

LA CERÁMICA EN GALICIA: DE LOS CASTROS A SARGADELOS

Actas del XIV CONGRESO ANUAL
ASOCIACIÓN DE CERAMOLOGÍA



Del 2 al 4 de octubre de 2009
Museo dos Oleiros, Santa Cruz. Oleiros - A Coruña

Editor: Asociación de Ceramología

Coordinadora: Susana González Amado

© de esta edición: Asociación de Ceramología

© de los artículos: Los autores, 2011

© de las fotografías: Los autores, 2011

Diseño gráfico: mazairagrafismo, sl

Impresión: Alva gráfica, sl

ISBN: 978-84-693-9525-7

Depósito legal: C 54-2011

Patrocinadores:

XUNTA DE GALICIA

Consellería de Economía e Industria

Dirección Xeral de Comercio

FUNDACIÓN CENTRO GALEGO DA ARTESANÍA E DO DESEÑO

DEPUTACIÓN DA CORUÑA

CONCELLO DE OLEIROS

CONCELLO DE MALPICA DE BERGANTIÑOS

CONCELLO DE MESÍA

Colaboradores de las jornadas:

SARGADELOS

TERRANOVA INTERPRETACIÓN Y GESTIÓN AMBIENTAL, SL.

CERÁMICAS EL PROGRESO

El presente volumen recoge ponencias y comunicaciones presentadas en el XIV Congreso de la Asociación de Ceramología celebradas en Oleiros - A Coruña (2009)

Comité organizador:

Luciano García Alén

Susana González Amado

Josefa Rey Castiñeira

Comité científico

Jaume Coll Conesa

Luciano García Alén

Josep Pérez Camps

Josefa Rey Castiñeira

Alfonso Romero

Primera edición, enero de 2011

Ninguno de los textos y fotografías de esta publicación puede ser reproducido, almacenado o transmitido de ninguna manera ni por ningún medio o sistema, sin la autorización previa y escrita del editor.

LA CERÁMICA EN GALICIA: DE LOS CASTROS A SARGADELOS

Actas del XIV CONGRESO ANUAL
ASOCIACIÓN DE CERAMOLOGÍA



Del 2 al 4 de octubre de 2009
Museo dos Oleiros, Santa Cruz. Oleiros - A Coruña

Del 2 al 4 de octubre de 2009 Galicia acogió la celebración de la XIV edición del congreso anual de la Asociación de Ceramología, un encuentro de intercambio cultural y profesional, dedicado a la evolución histórica de la cerámica en Galicia, una trayectoria en la que, sin duda, me gustaría reconocer el papel fundamental de la tradición alfarera de nuestra comunidad.

Gracias a las conferencias recogidas en estos textos, se puede trazar un recorrido a través del patrimonio cerámico y alfarero gallego, desde los documentos arqueológicos, pasando por las alfarerías tradicionales, llegando hasta nuestros artesanos contemporáneos e incluso hasta una industria cerámica de prestigio como Sargadelos.

Bajo el título “La cerámica en Galicia: de los castros a Sargadelos”, la Asociación de Ceramología pudo realizar un análisis de nuestro patrimonio cerámico desde todos los puntos de vista: histórico, artístico, etnográfico, arqueológico, antropológico, económico y tecnológico.

Por eso, desde la Consellería de Economía la celebración de este congreso, que además contribuye también muy positivamente a fomentar el turismo cultural en Galicia, puesto que las charlas se complementaron con visi-

tas guiadas a lugares de interés de la provincia de A Coruña, fundamentalmente a museos con fondos cerámicos, convertidos por tanto en puntos de interés turístico que impulsarán la dinamización social y económica de estas localidades.

Desde el Gobierno gallego dirigimos nuestros esfuerzos hacia la promoción de la artesanía en todas sus vertientes, especialmente en lo referido a la vinculación de los oficios artesanales con los hábitos comerciales, la recuperación, documentación y mantenimiento de actividades artesanales que, por su tradición o cualidades singulares, están consideradas parte integrante del patrimonio artesanal de Galicia, como es el caso de este encuentro anual de la Asociación de Ceramología.

El hecho de que Galicia haya sido el lugar escogido para esta celebración en el año 2009 constituye un factor de gran relevancia y reconocimiento para el sector artesanal gallego y especialmente para la artesanía cerámica. Es una gran satisfacción comprobar la gran acogida a este congreso por parte del sector, lo que ha permitido crear un espacio de intercambio cultural y profesional que, sin duda, redundará en el avance y consolidación de la cerámica gallega como un sector de calidad, que cuenta con una base profesional sobradamente contrastada.

Javier Guerra Fernández
Conselleiro de Economía e Industria

Desde la Asociación de Ceramología acogimos con ilusión y con gran interés la propuesta de realizar nuestro XIV Congreso anual en Galicia sobre el tema “La cerámica en Galicia: de los Castros a Sargadelos”. La ocasión suponía analizar, profundizar en el conocimiento y difundir el excepcional papel histórico de Galicia en la historia cerámica de España, y por ello las ponencias abarcaron una amplia visión general. El primer aspecto se centró en el extraordinario episodio creativo castreño, bisagra entre el mundo mediterráneo y el Atlántico, puente cultural y comercial hacia productos básicos del desarrollo de nuestra civilización y foco de innovación y de creación plástica sin igual, magistralmente tratado por Josefa Rey Castiñeira. Una segunda ponencia acudió al encuentro con la tradición secular que hunde sus raíces en aquellos remotos tiempos y que ha sido celosamente preservada en Galicia a través de su alfarería popular, sabiamente estudiada y divulgada por Luciano García Alén en una labor pionera, constante y ya longeva, que nos ha traído a la luz esos aspectos, como ha hecho en su más pragmático quehacer profesional al servicio de la vida humana. Naturalmente, la tercera se centró en el fenómeno de industrialización y renovación que supuso la fundación de la fábrica de loza de Sargadelos, analizado por Eva Vidal Pan. La última ponencia nos acercó al particular lenguaje y modo de vida de los cabaqueiros y se debió a Juan Martínez Tamuxe. Y junto a ellos, el encuentro con Isaac Díaz Pardo, persona que ha encarnado el espíritu de regeneración en el lenguaje estético, de avance so-

cial en relación con la cerámica y mucho más desde el Laboratorio de Formas de Galicia y del Seminario de Estudios Cerámicos de Sargadelos, el Museo Carlos Maside y la fundación de diversas experiencias fabriles que convergieron en la creación de la actual Cerámica de Sargadelos. El acercamiento a la actualidad se completó con la visita de la primera factoría de Cerámica do Castro, que hoy prosigue bajo aquella firma, y de Cerámicas el Progreso, de las que esperamos superen este momento convulso que vive la cerámica deseándoles lo mejor. El Congreso supuso mucho más, ya que conocimos un sinfín de aspectos de investigaciones iniciadas recientemente, sobre Pontecesures, heredera industrial de los caminos emprendidos por Sargadelos un siglo antes, sobre la fábrica de loza de Dorneda, sobre las telleiras y los cabaqueiros, aspectos que en sí encierran muchos más conocimientos y experiencias que amplían y magnifican la historia conocida de ese territorio entrañable. Pero mucho más grato fue descubrir el esfuerzo en iniciativas públicas de custodia, protección de la herencia cultural y difusión del patrimonio cerámico a través de colecciones, centros de interpretación y museos, que realizan día a día los concellos de Oleiros, Mesía o Malpica de Bergantiños, que además nos acogieron con gran generosidad, hospitalidad y simpatía.

Las presentes actas recogen los conocimientos presentados en el Congreso e intentan transmitir parte de lo vivido, aunque mucha es la riqueza de la experiencia dis-

frutada y sólo la imaginación del lector puede suplirla. Suponen su culminación, resultado del trabajo de muchas personas e instituciones a las que debemos agradecer su apoyo y dedicación, la buena acogida y los medios e instalaciones puestos a nuestra disposición. Entre ellos debemos citar a los organizadores del Congreso Luciano García Alén, Susana González Amado y Josefa Rey Castiñeira, mencionar a todos los ponentes, participantes de la charla coloquio, a quienes presentaron comunicaciones o noticias y atendieron nuestras visitas, responsables institucionales y técnicos, y también a los alfareros de Niñodaguía, Bonxe, Gundivós y a los cabaqueiros de O Rosal que realizaron demostraciones prácticas de su saber. Ha resultado fundamental el patrocinio institucional de la Dirección Xeral de Comercio de la Consellería de Economía e Industria de la Xunta de Galicia a través de la Fundación Centro Galego

de Artesanía e do Deseño, de la Deputación de A Coruña, y de los concellos de Oleiros, de Malpica de Bergantiños y de Mesía, así como del apoyo de la Universidad de Santiago y de las empresas Cerámicas el Progreso, Cerámica de Sargadelos y Terranova Interpretación y Gestión Ambiental S. L. Agradecemos la ayuda especial de los alcaldes de Oleiros D. Ángel García Seoane, de Malpica de Bergantiños D. José Ramón Varela Rey, y de Mesía, D. Mariano Iglesias Castro y de la concelleira de Cultura Deportes, Muller e Xuventude de este último municipio D^a Pilar Sánchez Ulloa. A todos ellos deseamos expresar nuestra inmensa gratitud desde la Asociación de Ceramología, esperando que esta iniciativa cumpla con sus fines de dar a conocer una parte de la realidad histórica y cultural de la cerámica en Galicia y con ello contribuir en la medida de nuestras posibilidades al progreso social y económico de este territorio.

Jaume Coll Conesa
Presidente de la AC

ÍNDICE

1ª Ponencia. La estimación de la olería tradicional: formas y usos Luciano García Alén	11
2ª Ponencia. Cerámica castreña y alfarería tradicional. Comparaciones Josefa Rey Castiñeira	19
3ª Ponencia. Eva Vidal Pan. No presentada en plazo	
4ª Ponencia. Os cabaqueiros Xoán Martínez Tamuxe	45
1ª Comunicación. Dos patrimonios desconocidos: la primera fábrica de loza fina de Galicia en Dorneda y las telleiras de las Brañas de Sada Susana E. González Amado	61
2ª Comunicación. A rota atlántica do mel bético e os contextos de autarcía: <i>vasa mellaria</i> e colmeias em cerâmica Rui Manuel Lopes Sousa Morais	75
3ª Comunicación. Cerámica Celta - Puentecesures. La Universidad Plástica de Galicia Mª Josefa Diéguez Montes	91
4ª Comunicación. La gestión de los materiales cerámicos en las intervenciones arqueológicas de urgencia Purificación Soto Arias y Mónica Montero Borrazás	99
5ª Comunicación. Las asociaciones de la alfarería de Agost (Alicante) Ilse Schutz	107
6ª Comunicación. Sargadelos a través da cerámica Elisa Pérez Vázquez	115
7ª Comunicación. “Rentes” e “canões” dos sécs. XVI, XVII e XVIII: uma produção vidrada de Prado na Braga Moderna María Joana Neves Tomé	123

8ª Comunicación. La fábrica de decoraciones Galher (A Coruña)	
Nuria Calo Ramos	133
9ª Comunicación. Síntesis de los materiales cerámicos procedentes del yacimiento de As Encrobas (Cereda - A Coruña)	
Mario César Vila y Andrés Bonilla Rodríguez	141
Transcripción Charla-Coloquio:	
Mesa redonda: “Experiencias de Renovación en la cerámica industrial en Galicia” ..	153
Centros de interés ceramológico visitados:	
Museo Os Oleiros José María Kaydeda	163
Ecomuseo Forno do Forte	165
Os barreiros de Buño	167
Centro comarcal de Bergantiños. Museo O Alfar	169
Colección Luciano García Alén	171
Museo Etnográfico y Aula da Natureza de Brañas de Valga. Mesía	173
Crónica del XIV Congreso	177

XIV CONGRESO DE CERAMOLOGÍA. PRIMERA PONENCIA

LA ESTIMACIÓN DE LA OLERÍA TRADICIONAL:
FORMAS Y USOS

Luciano García Alén

1. LA SIGNIFICACIÓN DE LA OLERÍA

La interpretación de la olería tradicional no representa una tarea fácil para cuantos vivimos alejados del área territorial y cultural en el que ese material se elabora y que utilizamos escasamente. Herbert Read define la olería como “*la más sencilla y más difícil de las artes*”. La más sencilla por tratarse de la más elemental, y la más difícil por ser al mismo tiempo un bien abstracto. Y agrega “*este arte está tan unido a las necesidades elementales de la cultura que el genio de un pueblo pudo encontrar expresión a su través*”. Por medio de su estudio obtenemos conocimientos de la labor colectiva de un pueblo en el transcurso del proceso histórico. Al tiempo las tradiciones y las innovaciones se van integrando en esa memoria colectiva para construir pausadamente la idiosincrasia cultural de un pueblo. Hoy la acelerada información y la penetración fácil de las vías comerciales de la producción industrial fueron suprimiendo todas las fronteras físicas y los caracteres propios que definían el mundo campesino, dentro de la cultura de cada país y de su diversidad.

Se hace ostensible que los considerados rústicos intentos, en pueblos con escaso equipamiento tecnológico, en la decoración de simples útiles o de la propia vivienda o en el hecho de gravar concisos dibujos en las rocas, deberían ser considerados aspectos estéticos de la cultura. Ininteligibles en la mayoría de las circunstancias. Como resumen a las diferencias entre el arte de los pueblos integrados en una vida rural y de baja economía en relación a aquellos otros de alta cultura y civilización, son diferencias de grado en opinión de Haselberger que no afecta a la propia esencia o sentimiento. A la denominación de “olería popular”, utilizada frecuentemente, se creó para abarcar aspectos de más y como consecuencia su significación no está claramente definida.

Mejor sería en un lugar hablar de “olería de pueblo” o “olería tradicional de un pueblo”. Referido a objetos producidos por una sociedad rural sin empleo de métodos industriales, siempre tratándose de objetos utilitarios, con una aplicación necesaria respecto a la subsistencia a la valoración estética comprendida en “un arte aplicado”, que brota según Herbert Read de un “deseo de impartir color y divertimento a los objetos de uso diario que se oponen a la intencionalidad utilitaria”.

1.1. La significación de la olería. Imágenes

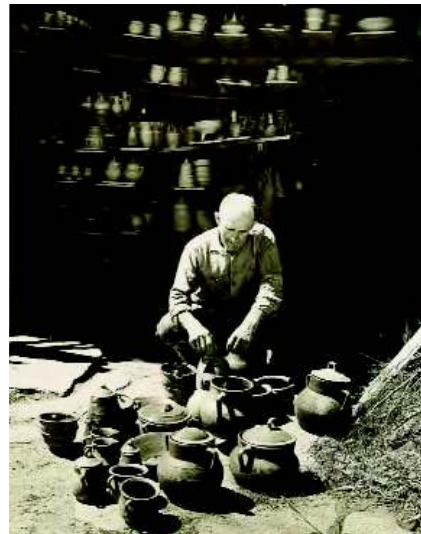


Foto 1. El Sr. Chao de Mondoñedo a la puerta de su *obraidoiro* por el año 1970, contemplando orgulloso una muestra de su última cocción. El sabe que podía ser el último *cacharreiro* de Mondoñedo. La loza que nos enseña se trata de unos cuantos cacharros para la cocina, que se llevan a la venta por los mercados de Mondoñedo y del *Val do Masma*. Lo destacable son las *potas* de barro que por la gruesa asa se pueden colgar de la *gramalleira* para aquellas gentes que no pueden adquirir un pote de hierro.

Foto 2. Tres *cuncas* de Buño. Tres *cuncas* diferentes, por la calidad del barro, el adorno y la extensión del vidriado, que se corresponden a diferentes ámbitos sociales. Así, la “*cunca dos pobres*” la más antigua y la más auténtica, de barro escamentado o pardo y vidriado solamente por dentro. Una *cunca* de barro blanco pero lisa, la superficie plana exterior va lisa aunque podría llevar dibujos esquemáticos florales para gentes de mediana economía, conocida por “*cunquelo*”. Y la “*cunca de los ricos*” o “*escudilla*” de barro blanco, decorada con incisiones en la superficie plana bajo el borde y vidriada por dentro y por fuera.





Foto 3. Dos jarras para el vino de los oleiros de Loioá das Olas. De configuración semejante entre ellas. Una de las jarras es más lisa para ser usada a diario. Y la otra jarra está adornada con un cordón circular que lleva depresiones y ramitos ascendentes incisos que parten del cordón, usada en los días de fiesta y por tal conocida como la “*xarra das festas*”.

2. EL POR QUÉ DE LAS FORMAS

Desde el material de una “pota” que, en expresión de Arthur Lane, “*Es parte de su definición formal*” hasta las obstinadas y extravagantes exigencias de los posibles compradores o compradoras deben plantearse de acuerdo con el artesano del mundo rural.

Es norma esencial en el mundo de la olería para uso que las vasijas para conservar sólidos o líquidos deben ser robustas, en tanto que las destinadas para comer o beber deben ser manejables y fáciles de limpiar. La perfecta aplicación de este principio supone que el *bolo* de barro que el alfarero dispone una vez tras otra sobre la rueda del torno para la construcción de un cacharro debe suponer la menor masa posible de barro en tanto que la forma lograda tenga la resistencia necesaria. Y o extraña la exagerada burla de que eran objeto aquellos oleiros que llevaban pucheros o cazuelas de mucho peso para su tamaño a los hornos comunales. En Buño se les decía “bazoqueiros”, menospreciando el trabajo de aquellos. Pero las *olas* de paredes finas y bien rematadas, habitualmente consideradas en el

mercado como más rompibles por aquellas gentes de baja economía, que compraban de mejor gana las olas de paredes gruesas.

Cuando el alfarero al torno, acaba de pasar el bollo de barro a la forma tubular, inicia el des-envolvimiento de la “forma”, partiendo del borde o límite superior, lo que se conoce en el propio lenguaje de estos artesanos como “vestir” o “hinchar la pieza”. Singularmente entre los oleiros de Buño se recurre a considerar “segmentos horizontales”, haciendo relieves circulares a diferentes alturas de la conformación tubular que facilitan la construcción de las formas. Por la aldea de Santomé, en las montañas sobre Castrelo de Miño se fabricaban unas vistosas “olas” para la medida del vino, de barro denegrido consecuencia de rematar la cocción en atmósfera reductora, que son pulidas en la mitad de arriba de su barriga con un canto rodado, en tanto que la parte inferior de la barriga se mantiene áspera para su mejor sujeción.

Un deseo generalizado del oleiro era llegar a tornearse “vasijas lanzales”, sobre una base proporcionalmente reducida sin que esta reducción comprometiese la estabilidad. En alguna comarca se dicen expresiones como “la gracia” o “o la caída” para definir la estima que despierta un cacharro que se acaba de construir. Y los oleiros son conscientes de que cuando tornean un cacharro pueden modificar su altura o anchura de su cuerpo, u otros elementos formales hasta un cierto límite, pues pasando un nivel la vasija dejaría de cumplir la función utilitaria, desmereciendo la estima del propio constructor.

Tal deseo de los oleiros de perfeccionar su labor, tropieza con el interés de la clientela que estima más los aspectos prácticos de los cacharros que dan preferencia a los que tienen base amplia y gruesas las paredes.

2.1. El por qué de las formas. Imágenes



Foto 4. Ola de Santomé. De conformación esferoidal y hermoso color ennegrecido como consecuencia de la cocción reductora. De resistentes paredes que terminan por arriba en un borde exvasado o “a beira da ola”. Comentaban las alfareras que “as olas cuanto más ennegrecidas, mejor y más bonitas son”. La pretensión de una alfarera era que la capacidad de una olla alcanzara los 18 litros, que definen a la unidad de la medida que así se entiende como una “ola para medir el vino y si estaban bien cocidas al golpearlas con la mano “sonaban como campanas”.



Foto 5. Xarro con bigotes de Gundivós. Expresamente hecho para beber en reunión y beber por el “bico”. Para que nadie apure los tragos de vino. En este jarro no se diferencia el cuello del borde o “ourella”, porque esta forma a “á do xarro” o el ala del jarro. De manera que si se levanta el jarro excesivamente cae el vino sobre el que bebe. Y para aumentar las precauciones el jarro suele llevar unos relieves o “bincos” que salen del “bico” en amplia curva figurando bigotes, y algún jarro lleva botones como si fueran ojos a los lados del “bico”. Y los bigotes y ojos miran para quien bebe.



Foto 6. Asador de castañas. Construido por los alfareros de Loñoá como puchero para asar las castañas con cuidadosa técnica: así los agujeros del asador se hacen con el barro en crudo y la dirección de los agujeros se hace de abajo arriba siguiendo la dirección de la pared para que la penetración de las llamas estén a par con la pared.

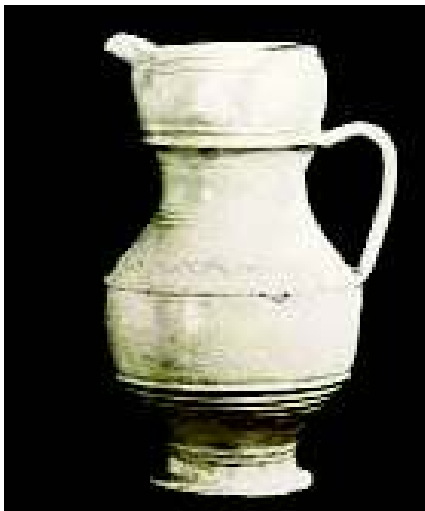


Foto 7. Jarra de Buño. Para beber el vino en casa o en la taberna. Las antiguas jarras tenían forma elegante, de cuello largo adornado con líneas incisas o “riscos” estrechos relieves o “vivos”, figurando franjas se conocían como “xerras acuelladas”. El “bico” podía hacerse de la misma pared o paño de la jarra o bien construido a parte, que se dice “bico apegado”.

3. EL INTERÉS UTILITARIO

Cada vasija tiene una determinada forma acorde al uso a que se destina: un diferente cuerpo, un determinado borde y demás elementos constitutivos de su específica forma, que exige un programa de trabajo diferenciado que la costumbre fue grabando en la mente del oleiro, incapaz de salir de la tradición. La razón final está en alcanzar el sentido utilitario y la seguridad de aceptación en el mercado. Podría referirse como ejemplo, que las vasijas hemisféricas en las que se comía, conocidas como “cuncas”, la base está apenas señalada por los oleiros, porque saben a la perfección que el uso hace innecesaria una base o pie para apoyar en la mesa porque las cuncas no van a la mesa sino que se comía en ellas sostenidas por la mano. Y la cunca reproduce a la perfección la concavidad de la mano en unidad funcional. Y no es una actitud poco frecuente que la mano acaricie la superficie exterior de la cunca que transporta. Yo añadiría, que nuestros oleiros diseñan las cuncas con atención y por tradición se les guarda trato preferente.

Estos alfareros que referimos entendían que los cacharros deberían llevar amplia boca para que a través de ella pudieran acceder la mano y permitir la limpieza interior de la vasija, y por la misma razón los de menos boca deberían dar paso a dos dedos. Por los pueblos del rural gallego no existieron recipientes de cuello estrecho pero luego la influencia de una olería arabizada trajo a nuestra cultura alfarera recipientes de boca estrecha para el transporte del vino y del agua y otros líquidos para evitar que se vertieran. Sin embargo se construyeron con cuello estrecho cacharros para guardar la miel o el aceite que no precisan de tanta limpieza. Volviendo a los recipientes de boca

ancha, ésta no podía ser tan amplia que pudieran causar una pérdida de estabilidad que desaprobarían los usuarios tan remisos a los cambios en las formas tradicionales.

Artesanos y usuarios mantenían formas y usos seculares y entre unos y otros se decían “cosas”, cuando las olas vienen bien o mal hechas. Así cantaban las mozas de Tioira a sus bien queridos oleiros:

Oleiro da miña terra
Oleiro do meu lugar
Fime unha ola feítica
Para ir á fonte de mañá.

Una referencia a los bordes de los cacharros ofrece un buen ejemplo de variedades de formas que se fabricaban en algunas aldeas de oleiros relacionadas con la burguesía, en la proximidad de importantes vías o en el camino de paso de los transportadores. Cuanto mas en contacto con el mundo urbano, los bordes se modifican y enriquecen como consecuencia de criterios funcionales. Así se afinan para facilitar el contacto con la boca y se hacen gruesos y fuertes para usarlos de agarradera o se prolonga formando un “bico” para beber por el extremo. En lo rural el borde no cambia que tradicionalmente es simple sin relieves ni desbastes.

Las asas acostumbran a poseer un valor evidentemente funcional, pero no es una excepción que tenga una significación decorativa embelleciendo la vasija para una mejor venta. Abundan en la casa campesina los cacharros con asas rotas sin que nadie cause asombro. Airosas asas son frágiles asideros y conocedores de su breve duración pocas veces dejaron de hacerse. Por muchas aldeas de alfareros el asa para el artesano constituye como una señal de referencia de

uno a otro lugar de construcción, por su diferente rematado al final del asa. Así en Buño al pegar el extremo final del asa, los artesanos definen un prisma triangular con leve curvatura, mientras que en Niñodagua, con rematado semejante al referido, dejan un hueco como una gota en el relieve del prisma. Los de Tioira a menudo remataban el asa dejando la señal del dedo pulgar. Otras señales podrían definirse recorriendo aldea tras aldea que dejan patente diversos matices de nuestra cultura.

3.1. El interés utilitario. Imágenes



Foto 8. El puchero de Buño. Es un antigua forma de la olería de Buño. Su capacidad variaba de 18 a 1 litro. Al mas pequeño se conocía como “miudanza”. La base del puchero debía no ser muy ancha. El puchero se dedicaba a transportar el agua de la fuente y se tenía costumbre de encajar el fondo en un rollo de trapo para llevarlo en la cabeza. También se usaba para cocinar, encajando en el trespiés, y como depósito, tal como brasero, en la cocina.



Foto 9. Barrilla de Portomourisco. Vasija para beber por el “bico”. De cuerpo esferoidal de amplia base, que por arriba remata en un estrecho cono que forma el bico, con una o dos asas. Se transportaba con una cuerda por las asas o dentro de un serón que llevaba el animal. Se bebía por el bico a morro o por medio de una paja al “garete” como por una bota. Era un beber garimoso. Y había un barrilito pequeño que cabía en la mano, para el aguardiente que bebían a sorbos en las mañanas frías, con una corteza de pan.



Foto 10. Jarra para el agua de Niñodagua. Para llevar el agua a los que faenan en la siega del pan. La boca u oreja está formada por dos “bicos” contrapuestos. Esta disposición de asas y bicos permitían que la jarra pasara de uno a otro de los segadores dispuestos en hilera para beber.



Foto 11. La “cunca” de Portomourisco. La alfarera cuando construye la cunca sigue la concavidad de la mano y así queda para siempre cuando se cuece el barro. El borde levemente afinado con un rebaje para beber mejor. Y descansa en un pie apenas marcado. Se decía que no lleva pie porque esta “cunca” no va a la mesa. Para estas gentes era la verdadera “cunca do caldo”, en tanto que las “tazas” son otras que se hacen fuera.

4. EL VALOR DE LA DECORACIÓN

Los aspectos decorativos de los cacharros de nuestra olería tradicional merecen un pormenorizado estudio por su complejidad. Para aquellas gentes rurales la decoración no supone un elemento fundamental, ni siquiera que influya para modificar la definición de una vasija. El adorno para unas gentes con escasos recursos representa únicamente ser un reclamo para aquellos que pueden pagar un mayor precio, que se corresponde con las horas de mas que el alfarero empleó en la decoración. Cuanto más rural mayor era la preferencia por el “barro limpio”, sin adornos ni pinturas, hasta tal punto de no considerar a la ornamentación como alfarería. Una antigua doctrina recordada por Gombrich (1980) según la que “lo que importa no es la apariencia exterior sino el valor interior”. So-

lamente cuando mejora la economía es posible “adornar lo necesario” y gozar de una mas libertad en el trabajo.

Algunos de los cacharros ofrecen como ornamentación leves rayas, líneas incisas dibujadas sobre el torno. Como diría Herbert Read (1973) de “trazos proclives cara la abstracción como consecuencia de la naturaleza de técnica y de las calidades de los materiales empleados”. Las decoraciones más simples consisten en trazos de rayas sobre la barriga o bien punteados sobre el borde libre o en el asa. Una ornamentación básica, extensamente conocida entre los alfareros era la línea incisa ondulada, usualmente acompañada por una o más líneas de trazo recto. A esa línea ondulada la nombra Hogarth “el trazo de la belleza” que dibuja el oleiro con ritmo lúdico siguiendo el movimiento de la mano en tanto no deja de dar vueltas a la rueda. Algunas formas usadas en los grandes festejos, como las tarteras para los asados o las jarras para llevar el vino que salían de la casa, se decoraban profusamente. Las aldeas de alfareros próximas a las áreas de población empleaban una decoración de trazos de barro de diferente color al del cacharro. En Buño cuantos oleiros trabajan continúan aplicando esa decoración de “pintura” por influencia de la loza decorada con flores que se importaba de fuera de Galicia.

En la loza, que por fortuna se continua a fabricar en Buño se sigue decorando con motivos lineales y florales y alguno que otro dibujo de animales, tal como un pez que recuerda al mar tan inmediato. Una ornamentación que Herbert Read define como decoración con “tendencia hacia la abstracción geométrica y hacia un estilo rítmico de motivos naturales”.

4.1. El valor de la decoración. Imágenes



Foto 12. El puchero para miel y el vinagre de Portomourisco. Era un puchero de oleiras y a su modo cuidaban la decoración. El puchero que servía para guardar la miel era muy estimado y por eso se decoraba. Una cuidada forma esferoidal con ancho “bico” para verter la miel. La decoración asemeja una vasija recubierta tal si fuera de cuero figurando una costura vertical por ambas caras. El color ennegrecido del barro lustroso le da hermosura al puchero.



Foto 13. Puchero de los cacharrereros de Gundivós ricamente decorado. Un puchero para las comidas importantes, como para “el cocido de las fiestas” un cocido que olvidando la escasez sufrida durante el año, lleva un buen trozo de cabeza y de mandíbula de cerdo, lacón, chorizo y garbanzos porque las alubias eran para e caldo de diario.



Foto 14. La jarra del agua de la Terra Chá. Para llevar a la siega. Dicen los chairegos que las jarras son para el agua y los jarros son para el vino. El “bico” de los jarros es apretado en la base porque siendo para el vino conviene que salga a los pocos. Las jarras que salían de la casa para los que trabajaban en la siega del centeno o del trigo iban decoradas como esta jarra con rayas y “pintura” blanca caolínea haciendo flores estilizadas como costumbre tiempo atrás. Para aquellas gentes la siega era una fiesta.

Foto 15. Decoración de fuentes en Buño.

Ya viene de antiguo la decoración con “rayas” incisas y “listas” de pintura blanca con barro caolíneo o barro marrón o “teixo”, contrastando con el color de la vasija. Con especial interés se ornamentan las fuentes que podían salir de casa y cuantas se usaban en los días de fiesta. En opinión de los alfareros se fomentó el adorno de la loza a causa de la influencia de la loza que venía de fuera adornada de flores, como la loza de Talavera. Los de Buño comentan que ya había listas antes de la de Talavera y que se listaba más que ahora.



5. LA EVOLUCIÓN DE LA AFARERÍA TRADICIONAL

Los alfareros han sabido adaptarse a los gustos y necesidades de los clientes y, aunque todavía es posible encontrar los tradicionales botijos, son mucho más frecuentes los objetos decorativos. La vitrocerámica ha hecho que se vayan aparando las olas y pucheros. La cerámica de Buño está dejando los estantes de la cocina para adentrarse en el salón, los dormitorios y la decoración de paredes.

Es frecuente ver ollas de color negro. De todos modos, el rojo brillante es el tono estrella de este año y también los tonos anaranjados.

Entre los alfareros que muestran sus obras bajo la carpa de la “casa do Oleiro” cada vez

hay menos que usen el torno. Ese es el gran peligro al que se enfrenta nuestra olería, y son menos cada vez los que conocen las formas tradicionales.

Como refiero, hoy se aprecia en la alfarería más color que antes. Es imitación al objeto real de otros materiales.

La artesanía es muy decorativa. Así en los adornos utilizan dibujos geométricos y pinturas. Se vende frecuentemente para regalo y los ambientes turísticos.

Buño sigue interesado en fabricar abundante alfarería y quizá menos Gundivós y Niñodaguía.

Considero pues que todos tenemos una gran labor para el futuro de la olería. En mi siguen teniendo los oleiros un gran amigo.

XIV CONGRESO DE CERAMOLOGÍA. SEGUNDA PONENCIA

CERÁMICA CASTREÑA Y ALFARERÍA TRADICIONAL COMPARACIONES

Josefa Rey Castiñeira

Departamento de Historia I, GEPN-Grupo de Estudos para a Prehistoria do NW ibérico,
Facultade de Xeografía e Historia, Universidade de Santiago de Compostela

Mi homenaje particular a Luciano García Alén

Josefa Rey Castiñeira
josefa.rey@usc.es

Palabras clave

Cerámica popular, cerámica arqueológica, Cerámica castreña, Edad del Hierro, Cultura castreña

Key words

Popular ceramic, archeological pottery, Iron Age, castro' s culture, castro' s pottery.

Resumen

Este trabajo representa la oportunidad de explorar el tema de la alfarería popular gallega, conocerla y sobre todo mirarla desde la perspectiva adquirida con la cerámica castreña; pero, también de paso, considerar la imagen viva del oficio, con la intención de obtener nuevas claves para un mejor conocimiento de la cerámica arqueológica.

Abstract

This paper represents the opportunity to explore the field of the traditional pottery in Galicia, looking at it from the acquired knowledge about pottery of castro culture. We would like also to consider the current pottery artwork in order to get keys to gain a better knowledge of archaeological pottery.

1. LA INTENCIÓN DEL TRABAJO

Mediante el empleo de una fuente etnográfica esencial, como la monografía de García Alén (1983), se trata de buscar analogías entre dos tipos de alfarerías: la popular gallega, de época actual y la castreña de la Edad del Hierro. La finalidad no es otra que generar nuevas perspectivas de trabajo para las cerámicas arqueológicas, indagar qué registros en el trabajo de campo faltan por incorporar, diseñar las estrategias de extracción más adecuadas para las evidencias arqueológicas previstas desde los nuevos esquemas y los sistemas descriptivos que mejor se adecuen.

En definitiva, se trata de analizar un informe etnográfico con una perspectiva arqueológica y con dos objetivos inmediatos: comprender evidencias y preverlas; y esto, a través de profundizar en la función y el significado que los objetos materiales cumplen en un oficio tradicional como el del alfarero, que es esencial en arqueología. En definitiva, se trata de intentar conocer qué tipos de comportamientos pueden originar los conjuntos de cultura material que encontramos en los yacimientos (Hernando 1995: 17).

2. EL INTERÉS DE LA COMPARACIÓN ENTRE LAS DOS ALFARERÍAS

Los restos arqueológicos que han llegado hasta el presente son incapaces de hablarlos directamente de las sociedades vivas que los generaron y cada vez es más difícil, para nuestra sociedad, hacer una valoración de la evidencia arqueológica y entender los factores que determinan su creación (Mannoni y Giannichedda 2003: 5). Nuestra

tarea como arqueólogos consiste en tender puentes sobre ese vacío para obtener una posible explicación a una determinada evidencia o a la falta de ella, sin que por ello creamos que está garantizada una reconstrucción objetiva.

Mediante la observación directa de una realidad dinámica, un oficio, obtenemos referencias para construir un marco de comprensión general de una evidencia arqueológica, que es estática y solo es un retazo de algo más amplio (Orton et alii 1997: 29). Comparamos y establecemos semejanzas entre un caso etnográfico particular y uno arqueológico, entre una alfarería preindustrial del presente y una arqueológica del pasado. Buscamos llegar a comprender bajo qué circunstancias puede esperarse un cierto tipo de comportamiento o la aparición de un cierto registro material. Se establecen identidades de funcionamiento, uso, etc., entre elementos que pertenecen a culturas muy alejadas en tiempo o espacio, el tipo de racionalidad que debió estar presente para que se formara determinado registro material y cuáles no pudieron estarlo; qué comportamientos ideológicos, sociales o tecnológicos funcionaron como agentes del registro (Hernando 1995: 25).

Los estudios etnográficos sirven de advertencia para matizar determinadas lecturas (Orton et alii 1997: 29). Es una manera de someter a prueba las teorías arqueológicas (Mayoral y Chapa 2007: 22). Es un filtro a la visión personal de cada arqueólogo. Ayuda a desvelar los prejuicios y las proyecciones actualistas de la arqueología en general, ayudando a deconstruir muchas de las asociaciones pretendidamente objetivas con la que ésta ha ido construyéndose (Hernando 2006: 30).

En ausencia de una máquina del tiempo que permita la «observación directa» de los seres humanos del pasado utilizando sus artefactos, la analogía etnográfica se le ha considerado como un auxiliar de primer orden para complementar las deficiencias del registro arqueológico. Forma parte inevitable del razonamiento arqueológico. No hubiéramos podido imaginar un pasado diferente de nuestro presente, si no fuera por el conocimiento de sociedades distintas a la nuestra. No hubiéramos atribuido funcionalidades, significados, y ni siquiera hubiéramos podido clasificar determinados objetos, de no ser por ella. La inferencia arqueológica siempre es analógica. Sin analogía simplemente no hay arqueología. Un argumento analógico es, por ejemplo, asegurar que una hilada de piedras es un «muro», pues lo establecemos desde nuestro mundo actual (Gándara 2006: 14).

Ahora bien, ello no significa que pueda pensarse el pasado integrando indiscriminadamente retazos del presente (Hernando 1995: 20). La analogía etnográfica es un mecanismo para generar hipótesis, pero su validez precisa del paso siguiente, que es la contrastación (Gándara 2006: 15). Es una forma de argumento en la que propiedades conocidas en un conjunto «fuente» son proyectadas al conjunto «meta», que son inferidas ahí inductivamente. Requieren de explicaciones que permitan discernir cuántas y cuáles propiedades deben ser compartidas entre ambos conjuntos, antes de proponer que aquellas no observadas también se comparten (Gándara 2006: 13). Se trata de que entre el conjunto de referencia y el conjunto meta haya suficientes y relevantes similitudes y que no existan disimilitudes importantes que reduzcan la probabilidad de la inferencia (Gándara 2006: 18 y Hernando 1995: 20).

Un abuso metodológico que se produce a veces con la analogía etnográfica es que lo que previamente se postula como posibilidad luego se entroniza como «verdad aceptada», sin haber sido nunca contrastada (Gándara 2006: 15).

3. LA DOCUMENTACIÓN DE PARTIDA

La monografía de Luciano García Alén (1983) es aquí el material de trabajo para la comparación con la cerámica castreña, ya que sigue siendo la síntesis sobre alfarería popular gallega más completa que hasta ahora tenemos. De esta manera se ahorra la recopilación y revisión bibliográfica de trabajos más dispersos, que retrasarían el objetivo inicial de esta primera toma de contacto. Otra cualidad de esta síntesis es que su trabajo de campo hoy sería imposible de repetir, ya que esa realidad ya no existe, ni tampoco el recuerdo de los mayores de entonces. La cerámica tradicional de hoy se encuentra en otra coyuntura y se mueve con otras premisas.

El primer punto de interés en su monografía es para nosotros observar las fuentes de información que consulta, pensando en cómo convertirlas en documentos fuente para una mirada arqueológica, como si de un documento etnográfico se tratara:

- Libros de geografía que dan constancia de la existencia de alfarerías: la de Galicia dirigida por Carreras Candi (1936), el diccionario de Madoz (1847) o el de Miñano y Bedoya (1827). el Directorio de Galicia, Guía especial de las provincias (1912).
- Libros de carácter económico y social, que nos informan del número y nombres de alfareros y por lo tanto de sagas, des-

plazamientos y desde ahí, de orígenes, desarrollos y decadencias de los núcleos donde existe el oficio: El catastro del Marqués da Ensenada (1752-53), “Memorias políticas y económicas sobre los frutos, comercio, fábricas y minas de España...” Larruga (1799), “Descripción económica del Reino de Galicia” de Lucas Labrada (1804), libros parroquiales de bautizados y difuntos, en los que además de los apellidos conocidos de los alfareros, a partir del segundo cuarto del S. XIX, en los de Buño, al parecer, se especifican oficios (García-Alén 1983: 48), Acta inicial do Gremio Sindical de Oleiros de Buño, 1969 (García-Alén 1983: 52), libros del obispado de Mondoñedo (1787), de I., Lence-Santar y Guitián, Eduardo (1911).

A esta lista, sería interesante añadir en futuras investigaciones la búsqueda de documentos equivalentes a los registros medievales de entrada y salida de mercancías de los puertos ingleses, que Orton et alii (1997: 224) nos citan, para imaginarse el consumo de la loza de importación, a través de la cantidad, la procedencia y los precios de los materiales introducidos.

A la imagen viva que nos proporciona el trabajo de García Alén le contraponemos una alfarería castreña de la que más del 90% de la documentación que tenemos de ella son las vasijas, convertidas en miles de fragmentos repartidos en los basureros. Son excepcionales las evidencias directas de los sistemas de producción y de los contextos de uso. Es por ello que toda la cadena de producción, incluidos los hábitos de consumo deben inferirse de los atributos inherentes a los propios fragmentos, en su mayor parte especulativos y pocas veces demostrativos, lo cual sucede a

veces, cuando los análisis arqueométricos hacen acto de presencia.

También es desigual la información disponible de la cerámica castreña, en cuanto a su distribución geográfica y cronológica. El área mejor conocida es el suroeste gallego, seguida de la zona noroccidental. Es muy poca la información referida a la Galicia oriental; zona en la que se ha incrementado el número de castros excavados en los últimos años, pero, su cerámica permanece inédita en su mayor parte.

A pesar de todos estos desequilibrios hay que recordar que la cerámica es una de las evidencias privilegiadas en arqueología. Es un material frágil y ha de ser restituido. A la vez los fragmentos no se destruyen y no se reciclan; al contrario que la madera, el cuero, el hueso o la metalurgia. Por lo tanto, su ausencia o su presencia guardan generalmente relación directa con lo ocurrido y no con los procesos posdeposicionales de su incorporación en los sedimentos. Por último, es cierto que se trata de una de las evidencias más incómodas, por los miles de fragmentos que proporciona una excavación y que desborda cualquier presupuesto.

4. DOS TRADICIONES ALFARERAS QUE SE APARTAN EN EL TIEMPO

Sería muy tentador establecer una conexión “histórico-directa” entre la cerámica castreña y la popular “actual”, entre la de Buño y la del castro de Borneiro (Cabanas) (Rey 1992 y Calo 1999), la de Santomé (Cartelle, Ourense) y la del castro de Castromao (Celanova) (García-Rollán 1971), o la de A Guarda y la de los castros de A Forca (Carballo 1987) y Santa Trega (A Guarda) (Rey

1992). El inconveniente es que hay una distancia de, al menos, dieciséis siglos entre Buño y Borneiro, y de diecinueve en los demás. La cerámica castreña ocupa el primer milenio antes de nuestra era, y la alfarería tradicional referida por García Alén pertenece en su mayor parte a los siglos XIX y XX, algunos llegan a mediados del XVIII y, excepcionalmente, se documenta en el S. XVI.

Antes de aplicar una analogía continua, que las vincule en una secuencia ininterrumpida, además de precisar previamente la reconstrucción histórica y arqueológica de tan largo intervalo, habría que tener en cuenta que la alfarería tradicional no es un fósil que se haya mantenido inamovible a lo largo del tiempo (Hernando 1995: 21). Así, por ejemplo, al referirse a la cerámica tradicional canaria de Hoya de Pineda, los arqueólogos Rodríguez et alii (2006: 212) nos recuerdan que son colonos los que la desarrollan y que, por lo tanto, no se puede establecer una relación directa con la de los yacimientos arqueológicos, del lugar en que se encuentran, porque corresponden a una etnia y a un tiempo diferentes.

No hay que olvidar, además, que la alfarería es ante todo un oficio que se implanta, se desplaza y desaparece con el oficiente, y que es, por lo tanto, la historia particular de cada uno de ellos, con las circunstancias sociales que le rodean.

La duración tiene algo que ver con el tipo de producción articulada en la sociedad. Cuando se trata de un núcleo de aldeas con casi un alfarero por familia, la permanencia del oficio en un área geográfica es de varios siglos. Buño y Silvarrei duraron al menos cinco; el centro alfarero de Gondar (Portu-

gal), cuatro (Amaral y Pereira 1997) y hasta tres, otros muchos de los centros gallegos.

Ya no es la historia individual del artesano, sino de la comunidad alfarera, a la que pertenecen, en la que asumen la tradición establecida, y que les identifica con un determinado territorio (García-Alén 1983: 47). Aceptan plenamente las reglas reconocidas y aceptadas por los artesanos de la comunidad y la de los consumidores.

Las “aldeas de alfareros” o “lugares de oleiros” representan un área geográfica compuesta por una o varias parroquias, que incluye la totalidad o parte de sus aldeas: hasta 24 lugares repartidos entre dos parroquias, cita García Alén, en el ayuntamiento de Buño (9 lugares en la parroquia de Gundivós, 7 en la de Tioira). Todos ellos con varias familias de alfareros, que en Niñodagua, a comienzos del siglo XX –y aún en 1936– son algo más de dos tercios de las 120 personas que tenía la parroquia (García-Alén 1983: 151). A principios del siglo XX, en Bonxe, se recuerda que rara era la casa en la que no hubiese un alfarero (García-Alén 1983: 189); en Buño, durante los años 80, de 126 familias, se dedicaban a la alfarería 59 (García-Alén 1983: 50). Las aldeas, además, se retroalimentan con desplazamientos cortos entre ellas, por casamiento al lugar de su consorte, a veces acompañados de familiares que también poseen el oficio: de O Seixo a Portomourisco, en Samos; de Lamartín a San Mamede, a Val y a Romelle; trasvases de alfareros entre A Bouza, Santomé y Ramirás.

Los talleres se rigen por otras premisas. Los alfareros son agentes individuales. Desarrollan su actividad en un ambiente socioeconómico más dinámico e industrial, en el que la iniciativa particular es un factor impor-

tante. El oficio está donde ellos vayan y no representa una tradición específica, sino la suma de toda la experiencia acumulada por su oficiente (García-Alén 1983: 48).

Al igual que las aldeas son de carácter familiar y campesino. No se diferencian en el formato, pero sí en el espacio geográfico que define y en los esquemas productivos. Son puntos aislados geográficamente, se encuentran allí en donde el alfarero instale su vivienda, al final de sus recorridos por diversas fábricas de cerámica en donde fueron partícipes de incorporaciones técnicas y estilísticas novedosas y en donde la exploración del oficio pesa más que las reglas estrictas de una única tradición. Los condicionantes en su producción tienen más que ver con la demanda.

El oficio dura la vida del alfarero y en todo caso de cuantas generaciones en su línea sucesoria lo mantengan. Ignacio Rodríguez, es el primer alfarero de Nicolás de Prado (Ponteareas), seguido de sus hijos. Era natural de A Guarda, emigró a Portugal, donde trabajó con alfareros de Barcelos. A la vuelta se casó con una vecina de Prado, donde estableció su taller (García-Alén 1983: 151). Es decir, la alfarería de Prado comienza en el primer cuarto del XIX y desaparece en 1915 (García-Alén 1983: 24).

En la fábrica de A Caeira (Pontevedra) coincidieron alfareros segovianos, de Cesures y de A Guarda (García-Alén 1983: 147); en la de El Progreso (A Guarda) participaron alfareros de Barcelos e incorporaron técnicas que se estaban implantando en Manises.

Su saber hacer sigue siendo empírico, pero su percepción está enriquecida por tradiciones múltiples, que los hacen más experimentales,

con más iniciativas propias. Tienen que buscar un equilibrio entre la demanda del entorno en el que se instalan y el de sus vivencias profesionales. Después de un largo recorrido profesional, se readaptan a las viejas tradiciones o consiguen transformarlas.

A comienzos del S. XX, Vicente Fuentes y un hijo emigraron a Cuba, donde trabajaron de alfareros. Vicente se volvió al poco tiempo y se estableció en una aldea de Narón. Su hijo instaló una industria de alfarería en la Habana, en donde trabajaron alfareros gallegos, de Mondoñedo y Buño, entre otros; pero, también catalanes y mallorquines. En 1945 vuelve y se instala con sus hijos cerca de su padre, en otro lugar de Narón; allí revivieron viejas formas de trabajar el barro y las vasijas de San Clodio, un centro alfarero cercano (García-Alén 1983: 43).

En 1933, José Gándara, «o Bicho», uno de los alfareros de la fábrica «O Progreso», de origen portugués, se fue a trabajar a Niñodagaña, contratado para dirigir la elaboración de tuberías para una fuente. A consecuencia de la guerra civil, decide quedarse en Maceda, a pocos kilómetros de Niñodagaña. Indujo a otros alfareros de la zona a incorporar vasijas de barro «roxas», más resistentes al fuego que las tradicionales blanco amarillentas. Aportó nuevas formas y el empleo de moldes de yeso para los fondos curvos. Merced a su presencia, se perfeccionó la preparación del barro, el torneado y la terminación de las vasijas. Se cuenta que llegó a enseñarles como limpiar las manos y aprovechar las sobras del barro que quedaban en los dedos (García-Alén 1983: 185).

La historia de las comunidades o tradiciones alfareras se compone de las particulares de cada alfarero pero también de los factores medioambientales y sociales.

Su emplazamiento suele estar condicionado por la disponibilidad de todo lo necesario para su desarrollo: combustible, agua y canteras de arcilla en las proximidades (Mayoral y Chapa 2007: 83). En los núcleos gallegos, al igual que en otras alfarerías, la presencia de abundante barro en las inmediaciones parece un factor importante en la mayoría de los casos, aunque no falta la excepción. La aldea de Bamio lo transporta por mar desde 25 Km. de distancia (García-Alén 1983: 133).

La alfarería parece ser la alternativa a una agricultura menguada o con la tierra en pocas manos, pero también lo contrario; se puede ver favorecida por una agricultura desarrollada que garantiza la demanda. Cuenta también como un factor positivo su emplazamiento en una encrucijada comercial, con facilidad para el transporte de mercancías y la atención de los consumidores. En las áreas más desenvueltas económicamente, también es impulsada por industrias afines que comparten el mismo tipo de materia prima y algunos de sus conocimientos técnicos, como en el caso de las «telleiras» y de las fábricas de ladrillos, cuyos dueños contratan alfareros de diversas procedencias para ampliar la oferta de sus productos.

Referencias etnográficas de África nos cuentan que el oficio de la alfarería recae en determinados linajes, a veces los mismos que los de los herreros (Bonte e Izard 1996: 48). En la cerámica castreña los diálogos tecnológicos con la metalurgia y la orfebrería son evidentes. De ellos incorporan herramientas, gestos y efectos estéticos, además de compartir el fuego en sus procesos técnicos (figura 1). Sobre su decadencia, la información etnográfica hace referencia a la falta de barro, en algún caso por agotamiento de las barreras, como la del Monte San Lorenzo, del

Figura 1. Diálogos tecnológicos de la cerámica con la metalurgia. Gestos y efectos de la calderería laminada y remachada y de las sítulas hechas a la cera perdida.



Cerámicas del castro de Guimarey (A Estrada, Pontevedra) (Rey y Rodríguez 2001: 159)

Fragmento de caldero del depósito de Hío (Pontevedra) (Meijide 1991: 264)
Fragmento de sítula del castro de Taboexa (Pontevedra) (Silva y Rey 2005: 82)

que se abastecía Bonxe (García-Alén 1983: 193); pero, sobre todo es la imposibilidad de acceder a él lo que produce la decadencia, bien sea porque la vía férrea atravesó la zona de arcillas, caso de Ramirás (García-Alén 1983: 108), bien sea porque cambiaron de propietarios, como sucede con las de Monte Ramil.

Otro factor que los habitantes encuestados consideran importante en el proceso de desaparición de una comunidad alfarera, es la introducción y desarrollo de otros productos más competitivos, debido a una producción al por mayor, a su uso o a su aspecto atractivo. El hierro esmaltado, el plástico, los cubos de zinc, la hojalata, “a louza boa”, son opciones muy ventajosas para el uso en el fuego, para el transporte y almacenaje de agua y de alimentos, o para lucir en la mesa. A la alfarería tradicional le dejan el papel de la nostalgia, donde la demanda estima más los efectos decorativos que su inicial valor utilitario. Esto hace que a partir de los años 70 estemos ante un nuevo tipo de alfarería y, por lo tanto, ante un nuevo tipo de “documento fuente”. García Alén en su trabajo de campo registró ese

cambio, pero aún tiene la opción de explorar persistencias y el recuerdo de los mayores de entonces. Del quehacer colectivo se fue pasando a una producción individual, donde los artesanos pasaron por un período de profunda crisis, probando su capacidad de identificar los cacharros que pudieran salir de su torno con el gusto de los nuevos consumidores (García-Alén 1983: 213).

Otra cuestión de carácter técnico, mencionada como causa de desaparición de los alfares es la traída de agua a las casas, pues suponía prescindir de los cacharros destinados a transportar agua (sellas, cántaros, etc.). Pero, sobre todo, son acontecimientos políticos o socioeconómicos los que provocan su desaparición: la Guerra civil y los años de posguerra acompañados de la emigración. De 500 talleres de alfarería que existían en los años 30 en Galicia, no llegaban a 35 en los 70 (García-Alén 1983: 213).

Si queremos ver lo que pasa en la cultura castreña, el primer inconveniente reside en que muy poco, o más bien nada, sabemos de sus

centros de producción. Carecemos de evidencias arqueológicas, porque realmente no las había o porque no supimos verlas. Las que hay, son muy problemáticas: hornos que podrían serlo de pan o de metal; tal vez, alguna piedra que podría estar relacionada con la estructura de un torno (figura 2) y, en todo



Figura 2. Piedra procedente de Borneiro con desgaste circular. Podría formar parte de la estructura de un torno. Museo Arqueológico e Histórico. A Coruña.

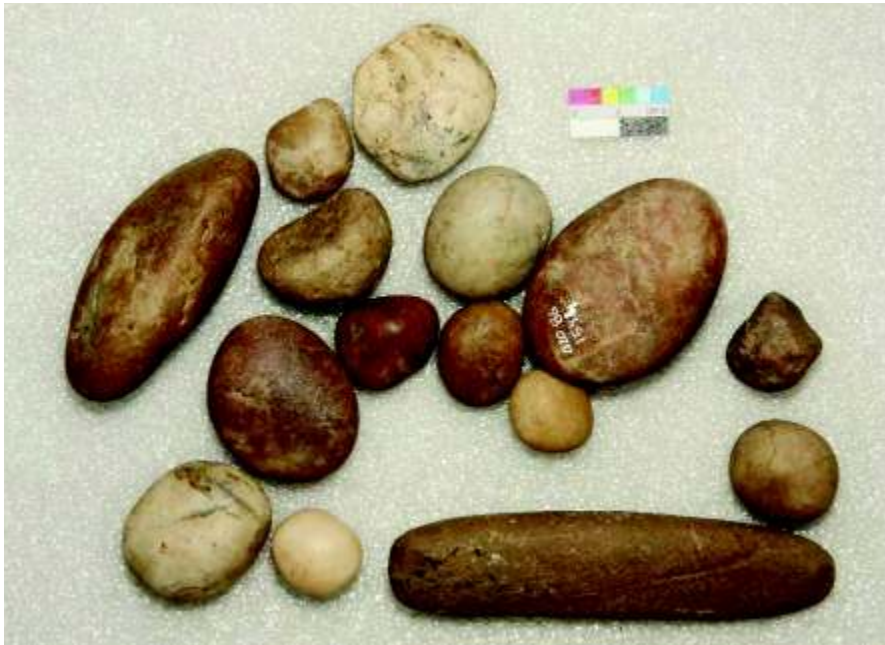


Figura 3. Posibles alisadores de Castrovite (Pontevedra). Museo Provincial. Pontevedra (Foto de César y Manel Candamo).

caso, líticos que podrían ser alisadores del barro (figura 3). Aun así, a través de las propias cerámicas, distinguimos sistemas de producción diferenciados a lo largo de los mil años que dura la cultura castreña.

Durante la Edad del Hierro Inicial (siglos IX-V aC) tendríamos una alfarería doméstica poco especializada, con un nivel tecnológico muy bajo y con poca soltura en los gestos técnicos. Emplean barro poco seleccionados y mal amasados, cocciones con temperaturas reducidas, un modelado manual poco atrevido en la elaboración de formas y con decoraciones ejecutadas con poca seguridad.

El conocimiento técnico, desde la segunda Edad del Hierro (siglos IV aC-I dC), se muestra lo suficientemente desarrollado

como para pensar en una producción artesanal de carácter parecido al de las aldeas de alfareros tradicionales “de la actualidad”. Para la ejecución de sus productos es preciso un entrenamiento previo y la existencia de reglas para el hacer estandarizado que se aprecia. Cada trazo formal y decorativo atiende a una norma preestablecida. Parece indudable la incorporación del torno, criterios claros en la selección y amasado de las arcillas y la mejora en los sistemas de cocción (Rey y Soto 1997). Los gestos son seguros y atrevidos en el modelado y en la decoración, que se puede volver barroquizante; se atreven a decorar con motivos complejos todos los rincones de una vasija, con un control pleno de la plasticidad adecuada, que evite las deformaciones (figura 4).



Figura 4. Contraste de facturas entre una vasija de la primera Edad del Hierro y de la Segunda. Museo do Mar de Galicia. Vigo.

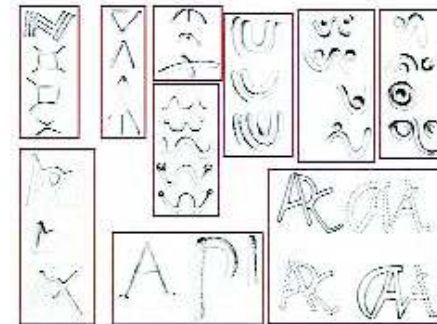


Figura 5. Marcas identificadas en cerámicas del Castro de Briteiros (Guimarães) (Silva 1986, Est LXIII).

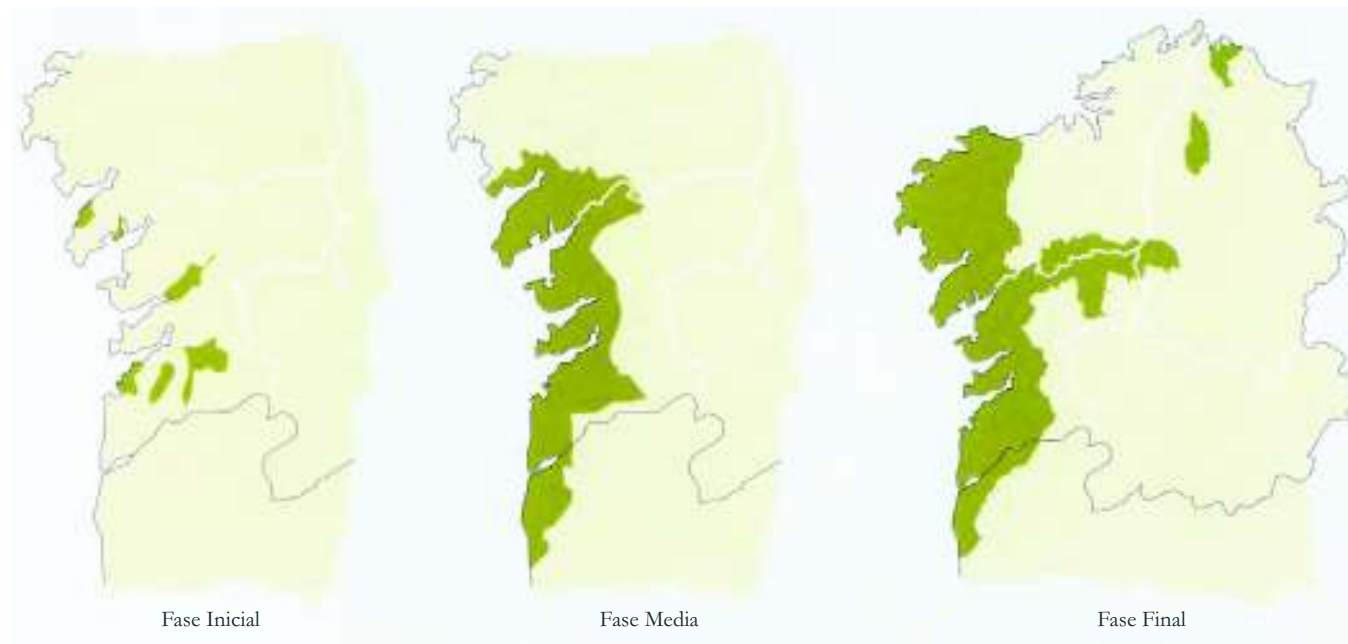


Figura 6. Tradiciones cerámicas identificadas en las Rías Baixas: Edad del Hierro Inicial, Medio y Final (Rey 2000: 239).

Los dos tipos de alfarerías (las comunidades de alfareros y los talleres) probablemente se dieron a finales de la segunda Edad del Hierro, ya muy próximos al cambio de era. Actitudes equivalentes a los talleres se podría proponer para la cerámica del castro de Santa Trega, que posee la categoría de un “oppidum”. Entre su cerámica se aprecian formas novedosas, que parecen imitar a las de fuera, cerámicas, estas últimas, que también consumen. Hay además marcas de significado desconocido, pero que podrían tener que ver con los alfareros, con los consumidores, con los productos o con los usos. El hecho de que, aquellos yacimientos -Santa Trega, Bri-teiros o Sanfins- donde aparecieron cerámicas con marcas (figura 5), sean ciudades ya supone reconocer un grado mínimo de división del trabajo y de clases artesanales.

Para cualquiera de las etapas castreñas, los análisis arqueométricos tienden más a la idea de producciones locales que a grandes producciones centralizadas (Rodríguez-Corral 2007), lo cual creemos que no excluye un sistema equivalente al de las aldeas alfareras. Para saber realmente lo que representan estos datos, además de intensificar los análisis de la cerámica arqueológica, que aún son muy pocos, habría que realizarlos también en las cerámicas populares, particularmente en la explotación de arcillas, pues tenemos la impresión de que un mismo alfarero, o por lo menos una misma comunidad alfarera, puede ofrecernos un panorama parecido.

Sobre la evolución descrita son interesantes los mapas secuenciados de la cerámica cas-

treña de las Rías Baixas, donde se reflejan los cambios explicados (figura 6). Poco podríamos decir del inicio de la Edad del Hierro, ya que el número de castros y la extensión de los conjuntos cerámicos de esa época impiden dibujar un área definida y pronunciarse sobre las diferencias estilísticas apreciadas. Durante la segunda Edad del Hierro prerromano, es muy nítida la tradición alfarera y el mapa por donde se distribuye (eminentemente marítima). La situación cambia en la fase final del período, donde las tradiciones se contaminan y los mapas se desdibujan y amplifican, probablemente propiciado por la nueva estructura administrativa romana y las mejoras de las redes viarias. Vasijas propias de las Rías Baixas, como las “vasijas Vigo” llegan, o tal vez se imitan, en las tierras lu-

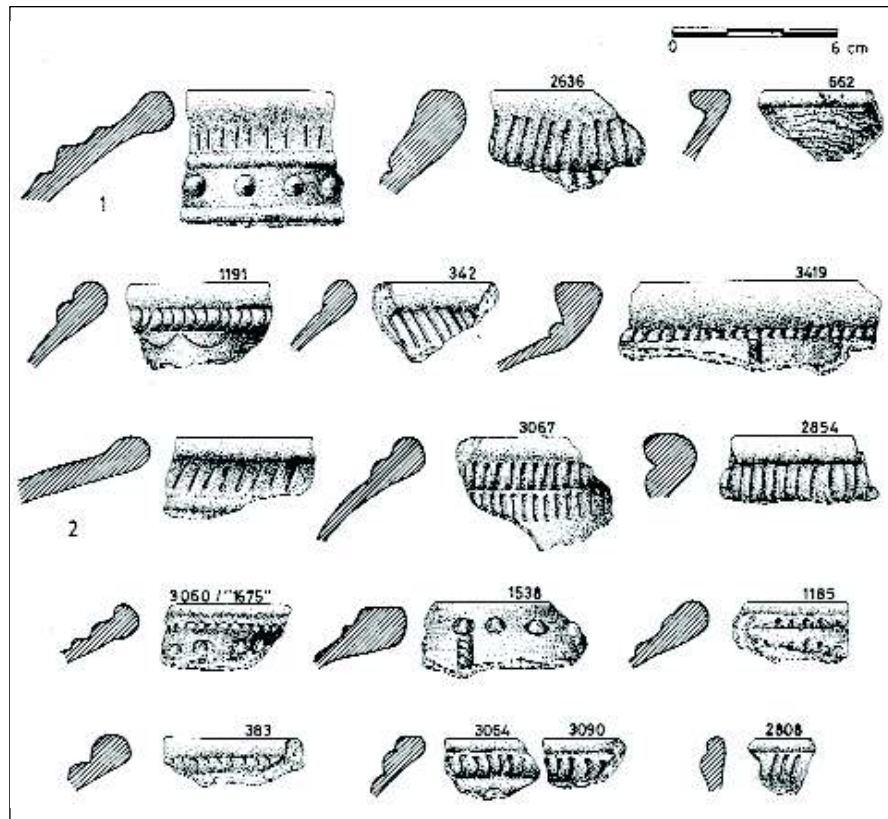


Figura 7. Imitaciones de "Vasijas Vigo" en el castro de Borneiro (Rey 1998: XLII) (Dibujos de Anxo Rodríguez Paz).

censes (figura 7). Las "vasijas perladas", que imitan en su aspecto y en los gestos técnicos a las sítulas hechas a la cera perdida, aparecen distribuidas por todo el Noroeste peninsular (figura 8). La presencia de estas piezas es excepcional en cada yacimiento, probablemente por su carácter simbólico y por la complejidad que encierra su elaboración. Tal vez se podrían equiparar a las vasijas ibéricas del S. III aC con ricas ornamentaciones figuradas, que parecen encargos a ceramistas y pintores prestigiosos, de clientes concretos (Mayoral y Chapa 2007: 88).

5. PERO SÍ QUE COMPARTEN EL ESPACIO GEOGRÁFICO

Puesto que la comparación histórica directa no es posible, cabe la opción de la analogía «discontinua», donde las diferencias en el tiempo o en el espacio resultan irrelevantes (Hernando 1995: 22). Pero aun así, previamente se ha de evaluar la viabilidad del paralelo y los términos en que deben hacerse, con la convicción de que existen condiciones de comparación entre ambas tradiciones alfareras, contex-



Figura 8. Imitación de una sítula o caldero metálico en el Castro de Santa Trega (Rey 1992: CCCLXXXI). Esquema de un detalle de la diadema de Ribadeo/Moñes, de un porteador de calderos rituales (Balseiro 2000: 58).

tos de funcionamiento parejos, causas o significados similares.

En primer lugar, si las dos alfarerías que comparamos comparten el mismo espacio geográfico, entonces es importante traer a colación el pensamiento braudeliano de que la geografía lenta e insensiblemente, va moldeando el carácter y la forma de ser y vivir de las poblaciones. La geografía determina unas constantes que permanecen en el tiempo, independientemente de cuales son los actores. Sobre esto y, aunque encierra otro tipo de cuestiones, resulta muy adecuada una cita de Miguel Anxo Murado (2008: 26): "Los países no son personas, son lugares. No tienen memoria, tienen historia. Pero la historia la escriben las personas, no los lugares. Somos nosotros quienes antropomorfizamos los países y los dotamos de personalidad, de una imagen".

La contraposición entre la Galicia litoral y la interior, que García Alén nos destaca, para diferenciar las alfarerías populares que en ella se desarrollan, forman parte de las características estructurales del Noroeste ibérico, que también se observan en la Edad del Hierro y diríamos que en todas las etapas de la prehistoria.

El Noroeste peninsular tiene un marcado carácter marítimo y exterior más que interior, que le confiere personalidad. Es una línea de costa muy articulada, sobre todo la del suroeste, que le dota de buenos puertos y donde se concentran las mejores tierras; Con una topografía accidentada en el 60% de su territorio, que aísla y dificulta las comunicaciones con la Meseta. Nos destaca Ruiz Gálvez (1998), al hablar de Bronce Final Atlántico, que Galicia se comporta como una isla. Dice Murado (2008: 14), que en líneas generales, los momentos en los que Galicia ha podido relacionarse a través del Atlántico le han sido propicios, mientras que aquellos en los que las circunstancias políticas lo han impedido, marcan fases de empobrecimiento. Desde los restos del Apóstol hasta el Prestige, a Galicia casi todo le llegó por mar (Murado 2008: 22).

En definitiva, no es nada nuevo que la alfarería popular y la castreña muestren un mayor dinamismo en la línea de costa, sobre todo en la suroccidental, la correspondiente a las Rías Baixas.

García Alén destaca la alfarería de la Galicia litoral. Aquí es donde se produce el mayor desarrollo económico; donde más población se concentra; donde acceden más fácilmente a las influencias burguesas e industriales; donde se producen reiterados intentos de industrializar la alfarería; donde el torno alto

está más extendido; donde más les gusta decorar las vasijas; donde cuecen en hornos con parrilla, con atmósferas oxidantes. Su producción alfarera está especialmente orientada a las villas y ciudades de la costa. Es el área donde se desarrollan los talleres, donde los alfareros muestran mayor movilidad geográfica. Por sus puertos se introduce loza fina que complementa el consumo. Los focos de irradiación más destacados son A Guarda y Tui.

De la Galicia interior resalta su menor desarrollo económico. Las “aldeas de alfareros” son el sistema de producción dominante. Sus manufacturas están especialmente orientadas al campesinado. Son escuetos con los adornos “el barro cuanto más limpio mejor”. Es la zona del torno bajo o alto rudimentario, de los hornos sin parrilla y alguna en hoguera al aire libre, de las atmósferas reductoras. Niñodagua es la única excepción, con un nivel técnico superior, probablemente porque está emplazada en una de las vías principales de comunicación Galicia - León (García-Alén 1983: 49). Los contactos de los centros alfareros situados en la Galicia más oriental se mantuvieron con las tierras castellanas de Zamora y León y las portuguesas de Vila Real, por caminos de montaña. Rubiá y Valdeorras se encuentran en la ruta de los arrieros bercianos (García-Alén 1983: 199). Os Barraxeiros de Lamartín incorporaron formas castellano-leonesas, que debieron llegar a las ferias o traer los campesinos que iban a «Castilla» a trabajar en la siega (García-Alén 1983: 234). O Seixo y Portomourisco mantienen fuertes relaciones con Portugal y Zamora (García-Alén 1983: 49).

Durante la Edad del Hierro, la Galicia litoral, especialmente las Rías Baixas, se mues-

tra la más dinámica en todas las evidencias arqueológicas relacionadas con la vida económica y cultural, inclusive la cerámica, donde los basureros evidencian un consumo de derroche. Es frecuente la incorporación de productos importados desde épocas tempranas de la Edad del Hierro. En esta zona se podría hablar de sistemas productivos asimilables a la categoría de talleres.

La Galicia interior se muestra de nuevo en frente, con producciones y consumos comedidos, el mismo interés por un barro limpio sin adornos como en la alfarería popular actual. Sus relaciones exteriores con las tierras de León, Zamora y Portugal oriental son evidentes aunque escuetas en la cerámica, por la poca información disponible. Basta observar la delimitación del convento astur para hacerse una idea de la asiduidad de estas relaciones, puesto que toda la Galicia oriental y tierras occidentales meseteñas forman parte de una misma división administrativa romana.

Hay una parte de la Galicia interior que durante la Edad del Hierro, casi funcionó como costa, ya que la cuenca del Miño hasta la confluencia del Sil fue navegable. Por toda esta cuenca la cultura material castreña, en todas sus manifestaciones, incluida la cerámica nos ofrece una expresión estética muy destacable.

Para entrar más en detalle en las comparaciones geográficas entre las cerámicas popular y castreña, cabe el análisis de los atlas que cada una de ellas ofrece. Los de época castreña se refieren al estilo de sus productos manufacturados y por lo tanto, son equiparables a los que en la alfarería tradicional se refieren a las áreas de mercado de un centro productor. En cambio, carecemos de documentación cas-



Figura 11. Mapa porcentual de tipos cerámicos consumidos en la cerámica castreña septentrional, de la Segunda Edad del Hierro (elaborado por Emilio Abad).

se orientan en mayor medida hacia el este y la castreña hacia el suroeste, dirigiéndose a la costa, donde el castro de A Forca consume en igual medida los productos del Miño y los de las Rías Baixas.

En ocasiones ocurre que en un mismo espacio geográfico puede haber tradiciones diferenciadas: Tioira y Niñodagua son lugares muy próximos y, sin embargo las formas de trabajo y la producción son diferentes (García-Alén 1983: 115). A Bouza, Santomé, Ramirás y Lobios comparten la estructura del torno y las formas de las vasijas, pero Lobios discrepa en la técnica de cocción. Por otra parte también se nos dice que no se vendían por igual las vasijas en las ferias,

cada una tenía, para un mismo alfarero, una demanda diferente (García-Alén 1983: 231).

En el mapa de distribución porcentual de tipos cerámicos del área septentrional en época castreña (figura 11), se refleja que dentro de la unidad territorial, que comparte un mismo tipo de producto, el consumo no es uniforme. Las grandes vasijas de almacenaje que llamamos “Borneiro A” (figura 12) tienen un éxito pleno en el castro que le da nombre. Elviña la consume en igual medida que las piezas singulares Recarea (figura 13), que suponemos un horno de pan, aunque no logramos recomponer su forma del todo. En cambio, la vasija Corredoiras (figura 14), que presenta escasa presencia en los castros

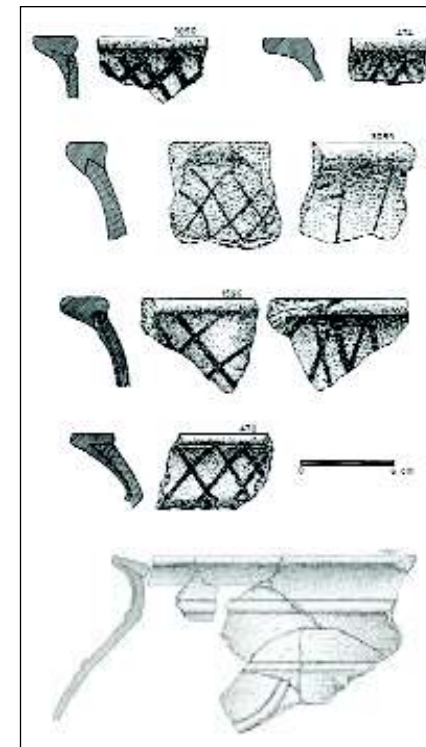


Figura 12. Tipos cerámicos consumidos en la cerámica castreña septentrional, de la Segunda Edad del Hierro: fragmentos de “Vasijas Borneiro A” (Rey 1998: XXXV y XXXVI) (Dibujos de Anxo Rodríguez Paz).

anteriores alcanza cotas de máxima presencia en el de Recarea y Baroña.

En todo ello puede que tenga que ver, por ejemplo, que los castros de Recarea y Baroña también adquieren productos de las Rías Baixas. La proximidad del castro de Elviña al puerto de Brigantium, y el importante porcentaje de productos importados que consume, se opone a los hábitos de Borneiro, donde la cerámica indígena es casi el 99% frente a la importada.

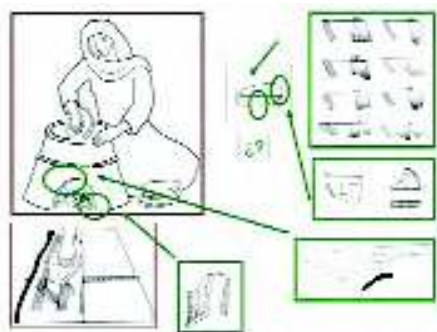


Figura 13. Tipos cerámicos consumidos en la cerámica castreña septentrional, de la Segunda Edad del Hierro: fragmentos de “Piezas Singular Recarea” (Gutiérrez 1991: 66 y Rey 1992).

Otros aspectos sobre la conducta geográfica, que la alfarería popular nos ofrece, son los relacionados con los sistemas de distribución de las cerámicas. La transportan, por tierra, en fajos atados con una cuerda, metidos en sacos de “mustil”, con paja o helechos; en grandes cestos expresamente contruidos para este uso, como “os paxes” de Betanzos, “os goxos” en Mondoñedo o “os cestos para os Oleiros” que se hacían en Corcoestro para los alfareros de Buño. Se llevaban sobre la espalda o en la cabeza. Cuando estaba a su alcance utilizaban un burro llevado de la mano o un carro de vacas y el alfarero también iba cargando (García-Alén 1983: 38).

El comercio por mar fue más ágil y con menos riesgos de accidentes. Buño, Bamio o A Guarda, emplearon barcos de vela para transportar y vender en los pueblos de las Rías Baixas. Buño también vendía por la costa asturiana y portuguesa (García-Alén 1983: 38). Las familias de navegantes de Muros y Noia utilizaban en su mesa vajilla de Bristol, adquirida en el puerto de Cardiff (García-Alén 1983: 41).

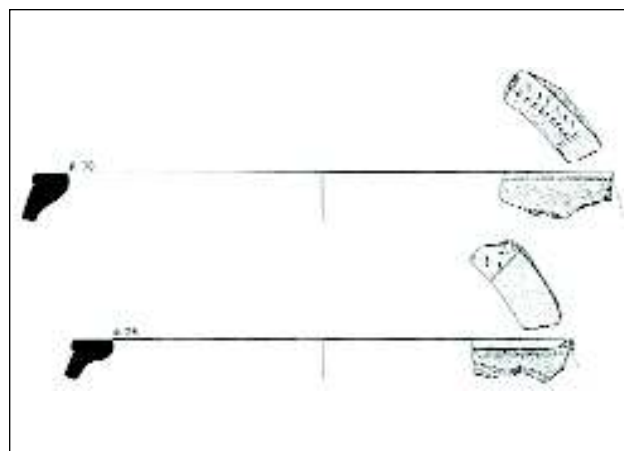


Figura 14. Tipos cerámicos consumidos en la cerámica castreña septentrional, de la Segunda Edad del Hierro: fragmentos de “Vasijas Corredoiras” (Rey 1998: LXXX) (dibujos de Gonzalo Meijide).

Si la extensión de las áreas de mercado tradicionales y las castreñas tienen proporciones parecidas y el nivel de estandarización también es parecido ¿podríamos hablar entonces de procesos de producción semejantes? Habrá que analizar cada paso del proceso de producción con más detalle.

6. SERÍA BUENO ENCONTRAR LOS LUGARES DE PRODUCCIÓN

Está claro que es un tema pendiente de identificar los centros de producción castreño. Para conseguirlo es preciso diseñar la búsqueda y los sistemas de identificación de una determinada evidencia, ver si se podrían detectar las acciones que forman parte de los procesos productivos en el registro arqueológico y cómo hacerlo (Orton et alii 1997: 29). Nuestros procedimientos de búsqueda están diseñados en función de cómo concebimos una actividad, y ello condiciona la fisonomía de lo que encontremos (Mayoral y Chapa 2007: 12). Por eso es tan necesario sistematizar el es-

quema técnico, con los detalles precisos, para crear un modelo.

Este tipo de objetivos hoy están arropados por una línea de investigación arqueológica en auge creciente sobre el mundo del trabajo. Los especialistas la denominan “estudio de la vida cotidiana”, “historia de la cultura material” “Arqueología de la producción” o “Arqueología del trabajo”. Dentro de ella, cada objeto es el resultado de un conjunto de procesos técnicos y tecnológicos, que van desde la selección y captación de la materia prima, hasta su transformación, uso y abandono.

El primer paso es construir la cadena técnica, que se compone de acciones, espacios, instalaciones y herramientas. Lo segundo apreciar y prever lo que esto significa arqueológicamente: la evidencia que se conserva, cual no, en que modos se manifiesta y los requerimientos de extracción y registro que se precisan. Diseño de cautelas o protocolos para una acción; por ejemplo, el amasado, a través

de la evidencia directa -la pella de barro- o por las consecuencias que crea en el producto final, que pudo llegar a buen fin o resultar fallido.

En esta línea de trabajo, la cadena operativa -serie de operaciones que llevan a una materia prima de su estado material a un estado fabricado- es una herramienta fundamental de análisis. Su reconstrucción sistemática permite enfrentarnos con sus variantes, y por lo tanto a la vez con sus 'columnas vertebrales', con los componentes estratégicos que no pueden modificarse sin arriesgar toda la cadena, y con los grados de libertad y las opciones que los autores se pueden permitir. Es la mejor manera de deducir (o inferir) los esquemas mentales y las maneras preferidas de hacer las cosas (Pie y Vila 1992: 276).

Un paso más adelante de la cadena técnica se encuentra la perspectiva teórico-metodológica de los procesos de producción, que considera a los objetos como parte de un proceso productivo, que está en relación con las estrategias económicas de las comunidades, así como con las tradiciones tecnológicas en la que estos individuos están inmersos. Se diferencia del estudio de cadenas operativas en la jerarquía de los criterios más importantes: uso "versus" técnica (Pie y Vila 1992: 276).

A la hora de incorporar todos estos enfoques en el análisis cerámico, es preciso recordar que los conocimientos de la alfarería popular y la castreña son empíricos; un saber hacer no escrito, que se aprende con la práctica, que se rige por una secuencia de elecciones y de operaciones fijadas por las reglas del arte aprendidas de un maestro, las cuales debe seguir,

si quiere estar seguro del resultado (Mannoni y Giannichedda 2003: 28).

También es importante acordarse que existen analogías en las que el principio general involucrado no es social, sino físico, o químico, y que, por tanto, son universales y no están sujetos a las condiciones de historicidad (Gándara 2006: 21). A esta categoría pertenecen muchos de los gestos técnicos y sus resultados. Así en condiciones idénticas, las mismas operaciones técnicas dejan trazas materiales similares (Mannoni y Giannichedda 2003: 16).

Otro aspecto a considerar es que los trabajos de alfarería son muy extensos y complejos, con una larga sucesión de acciones realizadas de maneras diferentes. Dentro de ella hay actividades que requieren un mayor nivel de destreza. El modelado y la cocción, sobre todo, subordinan las demás funciones, que pueden ser delegadas bajo la supervisión del alfarero, como la extracción de arcillas, el amasado, el secado o la venta.

Otra peculiaridad del ciclo productivo de la alfarería es que puede ser abarcado en su totalidad por los mismos artesanos, que son capaces de acometer cualquier operación. La metalurgia, por el contrario, se divide en fases y secciones especializadas, a causa de su propia complicación y de las distancias entre los lugares de extracción y los de elaboración, que implica a sectores socioeconómicos diferentes, pero también a sociedades heterogéneas (Mannoni y Giannichedda 2003: 29).

Cabe insistir, asimismo, que para alcanzar todas estas pretensiones, partimos únicamente de los hallazgos arqueológicos, que generalmente están constituidos por desechos, lo cual dificulta las interpretaciones.

7. PROBEMOS CON EL PRIMER ESLABÓN: "AS BARREIRAS"

Se nos antoja que los sistemas y criterios de extracción de arcillas en la cultura castreña, a partir de la segunda Edad del Hierro, debieron ser parecidos a los de la alfarería popular. Los argumentos para hacerlo son el volumen de piezas consumidas, el tamaño de muchas de ellas, las calidades de las pastas, con texturas muy variadas según el tipo de vasija, desde gruesas a muy finas (Rey y Soto 1997).

Consideremos las acciones, herramientas, consecuencias y evidencias que aparecen en la síntesis de García Alén:

- La primera acción, la búsqueda
Los alfareros de A Terra Chá clavan una barra de hierro aguzada "o espeto", de aproximadamente metro y medio de largo (García-Alén 1983: 192). Desde el punto de vista arqueológico es una operación que no deja huella.
- La segunda, la extracción
La primera analogía etnográfica, la obtenemos entre un párrafo de García Alén (1983: 192) y las representaciones griegas (**figura 15**) que ilustran esta actividad. Dice García Alén: "Cada alfarero extrae personalmente su barro de la «barreira», ayudado por dos hombres, uno para cargar el barro en cestos de varillas o astillas de sauce, mediante una pala; otro para subir hasta la boca de la «barreira», donde las mujeres lo recogían y trasladaban". Se hace con las mismas herramientas de las faenas agrícolas -una azada o un azadón- y más modernamente con «o picacho do barro» de fuerte constitución, "el sachó del barro", de hoja y mangos pe-



Dibujo esquemático de una "barreira" de Loñoá.
Medidas en centímetros

Figura 15. Imágenes de la extracción de arcilla en plaquetas corintias del S. VI-V aC (D' Anna 2003: figura 2) y en la alfarería popular (García Alén 1983: 133).

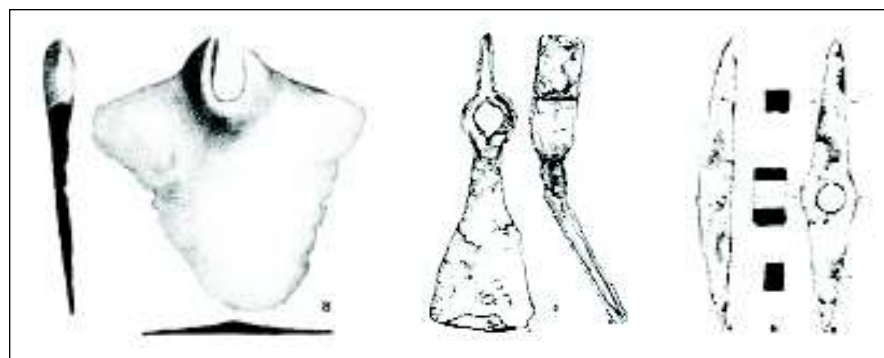


Figura 16. Utillaje agrícola de finales de la Segunda Edad del Hierro, de los castros portugueses de Sa-broso, Sanfins y Romariz (Silva 1986: Est. LXXXVIII).

queños, para excavar el filón (García-Alén 1983: 192), el mismo instrumental que en la cerámica popular canaria de la Hoya de Pineda (Rodríguez et alii 2006: 213). En la cultura castreña, este instrumental técnico lo encontramos desde finales de la segunda Edad del Hierro y se parece al tradicional actual y por lo tanto disponen de los mismos medios tecnológicos (figura 16). Pero, lo que no se constata es la actividad en sí misma, al tratarse de herramientas no especializadas.

Las evidencias estructurales que produce la extracción son las marcas en el terreno, como los pozos o el conjunto de barreras. Los pozos son la unidad de explotación particular, con el ancho suficiente para dos o tres personas (unos 2 metros), para el que extrae, el que carga los cachos y el que sube el barro a la superficie. Tienen de 2 o 3 de profundidad, hasta alcanzar el barro deseado. Los "Barraxeiros de Samos" lo encontraban a un nivel muy superficial y no precisaban pozos profundos (García-Alén 1983: 234). Otras veces es preciso atravesar varias capas (la superficial de tierra y una de barro muy arenoso) para

encontrar, debajo, el filón de barro de calidad, una capa fina que se asienta en "o lar do barro" que ya no interesa.

El beneficio de los filones de barro "os mellores dentes do barro" forma galerías horizontales o minas, cuya longitud era equivalente a la de un hombre estirado, con los pies fuera de la mina. La altura guarda relación con el grueso de la veta y el volumen de una persona en cuclillas o tumbado. Se dejan columnas térreas o cepas entre cada dos galerías, para evitar derrumbes. Muchas veces la barrera se escalona en uno de los lados para poder descargar la arcilla (García-Alén 1983: 192).

La barrera, en su conjunto, es la suma de muchos pozos con sus galerías, que se yustaponen o se interfieren, se conservan o se alteran con intervenciones sucesivas o por su permanencia a lentemperie. En "A Campa de Outonais", en la barrera de Lourido Pequeno se apreciaban unas grandes hondonadas o "baiocas" por la gran cantidad de barro extraído (García-Alén 1983: 234). En el monte O Picato, la barrera de A Terra Chá, quedó tan llena de agujeros que es peligroso atravesarlo (García-Alén 1983: 193).

El producto derivado de la tarea extractiva es el barro. Recien extraído, presenta la forma de bloques secos, que se acumulan en las inmediaciones o se trasladan al taller.

Son dos las categorías de arcillas que se extraen: la que se desecha (el “barro zurudo”, muy arenoso) y la que se busca (el «barro de freba» o «lísil», de buena calidad) (García-Alén 1983: 192). El primero, en teoría debe dar lugar a acumulaciones o escombreras importantes, que para la arqueología sería interesante tipificar. El segundo, rara vez debería aparecer en la forma original. Serían aquellos retazos que quedaron pendientes de traslado en la barrera, o el que quedó a la espera de ser amasado, en el taller.

Para la reconstrucción de esta parte de la cadena técnica es indispensable, por tanto, el conocimiento de la región donde se pretenda llevar a cabo un análisis cerámico. Debemos contar con una buena cartografía geológica y de buenos trabajos regionales. Es recomendable, siempre que sea posible, la recogida sistemática de muestras actuales de arcilla del área en estudio, potencialmente utilizables, con el fin de contrastar los resultados de la caracterización (García-Heras 1992: 265). Sobre este aspecto, García Alén (1983: 54) menciona la existencia de análisis de barros en la mayoría de los centros alfareros gallegos, una fuente de información que los arqueólogos de este ámbito geográfico aún no hemos explorado.

Puesto que las arcillas extraídas son susceptibles de análisis de elementos químicos, que determinen su procedencia, también es importante considerar las categorías que García-Heras (1998: 227) nos propone. Una es la fuente y otra el origen. La primera hace referencia al punto con-

creto donde se recogió la arcilla: la barrera, el estrato arcilloso o las arcillas de una cuenca. El segundo se refiere a la zona geográfica.

Un dato interesante para componer el calendario de trabajo es la insistencia en que la extracción del barro se hace preferentemente en verano y sobre todo a finales, cuando las tierras tienen menos humedad y los riesgos de desplome son menores. En Bonxe se hace por la segunda quincena de agosto, al día siguiente de la fiesta parroquial de San Mamede; en Terra Chá especialmente en setiembre; en Tioira en los meses de setiembre y octubre (García-Alén 1983: 192).

- El transporte, la tercera

De la barrera se transporta al taller en carros, un carro por alfarero. Cada hornada es un carro; una hornada por mes son 12 carros (García-Alén 1983: 193). Cabe preguntarse entonces ¿cuantos kilos de barro son por carro o por hornada? ¿Cuantos carros de una barrera? ¿Cuántas vasijas dan un carro o una hornada? ¿Y una barrera? Una recopilación etnográfica sistemática de información sobre estas y otras cantidades, nos permitiría hacer cálculos a la inversa, en la cerámica castreña. Desde el total de vasijas por poblado podríamos calcular la entidad de las barreras.

Para saber de las cantidades de barro extraído, transportado y empleado, precisamos de los datos etnográficos, ampliando el nú-

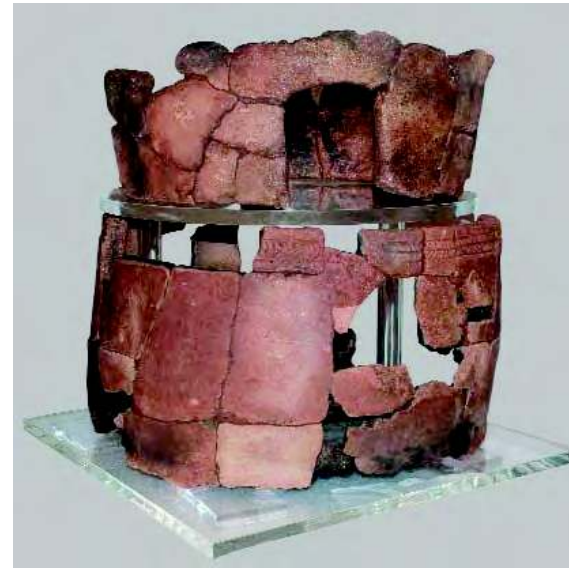


Figura 17. Horno del Castro de Castromao (Celanova, Ourense) (foto cedida por el Museo Arqueológico Provincial de Ourense).

mero de preguntas, ya que la evidencia arqueológica no ofrece demasiadas opciones. Nada sabemos de los pozos de extracción para calcular el volumen, ni de los carros, ni de la capacidad de los hornos, ya que no se conservaron completos. Sabemos el diámetro de sus parrillas pero no su altura (Coll 2000), en parte por los procesos destructivos; pero, también es probable que como nos indica la información etnográfica, la capacidad del horno esté en función de la carga disponible para la cocción, ya que la parte superior crece y se construye con la acumulación de las vasijas para el horneado. Un caso diferente son los hornos “portátiles”, como el aparecido en Castromao (Fariña 2001), que nos ofrece una cavidad cerrada, cuyas medidas puestas en relación con las cerámicas del castro, podrían ofrecernos datos interesantes (figura 17).

En los castros podría ser posible el mismo sistema de transporte, ya que el empleo de carros en la prehistoria se va más atrás de la Edad del Hierro, aunque de su evidencia directa nada tenemos. Existen marcas de su paso (las roderas) en el castro de San Cibrán de Las, cuya ocupación transcurre a finales de la Edad del Hierro, en torno al cambio de era.

- El Machacado, majado o desmenuzado de bloques, la cuarta
El barro transportado de la barrera se coloca sobre un «cepo», hecho con un tronco de árbol, donde se maja o deshace. Se desmenuza con la ayuda de una hoz de hierro provista de un mango de madera (García-Alén 1983: 234), con mazas de madera, o con rodillos de piedra (rulos), que también se usan en el desterronado y mantenimiento de los campos o en el pavimentado de las eras (Mayoral y Chapa 2007: 84 y Rodríguez et alii 2006: 213).
- La quinta, la depuración del barro
La intención es separar las inclusiones no deseadas (raíces, piedras gruesas y arenas), que arriesgan la cocción. Se escogía con las propias manos, se cribaba, se decantaba con agua, en balsas poco profundas. Una segunda fase del depurado es la pudrición o el curtido, que busca la descomposición de cualquier resto de materia orgánica que hubiera en la pasta. La arcilla batida y reposada, una vez pierde agua y cobra consistencia suficiente, se retira en bloques y se guarda en un espacio húmedo y sombreado para su “pudrición”. En estas despensas el barro podía permanecer mucho tiempo. Entre los alfareros tradicionales poseer una buena reserva de arcilla daba

prestigio y un rico patrimonio (Mayoral y Chapa 2007: 84). Los “Barraxeiros de Samos” depositaban el barro en bloques al lado de la casa, en una superficie especialmente acondicionada de losas de piedra o de barro endurecido, donde permanecía a la intemperie para que la lluvia y el sol lo curtieran (García-Alén 1983: 234). En “A Terra Cha” el barro estaba fuera de la casa, “no barreiro”, espacio inmediato a la edificación, con un suelo y espacios delimitados de losas; el número de estos variaba en función de cuantas clases de barro se empleasen (García-Alén 1983: 193).

- La sexta, el amasado.
Busca una pasta homogénea y la plasticidad adecuada para el modelado. Esta acción conlleva la clasificación de arcillas en función de su plasticidad o “liga”, y de la densidad y coloración que adquieren después de la cocción (García-Alén 1983: 54). El siguiente paso es la selección de una arcilla en concreto, que no precisa ser transformada, la mezcla de varias en las proporciones adecuadas o la alteración de las cualidades de una de ellas mediante el añadido de desgrasantes.

Cualquiera de estas labores busca modificar las propiedades de la arcilla, reducir el exceso de plasticidad, facilitar el secado, lograr una mayor resistencia durante el proceso de cocción y durante el uso, aumentar la porosidad, evitar roturas o compresiones durante la cocción (Eiroa 1999: 150 y Mayoral y Chapa 2007: 85). La plasticidad adecuada es importante para que el barro se haga mejor, que las vasijas suban, que las paredes se aguanten, que “termen”, que no se vengán abajo, que “non se estiliquen” por un barro excesivamente plástico (García-Alén 1983: 191).

En Silvarrei, en las barreras del monte Ramil sacaban un barro de tal calidad que se empleaba tal como salía del terreno (García-Alén 1983: 193). El barro de Monte Ramil iba muy bien para las piezas grandes como las “ámboas”. El barro blanco, del mismo monte, se empleaba en las piezas “finas” de mesa. Los “Barraxeiros de Samos”, aunque diferenciaban varias clases de arcillas, empleaban una sola clase para todas las vasijas y preferían la de color amarillo “rubio” o «roxoxo». La arena que contenía servía de desgrasante (García-Alén 1983: 235). Los alfareros de Terra Chá conocían el barro “relo” como «barro de San Lourenzo» o «do Picato», los nombres de los dos lugares donde se extraía.

En Terra Chá combinan dos tipos de arcilla: el “barro de freba”, de color rojo, muy plástico, de más liga, y el de “relo”, de color blanco, azulado o castaño, de poca plasticidad, de menos liga (García-Alén 1983: 193). Los artesanos de Buño diferencian los barros “finos ou de corpo ou de liga” y los barros “escamentos ou zorras”, menos plásticos. Las proporciones varían según la forma y tamaño de la vasija. La proporción más empleada son veinte partes de barro «fino» por seis de «zorra». En la comarca de Gundivós combinan un barro “forte ou ligoso”, conocido como «barro correudo», con otro arenoso que denominan “barro faragullám” y con uno «roxoxo», que se extrae más en la superficie, éste último para obtener vasijas oscuras (García-Alén 1983: 54). En Niñodaguia, cuando una pieza debía ir al fuego se le añadía cierta proporción de barro arenoso.

El añadido de desgrasantes o una selección de arcillas en función de los recipientes que

se pretendían elaborar, se constata en arqueología desde el neolítico, en yacimientos granadinos, por ejemplo (García-Heras, 1998). Las diferentes texturas identificadas en las cerámicas castreñas de las Rías Baixas y tradición Miño, desde la segunda Edad del Hierro, que van desde las muy gruesas a muy finas, indican la existencia de este tipo de laboreo (Rey y Soto, 2002). La “vasija Borneiro B”, en concreto, parece haber preferido una pasta poco tratada con inclusiones naturales no añadidas, de gran tamaño y de alta esfericidad y redondez (Rodríguez-Corral 2007).

El amasado del barro, convenientemente humedecido, se hace con las manos, con los pies descalzos o con mazos, en el suelo, sobre una piedra lisa (García-Alén 1983: 234; Rodríguez et alii. 2006: 213 y Mayoral y Chapa 2007: 84).

Las cantidades de barro que se amasan varían en función del sistema de amasado y del destino inmediato. Los “barraxeiros de Samos”, con las manos forman “bolos” de diverso tamaño, proporcionado al calibre de cada vasija que se va a modelar (García-Alén 1983: 234). Los alfareros de A Terra Chá, conforme necesitan, disponen un montón de barro “o barreiro» sobre “a pedra do barro”, de unos dos metros y medio de diámetro, situada a nivel del suelo. Lo pisan con “mazos de pau», que son de distinta longitud y tamaño, según los maneje un hombre o una mujer. Están hechos con madera de álamo, fresno, boj o aliso. También utilizan un trozo de eje de un carro del país, de roble. Años atrás lo hacían pisando el barro con los pies descalzos. El montón de barro pisado se denomina “empiada”, que se fragmenta en pellas o “bolos”, de unos cincuenta kilogramos de peso, que constituyen

el trabajo diario o “tarea”. Cada “bolo” se sitúa sobre una tabla bien seca “a mesa do barro” o mesa de gramar, que antiguamente era un cepo ancho de roble, donde se brega, o grama, estirándolo con la cara ventral de las manos y después amasándolo fuertemente con los puños cerrados. De la masa de barro gramada se van cortando distintos cachos o “fondos”, según la pieza que se quiera modelar. Luego, se colocan en las tablas situadas junto al torno y, por último, se trocean con la mano o se cortan con “a trencha do barro”, que es un trozo de alambre fino (García-Alén 1983: 194).

Nos preguntamos, a cuál de las tres unidades de barro amasado corresponde la pella encontrada en una casa del Castro de Laias (Cenlle, Ourense) (Álvarez y López 2000: 529). En principio, por el lugar en que apa-

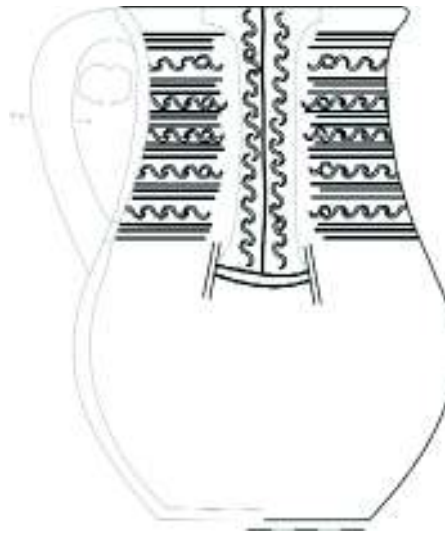


Figura 18. Reconstrucción de una “jarra Toralla” del castro de Punta do Muíño, Alcabre (Vigo) (Rey 2007) (dibujo de Nuria Calo Ramos).

rece y la presencia de marcas de dedos, deberíamos pensar en un “cacho o fondo”, la unidad de barro adecuada para la elaboración de una vasija en concreto; parece claro que no se trata de una “empiada o barreira”, que por su volumen requiere una localización más precisa -un espacio y una estructura concreta, en el suelo- y además no admite el amasado con las manos.

Sobre la posibilidad de se trate de una alfarera, por la finura de los dedos, o en todo caso, de un alfarero “joven”, cabe hacerse la pregunta de si la alfarería castreña estaba en manos de mujeres y si las alfarerías como las de Portomourisco y Ramirás, en la Galicia interior, donde se empleaba el torno bajo (García-Alén 1983: 233) son un fósil de ese trabajo femenino. Para descartar la idea de continuidad y de relaciones concretas de género con los oficios, cabe resaltar que, en todo caso, el área alfarera castreña en que se contextualiza esta pella de barro, posee un alto nivel tecnológico para la época y es una de las más apreciadas.

La cantidad de barro amasado por día guarda relación con el trabajo diario, el cual variaba en relación con el tamaño o a la dificultad de las piezas. En A Terra Cha, la tarea estipulada por día son 20 “barreños para la zorza” o 40 piezas “grandes” o 60 piezas “medianas” o 72 de “a tres” o 20 docenas de “platos” o entre 30 y 50 docenas de “tazas” (García-Alén 1983: 190). En la cerámica tradicional de Hoya de Pineda hacen unas 20 o 30 piezas por día (Rodríguez et alii 2006: 212).

En la cerámica castreña se ensayaron algunos tiempos de ejecución de piezas concretas. Una “jarra Toralla” (figura 18) se puede hacer en 20 minutos escasos.



Figura 19. Reproducción experimental de una “vasija Borneiro B” (fotos de Javier Rodríguez Corral).

Para una “vasija Borneiro B” (figura 19) de gran tamaño se emplean unas 20 horas de trabajo directo, y cinco días si contamos los tiempos de espera precisos para su construcción por módulos (Rodríguez-Corral 2007).

Estos cálculos de tiempo experimentados y los que actualmente conseguimos a través de las vasijas recuperadas en las excavaciones, tal vez nos ofrezcan una vía para concretar algo más en los procesos de producción. Ciertamente los cálculos, tienen la misma problemática que nos presentan los arqueozoólogos con el recuento de animales a partir de una fracción anatómica. En nuestro caso, hablamos de un número máximo de vasijas, ya que su reducción está en parte relacionada con el tiempo y los procedimientos dedicados a su reconstruc-



ción. El recuento también está condicionado por la estrategia seguida en las excavaciones: los fragmentos recogidos y los excluidos, y finalmente los que son considerados en el siglado, el registro y en la clasificación final, donde se lleva a cabo el trabajo de reconstrucción.

Ante la falta de un criterio acordado en todo el proceso de recuperación, hoy por hoy, es imposible comparar los datos entre yacimientos, ya que, detrás de los recuentos totales que hemos llevado a cabo, se esconden estrategias de recogida, registro y clasificación diferentes. Aun así, obtenemos la impresión de que hay actitudes diferenciadas en el consumo y por lo tanto en los volúmenes de barro extraídos y empleados. El volumen de vasijas recogidas en una única campana, en Toralla o en

Achadizo, que puede alcanzar varios miles, contrasta con el reducido número recuperado en Recarea, o en los castros del Deza, donde el recuento es de varios cientos. Detrás de estas oscilaciones, además de las estrategias metodológicas de campo y laboratorio que encierran, también están otros factores aun pendientes de evaluar. Presentan un consumo más de derroche en la línea de costa (figura 20); pero, también da la impresión de que detrás del reducido porcentaje de consumo en el Castro Grande de O Neixón, Santa Trega o Elviña, hay una relación con el consumo de otro tipo de productos, que son las vasijas de importación. El castro de Alcabre, que proporciona un porcentaje importante de ambos tipos de productos, ofrece, sin embargo, una actitud diferente, a la que habría que buscar una explicación.

8. EL CAMINO INICIADO Y LO QUE QUEDA POR ANDAR

Con la alfarería tradicional de hoy, a los arqueólogos nos quedan pendientes todavía muchas opciones de análisis. Una de esas cuestiones pendientes es recuperar partes del recuerdo que aun permanecen; pero, también tenemos la oportunidad de hacer un registro más activo, al contar con la disponibilidad ofrecida por los nuevos alfareros para colaborar con nuestras cuestiones; y ello, por diversas razones: porque sienten curiosidad, porque les abre nuevas alternativas de producción, porque se promocionan, porque es lúdico o por la razón que sea.

La cocción tradicional, que Buño realiza el primer domingo de agosto, desde 1999, en el marco de un proyecto impulsado por la Diputación de A Coruña, es una oportunidad única para observar cómo actúan los alfareros, en los antiguos hornos abandonados y con los viejos sistemas de cocción. Es el momento de observar qué comentan entre ellos; qué valoraciones hacen los más viejos sobre los productos de los más nuevos; las denominaciones que emplean; cómo va la carga del horno, la cocción o que cerámica está en condiciones de cocer bien y cual corre el riesgo de accidentes; los nombres que le dan a las roturas, etc (figura 21)

Esta actividad ofrece, además un potencial para el experimento arqueológico, especialmente para el de cerámica castreña del área septentrional o, más concretamente, para la cerámica del castro de Borneiro, que les queda próximo y es lugar de visitas guiadas. Podría llegar a hacerse algo semejante a lo que describen Renfrew y Bahn (1993: 317) sobre siderurgia primitiva en el noroeste de Tanzania, hecha por un pueblo, que hoy en



Figura 20. Basurero con abundantes restos de cerámica en el Castro de O Achadizo (Cabo de Cruz, Boiro) (Concheiro 2008: 26).

Figura 21. Fiesta de la cocción tradicional de Buño, el primer domingo de agosto.



día trabaja la metalurgia con herramientas actuales, pero que poseían tradiciones orales concernientes a los procedimientos siderúrgicos que desarrollaban 50 o 60 años atrás y que aun recordaban los viejos herreros. Ellos estaban dispuestos a recrear la experiencia, para compararla luego con la de yacimientos arqueológicos próximos.

De hecho, hicimos la primera intentona dentro del curso de posgrado, del 2005-2006 sobre arqueología, realizado en la Universidad de Santiago de Compostela, en la que se incluyó un seminario de experimentación cerámica. Se incluyó el caso particular de una vasija castreña del área septentrional, de-

nominada “Borneiro B”, que procede de dicho castro. Lo desarrollaron un arqueólogo (Javier Rodríguez Corral) y un alfarero de Buño (Antonio Manuel Pereira Rodríguez “O Rulo”) con las siguientes funciones: el arqueólogo solicita y observa y el alfarero reacciona y actúa. Podríamos denominar a este trabajo una experimentación tutelada, una combinación de arqueología experimental y arqueología (figura 19).

La base fundamental para que surgiera esta iniciativa fue precisamente la fiesta de Buño y, por supuesto, los trabajos previos sobre la cerámica de Borneiro (Rey 1992, Rey y Soto 2002, Calo 1999), que propiciaron las pre-

guntas y el desarrollo de esta línea de trabajo. El material obtenido le sirvió al arqueólogo para sus estudios en la línea contextual y estructural, dentro de lo que Lemonier (1992) denomina Antropología de las técnicas (Rodríguez Corral: 2007). Entre sus objetivos estaba el pensar la materialidad y más concretamente la cerámica castreña, averiguar cuáles fueron los procesos sociales y estructuras que condicionaron su producción y que “rol” social y técnico tuvo a su vez el objeto producido, entendiendo que la cerámica también es agente constructor de realidad, y que las piezas están vivas y juegan papeles activos dentro de la construcción de la sociedad, tanto como los individuos mismos (Rodríguez-Corral 2007).

A raíz del congreso de ceramología, en el que se incluye este trabajo, se entablaron nuevos contactos con alfareros, que propiciaron planes para futuros proyectos en este curso académico, dentro de la docencia reglada de la asignatura “Tecnologías protohistóricas”. Su experiencia nos ofrece la oportunidad de incorporar ensayos experimentales que se recreen en casuísticas propias de los yacimientos gallegos y que, por su complejidad, no podrían formar parte del programa docente.



Figura 22. Arqueología experimental con fines didácticos, dentro de la asignatura Tecnologías protohistóricas, en la USC.

En esa asignatura, la línea argumental de las lecciones que la componen, se rige por la reconstrucción de cadenas técnicas y de los procesos productivos en que se enmarcan, a partir de los oficios tradicionales. Dentro de ella, la arqueología experimental constituye un recurso didáctico para entender con la propia práctica las afirmaciones de los manuales académicos sobre los diferentes procesos técnicos, comprender mejor la abstracción e incorporar las interpretaciones que se nos ofrecen con un espíritu más crítico y también, como no, más lúdico (figura 22).

Es cierto que este ensayo didáctico, no es exactamente experimental; pero, es el germen para conseguirlo. De hecho, ya se han abierto varias líneas de trabajo con esta perspectiva.

Otra vía interesante para impulsar es el de una arqueología aplicada hecha en estrecha colaboración con el arqueólogo y la arqueología experimental. Las reproducciones de vasijas encontradas en excavaciones arqueológicas gallegas, para comercializar (figura 23) nos ofrecen una imagen aproximada de lo que pudieron ser, pero no consideran los procesos de elaboración que les afectan. Su aspecto, por lo tanto, no alcanza a ser del todo el original.

Entre los asuntos pendientes, para seguir avanzando, enunciaríamos unos cuantos:

- Es necesario un desarrollo del registro etnográfico de la cerámica popular gallega, bajo la perspectiva arqueológica, que se anuncia muy fructífera. Los datos arqueológicos y los etnográficos no son ontológicamente idénticos, porque los modelos y las formas de las etnografías no tienen por qué coincidir

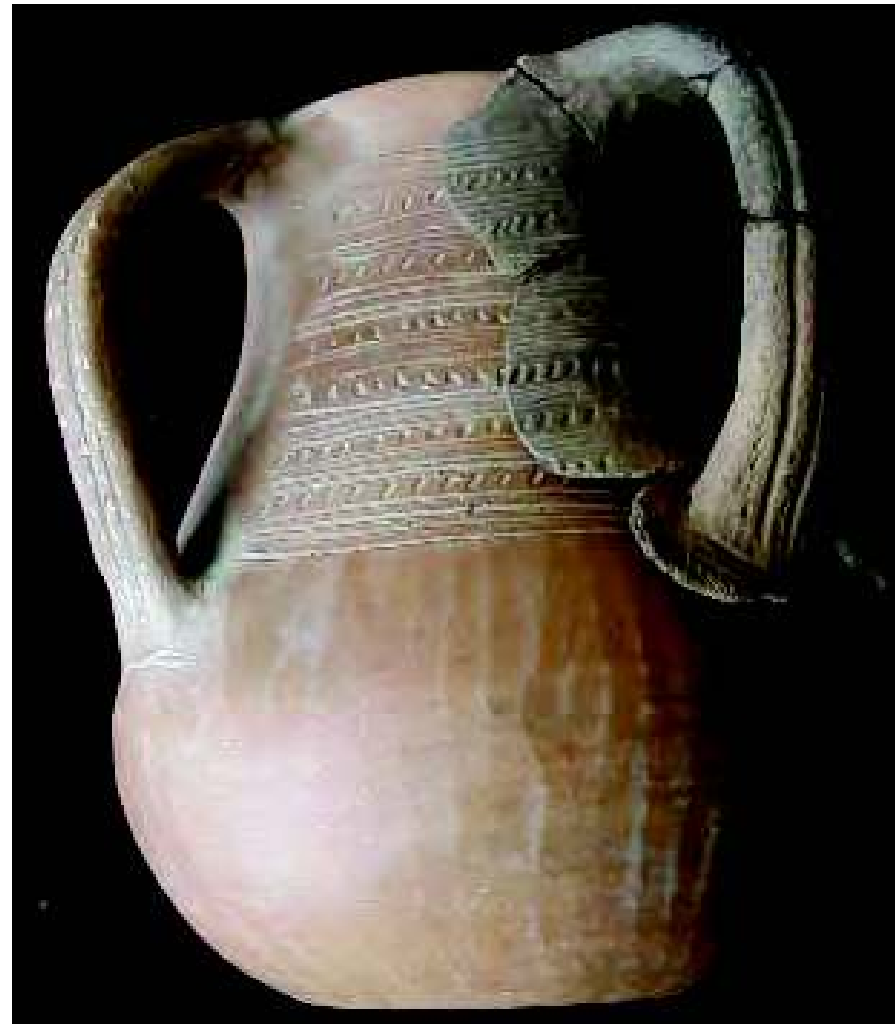


Figura 23. Reproducción comercial de una “Jarra Toralla”

con los técnicos, del estudio sistemático de la cultura material, que desarrolla la arqueología. Es muy difícil encontrar estudios etnológicos que se puedan utilizar con propiedad como analogías para la Prehistoria (Hernando 1995: 18). Es preciso desenvolver, por tanto, lo que se de-

nomina «Arqueología viva», «etnografía arqueológica», «arqueoetnografía» o «arqueología de acción», para los estudios etnográficos de sociedades vivas, contemporáneas, realizados por arqueólogos o etnógrafos entrenados arqueológicamente, «con especial referencia a la pauta

de comportamiento "arqueológica" de esas sociedades» (Hernando 1995: 19). Se trata del desarrollo de un nuevo tipo de Antropología que está basado en las habilidades de observación e interpretación que son peculiares de la Arqueología.

- La intromisión que hemos hecho en la explotación de las arcillas, está visto que es rentable; pero, quedan muchos apartados de la cadena técnica y de los procesos de producción, además de ampliar el de arcillas.
- Una vía muy fructífera, que apenas tuvo un comienzo en la cerámica castreña y ya se quedó interrumpida, es la de los análisis arqueométricos, o de aplicación de otras ciencias al análisis arqueológico, bien sean químicos o físicos. A través de ellos podremos reconstruir aspectos de su proceso de producción; identificar el origen de las arcillas con el que están hechas las vasijas, los sistemas de cocción, rasgos relacionados con el amasado y la selección de arcillas, con el modelado y con los usos a que se han destinado las piezas. Y se hace, en muchos casos en términos demostrativos, una cualidad que no contienen las analogías etnográficas y la experimentación.
- Y, por último, hay que insistir en que todas estas vías de trabajo el registro arqueológico -los análisis arqueométricos, la experimentación y la analogía etnográfica- se ha de hacer coordinado, ya que un análisis arqueométrico, por ejemplo, sin una cuestión formulada previamente desde la arqueología, carece de valor interpretativo. Es preciso que la oferta de un laboratorio entienda los requerimientos del arqueólogo y a la inversa, para que la interdisciplinariedad sea rentable.

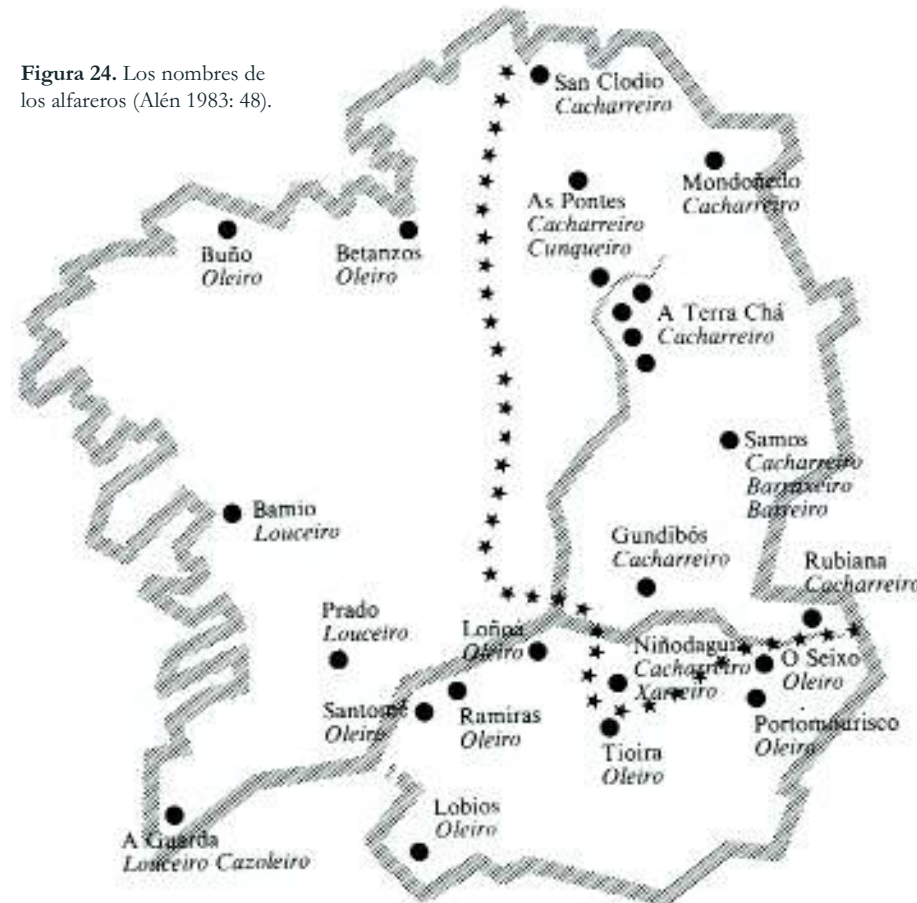
9. UNA CURIOSIDAD FINAL: LOS NOMBRES DEL OFICIO

Como broche final, queremos resaltar el nombre y los apodos de los alfareros, porque nos parece interesante (figura 24).

Independientemente de lo que pueda significar a nivel geográfico, la distribución de las denominaciones dadas a los oficianes, que nos ofrece García-Alén, desde el punto de vista arqueológico, es interesante el detalle

de que la mayor parte de los nombres se refieren al producto final y no a la materia que trabajan, como sucede en la mayoría de los oficios: herreros, metalúrgicos, orfebres, latoneros o ebanistas, por ejemplo. A los que trabajan el barro se les llama "louceiros", "cacharreiros", "oleiros", "cazoleiros", "cunqueiros" y "xarreiros", nombres que comprenden el total producido o una parte destacada. Los "barraxeiros" o "barreiros" de Samos, también denominados "cacharreiros" son la única excepción registrada.

Figura 24. Los nombres de los alfareros (Alén 1983: 48).



BIBLIOGRAFÍA

ÁLVAREZ GONZÁLEZ, Y. y LÓPEZ GONZÁLEZ, L. F. (2000) La Secuencia cultural del asentamiento de Laias: evolución espacial y funcional del poblado. En: 3º Congreso de Arqueología Peninsular (Vila Real 1999). Oliveira Jorge, V. (coord). Proto-história da Península Ibérica. Berrocal-Rangel, L. (coord). Porto, ADECAP, pp. 523-530.

AMARAL, P. e PEREIRA DINIS, A. (1998) O centro oleiro de Gondar. O tempo e as formas. En: Cleto, J.; Varela, J.M. e Barros, S. (coord). Actas do III Encontro de Olaría Tradicional de Matosinhos, 1997, pp. 89-115.

BALSEIRO GARCÍA, A. (2000) Diademas áureas prerromanas. Análisis iconográfico y simbólico de la diadema de Ribadeo/Moñes. Diputación Provincial de Lugo (ed).

BONTE, P. y IZARD, M. (eds.) (1996) Diccionario de etnología y antropología. Madrid.

CALO RAMOS, N. (1999) A decoración na cerámica castrexa de Borneiro: conclusións. Historia Nova VI e VII. A.G.H. Santiago de Compostela: 353-387.

CARBALLO ARCEO, L. X. (1987) Castro da Forca. Campaña 1984. Santiago de Compostela. Xunta de Galicia.

COLL CONESA, J. (2000) Aspectos de tecnología de producción de la cerámica ibérica. En Saguntum. Extra 3. Papeles del Laboratorio de Arqueología de Valencia. pp. 191-208

CONCHEIRO COELLO, A. (2008) Castro do Achadizo: cultura material, economía de subsistencia na Idade de Ferro: memoria das escavacións, 1991-1994. Cadernos culturais (Boiro. Concello); 11. Boiro. Concello, ed.

CHAPA BRUNET, T. y MAYORAL HERRERA, V. (2007) Arqueología del Trabajo. El ciclo de la vida en un poblado ibérico.

CLOP GARCÍA, X., (2007) Materia prima, cerámica y sociedad. La gestión de los recursos minerales para manufacturar cerámicas del 3100 al 1500 a.n.e. en el noreste de la Península Ibérica.

D'ANNA, A. (et al.) (2003) La Céramique: la poterie du Néolithique aux temps modernes. Collection "Archéologiques" (Errance). Paris

FARINA BUSTO F. Forno cerámico. Castro-mao, Celanova. marzo 2001 (en línea) En <http://www.musarqourense.xunta.es/pezames> 2001 (Consulta: 22/01/2010)

GANDARA (2006) La inferencia por analogía etnográfica. En Simposio Internacional "Etnoarqueología de la Prehistoria: más allá de la Analogía" (2004 Barcelona). Madrid. CSIC. Treballs d'etnoarqueologia (Universitat Autònoma de Barcelona). 6. pp. 13-24.

GARCÍA ALÉN, L., (1983) La Alfarería de Galicia. Un estudio a través del testimonio cultural de las vasijas y de los alfareros-campesinos. Fundación Pedro Barrié de la Maza. A Coruña.

GARCÍA HERAS, M. (1997) Estudio bibliométrico de los trabajos de caracterización sobre materiales cerámicos arqueológicos en España: una valoración. Revista d'arqueologia de Ponent, 7, pp. 129-152.

GARCÍA HERAS, M. (1998) Caracterización arqueométrica de la producción cerámica. Oxford. BAR.

GARCÍA-HERAS, M. y OLAETXEA ELOSEGI, C. (1992) Métodos y análisis para la caracterización de cerámica arqueológica: estado actual de la investigación en España. Archivo español de arqueología. 65, N° 165-166, pp. 263-289.

GARCÍA ROLLAN, M. (1971) "Memoria de la excavación arqueológica de Castromao (Caelo-briga)". A.E.Arq., 44 (123-124); pp. 175-211.

GUTIÉRREZ LLORET, S. (1990-91) Panes, hogazas y fogones portátiles. Dos formas cerámicas destinadas a la cocción del pan en Al-Andalus: El hornillo (tannür) y el plato (täbag). Lucentum, IX-X. pp. 161-175.

HERNANDO GONZALO, A., (1995) La etnoarqueología hoy: una vía eficaz de aproximación al pasado. Trabajos de Prehistoria, 52.2, pp. 15-30.

HERNANDO GONZALO, A., (2006). Etnoarqueología y globalización. Propuesta para una etnoarqueología estructuralista. En Simposio Internacional "Etnoarqueología de la Prehistoria: más allá de la Analogía" (2004 Barcelona). Madrid. CSIC. Treballs d'etnoarqueologia (Universitat Autònoma de Barcelona). 6. pp. 25-32.

LEMONIER, P. (ed.) (1992) Elements for an anthropology of technology. Michigan.

LEROI GOURHAN, A. (1988) El hombre y la materia (Evolución y técnica I y II), Taurus Comunicación, Madrid.

LÓPEZ MAZZ, J. M., (2006) Posibilidades y límites para una etnoarqueología de la cerámica matis.

MANNONI, T. y GIANNICCHEDDA, E. (2003) Arqueología de la producción. Barcelona. Ariel.

MEIJIDE CAMESELLE, G (1991) A Idade do Bronce en Galicia. En Rodríguez Iglesias, F. (dir) Galicia: historia. Prehistoria e historia antiga Vol. 1. A Coruña. Hércules de Edicións. pp. 233-271.

MURADO LÓPEZ, M. A. (2008): Otra idea de Galicia. Debate. Barcelona

ORTON, C., TYERS, P. y VINCE, A. (1997): La cerámica en Arqueología. Barcelona, Crítica.

PIE J. y VILA, A (1992) Relaciones entre objetivos y métodos de estudio de la industria lítica. En Mora et alii (eds). Tecnología y cadenas operativas líticas: 271-278. Universitat Autònoma de Barcelona.

RENFREW, C. y BAHN, P. (1993) Arqueología. Teorías, métodos y práctica. Madrid.

REY CASTIÑEIRA, J. (1992) "Yacimientos castreños de la Vertiente Atlántica: análisis de la cerámica indígena". Teses en microficha núm 185. Servicio de Publicacións e intercambio Científico. Universidade de Santiago de Compostela.

REY CASTIÑEIRA, J. (2000) "Cerámica castrexa decorada". Historia da Arte Galega. Prehistoria, Arte castrexa, Arte da romanización. Volumen 1. Nosa Terra. Fasc. 15. pp. 225-239.

REY CASTIÑEIRA, J. (coord). (2007). Unha aportación ó contexto cronocultural do Castro de Alcabre e á estrutura socioeconómica: a agricultura, a explotación forestal e a olería. Estudo cronotipolóxico e arqueométrico da cultura materia. Memoria depositada en Consellería de Cultura e Deporte. Santiago de Compostela.

REY CASTIÑEIRA, J. (coord). (2009). Estudo das actividades de produción en Castrovite (A Estrada, Pontevedra). Memoria depositada en Consellería de Cultura e Deporte. Santiago de Compostela.

REY CASTIÑEIRA, J. Y RODRÍGUEZ CALVIÑO, M. (2001) Novas imaxes de arqueoloxía castrexa estradense a través das coleccións Bouza-Brey e Fraguas Fraguas do Museo do Pobo Galego. En A Estrada. Miscelánea histórica e cultural. Museo do Pobo estradense. 4. Noia: 141-168

REY CASTIÑEIRA, J, SOTO ARIAS, P. (2002) Estudio preliminar del análisis físico-químico aplicado a la cerámica castreña: Vertiente Atlántica Gallega. Revista Gallaecia. 21: 159-176

RODRÍGUEZ CORRAL, J. (2008) Una proposta de estudio tecnolóxico de la cerámica castrexa: el caso de Borneiro B. Gallaecia 27, pp. 205-225.

RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ, A, C; JIMÉNEZ MEDINA, A. M.; ZAMORA MALDONADO, J. M. y MANGAS VIÑUELA, J. (2006) El empleo de cantos rodados en la elaboración de la loza tradicional de la isla de Gran Canaria, implicaciones etnoarqueológicas.

RUIZ GÁLVEZ PRIEGO, M. (1998) La Europa atlántica en la Edad del Bronce. Un viaje a las raíces de la Europa occidental, Crítica, Barcelona. SILVA A. C. F. (1986) A cultura castrexa no Noroeste de Portugal. Paços de Ferreira.

SILVA, A. C. F. Y REY CASTIÑEIRA, J. (2005) "Arte e Cultura de Galicia e Norte de Portugal" volumen 2. Nova Galicia Edicions A Coruña.

XIV CONGRESO DE CERAMOLOGÍA. CUARTA PONENCIA

OS CABAQUEIROS

Xoán Martínez Tamuxe
Historiador y etnógrafo

INTRODUCCIÓN

Antes del desarrollo de nuestra ponencia, queremos agradecer la invitación de la propia organización, así como por reconocer la importancia de estos ceramistas, cuyo oficio, al igual que las tejas, son hoy historia. Así mismo felicitar a quien eligió el siguiente titular de este XIV Congreso: LA CERÁMICA EN GALICIA: DE LOS CASTROS A SARGADELOS. Pues, como veremos, las tejas y los tejeros arrancan de los mismos castros galaico-romanos. Los tejeros son entonces habitantes de los castros, donde, al pie de los mismos, se emplazan las tejas.

Queremos además expresar nuestra sorpresa, al tiempo que satisfacción, por el título elegido para nuestra ponencia, aludiendo a los industriales, artesanos gallegos que en esta ocasión son denominados no tejeros, ni *telleiros*, y sí mediante el nombre en su jerga o *verbo*: OS CABAQUEIROS. Su producto por tanto son las *cabacas* (tejas) y los *toupos* (ladrillos, del latín *later*). Y la industria o lugar de esa producción, *a cabaqueira* (la tejera). *Cabaquear* significa, pues, fabricar *cabacas* (tejas).

Lejos de nuestra intención de exponer aquí el vocabulario de este lenguaje particular, sólo esporádicamente, daremos la equivalencia en *verbo* de algunas palabras, sin más. Podemos decir por simple curiosidad.

Estos apelativos proceden del especial y secreto lenguaje o jerga de los tejeros, que se denomina en la Comarca del Baixo Miño (Pontevedra): *Latín o Verbo dos cabaqueiros ou daordes* (trabajadores y amigos del mismo oficio), sobre el que volveremos más adelante.

Quizás fuera tomado de la palabra del antiguo gallego: *cavaco* / -a¹, significando: “lasca

de madeira, leña miuda” (en una carpintería, recortes de madera para el fuego²). De todos son bien conocidas las tejas, antiguas industrias artesanales, aunque no tanto su duro trabajo, por ejemplo, cómo se hace una teja, o un ladrillo.

Tejas, por supuesto, las hubo en todo el mundo, aunque en momentos históricos diferentes. Nosotros vamos a referirnos a las *cabaqueiras* de Galicia, y de especial modo en ellas a los trabajos (el *lasqueo*) de los *cabaqueiros gallegos*, singularmente, a los de la zona sur de Galicia (Ghalleira), y en ella a la Comarca (Daordaria) del Baixo Miño: Tui, Tomiño, A Guarda, O Rosal y Oia, en la provincia de Pontevedra. Y esta colaboración es sólo un resumen del tema *Cabaqueiros*.

Si bien en un próximo apartado traeremos igualmente al recuerdo alguna *cabaqueira* de la zona de Oleiros y Mesía.

1. LA TEJERA Y SUS HUMILDES DEPENDENCIAS

Esa industria de elaboración de tejas (*cabacas*) estaba integrada por una rudimentaria caseta (*cbufana*), donde comer y dormir, pues mientras no se fabricaba material (teja o ladrillo) se hacía de tierra (terrones) y se cubría (tejaba) con paja, ramas, cañas, junco, retama... Después se mejoraba, salvo excepciones, para que el tejar tuviera “vivienda”, entre comillas. El interior ordinariamente era calamitoso también, comenzando por su suelo terroso. Se dormía sobre paja y los servicios higiénicos eran al aire libre (de campo). Seguía el descubrir el yacimiento de la arcilla (barro); la era (*costaneira*, donde secaba el material); la pila del barro (*xunca*), próxima a la era; asimismo, habilitar el horno (*deboleira*), pieza fundamental en esta industria artesanal.



Posando en la tejera de Cuntis (Pontevedra) el jefe de la cuadrilla, Santiago M. Álvarez, de O Rosal (1949).

Ciertamente los hornos, por lo general, de piedra forrados de ladrillo, circulares o cuadrados, con cúpula o sin ella, tenían diferentes medidas, y por tanto, capacidad. El tipo más frecuente usado por los *cabaqueiros baixomiñotos*, tal como los construidos en la zona de Ferrol, tenían las medidas de 4'2 m de altura, 3'7 de largo y 2'5 de ancho de base. Con estas características su capacidad media era de 15.000 piezas. Llenar o cargar el horno, se denominaba encañar, librar o descargar el horno: *desencañar*.

Durante la temporada, aproximadamente, podrían hacerse unas 15 hornadas. Algún tejero nos comentó que conoció un horno cuya capacidad era de 30.000 piezas.

Y, por último, el cubierto o galpón a fin de proteger el material de las lluvias (*bureta do surriba*) o como almacén para acoger el material fabricado y la propia herramienta.

Conviene recordar que los castros galaicos (hábitats), con población autóctona, en época prerromana -cuando menos hasta el siglo I antes de Cristo- en su mayoría eran viviendas circulares o elípticas. Su cubrición era de paja, junco, ramas, etc.; en fin, mate-

rial perecedero, por lo que no aparecen vestigios en las excavaciones arqueológicas. Obsérvese si no las viviendas (chozas) que nos muestran nuestros castros en sus restauraciones o las poblaciones antiguas del interior, tal como podemos observar, por ejemplo, en la restauración de las viviendas en el Castro del Monte de Santa Tecla, o las típicas *pallozas* de los Ancares o del Cebreiro.



Cabaña restaurada en el poblado galaico-romano de Santa Tecla, con cubierta de paja.

2. SU SITUACIÓN

Las tejas suelen emplazarse cerca de las poblaciones siempre que esos lugares cuenten con yacimiento de arcilla, su materia prima. Y ello porque el tejar está en función y al servicio de la población, evitando el transporte distante. Por esa razón las más primitivas se topan en las proximidades de los castros (poblaciones de altura). Así, con frecuencia se encuentran tejas también en las riberas de los ríos (*bureteiros*) y en las orillas del mar (*bureteiro dangle*), por tratarse precisamente de zonas de buen barro, y de fácil transporte –marítimo- del material.

Refiriéndonos a casos que conocemos, damos algunos ejemplos:

Al pie del famoso Castro de Santa Tecla (parroquia de Salcidos, en A Guarda) se hallan

–hoy restos- tres tejas, dos pertenecientes a los vecinos, y una al municipio, cuya explotación salía a subasta cada año, conocidas como *Telleiras da Xunqueira*, a orillas del río Miño. En ese mismo concejo, también en su celebrada parroquia de San Lorenzo de Salcidos, en la misma ladera del Castro A Bandeira (Monte Torroso), y a poca distancia de un asentamiento romano en el lugar de A Proba (pueblo, población, del latín *populus*, pueblo), se encuentran vestigios de varias tejas: la de Pintán (siglo XVI) y las de As Cachadas (siglo XVIII). Una de éstas, primero tejera, luego –desde 1909- alfarería y notabilísima industria cerámica de Lomba Camiña, últimamente dedicada a la fabricación de material refractario. También allí próximo al concejo de O Rosal, a 500 m. en el Castro del Calvario, aparecen vestigios de tejera y perviven los topónimos: Fornos (del latín *furnus*, horno), y el de Os Telleiros (terrenos arcillosos). Después las tejas se levantaban, asimismo, donde nacía un pueblo –o cuando éste entraba en una fase de desarrollo industrial- siempre lo más inmediato posible a la zona de arcilla.

3. ORIGEN DE NUESTRAS TEJERAS

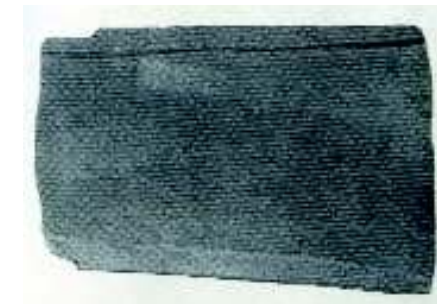
Con la romanización de nuestros castros en el siglo I a. de C., aparecen las viviendas rectangulares de una y dos aguas. Su cubrición es ahora de teja (del latín *tegula*, *tegere*, “cubrir, tejer”). Son piezas de tierra cocida, de forma plana y rectangulares y de buen tamaño (60x30x2-3 cm); utilizaban igualmente la teja ímbrice (árabe, acanalada o del país), que es la que se empleaba “para cubrir las junturas de las tégulas”. Estas piezas, las *cabacas*, como muchas de las piezas de la alfarería doméstica romana, llevan también marca de alfar (marca *da cabaqueira*). Dare-

mos a conocer algunas de esas marcas. En cualquier yacimiento castreño, si fue romanizado, lo que más abunda en las excavaciones arqueológicas, precisamente, es cerámica doméstica y tégula.

Estos dos tipos de teja se fabricaron en Galicia –pensamos que como en el resto de la Península- hasta el siglo VIII, o antes según otros autores. A partir de aquí, con la construcción de edificios mayores, tal como monasterios, iglesias, castillos, palacios, etc., desaparece la tégula y se impone definitivamente la forma ímbrice. La razón es clara y lógica: con esta pieza, más corta y delgada que la tégula (la mayor o teja cimera, de gro-



Cuadrilla en la *cabaqueira* de Muimenta (Lugo, 1951). Fabricando teja y ladrillo ya con máquina (*churrera*) mediante un volante accionado a mano.



Teja romana (tégula) de la “vila romana” de Currás (Tomiño), para cubrir viviendas cuadradas.

sor de 2'50 cm, la normal de 1'50 cm) se economizaba material y era más fácil su subida y manejo en los tejados. La tégula siguió fabricándose algún tiempo más, y se utilizaba en las necrópolis paleocristianas, para la confección de las tumbas de cubierta a dos aguas. De aquí, precisamente, arrancan nuestras tejas, nuestros tejados y nuestros tejeros (*cabaqueiros*).

A propósito de la avanzada técnica ceramista incorporada por los romanos, el historiador y etnógrafo gallego Xocas³, en su libro: *Etnografía*, apartado: “Oleiros e telleiros”, destaca la siguiente aportación de éstos: “dos técnicas nuevas: los hornos para cocer las vasijas y la rueda de alfarero”. Junto a ello, añade, como ya dejamos expuesto, que la cultura romana introduce otra novedad: la tégula. Explica que tanto las tejas como los ladrillos (o los *tellóns*, tejas cimeras) parecen no haber sido empleados por los castreños antes de la invasión romana.

4. ALGUNAS CITAS ANTIGUAS

A través de nuestra investigación en documentos sobre el tema –y con mínima documentación anterior– conocemos diferentes referencias en nuestras parroquias gallegas del sur de Galicia, en pleno siglo XII. Mención que se hace a propósito de límites y foros tanto en documentación del Monasterio de Santa María la Real de Oia como del Archivo Histórico Diocesano de Tui. En ellos, y ya en pleno siglo XII, se encuentran diferentes referencias a límites “(*per*) *furnum tegularum*”, es decir, “(por) horno de tejas”. Lo propio se recoge en *España Sagrada*⁴. Contamos con más diversa y extensa documentación si aludimos a tejas en los siglos XIV, XV, XVI y XVII en el Condado, en la

zona de Tui-Guillarei, y por supuesto en el Baixo Miño y Valle Miñor. Información ésta recogida en las fuentes de archivo citadas.

A partir del siglo XVIII las menciones son ya más frecuentes y con amplia documentación.



Muestra del tipo de cubierta con tégula e ímbrice de una casa romana.

La abundancia de tejas en la zona del Baixo Miño obedece a la multitud de yacimientos de arcilla de notable calidad para la cerámica en general. A su vez, consecuencia del levantamiento de tantas tejas, se va profesionalizando el oficio, hasta alcanzar, estos expertos del barro, una categoría tal que les llevaría a ser requeridos con frecuencia –y hasta 1965 aproximadamente– por industriales capitalistas, tanto gallegos como foráneos (castellanos, leoneses...). Este hecho explica entonces que el movimiento migratorio haya estado siempre tan estrechamente ligado a las necesidades del oficio.

En esta línea el escritor e historiador Domingo Álvarez recuerda en su libro sobre esta jerga que “los tejeros, canteros y albañiles se esparcen todos los veranos por la mayor parte de los pueblos de España” (*Gba-lleira dangle*). Y añade que “los más audaces y emprendedores” se convierten en emigrantes “y se diseminan por el mundo entero”⁵.

5. VIDA Y TRABAJO DE LOS CABAQUEIROS

Conscientes de la imposibilidad de condensar en unas cuantas páginas todos los acontecimientos de estos *cabaqueiros*, aspiramos –eso sí– a ofrecer unas cuantas pinceladas en torno a sus tareas y demás vivencias en la tejera, en la cual se iba forjando y poniendo en práctica su jerga: el *verbo dos daordes*.

El presente apartado dedicado a la experiencia vital de los antiguos tejeros pretende dar a conocer los aspectos más relevantes y significativos de la labor que a todos unía, y el modo en que el oficio podía llegar a condicionar sus múltiples relaciones sociales y personales. Unas vidas estrecha e inevitablemente enlazadas por una misma ocupación. Se trata, en definitiva, de aproximarnos a una cultura común –y con posesión de un lenguaje propio– a partir del acercamiento a quienes se esconden tras ella: la jerga de los tejeros los une como gremio, los identifica como emigrantes en tierra ajena, se hace eco de su mundo interior. Se convierte, al fin y al cabo, en la expresión de defensa y libertad de cada uno. Volveremos a referirnos a la jerga en un próximo apartado.



Gran montón de barro en la tejera de Verín (Ourense, 1954) antes de pasar a la pila de amasar.

Aludimos en todo momento a pueblos esencialmente campesinos, dedicados a los quehaceres agrícolas y ganaderos. Y, entre el sector masculino de sus habitantes, un alto porcentaje –alrededor del 90%– se ocupaba también, y de modo temporal, de una segunda profesión: la de *cabaqueiro*. Con dicho fin se reunían constituyendo un equipo de trabajo, normalmente denominado *cuadrilla*. Lo trataremos a continuación con mayor detenimiento, junto a otros aspectos básicos en toda *cabaqueira*.

6. LA CUADRILLA DE CABAQUEIROS

Formaban el equipo de tejeros (*cuadrilla de cabaqueiros*) en una fábrica o tejera (*cabaqueira*) ordinaria de un solo banco (*potro*) y cinco trabajadores (*lasqueantes*). La tejera podía ser en propiedad o en arrendamiento, en la mayoría de los casos. El dueño o arrendatario podía conocer o no la profesión; con mayor frecuencia el amo –propietario o no– solía ciertamente conocer el oficio, y se le consideraba jefe (*buxa*) y acostumbraba a desempeñar el cargo de *oficial*.

Cada *buxa*, y en cada temporada, aquel jefe, podía llevar para el trabajo (*lasqueo da cabaqueira*) varias cuadrillas. Esto dependía de la categoría de la tejera y de la demanda del mercado. En consecuencia, la importancia de las tejeras se medía por las cuadrillas o bancos.

6.1. Oficial

Él era el responsable y administrador de la industria, y se encargaba de la compra del comestible, de indicar el menú, así como de la búsqueda de mercados para la venta del material, etc. El *oficial*, ante el banco de tra-

bajo (*lasqueo*), era quien “cortaba” el barro sobre la gradilla, preparando la teja. En efecto, la gradilla que usaba era la herramienta que proporcionaba las medidas de dicha teja, como el marco lo hacía del ladrillo. El *oficial*, pues, pasaba el contenido crudo (arcilla, *xunca*) para la *cabaca* situándolo sobre el molde o formal, que le ofrecía el ayudante (*tendedor*), dando forma a esa pieza.



Típico sistema de amasar con *pieiro* y caballo en la pila del barro.

6.2. Tendedor

Este operario, junto al *oficial*, componían realmente la máquina de fabricar tejas y ladrillos a mano (*taxicar cabacas e toupos a ghouchá*). Este *cabaqueiro tendedor*, con la herramienta llamada *formal* –ya que daba la forma acanalada a la teja– debía recogerla, con la máxima rapidez, de manos del *oficial*. El *tendedor* solía ser un joven (*nenzo*) de 14 o 15 años, quien a toda velocidad, corría a depositar (*tender*) en la era las tejas, a fin de que el aire (*fría*) y el sol (*melco*) las secase.

Ordinariamente estos dos tejeros podían fabricar hasta 2.500 tejas, y alguna vez –muy raramente– hasta 3.000 cada día. Con respecto al ladrillo, se obtenía siempre mayor número que de tejas. La cantidad de ambos dependía tanto de la calidad del barro como

de la capacidad en el corte por parte del *oficial*, así como de la rapidez del *tendedor*; y, por supuesto, de la compenetración entre ambos.

6.3. Pileo (*pieiro*)

Este *cabaqueiro* se encargaba de amasar el barro (*sobar a xunca*) en una pila especial, haciéndolo con los pies (*jouchóns*), o ayudado habitualmente del caballo (*belbo*).

6.4. Carretillero

El desempeño del carretillero (*cbioneiro*) consiste en trasladar con el carretillo (*cbioniña*) el barro desde la pila a la era, donde se encuentra trabajando el oficial en el banco. A su derecha se sitúa el montón de barro (*mudada*) que utiliza dicho oficial; según se gasta esta materia prima la repone el carretillero. Cada mudada podría dar para 500 tejas.

6.5. Cocinero

Suele ser un niño de 10, 11 años, que sale al tejar por vez primera (primerizo); es también el recadero de la cuadrilla.

7. EL AJUSTE

La *cuadrilla* era siempre contratada –“ajustada”– de forma oral, acuerdo sellado con un apretón de manos, salvo contados casos. No quedaba constancia por escrito, por tanto, ni del acuerdo en sí, ni de las condiciones del mismo.

El propio *buxa*, –máxime si se localizaba cercano a la zona de cabaqueiros– se ocupaba de la contratación del equipo técnico. En ocasiones delegaría esta tarea en el ya de antemano escogido *oficial*, hombre entendido y experto en la tejera, que generalmente go-

zaba de la completa confianza del amo. Aquel se encargaba, pues, de la contratación del personal de trabajo (cuadrilla); ordinariamente, vecino y conocedor de la capacidad de los operarios.

Tras los cinco meses de trabajo (tiempo de la *temporada*), el dueño de la *cabaqueira* pagaría a cada empleado el dinero acordado (*lêxes axustados*), excepto en el ya indicado caso del niño (*cachiza, pifre...*). El hecho de que el *buxa* accediera a llevar consigo a alguien tan inexperto y poco capacitado para aquella dura actividad, era considerado como un singular favor hacia la familia. El muchacho se convertía desde ese momento en “pieza útil”, productible, cotizante, y por tanto también “ajustable”.



Horno de la tejera (fábrica ya con máquinas) en Guillarei (Tui) de los hermanos Treinta de O Rosal, con parte de su cuadrilla, 1957.

La operación popular de contratación verbal se llevaba a cabo en lugares muy puntuales, como veremos.

Así en las tascas de la zona; los domingos a la salida de la misa mayor de las 12:00 horas, en el atrio de la iglesia; o los días que coincidían con feria⁶ en el pueblo. La conformidad del axuste consistía entonces, como queda indicado, en un apretón de manos (*aghouchamento*), llegando a su cierre con la esperada merienda: manises, higos, avellanas, pulpo... e incluso una ración de percebes, según las posibilidades o generosidad del amo o del *oficial*, que en nombre de aquel, contrataba.

Esta negociación fijaba su inicio ya en los meses de noviembre o diciembre, pudiendo durar hasta la emblemática y tan conflictiva fecha del 18 de abril (*feira de virachaquetas*). Cualquier individuo, a pesar de haber sido previamente contratado por un *buxa*, podrá aceptar cualquier otra oferta de trabajo que le suponga una determinada ventaja con respecto al anterior ajuste; esto es, ser informal (*virachaquetas*) siempre y cuando, este segundo acuerdo, no exceda dicha fecha. Esa era la norma: jamás quebrantar la fidelidad al *buxa* a partir del definitivo día de *axuste*; y aún así, aquéllos, que atendían a la nueva propuesta, solían quedar tachados de informales entre los contratantes, lo que sería tenido muy en cuenta para futuras negociaciones.

Por todas estas alteraciones o imprevistos, muchos de los dueños de las tejeras, temerosos de inesperadas resoluciones de su *cuadrilla*, abandonaban el pueblo dando comienzo a la *temporada* de trabajo varios días o incluso semanas antes del “18 de *virachaquetas*”. Sin embargo, ni siquiera ésta era una medida de seguridad fiable, ya que existían también las llamadas “negociaciones secretas”: determi-

nado *cabaqueiro*, habiendo iniciado la *temporada*, y pasado ya el 18 de abril, provocaba enfados o discusiones con el *buxa* o con cualquier otro compañero (*daorde*). Así, con la excusa de incompatibilidad con algún miembro de la cuadrilla, abandonaba la tejera y pasaba directamente a trabajar con el nuevo dueño (por unas pesetas, *zuricas, calas*, más), como ambos lo habían acordado, más de una vez, previa y clandestinamente.



Interior de un horno (hasta hace poco activo) cargado de *cabacas*.

Ahondemos a continuación en el hecho en sí de la contratación, de la conversación mantenida durante el *axuste*. Ésta, según las aportaciones de los veteranos vecinos del pueblo, giraba en torno a aspectos muy concretos: el *buxa*, consciente de que a mayor producción, más beneficios, preguntaría al *axustable* por su rapidez en la elaboración y cantidad de tejas y ladrillos (*cabacas e toupos*) en cada jornada. Así también, sabía el *cabaqueiro* contratado que cuanto mayor fuese su rendimiento, más segura tenía la *temporada*; en la tejera tendría que demostrar su conocimiento y agilidad. En reiteradas ocasiones el empleado, subordinaba el número de piezas fabricadas al día, a las condiciones del barro (la variedad de la pasta cerámica exigía un trato técnico también diferente) y a las inclemencias

del tiempo, ya que la lluvia obligaba a recoger y cesar en el trabajo. Con cierta frecuencia el amo (*buxa*) no pagaba con puntualidad la temporada, poniendo como excusa que la venta del material, sus negocios y mercados, no le fueran nada favorables.

De ordinario, en el *axuste* se incluía la comida y el lavado de la ropa, y sólo los *oficiales* o *tendedores*, de cierta categoría, exigían el pago de los viajes de ida y vuelta a casa. Esta ventaja solía abarcar también a los niños (*cachizos*).

En lo relativo al valor monetario de las *temporadas*, acordado en el *axuste*, todo dependía del cargo a ocupar y, en buena medida, de la época. Así, por ejemplo, en la década de los '40 el *oficial* cobraba una media de 3.000 pesetas por *temporada* (llegando a recibir, en fechas posteriores, unas 30.000 pesetas); el *tendedor* unas 2.500; el *carretilleiro* y el *pieiro* sobre 2.000 pesetas; y el cocinero, queda dicho, la voluntad del *buxa*, coincidiendo, por lo menos, con el valor de unas zapatillas (*andallas*).

Apenas se establecían otras condiciones, a no ser las visitas al pueblo durante la *temporada*, las que el *buxa* sólo permitía en ocasiones muy contadas: por fallecimiento de algún familiar, o por la asistencia a ciertas fiestas. Hallándose en Galicia, tanto el *oficial* como todo aquel *cabaqueiro*, que así lo deseara, incluido el amo, tenían la oportunidad de acudir a las Fiestas del Pilar (*Romancha da Dulcísima do Pilar*) y Santiago Apóstol (*Keico Tiago*) el 24 y 25 de julio, siempre y cuando lo hubieran negociado de antemano⁷. Incluso se han dado a conocer numerosos casos en que, siendo el dueño del tejear natural del Baixo Miño, y localizándose en Castilla (*Morcela*), permitía que el 25 de julio no se trabajase, y todavía sabría obsequiar a los empleados con una formidable comida (*sidi-sima murcideira*), con diferencia la mejor del año.

Aquellos equipos, que hubieran iniciado su *temporada*, antes del 18 de abril, tenían la oportunidad, y aún el derecho, de regresar definitivamente a sus hogares el día 29 de septiembre. Llegaban así a tiempo para asistir a las Fiestas de San Miguel “O Anxo”, aunque para ello tuvieran que aplicarse al máximo en sus tareas. Por el contrario, todas aquellas *cuadrillas*, que comenzasen la *temporada* con posterioridad, prolongaban su estancia en la *cabaqueira*, de modo que no podrían disfrutar de ningún festejo de su tierra. Debido precisamente a esta circunstancia, en la primera mitad del siglo XX, se creará la fiesta de todo *daorde* (compañero, tejero): la Pilarica, el 12 de octubre, a la que nunca faltarían los *cabaqueiros*.



Horno de un tejear en Verín (Ourense, 1953) en plena cocción de material.

Dejamos constancia -reiterada- de que el factor máquina, ya avanzado el siglo, convierte las tejeras en modernas fábricas o cerámicas, despreciando al tiempo la técnica y el trabajo del *cabaqueiro*. La pronta tiranía de la mecanización se iría haciendo sensible años antes, coincidiendo con sus inicios, y así en el mercado de contratación: el progreso industrial -unido a veces a una política nacional e internacional adversa, en vísperas de una inminente guerra- derivó en una grave crisis en el *axuste* de plantilla para las tejeras.

Los veteranos *cabaqueiros* de épocas pasadas nos comentan las necesidades y problemas que atravesaban en aquellos años (*mancóns dangles*) para llevar a buen fin la negociación: el *buxa*, consciente de la lamentable situación laboral -y por tanto económica- del tejero, contrataba sin preámbulos o acuerdos de ningún tipo; él establecía las normas, seguro de que su solicitud no sería rechazada. El humilde *cabaqueiro*, aún advirtiendo la estafa o explotación a la que se exponía, aceptaba, sabedor también de las carencias de su hogar. En ocasiones, el *buxa* se permitía hacer alguna que otra promesa al contratado, la cual casi nunca llegaría a cumplir.

Estos datos de recogida oral pueden ser fácilmente ratificados al cotejarlos con las noticias de la propia prensa local del momento. Así pues, aluden a la labor de las tejeras y a la comentada crisis el *Heraldo Guardés*, bajo el título “Salud, tejeros⁸” (13 de abril de 1935), o el *Nuevo Heraldo*, con los encabezamientos “Marcha de tejeros” (2 de mayo del 1935) y “Conflicto” (10 de agosto de 1935⁹). Citamos estas referencias por ofrecer simplemente una pequeña muestra de la información presente en ambos periódicos.

8. LA TEMPORADA

Hace referencia a la época de labor en las tejeras, coincidiendo año tras año con la estación estival, y los meses que la enmarcan. Equivale, pues, a un período concreto de cinco meses de actividad: de mayo a septiembre u octubre. Los propios tejeros solían reiterar que el suyo era un trabajo no “de sol a sol (*meleo a meleo*)”, sino “de estrella a estrella (*rufulanta a rufulanta*)”, puesto que se levantaban en plena noche (*fusca*), y ya con luna ponían fin a la jornada (aproxí-

madamente de 5:00 ó 6:00 horas a. m. hasta casi medianoche)¹⁰. Por la dureza del trabajo, se decía que ganar la vida en la tejera era “*murcir o gbito que o darghas sobot*” (comer el pan que el diablo amasó).



Cuadrilla, posando en plan cómico, en una tejera de Barbadillo (Salamanca, 1941). Era buxa, Genérico Martínez Martínez, de O Rosal.

Y así, en la operación ya conocida del *axuste*, el *buxa* efectuaba la contratación de los componentes de la *cuadrilla*, para trabajar durante el tiempo que durase la *temporada*. De ahí procede precisamente una posible segunda acepción relativa al término *temporada*: interpretada como sinónimo casi perfecto, en determinados contextos, de *axuste*, entendiéndose este último como la cantidad de dinero (*lerxes*) a recibir. De tal manera, hablar de “dinero ajustado” vendría a equivaler a “dinero ganado” (*lerxes anciñados*), esto es, *temporada*, fruto del trabajo del cabaqueiro en esos meses.

Una vez cerrado el acuerdo con el amo, y tras superar el 18 de abril, todo tejero debía dar inicio a su preparación psicológica, es decir, habría llegado el momento de abandonar el hogar y a los seres más queridos. Guardado el escaso equipaje en la vieja maleta de cartón o madera -la de todas las *temporadas*- era momento de la despedida, siempre difícil e hiriente.

Acostumbraban estos hombres a emprender el viaje a pie, en tren o a caballo, y en épocas más cercanas se desplazarían ya en moto, o coche los menos.

Las dos modalidades, de a pie (*a patán*) y a caballo (*no belbo*), solían emplearse cuando las tejeras se localizaban en el interior del territorio gallego, aunque no faltan en la historia casos conocidos de *cabaqueiros* que se desplazarían así hasta León y demás provincias vecinas. Otra posibilidad para movilizarse en dirección al tejar era el carruaje (*chión*), al que con frecuencia se recurría para llegar a Castilla o a cualquier punto de la geografía española. Ya en fechas más próximas, destacarían como medios de locomoción la bicicleta, la moto o el coche, y aún el tren, para desplazarse por toda la Península. A la altura de 1960 resultaban ya infrecuentes los viajes a pie a Santiago, por ejemplo, aunque no por ello dejaban de existir *cuadrillas* que así lo hiciesen, llevando en su compañía al menos un caballo (*belbo*), pieza indispensable en la elaboración del material. De su cuidado se hacía responsable el *pieiro*, gracias a lo cual recibiría un extra al final de la *temporada*.

A punto de finalizar la *temporada*, las familias, que esperan a los tejeros, reciben cartas de aquéllos anunciando su pronta llegada, motivo de contento para mujer y niños. Mientras esto sucede en los hogares (*cibas*), allá en el lugar de laboreo son días de máximo esfuerzo: el jefe manifiesta sus quejas sobre la escasez de ventas o de fabricación...

Cualquier excusa era válida para prolongar las jornadas de trabajo, no por ello incrementándose el sueldo, cuya paga también se vería retrasada. Es cierto que no siempre el *buxa* era el gran beneficiario del negocio, puesto

que si realmente la temporada había sido de pésimos ingresos, quizás los gastos (comestibles, leña, reparaciones en el tejar, viajes...) superasen las ganancias, resultando endeudado (*cumba boa chaqueta ó lombo*, empeñado).



Cuadrilla de Salcidos (A Guarda) posando delante de una pila de ladrillo hueco en la tejera de Fabeiro (León).

Completada la *temporada*, con maleta en mano, al fin es tiempo de coger el tren (*boca negra*) de regreso a casa. En el viaje de vuelta, y sabedores de la acostumbrada presencia de carteristas y timadores, cosían la bolsita de dinero a la ropa interior, como medida de seguridad. De igual modo, en las paradas y esperas del tren, abundaban los “charlatanes”, que invitaban a los honrados trabajadores a juegos y entretenimientos poco fiables y honestos, en los cuales sobre todo los más jóvenes e inexpertos, perdían gran parte del sueldo.

El dinero de la *temporada* estaba destinado de antemano para unas compras muy frecuentes entre estos individuos, como eran la de una finca, bueyes y carros en muchas casas de labranza, un traje nuevo, un reloj, una bicicleta, un anillo de compromiso para los solteros... Y, cómo no, las deudas de casa aguardaban por la llegada del padre de familia.

Una vez en el pueblo (*daordaria, gballeira*), se celebraba el regreso del *cabaqueiro* al hogar con un afectuoso recibimiento. Era frecuente también que la mujer aguardase por el marido, jefe de la casa (*buxa da ciba*), para la matanza del cerdo (*cheifa do cico*), típico festejo en familia.



Tejeros componentes de la cuadrilla en la *cabaqueira* de Rairiz de Veiga (Ourense, 1961). Cortando, en el banco, como oficial, Juan Vicente Armán.

9. LA TEMPORADA DE LA MUJER

Durante la ausencia del esposo, la mujer (*calloa*) se ve forzada a ejercer una especie de matriarcado. Será responsable de múltiples tareas: por supuesto atender a las obligaciones de la casa y a las necesidades de la familia (niños y ancianos). Y al lado de estas ocupaciones, a su cargo figurarán también las relativas al cultivo del campo y al cuidado de los animales¹¹. En efecto, su dedicación al sector primario supondrá una importante actividad cuyos ingresos se completarán o unirán al del marido (*callen*), para poder contrarrestar las carencias más básicas de los suyos.

Cuentan los más veteranos del pueblo que, entre rezos y oraciones, las mujeres temían por la salud de sus esposos, e incluso por las

poco fiables promesas de pago del *buxa*. Y así, llevadas por unas y otras preocupaciones -y con cierta actitud supersticiosa- acudían en ocasiones a la consulta de alguna bruja (*arteleira*) próxima a la zona, para que las palabras de éstas aliviasen en parte su afligidos corazones.

Durante la *temporada*, las cartas (*follecas*) constituían la única forma de comunicación entre el tejero y su esposa (madre, hermana, novia...), las que se recibían en la *cabaqueira* al menos de manera quincenal. En ellas las mujeres les hacían saber sobre el estado de las cosechas, las inclemencias atmosféricas en el pueblo, las noticias de fallecimientos de parientes o conocidos, rumores de toda índole que corrían en el vecindario... junto a muchos otros comentarios de carácter más personal y afectivo.

Con la cercanía del día de San Miguel das uvas (*caias*), a finales del mes de septiembre, tiene su principio la cuenta atrás para la esposa (*calloa*): pronto el ausente regresará a casa y se incorporará a las actividades agrícolas. Indudablemente, el 12 de octubre, el tejero estaría sin falta en el hogar, siendo motivo de felicidad para los suyos, y aún de relativa tranquilidad económica, por últimas compras efectuadas y liquidación de deudas.



Nieves García Almirante (hija de tejero leonés) tendiendo en una demostración en la Plaza del Calvario (O Rosal).

Son muchos los autores que califican a las compañeras de los *cabaqueiros* baixomiñotos como mujeres de carácter sobrio y duro, aunque siempre de agradable trato, y de gran capacidad para el trabajo. Añadamos que, sin su presencia y colaboración, sería imposible que sobreviviese, hasta hace algunas décadas, esta tradición de todo un gremio, y, en sentido amplio, de toda una cultura.

En efecto, la salida temporal del tejero por el mundo (*terris*) sólo pudo posibilitarse en el momento en que la mujer se hizo cargo de las tareas agrícolas. El hombre de la casa contribuiría con este áspero trabajo a la economía de la familia, aunque con un reducido e insuficiente ingreso, muy lejos de recompensar el sacrificio y dedicación del empleado.

Algunos maestros (*buxos*) cabaqueiros, con tejeras en propiedad, llevaban a toda su familia para poblaciones de Galicia o de Castilla. Allí trabajarían, incluso, mujer e hijos en su *cabaqueira*. No pocos casaron lejos de su pueblo y allá se quedaron, según la prensa local: *Heraldo Guardés* (1904) y *Nuevo Heraldo* (1934-1936).

10. EL NIÑO EN LA TEJERA

Los chavales a los que les aguardaba acudir a las *cabaqueiras* solían abandonar la enseñanza a los ocho o nueve años de edad, momento en que iniciaban su adoctrinamiento en tan nueva -e inadecuada- ocupación. Dejaban sus hogares, obedeciendo el deseo de sus progenitores, a los que les moverían dos motivos esenciales: la creencia vigente en la época de que todo niño se convertía en hombre al formar parte de un tejar; y, cómo no, el buscar un ingreso más para la débil

economía familiar. Sin embargo, este segundo factor, tan sólo podría ponerse en marcha, pasadas como mínimo unas dos o tres temporadas:

El inexperto aspirante a cabaqueiro se inicia en el oficio desempeñando la función de cocinero (*arrufante*). Si bien es cierto que además de preparar las comidas diarias, estaba encargado de la limpieza de chabola y era (*costaneira*), así como de hacer los recados, enviar la correspondencia, y un largo etcétera.

En sus ratos libres —más bien escasos, cabe pensar— iba aprendiendo la tarea de tender las tejas. De este modo, como pinche y recadero, no obtenía sueldo alguno al finalizar la temporada, tan sólo algo de vestir o unos zapatos (*calcos*), como máximo, según creyese conveniente el amo (*buxa*); y ello por costumbre y tradicional consentimiento de los padres (*rulos*).

En sucesivas temporadas, estaría en condiciones ya de convertirse en tendero, por ello cotizable, con lo que sí recibiría un salario. Pese a todo, la suerte del *cachiza* dependía del mayor o menor grado de cultura y bondad del buxa y del oficial, únicos en la tejera con autoridad suficiente, para impedir los maltratos, abusos y burlas por parte



Un niño haciendo de tendero de teja pequeña (*cabaca gliche*) en la demostración anual en O Rosal, 1992.

de los demás compañeros adultos. Así llegaron a alcanzar un gran renombre algunos años, conocidos por tratar con especial consideración y sensibilidad a los más jóvenes. A dichos personajes, el pueblo agradecido, los llamó “padres de los niños”, por su humano y cariñoso proceder para con ellos como patrono. En el pueblo se decía: “O neno ten que ir á telleira para facerse un home”. Es decir, el niño tiene que ir a la tejera para hacerse un hombre.

11. UN DÍA CUALQUIERA EN LA TEJERA

Algo hemos señalado ya en torno a los horarios de actividad y a la chabola presente en todas estas fábricas de tejas. Esa caseta, recordemos, era usada por la *cuadrilla* como cocina (*arrufanta*) y dormitorio (*cocadoiro*): en ella se instalaban las tablas cubiertas por paja (centena o triga), o por un jergón que se llenaba con la hoja de la espiga (*follato*) del maíz, y que les servían como lechos donde pasar la noche. Carecía la chabola de cuarto de baño, por lo que se lavaban con el agua (*bureta*) de una especie de charca o pequeño manantial, igualmente empleado para la elaboración de tejas. Sólo en ocasiones contarían con una fuente (*boreteiriña*) o un pozo (*bureteiro do terris*) donde calmar la sed.

En lo concerniente a las comidas, el joven pinche era el encargado de cocinar. Los alimentos básicos de la *temporada*, los cuales —en opinión de los antiguos tejeros— llegaban a aburrir por su repetición, eran entre otros el tocino (*burel*), las patatas (*balocas*), el bacalao (*rañoto*), la verdura (*maraballas*), los garbanzos (*gabrieles*), las habichuelas (*zarabetos*) y el pan (*gito*). Raramente se añadía a éstos unos chorizos (*llotas*), y en días especiales, un buen vino¹² (*lacre xido*). Al combinar algunos de los ingredientes ahora citados, se obtenía como resultado el conocido y simple (*danoca*, “malo”) caldo de los *cabaqueiros*.

Los relatos de los ex *cabaqueiros* del pueblo nos facilitan la reconstrucción de lo que era un día cualquiera de trabajo en el tejear.

Muy temprano en la mañana, todavía alumbrando en el cielo alguna estrella, tras una rápida visita a la charca, cada componente de la *cuadrilla* se disponía a ocupar su cargo, comenzando ya la agotadora fabricación manual de tejas y ladrillos. A media mañana recuperaban fuerzas con una buena taza de caldo (*choco*), y al mediodía, cuando el sol más apretaba, entraban en la caseta para comer, e inmediatamente regresaban al trabajo. De merienda, había de contentarse con un pedazo de pan, y ya después de cenar con caldo, introducían en el cobertizo (*cabanón*) todo el material seco.

Una vez peladas las patatas por el cocinero —tarea que era obligada de todos cada sábado—, se ponía fin a las obligaciones de esa jornada. Pasada la medianoche, fatigados por la intensidad de la actividad diaria, se disponían a dormir (*cocar*), en el reducido departamento compartido por todos ellos (a veces el *buxa* contaba con un cuarto aparte). Raramente se vivía en una casa normal.



Cuadrilla en una tejera de Guadarrama (Madrid) siendo *buxa* el salcidense Ramón de Saladina, 1952. Comida en la fiesta del Apóstol Santiago.

12. UN DOMINGO EN LA TEJERA

La rutina y monotonía del día a día (*xano a xano*) en el tejar era contrarrestada en cierta medida por el cambio de horarios y actividades de los domingos (*xanos da caicoa*). Los *cabaqueiros*, en este último día de la semana, estaban obligados únicamente a trabajar durante la mañana, la cual se hacía más breve al no madrugar, centrándose en finalizar alguna tarea pendiente. Sin embargo existían numerosos lugares en que no se trabajaba en todo el día, y ello debido a la prohibición del alcalde (*bedello*) o incluso del párroco (*louro*), disponiendo de tal modo de una jornada de descanso. De tener la mañana libre, algunos tejeros -quizás una minoría- aprovechaban para asistir al precepto dominical en la iglesia (*caicoa*) del pueblo. Todavía emplearían esas primeras horas del día para la higiene personal, para el lavado de la ropa, o incluso para escribir (*esgarabatear*) alguna que otra carta (*folleca*) a los parientes, novias, amigos...

Después de la comida -más pausada y tranquila que de costumbre- y de echar la siesta aquél que lo acostumbrara, el *cachiza* estaba irremediablemente abocado a permanecer en la tejera (pelando patatas, llevando la correspondencia de los compañeros al correo o haciendo cualquier otro servicio). Mientras tanto, los demás trabajadores visitaban el pueblo más cercano: los solteros buscando el entretenimiento entre las jóvenes (*nenzas*), y los ya casados (*truscados*) acudiendo a la taberna para conversar y jugar a las cartas con un buen vino sobre la mesa.

Con el anoecer llegaba el momento de regresar a la cabaqueira, a pie o en bicicleta (*chiona xida*) años sucesivos. Este retorno se veía adelantado en caso de mal tiempo: urgentemente abandonaban sus diversiones

para volver a la tejera y recoger el material, producto de largas horas de laboreo que se podría venir abajo a causa de la lluvia.



Ejemplo de marcas o grabados que suelen llevar muchas tejas de nuestras casas. En el Museo Etnográfico de O Rosal se tienen registradas 30 marcas diferentes.

13. LOS CABAQUEIROS DEL BAIXO MIÑO, AUTÉNTICOS EMPRESARIOS

Queda referido que muchas tejeras se erigieron o rehabilitaron a propósito del desarrollo industrial de un pueblo. Así aconteció, por ejemplo, en el Ferrol (A Coruña), entre 1750 y 1800, cuando el Estado -reinando Fernando VI- determinó realizar las obras del Real Astillero y del nuevo Arsenal. A partir de 1750-1762, trabajando en los hornos (tejaros) del Rey que se hallaban situados en Caranza, aparecen ya los maestros tejeros¹³ (*buxos cabaqueiros*) del Baixo Miño: Manuel de Lomba, León González Lascaín, los hermanos Portela (Francisco, Martín y Pedro) y otros. Tenían a su cargo los diferentes asientos -o contratos- de teja y ladrillo y sólo ellos figuran en las correspondientes libranzas, como responsables. Entre otras obras se levantaron el Arsenal del Parque, la Sala de Armas y la conclusión de los almacenes de Artillería. Se calcula que, durante unos ocho años, se fabricarían cerca de siete millones de ladrillos, mientras que

de *cabacas* se pasaría del millón de unidades. Ella recuerda que los *buxos* que organizaban las *cuadrillas*, eran verdaderos empresarios.



Parte de las cuadrillas pertenecientes a la tejera de los Hermanos Treinta, empresarios del Baixo Miño, naturales de O Rosal, 1952.

La profesora e historiadora coruñesa María de los Ángeles Verea, en su tesis doctoral¹⁴ (2008) -que seguimos en estas notas- escribe: “Ainda que nun principio elaboraban tella e ladrillo nos fornos do Rei, cobrando polos milares realizados, pero coa condición de asentistas (contratistas), axiña pasarán a exercer como verdadeiros «empresarios», presentándose ás diferentes posturas que realizaba a Real Facenda”.

14. UN RECUERDO DE LAS TEJERAS DE OLEIROS Y MESÍA

Por deferencia con la Villa de Oleiros, municipio anfitrión de este XIV Congreso Ceramista, añadimos que -en su amplio, meritorio y documentado estudio de tesis doctoral- María de los Ángeles Verea, enumera en Oleiros, tres antiguas tejeras (*cabaqueiras*). Anotaremos primero, la tejera del lugar denominado Espíritu Santo, 1787 (Oleiros); la segunda, la de Santaia de Liáns (Oleiros), que data de 1798 y pertenecía al

maestro tejero (*buxo cabaqueiro*) Manuel Alonso, de San Lorenzo de Salcidos (Baixo Miño). Y la tercera, la de San Pedro de Nós (Oleiros), que en ese año de 1798 pertenecía al maestro tejero Juan Pérez, del municipio de Oia (también del Baixo Miño).

Y, por razón similar -de hallarnos en Mesía y siguiendo la documentación citada- aludiremos también a la tejera de San Sebastián de Castro. Sobre esta *cabaqueira*, la profesora María de los Ángeles comenta: “onde non había ningún natural que exercera o oficio «sólo el dueño de los hornos para fabricarla (la teja) los busca fuera del término»”. Para apoyar esta afirmación la autora¹⁵ sigue la documentación recogida en el *Catastro del Marqués de la Ensenada* (1753).

15. LA JERGA

Al igual que otros oficios gallegos (cesteros, paragüeros, albañiles y canteros¹⁶), esta profesión poseía su propia jerga, el *verbo o latín dos cabaqueiros*: fiel reflejo de la cultura, pero no menos vehículo de sus inquietudes, preocupaciones y todo tipo de reivindicaciones, principalmente laborales.



Cabaqueiros en la tejera de Amancio, en las Cachadas (Salcidos). Dejó de funcionar como tal poco después de 1960.

15.1. Posible antigüedad

Dar respuesta a esta cuestión no resulta sencillo, ya que forma parte de la llamada “tradición inmemorial”. No se trata, pues, de un dato que haya permanecido en el saber popular gracias a la transmisión oral. Ello probablemente evidencie que la fecha de creación de la jerga queda, a estas alturas, excesivamente lejana en el tiempo. Pero sí, es motivo de investigación. Calculamos muy probablemente, tengan relación con los gremios y que no sea anterior al siglo XVI. Sabemos que, cuando menos en el siglo XVI, siguiendo la *Gran Enciclopedia Gallega* (1974), entrada: Gremios, se nos recuerda que en Santiago de Compostela, en dicho siglo, el gremio de tejeros y herreros revisaron sus ordenanzas.

Ya en el terreno de los materiales escritos, tampoco han sido localizados hasta la fecha datos fiables y clarificadores.

15.2. Léxico

Al igual que la jerga de los demás oficios mencionados, toma como base el gallego, y por tanto se apropia de los principios gramaticales de la lengua gallega, manteniendo su morfología y sintaxis, y por supuesto su fonética. Incluye además léxico gallego, pero de poca difusión o con extensión de su significado, e igualmente palabras gallegas disfrazadas mediante prefijos, sufijos, etc. Junto a ellas, el vocabulario se completó con palabras de creación propia, original.

Pero gracias al movimiento migratorio de estos trabajadores, tomaron contacto con otros pueblos, y así con otras lenguas. De tal modo poseen préstamos del latín, euskera, francés, inglés... e igualmente del castellano. Recuérdese que el propio gallego -en su empleo oral ordi-

nario- sufre la constante interferencia del español, lo que seguramente influye en la incorporación de castellanismos. Ateniéndonos a los estudios que conocemos, el vocabulario de esta jerga: “Verbo dos daordes o Latín de los cabaqueiros”, consta de más de 3000 vocablos. A pesar de -ordinariamente- ser utilizado telegráficamente, tiene capacidad para composiciones literarias en verso y en prosa.

Los periódicos de la Comarca, *Heraldo Guardés* y *Nuevo Heraldo*, recogen cantidad de cartas desde el pueblo a las tejeras, bajo el título de “Follecas da Jalleira” (cartas de la aldea o del pueblo).



Tejera de los Hermanos Segundo y Avelino Vicente González. Última tejera de O Rosal, desaparecida en 1984.

15.3. Qué motiva su creación

La jerga nace y se desarrolla en un entorno laboral muy definido: la tejera. En ella, el poseer un lenguaje propio, funciona como especie de nexo conector, de apoyo y entendimiento entre ellos. Igualmente se convierte en arma de defensa de sus intereses y reivindicaciones.

Además, los propios *cabaqueiros* del Baixo Miño, aseguran que sus buenos conociemien-

tos pronto eran detectados y expuestos al peligro de que otros trabajadores quisieran apropiarse de ellos. De ahí que el comunicarse en la jerga con los compañeros de la misma *cuadrilla* favorecía la defensa y protección de su buen hacer.

Añadamos que seguramente haya influido en la creación del verbo la relación de los cabaqueiros con otros oficios: recuérdese que los tejeros, durante las jornadas de trabajo, convivían por ejemplo, con canteros (*arginas, bichos*) y albañiles (*chafontas*), que también componían sus propias jergas (entre las que se detectan notorias semejanzas, con cantidad de palabras comunes). Se igualarían así estas profesiones, con la idea subyacente de que no hay categoría sin jerga. Por tanto –y recuperando la cuestión citada de la antigüedad– es lógico pensar que se hiciesen con una jerga propia en fechas semejantes, quizás por pura imitación de sus “colegas” en el trabajo, o –más probable aún, insistimos– para no sentirse inferiores al carecer de ella.

15.4. Un dato

Queremos dejar constancia de que la *Enciclopedia Galega Universal* (1999) incorpora muchos términos de las diferentes jergas, incluyendo, claro está, la de nuestros tejeros. Una muestra más de los intentos actuales de recuperación y conservación de nuestro pasado *cabaqueiro* y su cultura.

16. FINAL DE LAS TEJERAS

Toda *cabaqueira* –junto a su actividad (*lascado*)– vio llegar su cese definitivo a partir de 1960, coincidiendo con un gran desarrollo en el ámbito de la economía y la industria. Con motivo de tal desenvolvimiento, la gran



Gente del Baixo Miño en una de las “Fiestas del Tejero” (*Romancha do Cabaqueiro*) en la Plaza del Calvario (O Rosal).



Tendedor en una de las demostraciones de hacer teja y ladrillo en O Rosal.

mayoría de las tejeras ahora anticuadas y humildes industrias terminan desapareciendo; mientras que algunas otras estarán destinadas hacia un fin muy diferente: se transformarán en modernas fábricas de cerámica; en éstas la máquina obtendrá un papel protagonista en el trabajo, lo que redundará en la pérdida de importancia y valoración de la actividad puramente humana.

De modo que, estas *cabaqueiras*, si bien en otros tiempos generaron cierta economía familiar, hoy día son historia; las herramientas, piezas dignas de ser expuestas en un

museo, y su saber artesanal y su jerga, objetos de interés y admiración. No en vano constituyen, en conjunto, un pasado con cierto matiz legendario, pero que jamás perderá su etiqueta de capítulo histórico, etnográfico y socio-antropológico de un pueblo y su pasado.

17. PARA MANTENER SU MEMORIA

El Municipio de la Muy Leal Villa de O Rosal, en el Baixo Miño (Pontevedra), precisamente para mantener viva la memoria de los *cabaqueiros* y su sacrificado oficio, en 1987, levantó en la Plaza del Calvario, un monumento en recuerdo y homenaje al cabaqueiro. Es obra del escultor tomiñés José Antúnez Pousa.

Ese mismo año se creó una fiesta, que sigue celebrándose anualmente, ya en la XXII edición (2009), con idéntica finalidad. En ella se lleva a cabo la demostración de fabricar tejas y ladrillos al modo tradicional. Además, se realizan intervenciones en el *verbo*; y una autoridad invitada, perteneciente habitualmente al mundo de las letras de Galicia, da lectura a un pregón de carácter histórico-etnográfico y literario.

Igualmente se preparó, en el Museo Etnográfico Municipal¹⁷, una sección dedicada a la “*Cultura da Cabaqueira*”. En ella se recogen: piezas cerámicas (tejas y ladrillos), singulares herramientas, documentos, fotos antiguas, etc.

También se publica cada año una revista de investigación, donde se recoge también la crónica de lo acontecido en la anterior fiesta, incluyendo a su vez, el pregón de la personalidad invitada.



Fotografía delante del Monumento al Cabaqueiro de los tejeros que asistieron a la primera demostración de su oficio en 1988.

Finalmente, se confecciona un plato conmemorativo de cada fiesta anual, recogiendo motivos de la *cabaqueira*.

Estos últimos años, la Comisión de Cultura de O Rosal viene organizando distintos *obra-doiros* (talleres) con los niños, a fin de que también conozcan este viejo y artesanal oficio de sus abuelos.

Un grupo de tejeros del Baixo Miño sale cada año a realizar demostraciones de cultura da cabaqueira, invitados por municipios de Galicia, coincidiendo con sus fiestas mayores. Sabemos, asimismo, que varias asocia-



Niños/as que tomaron parte en el taller sobre el oficio del tejero.

ciones y municipios trabajan en la recuperación de ruinas de antiguas tejas, preparando a su vez diferentes publicaciones sobre el tema.

En este mismo XIV Congreso de Ceramología dos “cabaqueiros” de O Rosal Manuel Rodríguez (Trintiña), 84 años, como oficial y Manuel Enríquez, de 79 años, como tendero, hicieron una demostración de fabricar tejas y ladrillos a mano (al uso tradicional).

BIBLIOGRAFÍA

ALONSO ESTRAVÍS, Isaac, “Cavaco” en *Dicionário da Língua Galega*, Madrid: Alhena, 1986.

ÁLVAREZ ÁLVAREZ, Domingo, *Jergas de Galicia*, Pontevedra: Paredes Valdés. 1965. Archivo Histórico Diocesano de Tui y Archivo particular de Xoán Martínez Tamuxe.

FLÓREZ, Enrique, *España Sagrada*, Tui, vol. XXII, 1767.

GONZÁLEZ MARTÍNEZ, Praxiteles, *Embajadores de los infiernos. Historia y lenguaje de los cabaqueiros*, O Rosal: Gráficas Lomba, 1996. Gremios, en *Gran Enciclopedia Gallega*. Ed. Silverio Cañada, Santiago-Gijón, 1974.

IGLESIAS ALMEIDA, Ernesto, “Notas sobre tejas, hornos y tejeros de la antigua provincia de Tui” (pregón) en *Memoria da VI Festa do Cabaqueiro*, 1994.

LORENZO FERNÁNDEZ, Xaquín, *Etnografía. “Oleiros e telleiros”*, en Otero Pedrayo (dir.), *Historia de Galiza*, Buenos Aires: Editorial Nós, tomo II, 1962, págs. 517-518.

MARTÍNEZ BARBOSA, Ruth María, “O verbo dos cabaqueiros. Tras las huellas de una jerga en la tradición escrita y oral de la Comarca del Baixo Miño”, Santiago de Compostela: USC (T.I.T.), 2005.

MARTÍNEZ TAMUXE, Xoán, *Boletín Informativo Municipal*, Concello de O Rosal, 1987-2008.

MARTÍNEZ TAMUXE, Xoán, “Vida y muerte de las tejas en visión histórica” (pregón) en *Memoria da I Festa do Cabaqueiro*, Concello de O Rosal, 1989.

MARTÍNEZ TAMUXE, Xoán. *Os telleiros galegos do Baixo Miño. Súa xerga (verbo dos daordes) e marcas nas tellas*. Comunicación no II Congreso Gallaccia (A Guarda, Pontevedra), 1990.

MARTÍNEZ TAMUXE, Xoán, *Citania y Museo Arqueológico de Santa Tecla*, A Guarda: Patronato de Santa Tecla, 1998.

MARTÍNEZ TAMUXE, Xoán, *Parroquia de San Lorenzo de Saldos. Aproximación histórica*, Concello de A Guarda, 2001.

MARTÍNEZ TAMUXE, Xoán, *Cabaqueiras e cabaqueiros do Baixo Miño, o seu oficio e xerga* (en preparación).

TRIGO DÍAZ, Feliciano (2001): *Zanqueando cos Cabaqueiros*. Pontevedra: Servicio de la Excma. Deputación Provincial de Pontevedra.

VEREA CASTELO, María de los Ángeles, *Estudo dumba industria tradicional: as telleiras galegas*, Santiago de Compostela: USC (Tesis Doctoral), 2008.

NOTAS

1 En la jerga de los tejeros será más frecuente encontrar el término *cabaca* con “b”. Una información más completa sobre la etimología de esta palabra se recoge en el *Boletín Informativo Municipal (BIM)* de O Rosal (nº 3, 1988).

2 Isaac Alonso Estravís, *Dicionário da Língua Galega*, 1986.

3 Xaquín Lorenzo Fernández. “Etnografía” en *Historia de Galiza*. Dir. Ramón Otero Pedrayo. Edit. Nós. Buenos Aires, 1962, págs. 517-518.

4 Enrique Flórez. “Apéndice XIX”, en *España Sagrada*, tomo XXII (sobre Tui). Madrid, 1767, pág. 280.

5 Domingo Álvarez Álvarez. *Jergas de Galicia*. Tomiño, 1965, pág. 17.

6 Las ferias en O Rosal eran el 2 y el 18 de cada mes en la Plaza del Calvario, y el 12 y 13 de marzo se celebraba la anual de San Gregorio, en Pías (San Miguel de Tabagón).

7 La Virgen del Pilar y Santiago Apóstol son patronos del municipio de O Rosal, celebrando sus fiestas el 25 de julio.

8 Reproducimos un fragmento de la noticia titulada “Salud, tejeros”: “(...) el trabajo, el oficio de fabricar tejas y ladrillos a mano ha sufrido, desde hace unos cuantos años a esta parte, unos duros golpes de consideración ante la enorme propagación de fábricas modernas que con sus máquinas, los profesionales no dan lugar a que nuestros paisanos puedan dar utilidad a sus brazos y tengan que sufrir en el mercado una competencia que los arruina por completo”.

9 Semanarios de la Villa del Tecla: *Heraldo Guardés*, director José Darse (1904-1939); *Nuevo Herald*, de Juan Noya (1934-1936).

10 Una observación –llena de humor– de los *cabaqueiros*: era tan corta la noche que por la mañana, al levantarse, tenían la sensación de que aún los pantalones se movían.

11 Feliciano Trigo Díaz, en su *Zanqueando cos Cabaqueiros* (2001) recoge las vicisitudes de estas mujeres, destacando la dureza de algunos de sus trabajos, como la recogida de algas y otros productos marinos para el abono de los campos (págs. 49 – 51).

12 A modo de anécdota recordamos que el cabaño (*belbo*) degustaba el vino con mayor frecuencia que el propio trabajador. Tras la operación de amasar el barro (*sobar a xunca*) desempeñada por el animal, era recompensado con dicha bebida, con la intención de que repusiera las fuerzas perdidas. Este detalle, sin embargo, no se hacía extensible al tejero que dirigía al *belbo* en tal labor, el llamado *pieiro*. El vino sólo llegaba a la mesa los días de fiesta, en el pueblo, o cuando se tenía hornada, de tejas y ladrillos.

13 Estos empresarios, paralelamente a la tejera, participaban en negocios de ganado caballar y mular, poseyendo también reses en aparcería. En sus amplias fincas, próximas al tejar, cultivaban diversos frutos para su posterior comercialización. Además, realizaban préstamos de dinero e inversiones en la compra de tierras.

14 M^a Ángeles Verea Castelo. *Estudo dunha industria tradicional: as telleiras galegas*. Santiago de Compostela: USC (tesis doctoral), 2008.

15 María de los Ángeles Verea. *Estudo dunha industria tradicional...* op.cit., pág. 271.

16 Tenemos verificado que muchos de los tejeros de Llanes (Asturias), los Tamargos, tienen en su jerga -La Xiriga- muchas palabras similares a las de los cabaqueiros del Baixo Miño.

17 En el Museo, sección “Da Cabaqueira” se exhiben, además de herramientas y documentación, tejas y ladrillos de valor documental, por sus grabados: letras, anagramas, fechas (la más antigua, 1707), nombres de tejeros, material cerámico de medidas diferentes... con defectos de fabricación, etc.

XIV CONGRESO DE CERAMOLOGÍA. PRIMERA COMUNICACIÓN

**DOS PATRIMONIOS DESCONOCIDOS:
LA PRIMERA FÁBRICA DE LOZA FINA DE GALICIA EN DORNEDA
Y LAS TELLEIRAS DE LAS BRAÑAS DE SADA**

Susana E. González Amado
Terralume

Susana E. González Amado
segamado@hotmail.com

La motivación especial para embarcarme en la organización de este Congreso fue constatar el desconocimiento general del gran valor patrimonial que ceramológicamente encierra Galicia. Así como en Levante o Cataluña llevan muchos años estudiando y cuidando sus patrimonios, con abundancia de publicaciones, en Galicia se echa en falta ese mismo afán. Mientras que en otras regiones el patrimonio cerámico constituye una fuente de riqueza, aquí estamos perdiendo a pasos agigantados estos testimonios de arqueología industrial. Hoy en día nos parece impensable que se derribe un hórreo o un molino, pero asistimos impasibles a la demolición de estos centros, de sus hornos y chimeneas sin darnos cuenta de que con ellos desaparece una parte importante de nuestra cultura. Solo hay una explicación para tanta insensibilidad: falta de cultura cerámica.

Esta comunicación sólo pretende resaltar dos casos singulares de los muchos que no atesoramos, sino que estamos en riesgo de perder. Una llamada de atención para incen-



Plano de situación. Lugar de Abeleiras, parroquia de Dorneda, Ayuntamiento de Oleiros (A Coruña). Carretera de Santa Cruz a Meirás, a la altura del castro de Xaz.

tivar futuras investigaciones. Necesitamos a todos, arqueólogos, ceramistas, restauradores, etnógrafos, historiadores... para poner en valor nuestro legado. En algunos casos, antes de que sea irreparable el olvido.

1. LA PRIMERA FÁBRICA DE LOZA FINA DE GALICIA EN DORNEDA: LA FIGURA DE THOMAS PRICE

1.1. Investigaciones de Meijide Pardo

Dorneda es una parroquia del Ayuntamiento de Oleiros (A Coruña), a escasos kilómetros de Santa Cruz, donde está emplazado el Museo Kaideda, sede de este Congreso. Abeleiras es un lugar de dicha parroquia, en la carretera que une Santa Cruz y Meirás, y donde hace casi 200 años se implantó este centro desconocido.

El único estudio publicado hasta la fecha sobre esta fábrica, *“La fabricación de loza fina en la parroquia de Dorneda (1799-1812)”*¹, del historiador Antonio Meijide Pardo (1917-2004) sacó a luz su existencia de forma documental, a pesar de que *“...La historiografía coetánea nos dejó tan solo escuetísima referencia...”*.

Sus investigaciones nos permiten datar su corta vida, apenas doce años, e identificar a quien la fundó, el inglés Thomas Price cuando contaba 59 o 60 años. La datación cobra mucha importancia por el hecho de convertirla en la primera fábrica en Galicia de este tipo, contra la creencia generalizada de que fue la de Sargadelos, fundada por Raimundo Ibáñez en 1803 como fundición y que empieza en 1806 a funcionar como fábrica de loza “al estilo Bristol”. Esta particularidad hace que sea más interesante identificar su producción, ya que actualmente no existe ninguna pieza

que se catalogue como tal. Se desconoce su nombre comercial, su cuño o firma (si lo hubo), su decoración... Un enigma.

Meijide sitúa a primeros de 1799 una solicitud (denegada) al Consulado de Comercio de La Coruña de 5.000 reales para concluir su casa (aún recordada entre los vecinos como la casa del inglés) y el horno. Esto sitúa cuando menos en 1798 su asentamiento en esta parroquia y la voluntad de montar una fábrica de “talavera”, medio construida contando ya con *“...todos los adberentes para su uso y ejercicio...”*. Esto a su vez implica conocer previamente el emplazamiento de las materias primas necesarias.

Pese a la denegación, afora un molino deteriorado al señor de Xaz, Pardo de Andrade, (que también le cede el aprovechamiento de una cantera próxima), y en otoño de ese año ya está *“...aderezado y moliente, para poder moler piedras y verniz y más cosas necesarias a su fábrica de loza fina, comenzando la elaboración de cerámica, puesto que ya tenía acopiados varios materiales para sostenerla en ejercicio...”*. En 1800, en escritura notarial obtiene permiso para el uso del agua precisa para *“amasar los barro”* de su fábrica de *“talaverá”*, y construye *“un pozo o estanque”*.

En 1804, planea montar además una fábrica de curtidos, otorgando un poder notarial a un compatriota en Madrid para gestionar ante el rey que su proyecto contase con *“...las gracias y privilegios que sean de su real agrado...”*.

En 1810, se asocia con el francés José Figuiery, vendiéndole la mitad de su fábrica por 20.000 reales. A principios de 1811, declara en su testamento estar administrando la fábrica. El 24 de febrero fallece. Tiene entre 71 y 72 años.

Figuiery, ahogado por un negocio que no es rentable, solicita en 1811 una ayuda de 12.000 reales al Real Consulado de Comercio

de A Coruña. Tras denegársela, insiste en febrero de 1812, con igual suerte. Fallece el 17 de diciembre de ese año tras enfermar y trasladarse a Coruña, dejando como único heredero al hijo menor de Pardo de Andrade, y nombrando albacea a la madre, María Sarasa. A principios de 1813 se hace recuento de bienes e inventario de la fábrica de loza.

Esta es, esquematizada, la narración de los hechos documentados por Meijide, que aporta el testamento de Price y una relación de existencias en las diferentes estancias de la fábrica tal como quedó reflejado en el inventario. Estos son los documentos que nos pueden aportar más pistas sobre esta gran desconocida.

- En el inventario, además de relatar la tipología de producción (pocillos, jácaras, jarras, tazas, orinales...), se informa de la existencia de plomo y estaño, lo que pone de manifiesto la cubierta estannífera, blanquecina que debió tener la producción.
- Figura “una porción de piedras de seijo blanco”, cuarzo blanco. No muy lejos de Dorneda, en la costa, existe un paraje conocido como “Seixo branco”(castellanizado Seijo Blanco) que destaca por la gran veta de cuarzo muy blanco, que bajando por el acantilado llega hasta el mar, haciéndose visible desde lejos. La molestia en carretear dicho material podría indicar el deseo de minimizar las impurezas ferruginosas, tanto en el *verniz* como en la pasta. Ello daría lugar a un color blanco más puro.
- Se menciona “un molino de mano para moler el jaspeado” y “una bola de hierro para moler el color”, por lo que algún color presentaba su decoración de “talavera”, aplicada sobre la cubierta blanca, si seguimos el estilo de la época.
- En dos estancias se recuentan 17 y 90 moldes de yeso para piezas “grandes y pequeñas, de diferentes construcciones”, y tres

tornos (alfareros). Este dato abre la posibilidad a las reproducciones de volúmenes que no sean de revolución (fuentes ovaladas, decoraciones con relieves, etc...).

- Se citan 4 hornos, que indica que la producción no debía ser tan pequeña.

La descripción general del inventario, transmite la idea de una fábrica semiabandonada, con gran cantidad de piezas defectuosas. Ello podría deberse a la falta de su “administrador”, el verdadero ceramista de los dos socios, Price. Aunque no fuese demasiado floreciente, Figuiery no se hubiese embarcado en esta aventura si no creyese ver un buen negocio.

En su testamento, Price deja constancia de su condición de “*católico cristiano*”, y manifiesta haber salido de Inglaterra hacia España “*a tierna edad*”, seguramente con sus padres. Da cuenta de los incumplimientos económicos de su socio (del que duda si le pagará en vida). Revela aprecio y preocupación por el futuro de María Fagul, “*viuda de Domingo la Cuesta natural del Reyno de Asturias, que vino para mi compañía hace muchos años, luego que yo me coloqué en esta parroquia, sin que jamás...cobrase soldadas algunas, ...porque corre con la venta de la talavera y yo por ello le hago algunas gratificaciones, según la que venda*”. Se pone de manifiesto una relación anterior al establecimiento en Dorneda entre estos personajes. Quizá Domingo ya trabajase anteriormente para Price, y por ello consiente en abandonar su tierra para seguirle en este proyecto, y la confianza para dejar en manos de María la comercialización debía de ser grande. Por otra parte, podemos sospechar que el ámbito de distribución de esta cerámica, si dependía de esta mujer, se realizase en las poblaciones relativamente cercanas (incluida A Coruña), al margen de

posibles partidas enviadas por transporte marítimo desde algunos puertos cercanos.

Por último, nombra heredera a su sobrina, vecina de “*Backbery, cerca de Mordiford en la provincia de Herefordshire*”. Esto sitúa aproximadamente su origen en una zona de tradición cerámica, próxima a Bristol y a Worcester. Bristol era por entonces el gran puerto de salida hacia Europa y América de la gran producción de loza de calidad que conllevó la revolución industrial en Inglaterra, conocida como “loza tipo Bristol”. Worcester es otro gran centro de producción cerámico que incorporó a partir de 1751 el innovador sistema de estampación, que permitía largas tiradas de piezas decoradas a unos precios muy inferiores, y que exitosamente se extendió (sobre todo a partir de 1763 en que se pierde el monopolio de esta técnica) por todos los centros ingleses, incluidos los próximos de Herefordshire. Dado que todas sus “*familias de mi ascendencia se hallan existentes en el Reyno de Inglaterra*”, es fácil suponer que todos estos avances no le eran desconocidos, y que incluso podría recibir de sus parientes envíos de planchas de cobre para estampación. Esto abriría la posibilidad de hallarnos ante una cerámica estampada, aunque no se nombren las placas de cobre en el inventario (incluidas en los “etc” del mismo).

1.2. Tras las pistas aportadas por Meijide

En primer lugar, había que localizar la antigua fábrica. El Ayuntamiento de Oleiros había dedicado una calle a Price. La suerte puso en mi camino a Xoan Xosé Muñiz Bello, residente en Abeleiras (Dorneda) y que ya había publicado un artículo sobre el estudio de Meijide y la ubicación de la fábrica. Gracias a él, pude reconstruir la situación de

todos los escenarios apuntados en el estudio de Meijide, entre las actuales Rua Thomas Price, Rúa Río do Couto y la carretera Santa Cruz-Meirás: la casa, la fábrica, los hornos, la fuente de Os Tornos, el molino, la cantera, e incluso localizar el posible estanque para embalsar agua. El vecindario recordaba perfectamente la existencia de la “casa del inglés”, de tipología atípica en su época y entorno. La madre de Xoán Xosé, Josefa Bello Pardo, recordaba vagamente jugar de pequeña en sus alrededores con multitud de fragmentos cerámicos (sin duda últimos restos defectuosos de la fábrica nombrados en

el inventario, o escombrera de la misma), así como esconderse jugando dentro del conocido como “forno”, seguramente uno de los 4 que existieron. Testimonios de los vecinos próximos aseguran que en fincas de labradío de la zona, “*a terra e clara e co arado pártese coma un queixo*” (la tierra es clara, y con el arado se parte como un queso). Pocas descripciones más gráficas para unas tierras que constatamos abundante en arcillas blanquecinas. Ya teníamos las materias primas que llevaron a instalar esta fábrica. Sobre el aspecto de la cerámica, cree recordar que era mayormente blanca con algo de azul.

Pero por desgracia, la casa del inglés se derribó, junto con el espacio donde estaban los restos de la cerámica y los hornos, para construir una nueva edificación. Sólo quedan en pie parte de la fábrica de planta baja y anchos muros de carga, hoy vivienda particular, y parte de un muro de la casa. Otra vez punto muerto. Se hizo una convocatoria a través del Ayuntamiento de Oleiros para que los vecinos que tuviesen piezas antiguas en su poder permitiesen que se fotografiasen, con la esperanza de que, por descarte, alguna pudiese pertenecer a esta producción. Iniciativa infructuosa dado que no había ninguna descripción previa que aportar tipo: “piezas blancas con decoración de flores en azul y firmadas Price” u otra semejante. Continuaba el enigma.

Pude fotografiar los restos cerámicos obtenidos en una cata efectuada en las cercanías (muy próximo se encuentra el Castro de Xaz, sin estudiar aún). Por descarte, quedaron algunos fragmentos de cerámica de cubierta blanca, uno con fileteados y trazos a pincel en azul y amarillo, otro sólo en azul y un par de restos con estampaciones en hierro. ¿Podría ser alguna un resto de la loza de Price? Ninguna estaba presente de forma tan abundante como para presagiar la proximidad de su centro de producción. A la espera de futuras excavaciones, esta vía tampoco concluía nada.

La clave residía en conocer el tipo de trabajo que Price había realizado con anterioridad. Nadie se hace ceramista con 60 años. Ni cambia de estilo ni de técnicas. En algún lugar habría ejercido anteriormente. ¿Pero dónde? Andrés Varela me dio la respuesta: Asturias. Cuadraba con la presencia de Domingo la Cuesta y María Fagul. A partir de aquí empieza el intento de reconstruir la vida de este hombre en Asturias.



Emplazamientos: 1) Casa do Inglés 2) Nave-Almacén de la fábrica 3) Posible ubicación Balsa-estanque 4) Molino-río.



Restos hallados en las catas próximas al castro de Xaz, dirigida por Otilia Prado en 2003. Resto de cerámica de cubierta estannífera y corte claro, con decoración a pincel de fileteado azul y amarillo. A la derecha fragmento con posible cuño o decoración en relieve (grabado en molde): simula una espiga.

1.3. Thomas Price en Asturias

La primera sorpresa fue descubrir la conexión de este inglés con el entorno de Jovellanos. Los escritos de este ilustrado abren nuevas pistas sobre Mr. Price, al que aprecia, tanto por buen ceramista como por buena persona.

Las primeras búsquedas son frustrantes: fechas que no coinciden, doble ubicuidad de Prince, diferentes localizaciones y eterna vida de un tal Consul. Los datos recabados por el propio Jovellanos, Feito, Fuertes Arias y otros parecían contradecirse. Las primeras conclusiones y dudas son:

- Con certeza Prince se asoció con D. José López Valdés para fundar una fábrica en Miranda de Avilés.
- Prince frecuentaba Gijón, dada la facilidad con que coincidían o lo visitaba Jovellanos según sus *Diarios*.
- ¿Sería Price el “hábil fabricante inglés” al servicio de Antonio López Dóriga que fundó una fábrica cerca de Oviedo según Jovellanos?

- ¿Sería el padre de Price (que bien pudiese ser también ceramista) uno de los técnicos que trajo de Francia a principios del S. XVIII para instalar su fábrica de loza en Villar (Pola de Siero)? No sabemos si el primer destino de la familia Price fue Francia.

Los datos comienzan a encajar en los últimos años, debido a los estudios más recientes. Realmente se crearon 4 centros relacionados de alguna manera con Price y Jovellanos, dentro del movimiento de impulso industrial que supuso la ilustración de la época.

1.3.1. Villar - Vega de Poja - Pola de Siero

Fundada por una familia procedente de Francia, los Consul, auténtica dinastía dedicada a la fabricación de cerámica desde principios del S. XVIII. ¡No había un Consul, sino 4 generaciones de Juan Consul en todo el siglo XVIII! Juan Consul inicia la actividad, y su hijo Juan Consul Malen le sustituye, aportando ideas nuevas (y posiblemente técnicos) procedentes de Francia ya que entre los Consul fue tradición formarse en ese país. Elabora loza decorada. Su hijo le sustituye en 1740, y al cesar la actividad, antes de fallecer en 1771, los antiguos operarios dispersan las nuevas técnicas fundando pequeños talleres, elaborando de forma más artesanal y más basta, producciones similares. Nacen las cerámicas de Vega de Poja, La Cuesta (¿coincidencia con Domingo la Cuesta, o indicativo del lugar de origen?), La Cañada y El Rayu, caracterizadas por una cubierta blanca y decoración en azul y más tardíamente, finales del S. XVIII, el amarillo (coincide con uno de los fragmentos de la cata de Dorneda).

Tras la muerte de su padre, regresa de Francia donde se estaba formando, Juan Nepomuceno Consul, que mantendrá afinidades ilus-

tradas y una relación fluida con Jovellanos. En 1799, asociado a su pariente Antonio López Doriga, reabre la fábrica también con innovaciones francesas, como el horno de ladrillos refractarios o la mirilla de cristal en la chimenea. En 1780 López Doriga abandona la sociedad con la idea de crear su propia fábrica.

1.3.2. Casona de Regla - Casona de Nanclares - El Cortixu - Oviedo

Antonio López Dóriga compra a su pariente Andrés Consul una fábrica de curtidos cerca de la fuente de Regla, a las afueras de Oviedo en 1759. En 1765, figura como comerciante de cerámica de Bristol con América. Como era un buen negocio, pensó en producir su propia cerámica, y se asocia en 1779 con su pariente Nepomuceno Consul, cuya familia se había dedicado a elaborar loza, para re-abrir la fábrica en Villar. En 1780 abandona la sociedad, con la idea de montar su propia fábrica junto a su curtiduría, en Regla. Sobre ese año, construye su Casona-Palacio de Regla-Nanclares junto a la curtiduría, y junto a esta en 1782, el horno y fábrica de talavera (obra retrasada por un embargo ante el temor de contaminar la fuente de Regla). Ambas actividades comparten un espacio común y el conjunto se conoce por el Cortixu. Cesa la actividad cerámica en 1785, pero continúa la curtiduría.

Jovellanos, en la 7ª de sus “*Cartas a Ponz*”, elogia la fábrica de loza fina “...a imitación de la de Bristol, dirigida por un hábil comerciante inglés, que desde los primeros ensayos ha logrado igualar sus mejores modelos, y camina rápidamente hacia la perfección.”.

Helena Carretero Suarez, en estudios recientes, identifica a Price como ese hábil inglés, afirmando que además fundó la fábrica con Doriga.

¿Será aquí donde aprende los secretos del curtido para años después pretender montar una curtiduría en Dorneda?

1.3.3. Miranda de Avilés

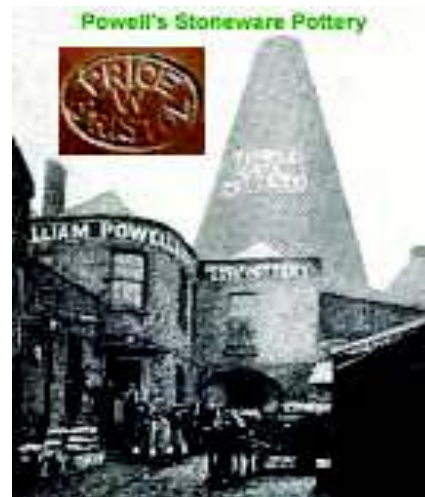
Fundada en 1781 por José Díaz Valdés y Price en Miranda, a 4 km de Avilés. Unánimemente considerada la 1ª fábrica de loza fina de Asturias, se encuentra próxima a un filón de caolín. Quizá la mejoría de las pastas y vidriados justifique ese título, ya que la de Villar de Nepomuceno le precede como fábrica de loza, tal vez no fina.

Valdés era hermano de Pedro Díaz Valdés, Inquisidor de Barcelona y gran amigo de Jovellanos. En Miranda ya había tradición de cerámica negra, y en 1792 Jovellanos escribe hablando de esta localidad que hay “...4 hornos destinados al barro blanco, que no lo es, con su vidriado blanco y amarillento y con algunos rasgos verdes y azules...”.

Su producción se consume con éxito y se exporta a Galicia y Vizcaya. Price lo sabe e incluso puede tener acceso a los clientes gallegos, puntos de venta, etc..., junto con la certeza de la carencia de competidores de este tipo de material en Galicia. Quizá esta sea una de las razones por las que escogió este destino para sus últimos días.

Jose Manuel Feito describe la producción de Price en Miranda como *loza estampada al estilo Bristol*. Recordemos que ya en 1751 se inicia la técnica de estampación en Worcester, y que el comercio con Inglaterra era importante. Por entonces existían auténticas sagas de ceramistas, negocio familiar por generaciones, y el apellido Price puede rastrearse fácilmente en la zona (un tal Charles Price funda junto a Gadd su primera fábrica en

Bristol en 1796, y sus descendientes trabajaron hasta 1961). Posiblemente su padre perteneciese a una de estas sagas y llegase a España cuando Price tenía “*tierna edad*”. Pero su familia continúa en Inglaterra, y Price bien puede ser el puente que facilita la llegada a Asturias de este avance.



Antigua fábrica de Charles Price (Bristol), cuando ya había sido absorbida por Powell. Cuño inciso de la firma Price (S.XIX).

1.3.4. Natahoyo - Gijón

Esta sería una segunda fábrica de la sociedad Díaz Valdés-Price, cerca de Gijón, al frente de la cual estaría este inglés. Por eso podía ir paseando hasta la fábrica para consultarle sobre minerales, o coincidir en visitas sociales (“*Diarios*”). Desconozco la fecha de establecimiento y hasta cuando duró su producción. Sobre esta antigua fábrica, se levantó en 1876 otra, que desde 1901 se denominó “La Asturiana”.

Según lo expuesto, Prince fundó con Díaz Valdés dos fábricas, la primera se supone la de Miranda de Avilés (1781) y la segunda Natahoyo-Gijón (antes de 1794). Al tiempo, fundó con (o trabajó para) López Doriga en Regla-Oviedo entre 1782 y 1785. En definitiva, de no saber dónde había trabajado Price, pasamos a descubrir que de las cuatro fábricas de loza más importantes de Asturias en su época, fundó 3 y tuvo relación con la cuarta.

En estos últimos años estudios como los de Crabiffosse Cuesta y Helena Carretero Suárez parece que empiezan a reivindicar la figura de este gran ceramista. Esperemos que salgan a la luz estudios que detallen aspectos de estas cuatro producciones. Como afirmaba en abril de 2010 Crabiffosse, fue “*el personaje clave en la introducción de la loza en Asturias*”.

1.4. Relaciones Price - Jovellanos - Díaz Valdés

En sus “*Diarios*”, Jovellanos nos hace casi una crónica de las desavenencias entre los dos socios, entre el 4 de marzo del 1795 y el 26 de agosto de 1796. Jovellanos se posiciona de parte de Price, al que considera injustamente tratado, asesorándole y haciendo un papel primero mediador y luego defensor. Parece que Valdés (rico, poderoso y mezquino) pretende estafar a Price (ingenuo, honesto, desinteresado y más pobre) negándole la mitad que le corresponde a la hora de disolver la sociedad. Y todo apunta a que lo consiguió.

En ocasiones Jovellanos recurre a Price para traducciones del inglés como con las cartas de Hardings, Jardine en sus *Diarios*, que conoció en 1793 y fue cónsul inglés en A Co-

ruña. Jovellanos admira la habilidad de Price como ceramista, tanto que, orgulloso, remite unas muestras a su amigo Pedro Díaz Valdés a Barcelona el 18 de Julio de 1795. Envía “...una muestra de loza de nuestra fábrica: una docena de tazas, una de platillos, seis floreros, dos tanques, un tintero, una palancana, una bacía y una orza....Ello es de lo mejor que hay ahora, y aunque nuestra fábrica se mejora por días, no me ha parecido retardar mas este encargo, ni creo que pueda parecer mal la muestra en ese país...”. ¿No sería lógico que lo hiciese su hermano José Díaz Valdés?

Confía en sus conocimientos cuando le consulta sobre minerales (wólfam y pirita) cuando él había hecho un Estudio sobre la Minería en Asturias. El 15 de abril de 1796, viendo como se fragua la injusticia de Valdés, lamenta “...¡Qué gran hombre perdemos!...Le emplearemos en el Instituto para ayudante en la física y la química y mineralogía; que sólo le podremos dar una ayuda de costas; dice que no le mueve el dinero.”Solo amo la vida, pero la quiero sosegada”: he aquí su carácter...”. El 16 de abril, ante otra mezquindad, y sin avenirse Valdés a razones, considera que “es preciso recurrir a la justicia; pero, ¿me atreveré a aconsejarlo a este infeliz sin hogar, sin bienes, contra un hombre rico y obstinado?”

Durante las negociaciones, Price está dispuesto a perder dinero a cambio de que “queda libre para montar otra fábrica” pero Jovellanos le advierte que no será así. El asunto se complica y parece que Valdés consigue acusar a Price, llevándolo ante la justicia. Jovellanos parece retirarse: “me duele mucho su suerte; temo que le sacrificquen, pero no debo buscarle...Se acaba el trasiego de papeles y una instrucción de lo acontecido entre Díaz y Price, por lo que pueda ocurrir”. La última cita es del 26 de agosto de 1796. Price tiene 56 o 57 años. No sé cómo termina la historia, pero si quien es el perdedor.

1.5. Prince en Dorneda

¿Qué motivos llevan a Price a viajar a Galicia? ¿Cómo encuentra el emplazamiento para su fábrica? Seguramente no puede montar otra fábrica en Asturias debido a que los acuerdos con Valdés se lo impiden, o simplemente busca esa “vida sosegada”. Sabe que en Galicia no hay competencia, y que hay demanda. Tal vez fuese aconsejado por Alexander Hardings, a quien Jovellanos conoció cuando este residió en Oviedo, entre 1793 y 94. Fácil resulta que se lo presentase, o que le hablase de él en la correspondencia que mantuvieron, hoy perdida. Hardings fue cónsul inglés en A Coruña entre 1794 al 96. ¿Pero cómo acaba en Dorneda, lugar sin tradición previa de alfarería?

Mi hipótesis apunta a los defensores del ideario de la Ilustración. José Cornide Saavedra, en el Consulado de Comercio de A Coruña, compartiendo inquietudes con Jovellanos, pudo recibir de este la “recomendación” de velar por Price. Otro ilustrado galleguista de A Coruña era Consul Jove, emparentado con Nepomuceno Consul, que sin duda conoció a Price y seguiría el caso (de sus competidores) de mano de Jovellanos, su amigo. Y por último, otro ilustrado galleguista, conocido de Cornide y Consul Jove, Manuel Pardo de Andrade, era hermano del señor del Pazo de Xaz, quien aforó finalmente a Price en Dorneda.

Parece que siendo un gran ceramista, mala suerte tuvo Price en sus sociedades. O que por su carácter noble, ingenuo y pacífico abusaron de él (de ahí la desconfianza ante Figuery). Un dato anecdótico más, advertido por Xoan Xose Muñiz Bello: no terminaron los abusos ni después de muerto. En su testamento dispuso ser enterrado dentro de la iglesia parroquial de Dorneda, así como decir muchas

misas en su memoria, pagando lo preciso para ello. Es de suponer una lápida acorde a lo gastado en su encargo: de piedra grabada como se hacía en la época. La iglesia se derribó para hacer una nueva, y se recolocaron las sepulturas interiores salvo...la de Price. En el Camposanto que rodea a la iglesia, una gran losa rectangular de piedra hace de altar y “*pousadoiro*”. Pero si palpamos u observamos su cara inferior, adivinamos que es una lápida. Quizá la de este inglés sin familia que reclamase ni nadie que defendiese unos derechos que pagó.



Posible lápida de Price en San Martiño de Dorneda. Grabada pero ilegible por el cemento en su cara inferior.

1.6. La cerámica de Price: primera loza fina de Galicia

Con todos los estudios que salen a la luz en los últimos años sobre las lozas asturianas, estaremos en mejores condiciones para co-

tejarlas con los posibles restos que se hallen. Un dato esperanzador y una señal de alarma: Las tierras que se extrajeron para hacer los cimientos de la construcción que sustituyó a la “casa del inglés” y su patio con hornos, fueron depositadas (y los restos de cerámica con ellas) en una finca cercana, próxima al Castro de Xaz, donde en estos momentos es inminente la construcción de un campo de golf.

Es urgente rescatar esos fragmentos siguiendo un proyecto arqueológico adecuado para poder por fin reconocer a esta gran ignorada, nuestra primera loza. Es la última oportunidad, porque en caso contrario, la habremos perdido para siempre. Este congreso, y ahora esta comunicación, pretende servir para movilizar voluntades y aunar esfuerzos. Si se aprueba un proyecto, voluntarios no han de faltar. Intentémoslo.

2. LAS TELLEIRAS DE LAS BRAÑAS DE SADA

2.1. Las telleiras en Galicia

Telleira es el nombre gallego de la tejera, lugar donde se manufacturaban *tellas* (tejas) y ladrillos. Fueron numerosas en toda Galicia, debido a la abundancia de terrenos arcillosos en esta tierra antigua, que desgastada a lo largo de millones de años creó depósitos sedimentarios de este material.

Tradicionalmente, el material noble para las construcciones gallegas fue la piedra. Comúnmente se usaba piedra para los muros y madera para la tabiquería interior. En amplias zonas de Galicia, especialmente Ourense y Lugo, se usaba la *lousa* en las cubiertas, grandes losas de pizarra, debido a la abundancia de ese material. In-

cluso hay zonas en que construirse una casa de ladrillos era considerado señal de pobreza. Por todo esto, el uso del ladrillo no fue tan intenso como en otras regiones, y su producción era mucho menor comparativamente a la de tejas. Aunque se extendió el uso del ladrillo como elemento constructivo hasta nuestros días (muchos pisos y un solo tejado), en que nuevos materiales (como la uralita) han aminorado el consumo de tejas, en la mente de la gente pervive la palabra *telleira* para indicar estos centros de producción.

Las telleiras se instalaban cerca de un yacimiento de arcilla, sin precisar una calidad excelente como en el caso de los *oleiros* (alfareros). Originaron unas construcciones características, con variaciones por zonas, y desarrollaron una tecnología propia, un oficio, el de *telleiro*, que bebe de una sabiduría ancestral.

Era una actividad marcada por las estaciones, ya que la extracción del barro no podía hacerse hasta llegar el buen tiempo, y el calor del verano incrementaba el ritmo de secado permitiendo una mayor productividad

Sus trabajadores no siempre eran oriundos del lugar, sino que cuadrillas especializadas se desplazaban contratadas ciertas temporadas a ellas para cubrir las demandas de la zona. Normalmente, estas cuadrillas estaban compuestas por *raianos*, de las zonas próximas a la *raia* (raya, o frontera con Portugal), el Baixomiño, destacando los procedentes del Rosal, *cabaqueiros* a los que se dedica una ponencia en este Congreso.

Abastecían sólo a las poblaciones próximas porque la producción manual era limitada y los compradores tenían que carretar su par-

tida por sus propios medios. A menudo alquilaban “zorras”, carros grandes de cuatro ruedas tirados por una pareja de bueyes.

Con el aumento de la demanda de ladrillos y la incorporación de las primeras máquinas extrusoras, la producción se multiplicó, y se inició su distribución en un radio cada vez mayor. Desaparecieron aquellos centros que no pudieron adaptarse a esta primera revolución tecnológica.

En la década de los 70, coincidiendo con una fuerte crisis mundial (que provocó una gran emigración en Galicia), la construcción en general se estancó. Los estocajes crecieron y sólo aquellas telleiras que apostaron por un gran salto tecnológico y tenían una ubicación favorable respecto a las vías de distribución evitaron su cierre.

2.2. Las brañas de Sada

Brañas y Gándaras son dos topónimos con frecuencia asociados a la existencia de producción cerámica. Denominan terrenos bajos, junto a ríos, fácilmente anegables por las lluvias y crecidas del invierno. Solían explotarse como pastos de verano para el ganado.



Una de las lagunas de las Brañas.

Sada es un ayuntamiento costero, próximo a la ciudad de La Coruña. Toda la comarca es rica en depósitos arcillosos, fruto de la sedimentación a través de los siglos de las partículas que viajaron a las zonas bajas en las corrientes de agua en su camino hacia el mar. En concreto en Sada se formó una laguna costera al cerrarse el frente al mar mediante una barrera de arena, hoy pleno centro de la localidad. Esa laguna se colmató y evolucionó a terreno firme: las brañas. Cuando el hombre comienza la explotación de estos depósitos excava pozos, que cada invierno se llenan de agua, auténticas lagunas artificiales naturalizadas, que hoy en día forman las llamadas “*Lagoas de las Brañas de Sada*”. La población ha crecido rodeando ese humedal, que encierra un gran valor ecológico y etnográfico, pero desgraciadamente de espaldas a él. A menos de un kilómetro, alejándonos de la costa, se encuentra el complejo de O Castro de Sargadelos.

2.3. La extracción de la arcilla

Los pozos de donde se extrae el barro se conocen como *barreiros* ó *barreiras*. En Sada los primeros 30 cms del terreno eran de barro con “*berbas*” (hierbas), rechazado para la producción y utilizado para relleno de otros barreiros agotados. Generalmente, los siguientes dos metros excavados eran los más utilizados, recorridos por una veta intermedia de aproximadamente 50 cm (variable por zonas) de una calidad superior, más plástica. Ráramente aparecían pequeñas vetas blancas. Algunos barreiros superaron los 5 metros de profundidad. Esta venía determinada por la aparición de la “*casca*”, extracto rico en conchas marinas, testimonio de tiempos en que el mar entraba libremente y la barrera de arena aún no se había cerrado. Sobre ese sustrato

marino se depositaron las finas partículas de arcilla, los limos, aportados por los ríos. Un *oleiro* precisa una arcilla lo más pura posible y libre de arenas; para hacer *tellas*, no era precisa esa calidad, y para ladrillos mucho menos, siendo utilizadas arcillas más bastas. Pero ninguno de los tres casos puede admitir los “*caliches*”, restos de carbonato cálcico, como los presentes en las conchas, que arruinarían el trabajo con grietas y desconchamientos. Las dos calidades de arcilla se mezclaban en diferentes proporciones según su destino: la pasta para tejas debía ser más plástica, para facilitar su acabado y disminuir su porosidad. El amasado de las arcillas con la cantidad de agua adecuada era una labor ardua, para la que se precisaba la ayuda de una bestia, tradicionalmente un caballo.

Para explotar un barreiro, se comenzaba por abrir en verano un pozo con un diámetro pequeño (varios metros) en un prado próximo a un regato. Una rampa permitía acceder al fondo a una carreta de volquete tirada por un caballo para carretear la carga a la telleira, haciendo acopio de arcilla para todo el año. Al terminar, en el fondo junto a una pared lateral, se excavaba un nuevo agujero de menos de 1 m de diámetro y hasta 5 de profundidad. Con las lluvias y crecidas, el pozo se anegaba. Al verano siguiente debía vaciarse para seguir ampliando su diámetro. Las aguas se vertían al regato. El agujero de los 5 metros servía para recoger las últimas aguas, evitar el agua de las filtraciones y acumular el agua de posibles aguaceros. Con la aparición de los camiones, se pudo hacer



Vista aérea de las Brañas de Sada. Lagunas “compartimentadas”

funcionar motobombas que achicaban el agua conectadas a su motor, y posteriormente, se hicieron tendidos eléctricos provisionales para el mismo fin. Cada año el barreiro se hacía mayor, hasta llegar a unos 5.000 m² de media, con alguno que superó los 10.000 m².

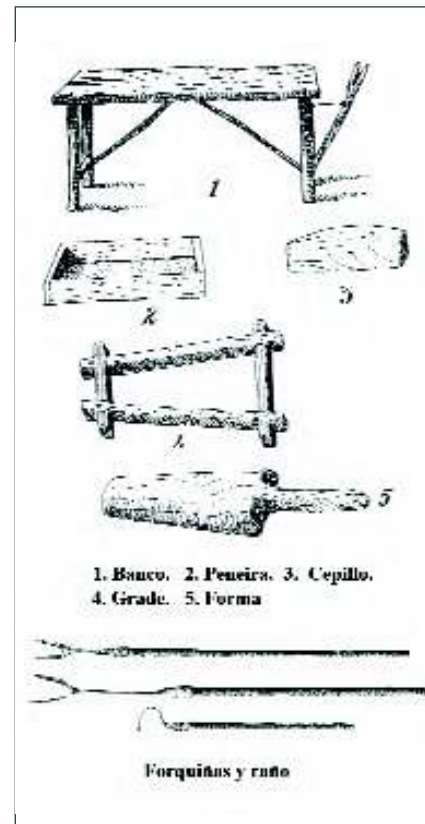
Entre dos pozos contiguos se respetaban unas franjas de terreno, que servían de paso a la carreta o el camión, llamados “machóns”, verdaderos diques que contenían las aguas embalsadas. Una telleira tenía varios barreiros, y no los explotaba simultáneamente todos. Había barreiros anegados que no se vaciaban en varios años, bien por rotación con otros o por estar agotados y no haber barro con “herbas” suficiente para rellenarlos. El característico minifundismo gallego se refleja en que cada parcela tenía su dueño, y explotaba su barreiro en ella, dando lugar a un ecosistema único, de lagunas compartimentadas intercomunicadas, con aportaciones de agua dulce y hasta no hace mucho con aportaciones salobres. Ese vaciado periódico de lagunas alternadas, provocaba una regeneración sostenible, ya que la flora y fauna asociadas se asentaban en las que permanecían con agua, evitándose la eutrofización a la que hoy están condenadas. Además aportaban una riqueza complementaria a sus dueños: patos, anguilas y peces proliferaban en ellas, cazados y pescados para autoconsumo.

En la actualidad, con muchos machóns derribados, y tomados por la maleza, todavía se reconoce la compartimentación de las lagunas vistas desde el aire. A día de hoy este humedal tiene garantizada su pervivencia a la espera de concretarse bajo qué figura de protección ambiental concreta. No así los tesoros de arqueología industrial que atesora.

2.4. Elaboración manual de tejas y ladrillos

2.4.1. Las primitivas tejas en Oriente se hacían posando una plancha de barro sobre un muslo, hasta la rodilla. De ahí su característica forma trapezoidal. Heredera de esta tradición, la conocida como teja curva o árabe fue la más abundante en Galicia.

En su elaboración se emplea el “banco” mesa de madera, de superficie inclinada o no según las zonas. Sobre el se sitúa la



Herramientas del telleiro.

“grade”, marco trapezoidal de madera o metal. Se espolvorea barro seco muy triturado en el interior con la “peneira” (cedazo o arel elemental), para evitar que la pasta arcillosa se pegue al banco. Se rellena la grade de barro y se alisa eliminando el sobrante con un listón de madera adecuado llamado “cepillo”. Se espolvorea también la “forma”, de madera, molde semitroncocónico con mango. Sobre ella se posa la grade rellena, haciendo que se desprenda el barro que se adapta a la forma. Por el mango, se traslada el conjunto al “aira”, espacio abierto al sol, donde poniéndolo inclinado se dejará resbalar la teja hasta liberar la forma, quedando la teja secando ya con su forma característica (Lorenzo 2002). Una vez seca una gran partida, se *enforman* o *encañan* (estiban) en el horno y se cuecen.

2.4.2. Los ladrillos manuales macizos se hacían presionando barro dentro de un molde reticular previamente espolvoreado de barro seco. Se alisaba y eliminaba el sobrante con un listón y se levantaba la retícula, dejando los ladrillos frescos en el suelo secando.

En el caso de ladrillo manual hueco, el molde solía ser de madera, con unos agujeros en los laterales de las cabeceras. Un conjunto de cilindros de madera con un mango común se introducía atravesando de lado a lado la masa con que se llenaba el molde. Tras retirar estos cilindros del interior gracias al mango, podía liberarse el molde quedando el ladrillo a secar.

2.5. Producción industrial de tejas y ladrillos

Existen referencias a la existencia de telleiras en Sada desde principios del siglo XX, pero probablemente con anterioridad ya se explotaba

este recurso. Eugenio Carré cita “4 *telleiras y una alfarería*” alrededor de 1920. Además de en las Brañas, había numerosas *telleiras* en la comarca: En el Alto de Carnoedo, en O Seixal, Espírito Santo, Cambre, Pravio, Mera, Santa Cruz...

Durante la época de su mayor apogeo, convivieron cerca de 17 *telleiras*, de distintos tamaños. Brandariz, Temprano, Castro, Fajardo, Vázquez Freire,..., son algunos de los apellidos ligados a esta actividad.

En 1918, se instó desde el ayuntamiento al relleno de las charcas, consideradas por entonces “focos insalubres”. A pesar de esta mentalidad, las *telleiras* de Sada sobrevivieron, tuvieron su esplendor y languidecieron hasta que en los 70 cesó su actividad la última. Al principio hacían una producción manual escasa. Pero esta se multiplicó al introducir maquinaria. El amasado mejoró con los laminadores de rodillos. La pasta acondicionada se dirige con cintas transportadoras al alimentador de la extrusora-galletera (con o sin vacío), que expulsa a través de los moldes de su boquilla, una o más hileras continuas de ladrillos. Una cortadora manual o

automática las secciona obteniendo el tamaño elegido y los operarios colocan la producción sobre una *carretilla* que cuando está llena se traslada al *aira* para su secado.

Las tejas se extrusionaban en una sola hilera de sección semicircular. Un operario alimentaba continuamente la extrusora. Un segundo operario, cortaba las porciones de longitud adecuada, y otros dos, diestro y zurdo, se encargaban de introducir la *forma* de madera por delante alternativamente. La forma con el semiciclo insertado se posaba por el mango sobre un alambre tensado en horizontal y se desplazaba hacia atrás sobre el, de manera que se cortaba el barro sobrante. La teja se colocaba en el estante de estiba de madera que estaba en la *carretilla*, liberando la *forma* para un nuevo uso. Dos tejas llenaban el estante y otros operarios superponían los estantes hasta llenar la *carretilla*, momento en que era reemplazada por otra mientras se llevaba el material a la zona de secado, siempre a cubierto bajo un galpón. Todo ello exigía una gran coordinación y control de la velocidad de extrusión. Los estantes superpuestos llegaban casi al techo,

a todo lo largo del frente, favoreciendo el paso del aire. Cuando el secado endurecía el material, se liberaban los estantes para nuevos usos, acumulando el material hasta su completo secado y posterior cocción.

En verano, los ladrillos se secaban al sol en las “*muelas*”. Una hilera de ladrillos cocidos de hasta 50 metros servía de base a la muela, aislándola de la humedad del suelo. Cinco hileras de ladrillos secando se colocaban sobre esta base, transversalmente, de manera que el aire circulaba atravesando los huecos. Dos varales de madera recorrían longitudinalmente la cima de la muela, que servían de apoyo a las tejas cocidas que la coronaban, protegiendo la producción del rocío y de lluvias inesperadas. Entre dos muelas paralelas se dejaba un pasillo de anchura suficiente para que pudieran cruzarse dos *carretillas*. Cuando alguna noche amenazaba la helada, se encendían hogueras en los pasillos, para evitar que se helaran los frontales de los ladrillos, lo que hacía peligrar toda la producción. Se velaba hasta el amanecer, hasta que la temperatura subía. En invierno la producción secaba a cubierto bajo alpendres, en estanterías y bancos de secado.



Cuadro propiedad de Cerámica Rioboo, que representa las labores realizadas en una fábrica de ladrillos al introducir la primera extrusora-galletera



Horno tipo botella, en medio de las brañas.



Dos hornos y restos de construcciones, rodeados de maleza.

2.6. Los hornos

Bien seca, la producción iba al *forno* (horno). Inicialmente, eran “hornos botella”, que son los que caracterizan las telleiras de Sada. Son una construcción cilíndrica de ladrillo, reforzada con cinturones de hierro. Remata en una cúpula que a su vez remata en otro cilindro que hace de chimenea. En la parte inferior está el *fogar* (hogar), donde se quemaba madera, cascajo de pino o serrín, introducidos por la *boca do fogar* y distribuidos uniformemente con la ayuda de un largo varal metálico rematado en una placa transversal. Sobre el *fogar*, y soportado por arcos, está el *solado*, plataforma perforada para permitir que el calor ascienda. A él se accede por la *porta* (puerta) abierta exteriormente y accesible por escaleras. Sobre el solado se coloca-

ban tanto los ladrillos como las tejas de pie, superponiéndose en filas y procurando dejar canales ascendentes para que el calor circulara. Se llenaba de abajo a arriba, y del fondo hacia la puerta. Las últimas piezas se colocaban desde el exterior. Finalmente se sellaba la puerta con ladrillos y barro, cerrando el cilindro al exterior.

La cocción comenzaba con *pouco lume*, poco calor, para favorecer el secado definitivo de las piezas. Una de las propiedades de la arcilla es la higroscopicidad, que hace que iguale su humedad interna con la externa. En Galicia, con una humedad ambiente tal alta, el secado final en el horno es fundamental. A medida que se calentaba la *formada* (hornada), se admitía un fuego cada vez más fuerte. La cocción remataba tras mu-

chas horas o días, según la capacidad y cantidad de material en el interior. El punto final lo determinaba el *forneiro* (hornero) veía las piezas al rojo vivo a través de la mirilla en la parte alta del horno. Se procuraba que el final coincidiese ya anochecido, porque la oscuridad facilitaba el valorar la tonalidad del color.

Ante una producción creciente, se hicieron nuevos hornos de mayor capacidad. Finalmente se hicieron hornos semicontinuos, túneles paralelos que cocían en días alternos, aprovechando el calor de la hornada en uno para un precalentamiento del otro. Llegaron a cocer 3 días por semana en cada horno y, en épocas de apogeo, el stock se limitaba a la producción de tres días. El material se distribuía desde Ferrol hasta Coruña.

2.7. Conclusiones

Las telleiras de Sada fueron auténticos centros fabriles autosuficientes, contando con serrería e forja para elaborar los complementos que precisaban. También fueron “centros de investigación e innovación”, desarrollando prototipos y modelos originales de productos que llegaron en algún caso al mercado, con mayor o menor fortuna. Un ejemplo fue un tipo de ladrillo con abundantes agujeros pero de tamaño muy reducido, diseñado para construir horreos, típica construcción gallega donde se secan ventilados los productos agrícolas. Se pensó para favorecer la aireación y evitar la entrada de roedores.

Se llegó a contar con 14 empleados (hombres y mujeres) en una sola telleira. Ocasionalmente los marineros, en días de mala mar, hacían medias jornadas, para poder ganar un jornal. Muchas familias vivieron de estas telleiras, referente importante en la economía local. Pero la fama de trabajo duro y “sucio” también se marcó en la memoria.

De la mayoría sólo quedan vestigios enterrados en la maleza, o se han derribado para construir en sus terrenos, pero la familia Brandariz mantiene en pie y bien conservados los hornos y galpones de su telleira, el viejo camión y la carreta de volquete, los útiles y máquinas, así como despejados y transitables los *machóns* de “sus” lagunas. Ojalá algún día estas joyas de la arqueología industrial puedan contar a las futuras generaciones como era este oficio, hacer justicia al trabajo de sus gentes, y transmitir toda la sabiduría que encierran.



Línea de extrusión entre la maleza. Detalle de la boquilla con el último barro extrusionado.

BIBLIOGRAFÍA

ADARO RUIZ, Luis (2003), *Jovellanos y la minería en Asturias*. Gijón, Fundación Foro Jovellanos y UEE.

BLANCO DEL DAGO, Maximino (2001), *Las cerámicas en el museo Basilio Sobrecueva*. Oviedo, Concejalía de cultura del Ayuntamiento de Oviedo.

CARRETERO SUAREZ, Helena (2009), *Las relaciones entre Asturias y las Islas Británicas a finales del Antiguo Régimen*, en España y las Islas Británicas en el “largo” s. XVIII, de la Sociedad Española del Siglo XVIII. Barcelona.

CEÁN BERMUDEZ, Juan Agustín (1814), *Memorias para la vida del Excmo. Señor D. Gaspar Melchor de Jovellanos*. Madrid, Fuentesnebro.

CRABIFFOSSE CUESTA, Francisco (2000), *El Palacio de Regla I y II*. Ed. La Nueva España.

FEITO, José Manuel, (1977), *La artesanía popular asturiana*. Salinas, Ayalga D.L.

GARCÍA MARTÍN, Ainara (2008), *La “Casona de Nanclares”, buella del Oviedo preindustrial*. En Liño, Revista Anual de Historia del Arte, nº 14. Oviedo, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Oviedo.

JOVELLANOS, Gaspar Melchor de (1992), *Diario: antología/Gaspar Melchor de Jovellanos*. Barcelona, ed. Planeta.

LORENZO FERNÁNDEZ, Xaquín (2002), *Os Oficios*. A Coruña, Ed. Galaxia.

MEIJIDE PARDO, Antonio (2004), *La fabricación de loza fina en la parroquia de Dorneda (1799-1812)*. Oleiros, Editorial Trifolium.

RODRÍGUEZ ARES, Ramón (1998), *Historias de Sada*. Sada, Edición del propio autor.

NOTAS

1 Aparece por vez primera en el nº 22 de la Revista del Instituto José Cornide de Estudios Coruñeses.

XIV CONGRESO DE CERAMOLOGÍA. SEGUNDA COMUNICACIÓN

**A ROTA ATLÂNTICA DO MEL BÉTICO E OS CONTEXTOS DE AUTARCIA:
VASA MELLARIA E COLMEIAS EM CERÂMICA**

Rui Manuel Lopes Sousa Morais

Rui Manuel Lopes Sousa Morais
rmorais@uaum.uminho.pt

A história do mel está intimamente relacionada com o percurso da humanidade, não só sob o ponto de vista alimentar mas também sob o ponto de vista económico, religioso e medicinal, pelo menos desde o período neolítico¹. Era a substância edulcorante mais utilizada, apesar de existirem outros tipos de açúcares, tais como os xaropes de tâmaras, de uvas e de figos, para além de extractos de algumas plantas. A própria cana-de-açúcar, originária da Índia, à qual se refere Estrabão (15,1,20) e Diodoro Sículo (19,94,10), era provavelmente já conhecida na antiguidade a partir do século III ou II a. C., mas apenas utilizada para fins medicinais, como recorda Plínio (12,16-17,32); apenas no século VIII, com a chegada dos Árabes à Península Ibérica, se difunde o seu uso no mediterrâneo como edulcorante².

1. O MEL TRANSPORTADO EM ÂNFORAS

O mel, nas suas diferentes qualidades e usos, era um bem comercializado a par de outros importantes produtos alimentares³. Nas fontes clássicas, em particular nos tratadistas romanos⁴, a recolha do mel era indicada com o nome de “messe” ou de “vindima”, o que sugere que poderia ser mais lucrativo possuir um colmeio do que uma vinha⁵. Alguns testemunhos históricos referem-se à exploração e aos lucros obtidos com a produção e venda do mel, como no caso dos irmãos de Faléria (Etrúria), que chegam a vender mel com um ganho de 100.000 sestércios ao ano, ou do conhecido velho senador de Tarento, citado por Cícero (*De Senet.*, 5.6), enriquecidos com a indústria da apicultura (*apud* Fernández Uriel, 1988, 190-191; 1994-95, 957). No mundo ro-

mano, além de algumas notícias esporádicas que referem os preços do mel e os ganhos obtidos com a sua venda, a principal fonte de referência para compreender o valor económico deste produto continua a ser o Édito dos Preços de Diocleciano (301), que tenta regular os custos com base na distinção genérica entre mel de primeira (*mel optimum*) e de segunda (*mel secundinum*) qualidade⁶.

O mel era um dos géneros alimentares mais procurados no mercado e motivo de um comércio lucrativo (Vázquez Hoys, 1991, 75). Em zonas rurais e na periferia de povoados e de cidades existiam vários *mellaria* sob a responsabilidade de colmeiros ou *mellarius*. Estes eram os proprietários das terras e tinham ao seu serviço *apiarius*, escravos especializados na colheita e no tratamento do mel.

A existência de mercados locais destinados à venda de mel está documentada para os finais do período republicano e inícios do período

imperial, como se comprova por duas inscrições funerárias que referem libertos que exerciam em Roma a profissão de *mellarii*. Fora da área urbana é possível que o mel fosse vendido nos mercados (*nundinae*) que ocorriam periodicamente nas proximidades das comunidades rurais (Bortolin, 2008, 118). Estes mercados estavam em estreita relação com os cultivos agrícolas provavelmente dispostos em função da perecibilidade dos produtos, do seu peso, das vias de comunicação e dos custos de transporte (Foraboschi, 1990, 820).

A ausência ou a reduzida produção de mel numa determinada área geográfica exigia, inevitavelmente, a sua importação (figura 1). Um conhecido caso no mundo romano, a que voltaremos mais adiante, é mencionado por Estrabão (III, 2, 6), a propósito da exportação de mel bético, e por Plínio (N. H., XI, 8, 18), quando este se refere à grande variedade de mel produzido nesta província. Estes dois passos são extremamente valiosos na medida em que nos permite inferir

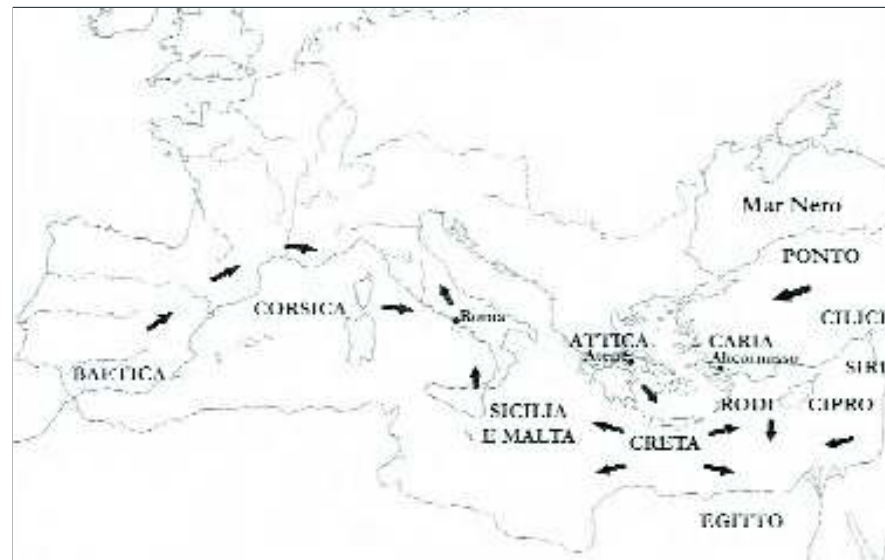


Figura 1. Mapa de circulação do mel na área mediterrânica no Alto-Império (Bartolin, 2008).

a importância do mel a par de outros produtos transportados em ânforas, tais como o vinho, o azeite e os preparados piscícolas.

Na recente obra de Raffaella Bortolin, intitulada *Archeologia del Miele* (2008), a autora realça a comercialização deste produto a média e longa distância. Aí são apresentados variadíssimos casos, a maior parte dos quais directamente relacionados com o transporte deste produto em ânforas⁷. Os primeiros testemunhos de contentores para o transporte do mel datam da Idade do Bronze, como comprovam frescos egípcios da XV dinastia (meados do II milénio a. C.) e algumas tabuinhas de Linear B micénicas (2ª metade do II milénio). Outros tipos de contentores usados no transporte do mel são referidos em papiros da época ptolemaica (Bortolin, 2008, 119-122). Os contentores recuperados pela arqueologia são de época romana e bizantina. A sua identificação é possível graças às inscrições (grafitos e *tituli picti*), na sua maioria presentes em formas de ânforas usadas para o transporte de

vinho. Em Port-la-Nautique (Narbona), foi encontrada uma ânfora do tipo “cretense 3” (figuras 2a, 2b), datada de Augusto a inícios do século III, com a seguinte inscrição: “*Mel(lis)flos*”, alusiva a um mel de excelente qualidade (Liou, 1993). Outros testemunhos com dados epigráficos relativos ao mel estão presentes em ânforas recuperadas em Pompeia. A maior parte corresponde a ânforas vinárias produzidas em Creta do tipo AC1, AC2 e AC3; exceptua-se uma ânfora piscícola hispânica do tipo Dressel 12, datada de meados do século I a. C. e da centúria seguinte. Neste caso, é difícil pensar-se que se trata de uma simples reutilização, dado que o conteúdo preferencial destas ânforas era piscícola. Segundo Raffaella Bortolin (2008, 125), a referência ao mel no plural aí presente pode significar uma espécie de composto meloso ou a mistura de vários tipos de mel. Ainda em Pompeia foi recuperada, na chamada “Casa de Menandro”, uma pequena ânfora de corpo globular (com cerca de 37 cm de altura), com a indicação pintada: “... *mellis desp(umati)*”, um mel de

grande qualidade provavelmente usado em preparações medicinais (figuras 3a, 3b). São ainda conhecidas muitas outras inscrições relativas ao mel mas em fragmentos de ânforas de difícil determinação tipológica. Nestes casos são referidos os valores ponderais relativos à quantidade de mel que as ânforas continham. É o caso de fragmentos recuperados em Pompeia, na Sicília, na África Proconsular e em Magdalensberg e Vindonissa (Suíça). Estes exemplos são suficientes para confirmar que o mel era comercializado não só em contextos do



Figuras 2a, 2b. Ânfora cretense 3 recolhida em Narbona com *titulus pictus* que indica mel de primeira qualidade (Bartolin, 2008).



Figuras 3a, 3b. Anforeta com *titulus pictus* recolhida em Pompeia que indica mel despumatum (Bartolin, 2008).

mediterrâneo mas também nas províncias setentrionais do império. No período tardo-romano e bizantino são também conhecidas ânforas com inscrições pintadas alusivas ao mel. É o caso de um fragmento recuperado na Ágora de Atenas, datado do século IV, e de uma ânfora bizantina recolhida em Classe, no Norte de Itália, datada do século VI (Bortolin, 2008, 124-128).

2. UM CASO SINGULAR: O COMÉRCIO DE MEL BÉTICO

Como vimos, são significativos os casos em que se documenta a exportação de mel em ânforas. Se atentarmos ao mapa alusivo às principais áreas de produção do mel no mundo antigo constatamos uma especial concentração nas seguintes áreas: Egipto, Grécia e Egeu, Ásia Menor e Mediterrâneo Oriental, Norte de África, Península Itálica e Ilhas Tirrénicas, Sicília e Malta, Sul de Espanha, *Germania* e Norico (figura 4). Destas áreas produtoras interessa-nos em particular a área correspondente à *Baetica* romana. Como referimos, Estrabão (III, 2, 6), citando Posidónio, diz-nos: “Da Turdetânia exporta-se trigo, muito vinho e azeite, não somente em quantidade, mas ainda em qualidade; e ainda cera, mel, peixe, muita quermes e vermelhão nada inferior ao da terra de Sínope”⁸. Deste passo conclui-se que o mel hispânico, não só de boa qualidade, era um dos produtos exportados da Bética para a cidade de Roma, em conjunto com outros produtos, no final do período tardo-republicano. Segundo Genaro Chic García, num artigo intitulado “La miel y las bestias” (1997, 153-166), aquela província era excedentária em mel e este era obtido recorrendo-se a uma apicultura transumante praticada por meio de mulas segundo um sistema ainda

hoje em uso nalgumas regiões de Espanha, como na província de Guadalajara. Trata-se de uma prática já referida por Plínio (N. H., XXI, 74-75) para a Hispânia: “*In Hispania mules provebunt simile de causa. Tamtumque pabulum refret ut mella quoque venenate fiant*”.

Algumas fichas monetiformes⁹ em estanho com a ilustração de mulas, são representativas deste sistema de transporte e testemunho da existência de profissionais que se dedicavam ao transporte do mel, profissão conhecida no mundo romano. Era normal encontrar à porta das cidades grupos de pessoas que tinham como profissão o aluguer de burros (*asinarii*) ou de mulas (*muliones*). Estas pessoas faziam parte dos *collegia iumentarium*, uma espécie de grémio associativo documentado em variadas inscrições. Segundo Chic García (1997, 160), devemos supor que a exportação de mel se fazia em recipientes cerâmicos, como ocorria com a

pez, o vinho ou o azeite, pois era pouco rentável utilizar o odre num meio de transporte que não o requeria. A importância da Bética como região produtora está também documentada pela epigrafia. Conhecida é a inscrição encontrada nas proximidades de Córdova, gravada numa tábuca de bronze, onde se refere que um tal C. Valerius Capito tomou posse de um terreno para o utilizar como zona de cultivo do mel: “*Alvari lucum occupavit*” (C.I.L. II 2242).

A referência à Bética como uma província que exportava mel nos finais do período tardo-republicano e inícios do período imperial e os conhecidos casos de ânforas vinárias usadas para o transporte de mel colocam algumas questões interessantes.

Conhecida é a forte relação comercial da província da Bética com toda a região atlântica em época romana, utilizando-se uma



Figura 4. Mapa com os principais lugares de produção de mel no mundo antigo (Bortolin, 2008).

rota marítima situada num dos circuitos naturais de navegação desde a Idade do Bronze (Morais, 2007a, 99-132). Neste contexto, é possível pensar-se que partes dos excedentários de mel fossem exportadas para esta região, em particular para o Noroeste. Uma das possibilidades é que este produto fosse comercializado em ânforas. Sobre este tema voltaremos mais adiante.

Mas para além da importância comercial do mel – como vimos, para ser utilizado em variadíssimos fins – sabemos que este produto entrava também na preparação de vinhos doces, tão apreciados no período de Agosto, e como complemento de outras bebidas, tais como o *mulsum*, o mosto, o hidromel (de que se fazia grande consumo). Plínio (N. H., XXV 84-85), a propósito da utilização do mel na Hispânia, refere a excelente qualidade de uma bebida feita com cem ervas e vinho melado frequentemente consumida em banquetes e celebrações. Além das fontes escritas, os vestígios arqueológicos também testemunham o consumo deste tipo de bebidas. É, por exemplo, o caso de alguns recipientes cerâmicos encontrados em *tabernae* de Pompeia, usadas para conter este tipo de bebida (Fernández Uriel, 1994-95, 964, nota 21).

Deve ainda pensar-se numa outra situação complementar: para substituir o uso do mel nos locais onde este rareasse, poderia ainda recorrer-se a outros produtos açucarados como o *defrutum*, um líquido doce obtido pela cozedura do mosto (Beltrán Lloris, 2000, 325-326, notas 29-31). Os romanos conheciam bem as técnicas relacionadas com a cozedura deste produto. Esta técnica – que em português se designa por arroamento – já era aliás conhecida dos egípcios: consistia na concentração do mosto mediante a cozedura a fogo directo com vista a conseguir a evaporação de 1/3 a 1/2 da água

e, deste modo, aumentar a concentração de álcool permitindo uma melhor conservação. O produto daí obtido podia ser utilizado como correctivo para aumentar o teor sacarina de mostos fracos, favorecer a conservação de vinhos débeis e ocultar sabores desagradáveis. Segundo Columela (XII, 19-20), esta técnica da cozedura do vinho, da qual resultavam o *defrutum* e a *sapa*, era obtida fazendo cozer o mosto em contentores de chumbo colocados acima do fogo, mas não em contacto directo com a chama; tal produto, destinado a múltiplos usos, seria sobretudo utilizado para os vinhos débeis, mais doces e menos agressivos. No mundo romano é provável que, a diferentes graus de redução, correspondessem, também, denominações diferentes; o arrobe utilizava-se, assim, para lotear colheitas com pouca gra-

duação, tornando o vinho mais forte e doce, como referimos, muito em voga no período de Agosto¹⁰. Graças aos *tituli picti* conhecidos sabemos que o *defrutum* era preferencialmente comercializado nas ânforas Haltern 70, uma ânfora bética fabricada em vários centros produtores do Vale do Guadalquivir. Da análise do mapa de cálculo de densidades das ânforas Haltern 70 no Império romano (programa IDRISI 4.1¹¹) – recentemente apresentado num estudo conjunto com César Carreras Monfort (Morais e Carreras Monfort, 2003, 111) –, constata-se uma forte concentração destas ânforas na faixa atlântica, em particular no Noroeste peninsular (figura 5). Naquele estudo, sugerimos ter existido uma grande coerência entre aquelas densidades e as boas comunicações marítimas e fluviais, seguindo os iti-

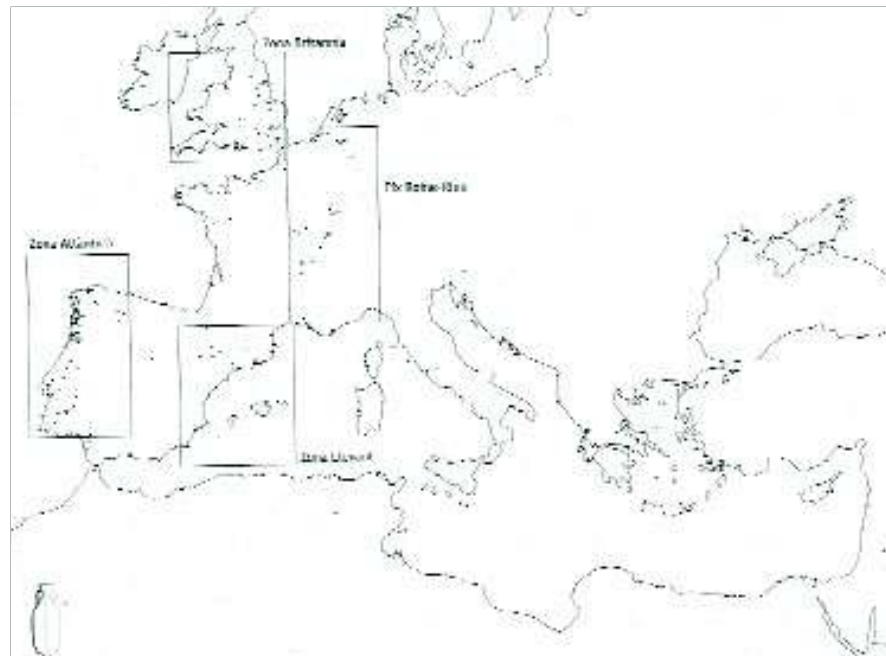


Figura 5. Mapa de distribuição dos achados das ânforas Haltern 70 (Morais e Carreras, 2004).

nerários que se dirigiam às explorações auríferas do Noroeste e os acantonamentos militares, e, como tal, preferencialmente destinadas ao abastecimento dos exércitos nas primeiras décadas do período imperial (Morais e Carreras Monfort, 2003, 93-112). Deveremos também pensar no pressuposto de um sistema de abastecimento direccionado e a baixo custo na comercialização das ânforas Haltern 70, de acordo com o princípio da maximização de uma economia de mercado (Dicken e Lloyd, 1990, 181-184, apud. Carreras Monfort, 1999, 94), apenas comparável ao sistema anonário das ânforas Dressel 20 (Morais, 2007b, 137).

Um outro aspecto que convém agora salientar, relativamente à hegemonia das ânforas Haltern 70 no Noroeste Peninsular, prende-se com a possibilidade do mel bético ter sido exportado nestas ânforas, aproveitando os mesmos circuitos comerciais, à semelhança dos exemplos já referidos para outro tipo de ânforas vinárias.

Mais significativo ainda devia ter sido o caso da utilização do mel como sucedâneo de outros produtos, como no caso de vinhos adocicados. Na verdade, o uso do mel para adocicar vinhos é muito anterior ao período romano. Em tabuinhas minoico-micénicas recolhidas em palácios cretenses, escritas em linear B (1400-1200 a. C.), o mel vem referido para tais fins. A vantagem dos vinhos adocicados residia no facto de este não perder tão facilmente as suas qualidades organoléticas.

Forte é também a possibilidade da substituição do mel por outros produtos, como o já referido caso do *defrutum*¹². Esta última possibilidade é, como referimos, em parte concordante com o facto da grande maioria dos *tituli picti* identificados em ânforas Haltern 70

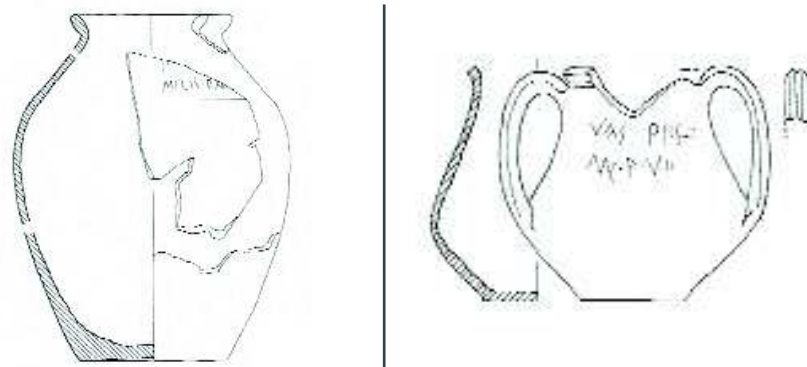
indicarem este produto (Antonio Aguilera, 2004, 57-69). Para o tema em análise são muito interessantes dois *tituli picti* encontrados em Mainz-Weisenau (Antonio Aguilera, 2004^a, 66-67). Um (nº 33) com a referência a OL(ivae) / AL(bae) / DULCI, alusivo ao transporte de azeitonas verdes conservadas num produto edulcorante, possivelmente o próprio mel. O outro *titulus* (nº 41) apenas refere [- EX / CEL(lens) · DU[L]CI], um qualquer produto novamente conservado numa substância edulcorante. A este propósito refira-se ainda as análises efectuadas a resinas e conteúdos de alguns exemplares recolhidos no naufrágio Culip VIII, que transportava ânforas Haltern 70. Estas análises permitiram revelar a presença de cera que poderá estar associada a um conteúdo resinoso ou ao resultado da adição de mel a um determinado tipo de vinho (Juan-Treserras e Carlos Matamala, 2004, 165-166).

As hipóteses aqui levantadas são sugestivas de duas situações diferentes mas complementares. Referimo-nos à exportação do mel bético (e seus sucedâneos, como o vinho adocicado) e/ou à sua substituição

por outros produtos edulcorantes com a mesma origem, como o *defrutum* e a *sapa*. A importação destes produtos, no contexto atlântico e em particular no Noroeste Peninsular, era essencial para a dieta alimentar das populações e fundamental no abastecimento dos exércitos, como parte do *cibus castrensis*, nas primeiras décadas do período imperial.

3. VASA MELLARIA

Para além do comércio do mel em ânforas e outros contentores de transporte a média e longa distância, este produto era também conservado e comercializado a nível local ou regional em *instrumenta domestica*, a maior parte dos quais em contentores multifuncionais e de reutilização secundária sem características específicas que os distingam quanto à sua funcionalidade. Estes recipientes podem, todavia, ser identificados com base em análises gascromotograficas-espectrográficas de massa, que podem fornecer importantes informações sobre os elementos orgânicos ainda conservados na porosidade das paredes dos vasos. A grande diversidade de recipientes referidos nas



Figuras 6a, 6b. *Ollae* dos séculos I-II de proveniência itálica (Arcole e Summa Lombardo) com indicação do mel e/ou vinho melado (Bartolin, 2008).

fontes (em particular em papiros da época helenística) poderá, em parte, ficar a dever-se às diferentes qualidades do mel e ao seu uso diversificado, de acordo com as necessidades do mercado. Além de algumas fontes literárias e das análises acima referidas, é possível identificar algumas peças cerâmicas usadas para o transporte e conservação do mel quando estas apresentam grafitos ou inscrições pintadas alusivas à qualidade ou quantidade do produto contido (figuras 6a, 6b). Um outro aspecto a ter em consideração na identificação destes recipientes é oferecido pela documentação iconográfica, especialmente para o período greco-romano¹³. Vários são os tipos conhecidos que correspondem a formas comuns: *ollae* de duas asas, *urceus* com ou sem asas, *lagoenae* com asas e *guttus*. Tal como sugere Columela (RR., XII, 4, 4), é igualmente possível que alguns contentores usados fossem de vidro, ideais para conter e conservar vários tipos de alimentos, entre os quais as conservas meladas, pois não alteravam as suas propriedades e permitem uma melhor conservação. Segundo sugere Raffaella Bortolin (2008, 113-115), as formas ideais em vidro seriam as *ollae*, em particular as formas Ising 62 e 67.

Mau grado a dificuldade em reconhecer os recipientes usados no transporte e conservação do mel, são conhecidas formas específicas, especialmente adaptadas para este



Figuras 7a, 7b, 7c. Paralelos etnográficos de potes meleiros em Portugal (Morais, 2006).

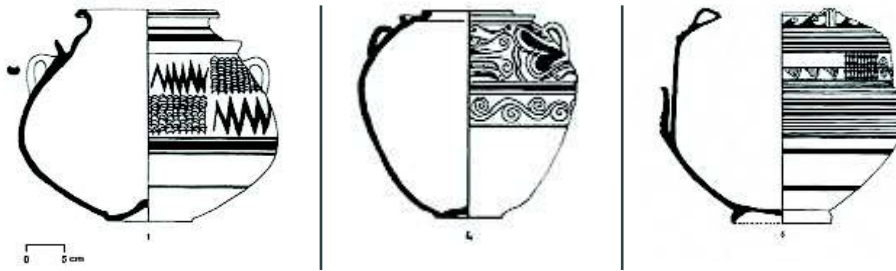
fim, que encontram paralelos em exemplares modernos ainda em uso na Península Ibérica. Como já fizemos salientar num artigo publicado na revista *Saguntum*, intitulado *Potes meleiros e colmeias em cerâmica: uma tradição milenar* (Morais, 2006a, 149-161), estes recipientes, maioritariamente potes, possuem em comum um característico ressalto muito saliente (mais raramente dois) em forma de aba ou “pestanda”, situada a cerca de um terço da parte superior do pote ou situada na proximidade da boca. De acordo com paralelos etnográficos esta característica formal parece directamentemente ditada por duas razões de ordem prática: criar um canal de água em torno da parte superior do bojo para impedir que insectos como as formigas cheguem ao produto e, por outro lado, evitar que este escorra ao longo das paredes¹⁴ (figuras 7a, 7b, 7c; figuras 8a, 8b, 8c, 8d).

Como referimos naquele estudo (Morais, 2006^a, 149-161), se atentarmos na dispersão geográfica dos recipientes com estas características em época antiga verificamos que estes estão presentes na bacia ocidental do mediterrâneo, com especial incidência na Península Ibérica. A avaliar pelos dados até à data conhecidos, tendo em conta a maior antiguidade dos exemplares recolhidos na Península e a existência de paralelos etnográficos ainda hoje documentados, talvez se deva admitir que se trata de uma tradição pe-

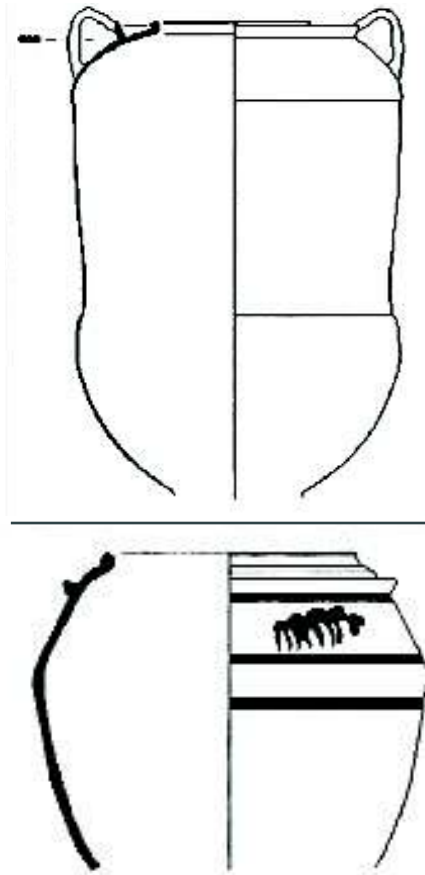
ninsular que tem vindo a ser reinventada ou que tem persistido ao longo dos tempos, como se da circularidade do tempo se tratasse¹⁵. De entre as produções mais antigas e com maior variedade de formas constam as designadas “cerâmicas ibéricas pintadas”, do Horizonte Ibérico Antigo ao Horizonte Ibérico Pleno, entre 600 a 200 a. C. (Pérez Ballester e Rodríguez Traver, 2004, 102). São produções bem caracterizadas e estudadas que possuem uma grande variedade de fabricos e centros de produção, a maior parte dos quais situados no Sudeste e Levante da Península¹⁶ (figuras 9a, 9b, 9c, 9d). No mesmo âmbito geográfico, a importância deste tipo de formas é-nos ainda sugerida por cerâmicas mais tardias, recolhidas na região de Ampúrias (figuras 10a, 10b), representadas por cerâmicas de uso comum datadas de 350 a 225 a. C. (Barberà, 1968, 97-150; García i Rosello, 1993, 186-189) e cerâmicas de engobe branco datadas dos finais do período tardo-republicano, entre 150 a 30 a. C. (Nolla et al, 1986, 189-195, forma 7, fig. 2).



Figuras 8a, 8b, 8c, 8d. Paralelos etnográficos de potes meleiros na Galiza (Morais, 2006).



Figuras 9a, 9b, 9c, 9d. Potes meleiros da época ibérica (Pérez Ballester e Rodríguez Traver, 2004).



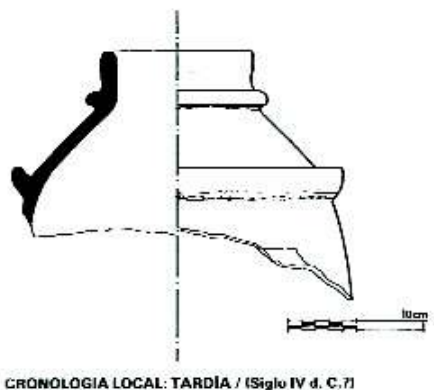
Figuras 10a, 10b. Potes meleiros da região de Ampúrias (García, 1993; Nolla et. al., 1986).

Se atentarmos na análise dos dados disponíveis e se fizermos um simples rastreio da bibliografia arqueológica espanhola constatamos que este tipo de formas não se confina à região Catalã. Na verdade, entre outros exemplos que certamente poderiam ser referidos, encontramos este tipo de recipientes no povoado de “La Coraja” (Aldeacentenera, Cáceres), datados da 2ª Idade do Ferro estremenha (Esteban Ortega, 1993, 57-71; 83-90; fig. 9), e no forno galego de San Martiño de Bueu (Pontevedra), datado de época romana (Díaz Alvarez e Vazquez Vazquez, 1988, 40-41, nº 13). Esta última peça é de especial interesse (figuras 11a, 11b), não só pelo facto de se tratar de uma forma proveniente de um forno de ânforas e datar de um período mais tardio, mas especialmente por estar associada a um local de produção de salgas de pescado, onde se identificou um conjunto de seis tanques de salga e parte das edificações anexas, armazéns e oficinas (Morais, 2005, 133-138; Figs. 32-33; 2006b, 295-312; 2007b, 401-415). Tal associação sugere o uso do mel na preparação das conservas de peixe, como no caso do *garum* da *muria* e do *halec*, certamente utilizado para adocicar estes produtos e igualmente contribuir para a sua conservação.

No actual território português as peças mais antigas foram encontradas nos povoados in-



dígenas do Sudoeste, designadamente em Cabeça de Vaiamonte, Monforte (Arnaud e Gamito, 1974-77; Fabião, 1998, 61-62) e Mesas do Castelinho, Almodôvar e no sítio fortificado do Castelo da Lousa, em Mourão (Évora). À medida que caminhamos para norte, estas formas aparecem em duas cidades romanas bem nossas conhecidas, *Conimbriga* e *Bracara Augusta*. De *Conimbriga* provém um exemplar em cerâmica comum cinzenta datada do século V e que se caracteriza por possuir, além do característico resalto muito saliente em forma de aba ou “pestaña”, um canal vertedoiro ou de trasfega junto à base (Alarcão, 1975, 34, fig. 3, nº 862). Esta última característica, apenas documentada neste exemplar, tem paralelos etnográficos (figuras 12a, 12b, 12c). É o caso de uma talha para provisão de mel ou azeite fabricada na olaria de Felgar (Torre de Moncorvo), já fora de uso em 1986, e actualmente em depósito no Museu de Olaria de



CRONOLOGIA LOCAL: TARDIA / (Século IV d. C.)



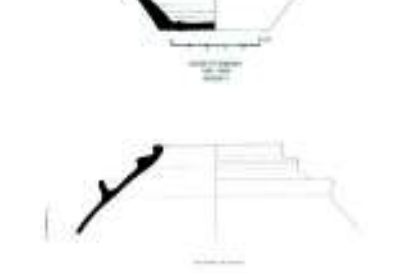
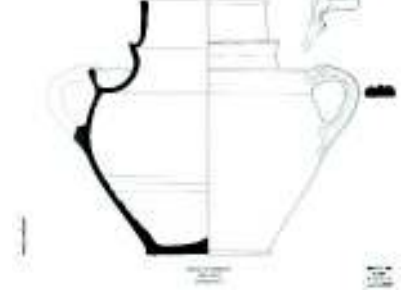
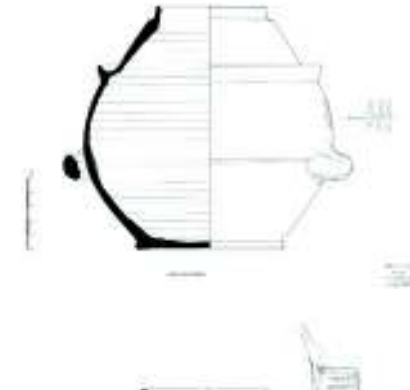
Figuras 11a, 11b. Pote melheiro do centro produtor de San Martiño de Bueu (Morais, 2006).

Barcelos (Macedo Freitas, 1988; Delgado, 1996-97, Est. III, nº b) e de uma “meleira” fabricada num centro oleiro ainda a laborar, situado em Gundivós (Concelho de Sober), na província de Lugo (Abellán Ruíz, 1995, 15; 46-47).

De especial interesse, pela sua quantidade e diversidade, são, no entanto, os potes melheiros documentados em Braga (figuras 13a, 13b, 13c, 13d). Trata-se de quatro potes fabricados em cerâmica de uso comum que possuem uma forte aguada ou engobe na parede externa, recolhidos em contexto de deposição numa cova aberta, na alterite, na “Zona das Carvalheiras” e associados a ma-

teriais datáveis da segunda metade do século I e dos finais do século III (Delgado, 1996-97, 149-165). Da época romana acrescenta-se ainda um fragmento de bordo e colo recolhido nas antigas escavações do povoado de Monte Castelo (Castro de Guifões), em Matosinhos, fabricado em cerâmica comum cinzenta de cronologia baixo-imperial (figura 14a).

Da Idade Média encontram-se igualmente potes melheiros com a característica moldura muito saliente em forma de aba ou ressalto (figuras 14b, 14c). Tal situação permite constatar que não se trata de um simples comportamento relíquia mas antes da ma-

Figuras 12a, 12b, 12c. Potes melheiros com canal vertedoiro de *Conimbriga* e das olarias de Felgar (Torre de Moncorvo) e Gundivós (Concelho de Sober, Lugo).Figuras 13a, 13b, 13c, 13d. Potes melheiros de *Bracara Augusta* (Delgado, 1996-97; Morais, 2006).

nutenção de uma tradição milenar adaptada às necessidades de conservação, transporte e armazenamento do mel. Estes potes foram recolhidos em Trás-os-Montes, no sítio arqueológico do Baldoeiro (Adeganha, Torre de Moncorvo), nas escavações na área da torre, junto com materiais datáveis do séc. XII e os inícios do séc. XIII (Rodrigues e Rebanda, 1992, 55). É ainda possível ver num pequeno fragmento de parede de um pote recolhido na casa n° 4 da Rua do Castelo em Palmela, datado do sécs. XIII/XIV a inícios do séc. XV, um fragmento de pote meleiro (Fernandes e Carvalho, 1992, 89, 92, 95, n° 46).

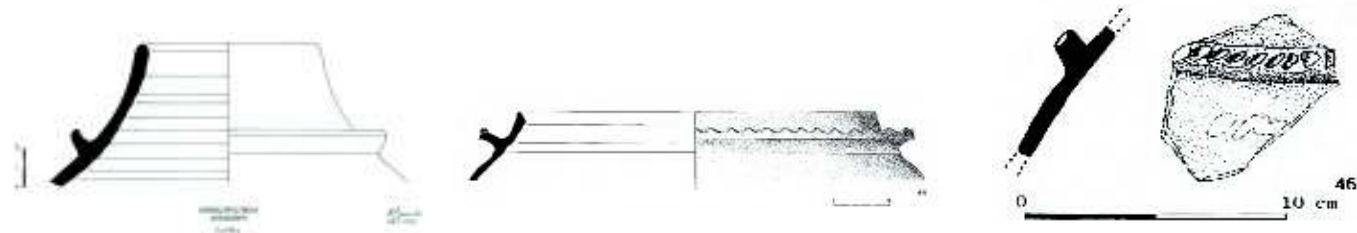
4. COLMEIAS EM CERÂMICA

Ao contrário da Europa centro-setentrional onde predominam as colmeias dispostas na vertical, na área mediterrânica a preferência de dispor os troncos ocios das árvores na horizontal criou a tradição do uso das colmeias de forma cilíndrica, feitas em madeira, cortiça ou terracota igualmente dispostas na horizontal. No mundo antigo a tradição de colmeias em cerâmica posicionadas na horizontal remonta, muito provavelmente, aos egípcios, pelo menos a partir do III milénio. Muito curiosa é identificação de um ideograma em Linear B *168 em tabuinhas recolhidas em Cnossos como uma colmeia em

terracota de tipo cilíndrico ou em tubo (Bortolin, 2008, 66-68)¹⁷. As colmeias em cerâmica são referidas nas fontes clássicas, como no caso de Varrão (RR., III, 16,16-17) e de Columela (RR., IX, 6, 1-4). Segundo estas fontes a qualidade do mel obtido neste tipo de suportes era inferior, dado que estas colmeias (como as de pedra) não mantinham uma temperatura constante. É possível pensar-se que para evitar grandes mudanças térmicas se utilizassem alguns procedimentos, tais como a sua cobertura com ramos, ervas ou lama, facilmente transportáveis e manejáveis (Bortolin, 2008, 66; 69). Este tipo de colmeias está muito bem documentada arqueologicamente no mundo grego pelo menos desde o século V a. C. até o século XIII. Estudos etnográficos têm demonstrado que continua em uso nalgumas regiões do mediterrâneo, como no caso da Grécia, de Chipre, do Egipto, da Jordânia e de Espanha. Estes estudos têm, inclusivamente, revelado que algumas das colmeias em cerâmica tinham um sistema de extensões que permitiam a união de mais de uma colmeia. Tal sistema era (e é) usado para permitir um mel de melhor qualidade e facilitar a recolha, sem recorrer à fumigação ou utilizá-la de forma reduzida. Um caso bem conhecido é o sítio de Vari, na Ática, um habitat rural de época helenística, de finais do século IV/inícios do século III a. C., especializado na produção de mel (Jones, Graham, Sackett,

1973, 355-443). Este local estava situado na famosa área montanhosa do Himeto, com condições ambientais favoráveis, e que vem referida nas fontes como uma área que produzia um tipo de mel muito prestigiado (Estrabão, IX, 1, 23; Plínio, *N. H.*, XI, 13, 32; Pausânias, I, 32, 1).

Conhecem-se ainda colmeias em cerâmica em Atenas (recolhidas na Ágora e em Kerameikos), noutros locais da Ática e da Grécia Continental e nas ilhas de Quios e de Creta (Bortolin, 2008, 73-78). A contextualização arqueológica destas colmeias, juntamente com o estudo comparativo de outras ainda em uso na ilha de Chipre, indica que se dispunham separadas ou empilhadas diretamente sobre o solo ou colocadas em cima de muretes; posteriormente seriam cerradas com tampões de cortiça, madeira, cerâmica ou barro, deixando-se um pequeno orifício para permitir a entrada das abelhas, e seladas nas juntas com barro ou esterco para uma melhor aderência e, simultaneamente, evitar a intrusão de insectos ou de outros animais (Bonet Rosado e Mata Parreño, 1995, 280-281). A etnoarqueologia é assim particularmente útil para esclarecer a função deste tipo de colmeias encontradas nos sítios arqueológicos. Além do já referido caso de Chipre, conhecem-se outros locais na actualidade que ainda recorrem a colmeias de cerâmica dispostas na horizontal (**figura 15**).



Figuras 14a, 14b, 14c. Potes meleiros de Monte Castêlo (“Castro de Guifões”, Matosinhos), Baldoeiro (Adeganha, Torre de Moncorvo) e Palmela (Morais, 2006).



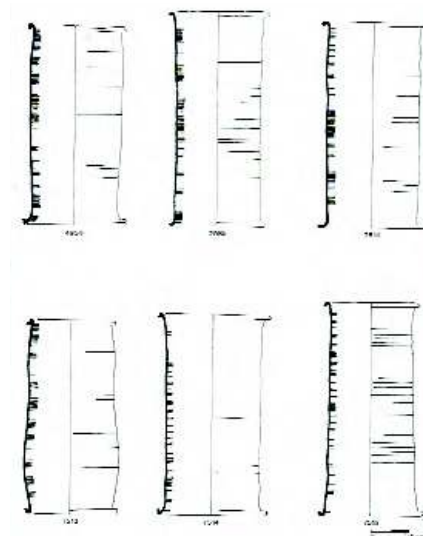
Figura 15. Colmeias em cerâmica em uso na ilha de Chipre (Jones, Graham e Sackett, 1973).

É o caso da Grécia Continental, Rodas, Creta e em muitas ilhas do Egeu (em particular nas Cíclades), para além do Egipto, Malta e toda a faixa costeira da Síria e da Palestina (Bortolin, 2008, 82-83).

Na região de Valência¹⁸, a recolha de um vasto conjunto de colmeias em cerâmica datáveis da época ibérica, pelo menos desde finais do século III a. C., e do período romano alto-imperial (Bonet Rosado e Mata Parreño, 1995, 277-284), é bem demonstrativo da importância económica da apicultura na Península naquelas épocas¹⁹ (**figuras 16a, 16b**). São peças cilíndricas, entre 24 e 29 cm de diâmetro e uma altura entre 53 e 58 cm, que se caracterizam por possuírem bordos muito diferenciados e uma superfície interna propositadamente estriada para facilitar a aderência dos favos (Bonet Rosado e Mata Parreño, 1995, 280).

No artigo sobre os potes meleiros de Braga (Morais, 2006a, 149-161), demos a conhecer uma colmeia em cerâmica recolhida numa camada de derrube na insula das Carvalheiras, em Braga, e actualmente em depósito no Museu D. Diogo de Sousa (M.D.D.S., nº inv. 2004-0200). Trata-se de uma peça cilíndrica, mas com menores dimensões do que os outros exemplares ibéricos: com um diâmetro

máximo de 17,4, diâmetro mínimo de 13 cm e uma altura de 42 cm (**figura 17**). Diferencia-se dos tubos para canalizações não só pela forma, mas igualmente pelo estriado em ambas as superfícies e pelo tipo de fabrico, distinto das argilas de tipo refractário das canalizações e dos restantes materiais de construção, e igual às produções de cerâmica comum conhecidas na cidade²⁰.



Figuras 16a, 16b. Colmeias em cerâmica da região de Valência da época ibérica (Bonet Rosado e Mata Parreño, 1997).

Nesse mesmo estudo assinalámos a aparente coincidência na dispersão geográfica das colmeias e dos potes meleiros, como parece constatar-se no Sudeste e Levante da Península, onde (pelo menos no Período Ibérico) ambos são particularmente abundantes (Bonet Rosado e Mata Parreño, 1995, 277-284; García Cano, 1995, 262-265), e no caso de Braga, inclusivamente provenientes da mesma escavação (Morais, 2006a, 157).

Como salientou Raffaella Bortolin (2008), o carácter móbil deste tipo de colmeias permitia, por um lado, evitar a necessidade de percorrer vastas áreas em busca de um hipotético ninho para obter o mel e a cera, e por outro, permitia colocá-las em sítios considerados estratégicos em cada momento.

Importante fonte de proteínas necessárias para a alimentação humana e com uma grande capacidade de conservação (e, portanto, de armazenamento), o mel está presente na história da humanidade, pelo menos, desde o Neolítico. Não é de estranhar, pois, que todos os povos do Mediterrâneo o tenham adoptado na sua dieta alimentar e integrado em mitos e crenças.

Nesta época de abundância, sem precedentes históricos, tendemos a esquecer o valor que certos produtos tinham na vida diária dos nossos antepassados. As oferendas de mel que os cretenses dedicavam aos seus deuses reflectem, à semelhança dos poemas homéricos, a importância deste bem entre os povos do mediterrâneo. Com o mundo romano, a comercialização do mel ultrapassou as fronteiras do mediterrâneo e passou a fazer parte fundamental da dieta das populações do Império. Como vimos no Édito de

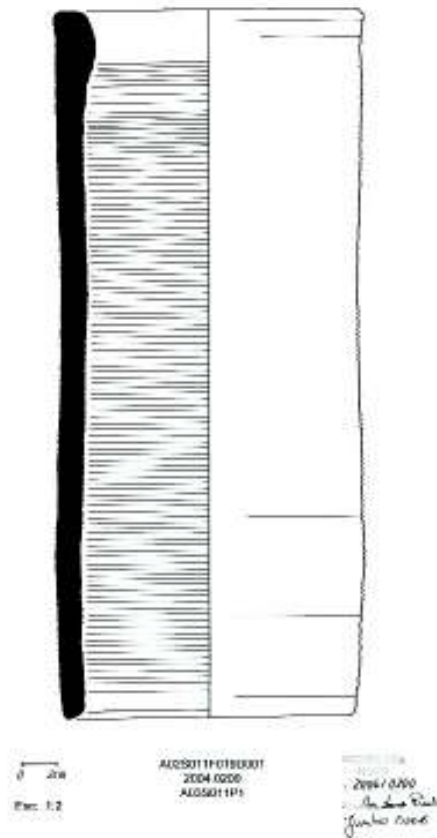


Figura 17. Colmeia em cerâmica de *Bracara Augusta* (Morais, 2006).

Preços de Diocleciano, as autoridades romanas preocupavam-se em regular os preços do mel. O abastecimento da cidade de Roma e de outras importantes cidades do Império deficitárias deste produto fazia-se essencialmente por via marítima. Tal circunstância exigiu um tráfego comercial considerável. A exportação do mel bético para Roma constitui um dos exemplos mais notáveis da estratégia de abastecer a população urbana pobre: a repartição de alimentos pelas autoridades, ou inclusivamente por cidadãos ricos, refor-

çava o seu prestígio político e social. Como sugerimos, a exportação de mel bético teria também outros destinos, toda a região costeira atlântica e, em particular, o Noroeste Peninsular. O mesmo se poderá dizer da possibilidade do mel ter sido exportado como sucedâneo de outros produtos, em particular os vinhos adocicados. De modo complementar, encaramos ainda a possibilidade da sua substituição por outros produtos edulcorantes, caso do *defrutum* ou da *sapa*, transportados em ânforas Haltern 70 maioritárias nesta região. Mas, à semelhança de outros géneros alimentares, como o vinho e o azeite, à medida que o processo de romanização se estendia à escala global do Império, a produção de mel foi sendo desenvolvida em contextos de autarquia. Este fenómeno foi, em parte, responsável por determinadas especificidades, quer no tipo de colmeias, quer no tipo de contentores adoptados. Neste ponto, os estudos etnográficos são importantes dado que permitem ilustrar tradições que se mantiveram ao longo de milénios. É o caso do uso das colmeias em cerâmica, ainda em uso em certas regiões do Mediterrâneo, e de alguns recipientes com características específicas que parecem perpetuar uma tradição peninsular ao armazenar este alimento delicioso elixir de saúde, remédio incomparável e insubstituível cujo uso é indispensável àqueles que desejam ter uma vida longa e sã, como afirmou Hipócrates há mais de vinte e cinco séculos.

BIBLIOGRAFIA

- ABELLÁN RUÍZ, E. (1995), *Terra, Man e Lume*. Casa das Artes. Vigo.
- ALARCÃO, J. (1975), “La céramique commune locale et régionale”, in *Fouilles de Conimbriga*. Diffusion E. de Boccard, V. Paris.
- ANTONIO AGUILERA (2004), *Defrutum, sapa y coroenum*. Tres nombres y un producto: arropo, in “Culip VIII i les ànfores Haltern 70”. *Monografies del Casc 5*. Girona, pp. 120-132.
- ARENA, M. S. (1969), “Su alcuni frammenti di ceramica italo-megarese conservati nell'Antiquarium di Ostia”, in *RSL*. 35, pp. 101-121.
- ARNAUD, J. M., GAMITO, T. J. (1974-77), “Cerâmicas estampilhadas da Idade do Ferro do Sul de Portugal. I - Cabeça do Vaiafonte - Monforte”, in *O Arqueólogo Português*. Série III. 7-9. Lisboa, pp. 165-202.
- BARBERÀ, J. (1968), “Las necrópolis ibérica de Cabrera de Mar”, in *Ampurias*. 30, pp. 97-150.
- BELTRÁN LLORIS, M. (2000), “*Mulsum* betico. Nuevo contenido de las ánforas haltern 70”, in *Actas do 3º Congresso de Arqueologia Peninsular (UTAD, Vila Real, Setembro de 1999): Arqueologia da Antiguidade na Península Ibérica*. Porto, 6, p. 323-344, Lam. I-III.
- BLANC, N.; NERCESSIAN, A. (1994), *La cuisine Romaine Antique*. Éditions Glénat. Grenoble.
- BONET ROSADO, H.; MATA PARREÑO, C. (1995), “Testimonios de apicultura en época ibérica”, in *Verdolay*. N° 7. Murcia, pp. 277-285.
- BORTOLIN, R. (2008), *Archeologia del miele*, in *Documenti di Archeologia*. 45. SAP. Mantova.
- BRONCATO, S.; BLÁNQUEZ, J. J. (1985), “El Amarejo (Bonete, Albacete)”, in *Excavaciones Arqueológicas en España*. 139. Madrid.
- CARRERAS MONFORT, C. (2000), “Economía de la Britannia romana: La Importación de Alimentos”, in *Collecció Instrumenta 1*, Barcelona.
- CHIC GARCÍA, G. (1997), “La miel y las bestias”, in *Habis*. 28. Sevilla, pp. 153-166.
- CRANE, E. (1999), *The World History of Beekeeping and Honey Hunting*. Duckworth.

- DAMS, L. R. (1978), “Bees and Honey-Hunting Scenes in the Mesolithic Rock Art of Eastern Spain”, in *Bee World*. 59. 2, pp. 45-53.
- DELGADO, M. (1996-97), “Potes meleiros de *Bracara Augusta*”, in *Portugalia*. Nova série, vols. XVII-XVIII. Instituto de Arqueologia. Porto, pp. 149-165.
- DIAZ ALVAREZ, P.; VAZQUEZ VAZQUEZ, M. (1988), *Noticia preliminar del primer borno y alfar de ánforas gallegas*. San Martiño de Bueu. Pontevedra.
- ESTEBAN ORTEGA, J. (1993), “El Poblado y la Necropolis de “La Coraja”, Aldeacentenera - Cáceres. In *El Proceso Histórico de la Lusitania Oriental en Época Prerromana y Romana*”, in *Quadernos Emeritenses*. 7. Mérida, pp. 57-112.
- ESTRABÃO (séc. I), Livro III da “Geografia” (trad. Francisco José Veloso e José Cardoso), in *Coleção Amphitheatrum*. IX. Centro de Estudos Humanísticos. Porto (1965).
- FABIÃO, C. (1998), *O mundo indígena e a sua romanização na área céltica do território hoje português*. Dissertação de Doutoramento em Arqueologia, Lisboa: Faculdade de Letras de Lisboa.
- FERNANDES, I. C.; CARVALHO, A. R. (1995), “Cerâmicas Baixo-Medievais da Casa nº 4 da Rua do Castelo (Palmela)”, in *Actas das 1ª Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-Medieval* (Tondela 28 a 31 de Outubro de 1992). Tondela, pp. 77-96.
- FERNÁNDEZ URIEL, P. (1988), “Algunas anotaciones sobre la abeja y la miel en el mundo antiguo”, in *Espacio, Tiempo y Forma*, Serie II, Historia Antigua I, pp. 185-208.
- FERNÁNDEZ URIEL, P. (1993), “La evolución mitológica de um mito: la abeja”, in J. Alvar, C. Blázquez y C. González (eds.), *Formas de difusión de las religiones antiguas*. Madrid, pp. 133-159.
- FERNÁNDEZ URIEL, P. (1994-95), “Nuevas aportaciones sobre la apicultura en la Hispania”, in *Actas do II Congresso Peninsular de História Antiga*. Coimbra, pp. 955-969.
- FLETCHER, D. (1953), “Una nueva forma en la cerámica ibérica de San Miguel de Liria (València)”, in *Zephyrus*. IV. València, pp. 187-191.
- FORABOSCHI, D. (1990), “Dinamiche e contraddizioni economiche alla fine della repubblica: 3: il mondo delle merci: traffici mediterranei e mercati locali”, in *Storia di Roma*. Giulio Einaudi Editore, 2*, pp. 815-821.
- GARCÍA CANO, C. (1995), “El departamento B de La Loma del Escorial (Los Nietos, Cartagena)”, in *Verdoly*. Nº 7. Murcia, pp. 259-269.
- GARCÍA i ROSELLO, J. (1993), *Turó dels dos Pins, necrópolis ibèrica*. Ed. AUSA. Sabadell, pp. 186-189.
- JONES, J. E.; GRAHAM, A. J.; SACKETT, H. (1973), “An Attic Country House below the Cave of Pan Vari”, in *BSA*. 63, pp. 355-443.
- JUAN-TRESERRAS, J. ; CARLOS MATA-MALA, J. (2004), “Estudio de resinas y contenidos de ánforas Haltern 70 de Culip VIII”. *Monografies del Casc 5*. Girona, pp. 165-166.
- MACEDO, M. M.; FREITAS, M. G. (1988), “Olaria de Felgar, Torre de Moncorvo. Catálogo”, in *Coleções do Museu 1*. Barcelos.
- MORA SERRANO, B. (2004), “Plomos moneti-formes y su relación con la producción y transporte del aceite bético”, in “*Figlinae Baeticae*. Talleres alfareros y producciones cerámicas en la Bética romana (ss. II a C. - VII)”, vol. 2, B.A.R., International Series 1266, Oxford, pp. 527-536.
- MORAIS, R. (2005), Autarcia e Comércio em Bracara Augusta. Contributo para o estudo económico da cidade no período Alto-Imperial, *Bracara Augusta, Escavações Arqueológicas 2*, UAUM/Narq, Braga.
- MORAIS, R. (2006a), “Potes meleiros e colmeias em cerâmica: uma tradição milenar”, in *Saguntum*, 38, València, pp. 149-161.
- MORAIS, R. (2006b), “Consumo de preparados piscícolas em *Bracara Augusta* durante a época romana”, in *Simpósio Internacional Produção e Comércio de Preparados Piscícolas durante a Proto-História e a época Romana no Ocidente da Península Ibérica*, Homenagem a Françoise Mayet, *Setúbal Arqueológica 13*, Setúbal, pp. 295-312.
- MORAIS, R. (2007a), “A via atlântica e o contributo de Gádir nas campanhas romanas na fachada noroeste da península”, in *Humanitas*, 58, Coimbra, pp. 99-132.
- MORAIS, R. (2007b), “Ânforas tipo *urceus* de produção bética e produções regionais e locais do NW peninsular”, in *Actas del Congreso, Cetariae. Salgas y Salazones de Pescado en Occidente durante la Antigüedad (Cádiz, 7-9 de noviembre de 2005)*. B.A.R., International Series 1686, Oxford, pp. 401-415.
- MORAIS, R.; CARRERAS MONFORT, C. (2004), Geografía del consum de les Haltern, in “Culip VIII i les àmfores Haltern 70”. *Monografies del Casc 5*. Girona, pp. 93-112.
- NOLLA, J. M. et al. (1986), “Les ceràmiques indígenes fines del nord-est de Catalunya. Una forma nova de la ceràmica d'engalba blanca”, in *Quaderns del Centre d'Estudis Comarcal de Banyoles* (Homenatge al Dr. Josep Corominas). II, pp. 189-195.
- PÉREZ BALLESTER, J.; RODRÍGUEZ TRAVER, J. A. (2004), “El poblado ibérico del Alt del Frare (La Font de la Figuera, València). El departamento 5”, in *Saguntum*. 36. València, pp. 97-110.
- RIVET, L. (1982), “La céramique culinaire micacée de la région de Fréjus (Var)”, in *RAN*. 15, pp. 243-262.
- RODRIGUES, M.; REBANDA, N. (1995), “Cerâmicas Medievais do Baldocero (Adeganha - Torre de Moncorvo)2”, in *Actas das 1ª Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-Medieval* (Tondela 28 a 31 de Outubro de 1992). Tondela, pp. 51-66.
- RÜTTNER, F. (1979), “Minoische und Altgriechische Imkerteknik auf Creta”, in *Apimondia: BienenMuseum und Geschichte der Bienenzucht*. Internationales symposium über Bienenwirtschaft (Freiburg, 16-18 August 1977). Bucarest, pp. 218-225.

VÁZQUEZ HOYS, A. M. (1991), “La miel, alimento de eternidad”, in *Gerión. Anejos*. 3. Alimentación. Estudios en homenaje al Dr. Ponsich. Madrid, pp. 61-93.

NOTAS

1 O mel produzido pelas abelhas (*apis mellifera*) é um produto natural muito energético, rico em proteínas e dotado de propriedades antibacterianas, dada a presença de ácidos orgânicos enriquecidos por substâncias aromáticas, enzimas, sais minerais e vitaminas. A referência ao mel como anti-séptico já se encontra documentado nas fontes antigas (cfr. Lucrécio, II, 886; Columella, RR, XII, 45; Plínio, N. H., XXIII, 108; Phorph., *De antro nymph*, 15; apud Vázquez Hoys, 1991, 67, nota 14).

2 Sobre a importância do mel e das abelhas no mundo antigo, nas civilizações primitivas do Egipto e da Mesopotâmia, e Antiguidade Clássica, consulte-se Pilar Fernández Uriel (1988, 185-208; 1993, 133-159; 1994-95: 955-969).

3 O mel, omnipresente na cozinha, era usado para conservar fruta e outras substâncias orgânicas e como alimento de eleição dos neonatos, depois do leite materno. O mel era ainda necessário para uma quantidade de utilizações, tais como o uso em perfumes, unguentos e óleos aromáticos, na farmacopeia, nos sacrifícios aos deuses (Blanc e Necessian, 1994, 28-33) e no embalsamamento dos corpos (Vázquez Hoys, 1991, 68, nota 18).

4 Para além da literatura técnica, deve igualmente assinalar-se a importância de alguns papiros mais antigos datados da época helenística, importantes para reconstituir as dinâmicas relacionadas com a venda e o comércio do mel a média e longa distância, pelo menos no que respeita à parte oriental do mediterrâneo (Bortolin, 2008, 13).

5 Através do confronto com a apicultura moderna poderá depreender-se que uma só colónia de abelhas, em boas condições, poderia produzir cerca de cem litros de mel (uns 140 kg).

6 O *mel foenicium* também aí referido, de inferior qualidade, deveria corresponder a uma espécie de sucedâneo licoroso à base de tâmaras fermentadas, produto conhecido desde a época babilónica e ainda em uso nos países árabes (Bortolin, 2008, 35).

7 Desta autora tomamos vários dos exemplos que se seguem.

8 Tradução de F. José Veloso e José Cardoso.

9 Estas fichas ilustram várias actividades económicas como, por exemplo, a recolha da azeitona e de cereais e o seu transporte a partir dos centros de produção até aos locais de envase e de armazenamento, para posterior comercialização (Mora Serrano, 2004, 533).

10 Sobre estas questões consultar Antonio Aguilera, 2004b, 120-132.

11 Cálculo quantitativo das densidades de ânforas divididas por extensão da área escavada. Para uma discussão sobre a idoneidade deste método consultar Carreras Monfort (2000a, 45-62).

12 Ainda que sem uma relação directa, não deixa de ser curioso o facto de o *defrutum* ser usado na captura de enxames (Columela, RR., IX, 8.9.7 e Paladio, V, 7.3) e na alimentação das colmeias no Inverno (Varrão, RR., III, 16.28.11; Columela, RR., IX, 14.15.9; Plínio, N.H., XXI, 82.3) ou quando as abelhas estavam doentes (Virgílio, *Georg.* IV, 276-270; Columela, RR., IX, 13.7.7) (apud Antonio Aguilera, 2004b, 119; 131). A abundância deste produto na Bética foi certamente importante para o desenvolvimento das actividades relacionadas com a apicultura.

13 Os primeiros testemunhos arqueológicos de contentores utilizados remontam ao Neolítico, em recipientes documentados na zona da Europa Central e na Grécia, e à Idade do Bronze, especialmente no âmbito minóico e micénico (Bortolin, 2008, 105).

14 Na actualidade, a primeira referência a este detalhe é-nos dada por D. Fletcher (1953, 191) quando, a propósito de uma forma com esta ca-

racterística em “cerâmica ibérica pintada” recolhida em San Miguel de Liria (Valencia), sugere que, à semelhança de exemplares ainda em uso nas regiões rurais valencianas, a existência de um ressalto muito saliente em forma de aba ou “pestanana” poderia servir para ser preenchida com água, com a finalidade de refrigerar o conteúdo ou, mais provavelmente, para evitar o alcance dos insectos. Mais tarde, S. Broncano e J. Blánquez (1985, 273) referem que recipientes com estas características poderiam ter servido para conter líquidos densos como o azeite ou mel que se arriscavam a escorrer pela boca: neste caso o ressalto muito saliente teria como fim recolher o que se escapasse e assim evitar que se derramasse pelas suas paredes. Segundo o oleiro de Rivera Sacra (Gundivós), Tomás López González, os potes melieiros de “Verão” têm aba ou “pestanana”, os de “Inverno” não necessitam deste elemento, pois não há o perigo da intrusão dos insectos.

15 Fora da Península, exemplares com estas características apenas estão documentados em Itália e na Gália: o exemplar itálico, actualmente no *Antiquarium* de Óstia, é integrável nas produções italo-megarenses datadas de 150 a 25 a C. e supostamente fabricado numa das oficinas de *Papius* ou *Lapius* (Arena, 1969, 101-121, fig. 14); o exemplar gálico, proveniente da região de Fréjus (Var, Provença), possui um fabrico comum às cerâmicas de uso culinário, datadas nesta região de 40 a 100 (Rivet, 1982, 243-262).

16 Problemática e distribuição em García Cano, 1995, 262-265.

17 Não deixa de ser interessante o facto de ser possível identificar o tipo de colmeias usadas a partir da representação iconográfica de favos, na medida em que a sua forma é condicionada pelo tipo de contentor que o acolhe. É por exemplo o caso do famoso pendente em ouro (cerca de 1700 a. C.), proveniente do palácio de Malia, em Creta, que representa duas abelhas afrontadas que seguem com as suas patas um favo de mel (Rüttner, 1979, 219; Bortolin, 2008, 69).

18 Segundo Bonet Rosado e Mata Parreño (1995, 282 e fig. 2) teriam sido catalogados, até à data,

78 sítios com colmeias em cerâmica, a maioria dos quais em Camp de Túria, Los Serranos e Alto

19 Conhecidas são as pinturas rupestres da Gruta del Ragno e Castellón, ambas no território Valenciano, que testemunham a recolha do mel em estado selvagem (Dams, 1978; Crane, 1999),

sistema ainda em uso por algumas tribos em África e no Nepal (Bortolin, 2008, 58-59). Trata-se de uma actividade predatória que frequentemente destruiria o enxame.

20 A identificação deste exemplar - que se pensava tratar-se de uma canalização - leva-nos a crer que

haverá muitos outros por identificar nesta cidade e em muitos outros sítios da Península. Para isso será necessário reavaliar os materiais tradicionalmente classificados como tubos de cerâmica para canalizações e verificar se possuem o característico estriado interno, como referimos, comum nas colmeias em cerâmica (Morais, 2006a, 157).

XIV CONGRESO DE CERAMOLOGÍA. TERCERA COMUNICACIÓN

CERÁMICA CELTA - PUENTECESURES
LA UNIVERSIDAD PLÁSTICA DE GALICIA

M^a Josefa Diéguez Montes

PONTECESURES

Ayuntamiento de la provincia de Pontevedra. En 1881 Alfonso XII le otorga el título de villa llamándose “Villa de San Luis de Cesures” y en 1925 se constituye autónomo, por segregación del de Valga llamándose entonces PUENTECEURES y en la actualidad *PONTECESURES*.

Su extensión es de 6,2 Km², esta formado por una sola parroquia y trece núcleos urbanos.

DATOS A TENER EN CUENTA

1. Población:

Año 1920: 2.387

Año 2009: 3.050

- 1.1. Mayor tasa de natalidad de Galicia.
- 1.2. 135% de universitarios sobre la media gallega

2. Situación geográfica:

Esta situado en el norte de la provincia de Pontevedra, en el ecuador del eje atlántico y en el fondo de saco de la ría de Arousa, la mas importante de Galicia, bañado por el río Ulla que en este municipio forma frontera natural con la provincia de A Coruña.

3. Comunicaciones:

Esta atravesado por:

- 3.1. La primera línea de ferrocarril trazada en Galicia por el Sr.Jhon Trullock, (abuelo de C.J. Cela), que cubría el trayecto Santiago de Compostela- Carril.
- 3.2. Por la carretera N-550.
- 3.3. Por la autopista AP-6.
- 3.4. En él confluyen dos rutas *Xacobear*:
 - 3.4.1. Ruta *Xacobea* del mar de *Arousa* y Ulla, en la que los peregrinos

desembarcan en *Pontecesures* (el último puerto fluvial navegable del Ulla), camino de Santiago.

3.4.2. El Camino Portugués.

4. Actividad económica:

El profesor Arias, de la Universidad de Santiago de Compostela (USC), lo define como un “Polígono autónomo”. En el se concentra desde su segregación de Valga, que era eminentemente agrícola y forestal, la actividad económica de la industria transformadora de leche (Nestlé), la maderera, el comercio (productos “coloniales” que llegaban por el río desde el puerto de Villagarcía), pesca (lamprea, sollas...), realizada por *valeiros* (marineros de río) y distribuida por las *patifas* (pescantinas) del Ullán, pequeños talleres profesionales (cerería, prefabricados de cemento, etc.), y las Caleras del Ulla.

Lo que no existe, en aquel momento, es una tradición importante de trabajo cerámico, hasta que por una serie de acontecimientos arranca la *Cerámica Artística Gallega*, fundada por D. Eugenio Escuredo Lastra en 1923 y auténtico germen de lo que muy poco después sería la *Cerámica Celta de Puentecesures* de Ramón Diéguez Carlés, que no tiene nada que ver, a pesar del nombre, con la cerámica *Castrexa* (piezas de cerámica encontradas en los Castros, poblados Celtas, antiguos moradores de estas tierras).

5. Contexto histórico-etnográfico:

A toda esta actividad económica hay que añadir un grupo humano gran dinamizador intelectual, social y político.

Las primeras décadas del s. XX son de un fuerte compromiso político-cultural contextualizado en el Noucentismo folclorista antropológico, con figuras como *Otero Pedrayo*,

Del Riego, *Castelao*, etc. y que se caracteriza por un fuerte sentimiento de reconstrucción de la identidad nacional (Galicia), basada en la lengua propia, la tradición oral, las costumbres y el territorio, que más tarde se extendería a la diáspora. Aparece la revista *Nós* (1920), *La Cerámica Artística Gallega* (1923) o el Seminario de Estudios Gallegos (1923), hasta culminar con el Estatuto de Autonomía el 28 de Junio de 1936, que por cuestiones obvias no se llegó a aprobar.

En todo este contexto (muy brevemente definido con trazos gruesos) nos encontramos con la figura de Ramón Diéguez Carlés, (San Luis de Cesures 1898 - Pontecesures 1968). Cursa Bachillerato en los Jesuitas de La Guardia, Química y Farmacia en Santiago de Compostela, y posteriormente se traslada a Madrid a estudiar cerámica con el político y catedrático Prof., Casares Gil, por un período no bien determinado de entre 3-4 años. Antes de volver a Galicia, realiza un viaje por el Levante español para conocer las industrias cerámicas de amplia tradición en esta zona.

En 1923 y ya de vuelta en *Pontecesures* monta “Caleras del Ulla” en unos terrenos del barrio de Porto, que con el paso del tiempo pasarían a ser conocidos como “La Calera” y actualmente da nombre a la calle donde continúan funcionando las instalaciones de esta cerámica.

En 1925 y animado por su amigo, gran colaborador y artista D. Víctor García, médico del pueblo y posterior artífice del paso de muchos de los bocetos a piezas de *bulto redondo*, se hace cargo de la “Artística” de Escuredo, (que abandona la cerámica para dedicarse a la importación de maderas tropicales de Guinea), pasando a llamarse, siguiendo el espíritu de la época “Cerámica Celta de Pontecesu-

res” a la que con el tiempo Borobó (escritor y periodista gallego), llegó a denominar *La Universidad Plástica de Galicia*, que da título a este trabajo, por la importancia de sus colaboradores y diseñadores, la riqueza y variabilidad de sus modelos y la divulgación de nuestra cultura por todo el mundo a través de los Centros Gallegos de la diáspora.

Para X. Guitián, estudioso de esta cerámica y autor de dos libros sobre ella:

“La Cerámica Celta es la expresión en el área de las artes industriales o aplicadas de los movimientos artísticos de su tiempo. La traducción del arte galleguista al lenguaje de la cerámica.”

PERÍODOS DE LA CERÁMICA CELTA

1ª ETAPA (1925 - 1936)

1. Nacimiento
2. Desarrollo
3. Inicio de la expansión internacional

2ª ETAPA (1939 - 1985)

1. Desarrollo de la expansión
2. Declive

3ª ETAPA (1986 - Actualidad)

1. Recuperación
2. Divulgación cultural

COMIENZOS

1. Se monta el primer torno de alfarero de la zona, para la realización de *piezas de revolución* (tazas, platos), por el procedimiento del torneado.
2. Experimentan con la arcilla para conseguir una pasta más fina, uniforme y plástica que la de la *Artística*.

3. Técnica del vidriado: se convertirá en su principal característica técnica, llegando a ser su seña de identidad, aunque había división de opiniones a cerca de este tipo de acabado: unos defendían la ortodoxia de la cerámica tradicional, que Castelao denominaba *cerámica cheirrenta*, y otros se apuntaban a la *novedosa técnica del vidriado*.

CARACTERÍSTICAS DE LA CERÁMICA CELTA DE PONTECESURES

1. MATERIALES

- 1.1. **La pasta:** se empieza a investigar con diferentes pastas hasta conseguir la que reúne las condiciones idóneas de elasticidad para el vidriado posterior. Se trabaja desde el principio y hasta la actualidad con una pasta base de barro blanco para colada.
- 1.2. **Los colores:** Se caracteriza por su policromía, con una paleta de colores actual de alrededor de 100 tonos, siendo el verde (esmeralda fuerte) y amarillo (pajizo fuerte), “*de la Celta*”, como se identifican y por los que es identificada.

- 1.3. **El vidriado:** Esta técnica revestía mucha dificultad:

1.3.2. Por que se tenía que conseguir una pasta de recubrimiento uniforme, que sometida al horno, diera un vidrio fino, uniforme y brillante. Se recurre a los desechos de una fábrica de bombillas ubicada en Padrón *Lámparas Iria*.

1.3.3. Por el control de la temperatura del horno en la 2ª cocción y en el enfriado de las piezas.

2. IDENTIFICACIÓN DE TODAS LAS PIEZAS

Las piezas se identifican con un logotipo en forma de cuño romboidal con la leyenda “Cerámica Celta – Puentecesures” en su interior, y que se marca en la pieza en barro crudo de manera que en el acabado final quede bajo cubierta, haciéndose de esta manera indeleble. Existen tres variantes del cuño, todas ellas con la misma validez. **(Foto nº 1)**

3. DECORACIÓN DEL MANTEO

Es una abstracción de los motivos decorativos del *manteo* o mantón del traje antiguo fe-



Foto 1

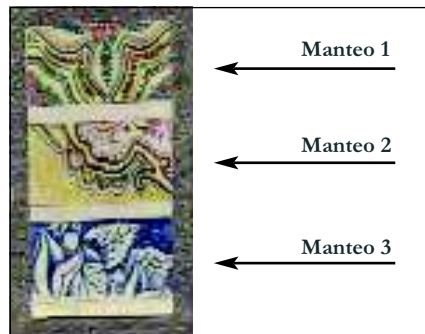


Foto 2. Decoraciones características de la Cerámica Celta

menino gallego, compuesta por elementos geométricos y florales esquematizados.

Se realizan diversos modelos en colores vivos, sobre todo en azules, amarillos y verdes, con las figuras geométricas en negro o marrón y sirviendo de soporte muchos tipos de piezas: jarrones, jarras, vasos, tazas, conchas grandes, ceniceros, potes, etc.

Su autoría se atribuye a Castelao y su realización en cerámica a Fabeiro, posiblemente el mejor decorador de la “Celta” en sus dos primeras etapas.

La decoración del *manteo* es un elemento tan característico de la cerámica Celta de Pontecesures que identifica de forma inconfundible sus piezas. (Foto nº 2) (Foto nº 3)

4. AUTORES Y DISEÑADORES

4.1. Francisco Asorey 1889-1961

Este gran artista gallego, escultor en piedra y madera, hizo posible, al consentir pasar a barro sus obras, la realización de algunas de las piezas más emblemáticas de La Celta. Suyas son entre otras: *Pórtico de la Gloria*, *Apóstol ecuestre*, *O Tesouro* (Foto nº 4), *Canónigos*, *Apostol con beatas*, *Naiçña*, *Castelao*, etc.



Foto 3

4.2. Daniel A. Rodríguez Castelao 1886-1950

Escritor, pintor, político, médico, hombre polifacético, colaboró activamente en la cerámica, modelando, diseñando e implicándose directamente en el proceso de las piezas. A él debemos: *O Cabrito*, *Cruceiros*, *Muller con sella* (Foto nº 5), *Candeeiros*, *Nena con Mazás*, *Galgos*, *Paxaros*, etc.

4.3. José María Acuña 1902-1991

Discípulo de F. Asorey, escultor en piedra y bronce, las piezas de su autoría pertenecen a la línea costumbrista, como: *Cruceiro con gaiteiros y pandereiteiras* (Foto nº 6), *Nai*, *Parolando*, *Bico* (Foto nº 7), *Noticias*, *Irmans*, etc.

4.4. Carlos Maside 1897-1958

Pintor nacido en Pontecesures, de sus lienzos se pasaron a barro obras como: *Lavandeira*, *Leiteira* (Foto nº 8), *Segadora*, y *varios motivos decorativos*.

4.5. Santiago Bonome 1901-1980

Escultor compostelano exiliado. Realizó uno de los diseños más emblemáticos de esta cerámica: el *Valle-Inclán* (Foto nº 9)

4.6. Carlos Sobrino 1885-1978

Pintor, acuarelista gallego de referencia del siglo XX. De su obra se pasó



Foto 4. O Tesouro. Autor: F. Asorey



Foto 5. Muller con sella.
Diseño: Daniel A. R. Castelao



Foto 6. Cruceiro con pandereiteiras.
Diseño: Xosé Mª Acuña



Foto 7. O bico pequeno. Diseño: Xosé M^a Acuña



Foto 8



Foto 9. Valle Inclán. Diseño: Santiago Bonome

a barro: *Cruceiro con nena rezando* (Foto n^o 10), *De misa*, etc.

4.7. Manuel Torres 1901-1995

Pintor. Sus colaboraciones son fundamentalmente en piezas relacionadas con el mar, como son: *Mariñeiros con rede* (Foto n^o 11), *Mariñeiros apoialibros*, etc.

5. ARTESANOS, DECORADORES Y TORNEROS

Francisco Ferro (moldes), Hipólito Castaño (torno), Devantier, Pepe Llerena, Arturo Jarmardo, Antonio Fabeiro, “Pintacristos”, “Peiteiro”, Teresa Gonzalez, Concha Vazquez (decoradores), Rafael Ochoa, y un largo etc.

6. TIPO DE PIEZAS

- 6.1. **Costumbristas:** *Da feira, Da Festa, Parolando, O Bico, Noticias, Vella con buceiro*, mendigo, etc.
- 6.2. **Oficios:** *Labrego, Lavandeira, Berbericheiro, Mariñeiros, Pescantina del Ullán*, lechera, etc.
- 6.3. **Personajes:** *Castelao, Valle-Inclán, Ramonciño, Rosalia de Castro*, etc.
- 6.4. **Animales:** Pájaros, lagartos, mariposas, perros, carneros, vacas, caracoles, etc.



Foto 10. Nena rezando. Diseño: Carlos Sobrino

6.5. **El mar:** Peces, estrellas de mar, caballitos de mar, conchas, caracolas, etc.

6.6. **Piezas religiosas:** Vírgenes, cristos, San franciscos, cruceiros, curas, pilas, etc.

6.7. **Xacobeo:** Apóstol Santiago en varias formas, *Pórtico de la Gloriosa* (Foto n^o 12), *Maestro Mateo, Virgen Peregrina, Botafumeiro, Puerta Santa*, etc.

6.8. **Menaje y adornos:** Candeleros, juegos de chocolate, juegos de vino, “cuncas”, jarrones, floreros, ceniceros, cuencos, potes, etc....

3^a ETAPA (1985 - ACTUALIDAD)

En 1986, la 3^a generación de la familia Diéguez toma el relevo, y para diferenciarla de las etapas anteriores se le añade al nombre inicial el topónimo de “La Calera”.

Fue D. Anselmo López Morais, estudioso y coleccionista de esta cerámica, quien denominó al período actual:

La 3^a Etapa de la Cerámica Celta La Calera - Puentecesures

Se acomete la restauración de las antiguas instalaciones, adecuándolas al funcionamiento actual y al desarrollo comercial.

Se adaptan las antiguas paletas de colores, que se encontraban en medidas como: cucharadas, cucharillas, tazas, pizzas, etc. a medidas estándar, hasta conseguir los mismos acabados y que a la vez tengan los mismos coeficientes de dilatación que las pastas y las cubiertas usadas en la actualidad.

Se realizan labores de restauración, conservación y catalogación de los moldes antiguos, mas de 600, de entre 1931 hasta la actualidad.

Se pasan todos los modelos antiguos, que eran de escayola, a silicona, para su mejor

conservación y se realizan los nuevos modelos ya directamente en este material por sus características de perdurabilidad.

Identificación y catalogación de piezas antiguas, bocetos, documentos, testimonios, etc. y su seguimiento a través de la presencia de piezas de “La Celta” en los centros gallegos de la diáspora y en colecciones particulares.

La presentación de las piezas actuales es realizada por medio de instituciones (*Xunta* de Galicia, Diputaciones, *Concellos*, etc.), Ateneos, Aulas de Cultura, Fundaciones, o actos culturales.

Colaboramos con artistas, diseñadores y artesanos contemporáneos siguiendo la misma filosofía de sus comienzos.

Contamos además con la Fundación R. Dieguez-Cerámica Celta que tiene como uno de sus objetivos fundamentales preservar y dar a conocer todo el legado cultural de la Cerámica Celta – La Calera de Pontecesures y cuyo patronato esta compuesto por los herederos y/o descendientes, de la practica totalidad de los artistas que colaboraron en el inicio y desarrollo de esta cerámica.



Foto 11. Mariñeiros con rede. Autor: M. Torres



Foto 12

BIBLIOGRAFÍA

GUITIAN, X. (2007): Castelao e a cerámica. Fundación Castelao.

GARCÍA DOMÍNGUEZ, M. (BOROBÓ) (2003): Tropiezos con el maestro Asorey. Litoral das Rias s.l.

GARCÍA DOMÍNGUEZ, M (BOROBÓ) (2003): O Cesures de D. Victor. Diputación de Pontevedra. 1ª edición.

GUITIAN, X. (1999): A Cerámica Celta e o seu tempo. Edicions do Castro

PIÑEIRO ARES,J. (1978): Cerámica de Pontecesures. Ediciones del Castro

PIÑEIRO ARES,J. (1972): Historia de Puentecesures. Edición del autor

ARIAS VEIGA, P. (1990): Las trescientas trece galicias. E.A.S., s.l.

FUNDACIÓN R. DIEGUEZ- CERÁMICA CELTA. Archivos y catálogos

AGUIRRE, A: Un siglo de la Antropología española.

ONEGA, F: Artículos periodísticos.

XIV CONGRESO DE CERAMOLOGÍA. CUARTA COMUNICACIÓN

**LA GESTIÓN DE LOS MATERIALES CERÁMICOS
EN LAS INTERVENCIONES ARQUEOLÓGICAS DE URGENCIA**

Purificación Soto Arias y
Mónica Montero Borrazás

Con esta comunicación, y en el marco de un congreso de ceramología, en el que se han tratado y van a tratar distintos aspectos relacionados con la cerámica, nuestra intención es la de hacer una llamada de atención.

No cabe duda que en arqueología, la cerámica reviste una gran importancia, tanto porque desde su aparición en el Neolítico está casi siempre presente en la secuencia estratigráfica como por la gran cantidad de información que aporta al conocimiento de un yacimiento, gracias en parte a su resistencia ante los factores de alteración, lo que no sucede generalmente con otros materiales como los de origen orgánico o los metales.

La cerámica de las diferentes culturas, por lo anteriormente expuesto ha sido, en general, bien estudiada, datada y clasificada. Gracias a las investigaciones hemos ido adquiriendo conocimientos en cuanto a su proceso de elaboración, a la vez que nos aproximan a la vida cotidiana, e incluso se pueden estudiar los movimientos de exportación-importación, de manera que puede trazarse la trayectoria de esas producciones cerámicas con gran exactitud.

Unos restos cerámicos que se convierten en la arqueología en auténticos “fósiles directores” de tal forma que su aparición en un determinado nivel de excavación permite, en principio y de manera casi inmediata, su datación, sobre todo y evidentemente porque las producciones cerámicas han variado y evolucionado a lo largo de los siglos.

Con la intensificación de las intervenciones en Arqueología Urbana (a menudo de urgencia) es a la hora de gestionar un gran número de fragmentos de distintos tipos

cerámicos pertenecientes a épocas y zonas dispares, cuando el trabajo del profesional se hace cada vez más complicado. Hay que entender que en un mismo solar pueden aparecer restos desde la Prehistoria hasta la actualidad y a pesar de la gran cantidad de estudios existentes es paradójico que siendo en las épocas más recientes cuando contamos con mayor datos históricos escritos a la par que la variedad de materiales cerámicos se ha incrementado (en utilidades, formas, acabados, técnicas...) no ocurra lo mismo con los estudios de estos restos...o bien no existen o bien son claramente insuficientes, y es en este sentido en el que queremos llamar la atención, aspecto que ya ha sido puesto de manifiesto en otras ocasiones, al menos para lo que respecta al NW peninsular.

Esta ausencia de estudios podría dar la sensación de que para la Arqueología gallega, en particular, todo aquello que no sea anterior a la Edad Media, no merece el interés suficiente para la investigación. Quizás la existencia de documentación escrita sobre estas siglos (aún siendo un lapso de tiempo extenso e intenso en cambios), parezca suficiente para el conocimiento de esas sociedades, y esto no es así, al menos si nos queremos acercar con una visión más próxima y cotidiana. Es cierto, que determinadas zonas de la Península cuentan con una nutrida información al respecto, gracias al éxito de sus alfares o a su larga tradición y así se manifiesta a través de la investigación.

Muchas de esas producciones llegaron con distinta intensidad al NW, al tiempo que lo han hecho, piezas de la Europa del Norte. Todas ellas pueden ser identificadas, con menor o mayor dificultad, pero paralelamente nos encontramos con otros restos cuya adscripción cronológica, tipológica y geográfica no es aún posible, y esto da lugar a una in-



Asas y cuerpos

formación sesgada del yacimiento. La falta de estudios tipológicos, que pueden ser completados o modificados si así lo requiere el avance de la información, pero que de momento no existen, ello dificulta la actividad profesional cotidiana de los arqueólogos, con el resultado de memorias muy desiguales y con vacíos importantes en cuanto a la identificación de los restos y por tanto, incluso, en las conclusiones. Verdad es que se trata de un trabajo tedioso, pero no debemos olvidar que son el punto de partida para la realización de otro tipo de investigaciones.

La documentación histórica nos indica que desde los comienzos de la Edad Moderna parece que se da un refinamiento en los hábitos de la población en general, la vajilla de mesa -por ejemplo- se diversifica, e individualiza; este refinamiento se aprecia en la adopción de nuevos hábitos referentes a la higiene personal, avanzada la Edad Moderna el bacín por ejemplo será una de las piezas más representativa de las nuevas costumbres, una pieza cada vez más conocida, al menos en lo que respecta al Levante y Sur de España, o en Ourense donde se ha comenzado a prestarle atención. A Coruña seguramente se hizo eco de esas nuevas modas, siendo como fue, el puerto más importante del NW.

Por otro lado hemos visto como a veces los tipos se encuadran en cronologías bastante extensas, con intervalos de dos o incluso tres siglos, sobre todo por lo que respecta a las producciones de la alfarería popular, períodos quizás demasiado extensos, aún siendo la sociedad rural gallega del Antiguo Régimen poco permeable a los cambios ¿sucedería lo mismo con su alfarería? De existir variaciones, estas debieran poder ser reconocibles en la secuencia estratigráfica.

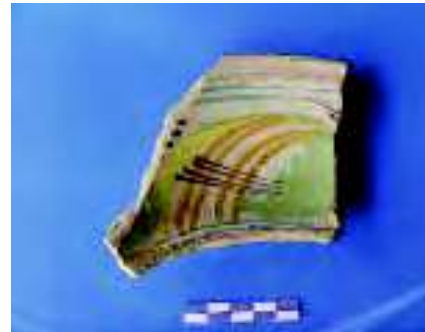
El principal problema para recuperar la mayor cantidad de datos estriba en que la arqueología urbana, con la celeridad que imprimen las intervenciones de urgencia se ve abocada a realizar una selección de los restos, normalmente atendiendo a su aspecto formal (pastas y acabados) pero si tenemos en cuenta que la mayor parte de los objetos cerámicos aparecen fragmentados ya sea in situ o en deposición secundaria (desechos) bien podría suceder que se eliminasen fragmentos que pudiesen representar a tipos distintos a los registrados, al tiempo que será imposible en un futuro completar o restaurar los objetos.

En este sentido traemos a colación la excavación que se llevó a cabo en A Coruña en

la calle Príncipe nº 6-8, en el transcurso del año 2002. Fruto de unos sondeos valorativos anteriores (del año 2000) se pudo determinar que el muro de cierre que desde Capitanía llega al jardín de San Carlos, era en realidad una parte importante de la muralla que en época medieval cercaba la ciudad, lo cual daba especial relevancia a la actuación. En estos dos solares en sus casi 321m², se documentó una amplia secuencia estratigráfica que aunque muy alterada y en la que predominan los niveles de relleno relacionados con el abandono de la muralla, se da una gran concentración o sucesión de estructuras arquitectónicas así como numerosos restos muebles, de los cuales los cerámicos son los más abundantes.

Quizás la parte más visible de la excavación es la que puso de manifiesto un amplio y complejo tramo de muralla que se completaba con un postigo o puerta rematada en arco. Por otro lado hay que señalar que estamos en la zona “noble” de la ciudad Alta, y el palacete urbano de Príncipe 10 así lo atestigua, tanto como restos de columnas documentados que debieron pertenecer a edificaciones nobles desaparecidas. ¿Nos indicará este carácter nobiliario los restos cerámicos?, entendemos que sí.

En esta intervención para evitar los problemas apuntados (sesgar la información y posibilitar la recuperación de objetos completos) decidimos que sería más positivo que la recuperación fuese lo más exhaustiva posible, pero, hay que señalar que contábamos con un espacio lo suficientemente amplio con un mínimo de dotación (agua, luz artificial, mesas...) y sobre todo por la presencia de una restauradora dedicada exclusivamente a tal fin, lavando, registrando y siglando e incluso aplicando intervenciones de conservación de urgencia. Pero esto no es lo habitual, ya sea porque las dimensiones de los solares hace imposible acondicionar una zona a tal fin, o porque la brevedad de la actuación tampoco lo facilita, si por esto fuese poco, la gestión de los materiales recuperados y del resto de información a la hora de realizar las memorias no facilita de ninguna manera que se recoja todo, por no hablar de los presupuestos. Finalmente y no menos importante en lo que respecta a la realización de selecciones de los materiales es la capacidad de almacenaje con la que se puede contar tanto en la fase de estudio como en el depósito final: el museo, una desventaja que se ha hecho notable desde que la arqueología urbana es una práctica casi cotidiana y que genera grandísimas cantidades de materiales.





Fondos de plato



Grandes vasijas



Plato n°1 anverso

Gracias a esto en Príncipe hemos podido recuperar un repertorio bastante amplio de cerámicas, aún en fase de estudio, ¿nos están respondiendo a la pregunta que dejábamos expresada de forma positiva? Vemos que junto a materiales cerámicos de lujo, aparecen numerosos ejemplares de la alfarería popular que se suele asociar a una función doméstica, de uso cotidiano y de cocina.

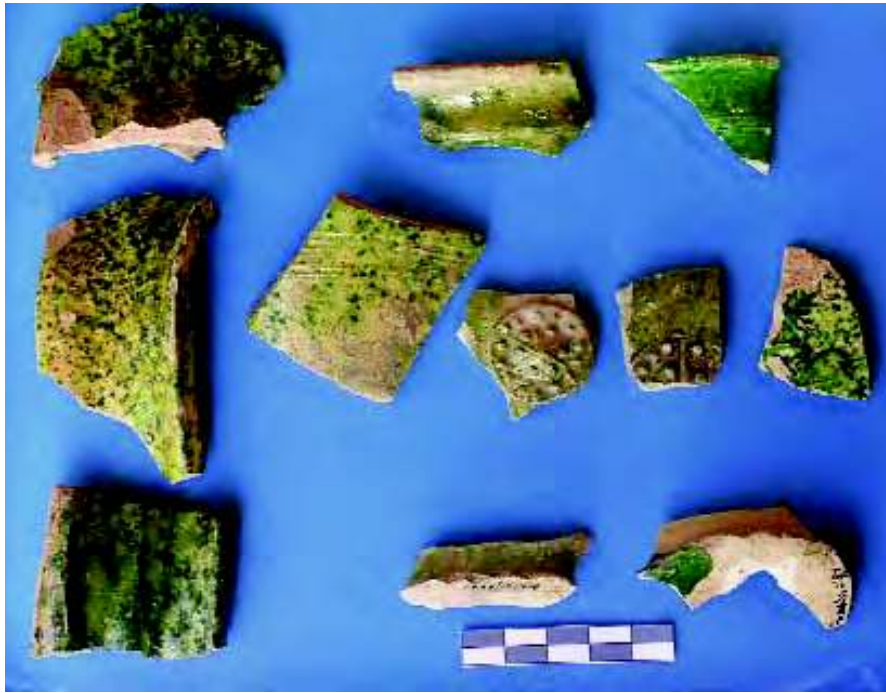
Un repertorio cerámico que comprende desde la cerámicas romanas y de tradición indígena castreña, que son las que, como comentábamos, estudia la arqueología convencional/tradicional; cerámica común medieval, representada mayoritariamente por las ollas globulares de borde exvasado, cuello poco desarrollado y acabado basto o grosero; el labio exvasado y volteado suele tener terminación en bisel con moldura superior para recibir una tapa; jarras trilobuladas con asa ancha con decoración ungulada, muy tosca y alguna vasija vidriada de procedencia discutida y dispar (talleres nazaries o importaciones de las Islas Británicas, según autores): se trata de piezas de cerámica fina, depurada y muy blanca, con acabado vidriado al exterior verde a verde claro con moteados naranja.

Y un amplio elenco de cerámica moderna que comprende “grosso modo” desde la Baja Edad Media hasta prácticamente nuestros días. En este último grupo es donde los arqueólogos del noroeste encuentran mayor dificultad para clasificar los ejemplares, tanto más cuanto que solo contamos con fragmentos y en raras ocasiones con piezas de morfología completa, lo que dificulta muchísimo la sistematización. Se trata de piezas de cerámica fina o más o menos fina, esmaltada y pintada, normalmente pertenece a vajilla de importación de talleres conocidos y están especialmente representados los platos y las fuentes: Talavera, Manises o Sevilla y todos los alfares de imitación, mayoritariamente asturianos para el noroeste. Junto con estas lozas, aparece en el ajuar la correspondiente cerámica común o de cocina, mucho peor estudiada y que permanece bastante invariable en el tiempo, desde el siglo XIV hasta el XVII e inicios del XVIII: ollas globulares exvasadas grises de sonido metálico, realizadas a torno rápido, de pastas depuradas y acabados exteriores con retícula bruñida, cuya evolución viene marcada por el desarrollo y refinamiento del labio. Para este período conforma el repertorio cerámico más abundante.

Por último y asociado a niveles de ocupación contemporáneos (siglo XVIII hasta la actualidad) otro grupo bien nutrido es el representado por la cerámica común vidriada, tipo Buño. En este repertorio pueden estar presentes formas arcaicas de la alfarería tradicional.

No queremos entrar aquí en la discusión de las cronologías, sino en la necesidad de poseer corpus de producciones cerámicas, de consulta, (al modo de portugueses y franceses (folies...)) de aquellos talleres peninsulares con producciones bien identificadas.

Otro punto de interés del que quisiéramos dejar constancia se refiere a la conservación. La aplicación de tratamientos de conservación y restauración destinados a preservar el objeto, o en su caso la ausencia de tratamientos, quizás porque los recursos a tal fin (tanto económicos como de tiempo) son destinados a otras piezas de “mayor interés” (lo que suele significar: antigüedad) y esto cuando existen realmente recursos, cosa que en la arqueología de urgencia es muy difícil de conseguir, matizando que la mayor parte de las veces obedece más a una falta de conocimientos mínimos para intervenir sobre las piezas que a falta de recursos (humanos).



Vidriadas medievales

En general la intervención sobre los materiales cerámicos podría resumirse en el siguiente esquema:

- la limpieza
- la desalación
- el secado
- la fijación/engasados
- la consolidación
- la adhesión
- las reintegraciones
- el siglado
- el embalaje

De todas ellas las cuatro primeras y la penúltima pueden ser aplicadas sin mayores problemas, pues los recursos necesarios no van a diferir con las intervenciones habituales, la única diferencia será el uso de **agua**

desionizada, lo cual no supone una diferencia sustancial en los presupuestos, y realmente debiera ser -incluso- de uso obligado.

La limpieza es la única forma de ver todas las características del objeto, pero si una buena limpieza ayuda a conservar, una mala puede suponer la destrucción de información.

En el yacimiento recomendamos pasar directamente **al lavado**, siempre cuando sea una intervención de urgencia. Hemos constatado que introducir los objetos en un contenedor con agua, con unas gotas de un *jabón neutro*, ya sea por unidades estratigráficas, número de bolsa etc., nos facilita el lavado, y no supone para las piezas ningún problema, al final con una brocha eliminamos

los restos que no se hayan desprendido, aclaramos y si disponemos de espacio se trasvasan a la cubeta de desalación. Por supuesto siempre existen piezas que necesitan una intervención diferente.

La desalación es una operación por la cual se eliminan las sales solubles, para ello hay que introducir el objeto en agua desionizada durante el tiempo suficiente para que las sales pasen del objeto al agua, haciendo los cambios de agua necesarios hasta completar la operación. Para determinar la eliminación de cloruros podemos emplear los papeles tornasol, lo ideal es que dispongamos de un conductímetro...si no tuviésemos los recursos para realizarla se pasan los restos a la zona de secado o se introducen en las bolsas para ser transportadas al lugar de estudio, como están húmedos prestaremos atención a que no se produzcan fricciones entre ellos.

El secado, en un lugar ventilado, podremos ayudarnos de estufas para mantener el ambiente cálido, y debe ser totalmente completado pues si introducimos una pieza en un lugar cerrado con restos de humedad pueden salir mohos, además haría la pieza más vulnerable.

La fijación, es un proceso más complejo, los productos que se usan deben ser reversibles como el Paraloid B-72, una resina acrílica que también debiera formar parte del equipo de campaña de la arqueología, sirve para llevar a cabo distintos tratamientos, variando la concentración y el disolvente. Las fijaciones pueden ser intervenciones interesantes, pues evitan males mayores, y no siempre necesitan una gran formación.

La consolidación, es una intervención que cambia sustancialmente el objeto, y su aplicación debiera ser sopesada con mucho cui-

dado, nunca será una acción indiscriminada. Para ello se usan distintos productos (destaca el Paraloid B-72) mediante la aplicación de distintas técnicas, dada su complejidad debe ser realizada por profesionales.

Las adhesiones, son por regla general frecuentes, aunque no recomendables, sobre todo si la conservación de la pieza no se ha abordado desde una perspectiva física que incluya diferentes parámetros de evaluación. Se ha generalizado el uso de un adhesivo nitrocelulósico, el “Imedio” banda azul, de resultados probados, pero también se ha visto que cuando la pieza está debilitada puede dar lugar a nuevas y más complicadas fracturas. En caso de no saber a que nos enfrentamos, es más recomendable ejecutar un montaje temporal para la realización del estudio del objeto, pero el depósito en el museo debe ser en fragmentos.

Las reintegraciones, sólo deben ser intervenciones realizadas por profesionales al igual que las consolidaciones. Hay que valorar distintos aspectos, como por ejemplo: si va a ser expuesto, si existen problemas de estabilidad, o la necesidad de un determinado acabado estético. La reversibilidad siempre es preceptiva en todos los procesos, pero en este caso los añadidos aunque no sean en sí mismos reversibles su eliminación no deberá afectar a la integridad del original. Se busca pues, tanto la estabilización como la mejora en la lectura y comprensión del objeto.

El siglado, es una acción que permite la identificación mediante la aplicación de un código, de cada uno de los objetos o fragmentos extraídos de la intervención. Es corriente y equivocada la aplicación de una laca de uñas de la que se desconoce la fórmula, y que se aplica directamente sobre la super-

ficie, una vez seco se escribe el código y se finaliza con una capa de protección de la misma laca, si la cerámica es oscura esta laca es de color blanco. El problema es que al estar escrito a mano los signos pueden ser de difícil lectura. Por contra recomendamos la sustitución de estas lacas (por demás muy variadas) por la resina ya mencionada, Paraloid B-72 en una concentración bastante alta que puede llegar al 45% tanto en xileno como en acetona, (aunque con el primer disolvente hemos visto que se dan menos problemas, con la acetona es muy frecuente que se produzcan burbujas) esta concentración puede rectificarse si se ve muy espeso, por otro lado en las intervenciones que siguieron a Príncipe hemos sustituido la escritura manual por una “etiqueta” preinscrita en papel vegetal, que facilita muchísimo la lectura, finalmente se protege con otra capa de la misma resina.

El embalaje, es también una acción que lleva a cabo el profesional de la arqueología, aunque parezca una tarea sencilla: introducir en una caja los materiales, la verdad es que debiera hacerse con una atención mayor. Lo ideal es siempre individualizar lo máximo posible, evitar roces, peso excesivo, facilitar el acceso futuro, aislar, no mezclar nunca materiales de naturaleza diferente, (en los metales esto debe ser más estricto) debemos considerar atentamente el material del embalaje, uniformizando lo máximo posible el tamaño de las cajas y por último que exista un buen registro del contenido.

No quisiéramos terminar sin apuntar la posibilidad de que estos elementos fragmentados y fosilizados (al menos en parte) tengan aún correlatos en la artesanía alfarera tanto popular como de mayor calidad (caso de lozas o porcelanas).

BIBLIOGRAFÍA

XUSTO, Rodríguez Manuel (2003) **BACÍN** Segunda mitad del siglo XVI / comienzos del XVII. Loza vidriada. Excavaciones en el Museo Arqueológico de Ourense, 2003.

VILA, Mario César y BONILLA Rodríguez, Andrés, Estudio de los materiales del “Castelo da Lúa” (Rianxo, A Coruña), en Gallaecia nº22. 2003.

BONILLA Rodríguez, Andrés, excavación arqueológica en área en el solar de la antigua capilla y lazareto medieval de San Lázaro (Santiago de Compostela, A Coruña), en Gallaecia nº24. 2005.