

	<p>Material cedido pola organización da Exposición para o Vello Cárcere, para realizar labores divulgativas exclusivamente.</p> <p>INFORMACIÓN XERAL DA EXPOSICIÓN “CONCIENCIA DUNHA TRADICION. Olaría de Mondoñedo, Bonxe, Samos e Gundivós”</p>
---	--

<p>Comisarios:</p> <p>Pilar Prieto Martínez Universidade de Santiago de Compostela, CISPAC</p> <p>Hixinio Flores Rivas, Asociación Ceramolóxica Galega Canaveira</p>	<p>O Vello Cárcere. Centro Sociocultural</p> <p>29 de Febreiro de 2024 – 17 de Maio de 2024</p> <p>Luns a sábado 11:00 H – 14:00 H 16:00 H – 20:00 H</p> <p>Domingo 11:00 H – 14:00 H 16:00 H – 19:00 H</p>
--	---

O **obxectivo** da exposición e do proxecto é amosar unha serie seleccionada de pezas singulares e de uso cotiá na casa galega que axude a ofrecer, con enfoque científico, unha imaxe realista da riqueza oleira e do modo de vida de épocas pasadas.

A exposición é froito dun novidoso traballo conxunto e colaborativo de coleccionistas, arqueólogos e outros investigadores da USC desenvolvido a partir dun proxecto de divulgación científica da FECYT.

A exposición estará conformada en gran parte por máis de 250 pezas expositivas cedidas temporalmente por 25 coleccionistas privados e investigadores en cerámica onde gran parte delas posúen un especial valor polas súas características e/ou son pezas únicas moi poucas veces expostas. É a primeira vez en Galicia que amais de presentar un conxunto de pezas seleccionadas para expoñer, preséntanse o proceso de produción de uso e declive desta cerámica.

O **proxecto** de divulgación científica da FECYT, no que se basea este actividade expositiva, non só se limita á propia exposición, senón que supuxo indagar na tipoloxía das pezas destes catro centros produtores realizando fotografías e debuxos artísticos e debuxos arqueolóxicos nas pezas expostas, amais de tomar a súa métrica e descrición formal que se recolle parcialmente na propia exposición e nun catálogo de próxima edición. Tamén se realizou investigación arqueométrica, con análises tomográficas e 3D, bibliográfica e etnográfica que serán igualmente recollidos nunha próxima publicación. Hai que destacar en especial, a incorporación de **debuxos arqueolóxicos** realizados expresamente por arqueólogos profesionais cunha orientación didáctica que será servirá como base documental para investigacións futuras no campo da arqueoloxía. É novidoso contar co aporte de diversas disciplinas científicas que se poñen á disposición dos estudos clásicos en cerámica tradicional e que axudan a mergullarse no seu estudo e coñecemento. Isto constitúe un fito e primeiro paso na axuda da categorización tipolóxica das pezas construídas nos principais centros oleiros da provincia de Lugo.



BLOQUES

A exposición está **organizada** en cinco grandes bloques:

-**Introdución** (andar da planta baixa da OVC). Contén grandes paneis explicativos dos obxectivos do proxecto e da exposición e recolle unha síntese das tipoloxías (morfoloxías) cerámicas en forma de debuxo arqueolóxico e debuxo artístico.

-**Tipoloxía Comparada** (celas masculinas, planta 1). Neste bloque preséntanse as morfoloxías máis comúns de pezas e compáranse segundo centros produtores. Os paneis explican as características morfolóxicas e usos destas pezas.

-**Pezas especiais** (celas masculinas, planta 2). Neste bloque preséntanse pezas de feitura máis ocasional organizadas principalmente por usos, pezas para a auga, pezas para conservar, pezas para o viño e os alcois, pezas para construír, etc.

-**Procesos de produción** (celas feminina, planta 1). Neste bloque preséntanse aos catro centros produtores, realizando unha descrición sintética das súas características, desde o tipo de barreiras de onde recollían os barros, a como eran os obradoiros e os seus tornos ata a súa esfera de comercialización das pezas.

-**Procesos de uso e vida** (celas femininas, planta 2). No último bloque relátanse a través de diferentes celas, como foi a supervivencia e adaptación dos centros produtores co paso do tempo, tamén se relatan outras facetas como a arqueolóxica, tratando de indagar nos inicios da tradición e faise unha homenaxe a Luciano García Alén, o principal estudoso da cerámica do Noroeste Peninsular que culmina ca publicación da súa obra "Alfarería de Galicia" en 1983.

Destacan na exposición a presenza de dúas pezas moi especiais, a Ámboa dos Anxos, unha peza de grandes dimensións, procedente de Samos e moi belamente decorada e a roda dun torno romano atopado nunha escavación arqueolóxica da cidade de Lugo, entre outras pezas arqueolóxicas do Museo Provincial de Lugo.

Complementariamente á exposición celebráranse **tres coccións cerámicas en fornos tradicionais nos Concellos de Outeiro de Rei, Samos e Gundivós** os días: 30-mar-24 (Forno Pepa Lombao, Bonxe, Outeiro de Rei), 20-abr-24 (Forno de Lulle, Roxofrei, Samos) e 11-may-24 (Reitoral de Gundivós, Sober) e se organizarán diferentes conferencias relacionadas co mundo da cerámica ao longo do período expositivo que se anunciarán próximamente desde O Vello Cárcere. Durante as coccións contarase ca **participación musical do grupo "As Cegas de Ouselle"**.

	<p>Material cedido pola organización da Exposición para o Vello Cárcere, para realizar labores divulgativas exclusivamente.</p> <p>INFORMACIÓN XERAL DA EXPOSICIÓN “CONCIENCIA DUNHA TRADICION. Olaría de Mondoñedo, Bonxe, Samos e Gundivós”</p>
---	--

TIPOLOXÍA COMPARADA

Olas e asados

A súa principal función era o **transporte e almacenaxe** da auga, con todo, ao ser unha forma tan común chegaron a empregarse practicamente para gardar todo tipo de produtos coma o viño, vinagre, mel, pingo e incluso usáronse para mazar o leite. En Gundivós tamén se fixeron **“Olas da medida”** e **“cántaros da medida”** tarados interiormente para **medir o viño**.

Potes, potas e cazolas

O cambio da lareira á cociña de ferro afectou á forma destes recipientes. En **Bonxe** a evolución vai de potas con pés e rabo, con pés e asas, potes con pés, cazolas con pés e asas pegadas, cazolas de cu ancho a cazolos para graxa. En **Mondoñedo** había potas con dúas asas de distintas capacidades, potas almorceiras, potes do caldo e cazos e tarteiras xa de introdución recente. En **Samos** fixéronse dúas variantes de potas, unhas con asas atravesadas e asas verticais. En **Gundivós** fixéronse cazolas altas, baixas e algunha con pés.

Barreños e barreñas

Os barreños empregábanse especialmente para as **labores de matanza**, para a zorza, etc. Unha variante de barreños son os **“barreños da colada”** con picho de desaugue, que se usaban para **lavar a roupa**. As **barreñas** usábanse nas casas nas **labores de lavado** na cociña e para preparar diferentes **alimentos**, ou incluso na matanza para recoller o **sangue** dos porcos. Estes recipientes producíanse nos catro centros oleiros, a excepción dos **“barreños da colada”** que tan só se fixeron en Bonxe e Gundivós.

Xarras e xarros

En **Mondoñedo** fixéronse **xarros** tan só para a **agua** e para o **leite**, o **viño** sempre se servía nas **xarras**. Segundo un dito popular **“cada cousa é para o que é”**. En **Bonxe** fixéronse **xarras de bocas estreita**, de **cana** (con pescozo longo e picho longo), **pichetas** (con biquela moi pronunciada) e **xarros** (de menor volume que as xarras). En **Samos** fixéronse **xarros** moi semellantes aos pucheiros reflexados no dito popular **“xarros e pucheiros todo é un”** e tamén



xarras para **auga** e paro o **viño**. En **Gundivós** fanse **xarros** para o viño e tamén se fixo outra variante sen asa para os taberneiros que tamén se empragaron para trafegar o viño.

Ámboas

Xeralmente empregábase para **gardar o viño, conservar alimentos** como pementos en vinagre e para meter nelas millo e cereais. Teñen tamaños, formas e decoración moi variadas, algunha delas, de encargo, fermosamente decorada. Pezas semellantes as ámboas coa boca máis ancha tamén se fixeron en Gundivós para traballar a masa para facer os foguetes.

Nateiras

Existían nateiras nos catro centros produtores mais non en todos tiñan unha forma propia. Así en Samos, como nateiras empregábanse directamente olas para esta función (“olas de mazaro leite”), e no centro de Gundivós empregaban pucheiros ademais de olas.

Porróns e barrís

Estas formas foron substituíndo á xarras para levar a auga ao campo. En Bonxe tamén se fixeron **botixos planos** e de **rosca** profusamente **decorados** que se facía uso deles os días de festa. Os **barrís** son recipientes de **formas moi variadas** empregados para a **almacenaxe de líquidos**. Poden ter **asas superiores** ao lado da boca e poden ter **barrigas globulares** ou lixeiramente **aplanadas**. Os barrís producíanse exclusivamente en Samos.

Chocolateiras

Empregábanse para facer o **chocolate**, este como era un produto de luxo, consumíase ocasionalmente por enfermos ou lactantes polo que o tamaño dos recipientes non soe ser maior de **0,5 a 2 litros**. En **Samos** non temos constancia de que se produciran chocolateiras e en **Gundivós** as chocolateiras tiñan formas **similares aos pucheiros** pero coa **boca algo máis estreita** e cun **mango** en lugar de asa. En **Bonxe** tamén se facían as chocolateiras do **mel** cunha **asa e sen pés** que se empregan para poñer o mel na mesa e tamén para levalo a feira a vender.

	<p>Material cedido pola organización da Exposición para o Vello Cárcere, para realizar labores divulgativas exclusivamente.</p> <p>INFORMACIÓN XERAL DA EXPOSICIÓN “CONCIENCIA DUNHA TRADICION. Olaría de Mondoñedo, Bonxe, Samos e Gundivós”</p>
---	--

Pucheiros e pucheiras

Hai moitas **variantes** de pucheiros e pucheiras. En **Bonxe**, unha variedade de pucheiros pequenos son coñecidos como **“gorretes”**. Son formas relacionadas directamente cos produtos usados na **cociña**, en especial utilizados para **conservar o leite** pero tamén **graxa, chourizos, mel**, etc. Algunhas pucheiras incluso se utilizaban para ir a **muxir** e para **levar a comida** a xente que estaba traballando no monte que era repartida para comer en cuncas.

Fontes, asadores e tarteiras

O termo **fontes** pode quizais reservarse para aquelas pezas coas que se **servía a comida** nas mesas, nestes casos soen presentar algún tipo de **decoración**.

Os **asadores**, ou fontes-asadores son recipientes que ían ao **lume** e aos **fornos** e nos que se **asaban alimentos** coma diferentes carnes. Dalgún modo, foron substituíndo ás cazolas. Podemos destacar que en Samos non se coñecen recipientes definidos como asadores mentres que en Mondoñedo aparecen uns recipientes denominados **tarteiras** con formas moi similares aos asadores e a algunhas cazolas.

Cuncas, pratos e cazoliñas-potiñas

As **cuncas** usábanse para **servir o caldo** e o seu uso é precursor dos pratos.

As **cazoliñas e potiñas**, son formas similares ás cazolas e as potas pero de **menor tamaño**. A súa función sempre é a de **quentar a comida** e **servila** para comela de forma individual.

En **Mondoñedo** existían dúas pezas antigas moi semellantes, a **cazoliña** cun reborde ou urilla alargada e o **cubelete** co reborde redondeado. Tamén tiñan a **potiña almorceira**.

En **Bonxe** tamén se fixeron os **pratos do polbo** en distintos tamaños para comer o polbo nas feiras.



PEZAS ESPECIAIS

Para cociñar e servir

En **Mondoñedo**: potas de catro asas (para cociñar na lareira), cazos con mango (moi antigos e parecidos aos actuais cazos de metal), aceiteiras, azucreiros ou asentos, estes últimos para asentar as viradeiras.

En **Bonxe**: sopeiras (cazolas finamente decoradas), fonte das mallas (para servir a comida cando se facía a malla).

En **Gundivós**: buleiros (pezas que se empregaban na lareira para facer a torta de millo, con forma de casquete esférico e dotados dunha circunferencia de vincos que facilitaban que as brasas se mantivesen na superficie da peza).

Algúns utensilios de cociña

Cacheiros en Bonxe e Mondoñedo foron empregados para escorrer os cachelos.

Funís de Mondoñedo e Samos axudaban a verter os líquidos.

Queixeiras de Mondoñedo e Bonxe, con formas cilíndricas e cónicas, estas últimas destinadas á elaboración dos queixos de San Simón.

Tapas, de formas moi variadas, necesarias para manter quentes os alimentos e afastados dos bichos.

Viradeiras, para darlle a volta ás tortas e tortillas.

Recipientes para alimentos

Meleiras de diferentes tipos tiñan a función de gardar o mel, con formas singulares, en especial as de Samos.

Nateiras que contiñan a nata para bater.

Potas e cazolas, recipientes de formas e funcións variadas, que amais de servir para cociñar empregábanse para gardar a graxa e os chourizos e outros produtos.

Para a auga

Son as **olas** os recipientes estrela que se usaban para o transporte e almacenamento da auga, porén non son as únicas formas empregadas. Varían segundo o centro oleiro e a época.



Cántaros e asados son variacións das olas, os primeiros con cordóns, que serven de reforzo, os segundos con asas, que axudan no transporte.

Producíanse tamén pezas ben decoradas como **porróns** planos de rosca e sellas, estas semellantes ás clásicas de madeira e metal.

Viño e licores

En áreas onde se produce viño abundan as pezas cerámicas dedicadas a gardar o viño e os seus derivados. É o caso de Gundivós, onde amais de **ámboas** que facían a función dos actuais toneis de madeira, utilizaban **escurrebubas** para recuperar o viño que caía dos pichos destas, ou as **“olas do vinagre”**, onde conservaban este derivado fermentado do viño. **“Garrafas do viño”** eran tamén frecuentes. E **“garrafas do augardente”** tamén se producían, xa non só en Gundivós, senón noutros centros oleiros.

Ámboas de almacenaxe

As **ámboas** tiñan principalmente a función de **conservar o viño**, pero non era esta a única función. Outras variantes, sen picho e ca boca máis ancha empregábanse para **almacenar o grao** e outro tipo de produtos do campo. Como recipientes grandes e estables que eran, usábanse como grandes envases.

Para facer a colada

Os **barreños da colada** son un tipo especial de barreños, de **grandes** dimensións, ata máis de medio metro de diámetro, e provistos dun **picho de desague**. Tiñan a función das actuais pías. Este tipo de barreños producíanse tan só en **Bonxe e Gundivós**.

Pequenas pezas singulares

Hai pezas que era preciso fabricar en **barro**, pois ou ben non había dispoñibilidade doutros materiais ou ben estes tiñan un elevado custo.

Elaborábanse **candís** e **candeeiros** para a iluminación da casa, **petos** para aforrar moeda a moeda, **floreiros** para decorar e ata outras pezas de produción máis ocasional coma as **penzoeiras** en Bonxe, con uso para **sacar o leite** en mulleres lactantes, ou algún **cálices** para a igrexa e incluso **buxinas** que imitaban ás de metal cun uso restrinxido para a época do entroido.

	<p>Material cedido pola organización da Exposición para o Vello Cárcere, para realizar labores divulgativas exclusivamente.</p> <p>INFORMACIÓN XERAL DA EXPOSICIÓN “CONCIENCIA DUNHA TRADICION. Olaría de Mondoñedo, Bonxe, Samos e Gundivós”</p>
---	--

Pezas de hixiene e relacionadas con animais

Hai pezas cerámicas con usos moi particulares e que non son frecuentes de atopar, máis tíñase necesidade delas, ben como **ouriñais** para agochar debaixo das camas e non ter que ir á corte como outro tipo de obxectos como os **bebedeiros** de animais, con formas de cúpula invertida e cun prato debaixo que servían para dar de beber aos pitos, ou **comedeiros**, destinados tamén para a alimentación dos animais. E sen esquecer aos **nidais** de pombas, que eran estruturas case cilíndricas que se colocaban apiadas formando estruturas de aniñamento.

Para as construcións

En **Samos** e **Gundivós** chegaron a construírse **canos de augas** para as conducións, pezas que son moi antigas. Aínda se conservan no mosteiro de Samos algúns destes.

Tellas tamén chegaron a empregarse, incluso, “**tellas da alma**”, unha tella con buratos, que se colocaba no tellado, ca función de que cando algún morría puidera saír a súa alma cara o máis aló. Apareceron restos de tella no lugar coñecido como o forno das tellas do Mosteiro, na parroquia de Lourido (Samos).

En menor produción facíanse **ladrillos**, cos que se revestían os propios fornos de cocer cerámica e tamén chegaron a construírse fornos de pan con eles.

Marcas: Oleiros/as e Propietarios/as

Atopamos **marcas de oleiro** en pezas de **Samos**, **Bonxe** e **Gundivós** como en **bonecos**, **petos**, **garrafas**, **xarras**, **barreñons** e **olas**, sendo máis frecuentes en Samos e Gundivós, en Mondoñedo eran infrecuentes e en Bonxe ata a época actual tamén era raro atopalas. As **marcas** que fan **referencia ao propietario** encóntranse en pezas dos catro centros oleiros coma **pratos do polbo**, **xarras**, **cántaros** ou **sellas**, e amosan unha gran variedade de formas.

	<p>Material cedido pola organización da Exposición para o Vello Cárcere, para realizar labores divulgativas exclusivamente.</p> <p>INFORMACIÓN XERAL DA EXPOSICIÓN “CONCIENCIA DUNHA TRADICION. Olaría de Mondoñedo, Bonxe, Samos e Gundivós”</p>
---	--

PROCESOS DE PRODUCCIÓN

Bonxe

O centro produtor máis próximo á capital provincial é o último representante dunha serie de pobos de cacharreiros na contorna de Outeiro de Rei. Descoñécese a data de inicio da produción, pero no **século XVIII** xa se están a realizar cacharros neste espazo.

A produción era familiar, pero chegaron a existir cacharreiros contratados a xornal. Orixinalmente os obradoiros estaban nas propias **casas**, coa **roda** e a **pedra do barro** na propia estancia da **lareira** para poder traballar de inverno sen pasar moito frío. O **forno** normalmente atopábase fora da vivenda xunto os alboios onde se gardaba leña e cacharros.

O **torno** é de eixo alto. A cerámica de Bonxe é **vidrada**, empregándose sulfuro de chumbo coñecido como o **baño de Alcoi**. Os fornos hoxe en día están dentro dun **pendello**, convertido en obradoiro oleiro. As coccións duraban entre **7 e 9 horas**, comezando paseniñamente.

Cunha estratéxica situación no camiño real cara A Coruña, as súas áreas de distribución eran amplas, destacando as **feiras de venta** na cidade de Lugo, das que aínda quedan testemuñas gráficas. Vilas e cidades como Betanzos, Monforte, Chantada e Lalín recibían os materiais desta olaría, ben a través da venta dos propios cacharreiros, nas proximidades de Bonxe, ou a través de arrieiros.

Gundivós

Preto do cauce do Sil, no corazón da Ribeira Sacra, atópase esta parroquia do concello de Sober. Olería aínda viva que marcaría o territorio coñecido como a **“terra dos cacharreiros”**. As características da produción, coa súa típica **coloración escura**, as xerras, olas e ámboas fan que sexa considerada como outra das olerías vivas máis antigas do país.

A actividade oleira era realizada nun **pendello**, onde se trataba o barro mesturando diferentes calidades e de diferentes barreiras. Para elo o barro **mallábase** e **pisábase** xerándose o barro ideal para modelar, coñecido como **piadela**. En Gundivós non se traballou o vidrado, existindo como alternativa o emprego de **pez**.

A **roda** de Gundivós é baixa, de madeira de carballo para que tivese peso e favorecese a rotación. O lugar de modelado era tanto o interior da **vivenda** como no **patín** característico desta



zona de Lugo. Na confección de grandes cacharros a oleira debía contar cun axudante para exercer rotación á roda.

Os **fornos** son de pedra, moitas veces **comunais** ou compartidos entre varios propietarios. Cócese por **fases**, primeiro atemperando o forno a lume lento, unha vez que as pezas están ao roxo, cóbrese todo o forno con **terróns**.

A zona de distribución cruzaba o Miño e o Sil, máis aló de Chantada, e Castrocaldelas, adentrándose ata Valdeorras e Sarria. Repartíndose os cacharreiros as **feiras**, para non competir entre eles. O inverno e o verán eran os momentos de maior produción ao coincidir coas matanzas e as vendimas respectivamente.

Mondoñedo

Con antigüidade constatada polo momento dende o **século XVIII** a cidade de Mondoñedo producía recipientes de **barro vidrado** e **sen vidrar**. O último cacharreiro que deixou de traballa foi Alejandro Fernández Soto, coñecido polo Patrulla.

Os lugares de cacharreiros que existiron en Mondoñedo estaban nos **Muíños**, no **Couto** e na **Feira** cos seus **fornos circulares** e **exteriores** que serían modificados a partir de 1940. A mediados do século XX existían uns 20 obradoiros, coas súas **cabanas**, o lugar onde se realizaba o traballo. A produción era **familiar**, levantando pezas ao mesmo tempo varios membros da familia.

Os fornos eran circulares, contaban con grella en base a ladrillos en arco e no interior tiñan unha cúpula apuntada con saída de fumes.

A venta era unha actividade feminina a través das feiras que se realizaban na cidade, chegando a súa distribución a toda a Mariña, As Pontes, Castro de Rei ou Vilalba.

Samos

Nas montañas orientais, na contorna do seu **mosteiro**, varios núcleos rurais do concello eran coñecidos como **“os pobos da louza”**. Estas producións que deixarían de realizarse a mediados do século XX poderían retrotraerse á **Idade Media**, sendo Samos o centro produtor do que máis probas contamos para coñecer a súa antigüidade. O oficio era realizado tanto por homes como por mulleres.

	<p>Material cedido pola organización da Exposición para o Vello Cárcere, para realizar labores divulgativas exclusivamente.</p> <p>INFORMACIÓN XERAL DA EXPOSICIÓN “CONCIENCIA DUNHA TRADICION. Olaría de Mondoñedo, Bonxe, Samos e Gundivós”</p>
---	--

Son varias as pezas de Samos que contan coas súas **datas de fabricación** incisas nas pezas, nunha coidada caligrafía. Existindo así excepcionais exemplares como a **ámboa dos anxos** con decoración de vieiras e anxelotes. Tal vez a primitiva cerámica de Samos tivese como impulsor o seu mosteiro?

A **casa** era o centro da produción oleira, tendo incorporado ata o propio **forno**. Son estes estreitos e esveltos, integrados nas construcións adxectivas da vivenda.

A maneira de distribuír as pezas era mediante as **feiras** que se realizaban en zonas próximas como Láncara, Triacastela, Sarria ou O Incio, pero os traballos arqueolóxicos levados a cabo no castro de San Lourenzo, na Pobra do Brollón, identificaron materiais con pastas similares ás de Samos, o cal podería evidenciar que en **época medieval** a súa produción chegaba ata a Terra de Lemos.

	<p>Material cedido pola organización da Exposición para o Vello Cárcere, para realizar labores divulgativas exclusivamente.</p> <p>INFORMACIÓN XERAL DA EXPOSICIÓN “CONCIENCIA DUNHA TRADICION. Olaría de Mondoñedo, Bonxe, Samos e Gundivós”</p>
---	--

PROCESOS DE USO E VIDA

Arqueoloxía

Hai **2000 anos**, a cidade de **Lugo** era o maior **centro produtor cerámico** de todo o Imperio Romano, a olaría lucense chegaba a lugares tan afastados como Toledo. A cidade era un fervedoiro de carros cargados de barro, leña e pezas cerámicas, de boa calidade e económicas.

As diferentes **escavacións arqueolóxicas** executadas en **Lucus Augusti** puxeron de manifesto a existencia de máis de **40 fornos** romanos que aproveitaban unha veta de boa arxila sobre a que se asenta boa parte da cidade actual. Na **rúa San Froilán** chegouse a atopar unha **roda de oleiro** romano e parte do **instrumental** para confeccionar as pezas.

Posteriormente, na **Idade Media**, outros centros produtores de menor escala herdarían o papel de fornecedores dos imprescindibles recipientes cerámicos. Polo momento o único coñecido é o centro produtor de **Samos**, xa que en recentes escavacións na capela do Ciprés puidéronse constatar pezas, realizadas en Samos en torno aos séculos **XI-XII**.

Investigación en cerámica

Diferentes autores escribiron sobre o oficio do oleiro. Conscientes deste patrimonio saído da barreira, os compoñentes do grupo Nós e os membros do Seminario de Estudos Galegos (1923) puxeron o barro sobre o torno. Outros estudiosos e eruditos locais, coleccionistas privados, historiadores, antropólogos e arqueólogos ocuparon as páxinas dos seus traballos cos distintos centros oleiros de Galicia. Dende a segunda metade do século XX, tamén diferentes mostras temporais, exposicións permanentes en museos, restauracións e postas en valor de vellos obradoiros ou fornos así como feiras de artesanía ao longo do país permitiron coñecer os últimos centros activos, recoñecer as parroquias oleiras desaparecidas e poñer en valor ou catalogar pezas con formas en perigo de extinción. A olaría galega reflectía parte dun coñecemento secular endexamais escrito ata os nosos días e herdado de xeración en xeración entre homes e mulleres.

A obra do médico pontevedrés Luciano García Alén, *La Alfarería de Galicia* (1983) supuxo un dos primeiros aportes ao estudo e posta en valor desta arte. Dende a óptica dun coleccionista e compilador meticuloso, mostrou a súa preocupación por contextualizar a olaría galega e perfilar as súas áreas de produción e distribución. Aos primeiros escritos sumáronse así os aportes do asociacionismo local a través de obras menores (artigos en revistas, columnas en



xornais, etc.); as achegas institucionais do goberno galego, das deputacións provinciais, dos concellos ou de museos encargados do estudo e publicación de folletos, propaganda, libros, cadernos didácticos ou outras obras de divulgación.

Dende a Universidade de Santiago os estudos académicos comezaron desde hai uns anos a analizar aspectos noutrora desatendidos como podían ser, dende o punto de vista arqueométrico, arqueolóxico, as materiais primas e o seu tratamento ou, dende a antropoloxía, os procesos socioeconómicos e culturais.

Arqueometría

A arqueometría é a disciplina científica que trata de achegar información composicional e contextual en obxectos arqueolóxicos e museísticos. No caso concreto da cerámica, a través do uso de técnicas físico-químicas de análise pode chegar a caracterizarse con que tipo de barros foron creadas as pezas, a que temperatura se coceron ou de que época son. Poden caracterizarse igualmente os vidrados, as decoracións e os restos que poidan conter as mesmas vasixas.

En Galicia, este tipo de análises levan realizándose desde anos pola Universidade de Santiago de Compostela (Facultade de Historia e Unidade de Arqueometría e de Caracterización de Materiais, USC) en restos cerámicos que se escavan en xacementos arqueolóxicos, se ben, desde un tempo tamén se están a aplicar estas técnicas a cerámicas contemporáneas dos centros produtores tradicionais galegos.

Próximas investigacións arqueométricas permitirán caracterizar en máis profundidade as pezas de cerámica tradicional destes centros oleiros a través de técnicas como a difracción de raios X, fluorescencia de raios X, petrografía microscópica, microscopía electrónica de barrido, tomografía de raios X, etc.

Homenaxe a Luciano García Alén

A relación de Luciano García Alén ca olería de Galicia comezou de modo casual. Unha mañá de inverno nos inicios dos anos 60, un paseo pola feira de Carballo levoulle ao *muro da louza*, onde varias mulleres e algún home poñían a venda o traballo dos obradoiros familiares de Buño.

Coa axuda imprescindible do seu irmán Alfredo, con formación de arqueólogo, mestre e avogado e a colaboración de Xosé Manuel Vilasó na recollida de documentación gráfica, iniciouse un traballo de investigación, no que eran conscientes de que traballaban sen tempo que perder.

	<p>Material cedido pola organización da Exposición para o Vello Cárcere, para realizar labores divulgativas exclusivamente.</p> <p>INFORMACIÓN XERAL DA EXPOSICIÓN “CONCIENCIA DUNHA TRADICION. Olaría de Mondoñedo, Bonxe, Samos e Gundivós”</p>
---	--

A chegada do plástico e as innovacións tecnolóxicas acabaran coa funcionalidade o barro e a consecuente crisis e peche da maioría de centros oleiros de Galicia.

Luciano, pola súa profesión de médico e cunhas dotes humanas sobresalientes para o achegamento á xente, tivo acceso a información de toda Galicia, o que contribuíu a transformar unha investigación etnográfica nunha amizade cos oleiros e a súas familias que durou para toda a vida.

A supervivencia

O triunfo da **globalización** e a instauración dun modelo de **producción capitalista**, así como a mellora das **comunicacións** entre os séculos XIX e XX e a falta de **relevo xeracional** foron acantoando aos centro produtores de toda Galicia.

A grande produción do centro oleiro leonés **Jiménez de Jamuz** inundou os mercados galegos, grazas á súa estratéxica situación a carón da estación de tren da Bañeza, desprazando así do consumo ás pezas galegas. A mellora xeral das comunicacións e a **industrialización** favorecerían que polos portos chegasen pezas de centros situados a centos de km de distancia.

Os **novos materiais** de calidade e baratos, como a porcelana, o vidro ou os metais para as potas, colaborarían neste proceso que coa chegada dos **vehículos de motor** e a paulatina perda das **feiras** tradicionais, non faría máis que acelerarse.

A adaptación

Os últimos tempos destes obradoiros lucenses foron os máis complicados da súa historia, as vendas reducíanse e os oleiros ían desaparecendo sen novas xeracións que ocuparan o seu lugar, salvo honrosas excepcións. Como a **competencia** cos produtos industrializados e doutros materiais era imposible, os produtores foron **adaptándose aos tempos** con novos formatos pasando dunha olaría estritamente funcional a tentar incorporar os **usos decorativos** ao seu repertorio, como sucedería cos **bonecos de Bonxe**.

Pero o **valor cultural e simbólico** da olaría non desaparecería, moitas persoas encargarían para os seus casamentos e festas pezas de olaría feito ex profeso para tales fins, como o **prato de Mondoñedo** da primeira festa apícola.

	<p>Material cedido pola organización da Exposición para o Vello Cárcere, para realizar labores divulgativas exclusivamente.</p> <p>INFORMACIÓN XERAL DA EXPOSICIÓN “CONCIENCIA DUNHA TRADICION. Olaría de Mondoñedo, Bonxe, Samos e Gundivós”</p>
---	--

Os **novos usos simbólicos** da cultura galega na segunda metade do século XX serían tamén aproveitados para subsistir polos últimos centros oleiros, salvando en moitos casos a venda de cacharros da queimada a moitos produtores galegos do peche.

Pezas por encargo

A olaría sempre foi unha actividade que se ía **adaptando ás modas**, ás **novas necesidades** ou ás diferentes **actividades** para as que se facían pezas. Pero tal vez sexa nos seus últimos momentos de existencia, en época contemporánea, cando esta adaptabilidade foi maior realizándose **singulares pezas por encargo**, adaptadas aos gustos e necesidades do cliente e saíndose dos tipos marcados pola tradición. Como exemplos temos as **xerras de cana** de Bonxe ou a característica **xerra “avó”** de Gundivós.

	<p>Material cedido pola organización da Exposición para o Vello Cárcere, para realizar labores divulgativas exclusivamente.</p> <p>INFORMACIÓN XERAL DA EXPOSICIÓN “CONCIENCIA DUNHA TRADICIÓN. Olaría de Mondoñedo, Bonxe, Samos e Gundivós”</p>
---	---

BLOG

Visita a WEB da exposición:

CONCIENCIA DUNHA TRADICIÓN

Olaría de Mondoñedo, Bonxe, Samos e Gundivós

no enlace: <https://blog.riaidt.com/titulo-expo>

e no seguinte QR:





CRÉDITOS

Organiza:

- Universidade de Santiago de Compostela (EcoPast-EducoPast, Unidade de Arqueometría e de Caracterización de Materiais-Área de Infraestruturas de Investigación)
- CISPAC
- Asociación Ceramolóxica Galega Canaveira

Colabora:

- Tempos Arqueólogos
- Concello de Lugo
- O Vello Cárcere. Centro Sociocultural
- Museo Provincial de lugo
- Hospital Veterinario Universitario-Rof Codina
- CiQus - USC
- Insólito
- Xiralúa Estudio Creativo.
- Kontexto. Rotulos rotulación.

Financia:

- FECYT- Ministerio de Ciencia e Innovación. Gobierno de España

Cofinancia:

- Universidade de Santiago de Compostela (EcoPast-EducoPast, Unidade de Arqueometría e de Caracterización de Materiais da Área de Infraestruturas de Investigación)
- CISPAC
- Asociación Ceramolóxica Galega Canaveira
- Vello Cárcere. Centro Sociocultural
- ONCE
- C.P. de Bonxe (Lugo)
- AEPECT

	<p>Material cedido pola organización da Exposición para o Vello Cárcere, para realizar labores divulgativas exclusivamente.</p> <p>INFORMACIÓN XERAL DA EXPOSICIÓN “CONCIENCIA DUNHA TRADICION. Olaría de Mondoñedo, Bonxe, Samos e Gundivós”</p>
---	---

- Área de Cultura e Deportes da Deputación de Lugo
- Casa D’Oleiro 2.0 S.L.
- Museo do Castro de Viladonga

Para calquera aclaración ou elaboración de materiais suplementarios para documentar as visitas guiadas dos monitores de OVC, preguntade a:

Oscar Lantes Suárez

oscar.lantes@usc.es