

Compartindo saberes sobre a olaría tradicional da Ribeira Sacra: videoconferencia entre o alumnado do IES San Mamede e o IES Río Cabe.

O pasado 15 de xuño tivo lugar unha nova actividade relacionada co **Plan Proxecta** no que o alumnado de 3º ESO estivo traballando durante este curso. A actividade consistiu nunha videoconferencia entre dous centros (IES de San Mamede, no concello de Maceda, Ourense, e o IES Río Cabe) na que os protagonistas e auténticos relatores foron os propios alumnos/as. O obxectivo que se perseguía era compartir saberes sobre **a olaría tradicional que temos na Ribeira Sacra** (unha na provincia de Ourense e outra na de Lugo): o IES de San Mamede explicounos a olaría de **Niñodaguia** (no concello de Xunqueira de Espadañedo, a só cinco quilómetros do seu IES), e os nosos alumnos/as explicáronlles a olaría de **Gundivós** (no concello de Sober, a 8 quilómetros de Monforte).

A experiencia resultou do máis proveitosa e moito foi o que aprendemos. A videoconferencia comezou por ambas partes cunha introducción na que explicaban como é a cidade onde está o seu instituto (Maceda ou Monforte) e, despois, cada centro expuxo como era a olaría tradicional de súa zona: como se extraía e se preparaba o barro, tipos de barro, tipo de torno, como eran os fornos e a cocción, cor característica de cada zona, tipoloxía dos cacharros, etc.

Agradecemos aos alumnos/as de ambos centros o esforzo que fixeron e o ben que explicaron. Grazas a tod@s!

IES Río Cabe

Somos 405 alumnos/as e 48 profesores/as repartidos nas ensinanzas de ESO e Bacharelato. Ademais tamén hai ensinanzas para persoas adultas.

Videoconferencia Plan Proxecta Olería Ribeira Sacra-20220615 0957-1

Gundivós

Videoconferencia Plan Proxecta Olería Ribeira Sacra-20220615 0957-1

Ribeira Sacra, Ben de Interese Cultural

RIBEIRA SACRA
 Bien de Interés Cultural
 #PatrimonioDeLaHumanidad

Videokonferencia Plan Proxecta Olería Ribeira Sacra-20220615 0957-1

Onde está a Ribeira Sacra, Sober é Gundivós?

Lugo
 Ourense

Videokonferencia Plan Proxecta Olería Ribeira Sacra-20220615 0957-1

Historia da olaría de Gundivós:

- Podémola remontar a época dos romanos...
- Está documentada en censos e escritos desde o s.XVIII.
- A mellor época foi a primeira metade do s.XX...
- A partir de 1950 o barro non resistiu a competencia dos envases de plástico e de cristal, polo que os oleiros tiveron que emigrar.
- A finais da década de 1970 os oleiros emigrados retornan e seguen traballando o barro como se facía décadas atrás (uso do torno baixo, mesmo barro autóctono, mesma decoración, etc.)

Videokonferencia Plan Proxecta Olería Ribeira Sacra-20220615 0957-1

1º paso: extracción do barro

- Sacábase das chamadas "barreiras", ubicadas nas veigas, en lugares húmidos e próximos a Gundivós (Lobios, Veiga de Liñares)
- Utilizábanse picos, rodos e aixadas e, para "arrancar" o barro, usábase o "ligón".

- Había dúas calidades do barro: . o barro **correudo**, máis ligoso, plástico e forte, . o barro **faragullán**, máis areento. Para facer os cacharos mesturábanse os dous tipos de barro, agás para facer os asadores (...)


Videokonferencia Plan Proxecta Olería Ribeira Sacra-20220615 0957-1

MARIA FE TELLADO C

c) Elaboración das pezas

Para o traballo no torno, o oleiro está sentado nun pequeno banco e utilizan a técnica de churros. Pasos a seguir:

- 1º "amasar o barro"
- 2º "facer o fondo"
- 3º "facer cerillotes ou churros"
- 4º "enrolar" (co torno a pouca velocidade) e
- 5º "subir cavas" (co torno a maior velocidade)

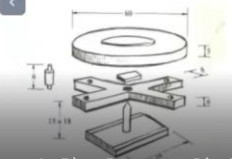




Videoconferencia Plan Proxecta Olería Ribeira Sacra-20220615 0957-1

MARIA FE TELLADO C

3º paso: elaboración dos cacharros

a) Tipo de torno: torno baixo






Videoconferencia Plan Proxecta Olería Ribeira Sacra-20220615 0957-1

MARIA FE TELLADO C

Como se facía para impermeabilizar o cacharro?


Queimándoos por fóra e poñendo pez ou resina de piñeiro por dentro, o que lle vai dar esa cor negra característica dos cacharros de Gundivós: negro mate por fóra (polo queimado) e negro brillante por dentro (pola resina ou pez).



Videoconferencia Plan Proxecta Olería Ribeira Sacra-20220615 0957-1

Como eran os fornos?

Moi rústicos, de pedra, cilíndricos e abertos na súa parte superior. Medían aproximadamente 2,30 m de altura e 0,6 m. o grosor das paredes. Na parte frontal tiñan a "bufareira" e a parte superior chamábase "boca de arriba".



Videokonferencia Plan Proxecta Olería Ribeira Sacra-20220615 0957-1

Amboas: 53 e 66 cm.
Capacidade: 3/6 olas=16/20 litros
Escorrecubas



Videokonferencia Plan Proxecta Olería Ribeira Sacra-20220615 0957-1

Xarros



Videokonferencia Plan Proxecta Olería Ribeira Sacra-20220615 0957-1

Buleira ou boleira



Videokonferencia Plan Proxecta Olería Ribeira Sacra-20220615 0957-1

IES SAN MAMEDE. MACEDA

0:00:34 12:35

Mostrar barra de tareas Opciones de presentación Finalizar presentación

MIGUEL ANGEL GONZA

A “olería de Niñodagua”.

Alumnado 2º ESO
IES “San Mamede” Maceda.

Diapositiva siguiente

1. O noso centro: o IES “San Mamede”.

No hay ninguna nota.

Videoconferencia Plan Proxecta Olería Ribeira Sacra-20220615 0957-1

0:00:43 12:35

Mostrar barra de tareas Opciones de presentación Finalizar presentación

MIGUEL ANGEL GONZA

1. O noso centro: o IES “San Mamede”.

- O IES “San Mamede” é un centro de titularidade pública ubicado na vila de Maceda, a 25 Kilómetros de Ourense. O centro xa conta con 30 anos de historia.

Diapositiva siguiente

2. A serra de San Mamede.

No hay ninguna nota.

Videoconferencia Plan Proxecta Olería Ribeira Sacra-20220615 0957-1

0:08:43 12:43

Mostrar barra de tareas Opciones de presentación Finalizar presentación

MIGUEL ANGEL GONZA

13. O torno.

- Ata comezos do século XX, o torno estaba situado na cocíña ou no patio da casa. Despois o torno pasou a ocupar o fondo, tanto por razóns de cocíña. De esta sa a mediados do século, empezaron a traballar en barrazos ou palmeiras illadas das xorreadas dos alfareros e simeiro de...
- O torno que usamos ver hoxe é de tipo alto, con estrutura complexa, moi semellante aos que hai nos alfaros máis antigos da Galiza costeira.
- O eixe destes tornos son de madeira de bido, a roda de arriba (de aproximadamente 19 cm de diámetro e 4 cm de grosor) é de castiñeiro. A roda inferior é máis ancha, aproximadamente de 78 cm de diámetro e o alfarero movíase co pé.
- Hoxe os alfareros usan tornos máis modernos, con motor accionado que fai máis fácil o traballo de alfareros. Inclúe os atropados alfareros que usan os antigos tornos movidos co pé para facer as súas obras máis delicadas...

Sábese a parte do torno que pode fabricar un cacharro con auga para que o alfarero limpezase ou limpe as súas mans de restos de barro, denominando “lencero”. Outros instrumentos que non poden faltar a casás do torno son: o “cambivete” para alisar e rematar as vasas, o “podolmo”, feito de tra ou coiro, para alisar os bordos dos cacharros, o “trachadeira”, feita de metal, para desbastar a base dos cacharros de fondo curvado, e a “lira”, feita de fio forte ou amare fino, empregada para cortar pelo fondo os cacharros e separalos da cubeta de soda. Tamén usan un caxote para facer a decoración das vasas ou para facer os bacos de xaxas.

Diapositiva siguiente

13. Partes do torno alto.

No hay ninguna nota.

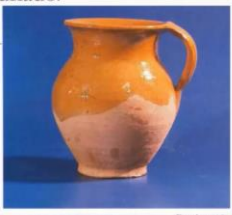
Videoconferencia Plan Proxecta Olería Ribeira Sacra-20220615 0957-1

0:10:21 12:45 Diapositiva siguiente

MIGUEL ÁNGEL GONZA

14. O vidriado.

- O vidriado é o proceso e técnica dos olarios consistente en aplicar as pezas de barro, tras a súa primeira cocción, unha película na caza que, tras fundirse nun forno, toma una apariencia cristalina. É polo tanto un recubrimento liso e impermeable.
- O vidriado antigo de Nírosdagur ou vidriado natural non levaba colorantes. Estaba composto de galena ou chumbo e silice. Proporción 3 de galena por unha de silice.
- A galena vaise en pedras e mancharíbase en metais lustrados. En Nírosdagur había 2.
- Nos últimos anos utilizáronse un vidriado roxo, froito dunha asociación de óxidos metálicos.



Videoconferencia Plan Proxecta Olería Ribeira Sacra-20220615 0957-1


0:11:08 12:46 Diapositiva siguiente

MIGUEL ÁNGEL GONZA

15. Os fornos.

Son estruturas de forma redondeada (semellan as vivendas dos castros) de baixa altura que soamente constan no exterior, aínda que tamén os había de interior cando estaban dentro das casas. Estas fornos de pedra e compostos por dous pisos: o inferior onde se puña o combustible e o superior onde se puñan as pezas. Estes dous están conectados por una especie de patilla feita con ladrillos de canto.

Sempre había dous un máis grande e outro máis pequeno, no máis pequenos cocíanse as pezas que saían mal cocidas do grande ou para cozer pequenas cantidades de cacharros.




Videoconferencia Plan Proxecta Olería Ribeira Sacra-20220615 0957-1

0:14:05 12:49 Diapositiva siguiente

MIGUEL ÁNGEL GONZA

18. Pezas máis características: as olas ou cántaros

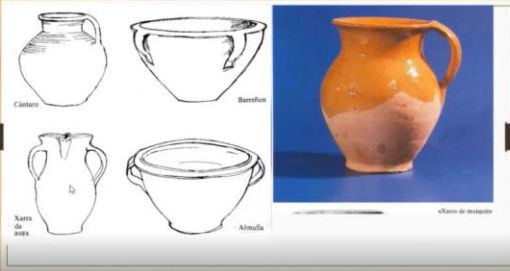
- Eran empregadas para a reserva de viño, para o transporte de auga e para gardar outros líquidos. Cos anos a esta peza fóronlle quitando barriga.
- Fixéronse en 4 tamaños: 18, 12, 8 e 4 litros. Os 18 litros correspondíase a unha "ola de medida".
- As olas podían facerse con asa ou sen asa.



Videoconferencia Plan Proxecta Olería Ribeira Sacra-20220615 0957-1

0:15:51 12:50 Diapositiva siguiente

MIGUEL ÁNGEL GONZA



Videoconferencia Plan Proxecta Olería Ribeira Sacra-20220615 0957-1