tardouse moito tempo en dispor de vías de comunicación que permitisen o paso das xentes e dos carros. E sucedía que as distancias marcaban máis do que agora, porque a maioría da xente ía dun lugar a outro camiñando, e só así podían xuntarse nunha feira ou nunha celebración festiva, dentro de limitadas distancias ou comarcas. Estes aconteceres daban ocasión a unha maior relación entre aldeas, de mercado e de intercambio de produtos. Como na semellanza dos útiles de barro, porque nesta ocasión falamos da olería, dos cacharros necesarios na cociña ou para os que traballan no campo, tales como para preparar un xantar ou na elaboración do viño nas adegas.

Pero nas formas da olería de cada comarca influían circunstancias diferenciadoras, coma o material empregado nas construcións das olas de barro, que era diverso, porque se utilizaba case tal e como saía da terra. E a diferenza nos costumes, tal como as dos pobos do litoral, próximos ó mar, verbo das dos pobos do interior. Unhas e outras razóns xustifican a ampla variedade que ofrece a nosa cultura material. Sírvanos de exemplo unha mostra da olería popular galega ordenada polo uso máis común.

Luciano García Alén

Museo do Pobo Galego / Departamento de Educación e Acción Cultural

Textos: *García Alén, L. / La alfarería de Galicia. Fund. Barrié de la Maza. A Coruña, 1983*

Debuxos: *Xoán Ramón Marín Martínez*
Xosé Pena
X. M. Vilasó

Foto da portada: *Moisés Janeiro Novo*

Edita: Museo do Pobo Galego
San Domingos de Bonaval
15703 SANTIAGO DE COMPOSTELA

Imprime: Gráficas Sementeira, S.A.
Depósito legal: C-1019-2002

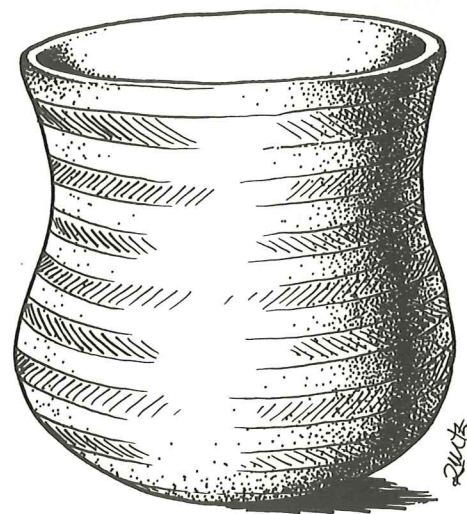


A cerámica é un material frecuente nos xacementos prehistóricos xa que o home, na procura de obxectos que serviran para preparar e gardar alimentos, descubriu que a arxila podía moldearse e que ademais se endurecía coa calor do lume.

En Galicia, os restos cerámicos máis antigos son de hai uns cinco mil anos aínda que a maioría dos que se conservan pertencen á cultura castrexa. Entre estes últimos dáse gran variedade de tipos dos que algúns chegarán ata a cerámica actual xa que, a fabricación destes útiles domésticos a partir do barro, tivo continuidade en Galicia ata os nosos días.

As cazolas, xerras, olas ou cuncas máis antigas estaban seguramente feitas a man, pero ó longo da historia a nosa olería vai recibir distintas contribucións e así, a ocupación romana traerá o uso do forno pechado para a súa cocción e os árabes darán ós nosos oleiros a técnica do vidrado. Deste xeito foron aparecendo variacións tanto por mor dos avances tecnolóxicos como das influencias chegadas desde outros lugares.

De tódolos xeitos parece que a cerámica galega non sufriu cambios transcendentais ata chegar ós séculos XVI e XVII. É neste momento cando comeza a ser unha actividade complementaria á produción agrícola. Estes cacharreiros, oleiros ou louceiros eran polo tanto campesiños que non posuían terras productivas abondo para a súa subsistencia, circunstancia que os obrigaba a sumar, ás escasas colleitas, o traballo do barro.

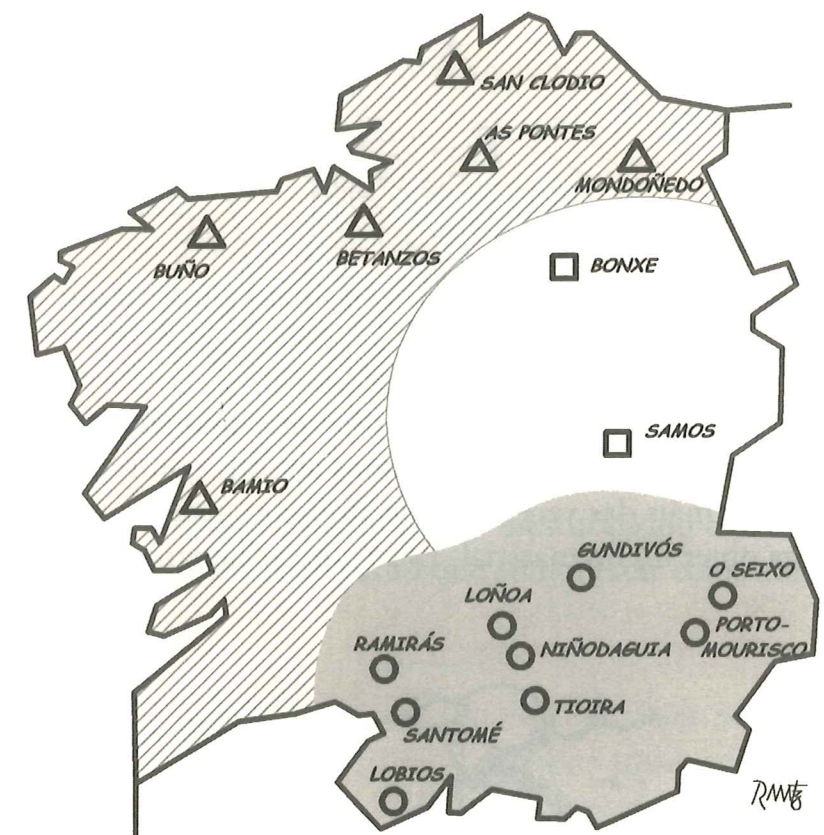


Vasilla campaniforme



Os oleiros adoitaban traballar en obradoiros de carácter familiar, agrupados en aldeas ou barrios, constituíndo os centros oleiros. Estes núcleos expáñdense máis a partir do século XVIII cando unha maior demanda dos cacharros de barro posibilita comerciar con eles.

Mentres noutros lugares da península desenvolvíanse formas de produción industrial, en Galicia, se seguen a cubrir as necesidades de potas, cuncas e outras vasillas co traballo feito por estes artesáns. Ata as primeiras décadas do século XX existiron en Galicia unha vintena de lugares nos que os seus habitantes vivían fundamentalmente da olería e eran chamados, segundo as zonas, oleiros, cacharreiros, louceiros...



Mapa de áreas e aldeas

As aldeas de oleiros distribuídas por Galicia producen pezas que teñen características distintas, ben polo grao de desenvolvemento técnico, ben pola caste de barro que se use ou polas formas e a decoración. Atendendo a ditas características podemos distinguir tres grandes áreas:



Ribeiras do Sil e do Miño: comprende as poboacións de Portomourisco, O Seixo, Lobios, Santomé, Ramirás e Gundivós que se caracterizan polo uso do torno baixo e, porque con frecuencia, son as mulleres as que traballan nel. En Loñoá das Olas, Outeiro, Tioira e Niñodaguía úsase o torno que denominamos alto.

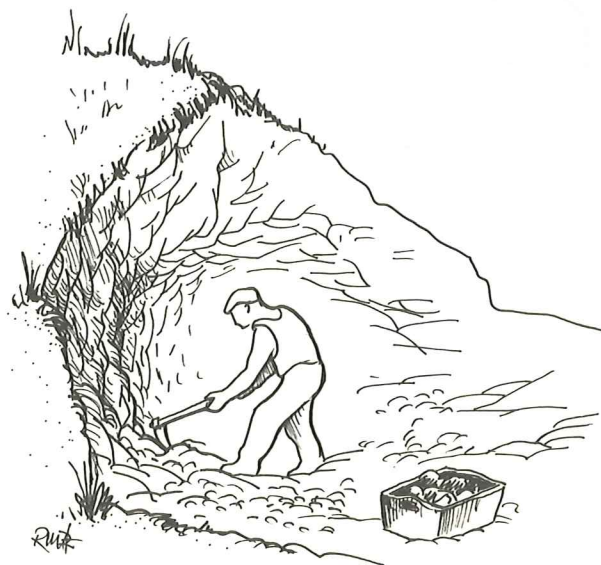
Terra Cha: Bonxe e Silvarrei, lugares próximos a Lugo capital e unha serie de aldeas entre Samos e Sarria.

Galicia Litoral: Mondoñedo que contaba cun barrio de oleiros ás aforas do núcleo urbano; Betanzos, onde é posible que os primeiros oleiros do lugar proviñeran de Buño en Malpica de Bergantiños, e que é unha das aldeas na que o traballo dos seus oleiros está documentado dende máis antigo; Bamio en Vilagarcía de Arousa e A Guarda no Sur da provincia de Pontevedra.

O PROCESO

O proceso de elaboración dos cacharros é, en liñas xerais, xa que se dan lixeiras variacións locais, o seguinte:

O primeiro é extrae-lo barro. Isto faise de diferentes maneiras posto que hai que busca-lo barro de maior calidade. En ocasións abonda con retirar-la capa vexetal que o cobre pero as máis das veces hai que afondar e realizar uns pozos de ata 5 ou 6 metros para obter un bo material. Estes pozos chámanse *barreiras*.



Barreira



O traballo nas barreiras é propio do verán xa que as chuvias invernais poden provocar desprendementos de terra nos pozos. O barro extraído deixase en moreas ata o intre en que se precise, entón, vaise carrexar co carro e lévase para a casa onde normalmente teñen o obradoiro ós oleiros.

No obradoiro comézase por desfacer ben os terróns na pía co pisón, un mazo de madeira co que se esmiúza o barro que logo peneirase cunha criba para quitarlle as pedriñas e areas.



Pía

Unha vez feito isto, amásase o po de arxila, mesturándoo con auga na maseira. Esta é a masa que se modelará no torno que adoita estar colocado nun recuncho da casa.



Maseira



Unha vez modelada a peza e despois de tela deixado secar ó sol ou a carón da laireira, hai que cocela no forno. É habitual que o forno estea ó aire libre ben sexa comunal, é dicir de varios veciños, ou dun só oleiro.

Xa cocidas, as pezas tornan para casa onde se impermeabilizarán. Para isto adoita usarse o vidrado. Este é unha solución a base de chumbo que se bota ós poucos dentro da peza, mentres se lle da voltas para distribuír ben o vidrado por todo o interior. Se se quere vidrar por fóra, pode mergullarse a peza neste líquido secándoa logo, ou ben se usa un pincel para aplica-la solución sobre o cacharro. Nalgúns núcleos oleiros no canto disto *empegábase* a peza botándolle brea ou se impermeabilizaba lixeiramente bañándoa en clara e xema de ovo sen bater quentando o cacharro a continuación coa calor do forno do pan.

Tralo vidrado, as vasillas volvían ó forno para unha segunda cocción a lume máis forte que o fundía e remataba de cocelas pezas.

Hai dous momentos primordiais dentro deste proceso nos que é importantísima a habelencia do oleiro: o modelado e a cocción. Para un e outra úsanse enxeños mecánicos que facilitan o traballo e danlle maior calidade o produto final. A aparición do torno e do forno pechado foron, como xa se dixo, dous grandes pasos na evolución da cerámica. Existen diferentes tipos de tornos e de fornos que a súa vez imprimen características distintas ás pezas realizadas neles.

TORNOS

O torno baixo ou de man é o máis antigo. Consta dunha única roda o que permite transportalo dun sitio a outro. Son necesarias dúas persoas para utilizalo xa que unha debe facelo xirar coa man mentres a outra modela o bolo ou cacho de masa. Nas zonas onde se usaba este tipo de torno eran as mulleres as que con maior frecuencia traballaban nel. Este torno pasou ter menos uso ante a aparición do torno alto.



Torno baixo



O torno alto ten dúas rodas de madeira maciza, unha maior que está por baixo e outra máis pequena que está colocada enriba. Estas rodas dispóñense en horizontal unidas por un eixo vertical. O oleiro sentado nun banco move a roda de abaixo co pé esquerdo e este movemento transmítese polo eixo á roda de arriba sobre a que vai colocado o bolo ou cacho de masa. Os bolos de barro son preparados polo cacharreiro dependendo do tamaño da peza que quere realizar e, unha vez no torno, vanse modelando coas mans.

Na actualidade estendeuse o uso do torno accionado por un motor eléctrico.



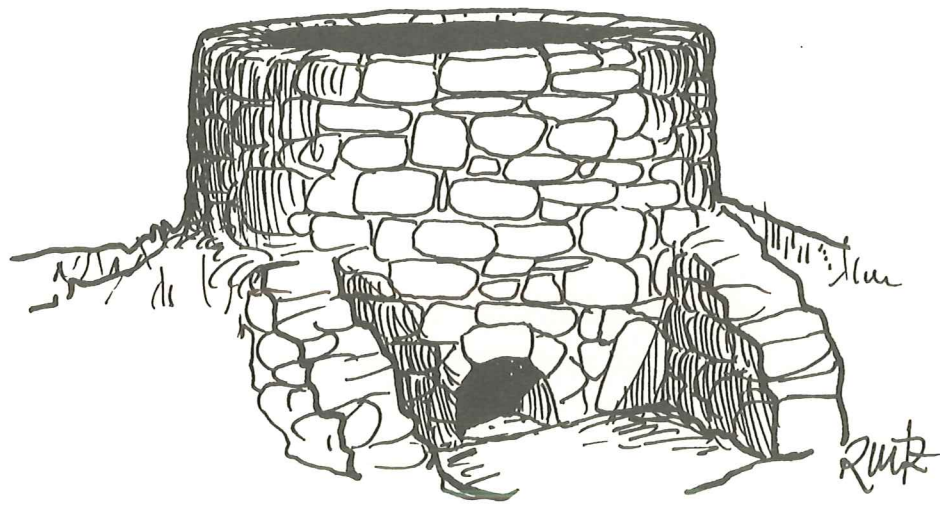
Torno alto

FORNOS

O forno máis antigo é un simple burato no chan, pero hai unha ampla variedade da que podemos nomea-los seguintes:

descubertos, teñen a cámara e o fogar nun mesmo corpo. Nestes as pezas adoitan separarse do lume directo con outras vellas que xa non servían.

de arcos, usado en aldeas de oleiros como Bonxe e Gundivós. Tamén é descuberto pero conta xa cun compartimento para o lume e outro para coloca-la cerámica.



Fornos

de cheminea, teñen fogar para o lume, cámara para as pezas e un tiro ou cheminea, semellando todo o conxunto unha botella.

ibérico, chamado tamén grecorromano, está cuberto por unha bóveda cun tiro na parte central da mesma. Nalgúns núcleos oleiros da provincia de Pontevedra usábase o forno.

hispano-árabe, con fogar, cámara cilíndrica ou rectangular, bóveda e varios tiros, dos que un é o máis grande e principal.

Na actualidade, nos obradoiros que continúan co traballo artesanal do barro, utilízanse maiormente os novos fornos que funcionan coa electricidade, o gasóleo, etc.



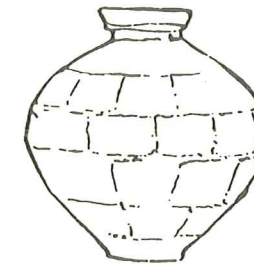
FORMAS TRADICIONAIS

Cántaras e ámboas

Estas pezas son as máis grandes que se fabricaban e eran usadas como depósitos. Propias das comarcas con ribeira, para gardar o viño; os pequenos cosecheiros facían o viño nelas. Tamén servían para gardar cebolas ou pementos en vinagre. Nas comarcas con oliveiras, que mantiñan a tradición de fabricar o aceite, depurábano nas cántaras.



CÁNTARA (Portomourisco)



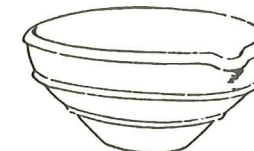
CÁNTARA (Loñoá das Olas)



AMBOA (Gundivós)

Barreñóns e barreñas

Os barreñóns son como depósitos abertos, troncocónicos, que se dedicaban ás faenas da matanza dos porcos. As barreñas, de menor tamaño, destinábanse ó servizo da cociña. Tiñan que ser de paredes e asas robustas para soportar os pesos e o uso. Un barreñón, ademais do referido, podía servir para bañarse, e nunha barreña podíase lavar a cara ou bañar a un meniño.

BARREÑÓN
(Portomourisco)BARREÑA
(Gundivós)BARREÑA PARA LAVAR A
ROUPA (Bonxe)ALGUIDAR
(A Guarda)

Olas da medida

Estas olas eran usadas unicamente para a medida do viño. Fabricábanse con moito esmero e ardábanse con moito coidado. Cada comarca tiña a súa medida de capacidade e a súa propia forma.



OLA DE SANTOMÉ

CÁNTARO DE
GUNDIVÓSOLA OU CÁNTARO DE
NIÑODAGUIA

CÁNTARO DE BAMIO



Puceiras e pucheiros

Usadas para o transporte da auga e da comida, para gardar líquidos na cociña (leite, vinagre, mel) e para outros usos. Puceiras e pucheiros seguen en cabida ás "olas". Aínda dentro das variedades de cada comarca, a puceira adoita ter máis boca có pucheiro e, habitualmente, a puceira ten máis capacidade. A forma tamén varía segundo a área xeográfica e a finalidade a que se destine.



PUCHEIRA (Portomourisco) PUCHEIRO DO MEL (Bonxe) PUCHEIRO (Santomé) PUCHEIRA (Buño) PUCHEIRO (Mondoñedo) PUCHEIRO (Mondoñedo) PUCHEIRA (Mondoñedo)

Xarras e xarros

Algúns dos dous teñen menos cabida cás puceiras e diverso uso. Podían dedicarse ó viño, ó leite, á auga, para levar a comida e, nalgúns comarcas, había o xarro de munxir. Tanto a xarra como o xarro levan o bico para verter ou para beber por el. Pero a veces non levan bico. Nalgúns comarcas a xarra (=femia) era máis grande có xarro (=macho), e noutras era ó revés.



BARRILA BARRIL (Portomourisco) XARRO (Gundivós) XARRO DO VIÑO (Tioira) XARRO DO VIÑO (Niñodagua) XARRA DA AUGA (Niñodagua)



XARRO DO LEITE (Mondoñedo) XARRO DO VIÑO (Mondoñedo) XARRO DAS FESTAS (Loñoá das Olas) XARRO MEDIANO (Loñoá das Olas) XERRA (Buño) XERRO (Buño)

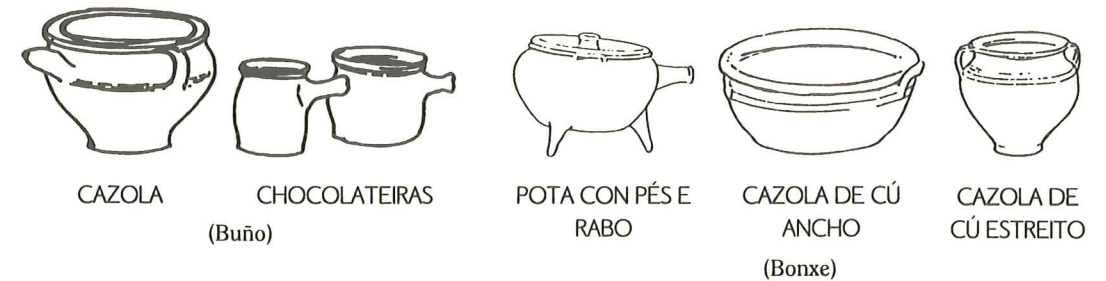


Cacharros da cociña

Por "cacharros da cociña" referímonos a un numeroso e heteroxéneo grupo de formas da nosa olería que representan a diversidade das comarcas do país galego, xa que a produción dos oleiros expresa con evidencia os matices xeográficos e sociais en que se desenvolve.



PUCHEIRO (Gundivós) CAZOLA (Gundivós) POTE DO CALDO (Mondoñedo) POTA DA COMIDA (Mondoñedo) CAZOLO DA GRASA (Portomourisco)



CAZOLA (Buño) CHOCOLATEIRAS (Buño) POTA CON PÉS E RABO (Buño) CAZOLA DE CÚ ANCHO (Bonxe) CAZOLA DE CÚ ESTREITO (Bonxe)



TESTO DA BICA (Loñoá das Olas) POTA (Mondoñedo) NATEIRA (Mondoñedo) CUNCAS (Buño) FONTE (Buño)

Xoguetes

Os oleiros traballaban sempre co apremio que lles imponía o pouco espazo de tempo que separaba unhas feiras doutras. Só se podían dedicar ós cacharros de venda segura. Cando a situación económica xeral mellorou algo, os oleiros puideron dedicarse, tamén, a facer xoguetes, pois as mulleres, e sobre todo as avoas, ó mercar o cacharro necesario, levábanlle un xoguite ó neno da casa.

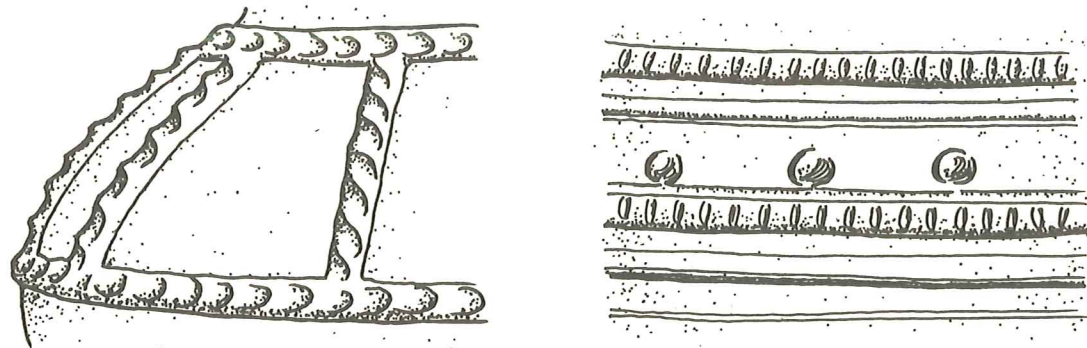


LILOS OU XOGUETES (Buño) PICHETA DE CHIFRE (Buño) CORNETA (Bonxe) PETO DA PASCUA (Bamio) PETO CON PIRILLA (Bamio)



TÉCNICAS DE DECORACIÓN

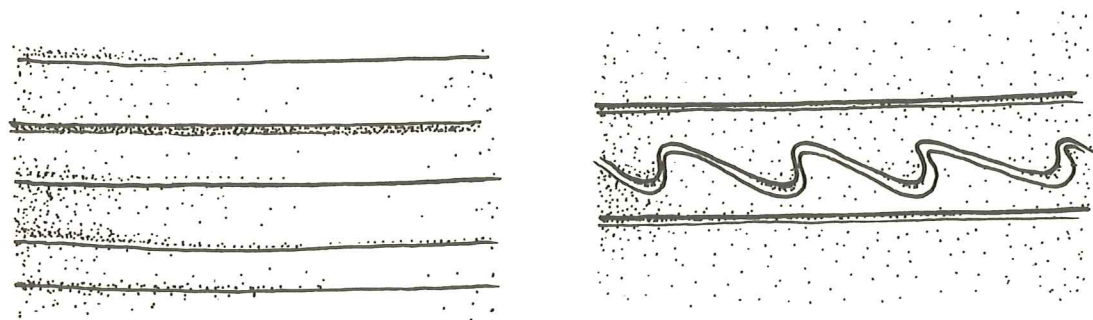
Nas ribeiras dos ríos Miño e Sil, nas aldeas onde se utilizaba o torno baixo, non vidraban as pezas senón que utilizaban outros impermeabilizantes como a brea. Ademais as técnicas de redución durante a cocción das pezas, é dicir, taponarlas saídas do fume con leña verde e terra, daban un acabado negro ou gris escuro ás vasillas. En Portomourisco e en Gundivós algunhas pezas reforzábanse polo exterior con cordóns de barro ou *vincos* dispostos horizontalmente, e, ás veces, con algúns en sentido vertical como no cántaro de Gundivós.



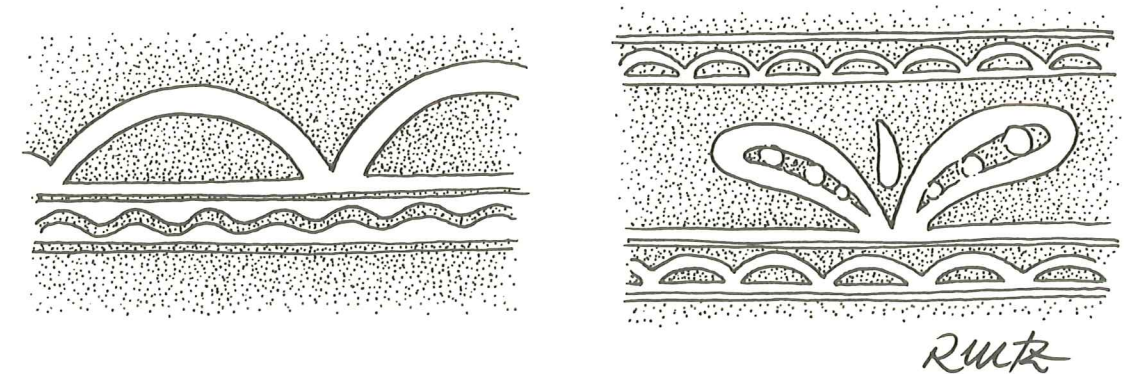
Nas aldeas de torno alto as pezas levaban liñas incisas no barro sen impermeabilizar, ou cordóns en relevo dispostos en horizontal e vertical como formando unha cuadrícula que, ademais, reforzaba as paredes.

En Niñodagua, as pezas máis antigas eran dun barro que tornaba amarelo ó cozer e, sobre este, facíanse incisións arredor da barriga dos cacharros ós que tamén se lles aplicaba o vidrado. Despois dos anos trinta impónse un tipo de barro vermello máis resistente.

Na Terra Cha a decoración dos cacharros consistía en facer cintas, riscos e debuxos con caolín ou pintura branca.



Nas aldeas do litoral galego destaca Buño onde, xa dende antigo, vidraban e decoraban as pezas aplicando debuxos e cintas con barro doutra cor. Co paso do tempo esta segunda tonalidade faise de maior variedade usando o óxido de cobre para acada-lo verde e o de ferro para o pardo.



Para realizar esta decoración e puli-las pezas, os oleiros axudábanse dalgúns instrumentos, normalmente de madeira, como a *espita* de Buño, o *canivete* de Niñodagua ou o *fuso* de Loñoá.

TRANSPORTE E VENDA DAS PEZAS

Os oleiros non producían as mesmas pezas ó longo de todo o ano. Dependendo da época dedicábanse máis ás vasillas necesarias para o labor agrícola que tocara nesas alturas. Así, ás veces realizaban en maior número as que eran para a sega, e outras as usadas na matanza. Tamén tiñan en conta as ocupacións principais das comarcas onde vendían os seus cacharros: as castañas, o leite, o mel, os pementos, o viño...

A venda facíase nos mercados aínda que, en ocasións, os oleiros saían polas aldeas veciñas para troca-los seus cacharros por outros produtos como millo, centeo ou patacas. Transportaban as pezas en sacos e cestos cargados na cabeza ou ó lombo e, se estaba o seu alcance, en burros ou en carros tirados por cabalerías. Coa chegada do ferrocarril metíanse en cestos que viaxaban nos vagóns do tren e, máis recentemente, os autobuses fretados para acudir ás feiras levaban, entre outros produtos, cacharros de barro.

En moitos núcleos da franxa litoral, empregouse o transporte por mar. Esta foi tamén unha das maneiras en que a olería galega chegou a Asturias e Portugal.

Tamén se dedicaban á venda dos cacharros os arrieiros que comerciaban, ademais de con outros produtos, cos cacharros dos oleiros que logo vendían en mercados onde estes non adoitaban ir. Facían o transporte cunha recua de catro ou máis mulas.



Os xalleiros, orixinarios da comarca do Xallas, eran tamén comerciantes que adquirían cerámica en Buño e a ían vender nos mercados da provincia de Pontevedra onde algunhas pezas, como o *pucheiro xalleirán* ou a cazola *xalleirana*, coñécense con este nome por alusión a quen os vendía. Os xalleiros adoitaban usar como medio de transporte o cabalo e tiñan un traxe que os caracterizaba, composto de pantalón de pana, calzóns de liño e polainas de palla.

Ás feiras e mercados acudían oleiros e arrieiros de toda Galicia e tamén de fóra dela. A xeneralización do transporte por ferrocarril aumentou a cantidade de cacharros de fóra que chegaban ós nosos mercados. Este tráfico de cerámicas ocasionou cambios nas formas dos obradoiros galegos xa que se asimilaron aquelas que, realizadas fóra das nosas fronteiras, obtiveron sen embargo moito éxito.

Deste xeito podemos dicir que a comercialización da olería foi un factor importante na incorporación de formas e técnicas novas. Os contactos con outras olerías nos mercados e nas feiras, así como os facilitados polos arrieiros, eran o medio de información de moitos artesáns.

RITOS, DITOS E CANTIGAS

Hai certas tradicións nas que os cacharros de barro xogan un importante papel. En Santiago de Compostela, durante a procesión da Quinta Angustia, lanzábanse petos de barro por riba da imaxe. Facían as mozas que, situadas a ámbolos lados da imaxe e andando á par do cortexo, tirábanse os petos dun lado a outro rompendo algúns ó non ser recollidos pola moza correspondente. Este costume perdeuse trala Guerra Civil.

En Lugo, o luns de Pascua de Resurrección, *corrían as olas*. As mozas lanzábanse olas de barro polas rúas e aquelas que as deixaran caer sufrían un castigo imposto polas compañeiras.

Na provincia de Ourense, no chamado *domingo oleiro* do Entroido practicábase o *xogo das olas*. Os participantes, colocados en rolda ou en dous bandos, botábanse olas de barro os uns ós outros que podían ir cheas de viño, auga ou fariña. A quen lle caera e a escachara tocáballe pagar unha prenda, normalmente unha rolda de viño ou diñeiro para logo facer unha merenda.

Entre os ditos e cantigas populares hai algunhas que fan referencia ós oleiros:



*Casa comigo Rosiña
mira que son cacharreiro
durmirás en boa cama
e sempre terás diñeiro*

*Ao entrar Niñodaguia
o primeiro que se ve
as taciñas a secar
os forniños a cocer*

*En Tioira hai os barros
en Cimadevila fan as olas
en Carguizoi as pucheiras
e no Batán os xarros*

Tamén se dicía de alguén que *vestía como un xalleiro* polo aspecto que lles daba a estes comerciantes, a particular indumentaria que os caracterizaba.

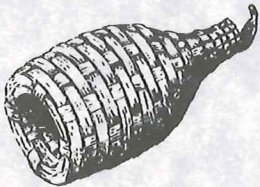
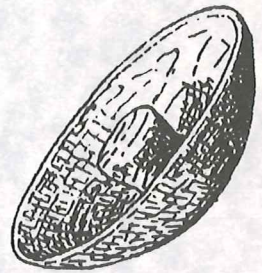
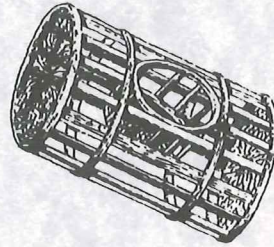
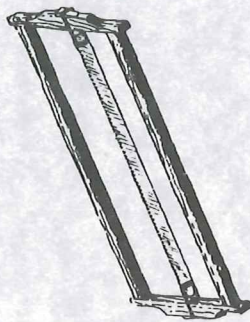
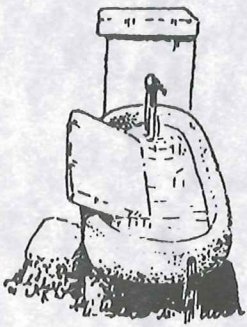
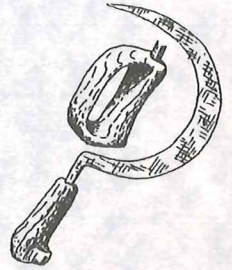
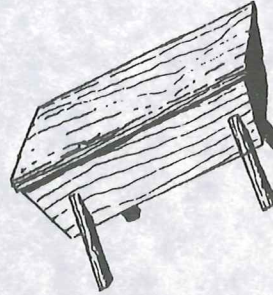
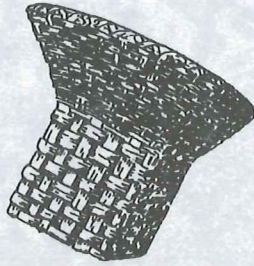
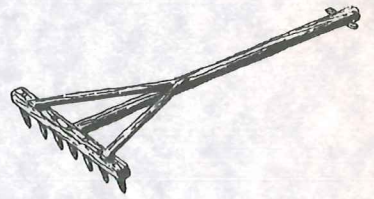
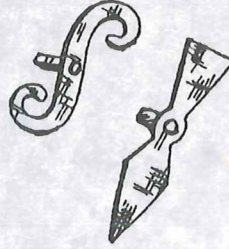
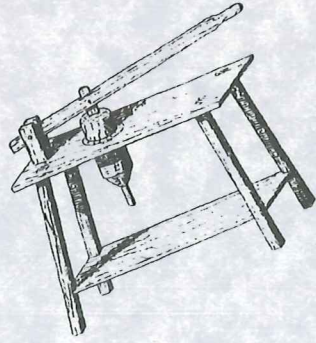
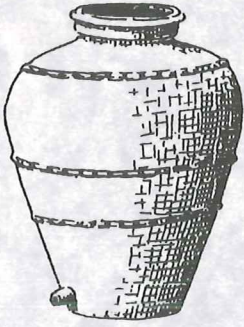
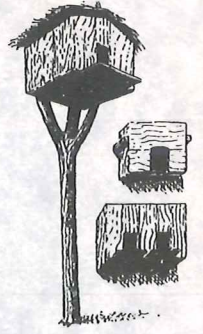
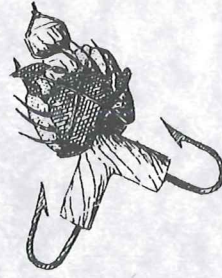
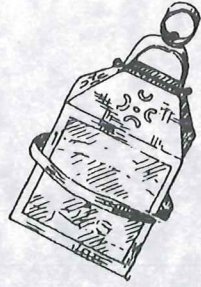
A OLERÍA HOXE

A substitución progresiva dos recipientes de barro por produtos industriais e o despoboamento do agro, ocasionaron a redución da demanda e a desaparición da maioría das aldeas de oleiros. Os primeiros en desaparecer foron os que empregaban o torno baixo, xa que producían os cacharros máis rústicos e os que menos se adaptaban ó gusto urbano. Tan só aqueles que souberon adaptarse a estes novos requirimentos, nos que é máis importante a función decorativa cá utilitaria, permaneceron ata os nosos días. Entre estes contamos con bos exemplos en Buño e Niñodaguia onde ademais, nos últimos anos, incorporouse ó oficio xente nova, fillos ou familiares dos vellos oleiros que, á par que as pezas tradicionais, introducen unha olería máis artística e con contribucións persoais. Hai algúns obradoiros máis por Galicia que seguen a traballar ou que se instalaron recentemente seguindo unha tradición interrompida. Iso si, a olería xa non reposta ás necesidades utilitarias do agro senón ó gusto dunha clientela que aprecia máis os efectos decorativos das vasillas.



ACTIVIDADES

- Pescuda na túa aldea ou vila se esta era ou existía no contorno algún centro oleiro e, se era así, fai unha recompilación das pezas máis coñecidas.
- Clasifica estas pezas polas súas formas, función e decoración.
- Segue a rota das pezas saídas destes obradoiros polos distintos mercados nos que adoitaban ser vendidas.



Patrocina:



CONSELLERÍA DE CULTURA,
COMUNICACIÓN SOCIAL
E TURISMO

