

Alfarería tradicional de Lugo a través de sus cuatro principales centros de producción: Bonxe, Gundivós, Mondoñedo y Samos. Una aproximación arqueológica a su clasificación.

María Pilar Prieto Martínez y Oscar Lantes-Suárez

Universidade de Santiago de Compostela

2024

Alfarería tradicional de Lugo a través de sus cuatro principales centros de producción: Bonxe, Gundivós, Mondoñedo y Samos. Una aproximación arqueológica a su clasificación.

María Pilar Prieto Martínez y Oscar Lantes-Suárez

Universidade de Santiago de Compostela

2024

AUTORES

María Pilar Prieto Martínez y Oscar Lantes-Suárez

Universidade de Santiago de Compostela (EcoPast, CISPAC, Unidade de Arqueometría e de Caracterización de Materiais da Área de Infraestructuras de Investigación)

© Edición: Los autores

© Textos: Los autores

© Gráficos, fotografías del cuerpo de texto y montajes gráficos: Los autores

© Dibujos arqueológicos de campo: Pilar Prieto Martínez (con la colaboración de Adrián Folgueira Castro y Manuel Piñeiro Soto)

© Fotografías de piezas del apéndice 3: P. Prieto Martínez y O. Lantes-Suárez

© Dibujos arqueológicos digitales y montaje de los apéndices 2 y 3: Pilar Prieto Martínez

FINANCIACIÓN

FECYT: Ministerio de Ciencia e Innovación (Proyecto de divulgación científica FECYT FCT-22-18400 (convocatoria "Ayuda para el fomento de la cultura científica, la tecnología y la innovación 2022 desde la presidencia del Patronato de FECYT". Orden CNU/250/2019, de 4 de marzo, BOE nº 57 de 7 de marzo con resolución de 27 de julio de 2023).

PROPIETARIOS DE LAS PIEZAS ESTUDIADAS

Carmen Fernández Marín; Casa Penalonga; Dolores Criado Redondo; Eduardo Valiña; Elías González Prieto; Fernando Villapol Parapar; Gerardo Caldas Alvaredo de Blanco; Hixinio Flores Rivas; Fernando Figueroa; Josefa Lombao Ferro; Mago Merlín; Casa Malli; Manuel Fernández López (Lolo); María García-Alén; Orlando Viveiro Veiga; Paz Novo Candal; Pedro Diaz; Pedro Guerreiro Iglesias; Xaime Fernández Barrio; Xerardo Alvaredo; Xosé Lois López de Prado Arias. Con selección de piezas y aporte de información sobre las mismas por parte de Hixinio Flores Rivas y Manuel Fernández López (*A.C.G. Canaveira*).

ISBN digital: 978-84-09-64149-9 DP: C 1212-2024

MAQUETACIÓN Y DISEÑO GRÁFICO: Xiralúa Estudio Creativo

EDITA: Tempos Arqueólogos

IMPRIME: Versión digital

Santiago de Compostela, junio de 2024

Adicado a María García Ayaso, polo seu constante e discreto traballo a prol do estudo e recoñecemento da alfarería tradicional galega

Agradecemos á Asociación Ceramolóxica Galega Canaveira, aos coleccionistas propietarios das pezas, á familia García-Alén García e a todos os participantes neste proxecto a súa colaboración e axuda para que esta iniciativa de divulgación científica teña saído adiante

ÍNDICE

Introducción 11
La investigación en la cerámica tradicional de Lugo 16
Los cuatro centros alfareros 17
Descripción tradicional de las formas 25
Metodología 38
Descripción general y por centros del conjunto cerámico 55
Descripción tipológica 69
Tratamiento de las pastas 182
Las decoraciones. Tratamiento, técnicas y diseños 191
Otros aspectos relevantes de la alfarería lucense 198
Comentarios finales 210
Referencias bibliográficas 218
Bibliografía adicional 222
Apéndice 1 225
Apéndice 2 331
Apéndice 3 347
Apéndice 4 363

CAPÍTULO 1

Introducción

El presente trabajo surge como resultado de la concesión de un proyecto FECYT de divulgación científica que se titula 'Alfarería tradicional gallega: ConCiencia de una tradición' de la convocatoria 2023 y que se desarrolla en 2024. Esta solicitud fue liderada por la Universidad de Santiago de Compostela en colaboración de la *Asociación Ceramolóxica Galega Canaveira* y con otras instituciones y museos (detalles en Apéndice 4).

El objetivo principal de este proyecto fue realizar una exposición de alfarería tradicional de la provincia de Lugo seleccionando piezas representativas de sus cuatro centros productores más importantes: Mondoñedo, Bonxe, Samos y Gundivós. Además, se realizaron diversas actividades de divulgación asociadas (web del proyecto, sala para invidentes, visitas guiadas, conferencias o cocciones en los centros tradicionales).

El proyecto resultó una oportunidad única para poder reunir por primera vez un amplio conjunto de piezas de dichos centros alfareros, con la intención de mostrar no sólo las piezas más representativas de dichos centros, sino también con la pretensión de enseñar cómo son las producciones de cada uno de ellos, dónde realizaban el acopio de materias primas, qué herramientas usaban para la extracción y manufactura de las piezas, los tipos de tornos y hornos que utilizaban, los arreglos de las piezas rotas y valiosas que deseaban seguir utilizando y, finalmente para relatar cómo está siendo el proceso de desaparición de esta profesión ancestral, que se ve superada por la aparición de nuevos materiales y gustos desde mediados del siglo XX. Pudieron reunirse un total de 273 piezas cerámicas (además de otros elementos como tornos, instrumentos de modelado y decoración, piezas arqueológicas, documentación gráfica, etc.) que se mostraron en la mencionada exposición titulada "Conciencia dunha tradición, Olaría de Mondoñedo. Bonxe. Samos e Gundivós" que tuvo lugar en el espacio expositivo de *O Vello Cárcere* de Lugo entre el 29 de febrero y el 17 de mayo de 2024. Este conjunto de piezas, si bien no abarca absolutamente toda la variedad y riqueza de esta alfarería, es una muestra bastante representativa de estos centros. Estas piezas cerámicas son las que se han utilizado para realizar la presente publicación.

La elaboración de este libro se beneficia de varias circunstancias claves. Por un lado, la selección de estas piezas se ha apoyado en el conocimiento que personas que conocen este entorno desde el cariño que tienen por la alfarería tradicional. Estos especialistas, principalmente Luis Hixinio Flores Rivas y Manuel Fernández López "Lolo" pero también otros miembros de la *ACG Canaveira,* contribuyeron a seleccionar estas piezas para su exposición y estudio. Por otro lado, un total de 21 coleccionistas cedieron temporalmente de modo altruista sus piezas para que pudiesen ser estudiadas y expuestas. Y finalmente, la obra de Luciano García Alén, en especial García Alén (1983), proporcionó las bases de conocimiento antropológico y arqueológico de los años ochenta del siglo XX, que todavía sigue siendo en la actualidad el principal trabajo de referencia de la alfarería tradicional gallega.

Por lo tanto, el objetivo de esta publicación no es ofrecer un catálogo al uso de una exposición, basado en fotografías y descripción básica de las piezas expuestas, sino que ha interesado ofrecer un estudio de descripción y análisis de las piezas partiendo de las herramientas tradicionales que nos proporcionan

las disciplinas arqueológicas y arqueométricas. Se ha realizado una base de datos con la descripción detallada de las piezas, al que se une un registro gráfico de detalle (dibujos arqueológicos y fotografías) para tratar de caracterizar la cerámica de estos centros alfareros con información sistemática, con la esperanza de que este trabajo resulte útil a los profesionales de la arqueología que están excavando yacimientos de época contemporánea, en donde están apareciendo esta producciones cerámicas y otras de otros centros gallegos, que en muchas ocasiones son difíciles de identificar.

La información recabada se ha comparado con las publicaciones de corte principalmente antropológico o coleccionístico realizadas hasta el momento. A partir de estas publicaciones previas se recabó la terminología "antropológica" que se usa para denominar a las piezas de este estudio. Este aspecto es especialmente importante porque en el trabajo arqueológico habitual, cuando se estudian períodos antiguos, por lo general no se conocen los nombres que las comunidades asignan a las piezas. Gracias a la información antropológica recopilada principalmente por L. García Alén y por el trabajo de la *ACG Canaveira,* se ha podido disponer de esta información, no tan sólo el nombre de las piezas sino otros rasgos asociados y su función, que son claves para comprender la alfarería y la sociedad que fabrica, comercializa y usa esta enorme variedad de piezas.

Si se lanza una mirada a la cronología de los centros alfareros, se sabe que son numerosos los talleres que estuvieron activos en Galicia hasta mediados del siglo XX, incluso actualmente sigue habiendo actividad en algunos de ellos. Estos se distribuyeron por todo el país con una mayor presencia en la costa del norte y del sur, y hacia las fronteras entre Ourense y Lugo y en A Terra Chá. Existen referencias documentales de producción cerámica en estos centros ya desde el siglo XVII y una distribución completa para el siglo XVIII hasta la actualidad la ofrece la obra "Alfarería de Galicia" de Luciano García Alén (García Alén, 1983) (Figuras 01-01 a 01-03).

A pesar de este conocimiento general, desde este trabajo no se puede asignar una cronología precisa a cada una de las piezas individualmente, pues en gran medida son piezas de las que se desconoce su contexto. Sólo en casos excepcionales en los que se pudieron reconstruir microhistorias a través de información oral, o en las piezas que poseen marcas de alfareros o fechas se ha podido ajustar la cronología. Es esperable que la arqueología, con el tiempo pueda establecer un *feed-back* con esta publicación y permita ofrecer un ajuste cronológico más ajustado. A pesar de esta cuestión, este trabajo pretende ser un primer paso en la investigación futura sobre alfarería tradicional de Galicia.

Asimismo se conocen las áreas de comercialización de los diferentes centros, que en ocasiones confluyen entre ellos (Figura 01-04) y también se conoce para algunos talleres, la existencia de emigraciones de alfareros desde el siglo XIX hasta la actualidad, su taller de partida y los centros a los que acudieron y donde se asentaron (Figura 01-05). Toda esta información fue reunida ya en su momento por García Alén (1983). Como se puede observar el panorama de la alfarería tradicional es verdaderamente complejo, por lo que no se pretende ofrecer una investigación cerrada, sino que el objetivo es aportar un peldaño más para el avance del conocimiento de esta alfarería.

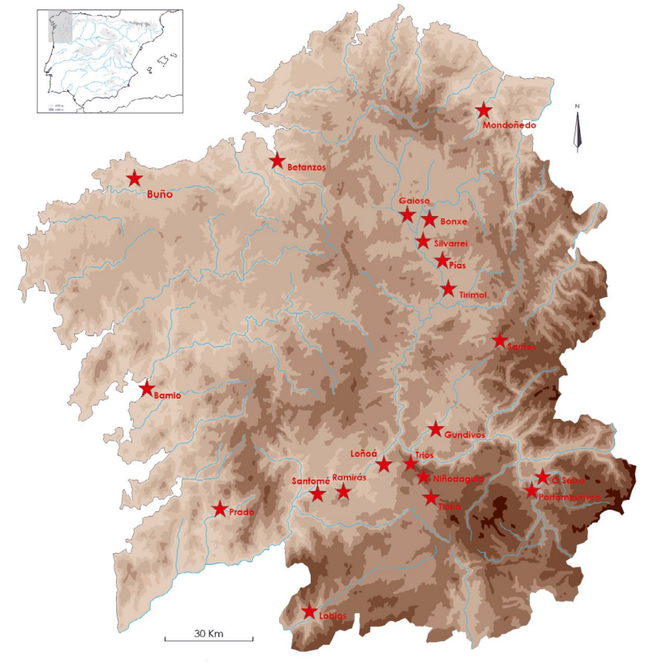


Fig 01-01. Mapa de centros productores en Galicia en el siglo XVIII. Elaborado a partir de García Alén (1983).

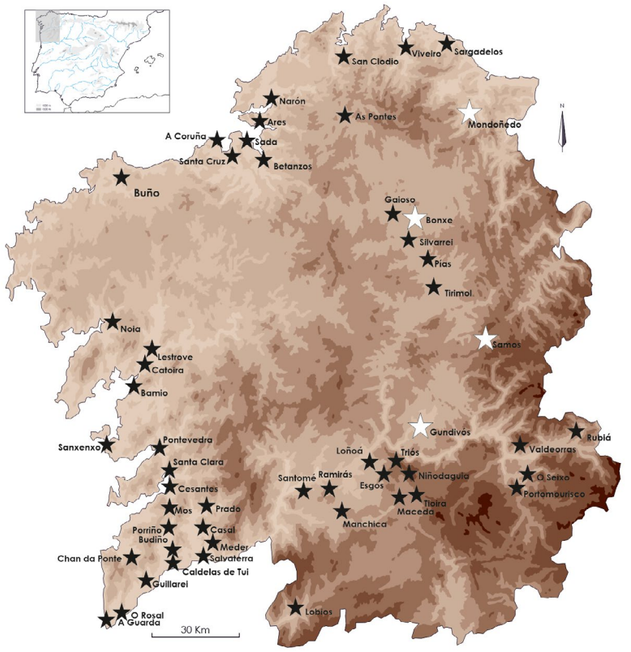


Fig 01-02. Mapa de centros productores en Galicia en el siglo XIX. Elaborado a partir de García Alén (1983).

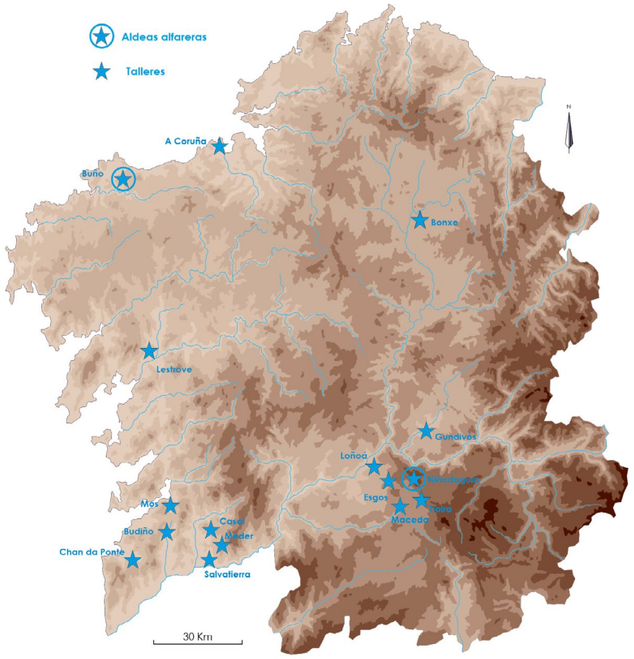


Fig 01-03. Mapa de centros productores en Galicia en 1983. Elaborado a partir de García Alén (1983).

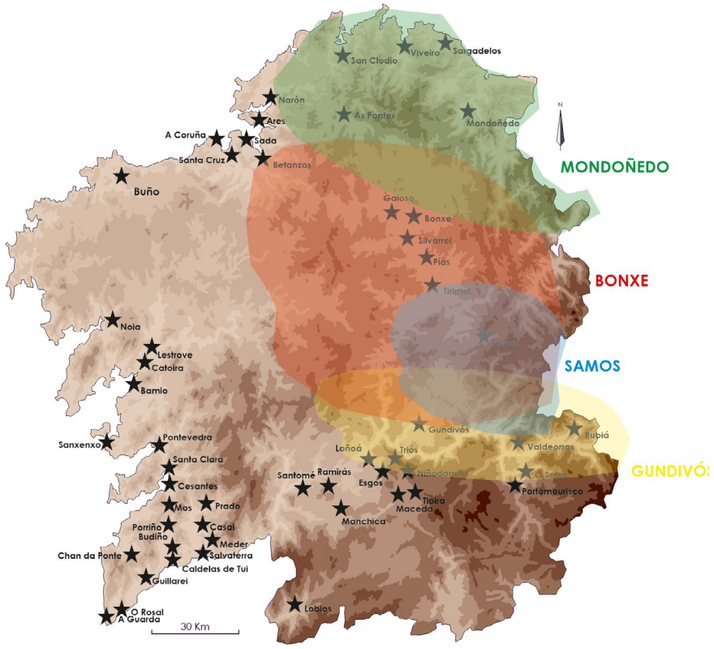


Fig 01-04. Mapa de las áreas de mercado de los centros alfareros lucenses. A partir de García Alén (1983).

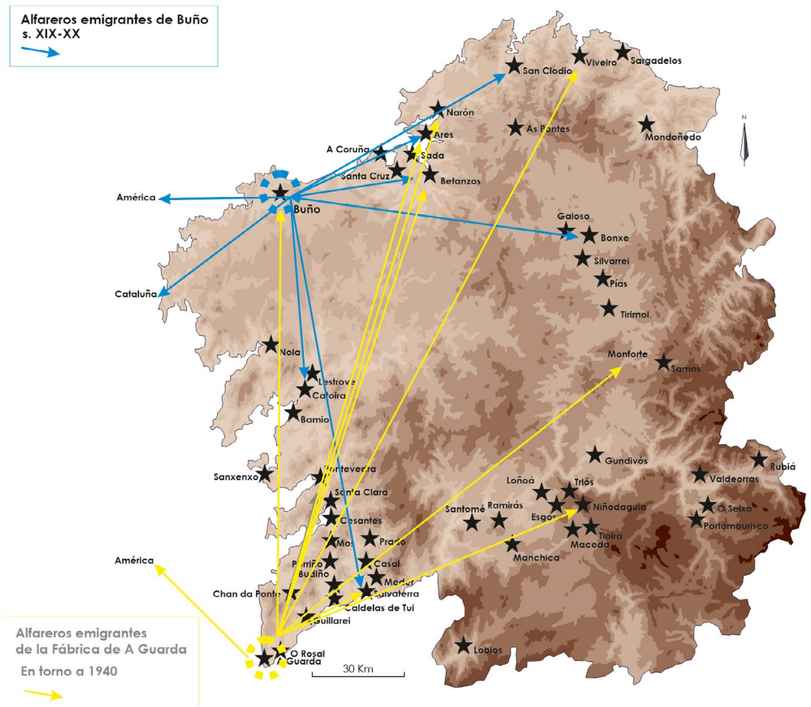


Fig 01-05. Mapa de flujos de emigración de alfareros entre centros productores de Galicia. Elaborado a partir de García Alén (1983).

CAPÍTULO 2

La investigación en la cerámica tradicional de Lugo

Sin duda la obra referente de la tipología y antropología de la cerámica de Galicia, que incluye los centros productores de la provincia Lugo es la obra "La alfarería de Galicia" (García Alén, 1983), publicada posteriormente en facsímil en el año 2008 (García Alén, 2008). Este autor destaca por haber estudiado profundamente la cerámica en Galicia, realizando un inmenso trabajo de campo y dando un enfoque muy actual en arqueología con preocupación por caracterizar los procesos de fabricación en cada centro, lo que implica conocer todas las fases de trabajo, desde la localización y explotación de la materia prima, hasta que la pieza sale del horno, se comercializa, usa, recicla y descarta. Este autor ha contribuido con muchas otras obras al estudio de la alfarería de Galicia (García Alén, 1979, 1997, 1981b, 1984, 1997-1998a, 1997-1998b, 2002, 2004, 2005, 2011; García Alén, García Ayaso y García Alén, 1999). Otro trabajo altamente relevante es la tésis doctoral de Vázquez Varela realizada en 1970 y que versó sobre cerámica popular de Galicia desde una perspectiva etnológica y etnoarqueológica (Vázquez Varela, 2005). Otros investigadores más recientemente, vinculados al coleccionismo (por ejemplo, la *ACM Canaveira*) se han dedicado a recuperar la memoria de la cerámica luguesa organizando diferentes exposiciones y publicando diversas obras sobre Samos (Flores Rivas y Viveiro Veiga, 2018) y Bonxe (Flores Rivas y Viveiro Veiga, 2024).

Desde la arqueología también se intenta ampliar el conocimiento de la tradición alfarera a través de excavaciones en yacimientos (Prieto Martínez y Vázquez Liz, 2011; Prieto Martínez, 2010; Prieto-Martínez et al. 2010). Con un enfoque arqueométrico, también se han desarrollado estudios sobre la cerámica de la provincia de Lugo. Estos trabajos han permitido conocer procesos de producción y en especial se han centrado en el estudio de las materias primas arcillosas desde un punto de vista mineralógico y geoquímico en la caracterización de texturas y temperaturas de cocción de las piezas cerámicas tradicionales (Lantes Suárez y González Pazos, 2024; Lantes-Suárez, 2018; Prieto Martínez y Lantes Suárez, 2024; Viveiro Veiga et al. 2024).

La antropología es otra de las ramas desde la que abordar el estudio de las tradiciones alfareras y que ha ofrecido frutos interesantes. Cabe destacar la tesis doctoral de Freire Paz en antropología de la alfarería tradicional (Freire Paz, 2004) así como otras obras de la misma autora sobre el papel de la mujer en la olería tradicional gallega (Freire Paz, 2015a, 2015b, 2017).

Otras publicaciones menos conocidas, pero también relevantes tratan diversos aspectos de la producción cerámica de Bonxe (Asociación Cultural Xérmolos, 1992; Viveiro Veiga, 1997b), Gundivós (Vázquez-Rodríguez y Vázquez-Varela, 2019) o Mondoñedo (Freire, 2005; Lence Santar y Guitián, 1938).

Otros trabajos que tratan sobre diferentes aspectos de la alfarería de Lugo son: Asociación de Ceramología (2011), Reigosa Rodríguez (1985) o Vila Pernas (1998). Además, la alfarería de la provincia de Lugo es mencionada en publicaciones que abarcan el territorio peninsular, donde se describe parte del universo cerámico tradicional de Galicia. Podrían destacarse algunos trabajos como: Cabasa y Romero (2023), Guerrero Martin y Belver (1988), Llorens Artigas (1974); Llorens Artigas et al. (1982), Nonell (1978), Romero Vidal y Cabasa (1999), Sempere (1982), Seseña (1977, 1997) o Vossen, Seseña y Köpke (1975). En el apartado final de bibliografía de esta publicación se referencian todas las obras que se citan y y complementariamente se incluye un apartado de bibliografía adicional que también trata sobre cerámica de Galicia.

CAPÍTULO 3

Los cuatro centros alfareros

En este capítulo se presenta un resumen de la actividad de los cuatro centros alfareros Lugueses con el objetivo de contextualizar brevemente el conocimiento disponible de ellos. Este resumen está centrado en algunos aspectos relevantes como su localización, origen, tipo de barros utilizados, modelado, tornos, hornos y modos de cocción, comercialización y áreas de influencia. La información se ha extraído prácticamente de manera íntegra de García Alén (1983), completado con datos adicionales de investigación propia ligada a este proyecto de divulgación y con otros recabados en otras publicaciones (Asociación Cultural Xérmolos, 1992; Flores Rivas y Viveiro Veiga, 2018; Flores Rivas y Viveiro Veiga, 2024; García Alén , García Ayaso y García Alén, 1999; Lence Santar y Guitián, 1938; Reigosa Rodríguez, 1985; Vázquez Varela, 2005; y Viveiro Veiga, 1992, 1997b).

Bonxe

La comarca de A Terra Chá es un territorio rico en centros de producción de alfarería. El único que ha llegado a pervivir en el siglo XXI es A Veiga (San Mamede de Bonxe), aunque algunos centros se extinguieron antes del siglo XX (Donalbai, Gaioso, Santo Estevo de Uriz, Francos, San Tomé, Caboi, Candai, Aspai, Martul), otros lograron pervivir hasta los años 30/40 del s XX (O Cantón, Francos, Penelas, Mosteiro, Silvarei, Pape, Constante, Gillar, Buxán, Tirimol, Pías, A Brea, Seivane, Ramil, Bagueixos, A Tolda de Milleirós). Puede encontrarse un listado de estos centros en Flores y Viveiro (2024). El origen de estas alfarerías es antiguo y ya se referencia en 1571 en el "Interrogatorio de Felipe II" la presencia de "olleros" en "San Juan de Silvarey" (González Muñoz, 1982). En esta zona, a los alfareros se los denomina "cacharreiros".

Habitualmente eran las mujeres las que preparaban el barro y recopilaban el combustible para la cocción y los hombres eran los encargados de trabajar al torno. En Bonxe, el barro se extraía de barreras cercanas, que podían ser tanto comunales como privadas. Estas áreas, en especial San Lourenzo de Aguiar y San Mamede de Bonxe, disponen de depósitos de sedimentos terciarios muy ricos en capas de arcillas plásticas. La extracción de la materia prima se llevaba a cabo realizando agujeros en el terreno que se aumentaban con galerías horizontales para acceder a las capas de mejor material que denominaban "barro de freba".

El barro se transportaba en carros a casa de los alfareros donde se clasificaba y almacenaba. Posteriormente se pisaba después de haberse humedecido. A continuación, realizaban distintas mezclas de los barros más plásticos, "con más freba" (barros de San Lourenzo) con otros más arenosos, "máis relos" (barros de San Mamede) para conseguir las condiciones óptimas del modelado. Esta mezcla se llevaba a la "pedra do barro" situada en la cocina y desde ahí terminaban de humedecerlo, limpiar las impurezas y amasaban la cantidad que necesitaban para la jornada.

Los tornos, que eran llamados "rodas", estaban dispuestos en la cocina al lado de la "lareira" y tenían la configuración de torno alto. Estaban compuestos de dos ruedas de madera de castaño unidas por un eje. En la rueda superior, "fondeira", mucho más estrecha que la inferior, se colocaba el barro y con la rueda inferior se ejercía el movimiento tras ser accionada con el pie. Estas ruedas estaban encajadas

en una estructura que incluía un banco y una tabla lateral donde se depositaban los instrumentos de trabajo (Figura 3-01).

Estos instrumentos eran: a) “canaveira”, una pieza de madera o arcilla semicircular para modelar, pulir e incluso decorar; b) “pano”: pedazo de cuero usado para alisar; c) “trencha do barro”: un trozo de alambre o cuerda que servía para cortar la pieza por el fondo; d) “raspadeira”: lámina de hierro usada para limpiar barro sobrante de la roda; e) “cacho”: recipiente troncocónico con agua para modelar; f) “pau de repenicar”: con él se aplicaban incisiones o impresiones decorativas; e “hisope”: pincel de cerda fina con el que se aplicaba la barbotina blanca de decoración.

El modelado consistía en independizar un fragmento de barro, “a pella” que se colocaba sobre el torno, se abría por el centro con los pulgares y se iban subiendo las paredes, a las que se le restaba espesor aplicando la “canaveira”. Posteriormente se alisaba e incorporaban los elementos accesorios y decoraban con incisiones puntiformes, lineales o digitaciones, aplicación de cordones o pintados con barbotina de bandas blancas, medias lunas y estilizaciones florales tipo “flor de lis”. Los recipientes modelados se dejaban secar en tablas dispuestas en la cocina. Antes de realizar la cocción, los recipientes se vidriaban parcialmente (preferentemente en el interior y en las zonas de agarre y vertido) por inmersión en una mezcla líquida de arcilla, galena molida y agua. Las cocciones se efectuaban aproximadamente una vez al mes en hornos con forma de herradura que podían ser comunales, aunque era más frecuente que fuesen individuales estando en este caso emplazados dentro de la finca del alfarero.

Estos hornos tienen un tamaño aproximado de unos 2,5 m de diámetro y 1,5 de altura, de sus paredes salían unos arcos de piedra que conformaban una parrilla sobre la cual se disponían por encima las piezas mientras que el fuego (creado por quema de tojos, retamas, carqueja y carpazo) se encendía en la parte inferior (Figura 3-02). Las piezas se iban colocando ordenadas y sobrepasaban hasta 1 m los muros del horno y formaban un montículo que se tapaba con restos de cerámica y barro hasta configurar una cúpula prácticamente sellada. La cocción solía durar 7 h y podía extenderse hasta 10 h, alcanzando el horno unos 800 - 900 °C. Las vasijas pasan de colores ennegrecidos por el humo, a colores blancos y, finalmente, se vuelven rojas cuando se funde el vidriado. El horno se cargaba hasta alcanzar unas 1500 vasijas, aunque en alguna hornada podía llegar a las 3.000 o 4.000 piezas (García Alén, 1983: tomo 1, p. 202).

La comercialización de la cerámica era realizada por los propios alfareros en las localidades más próximas o bien llevada por intermediarios en el caso de destinos más lejanos. Lugares habituales de venta eran: Parga, Sarria, Chantada, Taboada, Monterroso, Palas de Rei, Melide, Arzúa, Curtis, Lugo, Meira, Escairón, Castroverde, Vilalba, Rábade, Becerreá, Tiralcastela, Castrocán, Rubián, As Cruces, Feira do Monte en Cospeito, Póboa de San Xulián, Palas, Becerreá, Trialcastela, Portomarín, Samos, Monforte, Chantada, Navia de Suarna, Lousadela, Lousada, As Cruces (Fonsagrada) o O Cádavo. También llegaron a mercados como los de Betanzos, Aranga, Mesía, Teixeiro, Curtis, Ordes, Melide, Monterroso, Palas, Arzúa, Santiago o Padrón, situados en la provincia de A Coruña, o a las ferias de Lalín y As Cruces en la provincia de Pontevedra.

La evolución de la cerámica de Bonxe en los últimos cuarenta años, fue hacia la realización de objetos cada vez más decorativos y de regalo. En la actualidad, el centro está prácticamente desaparecido con el cierre en 2024 del último taller de alfarería.

Gundivós

El centro alfarero de Gundivós estuvo formado por varios alfares de esta parroquia y de la vecina Liñarán. El origen de la tradición, de corte campesina, no se conoce, si bien se sabe que en el siglo XIX e inicios del XX alcanzó una importante magnitud (García Alén, 1983). Los alfareros en esta área se denominan

“cacharreiros”. Es un oficio que ejercían por herencia hombres y mujeres indistintamente, contratando jornaleros ocasionalmente para ayudar en las tareas.

La tarea específica de obtener el barro la realizaban únicamente los hombres. Los barros empleados en Gundivós se extraen de barreras situadas en las inmediaciones, estos barros proceden de depósitos de arcillas terciarias. Los alfareros realizaban pozos de 0,5 a 2 m, apartaban la tierra superficial y también una primera capa de barro malo denominado “licín” y “crabunco” hasta llegar al barro plástico denominado “flor do barro”. Para aprovechar bien estas capas de barro de calidad podían realizar galerías horizontales. El barro se transporta hasta las casas y se almacena en un “barreiro”, un lugar próximo a la casa. Se humedece y se golpea para picarlo. Posteriormente, se mezclan diferentes tipos de barro siendo lo habitual mezclar barros más plásticos denominados ”de corpo”, “de correa” o “correudos”, con otros menos plásticos que denominaban “farangullán”.

El torno de disponía en un corredor de la casa, en la cocina o se trasladaba a zonas exteriores si la meteorología favorecía. Esto era posible porque el torno era transportable, de tipología de torno bajo, único en la provincia de Lugo, y de ahí que lo denominasen “rodas baixas”. Su estructura estaba formada por un único disco o rueda de madera de roble de unos 60 cm de diámetro. Sobre este disco se colocaban pegados otros discos denominados “fondeiras” que eran sobre los que se modelaba. La rueda grande estaba colocada sobre cuatro listones de madera dispuestos en cruz que tenían un eje de madera que se apoyaba sobre un trozo de tronco que sería de base. El torno giraba haciendo girar con la mano la rueda grande (Figura 3-01).

Los instrumentos utilizados eran: a) “pitela”: lámina de madera de saúco o cerezo de forma lanceolada y con punta aguda empleada para dar forma, alisar y hacer incisiones; b) “trapos”: láminas de tela empleadas para alisar; c) trozos de “coiro”: con la misma función que los trapos; d) “cacho de auga”: recipiente cerámico que podía ser un trozo de “ola” lleno de agua usado para aplicar agua en el modelado.

El modelado comenzaba con un buen amasado del barro. Se colocaba en la “fondeira” un poco de ceniza que facilitaba que la pieza se despegase posteriormente. Después se depositaba un rollo de barro, “cerillote” y otro de manera circular formando un cilindro mientras la “fondeira” iba girando a baja velocidad, era lo que se conocía como “enrolar as olas”. Cuando el cilindro de barro alcanza cierta altura se pone el torno a más velocidad y se van comprimiendo las paredes hasta que alcanza todavía más altura y la vasija va tomando forma. Con la “pitela” perfeccionan y alisan las paredes.

Finalmente se decora, se da forma al asa y se hace el pico en la boca, si los tiene. Una vez que la pieza está formada se pone a secar en la cocina o en el exterior de la casa. La aplicación de decoración es frecuente, así como la presencia de marcas de alfarero que a veces ya estaban grabadas sobre la propia “fondeira” y quedaban impresas en el fondo de la pieza. Era habitual aplicar incisiones rectas y onduladas y líneas punteadas.

En Gundivós, las piezas no se vidriaban, únicamente se aplicaba pez en el interior de aquellas que iban a estar destinadas al transporte y almacenamiento del vino. Se añadía sal al final de la cocción, aunque probablemente no con efectos de vitrificación sino como indicador de una correcta temperatura de cocción cuando comprobaban que se generaban llamas de color azul. Las piezas a las que se le añadía pez quedaban parcialmente ennegrecidas por el humo de la paja. Este oscurecimiento ocasionó que se hiciese popular el color negro de estas jarras, hasta tal punto que en la actualidad se ennegrecen intencionalmente sometiendo la pieza a la acción directa del humo.

Los hornos en Gundivós son por lo general de propiedad privada y se situaban dentro de la propiedad del alfarero y cerca de la casa. Están construidos en piedra y tienen forma cilíndrica o troncocónica en su

interior y forma cuadrangular en su exterior. Suelen tener una altura por lo general de unos 2 m y están abiertos en la parte superior (Figura 3-02). No tienen parrilla, las piezas se colocan en el fondo del horno, y a continuación hacia delante se colocan piezas rotas para proteger del fuego directo. Luego, cerca de la boca del horno ("bufadeira") se coloca el combustible que solía ser tojo, uces, carpaza y brezos. Al fondo se van colocando las piezas en vertical terminando el conjunto tapado con una geometría de casquete. El horno se enciende aun cuando está a medio cargar y mientras se aviva el fuego se completa la carga y cierre.

La cocción se realiza en dos tramos, uno primero lento, "quentar as olas", que dura unas 3 h, y luego en el segundo tramo que dura unas 4 h el fuego se aviva, "cocer as olas". Cuando las piezas toman un color rojo intenso se dice que están "caldeadas". Cerca de una hora del fin de la cocción y por un hueco vierten unos 2 kg de sal gruesa y después cubren todo con terrones de tierra. García Alén (1983) no cita la temperatura máxima que se alcanza, pero se habla de que la cocción alcanza su temperatura adecuada cuando las piezas están al rojo ("caldeadas").

La comercialización de las piezas la realizaban directamente los alfareros en las zonas de influencia alrededor de Sober y por Monforte, en la feria de Augas Santas en Ferreira de Pantón, en Chantada, Escairón, Caldelas, Parada do Sil, Poboa de Brollón, Doade, Ferreira ou Sacardebois. También podían comercializar a través de revendedores denominandos "recateiros" o "chantadinos" que llevaban las piezas en carros hacia localidades más lejanas.

Las piezas producidas en Gundivós, evolucionaron incorporando en el siglo XX platos u orinales, si bien estos últimos dejaron de hacerse porque al no estar vidriadas las piezas, retenían muchas sales de la orina. En la actualidad el centro pervive con dos alfareros en activo.

Mondoñedo

Se desconoce el origen de la tradición alfarera de Mondoñedo. Tan solo se puede destacar como primera referencia de la industria ya plenamente implantada la cita donde Lence-Santar señalaba que en 1787 "los alfares de la provincia eran tres, pertenecían a Mondoñedo y producían 5700 piezas de barro ordinario y 2600 de barro vidriado" (Lence-Santar y Guitián, 1911). A los alfareros de Mondoñedo se les conocía como "cazoleiros" y "cacharreiros".

La profesión la ejercían los hombres, dentro de un núcleo familiar. Las mujeres de la casa trabajaban en el transporte de las vasijas, en el vidriado, la cocción y la venta de las piezas. También había ayudantes externos que colaboraban conocidos como "tareeiros".

Los barros utilizados para fabricar las piezas no procedían de Mondoñedo ya que estos no eran de gran calidad. Se traían barros de San Cosme de Barreiros, que se denominaban "cincentos" o "brancos" y otros de A Terra Chá (Cospeiro, Abadín o incluso Outeiro de Rei) que se denominaban "mouros". La extracción de éstos variaba según el lugar de origen, a veces eran explotaciones a cielo abierto o bien se obtenía de barreras extrayendo bloques que denominaban "carolos". Estos barros se almacenaban por separado en las "barreiras", que eran unas pilas rectangulares. Posteriormente se mezclaban en los "mixtureiros", se machacaban con "mazicos", se humedecían y se separaban las arenas gruesas. Después se pisaba con los pies durante varias horas obteniendo una gran torta que se cortaba en trozos y se guardaba en sacos hasta su uso. El barro ya preparado, se amasaba y se volvía a limpiar en la "pedra de escoller" sobre la que previamente se espolvoreaba un polvo micáceo, "mixtura", procedente del propio Mondoñedo y que servía para que el barro no se pegase a la piedra.

El torno se localizaba en el piso de debajo de la casa o en alguna edificación próxima a esta. Debe de destacarse que estos alfares poseían una organización más "industrializada" respecto a otros centros alfareros. El torno era de tipología torno alto o "torno de mesa", análogos a los de Buño (A Coruña) o Niñodaguia (Ourense). Estaba acoplado a una mesa de unos 90 cm de alto. En la parte superior se disponía una rueda de nogal o cerezo de unos 30 cm que se denominaba "fondeira", esta rueda estaba sujeta por un eje a una rueda inferior de unos 80 cm de diámetro que es la que se impulsaba con el pie para hacer girar el torno. Además de la "fondeira" había otras ruedas superiores superpuestas con tamaños variables que se añadían para trabajar según el tamaño de las piezas a elaborar.

Los instrumentos utilizados en el modelado son: a) "canaveira" o "cana": fragmento de madera de castaño o nogal con forma de media luna usado para dar forma a las paredes y pulir los bordes; b) "aramio": hilo de metal o textil para despegar la pieza de la fondeira; c) "muiño": molino de piedra usado para moler la galena; d) peine: pieza de madera de pino usada para decorar y practicar incisiones; e) "pau de debuxar": pieza de madera usada para realizar incisiones; f) "llegre": escofina aplanada y curvada empleada para desbastar fondo; f) "rascadeira": lámina rectangular enmangada de acero utilizada para limpiar el torno; y g) "badana": trozo de tela o cuero usado para alisar. Para modelar, el barro se colocaba en la "fondeira", con las manos se abría y se subía, alisando con la "canaveira" las paredes y puliendo los bordes con la badana. Una vez elaboradas las piezas estas se depositan en estado cuero en tableros denominados "varelas".

En la decoración de las piezas predominan las formas redondeadas, realizando círculos pintados con barbotina blanca, además aplicaban bandas blancas rectas y onduladas que toman colores amarillentos bajo el vidriado, y realizaban rayas incisas continuas y combinadas. También aplicaban digitaciones. El vidriado aplicado era de tipo plúmbico, usando mineral galena o también minio. Hacia el fin de la alfarería, aplicaron más minio e incluso minio mezclado con bórax. El mineral de plomo se mezclaba dentro de la "tina de vidrar" con agua y con algún compuesto orgánico (cola, pimentón, salvado...) para facilitar la adherencia a la pieza. Uno de los colores que adquirían las piezas de Mondoñedo con el vidriado eran los tonos verdosos o pardo-verdosos.

La cocción se realizaba en hornos de piedra, circulares y exteriores, denominados "fornos de pozo". Estos tienen unos 2 metros de diámetro y 1,5 de altura y poseen una parrilla de ladrillo. En la parte inferior se introducía por la "boqueira" el combustible (madera de pino y tojo) y en la parte superior sobre la parrilla se colocaban las piezas que se apilaban hasta cubrirse con restos de vasijas viejas formando una cúpula. A partir de los años 40 del s. XX, comenzaron a construirse otro tipo de hornos bajo tejado y con cúpula, chimenea y sección circular recubierta en su interior de ladrillos macizos y con una parrilla también de ladrillo llamada "lastre". La apertura de la cámara por donde se introducían los recipientes tenía forma ojival (Figura 3-02). La cocción duraba unas 6 h. Al principio el fuego era suave ("lume das vellas") y tenía la finalidad de "resecar" las piezas. Posteriormente se avivaba.

García Alén (1983) no menciona las temperaturas de cocción que se solían alcanzar, pero cita que tenían control de la cocción a través del aspecto del vidriado, si éste estaba "corrido" era indicador de que la temperatura había sido la adecuada. En ocasiones no se conseguía esta temperatura y decían que se había "apedrado a formada". Por el contrario, si una vasija recibía demasiada temperatura se decía que se "escorcha", es decir, que se aplasta o tuerce. En cada hornada, según García Alén (1983) podían cocerse cientos de piezas según el tamaño del horno, entre las mil por término medio.

La comercialización de los recipientes elaborados en Mondoñedo se realizaba en todo el partido Judicial de Mondoñedo, en Vilalba, Viveiro, Ribadeo, Lugo, A Fonsagrada, Santa María de Ortigueira, Castropol, Ferreira de Valadouro, Foz, Gontán, Meira, Moimenta, Viveiro, Ribadeo, Vilanova de Lourenzá, Castro de

Rei y Mosteiro. La venta la realizaban los propios alfareros o también existían revendedores llamados "tratantes" y que extendían el área de influencia incluso hasta la provincia de A Coruña.

La alfarería de Mondoñedo decayó hasta su desaparición, en los años 30 trabajaban unos 15 artesanos, y el último alfarero dejó de trabajar en los años 90, aunque recientemente se han instalado dos nuevas alfareras gracias a un protocolo suscrito por el Concello de Mondoñedo y la Fundación Artesanía de Galicia (La Voz de Galicia, 2017).

Samos

El origen de la alfarería de Samos es incierto, es posible que tenga influencias de A Terra Chá o de Gundivós, o de tierras bercianas o castellanas (García Alén, 1983: tomo 1, p. 234) ya que Samos está en el camino francés de Santiago. Reigosa Rodríguez (1985) apunta a que esta tradición no tiene que ver con la alfarería de León, Zamora o resto de Castilla y apunta al Bajo Pirineo francés y navarro, así como hacia el Alto Aragón, indicando que al pie del monasterio nacieron alfares donde los vecinos aprendieron a trabajar el barro, quizás a partir de la incorporación de ideas y del hacer de monjes-alfareros foráneos. Citamos un texto de García Alén (1983: tomo 1, p. 234) con relación al origen de esta tradición cerámica:

"Es sobradamente conocido que campesinos de la comarca de Samos, como de tantos otros pueblos de Galicia, se trasladaban todos los años a «Castilla» para trabajar en la faena de la siega -«marchando por San Xoán e volvendo cando empezaba Santiago»-, de donde con mucha probabilidad traerían vasijas y hasta fuera posible que conocimiento del oficio alfarero. Y a las citadas influencias añádase el contacto con los arrieros del Bierzo, que a través de O Cebreiro y Triacastela, de modo igual a los romeros del Camino de Santiago alcanzaban el valle de Samos pasando por el Alto da Fócara y se dirigían a los mercados de Lugo y Sarria y de otras diversas partes de Galicia".

Sea cual sea el origen, existe referencia de que la actividad ya estaba totalmente implantada en el siglo XVIII, pues en un "ámboa" muy decorada y singular (que denominamos "ámboa dos anxos", pieza nº 124 de este inventario) se incorporó una inscripción del año 1706. Si bien, la evolución de esta tradición "refinada", probablemente al pasar el conocimiento al entorno local se volvió más rústica y sencilla y quizás causado por una transmisión de conocimientos pobre entre el monasterio y el pueblo. García Alén (1983: tomo 1, p. 233) dejó reflejado:

"Cuya producción posee un singular carácter por su aspecto marcadamente rústico que contrasta con la complejidad de sus diseños, quizás porque su tradición artesana no es tan vieja ni tan autóctona como la de otros alfares campesino de Galicia".

Los alfareros de Samos eran conocidos como "barraxeiros", además de "cacharreiros" o "louceiros". El oficio lo realizaban hombres y mujeres, alternando la fabricación de cerámica con otros trabajos del campo.

Los barros de Samos proceden de depósitos de sedimentos terciarios muy presentes en todo el territorio. Es suficiente con cavar sobre un prado y retirar el horizonte orgánico para encontrar capas de arcilla muy pura y plástica. Son por tanto barros, por lo general, muy buenos para modelar, aunque algo deficientes en la resistencia al fuego por la carencia de desgrasantes (Lantes Suárez, 2018). El barro solía emplearse solo sin necesidad de realizar mezclas con otros barros. El barro extraído, se dejaba secar en el exterior de la casa del alfarero sobre unas losas denominadas "barreiro". Según iban necesitando el barro, lo iban machacando y cribando para eliminar algunas piedras gruesas que pudiese contener. Posteriormente se amasaba con las manos hasta conseguir formar bolos.

El torno, denominado "roda" o "torno" estaba situado en la cocina de la casa, era de tipología torno alto y tenía una consistencia rudimentaria, si bien recordaba a los de Bonxe o Mondoñedo. El torno estaba formado por dos ruedas, la superior se llamaba "plazuela" o "ruedeta" y tenía unos 20-25 cm de diámetro, la rueda inferior, denominada "roda ancha" tenía unos 105 cm de diámetro. Ambas estaban unidas por un eje y todo el conjunto estaba unidos a dos tablas constituyendo una mesa simple donde se depositaban los instrumentos de trabajo.

Los instrumentos utilizados eran: a) "raspeta": pieza de madera de boj, mirto o uces, de forma plana utilizada para alisar el barro; b) "pañota": tira de cuero par alisar el borde; c) "fío de aramio": empleado para cortar el fondo de la pieza y separarla de la rueda del torno; d) "cacho": recipiente que contenía agua para utilizar en el modelado.

En el modelado, el barro se depositaba en el torno, primero se apretaba ("premer o barro"), después se abría con los dedos y se iban subiendo las paredes. Una vez definida la forma se pulía la superficie exterior con la "raspeta" y el borde se contorneaba con la "pañota". La pieza confeccionada se dejaba que endureciese y se le colocaban asas. Posteriormente se secaba sobre un secadero, "quenzo", situado al lado de la "lareira".

La decoración de las piezas de Samos es muy sencilla, con alguna cinta pintada con arcilla y algún dibujo inciso, salvo en algunas piezas excepcionales que presentan una decoración muy refinada. Esta ausencia de adornos respondía a la economía de subsistencia que representaba esta alfarería. El vidriado se aplicaba en el interior de las piezas que contendrían líquidos, la tonalidad de la pieza una vez aplicado el vidriado era amarillo-verdosa o parda.

Los hornos empleados en Samos son de piedra de esquisto de mampostería rellena de argamasa de barro, son individuales, y suelen estar anexos a un cobertizo, aunque también pueden estar aislados. Tienen sección interna circular algo superior a 1 m de diámetro. En la parte inferior hay una boca, "bufadeira", por donde se introduce el combustible (leña de roble o castaño junto con tojos y carpazas). Esta cámara está separada de la cámara superior por una parrilla de piedra, "piso do forno", formado por arcos cruzados casi planos. Sobre estos arcos se disponían ladrillos para independizar la cámara de piezas de la de combustión. La cámara "da loza" tiene una apertura ojival y termina en cúpula. En la parte superior hay un respiradero de salida de humos (Figura 3-02).

Para controlar la temperatura de cocción adecuada, observan a media cocción cuando las vasijas se van "rubiando", es decir se enrojecen, en ese momento introducen tojos y carrascos para aumentar la temperatura llegando al final de la cocción a lo que los alfareros llamaban "están roxando", es decir se ponían todavía con un color más amarillento.

La comercialización da cerámica de Samos se producía en puntos relativamente cercanos: el propio Concello de Samos, Trialcastela, o en el Val do Mao, en O Incio. También realizaban ventas en las ferias de A Asfarrapa y de Santalla de Lagos (ambas en el Concello de Láncara) o en la feria de A Campa da Choza, llamadas también "Feira da Ponte" o "Feira do dezasete", en el lugar de A Ponte, valle de Lóuzara. Su máxima difusión llegó hasta Sarria.

Samos es un centro artesano hoy desaparecido, aunque por los años 40 del siglo XX todavía trabajaban 6 alfareros en el lugar de Lamartín (García Alén, 1983: tomo 1, p. 233).

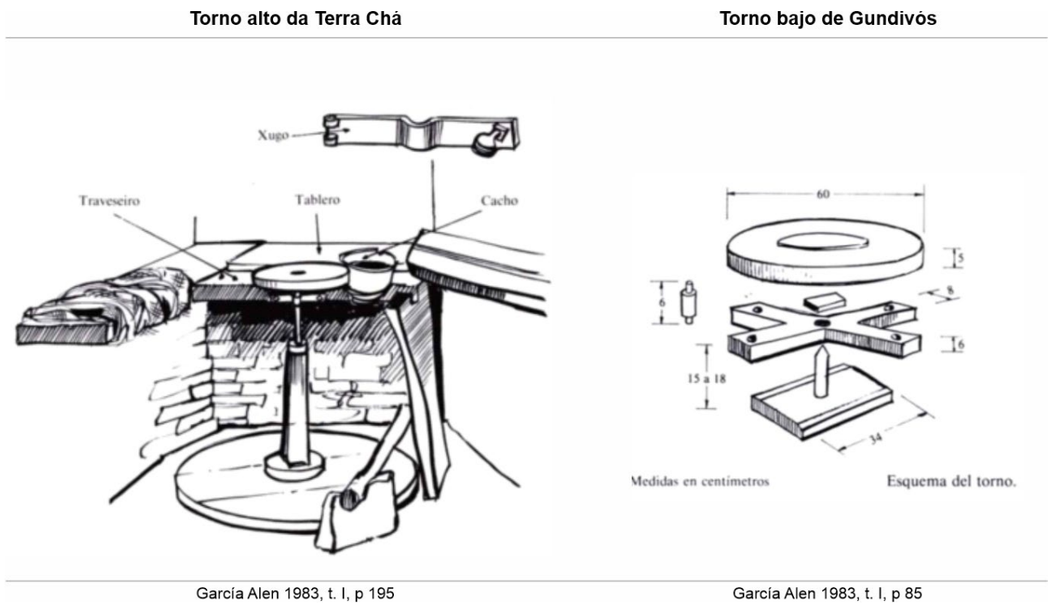


Figura 03-01. Tipos de tornos utilizados en la alfarería de Lugo (a partir de García Alén 1983).

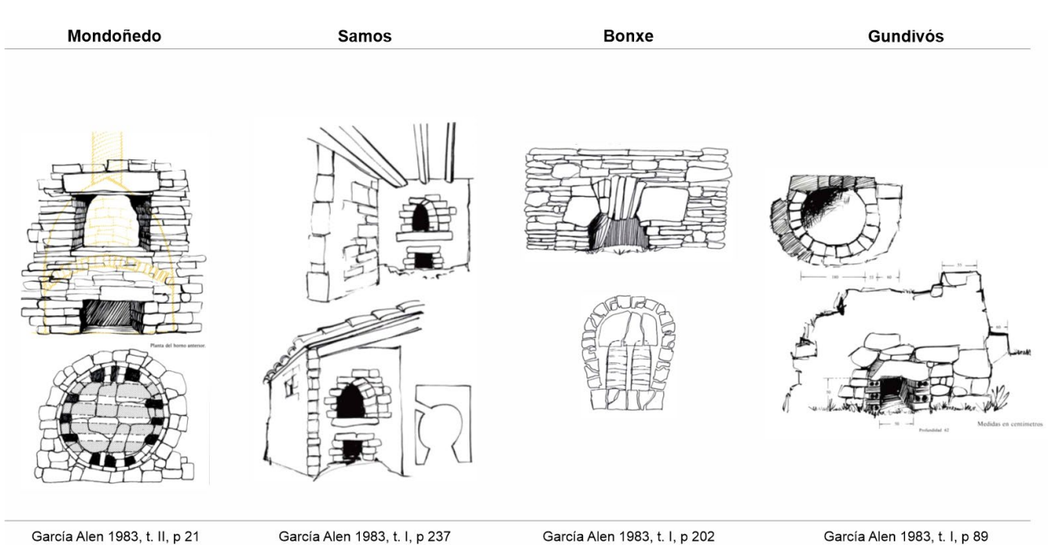


Figura 03-02. Tipos de hornos de los cuatro centros alfareros (a partir de García Alén 1983).

CAPÍTULO 4

Descripción tradicional de las formas

Con la tipología propuesta se pretende realizar una síntesis general y morfológica de las variantes formales de piezas que se fabrican en cada centro alfarero. Sin embargo la diversidad de denominaciones tradicionales de las formas que facilita la antropología es más amplia y se debe a que incorpora aspectos de funcionalidad y uso, diferentes variantes lingüísticas y tradición local, generada tanto por los alfareros productores como por los usuarios finales de las piezas. Dada la complejidad de la terminología, se presenta seguidamente de forma tabulada (tabla 04-01) una correspondencia entre la tipología propuesta en este trabajo (en castellano) con las denominaciones tradicionales (en gallego) de las diferentes piezas. Se ha considerado interesante y de gran utilidad incorporar además en este capítulo una descripción de cada una de las formas que se definen desde la antropología y la tradición. La mayor parte de la información antropológica se recabó a través de la *ACG Canaveira* en el trascurso de la toma de datos para la exposición de piezas de este proyecto y se completó con información procedente de García Alén (1983), en este último caso, para detalles muy concretos se incluye su referencia (resaltar que las referencias de páginas que recogen información de Gundivós, Bonxe-Terra Chá y Samos se encuentran en el tomo I y las relativas a Mondoñedo, en el tomo II de la obra de García Alén).

Esta síntesis permitirá tener una visión amplia de las formas, de cómo son concebidas en cada centro y, a la vez, permitirá comprender que existe una enorme complejidad en las formas tradicionales, donde forma, función y tradición local dan un sentido específico a cada una de las vasijas. Esta información antropológica es muy útil para la arqueología, pues habitualmente no está disponible, como sí sucede en este caso.

Así que, seguidamente se muestra una síntesis descriptiva de 69 formas de los 4 centros alfareros de Lugo. En la tabla 04-02 se muestra la producción de cada una de estas formas según el centro alfarero.

Tipología	Denominación regional
Bacín	Ouriñal
Barril	Enfriador botellas
Barril-nidal	Nidais de pombas
Bebedero	Bebedeiro
Candelabro	Candeeiro
Candil	Candil
Caño	Cano da auga
Cazo	Cazo
Cazo	Cazo queimada
Cazola	Azucreiro
Cazola	Cazola
Cazola	Cazola baixa
Cazola	Cazola con asas e patas
Cazola	Cazola de dúas asas
Cazola	Cazoliña
Cazola	Cubilete
Cazola	Graxeiro
Cazola	Pota
Cazola	Potiña almorceira
Cazola	Sopeira (cazola 4 asas)
Cazola	Sopeira-graxeira
Chocolatera	Chocolateira do mel
Chocolatera	Chocolateira
Copa	Caliz con patena
Corneta	Corneta ou Buxina
Embudo	Embude ou Funil
Florero	Floreiro
Florero	Maceteiro
Fonte	Asador
Fonte	Cacharro Queimada
Fonte	Cacheleiro
Fonte	Cacho do alcoi
Fonte	Escurrecubas
Fonte	Fonte
Fonte	Fonte das mallas
Fonte	Fonte de asar
Garrafa	Aceiteira
Garrafa	Augardenteira
Garrafa	Barril
Garrafa	Barril achatado
Garrafa	Garrafa
Garrafa	Garrafa do viño
Garrafa	Xarra de caña
Hucha	Peto
Jarra	Picheta
Jarra	Picheta grande
Jarra	Xarra
Jarra	Xarra para o viño
Jarra	Xarra da auga
Jarra	Xarra de gran tamaño
Jarra	Xarra do leite
Jarra	Xarra para o viño
Jarra	Xarro
Jarra	Xarro do Avó
Jarra	Xarro dos taberneiros
Juguete	Xoguete porrón
Juguete	Xoguete xarra
Ladrillo	Ladrillo
Ladrillo	Baldosa
Molde	Queixeira
Muñeco	Boneco neno
Muñeco	Boneco señor
Muñeco	Boneco señora
Ola	Ola
Ola	Asado
Ola	Cántaro
Ola	Cántaro de canilla
Ola	Nateira
Ola	Nateira (ola)
Ola	Ola
Ola	Ola con asas
Ola	Ola da medida
Ola	Ola do vinagre
Ola	Ola mazar o leite (nateira)
Ola	Ola reutilizada para sulfato
Ola	Pucheiro do mel
Ola-comedero	Comedeiro
Plato	Patena de cáliz
Plato	Plato conmemorativo
Plato	Prato
Plato	Prato do caldo
Plato-bebedero	Prato de bebedeiro
Porrón	Porrón
Porrón	Porrón, botixo
Porrón	Porrón de rosca
Pota	Meleira
Pota	Nateira ou batedoira
Pota	Ola da graxa
Pota	Pota
Pota	Pota con pés
Pota	Pota con pes e asas
Pota	Pota de catro asas
Pota	Pota de cu ancho
Pota	Pota do caldo
Pota	Pota dos chourizos
Pota	Pota lañada
Pota	Pota nateira/meleira
Pota	Pote con pés e rabo
Pota	Pote con pés e rabo
Pota	Potiña (cazoliña) con pes e asas
Pucheira	Gorrete
Pucheira	Gorrete (pucheiro pequeno)
Pucheira	Pucheira
Pucheira	Pucheira de 1 asa
Pucheira	Pucheira de 2 asas
Pucheira	Pucheiro
Pucheira	Pucheiro do mel
Remate	Remate tellado (picarelo)
Remate	Remate tellado (pirule)
Remate	Remate tellado
Remate	Reprodución de anforeta
Sacaleches	Penzoeira
Salvamenteles	Asento
Sella	Sella
Tapa	Buleiro
Tapa	Rodela
Tapa	Tapa
Tapa	Viradeira
Taza	Taza ou Cunca
Taza	Cunca queimada
Teja	Tella
Teja	Tella da alma
Tina	Barreña
Tina	Barreño da colada
Tina	Barreñon
Tina	Maceteiro
Tinaja	Ámboa
Vaso	Vaso
Vaso	Vaso pequeño

Tabla 04-01: Equivalencia resumida entre el término tipológico y las definiciones aportadas desde la antropología.

Formas tradicionales	Bonxe	Gundivós	Mondoñedo	Samos
Aceiteira			X	
Amboa	X	X		X
Asadores	X	X	X	
Asados	X			
Azucareiro			X	
Barreñas	X	X	X	X
Barreños	X	X	X	X
Barriles		X		X
Bebedeiros			X	
Boneco	X		X	
Buleiro		X		
Buxinas	X			
Cacharro da Queimada	X		X	
Cacheleiro	X		X	
Cacho de alcoi	X			
Cachos	X	X	X	X
Cáliz	X		X	
Candeeiros	X	X	X	X
Candis	X			
Canos de auga		X		X
Cántaro	X	X	X	
Careta	X		X	
Cazola	X	X	X	X
Cazo			X	
Chocolateira	X	X	X	X
Comedeiro		X		
Copa	X			
Cubilete			X	
Cunca ou taza	X	X	X	X
Escurrecubas		X		
Fontes	X	X	X	X
Funil			X	X
Garrafa				X
Gorrete	X			
Graseiro	X		X	

Formas tradicionales	Bonxe	Gundivós	Mondoñedo	Samos
Ladrillos				X
Maceteiros			X	
Meleiras	X	X	X	X
Nateiras	X	X	X	X
Nidais		X		
Ola do vinagre		X		
Ola	X	X		X
Ouriñal	X	X	X	X
Penzoeira	X			
Peto	X	X	X	
Picheta	X			
Pipa		X		
Porrón	X	X	X	X
Pota almorceira			X	
Potas	X	X	X	X
Potes	X	X	X	
Potiñas	X		X	
Pratos	X	X	X	
Pucaros			X	
Pucheiras	X	X	X	X
Pucheiros	X	X	X	X
Queixeiras	X	X	X	
Remates de tellados	X	X	X	X
Salvamanteis			X	
Sellas	X		X	
Sopeira	X			
Tarteira			X	
Tellas		X		X
Testos	X	X	X	X
Maceteiros	X	X	X	X
Vasos	X			X
Viradeira	X	X	X	
Xarras	X	X	X	X
Xarros	X	X	X	X
Xoguetes	X		X	

Tabla 04-02: Producción de formas tradicionales en los cuatro centros alfareros (X: sí se produjo; celda vacía: no se produjo o no se dispone de constancia).

Aceiteira

Recipiente globular con cuello largo y relativamente estrecho y boca más amplia que el propio cuello. Desde la boca salen dos asas verticales bastante abiertas que unen con la barriga. Tienen capacidades entre 1 y 2 l. Poseen un largo pitorro para echar el aceite. Se vidriaban en el interior y en el exterior. Solo se fabricaban en Mondoñedo.

Ámboas

Recipientes de grandes dimensiones por lo general, con forma claramente globular o con tendencia fusiforme. Tienen una boca baja y reducida y pueden llevar un pitorro en la parte inferior. Es muy frecuente la presencia de cordones ("vincos") horizontales a veces complementados con cordones verticales que sirven de decoración y especialmente de refuerzo. Pueden variar de tamaños entre 15 l a 100 l. Se emplean para fermentar y conservar vino u otros líquidos, aunque pueden tener otros usos más particulares como contener frutos y cereales, o, en Gundivós, también se usaban para producir y contener el vinagre o conservar pimientos en vinagre. También en Gundivós, las "ámboas" más pequeñas podían denominarse "cántaros da medida" o "cántaro de canilla" reservando el nombre de "ámboa" para las piezas de grandes dimensiones (hasta 100 l) destinadas al vino. En Bonxe denominan "cántaras" a las "ámboas" de 15 l de capacidad, otras "ámboas" de unos 30 l solo se hacían en este centro por encargo y podían incluso incorporar un pitorro hacia el final de la barriga. En Samos construían dos variantes, unas de panza ancha y base estrecha, parecidas a las de Gundivós, y otras de paredes más verticales y cuellos menos definidos más parecidas a las de Portomourisco (Ourense). Era frecuente en este centro que el pitorro de las ámboas tuviese una sección cuadrada. En Mondoñedo no se producía esta forma.

Asadores

Los asadores son similares en forma y tamaños a las "fontes", si cabe algo más grandes. En muchas ocasiones se alternaban los nombres sin distinción, si bien, puede reservarse el nombre de "asadores" o "fontes-asadores" a aquellos recipientes que siempre se empleaban para asar. Suelen tener una textura tosca porque es necesario emplear barros que contengan muchas arenas, pues así la pasta resiste mejor los choques térmicos en su uso, de hecho, en Gundivós empleaban el barro "farangullán", un barro tosco, por este motivo. No existe constancia de "asadores" en Samos.

Asados

Piezas producidas en Bonxe similares a las "olas" pero con la adicción de dos asas que facilitaban el agarre. Los asados se producían tan solo en Bonxe. Es habitual la decoración de pintura blanca con bandas horizontales y/o arcos en la barriga. La capacidad de los "asados" variaba en torno a los 10 l. La principal función de estos recipientes era la de transportar líquidos, habitualmente agua.

Azucareira

Recipiente hemisférico de base plana, con dos asas y tapa. Se empleaba para servir azúcar en la mesa, con una capacidad de 0,5 l. Se producían solo en Mondoñedo.

Barreñas

Las "barreñas" suelen ser más pequeñas que los "barreños", poseen forma troncocónica, con asas o carentes de ellas, reforzadas por lo general con cordones en el exterior y están vidriadas en su interior. Suelen tener el fondo más estrecho que los "barreños" y por lo general son más bajas y con boca más abierta. Los tamaños son inferiores también a los de los "barreños". Las capacidades suelen ser de 5 l o inferiores en Mondoñedo y en el resto de los centros podría rondar entre 5 y 20 l. Se empleaban para sazonar la "zorza", para recoger la sangre de la matanza o para cualquier labor de lavado de alimentos en la cocina o para preparaciones de la cocina en general.

Barreños

Formas troncocónicas que pueden llegar a ser hemisféricas de gran formato muy habitualmente reforzados con cordones y pueden llevar asas. En algunos casos pueden llevar pitorro. Pueden alcanzar volúmenes de decenas de litros y son siempre más grandes que las barreñas. Se empleaban especialmente para la matanza. Los barreños de Mondoñedo no llevan asas y la boca, muy abierta está doblada hacia el exterior. En Bonxe existen "barreños" sin asas, con dos asas y con cuatro asas. También suelen incorporar cordones horizontales que en ocasiones son verticales. En Samos, los barreños para la "zorza" tenían frecuentemente cuatro asas. En Gundivós los construían con paredes más verticales, sin pitorro y generalmente eran de gran tamaño, según el número de cerdos sacrificados en la matanza. Hai una variante de "barreños" que se utilizaba para lavar la ropa, en este último caso se denominaban "barrreños da colada" y tenían un pitorro de desagüe. Los barreños de la colada, con capacidades próximas a los 100 l, solo llegaron a hacerse en Bonxe y Gundivós.

Barriles

Son recipientes de almacenaje de líquidos de formas muy variadas. Tienen dos asas superiores al lado de la boca y pueden tener las barrigas globulares o aplanadas en dos o en las cuatro caras. Se producían únicamente en Samos aunque en Gundivós producían unas piezas que denominaban "barriles" y que tenían idéntica forma a los "porróns", con capacidad de 4 l.

Bebedeiro

Forma cilíndrica o levemente troncocónica en la base que a media altura comienza a cerrar como una cúpula acabando en un engrosamiento superior que sirve de agarre. Por abajo la pieza está abierta. Están vidriados en el exterior y decorados con rayas onduladas incisas y/o con bandas de engobe blanco. Su capacidad suele rondar los 2 l. Los "bebedeiros" se llenan de agua, y se tapan con un plato, se les da rápido la vuelta y el agua queda retenida por vacío y se va liberando lentamente según van bebiendo las gallinas. Solo se fabricaban en Mondoñedo.

Boneco

Formas que imitan a humanos adultos y niños. Están profusamente modelados y pintados con pastas blancas, rojas y negras. Su tamaño varía habitualmente dentro de los 20-40 cm. Se realizaron ocasionalmente para el Carnaval y para el aguinaldo de reyes. Tan solo se fabricaron en Mondoñedo y Bonxe.

Buleiro

Forma de campana muy abierta con un asa de rosca en la parte superior u una abertura lateral a modo de puerta. Suelen tener diámetros de 50-60 cm y como decoración pueden tener alguna línea incisa o digitaciones formando una circunferencia y un cortón digitado en circunferencia que delimita la pared lateral y el techo de la pieza. Son hornos de pan portátiles que se empleaban para cocer el pan o la "bica" en la "lareira". El "buleiro" se cubría con brasas en la parte superior, que se aguantaban en el techo de la pieza gracias a la presencia del cordón grueso perimetral. Cuando estaba cocida la masa, se retiraba levantándolo con un palo introducido por el asa. Dentro de la provincia de Lugo solo se producen en Gundivós, si bien son similares a los "testos da bica" de Loñoá das Olas (Ourense).

Buxinas

Forma de tubo que abre en uno de los extremos. Es una corneta que se hacía para el Carnaval, exclusivamente en Bonxe, para imitar a las trompetas de metal.

Cacharro da queimada

Forma semicircular con tres pies y vidriada en su conjunto. Alguna pieza puede tener decoración. Su forma está inspirada en un pote que solo se construye hasta la panza. Inicialmente tenían las paredes más altas y posteriormente se fue reduciendo la altura para facilitar la quema del aguardiente. Se acompaña de un cazo de mango largo para remover y de tazas para servir que tienen diferentes formas. El recipiente tal y como se conoce se diseñó y comenzó a fabricar por un alfarero de Mondoñedo, Delfino Freire, por el año 1955, según recoge García-Alén en su libro "Alfarería de Galicia" (García Alén, 1983: tomo 2, p. 36). Dentro de Lugo, tan solo se fabricaron en Mondoñedo y en Bonxe. En Mondoñedo existe una mayor variedad de formas llegando alguna de ellas a simular una "pota" formada por un fondo y un cuello unidos con refuerzos de cordón sin presentar la parte media de la barriga de una pota.

Cacheleiro

Recipiente troncocónico de poca altura, boca muy abierta y base plana reducida y con unos 5-6 agujeros en la base de la pieza. Es similar en forma al "cacho do Alcoi", pero el "cacheleiro" no posee asas. Suelen estar vidriados interiormente y en ocasiones presentan alguna decoración de líneas incisas onduladas. Se empleaban para escurrir las patatas cocidas "cachelos" dejándose encima de una pota donde escurrían y el vapor ayudaba a que los cachelos se mantuviesen calientes. Tan solo se producía en Mondoñedo y en Bonxe.

Cacho do alcoi

Pieza troncocónica de poca altura, boca muy abierta y base plana. Dotada de dos asas para facilitar su transporte, estaba vidriada y sin decoración. Se empleaba para vidriar los recipientes cerámicos que se iban a cocer. Éstos se introducían en el "cacho do Alcoi" y con un pincel se repartía la mezcla del mineral de plomo con agua, el sobrante quedaba bien recogido en el recipiente debido a la amplia apertura de sus paredes. Tan solo se produjo en Bonxe.

Cachos

Recipientes similares al "cacho do Alcoi", restos de otras vasijas parcialmente rotas, o bien eran vasijas no rematadas en la parte superior. En Bonxe eran similares a los "cacheleiros" pero con asa y sin agujeros. Lo empleaba el alfarero para llenar de

agua y depositar al lado del torno, con esa agua humedecía las manos y el barro que modelaba.

Cáliz

Se trata de cálices que imitan a los de metal con formas y dimensión similares. Se fabricaron recientemente (s. XX) y de forma ocasional en Mondoñedo y Bonxe.

Candeeiros

Pequeños platos de los que de su centro sale un cilindro con o sin reborde en su zona superior. En este cilindro se introducía una vela. Pueden poseer un asa lateral. Pueden tener un modelado simple o más complejo incluyendo algún cordón, digitación, decoración incisa y hasta dibujos y bandas pintados con engobe blanco. Los "candeeiros", que se fabricaron en los cuatro centros productores lugueses, se empleaban en el hogar y también se llevaban a la iglesia el día de jueves santo.

Candís

Forma cilíndrica alargada con base amplia y dotados de un receptáculo superior. Tuvieron mucho uso antes de la instalación de la luz eléctrica. Algunos podían tener un agujero para introducir un alambre y ser así colgados. Funcionaban con grasa empapada en un trapo que salía a modo de mecha por un agujero del receptáculo y ardía iluminando las estancias. Se realizaron pocos y por encargo o para uso en la casa del propio alfarero (García Alén, 1983). Tan solo se fabricaron en Bonxe.

Canos da auga

Forma tubular ligeramente cónica. Se empleaban para las conducciones del agua. Podían estar vidriados, aunque en el caso de construcciones sencillas se usaban caños sin vidriar. Es de destacar que el Monasterio de Samos poseía estas conducciones. También se elaboraron en Gundivós.

Cántaro

Piezas con la mitad inferior troncocónica con base plana que se desarrollan en la mitad superior con forma globular. Pueden asemejarse a algunos tipos de "ámboas" pero se caracterizan por no poseer cordones y tener las bocas más cerradas que las "ámboas". También guardan cierta similitud con las olas. Varían en tamaño de 10 a 16 l. El cántaro es una forma de influencia castellana que se incorporó con variantes a los centros de Mondoñedo, Bonxe y Gundivós. En Bonxe varían de 12 a 16 l y se usaban para o transporte del agua, aunque eran poco frecuentes. En Samos, no se tiene constancia de su elaboración, si bien, García Alén (1983) denominaba en ocasiones "cántaros" a los "pucheiros" que tenían forma globular de amplio cuello, con un asa y capacidad de 10 l. En Gundivós existen los denominados "cantaros de canilla" y "cántaro de la medida" usados para calcular volúmenes de vino, estaban aforados con un pequeño cordón en la zona interior del cuello. También existe en Gundivós el denominado "cántaro do sulfato" que era una pieza de unos 14 l, con pico en la boca y que se empleaba para hacer la mezcla del sulfato (García Alén, 1983).

Caretas

Formas de caretas, realizadas ocasionalmente para el Carnaval en Mondoñedo y Bonxe.

Cazolas

Recipientes entre cilíndricos y globulares, variando bastante en forma. Suelen tener las bases estrechas, planas o curvas, con diámetro casi la mitad que la boca, pensadas para ser colocadas en la "estripia" o próximas a las brasas. Pueden incorporar patas y tener tapas. "Potas" y "cazolas" son recipientes que en ocasión no se diferencian y pueden llegar a usarse indistintamente los nombres para recipientes de formas muy parecidas. Como diferencia general más notable es que la boca de las "cazolas" es algo más estrecha y la base suele ser mucho más estrecha respecto a las "potas". Las "cazolas" varían en su número de asas, en Mondoñedo suelen llevar 1 asa pues suelen ser de pequeño tamaño. En Bonxe y Samos llevan 2 asas, y en Gundivós, los recipientes más grandes pueden llevar hasta 4 asas. Poseen tamaños muy variados, habitualmente entre 2 y 10 l. Su principal función era la de ir al fuego para cocinar alimentos, si bien también se podían usar para guardar la grasa del cerdo. Existen muchas variantes de "cazolas" en función de su tamaño y uso variando también su denominación particular. En Bonxe existen "cazolos", que serían "cazolas" con boca estrecha y base ancha si eran para cocinar o estrecha si eran para contener líquidos o grasa, las "cazolas" acabaron derivando en "tarteiras" o "fontes de asar", "cazolas de cu ancho e con tapa", "cazola de pes", "cazola de asar", "cazola do leite" o "cazola para a graxa". En Gundivós tenían "cazolas bajas" "o asadores" para los estofados y altas para hacer el caldo y también guardar grasa. En Samos las "cazolas" son similares a las de base ancha de Bonxe.

Cazoliñas

Las "cazoliñas" son formas similares a las "cazolas" pero con menor tamaño, con capacidade para 0,5- 1 l habitualmente. Como sucede con las "potas" y "cazolas", as "cazoliñas" tienen infinidad de variaciones de formas e incluso en ocasiones se denominan indistintamente como "potiñas". Su función siempre es la de calentar la comida y servirla para comerla de forma individual. Se produjeron en los cuatro centros. En Mondoñedo, existía una variante de "cazoliña", el "cubilete", que tenía el borde redondeado, y una variante de "potiña" conocida como "potiña almorceira". También recibían en este centro el nombre de "cazolos" las "cazoliñas" usadas para tomar la sopa (García Alén, 1983: tomo 2, p. 29).

Cazo

Recipiente similar en forma y tamaño a los actuales cazos, con forma cilíndrica baja y un mango. Llevaba un pico en la boca para facilitar el vertido. Se empleaba en las "lareiras" para hervir leche o agua. Es una forma exclusiva de Mondoñedo.

Chocolateiras

Recipientes de forma cilíndrica con leve barriga hacia la parte inferior y con forma más cilíndrica o troncocónica hacia la parte superior. Tienen una boca ancha y pueden tener asas, mango y 3 pies, con fondos por lo general planos, pero también pueden ser curvos si tienen pies. Los tamaños solían ser reducidos, entre 0,5 e 2 l, ya que el chocolate era un producto de alto valor y su uso quedaba restringido como reconstituyente para mulleres parturientas o personas enfermas. Su funcionalidad está por tanto relacionada con la elaboración de chocolate, aunque en Bonxe las "chocolateiras" servían también para almacenar la miel y venderla, denominándose entonces "chocolateiras do mel". Un uso secundario de estas "chocolateiras" podía ser el de calentar leche. En Samos, no hay constancia clara de que se confeccionaran "chocolateiras" aunque aparecen citadas por García Alén (1983). En Gundivós las "chocolateiras" tenían formas similares a los "pucheiros" pero con la boca algo más estrecha y un mango en lugar de asa.

Comedeiros

Forma de gran botellón con boca ancha y cuello bajo. Fondo troncocónico que va cerrando y con amplia boca. En las paredes existen unas oquedades con forma ojival que permiten que los animales introduzcan la cabeza para picar el grano que se deposita en el interior de la pieza. Pueden tener una altura sobre 25-30 cm. Solo se fabricaban en Gundivós.

Copas

Formas que imitan a las copas de vidrio, pero con pie corto, asemejan también a una taza con base y tienen un pie relativamente desarrollado. Con capacidad para 0,25 l. Es una forma muy antigua que solo se hacía en Bonxe y por encargo según García Alén (1983: tomo 1, p. 220). En la actualidad no se tiene constancia de que se conserve alguna.

Cubilete

Variante de "cazoliña" elaborada en Mondoñedo (ver cazoliñas).

Cuncas

Las "tazas" o "cuncas" son recipientes con forma entre hemisférica a troncocónica con amplia boca y pie plano empleadas para comer individualmente el caldo o leche. Había tamaños de 0,25 l hasta 1 l. Era la pieza que más se producía en los talleres alfareros. Presente en todos los centros, la denominación en Bonxe es siempre de "tazas". Hay otro tipo de "cuncas" de menor tamaño y más reciente incorporación que se utilizaban para servir el vino.

Escurrecubas

Recipiente troncocónico similar a una fuente alta con un pico grande en la boca que está reforzado en su parte más ancha por un grueso cordón y con un asa en el extremo opuesto. Está recubierto de pez en su interior. Los equivalentes de madera se denominan "barcales". Se realizaban en Gundivós, y se ponían debajo de las cubas con el fin de aprovechar el vino que goteaba de las "ámboas" o barriles de madera.

Floreiro

Recipientes de formas variadas, desde cuerpo único globular con boca estrecha y base plana a otras formas de boca todavía más estrecha y con dos cuerpos, siendo el inferior globular y el superior troncocónico. Con presencia en algunas ocasiones de dos asas opuestas bien desarrolladas. Suelen estar decorados con incisiones onduladas, punteados o engobe blanco. Pueden estar vidriados y poseer cordones. Su función es decorar con flores en el hogar, si bien, a los maceteros también se les llamaba originalmente "floreiros" al menos en Bonxe y Gundivós (García Alén, 1983: tomo 1, p. 100 y 225). Se fabricaron en los cuatro centros productores.

Fontes

Recipientes de fondo plano que suben hacia arriba con forma troncocónica o cilíndrica y con bases redondeadas o alargadas. Son similares a los "asadores", si bien predomina que se llamen "asadores" a los recipientes para cocinar y "fontes" a los recipientes para servir en mesa. De algún modo fueron sustituyendo la función de las "cazolas". En alguna ocasión llevan asas para facilitar el agarre. Pueden estar decoradas con líneas incisas, pintadas con barro blanco formando bandas o incluso otros motivos. Habitualmente están vidriadas. Los tamaños son muy variables, pero por lo general son grandes con 30 a 40 cm de diámetro. En Mondoñedo aparecen unos recipientes denominados "tarteiras" con formas muy similares a los "asadores" y a algunas "cazolas". En Bonxe existen variantes de "fontes copas" y "fontes llanas", siendo la "fonte copa" equivalente a la "asadeira" o "cazola de asar". Existen variantes como la "fonte da manteiga" de Gundivós. No hay constancia de la existencia de "fontes" en Samos.

Funil

Forma típica de embudo, de geometría troncocónica a cónica con la apertura estrecha más o menos larga y la apertura ancha más o menos abierta según el modelo. Los tamaños grandes, de hasta 30 cm tenían asas laterales para facilitar su manejo. Se elaboraron en Mondoñedo y Samos.

Garrafas

Formas globulares a modo de botellas anchas, con fondo estrecho plano, cuello alto y boca estrecha. Tienen dos asas relativamente grandes que salen de la barriga y acaban también en la barriga o en el cuello. Pueden variar de tamaño desde 0,5 l a 5 l. También reciben el nombre de "barriles". Se empleaban exclusivamente en Samos, para guardar aguardiente, vino o miel, según el tipo de líquido almacenado variaban en tamaño y ancho de boca. Los recipientes más grandes se empleaban para el vino denominándose en ocasiones "garrafóns".

Gorretes

Denominación de los "pucheiros" de pequeño tamaño en Bonxe (ver "Pucheiros"). Como tales "pucheiros", no tienen pico en la boca, llevan un asa, y tienen base estrecha. Son relativamente parecidos a las "chocolateiras" aunque más anchos que estas. Son exclusivos de Bonxe.

Graxeiros

Estas piezas varían bastante en forma y se definen más bien por su funcionalidad de contener grasa (o chorizos en grasa) que por su forma. Lo más habitual es que se parezcan a "cazolas" o a "potas", formas que sustituyen a los originales graseros en su función. Pueden tener tamaños variados de 5 a 10 l o más. En Bonxe se utilizan los nombres de "olas para a graxa", "cazolos da graxa con cu estreito", o "potas da graxa" y suelen tener todos ellos dos asas. En Mondoñedo no empleaban el nombre "graxeiro" y los denominan "pucheiros para o pingo" o "olas para o pingo" y suelen tener formas alargadas, con dos asas y capacidad entre 5-12 l. Pueden parecerse a las "sopeiras", pero éstas suelen ser de boca más ancha y tienen tapa y decoración.

Ladrillos

Elemento constructivo con forma de prisma compacto. Se fabricaron en Samos en especial para cubrir la parrilla de los hornos cerámicos y más adelante para construir los hornos de pan. En Gundivós también se fabricaron.

Maceteiros

Formas troncocónicas, similares a las que se usan actualmente para las plantas. Podían estar vidriados y/o más o menos decorados con incisiones, cordones, etc. Los tamaños son muy variables. En Mondoñedo se les conoce también como "tarros das prantas" ou "testos" (García Alén, 1983: tomo 2, p. 34). En Gundivós se conocían como "xarrones" o "tiestos" (García Alén, 1983: tomo 1, p. 100). En Bonxe también se conocía a los maceteros como "floreiros" reservando el nombre de "xarrón para flores" para lo que entendemos actualmente como un florero (García Alén, 1983: tomo 1, p. 226).

Meleiras

Las morfologías de "meleiras" son muy variadas y responden más bien a una denominación funcional que morfológica. En Mondoñedo las "meleiras" eran "potas de dúas asas". En Bonxe se empleaban "chocolateiras do mel" para vender en las ferias este producto, en las casas, para su almacenamiento utilizaban los denominados "pucheiros do mel", e incluso usaban "potas" provistas de un pitorro cerca de la base. En Gundivós empleaban los "botixos do mel" que eran "porróns" con boca estrecha, y también usaban "cántaros" o "olas". En el caso de usar "olas" les aplicaban a éstas un cordón cerca del cuello que se cubrían con agua e impedían el acceso a las hormigas, éstas eran las "ámboas do mel". Como formas propias de "meleiras" están las confeccionadas en Gundivós y Samos. Las de Gundivós son globulares, como "olas" pequeñas con fondo plano y un gran cuello ancho troncocónico que termina en una boca abierta que se tapaba con un gran corcho, algunas podían tener un cordón digitado rodeando la parte superior de la barriga que se cubría con agua. Estas "meleiras" de Gundivós estaban muy decoradas con cordones y con rayas horizontales y ondulantes en la barriga. En Samos las "meleiras" eran lisas, con cuerpos muy globulares, con fondo plano prácticamente sin cuello, con dos asas verticales planas acanaladas, típicas de la alfarería de Samos. A veces podían llevar un pitorro ancho en la barriga y algunas, las más singulares, llevaban un doble borde muy desenvuelto y característico, en este último caso no incorporaban pitorro. Esta doble boca se llenaba de agua para impedir el acceso a las hormigas, tenían vidriado interior. Hay que matizar que, en Samos, no solo utilizaban para estos recipientes el nombre de "meleiras" sino también usaban las denominaciones de "pucheiros do mel", "garrafas do mel" o "olas do mel".

Nateiras

Este tipo de pieza suele tener una forma similar a las "olas", globular con fondo estrecho y boca también estrecha. Se caracteriza por llevar un plato que tiene un agujero en el centro, "rodela", por el cual se introduce un palo con un cilindro en la base que al moverlo sirve para batir la nata y obtener la mantequilla. Tienen las asas pegadas y unas paredes más gruesas que las "olas". Estaban vidriadas por dentro y por la boca. Decorativamente en Bonxe podían tener una cinta de pintura blanca a la altura de la barriga. Los tamaños varían entre 6-8 l. En Mondoñedo se denominaban "olas de mazar o leite", en este centro las asas se caracterizaban por estar pegadas a la pared y tener una sección rectangular, en algunos casos estas "olas" eran morfológicamente "potas". En Bonxe se denominaba "ola do leite" y "ola da nata". En Samos no se producían "nateiras" como tal, sino que se empleaban directamente "olas" y llegaron a denominarse también "cuncas para mazar o leite". En Gundivós empleaban para esta función "olas" y "pucheiros".

Nidais de pombas

Forma cilíndrica de unos 25 cm de largo que pueden estar cerradas por uno de los extremos. Lo usaban las palomas para hacer su nido e incubar sus huevos. Solo se fabricaba en Gundivós.

Ola do vinagre

Las "olas para o vinagre" tan solo se producían en Gundivós. Tienen forma de barril con la mitad superior de la pieza estirada hacia arriba terminando en una boca redondeada. Esta boca es más estrecha que las de las "meleiras" porque el vinagre es un líquido más fluido. Poseen un pitorro en la parte inferior de la pieza. También se las conocía como "pucheiros para o vinagre". Tenían una capacidad alta, sobre 5 l, aunque existían otros recipientes de dimensiones menores conocido como "botixos para o vinagre" que se asemejaban más a "porróns".

Olas

Recipientes globulares de base estrecha, cuello muy corto y boca más ancha que la base. Por lo general no tienen asas, siendo una de las excepciones los "asados" de Bonxe, y suelen poseer decoración, siendo esta más abundante respecto a la de otros centros alfareros. Alguna "ola" podía poseer un picho, aunque era muy infrecuente. Los tamaños más típicos eran de 12 l pero variaban de 5 a 25 l, teniendo las "olas da medida" para el vino, en Gundivós, tamaños estándar de 8, 14 y 16 l. Las olas se empleaban por lo general para transportar y contener agua. En Gundivós también se emplearon para el vino y también para la miel, grasa y chorizos o para contener el sulfato de las viñas (estas últimas tenían pico en la boca). Otras formas de Gundivós eran las llamadas "olas do vinagre" pero no comparten morfología con las verdaderas "olas". También existían en Gundivós variantes conocidas como "olas do mel", "olas da medida" y "cántaros da medida", éstos últimos tarados interiormente para medir volúmenes. En Mondoñedo no se fabricaron olas", aunque por la zona de Vilalba a las potas de Mondoñedo llegaron a llamarles "olas".

Ouriñal

Recipiente cilíndrico, con base relativamente estrecha y plana, boca ancha y abierta, y con un asa vertical en el lateral. Estaban vidriados, salvo en Gundivós, y algunos poseían decoración de rayas incisas (en Mondoñedo) o de rayas pintadas con engobe blanco (en Bonxe). Tenían capacidad de 1 a 3 l. En Samos, se elaboró una variedad de procedencia castellana denominada "don pedros" que eran unas piezas troncocónicas grandes de case 30 cm de altura, que se instalaban dentro de unos muebles de madera, igualmente denominando el conjunto "don pedros".

Penzoeira

Forma hemisférica con base algo embutida hacia el interior de la pieza y con un agujero en el medio. Tenían un pequeño pitorro en el lateral de la barriga a la altura de la base. Estaban vidriadas. Es un sacaleches para mujeres que funciona por vacío succionando a través del pitorro. Tan solo se producían en Bonxe, donde también se denominaban "mamadeiras".

Petos

Formas ovoides de base plana y a veces con una protuberancia en la parte superior a modo de agarradera, podían tener paredes altas y modeladas no rectas. Otras variantes tenían una carena en la parte superior de la barriga reforzada con un cordón digitado que recorría el perímetro de la figura. Podían estar vidriados o no y la decoración, si estaba presente, podía estar hecha con motivos incisos o con decoraciones de engobe blanco. Tenían una apertura en la parte superior de la barriga para introducir monedas. Los petos servían para que los niños guardasen las monedas, de ahí que alguno se encuentre parcialmente roto con el motivo de extraer el dinero ahorrado. Estas piezas se elaboraron en todos los centros salvo en Samos, donde no existe constancia de su fabricación.

Pichetas

Variantes de "xarras" que se producen en Bonxe y están caracterizadas por tener un pico en la boca muy desarrollado y un cuello grueso y casi tan ancho como la barriga, dándoles una forma casi de cilindro recto largo con ligera curvatura en la parte inferior. Se empleaban para servir el vino sin que se derramase (García Alén, 1983: tomo 1, p. 220).

Pipas

Variante de "ámboa" con boca más ancha y las paredes algo más rectas. Se fabricaron en Gundivós y se usaban para elaborar la pólvora por los pirotécnicos. Recibe el sinónimo de "paracuere".

Porróns

Formas esféricas con fondo con tendencia troncocónica, con boca muy cerrada y con pitorro y asa central superior. Estaban vidriadas parcialmente para reforzar el asa, el pitorro y la boca. Tienen unos tamaños de 2 a 10 l. Son formas que sustituyen a las "xarras" para llevar agua al campo. Los "porróns" son formas prácticamente esféricas en la barriga. Llevan un asa central localizada en su parte superior. Los de Mondoñedo y Bonxe suelen estar vidriados parcialmente por la parte superior externa con la finalidad de poder limpiarlos mejor y también con fines decorativos. En Bonxe también se hicieron "botixos planos" y "de rosca" profusamente decorados que se utilizaban en especial los días de fiesta. En Gundivós eran denominados barriles, no fue una vasija muy antigua y tenían una capacidad en torno a 4 l (García Alén, 1983: tomo 1, p. 100).

Pota almorceira

Variante de "potiña" denominada así en Mondoñedo, con capacidad de 1 l y que se empleaba para llevar la comida al que trabajaba en el campo (ver "potiñas").

Potas

Recipientes cilíndricos, más altos que anchos y con más o menos panza. La boca es de diámetro similar al fondo, que puede ser plano o curvo. Las formas más antiguas poseían tres pies para asentarse sobre las brasas y una agarradera o mango recto que permitía moverlas. Las formas posteriores tienen dos asas y el fondo plano, adaptadas para usar en las cocinas de hierro. Suelen llevar una tapa. Tienen un tamaño por lo general mayor que el del "pote", si bien son variables en tamaño, en Mondoñedo, por ejemplo, entre 1 y 12 l. Pueden poseer decoración de bandas blancas de pintura en Mondoñedo y Bonxe, pero no es lo habitual. Su función es la de cocinar al fuego, aunque también se empleaban ocasionalmente para conservar chorizos u otros alimentos. Estos recipientes pueden variar ligeramente en forma y denominación: "pota con pes", "pota da comida" o "pota dos chourizos" en Mondoñedo; o "potas con pes", "pota baixa con pes" o "tarteira do caldo" en Bonxe. En Gundivós no había "potas" como tales y utilizaban "cazolas" o "potes de barro" para la misma función (García Alén, 1983: tomo 1, p. 94). En Samos había "potas" pero no específicamente para conservar los chorizos, y tenían dos variantes, con asas atravesadas y asas verticales.

Potes

Recipientes de tendencia globular pero achatados en la parte superior e inferior. Con boca por lo general más estrecha que las "potas" y de menor tamaño. Y suelen llevar pies, siendo en ese caso la base curvada. Imitaban, en varios tamaños, entre 5 e 12 l, a los "potes de ferro". En Mondoñedo se denominaban "pote do caldo" siendo los elaborados allí sin pies (los de Mondoñedo que tenían pies se importaban de Bonxe). En Gundivós se llamaban directamente "cazolas". Los "potes" se usaban siempre para cocinar.

Potiñas

Las "potiñas" son formas similares a las "potas" pero de menor tamaño, con capacidad generalmente de 0,5-1 l. Como sucede con las "potas" y "cazolas", las "potiñas" tienen infinidad de variación de formas e incluso en ocasiones reciben el nombre de "cazoliñas". Su función siempre es la de calentar la comida y son de uso individual. En Mondoñedo, existía una variante de "potiña" conocida como "potiña almorceira".

Pratos

Los platos tienen forma plana de base redondeada y paredes inclinadas o doblemente inclinadas. Pueden estar levemente decorados con incisiones. Varían en tamaño en función del uso para que estén destinados, algunos son relativamente grandes, como fuentes, y otros son bastante pequeños, como los "pratos do polvo". Suelen estar vidriados por ambas caras. Su función es servir la comida de modo individual o bien colectivo en el caso de los "pratos do polvo". En Mondoñedo se distinguen los "pratos llanos" y "pratos copos", éstos últimos más altos y parecidos a fuentes o platos soperos actuales. En Bonxe existían los "pratos fondos", "llanos" y los "do polvo", destacando que estos últimos no tienen reborde o "orillo". En Gundivós sí se hicieron en los últimos tiempos platos, algunos sin "ourillo" para comer el pulpo en las fiestas (García Alén, 1983: tomo 1, p. 97). En Samos no existe constancia de la existencia de platos.

Púcaro

Esta forma es muy semejante a un "pucheiro" (boca ancha, barriga globular y un asa). Para esta forma, se empleaba en Mondoñedo este nombre junto al de "ola dos chourizos", "ola do mel", "ola da manteiga" o "púcaro da graxa". En la comarca de O Valadouro a los "pucheiros para o leite" se les denominaba "púcaros".

Pucheiras

Son muy similares a los "pucheiros", pero con bocas generalmente más anchas, barrigas más globulares y base relativamente ancha. Tienen un asa y pueden tener un pico en la boca. El tamaño puede variar entre 6 y 16 l. El uso general de estos recipientes es contener líquidos, principalmente leche, aunque también agua. En ocasiones se empleaban para ir a ordeñar las vacas, de ahí la amplia boca de los recipientes. Se produjeron en los cuatro centros alfareros. En Gundivós hay variantes de "pucheira biquela" y "pucheira sen biquela", es decir "pucheiras" con pico en la boca y sin él. En Mondoñedo, las de gran tamaño se empleaban para los chorizos. En Samos pueden llevar 2 asas.

Pucheiros

Son formas relacionadas directamente con los productos usados en la cocina en especial utilizadas para la leche, para contenerla y calentarla al fuego y antiguamente incluso se usaban para llevar la comida al campo que luego se repartía en "cuncas". Son relativamente similares a las "olas", pero siempre llevan un asa y la boca es bastante más ancha. Nunca tienen pico en la boca. Los "pucheiros" se diferencian de las "pucheiras" en que estas pueden tener incluso la boca más ancha y ser algo más globulares y en algunos casos son más grandes que estos. En Bonxe había tamaños de 1,5 a 10 l (éstos últimos eran los "pucheiros grandes"). Los "pucheiros" de tamaño más pequeño, en Bonxe, se denominan "gorretes". Otras variantes en este mismo centro eran los "pucheiros para a graxa". En Gundivós tenían tamaños entre 5-10 l y podían incluso llevar dos asas. En Mondoñedo se denominaban "pucheiros para o pingo", "pucheiros para os chourizos", teniendo de 1 a 2 asas, y "pucheiro de carto", para la comida de los niños. En Samos los pucheiros más pequeños de 1-2 l se empelaban para la miel.

Queixeiras

Recipientes de forma cilíndrica con diámetro mayor que la altura o con forma cónica con cierta curvatura en la pared. Habitualmente, aunque no siempre, presentaban agujeros por todas las paredes de la pieza. Tenían tamaños aproximados de 1-2 l. Las formas cilíndricas se denominaban también "tazas do queixo". Las formas cónicas se empleaban para hacer los quesos de "San Simón" y en ocasiones podían tener 3 pies. Se fabricaron en todos los centros salvo en Samos.

Remates de tellados

Piezas muy singulares que se colocaban en los tejados de las casas, sobre todo en los vértices. Cada centro alfarero tenía sus propios modelos, si bien, una forma común que comparten es la de ser piezas cónico-cilíndricas más o menos curvadas y decoradas, y en alguna ocasión asemejan la superposición de dos "olas" invertidas. Su tamaño es variable, pero rondan los 20-45 cm de alto.

Se producen en los cuatro centros alfareros lugueses. En Mondoñedo reciben el nombre de "luceis", En Samos el de "picarelos" y en Gundivós el de "pirulos". Estas piezas tienen un particular interés etnográfico ya que reflejaban el área de comercialización de un determinado centro de producción.

Salvamanteis

Pieza con forma de rosca para poner encima y del revés las "viradeiras" y para asentar en la mesa recipientes de fondo redondeado. Solo se fabricaba en Mondoñedo.

Sellas

Estos recipientes imitan a las "sellas" de madera, por tanto, son troncoconos altos de base plana y están acompañadas de una tapa propia. Tienen dos asas laterales. Están vidriadas en su conjunto y pueden estar muy decoradas y modeladas con diferentes motivos florales o de otro tipo e incluso pueden llevar inscrito el nombre del propietario. Se produjeron únicamente en Bonxe y Mondoñedo. En Mondoñedo las sellas tienen asas planas. Solían hacerse para capacidades de 8-10 l. Su función era almacenar agua dentro de la casa. Antes del uso de las sellas, se utilizaban "cántaros" y "olas".

Sopeiras

Recipientes similares a las "cazolas", con boca muy ancha y base relativamente estrecha, con asas horizontales y/o perpendiculares y vidriadas en su conjunto. Se conocen como "sopeiras" en Bonxe.

Tarteira

Esta forma tan solo se conoce en Mondoñedo. Tiene una forma parecida a las "fontes" y los "asadores". Originalmente podían asemejarse también a algunas "cazolas de 3 pes". Sobre los años 40 y 50 del siglo XX, con la aparición de las cocinas de hierro se introducen "tarteiras" sin pies que poseen 2 asas y están vidriadas por dentro. Tienen tamaños entre 2 y 10 l. Eran usadas para asar o guisar o hacer sopa o caldo en la "lareira".

Tellas

Elemento constructivo de tipo ímbrice (sección longitudinal de troncocono alargado). Se fabricaron en Samos y Gundivós.

Testos

Son cilindros planos o suavemente curvados con un asa maciza en la parte externa central. Se fabricaban para tapar "potas" y "cazolas" pero también se hacían emparejadas con otras piezas como "cubiletes", "cazoliñas", "sellas", "candís", etc. de ahí su diversidad de tamaños. Se denominaban también "tapas" ou "tellos".

Vasos

Piezas troncocónicas similares a los vasos actuales en morfología y tamaño. Solo se tiene constancia actual de su fabricación en los centros de Bonxe y de Samos.

Viradeira

Forma plana similar a una tapa, que suele tener unos 20-30 cm de diámetro. Antiguamente se empleaba para dar la vuelta a las tortas de harina y posteriormente para dar la vuelta a las tortillas. Esta forma, no muy frecuente, se fabricaba en Mondoñedo, Bonxe y Gundivós.

Xarras

Las jarras son piezas muy comunes en todas las zonas cacharreras. Su forma general varía entre un cilindro ligeramente abombado a una morfología con barriga de tendencia globular con un gran cuello de tendencia troncocónica o cilíndrica. Siempre poseen asa y pico en la boca y el fondo es plano o de pie de disco. Pueden llevar decoraciones de pintura, como algunas en Bonxe o alguna línea incisa. Inicialmente se vidriaban solo en el interior y en el borde, aunque con el tiempo acabaron vidriadas en su conjunto. Son piezas que varían entre 1 y 10 l. Su uso general es para el agua y el vino, aunque en Gundivós también las empleaban para la leche. Existe mucha variedad de "xarras" y se denominan de formas muy diferentes. En Mondoñedo se hicieron "xarros" tan solo para el agua y para la leche, mientras que el vino siempre se servía en las "xarras". Según un dicho popular "cada cousa é para o que é" (García Alén, 1983: 32). En Bonxe existen las "pichetas" que son "xarras" con "picho", esto es, un pico en la boca muy pronunciado que recorre prácticamente todo el cuello; las "xarras de caña", con un pitorro largo, un cuello bien desarrollado y profusamente decoradas, se empleaban para los licores; y las "xarras de boca estreita", se usaron para llevar el vino al campo, éstas últimas, sin embargo, son poco frecuentes. En Samos se hicieron "xarros" muy semejantes a los "pucheiros" reflejados en el dicho popular citado por García Alén (1983: tomo 1, p. 243) "xarros e pucheiros todo é un", y también elaboraron "xarras" para el agua y el vino. En Gundivós también había "xarras".

Xarros

Los "xarros" son piezas similares en forma a las "xarras" pero de tamaño más reducido y algo más achaparrados en la base. Su tamaño habitual oscila entre los 1 y 4 l. Solían emplearse para servir el vino en las tabernas, si bien, en Mondoñedo se empleaban para el agua y la leche. Los "xarros" característicos de Gundivós tienen una forma muy particular y reconocible por su larga boca trilobulada decorada con cordones ("vincos") y en la actualidad se fabrican con un color negro característico que surge del ahumado de la pieza. Variantes poco frecuentes en gran tamaño de estos "xarros" de Gundivós son los "abuelos" que pueden llegar a los 20 l. Existe otra variante en Gundivós que son los "xarros sen asa", que se empleaban para el trasiego del vino. En Samos, había "xarros" de unos 8 l (media cuarta) que empleaban los taberneros vaciando el vino de los odres al "xarro".

Xoguetes

Suelen ser representaciones en miniatura de diferentes formas cerámicas, incluyendo también canicas. Estas piezas las solían hacer los hijos de los alfareros con el objeto de practicar en el arte del modelado y también así los vendían en las ferias para ganar algo de dinero para ellos. Tuvieron presencia en los centros de Mondoñedo y Bonxe.

CAPÍTULO 5

Metodología

En este capítulo se describe como se realizó el trabajo de clasificación de las piezas. Es un apartado complejo porque se ha recabado de forma sistemática un gran cantidad de información lo que implicó realizar una ingente cantidad de tareas y tomar muchas decisiones. La aplicación de una metodología para el estudio de la cerámica en arqueología está muy desarrollado (por ejemplo, Orton et al. 1997; Cobas y Prieto, 1998, entre otros) y, en este sentido no se pretende hacer un trabajo original. Sin embargo, sí se debe de adaptar la forma de trabajo al conjunto de piezas que se presentan aquí. Hay que destacar que en el desarrollo del trabajo arqueológico es habitual trabajar con un registro fragmentado, por lo que poder documentar los detalles de las formas de manera íntegra en cada recipiente es una oportunidad magnífica. Debe destacarse que a lo largo de todo el trabajo se habla de tipos y de tipología, pero además de eso, se ha realizado una descripción de cada una de las piezas que permite reconstruir la 'cadena operativa' de forma bastante completa. Queda pendiente realizar análisis arqueométricos sistemáticos de todas las pastas para poder llegar a ofrecer una información total de las piezas.

Seguidamente se realiza una descripción del trabajo realizado. El concepto de 'cadena operativa' en arqueología se maneja desde los años cincuenta del siglo XX y es un concepto clave que debería aplicarse al estudio de cualquier objeto para poder comprenderlo en su contexto de fabricación, uso y abandono (Cobas y Prieto, 2001).

Las piezas seleccionadas

Como se indica, al comienzo de este trabajo, las piezas estudiadas son las seleccionadas para la exposición "Conciencia dunha tradición. Alfarería de Mondoñedo, Bonxe, Samos e Gundivós" (O Vello Cárcere, Lugo, año 2024) asociada al proyecto de la FECYT.

Esta selección se realizó con criterio de diversidad y representatividad de todas las formas y variantes de cada centro productor. La selección de 273 piezas se ha realizado desde un total disponible de fondos de los coleccionistas de más de 2000 piezas de todo tipo de formas. En ese sentido se cuenta con que se ha podido obtener una buena representatividad de producción, si bien, siempre teniendo en cuenta que las piezas de uso más corriente son menos interesantes como objeto de colección, lo que puede sesgar de alguna manera la realidad productiva, en especial en cuanto a la abundancia relativa de cada tipo de pieza.

Las piezas incluidas en este inventario, como se ha adelantado, son 273 piezas, procediendo 94 de Bonxe, 81 de Mondoñedo, 34 de Samos y 61 de Gundivós. El número total de coleccionistas que han cedido temporalmente sus piezas para la exposición y su estudio es de 21 (Tabla 05-01).

Propietario	Siglas propietario	Bonxe	Mondoñedo	Samos	Gundivós	TOTAL PIEZAS
Carmen Fernández Marín	C.F.M.		4			4
Casa Penalonga	C.P.	1				1
Dolores Criado Redondo	D.C.R.	16				16
Eduardo Valiña	E.V.	3				3
Elías González Prieto	E.G.P.				6	5
Fernando Villapol Parapar	F.V.P.		12			12
Gerardo Caldas Alvaredo de Blanco	G.C.A.B.	3	16	6	24	49
Hixinio Flores Rivas	H.F.R.	20	6		20	46
Fernando Figueroa	F.F.	1				1
Josefa Lombao Ferro	J.L.F.	8				8
Mago Merlín	M.M.		8			8
Casa Malli	C M.	1				1
Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.	24	25	1	9	59
María García-Alén	L.G.A.	1		1		2
Orlando Viveiro Veiga	O.V.V.	4				4
Paz Novo Candal	P.N.C.	3				3
Pedro Diaz	P.D.F.		5			5
Pedro Guerreiro Iglesias	P.G.I.	8	5	1		14
Xaime Fernández Barrio	X.F.B.			20	1	21
Xerardo Alvaredo	G.A.	1		5		6
Xosé Lois López de Prado Arias	X.L.L.P.A.			3	2	5
TOTAL		94	81	37	62	273

Tabla 05-01: Listado de coleccionistas indicando el número de piezas que aportaron de cada centro alfarero productor.

La toma de medidas

Uno de los aspectos más interesantes en la toma de datos ha sido el registro de las principales determinaciones que se suelen recabar desde la arqueología y que son necesarias para completar el dibujo arqueológico y describir cuantitativamente la geometría de la pieza (diámetro de boca, diámetro de barriga, diámetro de base, altura, presencia y altura de cuello, picos en boca, asas, pitorros, etc.). También se ha determinado el peso y la capacidad de las vasijas. La capacidad de las vasijas se midió en una gran mayoría a través de la medida volumétrica por llenado con agua. Pero en algunas piezas, o bien por su gran tamaño o por encontrarse en un estado delicado de conservación, hubo que realizar cálculos geométricos a partir de dividir el volumen total en volúmenes parciales de geometrías cilíndricas, esféricas, elipsoidales, cónicas y troncocónicas (ver figura 05-01). En algunos casos se realizó la doble medida, la medida geométrica y volumétrica en agua para contrastar las metodologías, comprobando una buena equivalencia, siempre que se tomen adecuadamente y de modo preciso las medidas geométricas.

Además de las determinaciones métricas, se añade una descripción detallada con toma de información morfológica general y de los elementos accesorios al cuerpo de las vasijas.

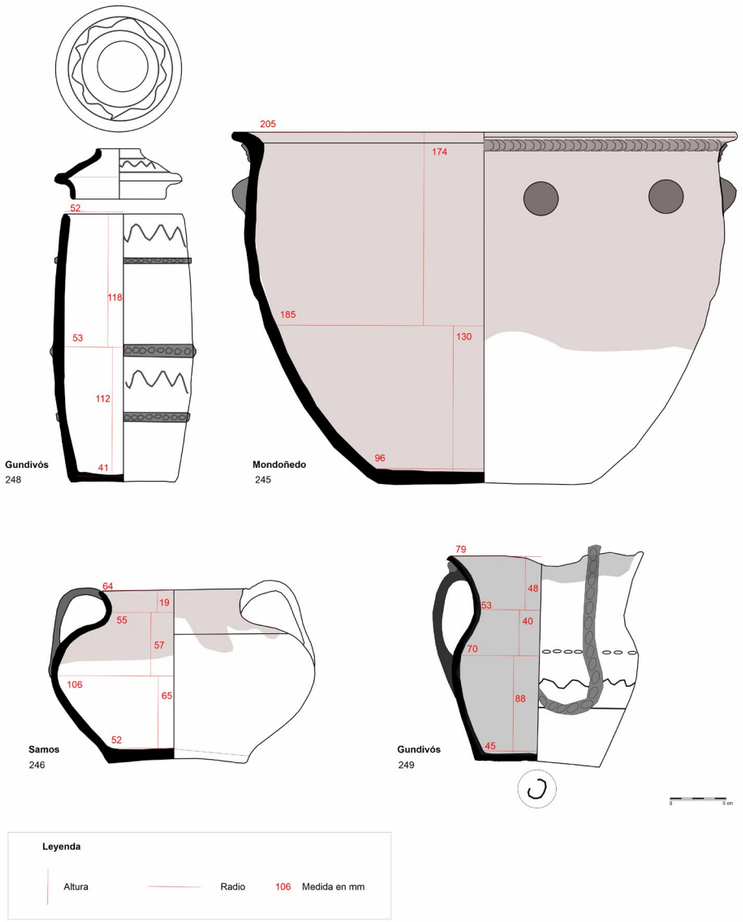


Figura 05-01: Medidas tomadas para aquellos casos en los que la capacidad se calculó a partir de cuerpos simples geométricos.

El dibujo arqueológico

La toma de medidas fue llevada a cabo de manera simultánea a la de la realización del dibujo arqueológico. Éste no pretende ser un diseño artístico, sino que nos debe permitir acceder a la forma del perfil de manera precisa y a las dimensiones de las piezas dibujadas. Siempre debe tener una escala de referencia (Bagot, 1999). Uno de los objetivos de dibujar las piezas es poder comparar las vasijas, sus formas y tamaños de un vistazo. El dibujo permite observar detalladamente las piezas porque exige cogerlas y observarlas detenidamente mientras se toman medidas y se trata de representar sus detalles en el plano. El trabajo de dibujar permite observar detalles de la cerámica que podrían pasar desapercibidos de otra manera. Existe un modo convencional de dibujar, en el que se representa el interior de la vasija en el lado izquierdo del esquema, mientras que en el derecho se representa el exterior. Los detalles del dibujo varían en función de la complejidad de la pieza y del grado de detalle que se pretenda conseguir. En este caso se deseaba ser sintéticos en los trazos. La explicación de todos los componentes del dibujo arqueológico se presenta en la figura 05-02.

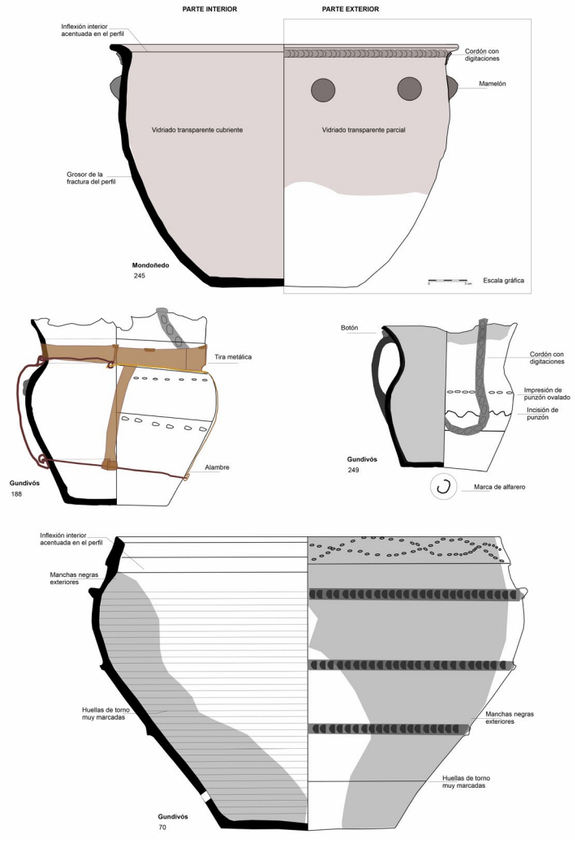


Figura 05-02: Explicación de los elementos que componen el dibujo arqueológico.

La fotografía de las piezas

La fotografía es una herramienta potente y complementaria del dibujo. En el proyecto de divulgación se ha fotografiado con dos objetivos. Por un lado, se realizó una fotografía estética hecha por un fotógrafo especialista, Luis Hixinio Flores Rivas (fotografías que fueron utilizadas para montar el material gráfico de la exposición, si se desea acceder a las mismas, consultar al autor, H. Flores). Por otro lado, se realizaron baterías de fotografías con diferentes niveles de detalle a medida que se dibujaba y describía cada pieza, para que quedara constancia de aspectos diversos y peculiares de cada pieza, parte de este otro tipo de fotografías se incorporan en los montajes gráficos del cuerpo de texto y en el apéndice 3.

La información antropológica

La información antropológica es fundamental para iniciar el análisis de la variabilidad tipológica. Se ha partido de la terminología recogida en las publicaciones que responde al modo en que los alfareros y los miembros de las comunidades estudiadas nombran a las vasijas. Desde la antropología, y según el centro productor y sus áreas de distribución las denominaciones tradicionales varían ampliamente y llega incluso a utilizarse un mismo nombre para formas diferentes o bien una misma forma puede nombrarse de diferentes maneras. Para poner en combinación la tipología propuesta con las denominaciones antropológicas se elaboró una tabla en la que se explican las correspondencias y al mismo tiempo se

incorpora un glosario de denominaciones antropológicas. La información recogida en el glosario de descripciones antropológicas procede de la recopilación de información que se efectuó en la preparación y selección de piezas expositivas de la exposición "Conciencia dunha tradición. Olaría de Mondoñedo, Bonxe, Samos e Gundivós". Los datos proceden de varias fuentes, una es la observación directa del equipo de trabajo, otra es información oral aportada por la *Asociación Ceramolóxica Galega Canaveira* y, finalmente, se ha completado y contrastado esta información a partir de García Alén (1983).

Descripción por tipologías de las piezas

Tras el inicial el estudio se observó que la forma de clasificar las vasijas debía simplificarse. La organización general de todo este estudio se basa en la **tipología,** , es decir, se ha optado por agrupar todas las piezas por su similitud geométrica, formal con cierta independencia de la definición antropológica tradicional, si bien, en algún caso sí se mantuvo a alguna pieza en una tipología concreta si así era definida por la antropología (p. ej. alguna "cazola" no se cambió a la tipología potas al ser claramente definida como "cazola" desde la antropología. Si bien, ambas clasificaciones suelen o deberían de coincidir, no tiene por qué ser siempre así, ya que desde la tradición la clasificación de formas no solo responde a características puramente formales, sino que también incorpora criterios funcionales (usos) e influencias culturales específicas (nomenclaturas locales, herencia, influencias sociales...). Únicamente se ha tenido en cuenta algún condicionante funcional en casos particulares como los moldes ("queixeiras"), donde algunos de ellos podrían haberse incorporado por geometría (forma troncocónica) en el grupo tipológico de las tinas, sin embargo, al tener unos tamaños tan similares entre ellos y una función como molde tan definida se prefirió generar un tipo independiente. Esto también sucede con algunas tipologías de "recipientes para animales", aunque podrían integrarse en alguna tipología definida previamente, al ser piezas tan ajenas a la cocina y al hogar y con presencia de algunas características muy específicas, se decidió individualizarlas.

Los nombres utilizados para cada una de las tipologías se han asignado teniendo en cuenta cual es el tipo de pieza más frecuente en cada categoría, este es el caso de la categoría tipológica pota que está formada principalmente por las piezas denominadas "potas" desde la antropología. En este caso, y otros como el de la categoría tipológica *cazola* o *ola,* se mantiene el nombre tradicional local, porque su traducción a otro idioma causaría una mayor confusión formal. Véase como ejemplo justamente la tipología que se definirá como *ola,* en España la denominación de "olla" se asemeja en Galicia más a una "pota" que a una "ola", siendo una "ola" en Galicia algo muy próximo a un "cántaro" español. Otro ejemplo donde no conviene realizar la traducción de un nombre es en la tipología *cazola.* En España "cazuela" se asemeja más a formas modernas de "fuentes" que a lo que define en Galicia como "cazolas" que son realmente formas más parecidas "potas" gallegas que a "fontes" gallegas. Esas semejanzas pueden comprobarse consultando cualquier tratado generalista a nivel peninsular de cerámica popular. Para otras categorías en las que no existía confusión, se han utilizado términos lo más generalistas posible que ayudasen a identificar rápidamente las morfologías descritas, véase el caso de tinas (formas de tendencia troncocónica), garrafas (formas de botella globular), *fuentes o candelabros.* Las categorías de tipología propuestas en este trabajo se marcan en *cursiva* a lo largo del texto mientras que las denominaciones de la antropología se diferencian por su entrecomillado.

Las categorías que se han definido son 39 (se reducen desde las 69 que se describieron en el capítulo 3): *pota, cazola, pucheira, ola, sella, tinaja, jarra, chocolateira, porrón, tina, garrafa, fuente, plato, taza, vaso, cazo, embudo, salvamanteles, molde, barril, candelabro, candil, hucha, florero, corneta, juguete, muñeco, bacín, sacaleches, copa, tapa, ola-comedero, bebedero, plato-bebedero, barril-nidal, caño, remate, teja* y *ladrillo.* Esta clasificación simplificada se hace más manejable.

En cada uno de los apartados de tipología donde se realiza la descripción de cada tipo, además de recoger información general, morfológica, de elementos accesorios y métrica, también se incluyen textos con referencias a la obra de García Alén (1983) con el objeto de incluir definiciones antropológicas, incorporar variantes de recipientes y realizar comparativas tipológicas entre su trabajo y esta aproximación interpretativa actual. Las denominaciones de las piezas que recoge García Alén se incluyen igualmente entrecomilladas.

En la Figura 05-03 se presenta de modo esquematizado el dibujo arqueológico de las principales tipologías de recipientes propuestas para dar idea de los perfiles que suelen presentar cada tipo. Su descripción en detalle se presentará en el capítulo 7 (descripción tipológica). Para comprender correctamente la descripción de las tipologías, se presenta en la figura 05-04 un esquema de las diferentes partes que tiene un recipiente.

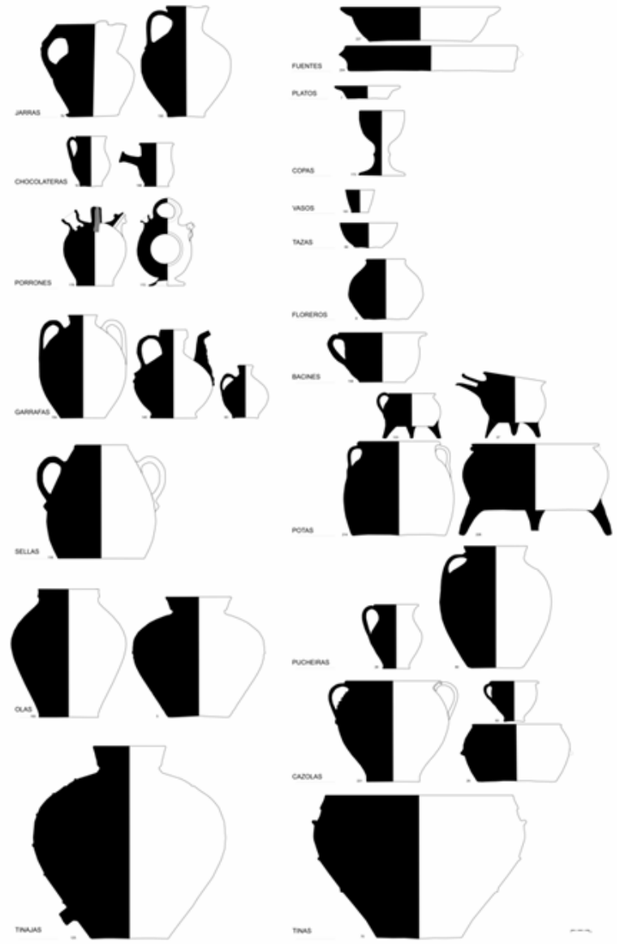


Figura 05-03. Dibujos arqueológicos esquematizados de piezas seleccionadas que representan a cada una de las tipologías de vasijas propuestas (no son incorporados los tipos restantes).

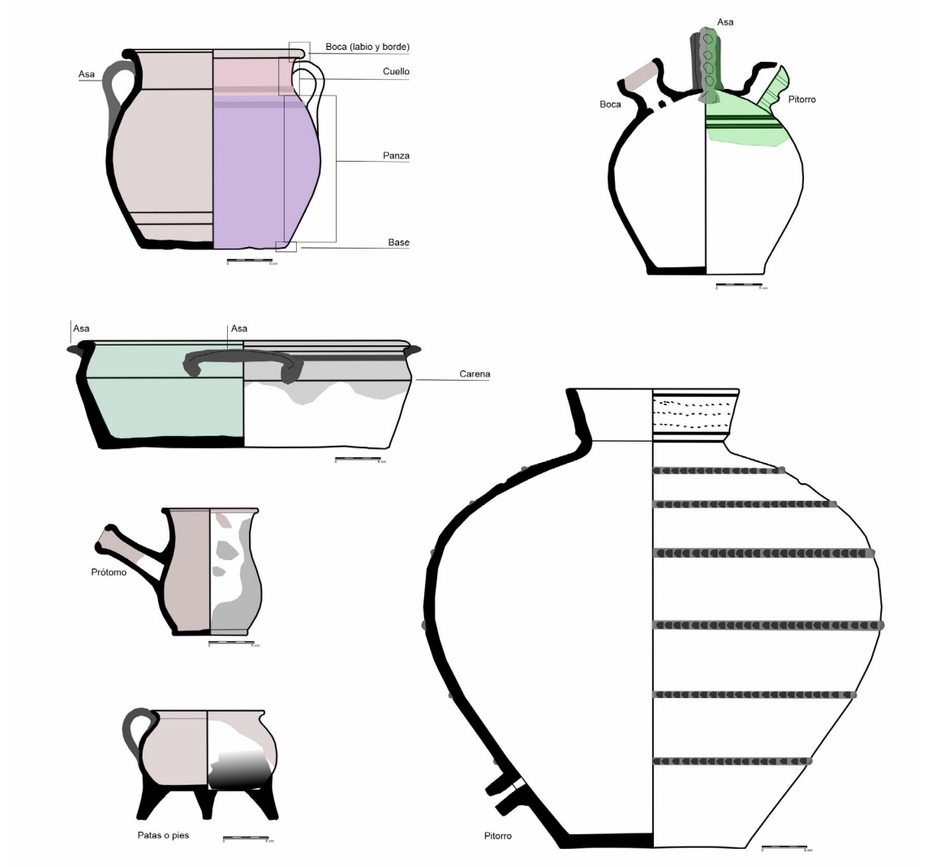


Figura 05-04. Partes de un recipiente.

Toda la información relativa dedicada a describir todas las características de las piezas estudiadas se presenta en cuatro bloques de tablas, todas ellas organizadas por la **tipología.** Estos bloques son: a) descripción general de las piezas; b) morfología general de las piezas; c) elementos accesorios de las piezas; y d) determinación métrica de las piezas.

a) Descripción general

En este bloque de información, organizado según las diferentes tipologías definidas, se indica el código de cada pieza y a partir de ahí se describe la **categoría funcional** principal a la que pertenece cada tipología, la categoría funcional define el destino final genérico de cada recipiente siendo estos, recipientes de cocina, recipientes de hogar, utensilios, etc. A continuación, se define la **función** principal de cada tipología, entendiendo como principal la más frecuente. Otros registros descritos para cada tipología son los **contenidos principales** que suele albergar cada recipiente, la **denominación regional** que es el nombre común más habitual que se usa desde la tradición y la asignación a un determinado **centro artesanal.** Se indica también si las piezas presentan **decoración.** Las denominaciones regionales de cada una de las piezas han sido trasladadas por los propios propietarios coleccionistas de las piezas y por la *Asociación Ceramolóxica Galega Canaveira.* En la tabla 05-02 se incluyen las principales categorías utilizadas en las variables de las tablas de “Descripción general por tipología”.

Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Centro artesanal	Decoración
Bacín	Elemento constructivo	Ahorro	Aceite	Bonxe	Sí
Barril	Recipiente cocina	Alimentación lactantes	Agua	Gundivós	No
Barril-nidal	Recipiente hogar	Almacenamiento	Agua / Vino	Mondoñedo	
Bebedero	Recipiente oficios	Almacenamiento o cocinado	Aguardiente	Samos	
Sacaleches	Utensilio cocina	Almacenamiento y calentamiento	Alimentos		
Candelabro	Utensilio hogar	Almacenamiento y servicio mesa	Alimentos sólidos		
Candil	Utensilio oficios	Apoyo de recipientes	Azúcar		
Caño	Utensilio para animales	Cocinado	Botellas y hielo		
Cazo		Cocinado y servicio mesa	Cachelos		
Cazola		Conducción	Caldo		
Chocolateira		Decorativo / Juego	Caldo / Vino		
Copa		Decorativo	Chocolate		
Corneta		Elaboración cerámica	Chorizos en grasa		
Embudo		Elaboración queimada	Colada		
Florero		Elaboración queso	Combustible		
Fuente		Elaboración y Almacenamiento	Flores		
Garrafa		Higiene	Grasa		
Hucha		Iluminación	Hostias		
Jarra		Ingesta animal	Ingredientes de vidriado		
Juguete		Instrumento musical	Leche		
Ladrillo		Lavado de ropa	Leche materna		
Molde		Medición	Líquidos		
Muñeco		Preparación alimentos	Miel		
Ola		Preparación productos matanza	Monedas		
Ola-comedero		Preparación queimada	Nata		
Plato		Preparación sulfato	Nata, mel		
Plato-bebedero		Procesado nata	Orina		
Porrón		Protección tejado / Decorativa	Palomas		
Pota		Protección tejado / Ritual	Pan / Bica		
Pucheira		Recuperación vino	Plantas		
Remate		Religiosa	Productos matanza		
Sella		Servicio mesa	Pulpo		
Tapa		Tapa de pieza	Queso		
Taza		Transporte y almacenamiento	Sulfato		
Teja		Trasiego	Tapa		
Tinaja		Trasvase líquidos	Tierra con plantas		
Vaso		Vivienda animal	Velas		
			Vinagre		
			Vino		
			Vino / caldo		
			Vino / grano		
			Vino consagrado		
			NA		

Tabla 05-02. Listados de categorías que se utilizan en cada una de las variables medidas recogidas en la tabla “Descripción general por tipología” (tan solo se incluyen las variables que necesitan explicación).

b) Morfología de las piezas

En este bloque de información, organizado según las diferentes tipologías definidas, se indica el código de cada pieza y a continuación se describen el **tipo de perfil,** si es compuesto o simple; la **apertura del perfil,** si es cerrada, abierta o recta; la **orientación del borde,** sea vertical, esvasado, invasado, etc.; la **forma del labio,** siendo estos planos, redondeados, etc.; la **forma del cuello,** esbeltos, cortos, estrangulados, etc.; la **forma de la panza**, cóncava, globular, hemisférica, recta etc. ; o la forma de la base, plana redondeada, con reborde, angulosa, etc. La descripción de pequeños detalles en algunas

partes de las piezas permite realizar una clasificación más precisa. En la tabla 05-03 se incluyen las principales categorías utilizadas en las variables de las tablas de “Morfología de las piezas organizado según tipología”.

Tipo perfil	Apertura del perfil	Orientación borde
Compuesto	Abierta	Esvasado flexionado
Simple	Cerrada	Esvasado flexionado oblicuo
Tapa	Recta	Esvasado suave
Otro	NA	Horizontal
		Horizontal con doble faceta
		Invasado carenado
		Invasado suave
		Vertical
		NA

Forma del labio	
Apuntado simple	Redondeado engrosado
Apuntado con pestaña exterior	Redondeado carenado
Ondulado exterior engrosado interior	Redondeado carenado con cordón exterior
Plano simple	Redondeado carenado con pestaña interior
Plano engrosado	Redondeado con cordon exterior
Plano con cordón exterior	Redondeado con pestaña exterior
Plano engrosado ligero interior	Redondeado engrosado exterior
Plano engrosado ligero exterior	Redondeado engrosado exterior ligero
Plano-redondeado exterior aristado interior	Redondeado engrosado interior
Plano-redondeado exterior aristado interior	Redondeado engrosado protuberante exterior e interior
Plano-redondeado exterior y interior	Redondeado ligeramente engrosado
Redondeado simple	Redondeado rehundido interior
	Rehundido engrosado exterior e interior
	No se conserva
	NA

Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
Corto muy poco estrangulado	Carenada	Cóncava
Corto poco estrangulado	Cóncava	Pivote
Corto estrangulado	Cóncava con hombro	Plana con reborde redondeado
Corto muy estrangulado	Doble perfil: Concava-plana vertical	Plana angulosa
Corto recto	Esférica	Plana con patas
Muy corto recto	Fusiforme	Plana con reborde anguloso
Esbelto poco estrangulado	Globular	Plana redondeada
Esbelto estrangulado	Globular con hombro	Plana con pie resaltado
Esbelto muy estrangulado	Hemiesférica	NA
Esbelto ondulado	Ultrahemiesférica	
Esbelto recto	Ligeramente cóncava	
Muy esbelto poco estrangulado	Ondulada vertical	
Muy esbelto estrangulado	Plana vertical	
Muy esbelto recto	Recta	
Muy esbelto recto invasado	Recta abierta	
Muy corto muy poco estrangulado	Recta muy abierta	
Muy corto estrangulado	Recta abierta con hombro	
Muy corto muy estrangulado	Recta cerrada	
NA	Recta vertical	
	NA	

Tabla 05-03. Listados de categorías que se utilizan en cada una de las variables medidas recogidas en la tabla “Morfología de las piezas organizado según tipología” (tan solo se incluyen las variables que necesitan explicación).

c) Elementos accesorios de las piezas

En este bloque de información, organizado según las diferentes tipologías definidas, se indica el código de cada pieza y a continuación se describen todos los engarces y otros elementos accesorios al cuerpo de la vasija que pueda poseer cada pieza, esto es, si poseen **asas** y su número y orientación, si poseen **pies** y el **perfil** de estos, en caso de tener **lóbulos en la boca,** cuántos, el tipo de **pico** (“biquela”) si es que la poseen, y lo mismo con el **pitorro** (“picho”). También se tiene en consideración si tienen **perforaciones** las piezas, que forma presentan y en qué lugar aparecen. En las figuras 05-05 y 05-06 se describen con ejemplos los principales tipos de asas y pies que aparecen en este conjunto de piezas. En la tabla 05-04 se incluyen las principales categorías utilizadas en las variables de las tablas de “Elementos accesorios de las piezas según tipología”.

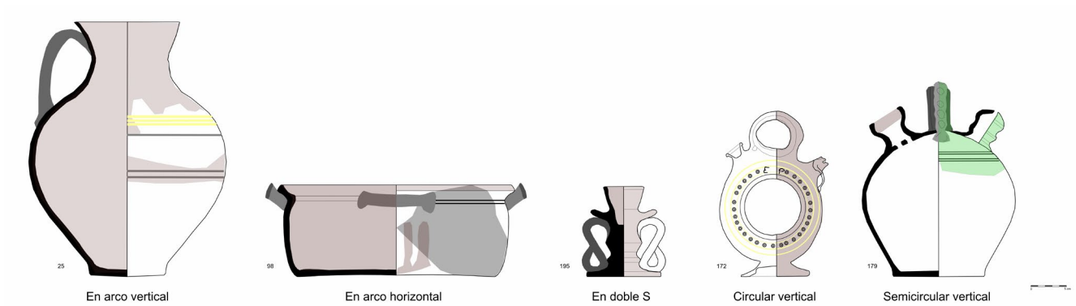


Figura 05-05. Esquema de los tipos de asas.

Orientación asa	Nº pies	Perfil pies	Nº lóbulos/ picos en boca	Tipo lóbulo/ pico	Características pitorro	Nº perforaciones	Forma perforaciones	Lugar perforaciones
Horizontal	0	Abombado	0	Corto	Corto	2	Circular	Base
Hueco	1	Piramidal	1	Lobulado	Inferior panza	3	Circular fina	Base / Pared
Oblicua	3	Plano	NA	Lobulado cerrada	Oblicuo sobre panza	4	Circular irregular	Base, postcocción
Vertical	4	Resaltado		NA	Superior panza	5	Circular regular	Boca
NA	NA	Tubo			NA	7	Ovalada	Borde
		Desconocido				12	Ranura rectangular	Corona
		NA				17	Rectangular y redonda	
						19	NA	Cuarto superior
						20		Parte inferior pared
						33		Todo el cuerpo
						21/14		Zona superior
						NA		NA

Tabla 05-04: Elementos accesorios (o sistemas de engarce) de las piezas.

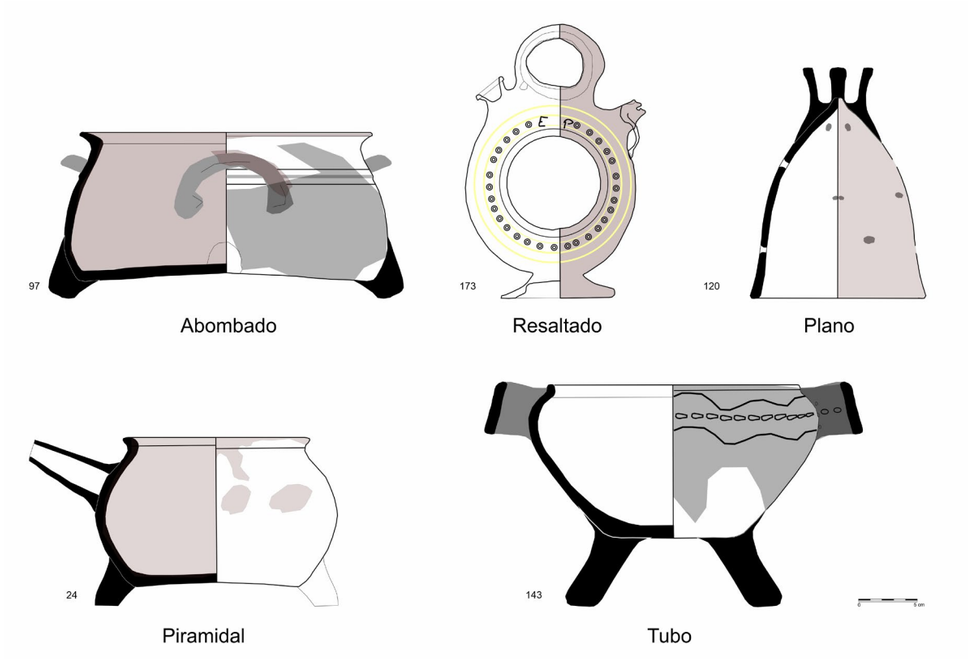


Figura 05-06. Esquema de los tipos de pies.

d) Determinación métrica

En este bloque de información, organizado según las diferentes tipologías definidas, se indica el código de cada pieza y a continuación se presentan las medidas de la **altura total, altura de cuello, diámetro de la boca, diámetro del cuello, diámetro de la barriga, diámetro de la base, grosor de la pared, peso** y **capacidad volumétrica** de cada una de las piezas estudiadas. En tabla se recogen todos los datos individuales de cada una de las piezas, y en texto se valorarán rangos generales de las medidas.

Categorías de las variables en las tablas del apéndice 1

En este apartado se describen cuáles son las variables que se recogen en todas las tablas del **Apéndice 1.** Se describen adicionalmente las **categorías** que puede presentar cada variable. En algunos casos se indica "campo de texto" que indica que se ha introducido texto libre. Otras categorías generales son: "NA": no aplica; "ND": no determinado (por diferentes motivos no se pudo medir ese rasgo/valor), "No tiene": no existe el elemento al que hace referencia la variable; o "Nada reseñable": no se aprecia ningún rasgo a destacar dentro de lo que pretende recabar la variable. En estas tablas del Apéndice 1 todas las piezas aparecen correlativamente según su **código numérico.**

Apéndice I

Asignación de piezas según propietario

Los **21 propietarios** de las piezas estudiadas se citan por su nombre (o nominación que ellos mismos han indicado que quedase reflejada en la exposición de cerámica) y por sus siglas. En esta tabla se asigna la propiedad a cada una de las 273 piezas incluidas en el estudio.

Apéndice I

Descripción general de piezas

En esta tabla del apéndice I se realiza una descripción general de todas las piezas incluyendo las siguientes variables: **código, tipología, categoría funcional, función principal, contenido principal, denominación regional, centro artesanal, decoración, nº de asas, nº de pies, nº de lóbulos en boca, nº de perforaciones, marcas, arreglos, tipo de cubrición, cronología aproximada y centro artesanal.** La finalidad de la tabla es describir los rasgos generales de forma, uso, aspecto, origen y cronología de todas las cerámicas presentadas de un modo correlativo. La cronología se ha establecido de modo genérico cuando no se disponía de información más concreta y se aproximó en detalle a través de la información antropológica, identificación del autor, presencia de etiquetas, etc.

Apéndice I

Morfología

En esta tabla del Apéndice I se realiza una descripción general de todas las piezas incluyendo las siguientes variables: **código, tipología, denominación regional, centro artesanal decoración, tipo de perfil, apertura del perfil, orientación del borde, forma del labio, forma del cuello, forma de la panza y forma de la base.** La finalidad de la tabla es describir en detalle los rasgos morfológicos generales y de las diferentes partes de la pieza (base, panza, cuello, borde...). La definición de cada variable de esta tabla, así como las categorías que presenta se recoge en el anterior apartado "Descripción por tipologías de las piezas".

Apéndice I

Dimensiones

En esta tabla del apéndice I se realiza una descripción general de todas las piezas incluyendo las siguientes variables: **código, tipología, denominación regional, centro artesanal, decoración, altura total (mm), altura cuello (mm), ø boca (mm), ø cuello (mm), ø barriga (mm), ø base (mm), grosor pared, peso (kg) y capacidad (l).** La finalidad de la tabla es describir los principales rasgos métricos de las piezas, es decir, las principales dimensiones que tienen relevancia en la clasificación de las formas. Así se toman las principales medidas como alturas, diámetros y también pesos y capacidades volumétricas.

Apéndice I

Cubriciones

En esta tabla del apéndice se realiza una descripción general de todas las piezas incluyendo las siguientes variables: **código, tipología, denominación regional, centro artesanal, tipo de cubrición, conservación general de la cubrición, ocupación de la cubrición interior, distribución de la cubrición interior, color de la cubrición interior, ocupación de la cubrición exterior, distribución de la cubrición exterior, color de la cubrición exterior, decoración, posición de la cubrición respecto a la decoración, cubrición en el asa y ocupación de la cubrición del asa.**

La finalidad de la tabla es describir los rasgos de las cubriciones, siendo los vidriados el tipo de cubierta más frecuente de las piezas. También se describe si la pieza tiene "pez" u, ocasionalmente, pintura, o bien si las piezas no tienen cubrición. En esta tabla se recoge información adicional sobre la conservación de la cubrición y en qué lugares de la pieza se aplicó. Las categorías de las variables de estas tablas se recogen en la tabla 05-05.

Tipo de cubrición	Conservación general de la cubrición	Ocupación de la cubrición interior	Distribución de la cubrición interior
Vidriado	Bien conservada	Borde	Homogénea
Pez	Desconchados	Cuello	Salpicaduras irregulares
Pintura exterior posterior a la fabricación	Desconchado exterior completamente	Parcial	No se sabe
Pez / pintura suave	Ralladuras	Quinto superior	NA
No tiene	Rozaduras	Tercio superior	
	Mal conservada	Mitad superior	
	Manchas	Integral	
	NA	No se sabe	
		No tiene	

Color de la cubrición interior	Ocupación de la cubrición exterior	Distribución de la cubrición exterior	Color de la cubrición exterior
Transparente	Labio	Homogénea	Transparente
Transparente y verdoso	Borde	Salpicaduras irregulares	Verdoso
Negro	Labio-borde	NA	Negro
Verdoso	Labio-cuello		NA
No se sabe	Quinto superior		
NA	Tercio superior		
	Mitad superior		
	Dos tercios superiores		
	Parcial		
	Manchones		
	Integral		
	No tiene		

Posición de la cubrición respecto a la decoración	Cubrición en el asa	Ocupación de la cubrición del asa
Posición de la cubrición respecto a la decoración	Cubrición en el asa	Ocupación de la cubrición del asa
No alcanza la zona decorada	Si	Total
Sobre la decoración	NA	Parcial
NA		NA

Tabla 05-05. Listados de categorías que se utilizan en cada una de las variables medidas recogidas en la tabla "Cubriciones" (tan solo se incluyen las variables que necesitan explicación).

Apéndice I

Pastas

En esta tabla del apéndice se realiza una descripción general de todas las piezas incluyendo las siguientes variables: **código, tipología, denominación regional, centro artesanal, decoración, manufactura, perfil, color exterior, color interior, fractura, textura, fabricación (huella de la retirada de la pieza del torno en la base), fabricación (superficie exterior), fabricación (superficie interior), fabricación (desconchados de contacto con otras piezas en el horno), fabricación (coloración irregular, exterior), uso (superficie exterior), uso (superficie interior), desconchado circular en centro de panza (en interior y exterior), postdeposicional (superficie exterior) y postdeposicional (superficie interior).**

La finalidad de la tabla es describir los rasgos de las pastas en su generalidad, lo que se conoce en ceramología como "fábrica". Para cada una de las cerámicas dispuestas correlativamente se definen los colores observados de las pastas y el aspecto textural general (pastas finas, gruesas...). También se identifican rasgos de fabricación que han quedado marcados en las pastas, así como rasgos de uso y marcas o huellas que aparecen por causa postdeposicionales. Las categorías de las variables de estas tablas se recogen en la tabla 05-06.

Color exterior	Color interior	Fractura	Textura	Fabricación. Huella de la retirada de la pieza del torno en la base
Marrón	Marrón	Marrón	Fina irregular	Campo de texto
Naranja	Naranja	Naranja	Fina regular	Sin huella aparente
Negro	Negro	Negro	Fina regular interior, media irregular exterior	ND
Rojo	Rojo	Rojo	Gruesa irregular	
	No se sab	No se sab	Gruesa irregular en el interior	
			Gruesa regular	
			Media irregular	
			Media irregular exterior	
			Media regular	
			Muy grueso irregular	

Tabla 05-06. Listados de categorías que se utilizan en cada una de las variables medidas recogidas en la tabla "Pastas" (tan solo se incluyen las variables que necesitan explicación).

Apéndice I

Esquema de la decoración

En esta tabla del apéndice se realiza una descripción general de todas las piezas incluyendo las siguientes variables: **código, centro artesanal, tipología, localización del diseño, esquema, articulación del diseño, número elementos decorativos, número técnicas combinadas, decoración pintada, incisión, impresión y cordón.**

La finalidad de la tabla es describir los principales rasgos decorativos en aquellas piezas que presentan decoración. A simple vista y de forma ágil se puede observar la variedad decorativa y el grado de complejidad de la decoración. La información se presenta correlativamente para las 168 piezas decoradas de un modo esquemático indicando de forma numérica y dicotómica los principales elementos decorativos. Las categorías de las variables de estas tablas se recogen en la tabla 05-07.

Localización del diseño	Esquema	Articulación del diseño
Borde exterior	Banda ancha	Compleja
Centro panza exterior	Banda ancha y íneas puntuales	Muy compleja
Cubriente exterior	Banda estrecha	Simple
Cubriente interior	Banda estrecha y líneas puntuales	
Cubriente interior/ parte superior exterior	Bandas anchas	
Cubriente y asa exterior	Lineas puntuales	
Dos tercios inferiores exterior	Metopa compleja	
Dos tercios superiores exterior	Metopa simple	
Mitad central exterior	Metopa simple y bandas estrechas	
Mitad superior exterior		
Mitad superior panza exterior		
Parte superior exterior		
Tercio inferior exterior		
Tercio superior exterior		
Zona central cuello exterior		
Zona central e inferior panza exterior		
Zona central exterior		
Zona central panza exterior		
Zona central panza exterior / asa		
Zona central panza y asa exterior		
Zona central panza y labio exterior		
Zona central y asa exterior		
Zona central y superior panza exterior		
Zona inferior panza exterior		
Zona superior cuello exterior		
Zona superior cuello y asa exterior		
Zona superior exterior		
Zona superior panza exterior		

Nº elementos decorativos	Nº técnicas combinadas	Dec. pintada	Incisión	Impresión	Cordón
1	1	Sí	Sí	Sí	Sí
2	2	No tiene	No tiene	No tiene	No tiene
3	3				
4	4				
5					
6					
9					
12					

Tabla 05-07. Listados de categorías que se utilizan en cada una de las variables medidas recogidas en la tabla "Esquema de la decoración" (tan solo se incluyen las variables que necesitan explicación).

Apéndice I

Descripción de la decoración

En esta tabla del apéndice se realiza una descripción general de todas las piezas incluyendo las siguientes variables: **código, centro artesanal, tipología, decoración pintada, incisión, impresión y cordón.** La finalidad de la tabla es describir los rasgos más relevantes de la decoración. A diferencia de la anterior tabla "esquema de la decoración", en esta tabla se describe como campos de texto y en detalle todos los elementos decorativos tanto pintados, como incisos, impresos o por la aplicación de cordones. Las categorías de las variables de estas tablas se recogen en la tabla 05-08.

Decoración pintada	Incisión	Impresión	Cordón
Dec pintada	Incisión	Impresión	Cordón
X	X	X	X
Campo de texto	Campo de texto	Campo de texto	Campo de texto

Tabla 05-08. Listados de categorías que se utilizan en cada una de las variables medidas recogidas en la tabla "Descripción de la decoración" (tan solo se incluyen las variables que necesitan explicación).

Apéndice I

Sistemas de engarce y otros

En esta tabla del apéndice se realiza una descripción general de todas las piezas incluyendo las siguientes variables: **código, tipología, denominación regional, centro artesanal decoración, nº de asas, tipo de asa, orientación asa, nº de pies, perfil pies, nº de lóbulos/ picos en boca, tipo lóbulo/pico, tipo pitorro, nº de perforaciones, forma perforaciones y lugar perforaciones.**

La finalidad de la tabla es describir los rasgos de todos los apéndices que presentan las piezas tales como asas, picos en la boca, pitorros, pies y también perforaciones. En ocasiones estos apéndices se elaboran por modificación del modelado del cuerpo principal y en ocasiones son incorporaciones modeladas de modo independiente y adicionadas con posterioridad al modelado del cuerpo principal. Las categorías de las variables de estas tablas se recogen en la tabla 05-09.

Orientación asa	Nº pies	Perfil pies	Nº lóbulos/ picos en boca	Tipo lóbulo/ pico	Características pitorro	Nº perforaciones	Forma perforaciones	Lugar perforaciones
Horizontal	0	Abombado	0	Corto	Corto	2	Circular	Base
Hueco	1	Piramidal	1	Lobulado	Inferior panza	3	Circular fina	Base / Pared
Oblicua	3	Plano	NA	Lobulado cerrada	Oblicuo sobre panza	4	Circular irregular	Base, postcocción
Vertical	4	Resaltado		NA	Superior panza	5	Circular regular	Boca
NA	NA	Tubo			NA	7	Ovalada	Borde
		Desconocido				12	Ranura rectangular	Corona
		NA				17	Rectangular y redonda	
						19	NA	Cuarto superior
						20		Parte inferior pared
						33		Todo el cuerpo
						21/14		Zona superior
						NA		NA

Tabla 05-09. Listados de categorías que se utilizan en cada una de las variables medidas recogidas en la tabla "Sistemas de engarce y otros" (tan solo se incluyen las variables que necesitan explicación).

Apéndice I

Marcas

En esta tabla del apéndice se realiza una descripción general de todas las piezas incluyendo las siguientes variables: **código, tipología, denominación regional, centro artesanal, decoración, marca, descripción, tipo de marca, localización de la marca y observaciones.**

La finalidad de la tabla es describir todas las marcas de alfarero y de propietario que puedan presentar las piezas, tanto realizadas durante el modelado de las piezas como incorporadas en una fase postcocción. Además, se describe en qué lugar aparecen y se incorpora toda la información e interpretación que se dispone de cada una de ellas. Las piezas que aparecen en la tabla son las 40 piezas que presentan marcas. Las categorías de las variables de estas tablas se recogen en la tabla 05-10.

Marca	Descripción	Tipo de marca	Localización de la marca	Observaciones
Campo de texto	Campo de texto	Alfarero	Base centro exterior	Campo de texto
		Alfarero y propietario	Base lateral exterior	-
		Propietario	En el centro de la base	
		Propietario o alfarero	En la base	
		Evento	En la base del recipiente entre las 3 patas	
			En la base en le centro	
			Fondo interior	
			Localizada en la parte inferior trasera de la panza exterior y en la base	
			Panza en toda su altura	
			Panza zona central y superior	
			Panza zona inferior exterior	
			Parte central e inferior de la panza exterior	
			Parte inferior del asa sobre la panza exterior	
			Parte superior de la panza	
			Parte superior de la panza exterior	
			Parte superior de la panza exterior y en el interior en la base	
			Parte superior de la panza interior	

Tabla 05-10. Listados de categorías que se utilizan en cada una de las variables medidas recogidas en la tabla "Marcas" (tan solo se incluyen las variables que necesitan explicación).

Apéndice I

Piezas arregladas

En esta tabla del apéndice se realiza una descripción general de todas las piezas incluyendo las siguientes variables: código, tipología, denominación regional, centro artesanal, decoración, descripción del arreglo y motivo del arreglo. La finalidad de la tabla es describir el tipo de arreglo que presentan algunas piezas. En la tabla aparece información relativa a las 27 piezas que están arregladas. Se incluye una descripción detallada del tipo de arreglo que se realizó y cuál fue la motivación del arreglo. Las categorías de las variables de estas tablas se recogen en la tabla 05-11.

Descripción del areglo	Motivo del arreglo
Campo de texto	Campo de texto

Tabla 05-11. Listados de categorías que se utilizan en cada una de las variables medidas recogidas en la tabla "Piezas arregladas" (tan solo se incluyen las variables que necesitan explicación).

CAPÍTULO 6

Descripción general y por centros del conjunto cerámico

En este capítulo, y a modo de introducción general se tratan los rasgos más generales del conjunto de las 273 piezas. Estos rasgos son aquellos relacionados con la morfología y sus dimensiones principales. Se incluye también una síntesis de aquellos sistemas complementarios al cuerpo de los recipientes, y que son importantes para comprender su forma, como son los diferentes sistemas de engarce u otro tipo de elementos accesorios. Es en este capítulo se avanzarán las tendencias generales analizadas en función del centro alfarero. Posteriormente en el capítulo 7 se tratarán con detalle las tendencias según la tipología de las piezas. Como se ha comentado en apartados anteriores, la caracterización cuantitativa debe tomarse con mucha relatividad puesto que la selección de piezas se realizó por su representatividad en los centros y no por su predominio numérico o frecuencia en el uso cotidiano de las piezas. Sin embargo, estos rasgos descritos sí que sirven para realizar de modo sintético y preliminar una caracterización general para la alfarería tradicional lucense. Toda la información que se recoge en este capítulo procede del análisis de datos de las tablas del Apéndice 1.

Morfología general de las piezas

En el conjunto de las cerámicas estudiadas (273 piezas) debe de destacarse en primer lugar que son recipientes propiamente dichos el 79 % de las piezas. Predomina el **perfil** "compuesto" (55 %) sobre el "simple" (45 %). Si lanzamos una mirada a los centros alfareros, se observa que en Bonxe y Gundivós existen igualdad porcentual de piezas con perfiles "compuestos" y "simples" mientras que en Mondoñedo y Samos parece que predominan los "compuestos".

Si a la tendencia del perfil se le añade el análisis de su **apertura** (en este caso se puede aplicar al 83 % de las piezas) se observa que esta es "cerrada" (la boca es inferior al diámetro mayor de la vasija) en un 59 %, en un 25 % esta es "abierta" (la boca es el diámetro mayor de la vasija) y en un 16 % la boca posee un diámetro prácticamente igual a la panza. No se observan diferencias notables de tipos de apertura de perfil en función del centro alfarero.

Seguidamente se describe la morfología de detalle (partes del recipiente) comenzando por la parte superior de la vasija y yendo hacia la base.

Con relación a la boca del recipiente se tratan diferentes rasgos, por un lado, la orientación del borde y por otro, la forma de su remate, que hemos denominado labio. En relación con la **orientación del borde** (aplica a 79 % del total de piezas) se observa un predominio de la orientación "esvasada suave" (52 %) seguido de la "orientación vertical" (24 %) y presentando el 24 % restante otro tipo de orientaciones. En el desglose por centros artesanales, se observa que predomina en todos ellos "esvasado suave" salvo en Samos, donde gana varios puntos la presencia de orientación "vertical". La **forma del labio** (aplica en un 85 % de las piezas) puede ser "redondeado simple" (41 %), "plano simple" (11 %) o "redondeado" (10 %) entre otras variadas formas presentes en menor frecuencia en el restante 38 % de casos. Aparentemente no se aprecia ninguna tendencia en los centros artesanales que cambie esta distribución general.

Si se continúa bajando en la forma del perfil de las vasijas, se pasa a la **forma del cuello**, en este caso sólo el 49 % de las piezas poseen esta forma en el perfil, ya que los recipientes simples, tipo cuenco, por

ejemplo, no poseen un cuello que pueda describirse. Parece que no hay un predominio acentuado de unas formas sobre otras, ya que están bastante igualadas las vasijas con cuello "corto estrangulado" (15 %), "muy corto muy estrangulado" (13 %), "esbelto estrangulado" (15 %) o "esbelto poco estrangulado" (10 %), entre otras numerosas formas que aparecen con menor frecuencia en el restante 53 % de piezas con cuello. Aparentemente no se aprecia ninguna tendencia en los centros artesanales que cambie esta distribución general.

Las **formas de la panza** (aplica al 85 % de las piezas) son predominantemente "cóncavas" (28 %) seguida de formas "rectas abiertas" (18 %) o "globulares" (13 %), si bien existen muchas otras formas con pequeños matices en su forma general (el 41 % restante) como "globulares con hombro", "hemisféricas", "cóncavas con hombro", etc. En un análisis por centros alfareros no se encuentran grandes diferencias en esta distribución general, aunque sí se aprecia que aumentan los casos de panzas "rectas abiertas" en Bonxe y las "globulares" en Samos.

La **forma de la base** (aplica al 89 % de las piezas) es predominantemente "plana redondeada" (41 %), "plana angulosa" (29 %) o "plana con reborde anguloso" (10 %). El 20 % restante presenta otro tipo de forma en la base. No se aprecian diferencias notables para esta característica según el centro alfarero, quizás destacando únicamente un aumento de los casos de "plana angulosa" en Bonxe.

Mencionar la **decoración** puede ser interesante de cara a tener una idea de conjunto de las piezas estudiadas, aunque se tratará con más detalle este especto en el capítulo 10. Se puede avanzar que presentan decoración un 63 % de los recipientes del total del conjunto estudiado. Si se desglosa por centros alfareros, se observa que el que tiene más piezas decoradas es Bonxe, con un 74 % de piezas decoradas, mientras que para Gundivós y Mondoñedo este porcentaje se reduce a un 56 y 58 %, respectivamente. Finalmente, en el centro de Samos predominan las piezas no decoradas en un 62 % de los registros. Hay que volver a insistir que en la selección de piezas se procuró tener una representación de todas las morfologías y que por tanto no responde a un muestreo representativo de la producción total.

Sistemas de engarce y otros de las piezas

Los **sistemas de engarce** o **elementos accesorios** son rasgos presentes en buena parte de los recipientes estudiados, y en algún caso podrían ser un aspecto clave para distinguir un centro alfarero o una forma específica. Algo más de la mitad de los recipientes tienen asas, sin embargo, los pies, picos en boca, pitorros y perforaciones aparecen con frecuencias más bajas, alrededor del 10 %.

Centrándose, en primer lugar, en las piezas que tienen **algún sistema de prensión,** se puede destacar que el 58 % del total poseen algún sistema de este tipo. La cantidad de asas por recipiente puede variar, así, el 59 % (de las vasijas que tienen asa) presentan 1 sola asa, esta proporción se reduce al 37% en el caso de recipientes con 2 asas. En el resto de piezas (un total de 6), el número de asas pasa a 4, como se puede observar es una característica excepcional. Todos los centros alfareros tienen piezas con asas.

El **tipo de asa** predominante es "en arco" (57 %) y también abundan las "pegadas" (15 %) siendo el resto "circulares", "en disco", "en pomo", "prótomo", etc. Según el centro alfarero varía el tipo de asa, si bien el asa "en arco" en todos, las asas "pegadas" son muy poco frecuentes en Gundivós y en Samos, apareciendo en mayor número en Bonxe y Mondoñedo.

La **orientación de las asas** puede ser "vertical" (68 %) o "horizontal" (25 %). Normalmente las verticales se asocianse asocian principalmente a las asas tipo "arco", mientras mientras que las horizontales se asocian a las "pegadas". La frecuencia de aparición de asas verticales y horizontales es similar en Bonxe, Gundivós y Mondoñedo, sin embargo, en Samos no se ha registrado recipientes con asas en orientación horizontal.

Si nos centramos en la parte del borde, se puede apreciar que algunas vasijas poseen una forma específica que se han denominado lóbulos. Los **lóbulos en boca**, todos ellos picos de desagüe, están presentes en el 10 % de las piezas, mayoritariamente en las *jarras*. Éstas presentan siempre un solo pico en la boca. No se aprecian diferencias en función de los centros alfareros más allá de la incorporación de más o menos *jarras* en este estudio, pues es en las *jarras* donde suelen aparecer los lóbulos en boca, aunque estos también pueden aparecer ocasionalmente en formas como *candil*, *cazo*, *fuente* o *juguete*. El tipo de pico predominante es el que denominamos "lobulado" (50 %) aunque también son frecuentes el "corto" (32 %) y el "lobulado cerrado" (18 %).

Otra parte importante que debe de considerarse es la presencia de **pitorro**. Este elemento accesorio de la forma solo aparece en el 10 % de las piezas. Los pitorros pueden ser "cortos" (41 % de las piezas con pitorro) o, "oblicuos sobre panza" (19 %) y pueden aparecer en dos lugares diferentes de la vasija, en el inferior de la panza (41 %) o en la parte superior. En Samos no se registran pitorros "cortos".

Es interesante también hablar brevemente de la presencia de **perforaciones** en las vasijas, porque una perforación puede estar hecha por muy diferentes razones y en una gran variedad de formas cerámicas, y no sólo se realizan en la fase de fabricación. En este estudio contamos con el 10 % de las piezas. Lo más habitual es que solo haya una perforación (63 %), apareciendo en el resto de las piezas un número de perforaciones variable que puede llegar hasta las 33 perforaciones registradas en una pieza tipo *molde*. Si nos acercamos a sus características, se observa que las perforaciones suelen ser "circulares regulares" (48 %) si bien también aparecen otras variaciones de perforaciones circulares e incluso con luz rectangular. En Gundivós predominan las "rectangulares", por la presencia de las huchas que disponen de este tipo de orificio de entrada para las monedas. No se registran perforaciones en las piezas de Samos incluidas en este estudio. Debe destacarse que las perforaciones pueden tener un origen precocción o postcocción y que pueden aparecer por todo el cuerpo de la pieza, aunque predominan en la base (36 %) y en el cuarto superior de la misma (24 %) sin observarse diferenciaciones en función de los centros alfareros que presentan piezas con perforaciones.

El **número de pies** por vasija**,** que aplica en un pequeñísimo porcentaje del conjunto (5 % de las piezas) suele ser de 3 (85 %), aunque puede haber excepcionalmente también 1 pie único o bien 4 pies. **La forma de los pies** puede ser**:** piramidal (36 %), "abombada" (27 %) o pueden adquirir otras formas en el 37 % restante de recipientes con pies. En Gundivós, la única pieza que presenta pie, lo tiene en forma de "tubo". En las piezas de Samos estudiadas no se han registrado pies.

Dimensiones (métricas de las piezas)

En el conjunto de las 273 piezas estudiadas, el **peso** de las piezas es muy variable y suele estar relacionado con el tamaño, pero también con la pericia del alferero o alfarera en elaborar recipientes con paredes más o menos finas. Varía de 0,07 kg a 20,30 kg. Esta variación está ocasionada por el tipo de piezas que han sido seleccionadas en cada centro alfarero. El conjunto de piezas de menor peso son las procedentes de Mondoñedo (figura 06-01).

Las **capacidades** varían entre 0,06 l y 102,1 l. La capacidad está relacionada con el propio tamaño de las piezas y también con su forma y la función para la cual son fabricadas. En este estudio ésta varía, obviamente, según las piezas seleccionadas. En este estudio se han registrado grandes capacidades en especial en algunas piezas de Bonxe y de Gundivós (figura 06-02).

El rango de **altura total** oscila entre 2 y 66 cm. No se aprecian diferencias de alturas según el centro alfarero, tan solo destacar que las piezas estudiadas de Mondoñedo tienden a ser más bajas (figura 06-03).

Centrándose en la **altura del cuello**, cuando el cuello está presente en una vasija, su altura oscila entre 1,0 y 17 cm. No se observan diferencias reseñables según el centro alfarero (figura 06-04).

Si se miden los diámetros, en particular el **diámetro de la boca** se ve que oscilan entre 1,0 y 63 cm. El rango inferior de diámetros aparece en especial en algunas piezas entre *huchas*, *candiles*, *porróns*, *candelabros*, *garrafas* o *remates* que poseen bocas muy estrechas. No se observan diferencias reseñables según el centro alfarero pues en todos existen piezas de diámetros muy variables. Quizás puede destacarse que son las piezas de Mondoñedo las que presentan una menor dispersión (figura 06-05).

El **diámetro del cuello**, si éste está presente, varía entre 3 y 61 cm. No se han observado diferencias reseñables según el centro alfarero (figura 06-06).

El **diámetro de las barrigas** oscila entre 2 y 64 cm. Los rangos inferiores los presentan en especial los vasos y los juguetes. No se observan tampoco diferencias reseñables según el centro alfarero (figura 06-07).

El **diámetro de la base** varía entre 2 y 39 cm. Los rangos inferiores los presentan alguna tapa y algún remate. No se observan nuevamente diferencias reseñables según el centro alfarero (figura 06-08).

Las **paredes** pueden tener **grosores** de 0,3 cm y llegar hasta 3 cm. Lo más habitual en todos los centros alfareros es que ronden 1 cm de grosor, superándose este valor con cierta frecuencia en algunas piezas de Samos y en muy pocas ocasiones en las piezas de Mondoñedo, donde parece que existe mayor estandarización en cuanto a los grosores de las paredes (figura 06-09).

El cruce de los **pesos** de las piezas con sus **capacidades** muestra que existe una buena relación lineal para todas las piezas, lo que es más o menos evidente puesto que cuanto mayor es la pieza, mayor capacidad albergará (figura 06-10). Las desviaciones de una correlación próxima a 1 se deben a la geometría de las piezas. Así piezas que asemejan más a formas geométricas idealmente esféricas tendrán mayor volumen respecto a su superficie respecto a formas geométricas idealmente cilíndricas. Sí se ha visto un efecto en algunas piezas de Samos y de Gundivós donde se incrementa ligeramente su peso respecto del esperado en general para su grupo. Esto es debido a que estas piezas (algunas tinas y tinajas, y más ocasionalmente algunas otras piezas de otras tipologías) tienen paredes más gruesas que lo que suele ser habitual para su tipología.

Finalmente, si se cruza la **capacidad** de las piezas con sus **alturas** (figura 06-11), se observa el patrón general de "a más capacidad, mayor altura", aunque en esta relación general, la correlación es algo más baja pues está influenciada por el achatamiento de parte de las piezas que pueden tener menos altura, pero presentando diámetros más grandes. En especial, las piezas en las que más se nota este efecto es en las tinas y tinajas, puesto que sin poseer mucha altura tienen diámetros considerables y también debe de existir un efecto "esfericidad", que crea un aumento de la capacidad sin que tenga que haber una gran altura.

Los aspectos generales de cubriciones, pastas, decoraciones y marcas y huellas de uso se describen en sus capítulos correspondientes (8, 9, 10 y 11) y en las tablas correspondientes del Apéndice 1.

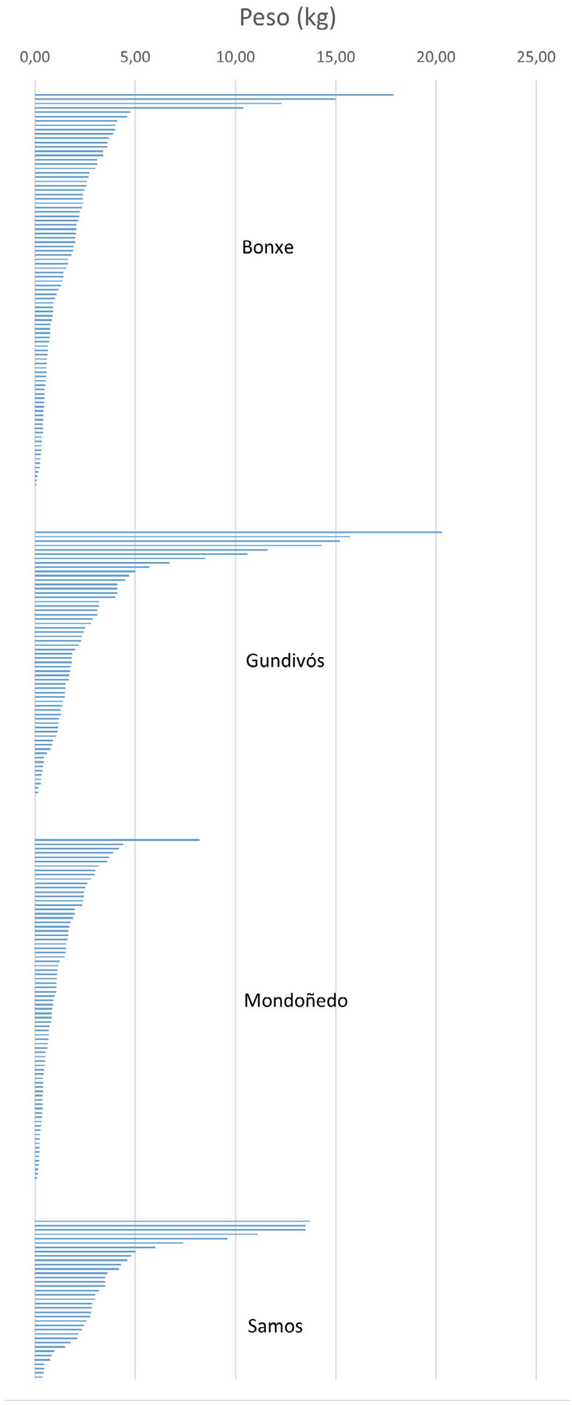


Figura 06-01: Gráfico del peso de las piezas desglosado por centros artesanales.

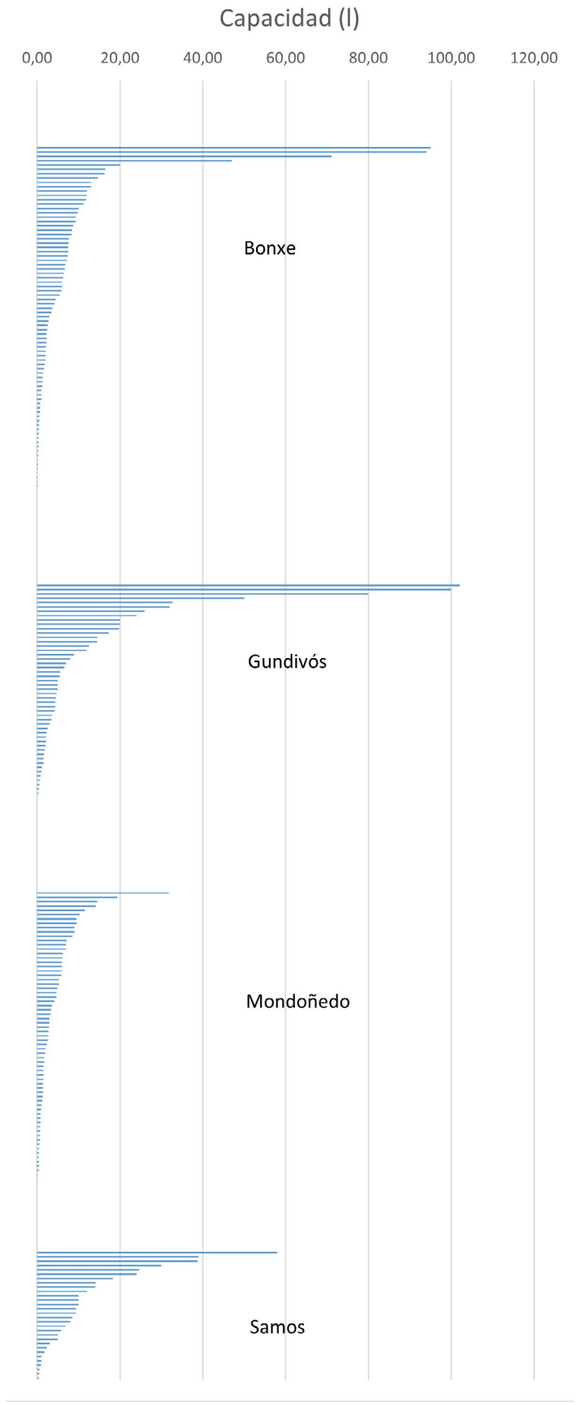


Figura 06-02: Gráfico de la capacidad de las piezas desglosada por centros artesanales.

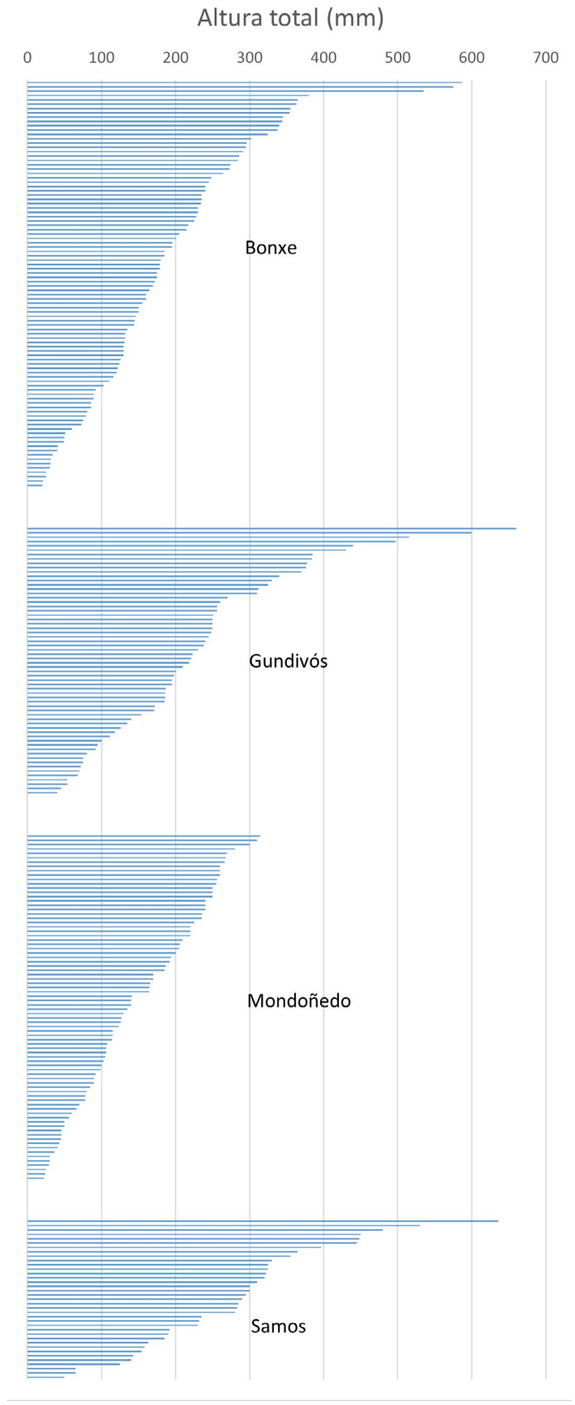


Figura 06-03. Gráfico de altura de las piezas desglosada por centros artesanales.

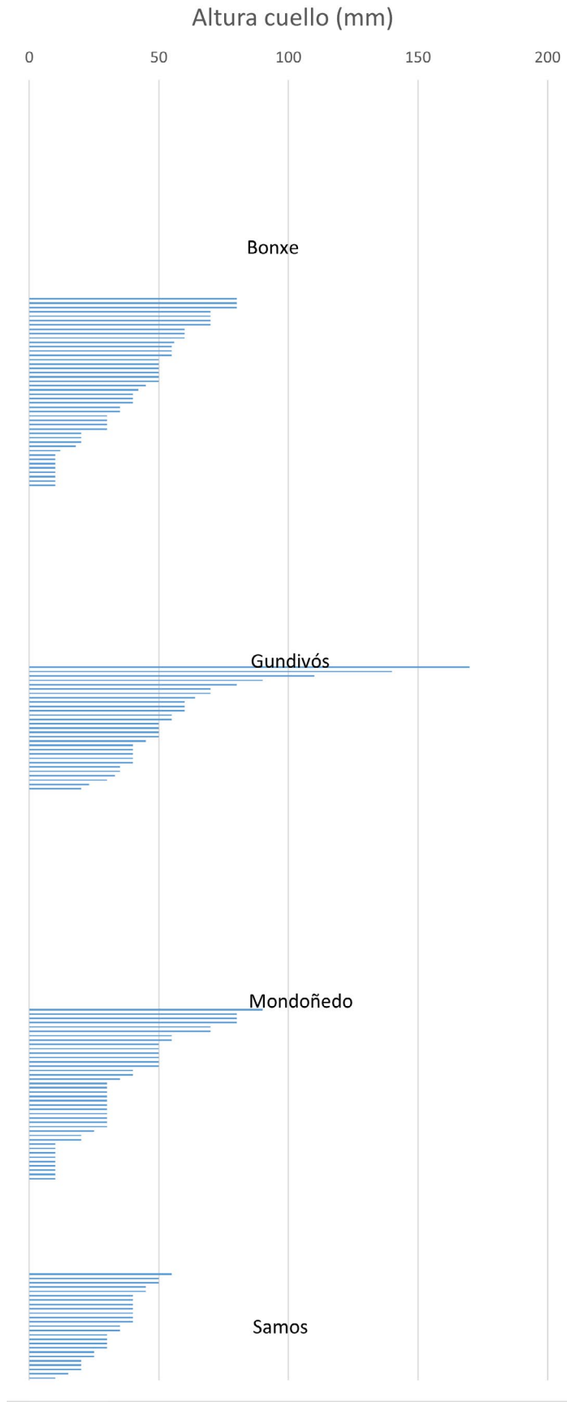


Figura 06-04: Gráfico de la altura del cuello de las piezas desglosada por centros artesanales.

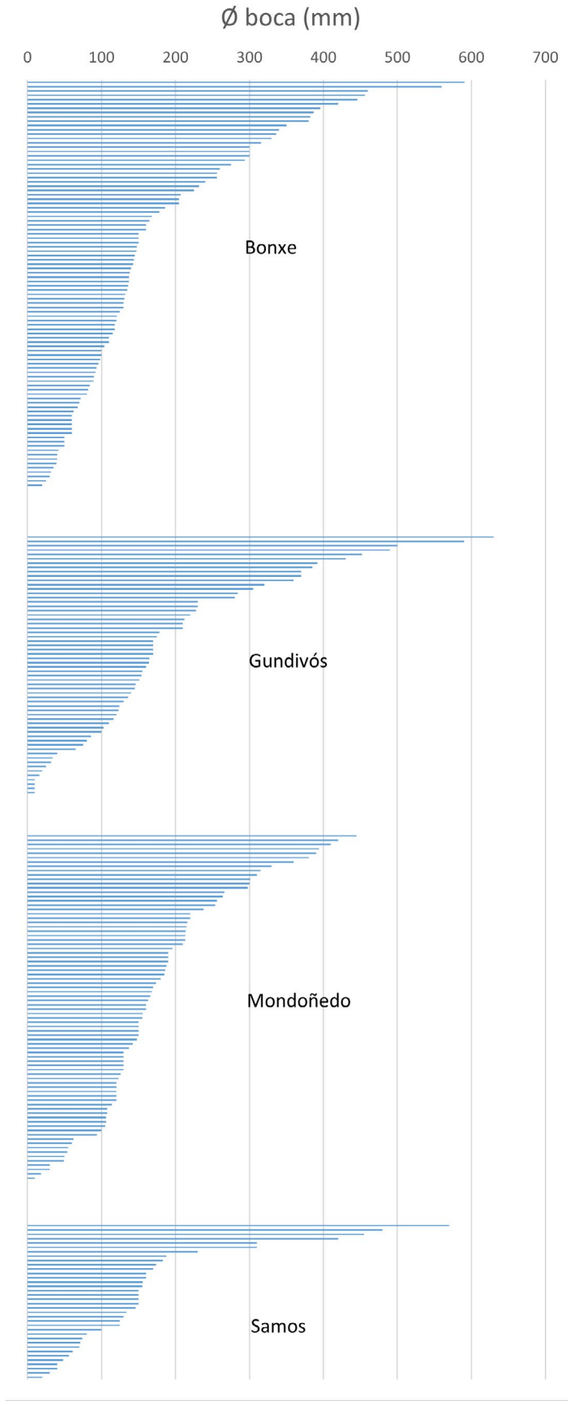


Figura 06-05: Gráfico del diámetro de la boca de las piezas desglosado por centros artesanales.

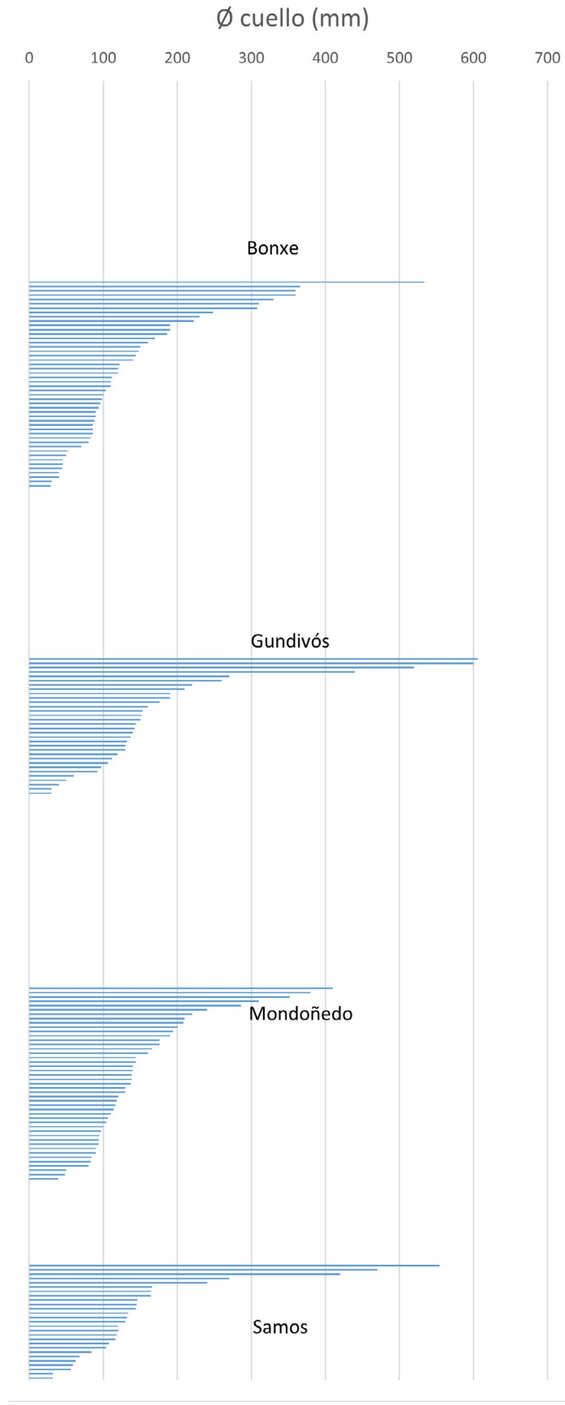


Figura 06-06: Gráfico del diámetro del cuello de las piezas desglosado por centros artesanales.

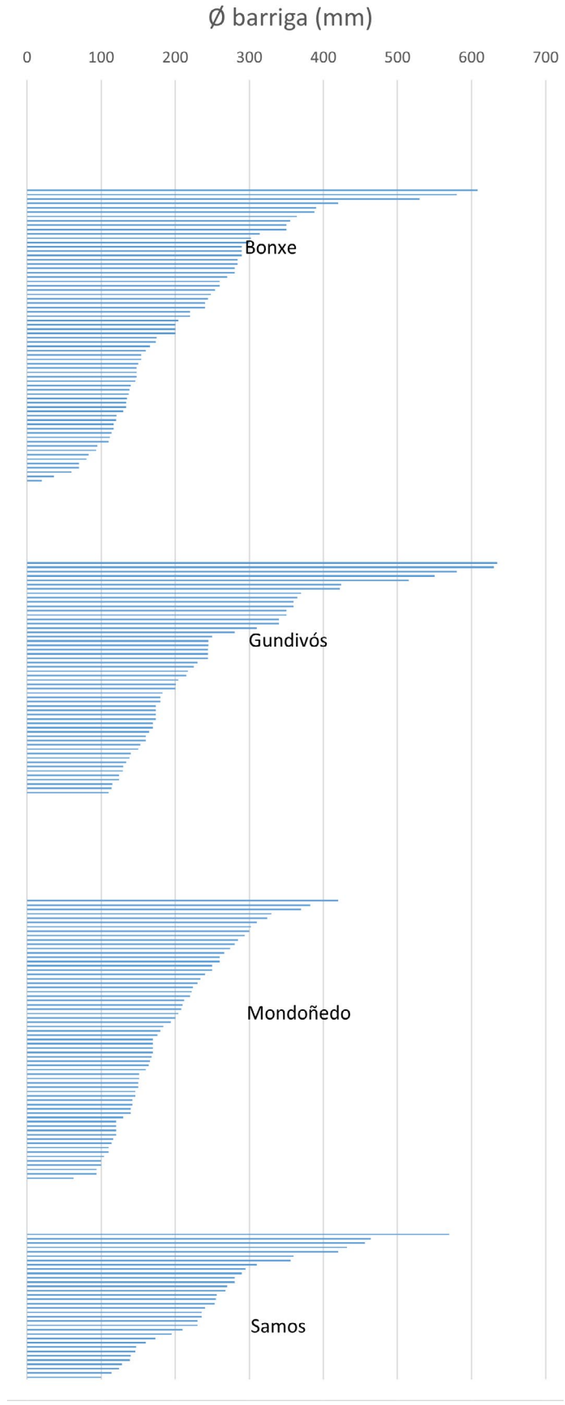


Figura 06-07: Gráfico del diámetro de las barrigas de las piezas desglosado por centros artesanales.

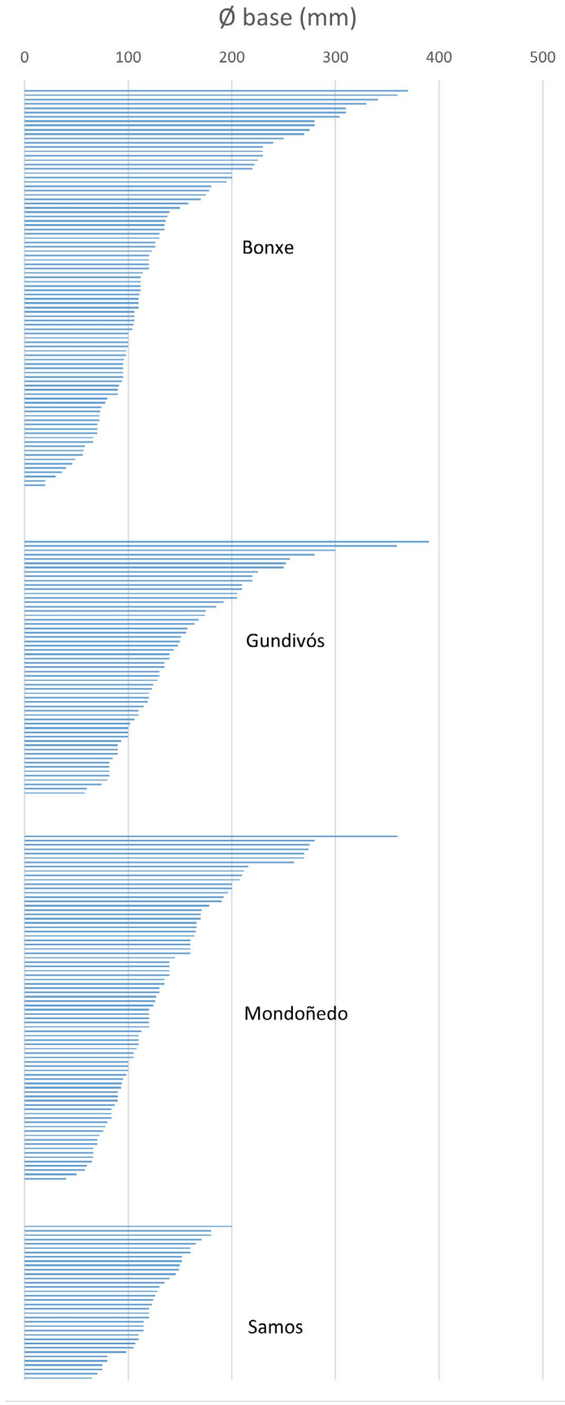


Figura 06-08: Gráfico del diámetro de la base de las piezas desglosado por centros artesanales.

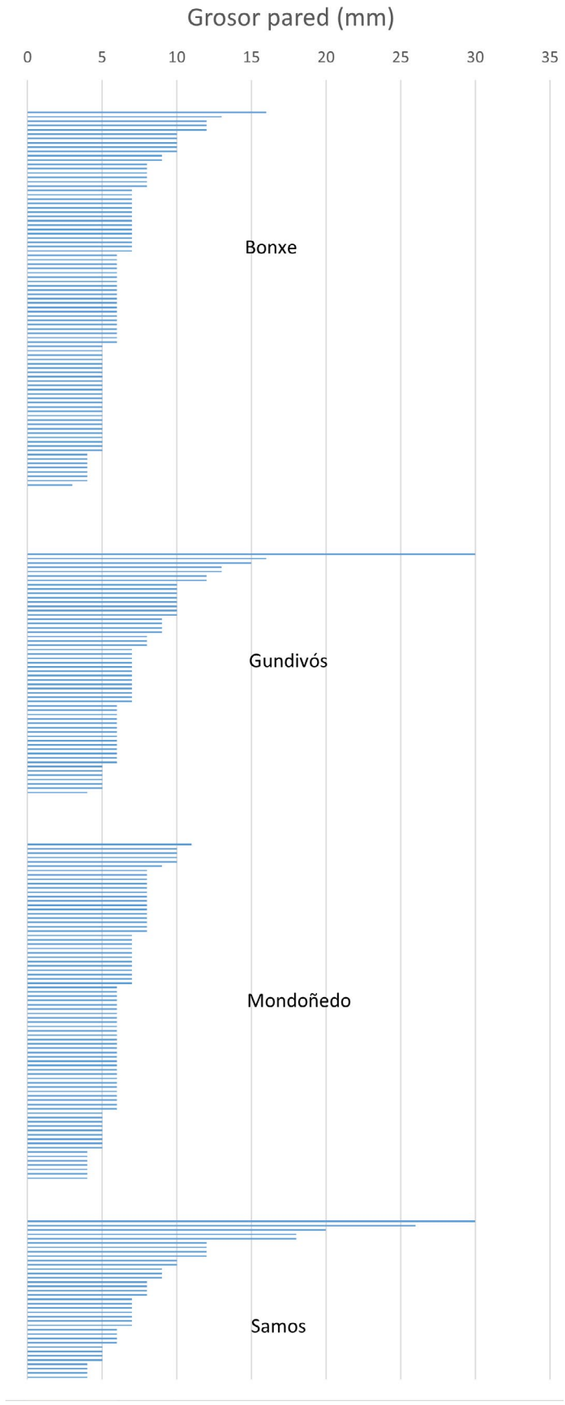


Figura 06-09: Gráfico del grosor de la pared de las piezas desglosada por centros artesanales.

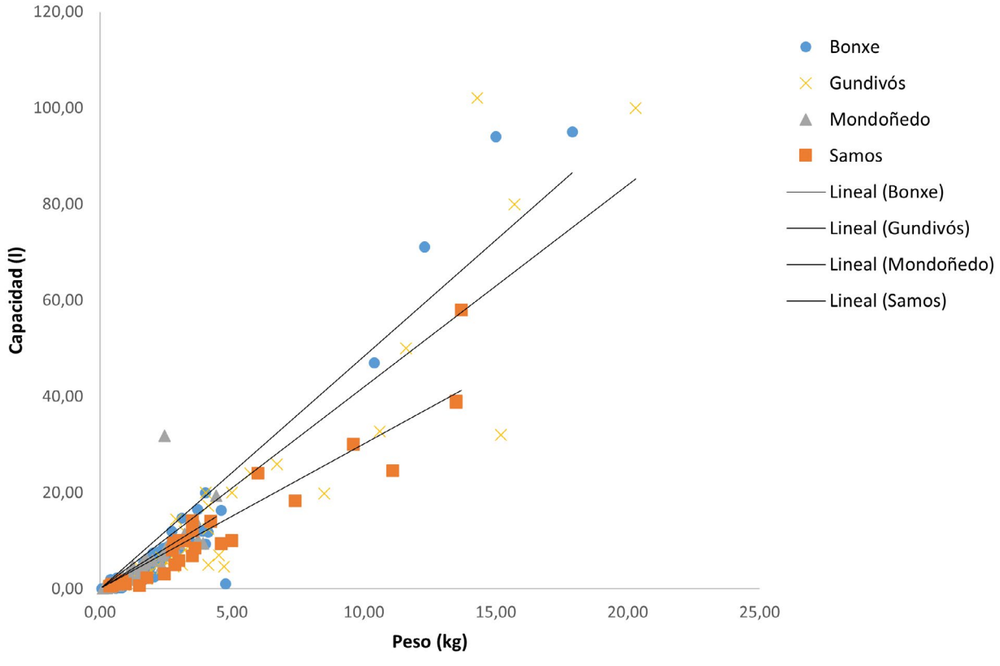


Figura 06-10. Relación peso (kg) y capacidad (l) según centros alfareros.

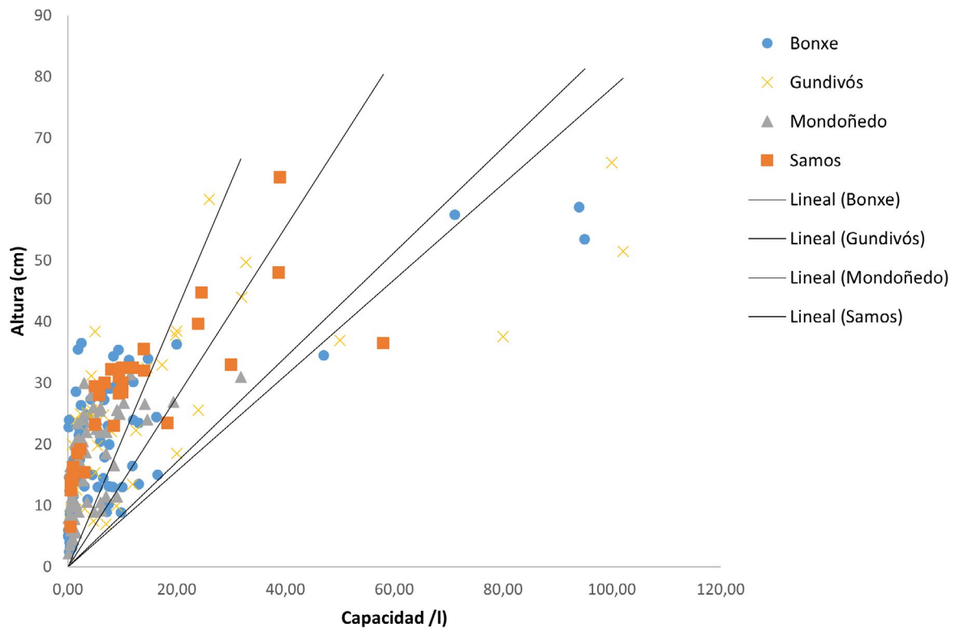


Figura 06-11. Relación y capacidad (l) y altura (cm)según centros alfareros.

CAPÍTULO 7

Descripción tipológica

Este capítulo se centra en caracterizar los tipos identificados en el conjunto estudiado. Se aprovecha la información que se genera para comparar con la información de los tipos recopilada en la bibliografía, en concreto con la obra de García Alen (1983), y verificar así si hay coincidencia o variación en la tipología allí descrita desde un punto de vista antropológico. Insistimos en que la información antropológica puede aportar un conocimiento sobre la función y el uso de las vasijas que la arqueología no puede proporcionar con tanta precisión, y para lo cual necesitaría, además, un contexto arqueológico adecuado.

Como se comenta en apartados precedentes, se ajustó el número de las tipologías de los cuatro centros alfareros a 39, que son las siguientes: *pota*, *cazola*, *pucheira*, *ola*, *sella*, *tinaja*, *jarra*, *chocolateira*, *porrón*, tina, *garrafa*, *fuente*, *plato*, *taza*, *vaso*, *cazo*, *embudo*, salvamanteles, *molde*, *barril*, *candelabro*, *candil*, *hucha*, *florero*, *corneta*, *juguete*, *muñeco*, *bacín*, *sacaleches*, *copa*, *tapa*, ola-comedero, *bebedero*, plato-bebedero, barril-nidal, *caño*, *remate*, *teja* y *ladrillo*. La asignación de recipientes a uno u otro tipo se basa en las formas, si bien en algún caso, debido a su denominación antropológica bien definida se mantuvo en el tipo inicialmente asignado por la antropología (véase el ejemplo de alguna "cazola" con forma de *pota baja* que se mantuvo formalmente como *cazola*).

Los tipos identificados puede producirse en uno o en varios centros alfareros, como se puede ver en la tabla 7-01. En dicha tabla se comprueba cómo hay una serie de tipos presentes en todos los centros, y que denominaremos "tipos principales", mientras que otros tipos son "exclusivos y excepcionales" y tan solo se producen en uno o dos de ellos. Bonxe y Mondoñedo son los centros de mayor diversidad formal. En la tabla 7-02 se indica cual es la funcionalidad y contenido de cada tipo.

Los tipos definidos pueden ser englobados a su vez en grandes "categorías funcionales" que son los siguientes:

- **Recipientes de cocina:** *pota*, *cazola*, *pucheira*, *chocolateira*, *ola*, *sella*, *jarra*, *porrón*, *garrafa*, *tinaja*, *tina*, *fuente*, *vaso*, *taza*, *barril*.
- **Utensilios de cocina:** *taza* (de aguardiente), *cazo*, *embudo*, *salvamenteles*, *sacaleches*, *tapa*, *fuente* ("cacheleiras").
- **Utensilios de hogar:** *candelabro*, *candil*, *hucha*, *corneta*, *juguete*, *muñeco*.
- **Recipientes de hogar:** *tina* ("barrñón da colada"), *plato*, *florero*, *jarra* (alguna jarra decorativa), *bacín*.
- **Utensilios para animales:** *ola-comedero*, *bebedero*, *plato-bebedero*, *barril-nidal*.
- **Elementos constructivos:** *caño*, *remate*, *teja*, *ladrillo*.
- **Utensilios oficios:** *molde*.
- **Recipiente oficios:** *copa*.

Los tipos principales se concentran en la categoría funcional de "recipientes de cocina": Un tipo suele estar presente únicamente en una categoría funcional, aunque alguna pieza concreta de algún tipo puede formar parte de otra categoría.

Tipología	Categoría funcional	Bonxe	Gundivós	Mondoñedo	Samos	Total
Pota	Recipiente cocina	9	2	14	2	27
Cazola	Recipiente cocina	4	4	7	1	16
Pucheira	Recipiente cocina	4	3	5	4	16
Ola	Recipiente cocina	5	5	1	5	16
Sella	Recipiente cocina	2				2
Tinaja	Recipiente cocina	2	3		3	8
Jarra	Recipiente cocina	9	6	3	3	21
Chocolatera	Recipiente cocina	3	1	5		9
Porrón	Recipiente cocina	3	2	2	1	8
Garrafa	Recipiente cocina	2	2	5		9
Tina	Recipiente hogar	5	5	6	3	19
Fonte	Recipiente cocina	8	4	6		18
Plato	Recipiente hogar	7		3		10
Taza	Utensilio cocina	4	3	1	1	9
Vaso	Recipiente cocina	2				2
Cazo	Utensilio cocina	1		1		2
Embudo	Utensilio cocina			1	1	2
Salvamenteles	Utensilio cocina			1		1
Molde	Utensilio Oficios	3		2		5
Barril	Recipiente cocina		1			1
Candelabro	Utensilio hogar	2	4			6
Candil	Utensilio hogar	3				3
Hucha	Utensilio hogar	2	4	2		8
Florero	Recipiente hogar		2	1		3
Corneta	Utensilio hogar	1				1
Juguete	Utensilio hogar	1		2		3
Muñeco	Utensilio hogar	3				3
Bacín	Recipiente hogar	1	1	1	1	4
Sacaleches	Utensilio cocina	1				1
Copa	Recipiente oficios	2				2
Tapa	Utensilio cocina	4	4	10	1	19
Ola-comedero	Utensilio para animales		1			1
Bebedero	Utensilio para animales			2		2
Plato-bebedero	Utensilio para animales			1		1
Barril-nidal	Utensilio para animales		1			1
Caño	Elemento constructivo		1		2	3
Remate	Elemento constructivo	1	3	1	2	7
Teja	Elemento constructivo		2			2
Ladrillo			1		1	2
TOTAL						273

Tabla 7-01: Distribución de tipologías según el centro alfarero productor.

A continuación, se describen las principales características de los diferentes tipos mencionando su funcionalidad. Debe de destacarse que en la mayor parte de los casos los tipos, aunque hayan nacido con un objetivo funcional concreto acaban convirtiéndose en multifuncionales, es decir, van cambiando su función según las necesidades que surgen o según las costumbres de la zona en la que se consume.

1. Pota

Las *potas* (27 piezas) son recipientes utilizados en la cocina principalmente para transformar térmicamente (cocinar) alimentos sólidos, aunque también tienen funciones de almacenamiento de grasa, chorizos, nata o miel. Dentro de esta forma entran recipientes denominados desde la antropología como "potas", "potes", "potiñas", "meleiras" y alguna "ola" estando decoradas un 70 % de las piezas registradas (tabla 07-03, Figura 07-01). Las *potas* tienen formas más o menos cilíndricas con paredes abombadas en diferente grado, pero por lo general no son tan "barrigudas" como las *olas* o las *cazolas*. Tienen boca y base amplias de prácticamente el mismo diámetro y presentan alturas variables (variantes altas: altura mayor o igual que el diámetro de la barriga; variantes bajas: altura menor que el diámetro de la barriga). Su perfil es generalmente compuesto (77 %) y cerrado (81 %), los bordes suelen ser esvasados (81 %) con labios redondeados o planos (82 %), las panzas suelen ser cóncavas (77 %) y las bases son siempre planas y, ocasionalmente con ligero redondeamiento (tabla 07-04). Las *potas* tienen casi siempre asas (97 %), con excepción de alguna "meleira" de Gundivós. Las asas por lo general están pegadas (48 %) o dispuestas en arco (37 %), y su orientación suele ser vertical (44 %) o horizontal (41 %). Tan solo un 2 % poseen pies y nunca tienen lóbulos o picos sobre la boca. Respecto a los pitorros, tan solo se registró un pitorro oblicuo sobre panza en una "meleira" de Samos. Nunca poseen perforaciones, al menos, precocción (tabla 07-05).

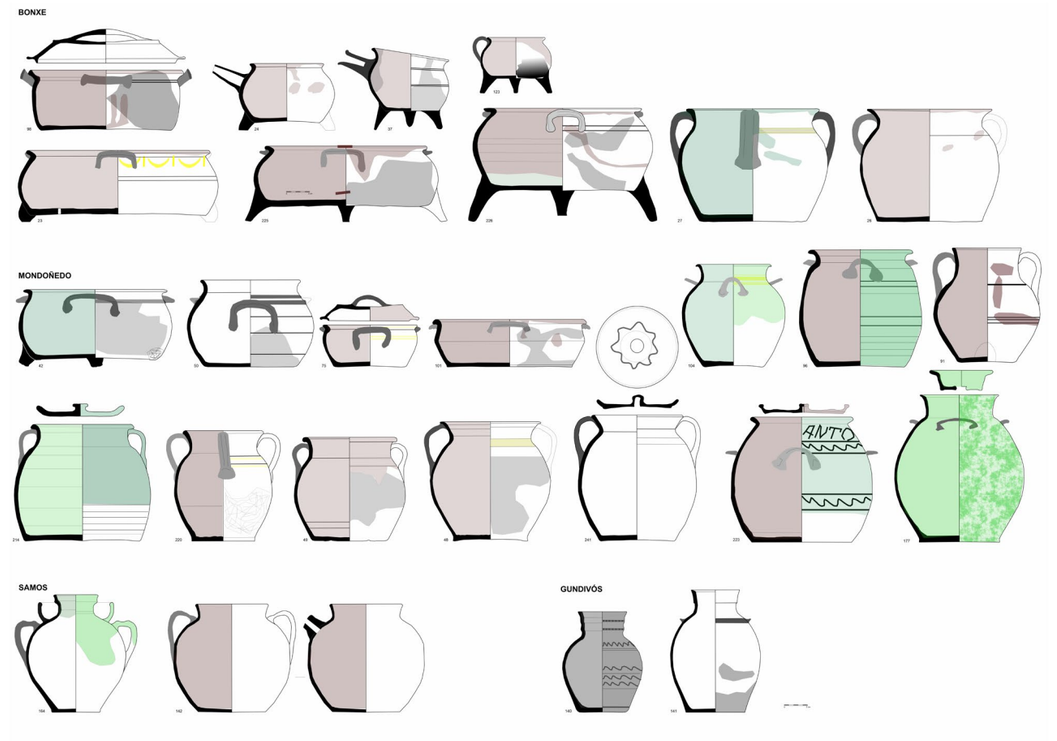


Figura 07-01. Dibujos arqueológicos de potas por centros alfareros. Se puede observar la variabilidad de los perfiles dentro de este tipo principal.

Los rangos métricos de la tipología *pota* de este inventario son los siguientes (tabla 07-06):

altura total: 9 - 31 cm | **altura del cuello** (con cuello el 93 % de las piezas): 1,0 - 7 cm | **diámetro de la boca:** 12 - 38 cm | **diámetro del cuello**: 10 - 37 cm | **diámetro de la barriga:** 15 - 42 cm | **diámetro de la base:** 11 - 37 cm | **grosor de la pared:** 0,4 - 1 cm | **peso:** 0,4 - 8 kg | **capacidad volumétrica:** 1,0 - 16 l

Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal
Bacín	Recipiente hogar	Higiene	Orina
Barril	Recipiente cocina	Servicio mesa	Botellas y hielo
Barril-nidal	Utensilio animales	Vivienda animal	Palomas
Bebedero	Utensilio animales	Ingesta animal	Agua
Candelabro	Utensilio hogar	Iluminación	Velas
Candil	Utensilio hogar	Iluminación	Combustible
Caño	Elemento constructivo	Conducción	Agua
Caño	Elemento constructivo	Conducción	Agua
Cazo	Utensilio cocina	Cocinado	Alimentos sólidos
Cazo	Utensilio cocina	Elaboración queimada	Aguardiente
Cazola	Recipiente cocina	Almacenamiento	Grasa
Cazola	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos
Cazola	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Alimentos sólidos
Cazola	Recipiente cocina	Servicio mesa	Azúcar
Chocolatera	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Miel
Chocolatera	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Chocolate
Copa	Recipiente oficios	Religiosa	Vino consagrado
Copa	Recipiente oficios	Religiosa	Vino consagrado
Corneta	Utensilio hogar	Instrumento musical	NA
Embudo	Utensilio cocina	Trasvase líquidos	Líquidos
Embudo	Utensilio cocina	Trasvase líquidos	NA
Florero	Recipiente hogar	Decorativo	Flores
Florero	Recipiente hogar	Decorativo	Plantas
Fonte	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Alimentos sólidos
Fonte	Recipiente cocina	Preparación queimada	Aguardiente
Fonte	Recipiente oficios	Recuperación vino	Vino
Fonte	Utensilio cocina	Preparación alimentos	Cachelos
Garrafa	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Aguardiente
Garrafa	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Vino
Garrafa	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Aceite
Garrafa	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Vino
Hucha	Utensilio hogar	Ahorro	Monedas
Jarra	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Leche
Jarra	Recipiente cocina	Servicio mesa	Agua
Jarra	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino
Jarra	Recipiente hogar	Decorativo	NA
Juguete	Utensilio hogar	Decorativo / Juego	NA
Ladrillo	Elemento constructivo	Estructural	NA
Molde	Utensilio Oficios	Elaboración queso	Queso
Muñeco	Utensilio hogar	Decorativo	NA
Ola	Recipiente cocina	Almacenamiento	Miel
Ola	Recipiente cocina	Elaboración y Almacenamiento	Vinagre
Ola	Recipiente cocina	Procesado nata	Nata
Ola	Recipiente cocina	Transporte y almacenamiento	Agua
Ola	Recipiente oficios	Medición	Vino
Ola	Recipiente oficios	Preparación sulfato	Sulfato
Ola-comedero	Utensilio animales	Ingesta animal	Alimentos
Plato	Recipiente cocina	Servicio mesa	Caldo
Plato	Recipiente hogar	Decorativo	NA
Plato	Recipiente oficios	Religiosa	Hostias
Plato	Recipiente oficios	Servicio mesa	Pulpo
Plato-bebedero	Utensilio animales	Ingesta animal	Agua
Porrón	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Agua
Porrón	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Agua / Vino
Pota	Recipiente cocina	Almacenamiento	Chorizos en grasa
Pota	Recipiente cocina	Almacenamiento	Miel
Pota	Recipiente cocina	Almacenamiento	Nata, miel
Pota	Recipiente cocina	Almacenamiento	Grasa
Pota	Recipiente cocina	Almacenamiento o cocinado	Alimentos sólidos
Pota	Recipiente cocina	Cocinado	Tierra con plantas
Pota	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos
Pota	Recipiente cocina	Procesado nata	Nata
Pucheira	Recipiente cocina	Almacenamiento	Miel
Pucheira	Recipiente cocina	Almacenamiento y calentamiento	Leche
Remate	Elemento constructivo	Protección tejado / Decorativa	NA
Sacaleches	Utensilio hogar	Alimentación lactantes	Leche materna
Salvamenteles	Utensilio cocina	Apoyo de recipientes	NA
Sella	Recipiente cocina	Transporte y almacenamiento	Agua
Tapa	Utensilio cocina	Cocinado	Pan / Bica
Tapa	Utensilio hogar	Tapa de pieza	NA
Taza	Recipiente cocina	Servicio mesa	Caldo / Vino
Taza	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino
Taza	Utensilio cocina	Servicio mesa	Aguardiente
Teja	Elemento constructivo	Protección tejado / Decorativa	NA
Teja	Elemento constructivo	Protección tejado / Ritual	NA
Tina	Recipiente cocina	Preparación alimentos	Alimentos sólidos
Tina	Recipiente cocina	Preparación productos matanza	Productos matanza
Tina	Recipiente hogar	Decorativo	Plantas
Tina	Recipiente hogar	Lavado de ropa	Colada
Tinaja	Recipiente cocina	Almacenamiento	Vino / grano
Tinaja	Recipiente cocina	Almacenamiento	Vino
Vaso	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino

Tabla 7-02. Categoría funcional, función principal y contenido principal de cada una de las tipologías propuestas.

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
23	Pota	Recipiente cocina	Cocinado	Tierra con plantas	Pota con pés (maceteiro)	Bonxe	Sí
24	Pota	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Pote con pés e rabo	Bonxe	No
26	Pota	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Pota	Bonxe	Sí
27	Pota	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Pota	Bonxe	Sí
37	Pota	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Pote con pés e rabo	Bonxe	Sí
98	Pota	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Pota de cu ancho	Bonxe	Sí
123	Pota	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Potiña (cazoliña) con pes e asas	Bonxe	No
225	Pota	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Pota lañada	Bonxe	No
226	Pota	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Pota con pes e asas	Bonxe	Sí
140	Pota	Recipiente cocina	Almacenamiento	Miel	Meleira	Gundivós	Sí
141	Pota	Recipiente cocina	Almacenamiento	Miel	Meleira	Gundivós	Sí
42	Pota	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Pota con pés	Mondoñedo	Sí
48	Pota	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Pota	Mondoñedo	Sí
49	Pota	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Pota	Mondoñedo	Sí
50	Pota	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Pota do caldo	Mondoñedo	Sí
75	Pota	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Pota	Mondoñedo	Sí
91	Pota	Recipiente cocina	Almacenamiento	Chorizos en grasa	Pota dos chourizos	Mondoñedo	Sí
96	Pota	Recipiente cocina	Almacenamiento	Chorizos en grasa	Pota dos chourizos	Mondoñedo	Sí
101	Pota	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Pota	Mondoñedo	No
104	Pota	Recipiente cocina	Almacenamiento	Chorizos en grasa	Pota dos chourizos	Mondoñedo	Sí
177	Pota	Recipiente cocina	Procesado nata	Nata	Nateira ou batedoira	Mondoñedo	No
214	Pota	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Pota	Mondoñedo	Sí
220	Pota	Recipiente cocina	Almacenamiento o cocinado	Alimentos sólidos	Pota de catro asas	Mondoñedo	Sí
223	Pota	Recipiente cocina	Almacenamiento	Nata, mel	Pota nateira/meleira	Mondoñedo	Sí
241	Pota	Recipiente cocina	Almacenamiento	Grasa	Ola da graxa	Mondoñedo	No
142	Pota	Recipiente cocina	Almacenamiento	Miel	Meleira	Samos	No
164	Pota	Recipiente cocina	Almacenamiento	Miel	Meleira	Samos	No

Tabla 07-03. Descripción general de las piezas tipología *pota.*

En relación con la obra de García Alén (1983) podemos ver que la pota no es un tipo cerrado, sino que puede ser concebido de forma diferente según el centro y la época; este autor destaca las siguientes consideraciones sobre las denominaciones y variantes de la tipología *potas*:

a. Las "cazolas de cu ancho" y "cazolas de pe" citadas en el capítulo de Bonxe, serían formalmente "potas" (tomo 1, p. 207).

b. En Bonxe, a algunas "nateiras" también se citan con el nombre de "ola do leite" o "ola da nata", aunque formalmente también serían *potas* (tomo 1, p. 210).

c. En Bonxe, hay potas que tienen pies (con panzas globulares y con tapa). Alguna otra que denomina "pota con pés e rabo" se parecerían más a una *cazola* (tomo 1, p. 211).

d. En Mondoñedo existen formas muy parecidas a los "potes de ferro" tradicionales y son conocidos como "pote do caldo", "pote con pes" y "pota da comida" (tomo 2, p. 23).

e. En Mondoñedo una versión más moderna de los potes que aparece a mediados del siglo XX son las "tarteiras", con más diámetro que altura y con tapa, con la base igual o más estrecha que la boca, y con asas en arco verticales o pegadas (tomo 2, p. 24).

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
23	Pota	Pota con pés (maceteiro)	Bonxe	Simple	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado simple	Muy corto muy estrangulado	Cóncava	Plana con patas
24	Pota	Pote con pés e rabo	Bonxe	Simple	Cerrada	No	Esvasado suave	Redondeado simple	Muy corto muy poco estrangulado	Cóncava	Plana con patas
26	Pota	Pota	Bonxe	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado simple	Corto estrangulado	Cóncava	Plana redondeada
27	Pota	Pota	Bonxe	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Plano-redondeado exterior aristado interior	Corto muy poco estrangulado	Cóncava	Plana redondeada
37	Pota	Pote con pés e rabo	Bonxe	Compuesto	Recta	Sí	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	Corto estrangulado	Cóncava	Plana con patas
98	Pota	Pota de cu ancho	Bonxe	Simple	Recta	Sí	Esvasado flexionado oblicuo	Plano-redondeado exterior y interior	Corto muy estrangulado	Plana vertical	Plana redondeada
123	Pota	Potiña (cazoliña) con pes e asas	Bonxe	Simple	Cerrada	No	Esvasado flexionado	Redondeado simple	Muy corto muy estrangulado	Globular	Plana con patas
225	Pota	Pota lañada	Bonxe	Compuesto	Cerrada	No	Esvasado flexionado	Plano-redondeado exterior aristado interior	Muy corto estrangulado	Cóncava	Plana con patas
226	Pota	Pota con pes e asas	Bonxe	Compuesto	Cerrada	Sí	Horizontal	Plano-redondeado exterior y interior	Muy corto muy estrangulado	Cóncava	Plana con patas
140	Pota	Meleira	Gundivós	Compuesto	Cerrada	Sí	Vertical	Plano simple	Esbelto recto	Cóncava	Plana redondeada
141	Pota	Meleira	Gundivós	Compuesto	Cerrada	Sí	Vertical	Plano simple	Corto recto	Cóncava	Plana angulosa
42	Pota	Pota con pés	Mondoñedo	Simple	Recta	Sí	Esvasado flexionado oblicuo	Redondeado simple	NA	Cóncava	Plana con patas
48	Pota	Pota	Mondoñedo	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado simple	Esbelto estrangulado	Cóncava	Plana con reborde redondeado
49	Pota	Pota	Mondoñedo	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	Esbelto recto	Cóncava	Plana redondeada
50	Pota	Pota do caldo	Mondoñedo	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado simple	Esbelto recto	Cóncava	Plana redondeada
75	Pota	Pota	Mondoñedo	Simple	Recta	Sí	Esvasado suave	Redondeado simple	Muy corto muy estrangulado	Cóncava	Plana redondeada
91	Pota	Pota dos chourizos	Mondoñedo	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Plano simple	Esbelto poco estrangulado	Cóncava	Plana redondeada
96	Pota	Pota dos chourizos	Mondoñedo	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado flexionado oblicuo	Redondeado simple	Corto muy estrangulado	Cóncava	Plana redondeada
101	Pota	Pota	Mondoñedo	Compuesto	Abierto	No	Esvasado flexionado	Redondeado engrosado exterior	Muy corto muy estrangulado	Carenada	Plana angulosa
104	Pota	Pota dos chourizos	Mondoñedo	Compuesto	Cerrada	Sí	Horizontal	Plano-redondeado exterior y interior	Esbelto estrangulado	Cóncava	Plana redondeada
177	Pota	Nateira ou batedoira	Mondoñedo	Compuesto	Cerrada	No	Esvasado flexionado	Redondeado engrosado exterior	NA	Hemiesférica	Plana angulosa
214	Pota	Pota	Mondoñedo	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior	Corto poco estrangulado	Cóncava	Plana angulosa
220	Pota	Pota de catro asas	Mondoñedo	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado engrosado	Corto estrangulado	Cóncava	Plana angulosa
223	Pota	Pota nateira/meleira	Mondoñedo	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado flexionado	Plano-redondeado exterior aristado interior	Muy corto estrangulado	Cóncava	Plana redondeada
241	Pota	Ola da graxa	Mondoñedo	Compuesto	Cerrada	No	Esvasado suave	Redondeado simple	Corto estrangulado	Cóncava	Plana redondeada
142	Pota	Meleira	Samos	Compuesto	Cerrada	No	Esvasado suave	Plano simple	Corto estrangulado	Globular	Plana angulosa
164	Pota	Meleira	Samos	Compuesto	Cerrada	No	Vertical	Redondeado carenado	Corto muy estrangulado	Globular con hombro	Plana redondeada

Tabla 07-04. Morfología general de las piezas tipología *pota.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Nº asas	Tipo de asa	Orientación asa	Nº pies	Perfil pies	Nº lóbulos en boca	Tipo lóbulo/pico	Tipo pitorro	Nº Perforaciones	Forma perforaciones	Lugar perforaciones
23	Pota	Pota con pés reutilizada como maceteiro	Bonxe	3	Pegadas	Horizontal	4	Abombado	0	NA	NA	0	NA	NA
24	Pota	Pote con pés e rabo	Bonxe	1	Prótomo	Oblicua	3	Piramidal	0	NA	NA	0	NA	NA
26	Pota	Pota	Bonxe	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
27	Pota	Pota	Bonxe	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
37	Pota	Pote con pés e rabo	Bonxe	1	Prótomo	Oblicua	3	Piramidal	0	NA	NA	0	NA	NA
98	Pota	Pota de cu ancho	Bonxe	2	En arco	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
123	Pota	Potiña (cazoliña) con pes e asas	Bonxe	1	En arco	Vertical	3	Piramidal	0	NA	NA	0	NA	NA
225	Pota	Pota lañada	Bonxe	2	Pegadas	horizontal	3	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
226	Pota	Pota con pes e asas	Bonxe	2	Pegadas	horizontal	3	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
140	Pota	Meleira	Gundivós	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
141	Pota	Meleira	Gundivós	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
42	Pota	Pota con pés	Mondoñedo	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
48	Pota	Pota	Mondoñedo	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
49	Pota	Pota	Mondoñedo	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
50	Pota	Pota do caldo	Mondoñedo	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
75	Pota	Pota	Mondoñedo	2	Pegadas	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
91	Pota	Pota dos chourizos	Mondoñedo	2	En arco	Vertical	3	Desconocido	0	NA	NA	0	NA	NA
96	Pota	Pota dos chourizos	Mondoñedo	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
101	Pota	Pota	Mondoñedo	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
104	Pota	Pota dos chourizos	Mondoñedo	2	En arco	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
177	Pota	Nateira ou batedoira	Mondoñedo	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
214	Pota	Pota	Mondoñedo	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
220	Pota	Pota de catro asas	Mondoñedo	4	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
223	Pota	Pota nateira/meleira	Mondoñedo	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
241	Pota	Ola da graxa	Mondoñedo	2	En arco	vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
142	Pota	Meleira	Samos	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	Oblícuo sobre panza	0	NA	NA
164	Pota	Meleira	Samos	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
104	Pota	Pota dos chourizos	Mondoñedo	2	En arco	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
177	Pota	Nateira ou batedoira	Mondoñedo	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
214	Pota	Pota	Mondoñedo	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
220	Pota	Pota de catro asas	Mondoñedo	4	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
223	Pota	Pota nateira/meleira	Mondoñedo	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
241	Pota	Ola da graxa	Mondoñedo	2	En arco	vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
142	Pota	Meleira	Samos	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	Oblícuo sobre panza	0	NA	NA
164	Pota	Meleira	Samos	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA

Tabla 07-05. Elementos accesorios de las piezas de tipología *pota.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
23	Pota	Pota con pés reutilizada como maceteiro	Bonxe	135	10	382	366	420	370	8	3,60	13,00	0,4	1,0	1,1
24	Pota	Pote con pés e rabo	Bonxe	144	10	150	144	200	130	7	1,00	2,20	1,1	1,2	1,5
26	Pota	Pota	Bonxe	240	30	260	222	300	230	7	2,72	12,00	1,0	1,1	1,3
27	Pota	Pota	Bonxe	235	30	275	248	314	225	6	3,60	13,00	1,0	1,2	1,4
37	Pota	Pote con pés e rabo	Bonxe	130 (con pies: 175)	30	165	148	175	120	5	0,76	2,20	-	1,4	1,5
98	Pota	Pota de cu ancho	Bonxe	132	20	330	310	284	280	8	2,47	7,50	0,5	1,2	1,0
123	Pota	Potiña (cazoliña) con pes e asas	Bonxe	116	10	121	110	148	112	5	0,43	1,00	1,0	1,1	1,3
225	Pota	Pota lañada	Bonxe	130/165	10	350	330	390	360	7	4,10	11,83	-	1,0	1,1
226	Pota	Pota con pes e asas	Bonxe	175/245	10	336	308	388	310	6	4,60	16,29	-	1,1	1,3
140	Pota	Meleira	Gundivós	256	55	123	106	204	123	7	1,83	4,37	2,1	1,0	1,7
141	Pota	Meleira	Gundivós	312	55	116	97	225	151	6	2,34	4,30	2,1	0,8	1,5
42	Pota	Pota con pés	Mondoñedo	150 (con pies: 166)	NA	298	286	330	260	6	2,50	8,50	-	1,1	1,3
48	Pota	Pota	Mondoñedo	256	50	220	176	260	160	5	2,60	9,00	1,6	1,4	1,6
49	Pota	Pota	Mondoñedo	220	50	196	176	240	160	7	1,67	6,00	1,4	1,2	1,5
50	Pota	Pota do caldo	Mondoñedo	185	30	215	200	280	200	6	2,40	7,00	0,9	1,1	1,4
75	Pota	Pota	Mondoñedo	90	10	210	-	250	165	8	1,18	2,00	0,5	1,3	1,5
91	Pota	Pota dos chourizos	Mondoñedo	240	70	150	138	230	126	8	1,72	5,30	1,9	1,2	1,8
96	Pota	Pota dos chourizos	Mondoñedo	250	30	220	190	266	190	10	3,00	9,50	1,3	1,2	1,4
101	Pota	Pota	Mondoñedo	105	10	330	310	324	270	9	1,98	6,00	0,4	1,2	1,2
104	Pota	Pota dos chourizos	Mondoñedo	225	40	155	140	224	135	5	1,68	5,25	1,7	1,1	1,7
177	Pota	Nateira ou batedoira	Mondoñedo	314	NA	163	137	274	170	7	3,20	11,50	1,8	1,0	1,6
214	Pota	Pota	Mondoñedo	250	35	213	194	294	210	6	3,90	9,50	1,2	1,0	1,4
220	Pota	Pota de catro asas	Mondoñedo	236	50	174	144	208	135	7	1,62	4,62	1,7	1,3	1,5
223	Pota	Pota nateira/meleira	Mondoñedo	268	10	214	220	302	212	7	3,70	10,30	1,3	1,0	1,4
241	Pota	Ola da graxa	Mondoñedo	260	30	190	160	250	164	7	8,20	6,10	1,6	1,2	1,5
142	Pota	Meleira	Samos	232	35	156	145	253	146	4	2,84	5,00	1,6	1,1	1,7
164	Pota	Meleira	Samos	300	50	118/188	92/166	255	126	6	3,50	6,80	2,4	-	2,0

Tabla 07-06. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *pota.*

2. Cazola

Las *cazolas* (16 piezas) son recipientes utilizados en la cocina para transformar térmicamente (cocinar) alimentos sólidos, aunque también tienen funciones de almacenamiento de grasa, azúcar y como servicio de mesa. Dentro de esta forma entran recipientes denominados desde la antropología como “cazolas”, “cazoliñas”, “cubiletes”, “graxeiros”, “potiñas almorceiras”, “sopeiras” o “azucreiros”, estando decoradas un 75 % de las piezas registradas (tabla 07-07, Figura 07-02). Las cazolas son formas de tendencia hemisférica con una base estrecha y boca ancha generalmente bastante invasada, y con una altura por lo general menor que el diámetro de barriga.

Las cazolas pueden tener un perfil compuesto (50 %) o simple (50 %) y la apertura del perfil es cerrado (50 %) o abierto o recto en el resto de los casos, los bordes suelen ser esvasados (67 %) con labios redondeados (88 %), los cuellos están presentes en el 56 % de los recipientes siendo este siempre corto y estrangulado, las panzas son cóncavas (31 %), globulares (31 %) o pueden poseer otras formas, las bases son siempre planas, aunque pueden tener un ligero redondeamiento o angulosidad (tabla 07-08).

Estas formas tienen casi siempre asas (salvo el recipiente 189) que están habitualmente pegadas (31 %) o dispuestas en arco (44 %), no suelen poseer pies (salvo las piezas 097 y 143) y tampoco tienen lóbulos ni pico en la boca, ni pitorros ni perforaciones (tabla 07-09).

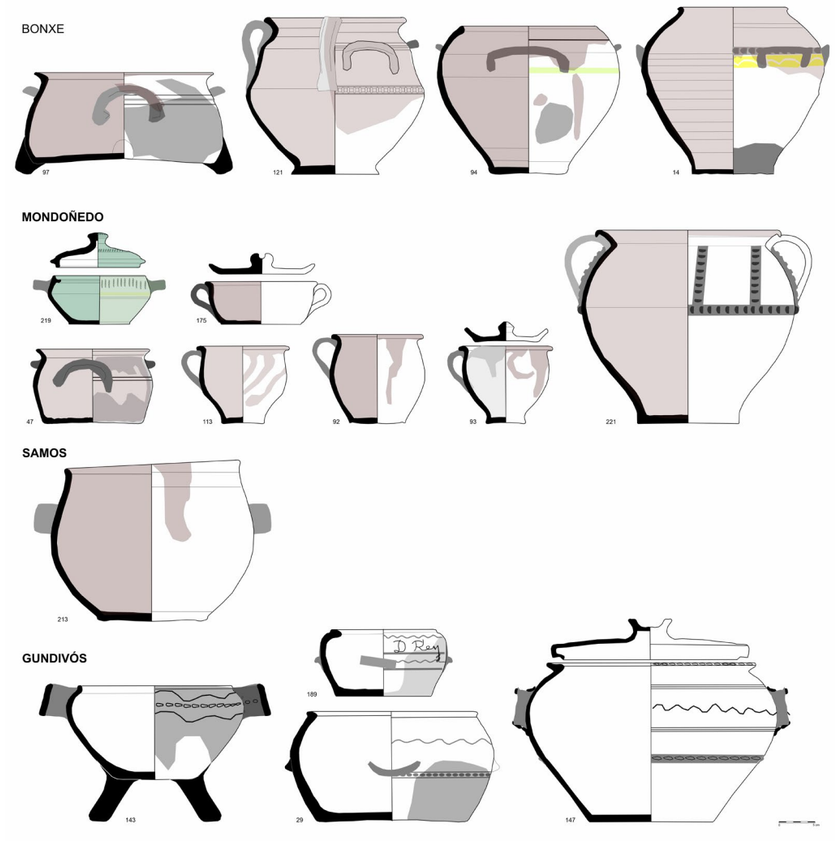


Figura 07-02. Dibujos arqueológicos de *cazolas* por centros alfarero.

Los rangos métricos de la tipología *cazola* de este inventario son los siguientes (tabla 07-10):

altura total: 6 - 27 cm | **altura del cuello** (con cuello el 56 % de las piezas): 1,0 - 3 cm | **diámetro de la boca:** 12 - 28 cm | **diámetro del cuello:** 11 - 27 cm | **diámetro de la barriga:** 12 - 34 cm | **diámetro de la base:** 6 - 25 cm | **grosor de la pared:** 0,5 - 1,0 cm | **peso:** 0,4 - 4 kg | **capacidad volumétrica:** 0,6 - 14 l

En relación con la obra de García Alén (1983) podemos destacar las siguientes consideraciones sobre las denominaciones y variantes de la tipología cazolas:

a. Cita en Gundivós “cazolas baixas” para los estofados y “cazolas altas” para conservar la grasa de cerdo (tomo 1, p. 95).
b. En Bonxe, las “sopeiras” y “azucareiras” se construyeron a mediados-finales del S XX (tomo 1, p. 229).
c. La “cazola” y “cubilete” son de tamaño reducido para uso individual, de origen antiguo que antecedieron a los platos, la “cazola” es hemisférica con algo de pie y borde plano, el cubilete es hemisférico con menos pie y con el borde muy redondeado, y el “cazolo” es como una “cazola” pero algo más pequeño (tomo 2, p. 29).

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
14	Cazola	Recipiente cocina	Almacenamiento	Grasa	Sopeira-graxeira	Bonxe	Sí
94	Cazola	Recipiente cocina	Almacenamiento	Grasa	Graxeiro	Bonxe	Sí
97	Cazola	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Cazola	Bonxe	Sí
121	Cazola	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Sopeira (cazola 4 asas)	Bonxe	Sí
147	Cazola	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Cazola	Gundivos	Sí
29	Cazola	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Cazola baixa	Gundivós	Sí
189	Cazola	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Alimentos sólidos	Cazoliña	Gundivós	Sí
143	Cazola	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Cazola con asas e patas	Gundivós	Sí
47	Cazola	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Alimentos sólidos	Potiña almorceira	Mondoñedo	Sí
92	Cazola	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Cazola	Mondoñedo	No
93	Cazola	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Alimentos sólidos	Cubilete	Mondoñedo	No
113	Cazola	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Cazola	Mondoñedo	No
175	Cazola	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Alimentos sólidos	Potiña almorceira	Mondoñedo	No
219	Cazola	Recipiente cocina	Servicio mesa	Azúcar	Azucreiro	Mondoñedo	Sí
221	Cazola	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Cazola de dúas asas	Mondoñedo	Sí
213	Cazola	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Pota	Samos	Sí

Tabla 07-07. Descripción general de las piezas tipología *cazola.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
14	Cazola	Sopeira-graxeira	Bonxe	Simple	Cerrada	Sí	Vertical	Redondeado engrosado exterior ligero	Muy corto muy estrangulado	Globular	Plana angulosa
94	Cazola	Graxeiro	Bonxe	Simple	Abierto	Sí	Invasado suave	Redondeado simple	NA	Globular con hombro	Plana redondeada
97	Cazola	Cazola	Bonxe	Simple	Recta	Sí	Horizontal	Plano-redondeado exterior y interior	Muy corto muy estrangulado	Recta cerrada	Plana con patas
121	Cazola	Sopeira (cazola 4 asas)	Bonxe	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado flexionado	Redondeado simple	Corto muy estrangulado	Doble perfil: Concava-plana vertical	Plana con reborde anguloso
147	Cazola	Cazola	Gundivos	Simple	Cerrada	Sí	Horizontal	Rehundido engrosado exterior e interior	NA	Globular con hombro	Plana redondeada
29	Cazola	Cazola baixa	Gundivós	Simple	Cerrada	Sí	Invasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	NA	Cóncava	Plana redondeada
189	Cazola	Cazoliña	Gundivós	Simple	Cerrada	Sí	Invasado suave	Redondeado engrosado protuberante exterior e interior	NA	Ultrahemiesférica	Plana angulosa
143	Cazola	Cazola con asas e patas	Gundivós	Simple	Cerrada	Sí	Vertical	Redondeado simple	NA	Globular con hombro	Plana con patas
47	Cazola	Potiña almorceira	Mondoñedo	Compuesto	Recta	Sí	Esvasado suave	Redondeado simple	Corto estrangulado	Recta cerrada	Plana redondeada
92	Cazola	Cazola	Mondoñedo	Compuesto	Recta	No	Esvasado flexionado	Redondeado engrosado exterior	Muy corto muy estrangulado	Cóncava	Plana angulosa
93	Cazola	Cubilete	Mondoñedo	Compuesto	Abierto	No	Esvasado flexionado	Redondeado engrosado exterior	Muy corto estrangulado	Hemiesférica	Plana con reborde redondeado
113	Cazola	Cazola	Mondoñedo	Compuesto	Abierto	No	Esvasado flexionado	Redondeado engrosado exterior	Muy corto estrangulado	Hemiesférica	Plana con reborde redondeado
175	Cazola	Potiña almorceira	Mondoñedo	Compuesto	Abierto	No	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	Corto muy estrangulado	Cóncava con hombro	Plana redondeada
219	Cazola	Azucreiro	Mondoñedo	Compuesto	Cerrada	Sí	Invasado suave	Redondeado rehundido interior	NA	Carenada	Plana angulosa
221	Cazola	Cazola de dúas asas	Mondoñedo	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado flexionado	Plano-redondeado exterior y interior	Muy corto muy estrangulado	Globular con hombro	Plana angulosa
213	Cazola	Pota	Samos	Simple	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado simple	NA	Cóncava	Plana con reborde anguloso

Tabla 07-08. Morfología general de las piezas tipología *cazola.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Nº asas	Tipo de asa	Orientación asa	Nº pies	Perfil pies	Nº lóbulos en boca	Tipo lóbulo/pico	Tipo pitorro	Nº Perforaciones	Forma perforaciones	Lugar perforaciones
14	Cazola	Sopeira-graxeira	Bonxe	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
94	Cazola	Graxeiro	Bonxe	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
97	Cazola	Cazola	Bonxe	2	Pegadas	Horizontal	3	Abombado	0	NA	NA	0	NA	NA
121	Cazola	Sopeira (cazola 4 asas)	Bonxe	2 y 2	En arco / Pegadas	Vertical/ Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
147	Cazola	Cazola	Gundivos	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
29	Cazola	Cazola baixa	Gundivós	2	Lengüeta	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
189	Cazola	Cazoliña	Gundivós	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
143	Cazola	Cazola con asas e patas	Gundivós	2	Minicazola	Horizontal	3	Tubo	0	NA	NA	0	NA	NA
47	Cazola	Potiña almorceira	Mondoñedo	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
92	Cazola	Cazola	Mondoñedo	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
93	Cazola	Cubilete	Mondoñedo	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
113	Cazola	Cazola	Mondoñedo	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
175	Cazola	Potiña almorceira	Mondoñedo	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
219	Cazola	Azucreiro	Mondoñedo	2	En arco	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
221	Cazola	Cazola de dúas asas	Mondoñedo	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
213	Cazola	Pota	Samos	2	En arco	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA

Tabla 07-09. Elementos accesorios de las piezas de tipología *cazola.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
14	Cazola	Sopeira-graxeira	Bonxe	230	10	144	150	248	112	6	2,01	7,40	2,1	1,3	2,2
94	Cazola	Graxeiro	Bonxe	205	NA	186	NA	254	106	6	2,05	6,00	1,9	1,8	2,4
97	Cazola	Cazola	Bonxe	130	10	256	230	280	250	8	1,65	5,50	0,5	1,0	1,1
121	Cazola	Sopeira (cazola 4 asas)	Bonxe	217	20	207/197	186/182	248/244	112	8	2,34	5,90	1,9	-	-
147	Cazola	Cazola	Gundivos	221	NA	284	270	340	174	6	3,20	8,00	1,3	1,6	2,0
29	Cazola	Cazola baixa	Gundivós	154	NA	230	NA	280	210	10	3,10	5,00	0,7	1,1	1,3
189	Cazola	Cazoliña	Gundivós	92	NA	146	NA	174	124	9	0,78	1,16	0,7	1,2	1,4
143	Cazola	Cazola con asas e patas	Gundivós	186	NA	212	220	245	119	6	1,76	2,10	1,6	1,8	2,1
47	Cazola	Potiña almorceira	Mondoñedo	103	20	156	140	164	140	7	0,67	1,50	0,7	1,1	1,2
92	Cazola	Cazola	Mondoñedo	123	10	123	110	130	76	6	0,44	1,00	1,6	1,6	1,7
93	Cazola	Cubilete	Mondoñedo	108	10	130	116	120	58	6	0,41	0,70	1,9	2,2	2,1
113	Cazola	Cazola	Mondoñedo	106	10	126	114	120	60	5	0,37	0,75	1,8	2,1	2,0
175	Cazola	Potiña almorceira	Mondoñedo	60	30	150	144	146	110	7	0,36	0,57	0,5	1,4	1,3
219	Cazola	Azucreiro	Mondoñedo	66	NA	130	NA	142	84	6	0,37	0,58	0,8	1,5	1,7
221	Cazola	Cazola de dúas asas	Mondoñedo	266	30	254	210	285	140	6	4,20	14,14	1,9	1,8	2,0
213	Cazola	Pota	Samos	210/230	NA	230	240	280	150	8	3,60	8,50	-	1,5	1,9

Tabla 07-10. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *cazola.*

3. Pucheira

Las *pucheiras* (16 piezas) son recipientes utilizados en la cocina para el almacenamiento y calentamiento de leche o, ocasionalmente algún otro producto. Dentro de este tipo de piezas forman parte los denominados desde la antropología como “pucheiras”, “pucheiros” y “gorretes”, estando *deco*radas el 50 % de las piezas registradas (tabla 07-11, Figura 07-03).

Las *pucheiras* tienen formas, que en lo general pueden recordar a las *jarras* o, en ocasiones a *cazolas* con bastante altura. Son formas de tendencia cilíndrica a globular, con boca ancha, cuello y asas y base estrecha, con la dimensión adecuada para poder colocar en la “estripia” o al lado de las brasas en la “lareira”. Tienen un perfil siempre compuesto y cerrado, los bordes suelen ser esvasados (88 %) con labios redondeados (69 %), el cuello está presente en la práctica totalidad de las piezas siendo esbelto o corto, las panzas suelen ser cóncavas (57 %) o globulares (44 %) y las bases son siempre planas con diferentes variantes redondeadas o angulosas (tabla 07-12). Las proporciones y tamaños parecen marcar las diferencias entre centros productores llegando a alcanzar los mayores tamaños recipientes de este tipo de Bonxe y de Samos.

Estas formas tienen siempre asas, con disposición vertical en arco. Samos es el único centro que tiene *pucheiras* con 2 asas (en el resto de centros tienen siempre una única asa). Las *pucheiras* no suelen tener lóbulos en boca (picos) y si lo tienen (pieza nº 181) es corto. No disponen de pitorros ni de perforaciones (tabla 07-13).

Los rangos métricos de la tipología *pucheira* de este inventario son los siguientes (tabla 07-14):

altura total: 15 - 30 cm | **altura del cuello** (tienen el 94 % de las piezas): 3 - 6 cm | **diámetro de la boca:** 10 - 17 cm | **diámetro del cuello:** 8 - 15 cm | **diámetro de la barriga:** 12 - 28 cm | **diámetro de la base:** 7 - 16 cm | **grosor de la pared:** 0,4 - 0,8 cm | **peso:** 0,5 - 5 kg | **capacidad volumétrica:** 1,3 - 10 l

Los “pucheiros” de Samos (nº 076, 079, 080 y 246), siendo uno de ellos “pucheiro do mel”, otro “pucheira de 2 asas”, “pucheira de 1 asa” y “pucheiro”, tienen formas que se diferencian de las generalidades formales atribuidos a la tipología *pucheira*, asemejándose estas piezas más bien a tipología *ola* o incluso la pieza nº 246 asemejándose a tipología *pota*. Podría darse el caso de que hayan recogido desde la antropología el nombre de “pucheiras” más por el sentido genérico de la palabra “pucheira” como “recipiente” que por un criterio más puramente formal.

Este tipo es uno de los más complejos, como bien muestra en su obra García Alén (1983) desde donde recopilamos las siguientes consideraciones sobre las denominaciones y variantes de la tipología *pucheira*:

- **a.** “Pucheira” en Gundivós, eran cacharros de amplia boca y base, para ir a ordeñar las vacas, y con asa y pico enfrentados, en ocasiones se denominaban “xarras”, los “pucheiros” serían similares sin pico en la boca (tomo 1, p. 93).
- **b.** En Santomé y Ramirás (Ourense) denominan “xarros de un asa” a formas que en la tradición luguesa se denominarían claramente como tipología *pucheira*, o incluso cita “pucheiras” de Santomé que serían formalmente *olas*, sin asa y aunque en con la boca más ancha (tomo 1, p. 111).
- **c.** En Tioira (Ourense) habría “*pucheiras”* que serían iguales que *olas*, también sin asas, diferenciadas tan solo por tener la boca más grande, aunque en ocasiones casi indistinguibles (ver imágenes p. 123), y otas formas eran llamadas “cazolos” que formalmente nos recordaría a una tipología *pucheira* (tomo 1, p. 116).



Figura 07-03. Dibujos arqueológicos de *pucheiras* por centros alfareros.

d. En Niñodaguia (Ourense) a la forma *pucheira* se le llamaba “xarro de munguir” (tomo 1, 167).

e. En Bonxe, los “gorretes” y los “pucheiros” tendrían una forma similar a las “olas” pero con menos barriga y contenido, reservando el nombre de “pucheiro” para las formas más grandes. también habla de “cazolo da grasa” que serían como *cazolas* pero con la base más ancha que la boca (tomo 1, p. 206).

f. Cita que los “cantaros” de Samos tienen una total semejanza con los “pucheiros” de A Terra Chá (Bonxe) (tomo 1, p. 240).

g. Los “pucheiros” de Samos son de muy variada forma, citando que los “pucheiros” “son para o que os mandasen”. A las “pucheiras do mel” también se conocían como “olas do mel” pero no por su forma sino por su función, estando incluso alguna de ellas provista con un pitorro en la parte superior (tomo 1, p. 241).

h. En Mondoñedo, los “pucheiros para o pingo” eran “pucheiros” y no se denominaban “graxeiros” (tomo 2, p. 27).

i. Los “pucheiros” y “pucheiras” de Mondoñedo son similares, teniendo el “pucheiro” menos boca que la “pucheira”, siendo el perfil del “pucheiro” ovoidal alargado y el de la “pucheira” ovoidal más achaparrado (algo más barrigudo). Ambas formas llevarían una sola asa vertical y no poseerían pico en la boca, como sí lo tendrían la tipología *jarra*, los “pucheiros” también se denominaban “pucheiros para o leite” y en concreto en la zona de la comarca del Valadouro los denominaban “púcaros” (tomo 2, p. 28).

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
15	Pucheira	Recipiente cocina	Almacenamiento y calentamiento	Leche	Gorrete (pucheiro pequeno)	Bonxe	Sí
31	Pucheira	Recipiente cocina	Almacenamiento y calentamiento	Leche	Pucheiro	Bonxe	Sí
74	Pucheira	Recipiente cocina	Almacenamiento y calentamiento	Leche	Pucheiro	Bonxe	Sí
208	Pucheira	Recipiente cocina	Almacenamiento y calentamiento	Leche	Gorrete	Bonxe	Sí
181	Pucheira	Recipiente cocina	Almacenamiento y calentamiento	Leche	Pucheira	Gundivos	No
180	Pucheira	Recipiente cocina	Almacenamiento y calentamiento	Leche	Pucheiro	Gundivós	Sí
184	Pucheira	Recipiente cocina	Almacenamiento y calentamiento	Leche	Pucheiro	Gundivós	Sí
36	Pucheira	Recipiente cocina	Almacenamiento y calentamiento	Leche	Pucheiro	Mondoñedo	No
46	Pucheira	Recipiente cocina	Almacenamiento y calentamiento	Leche	Pucheiro	Mondoñedo	No
95	Pucheira	Recipiente cocina	Almacenamiento y calentamiento	Leche	Pucheiro	Mondoñedo	No
114	Pucheira	Recipiente cocina	Almacenamiento y calentamiento	Leche	Pucheiro	Mondoñedo	No
115	Pucheira	Recipiente cocina	Almacenamiento y calentamiento	Leche	Pucheira	Mondoñedo	No
76	Pucheira	Recipiente cocina	Almacenamiento	Miel	Pucheiro do mel	Samos	Sí
79	Pucheira	Recipiente cocina	Almacenamiento y calentamiento	Leche	Pucheira de 2 asas	Samos	Sí
80	Pucheira	Recipiente cocina	Almacenamiento y calentamiento	Leche	Pucheira de 1 asa	Samos	No
246	Pucheira	Recipiente cocina	Almacenamiento y calentamiento	Leche	Pucheiro para a graxa	Samos	No

Tabla 07-11. Descripción general de las piezas tipología *pucheira.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
15	Pucheira	Gorrete (pucheiro pequeno)	Bonxe	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Plano simple	Esbelto estrangulado	Cóncava	Plana angulosa
31	Pucheira	Pucheiro	Bonxe	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado simple	Esbelto estrangulado	Cóncava	Plana redondeada
74	Pucheira	Pucheiro	Bonxe	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado simple	Esbelto estrangulado	Globular	Plana redondeada
208	Pucheira	Gorrete	Bonxe	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior	Esbelto estrangulado	Cóncava	Plana con reborde anguloso
181	Pucheira	Pucheira	Gundivos	Compuesto	Cerrada	No	Esvasado suave	Plano engrosado ligero exterior	Corto estrangulado	Cóncava	Plana redondeada
180	Pucheira	Pucheiro	Gundivós	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Plano engrosado ligero exterior	Corto estrangulado	Cóncava con hombro	Plana redondeada
184	Pucheira	Pucheiro	Gundivós	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Plano con cordón exterior	Corto estrangulado	Cóncava	Plana redondeada
36	Pucheira	Pucheiro	Mondoñedo	Compuesto	Cerrada	No	Esvasado suave	Plano simple	NA	Globular	Plana con reborde redondeado
46	Pucheira	Pucheiro	Mondoñedo	Compuesto	Cerrada	No	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	Corto estrangulado	Cóncava con hombro	Plana con reborde redondeado
95	Pucheira	Pucheiro	Mondoñedo	Compuesto	Cerrada	No	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	Esbelto poco estrangulado	Globular con hombro	Plana angulosa
114	Pucheira	Pucheiro	Mondoñedo	Compuesto	Cerrada	No	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior	Esbelto estrangulado	Globular con hombro	Plana con reborde redondeado
115	Pucheira	Pucheira	Mondoñedo	Compuesto	Cerrada	No	Esvasado flexionado	Redondeado simple	Corto muy estrangulado	Globular con hombro	Plana con reborde redondeado
76	Pucheira	Pucheiro do mel	Samos	Compuesto	Cerrada	Sí	Vertical	Redondeado simple	Esbelto poco estrangulado	Globular	Plana angulosa
79	Pucheira	Pucheira de 2 asas	Samos	Compuesto	Cerrada	Sí	Vertical	Redondeado simple	Corto recto	Cóncava	Plana angulosa
80	Pucheira	Pucheira de 1 asa	Samos	Compuesto	Cerrada	No	Esvasado suave	Redondeado simple	Corto recto	Cóncava	Plana redondeada
246	Pucheira	Pucheiro para a graxa	Samos	Compuesto	Cerrada	No	Esvasado suave	Redondeado simple	Corto estrangulado	Globular	Plana con reborde redondeado

Tabla 07-12. Morfología general de las piezas tipología *pucheira.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Nº asas	Tipo de asa	Orientación asa	Nº pies	Perfil pies	Nº lóbulos en boca	Tipo lóbulo/pico	Tipo pitorro	Nº Perforaciones	Forma perforaciones	Lugar perforaciones
15	Pucheira	Gorrete (pucheiro pequeno)	Bonxe	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
31	Pucheira	Pucheiro	Bonxe	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
74	Pucheira	Pucheiro	Bonxe	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
208	Pucheira	Gorrete	Bonxe	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
181	Pucheira	Pucheira	Gundivos	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Corto	NA	0	NA	NA
180	Pucheira	Pucheiro	Gundivós	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
184	Pucheira	Pucheiro	Gundivós	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
36	Pucheira	Pucheiro	Mondoñedo	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
46	Pucheira	Pucheiro	Mondoñedo	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
95	Pucheira	Pucheiro	Mondoñedo	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
114	Pucheira	Pucheiro	Mondoñedo	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
115	Pucheira	Pucheira	Mondoñedo	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
76	Pucheira	Pucheiro do mel	Samos	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
79	Pucheira	Pucheira de 2 asas	Samos	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
80	Pucheira	Pucheira de 1 asa	Samos	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
246	Pucheira	Pucheiro para a graxa	Samos	2	En arco	vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA

Tabla 07-13. Elementos accesorios de las piezas de tipología *pucheira.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
15	Pucheira	Gorrete (pucheiro pequeno)	Bonxe	185	50	120	94	154	72	4	0,77	1,60	2,6	1,7	2,1
31	Pucheira	Pucheiro	Bonxe	291	40	160	120	220	95	5	2,22	7,70	3,1	1,7	2,3
74	Pucheira	Pucheiro	Bonxe	284	50	138	110	240	95	6	2,06	6,30	3,0	1,5	2,5
208	Pucheira	Gorrete	Bonxe	169	55	118	90	138	73	4	0,56	1,30	2,3	1,6	1,9
181	Pucheira	Pucheira	Gundivos	187	35	140/145	112	165	100	7	1,14	1,84	1,9	-	1,7
180	Pucheira	Pucheiro	Gundivós	218	40	155	137	201	120	8	1,52	3,59	1,8	1,3	1,7
184	Pucheira	Pucheiro	Gundivós	198	40	170	153	230	130	7	2,00	5,50	1,5	1,3	1,8
36	Pucheira	Pucheiro	Mondoñedo	170	NA	120	100	146	72	4	0,62	1,50	2,4	1,7	2,0
46	Pucheira	Pucheiro	Mondoñedo	205	30	166	138	176	90	6	1,06	2,75	2,3	1,8	2,0
95	Pucheira	Pucheiro	Mondoñedo	260	40	150	118	204	90	6	1,23	4,70	2,9	1,7	2,3
114	Pucheira	Pucheiro	Mondoñedo	165	30	120	94	142	66	6	0,53	1,45	2,5	1,8	2,2
115	Pucheira	Pucheira	Mondoñedo	170	25	160	130	116	94	6	0,81	2,30	1,8	1,7	1,2
76	Pucheira	Pucheiro do mel	Samos	192	35	100	84	173	80	6	1,78	2,30	2,4	1,3	2,2
79	Pucheira	Pucheira de 2 asas	Samos	285	30	125	120	280	160	5	5,00	10,00	1,8	0,8	1,8
80	Pucheira	Pucheira de 1 asa	Samos	300	30	150	132	270	115	6	3,00	10,00	2,6	1,3	2,3
246	Pucheira	Pucheiro para a graxa	Samos	154	25	146	118	236	128	5	2,44	3,06	1,2	1,1	1,8

Tabla 07-14. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *pucheira.*

4. Ola

Las *olas* (16 piezas) son recipientes utilizados en la cocina principalmente para transportar y almacenar agua o vino, aunque algunos pueden dedicarse al procesado de la nata o de algún otro producto o como recipientes para medir el volumen de líquidos. Dentro de esta forma entran recipientes denominados desde la antropología como "olas", "asados", "olas da medida", "cántaros" y "nateiras", estando decoradas un 81 % de las piezas registradas (tabla 07-15, Figura 07-04).

Las *olas* son formas por lo general globulares o elisoides verticales con bastante barriga con base más bien pequeña y plana y boca también más bien pequeña. La gran mayoría de las veces no poseen asas. Tienen un perfil siempre compuesto y cerrado, los bordes suelen ser esvasados (81 %) con labios casi siempre redondeados. Siempre tienen cuello que puede ser corto o esbelto. Las panzas por lo general son cóncavas (76 %) y las bases son siempre planas y muy frecuentemente plano-redondeadas (tabla 07-16).

Las *olas*, entendidas antropológicamente como "olas", no disponen de asas. Cuando tienen asas se denominan "asados" o "olas con asas", estando dispuestas estas asas en arco con orientación vertical. En una "nateira" que tiene asas (pieza nº 252) éstas están pegadas con orientación vertical. Las *olas* nunca disponen de pies y no tienen lóbulos en boca, no suelen disponer de pitorro salvo un "cántaro de canilla" (pieza nº 068), la "ola do vinagre" (pieza nº 144) o una "nateira" (pieza nº 176). Tampoco presentan perforaciones en las paredes (tabla 07-17).

Los rangos métricos de la tipología *ola* de este inventario son los siguientes (tabla 07-18):

altura total: 14 - 40 cm | **altura del cuello** (lo presentan el 100 % de las piezas): 2 - 17 cm | **diámetro de la boca:** 7 - 18 cm | **diámetro del cuello:** 6 - 16 cm | **diámetro de la barriga:** 13 - 36 cm | **diámetro de la base:** 7 - 18 cm | **grosor de la pared:** 0,4 - 2 cm | **peso:** 0,5 - 6 kg | **y capacidad volumétrica:** 0,9 - 24 l

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
2	Ola	Recipiente cocina	Transporte y almacenamiento	Agua	Ola	Bonxe	Sí
18	Ola	Recipiente cocina	Transporte y almacenamiento	Agua	Asado	Bonxe	Sí
20	Ola	Recipiente cocina	Transporte y almacenamiento	Agua	Ola	Bonxe	Sí
163	Ola	Recipiente cocina	Transporte y almacenamiento	Agua	Ola con asas	Bonxe	No
193	Ola	Recipiente cocina	Transporte y almacenamiento	Agua	Cántaro	Bonxe	Sí
5	Ola	Recipiente oficios	Medición	Vino	Ola da medida	Gundivós	Sí
30	Ola	Recipiente cocina	Transporte y almacenamiento	Agua	Ola	Gundivós	Sí
68	Ola	Recipiente cocina	Transporte y almacenamiento	Agua	Cántaro de canilla	Gundivós	Sí
144	Ola	Recipiente cocina	Elaboración y Almacenamiento	Vinagre	Ola do vinagre	Gundivós	Sí
176	Ola	Recipiente cocina	Procesado nata	Nata	Ola mazar o leite (nateira)	Gundivós	Sí
252	Ola	Recipiente cocina	Procesado nata	Nata	Nateira	Mondoñedo	Sí
56	Ola	Recipiente cocina	Transporte y almacenamiento	Agua	Ola	Samos	No
57	Ola	Recipiente oficios	Preparación sulfato	Sulfato	Ola reutilizada para sulfato	Samos	No
65	Ola	Recipiente cocina	Almacenamiento	Miel	Pucheiro do mel	Samos	Sí
66	Ola	Recipiente cocina	Procesado nata	Nata	Nateira (ola)	Samos	Sí
153	Ola	Recipiente cocina	Transporte y almacenamiento	Agua	Ola con asas	Samos	Sí

Tabla 07-15. Descripción general de las piezas tipología *ola*.

En relación con la obra de García Alén (1983) podemos destacar las siguientes consideraciones sobre las denominaciones y variantes de la tipología *ola*:

a. En Gundivós, les llamaban "ola" también al "cántaro de medida" que estarían aforados (o "apotadas", con "vincos" de medida) y a otros "cántaros de canilla" que tendrían un pitorro inferior de desagüe (tomo 1, p. 91).

b. En Bonxe le llaman "ola" a las "nateiras", realmente son forma *olas* con la boca algo más ancha y complementadas con un palo de batir y una tapa o "rodela" (tomo 1, p205).

c. En Bonxe los "cántaros para a auga", se definen como "cantaros" porque siempre tienen cordones (tomo 1, p. 218).

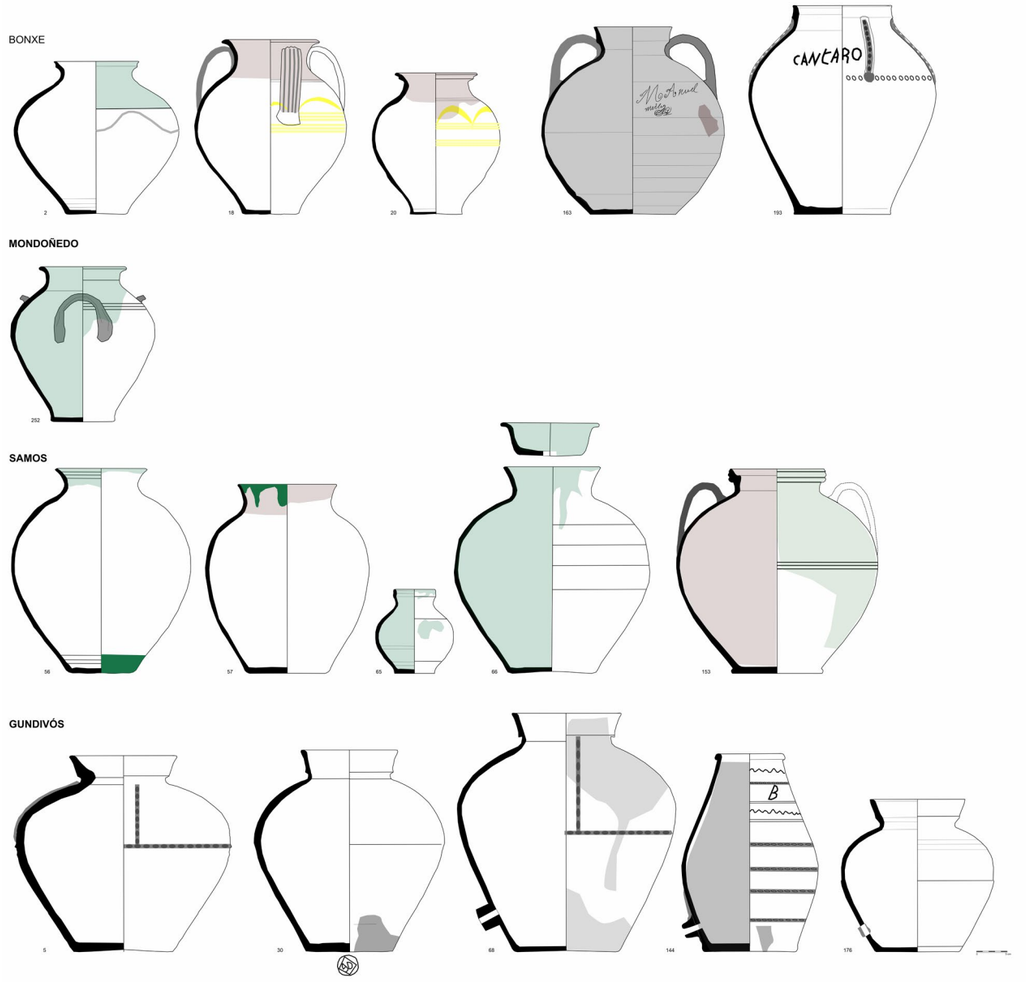


Figura 07-04. Dibujos arqueológicos de olas por centros *alfareros.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
2	Ola	Ola	Bonxe	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Apuntado simple	Corto estrangulado	Globular con hombro	Plana redondeada
18	Ola	Asado	Bonxe	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado simple	Esbelto estrangulado	Globular	Plana angulosa
20	Ola	Ola	Bonxe	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado simple	Corto estrangulado	Globular	Plana angulosa
163	Ola	Ola con asas	Bonxe	Compuesto	Cerrada	No	Esvasado suave	Plano simple	Corto recto	Globular	Plana redondeada
193	Ola	Cántaro	Bonxe	Compuesto	Cerrada	Sí	Vertical	Redondeado con pestaña exterior	Corto recto	Cóncava	Plana angulosa
5	Ola	Ola da medida	Gundivós	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado simple	Esbelto recto	Globular con hombro	Plana redondeada
30	Ola	Ola	Gundivós	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado simple	Esbelto recto	Globular	Plana redondeada
68	Ola	Cántaro de canilla	Gundivós	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Apuntado redondeado interior	Esbelto recto	Globular con hombro	Plana redondeada
144	Ola	Ola do vinagre	Gundivós	Compuesto	Cerrada	Sí	Vertical	Redondeado engrosado exterior	Muy esbelto recto invasado	Cóncava	Plana redondeada
176	Ola	Ola mazar o leite (nateira)	Gundivós	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado flexionado	Apuntado simple	Corto muy estrangulado	Cóncava	Plana angulosa
252	Ola	Nateira	Mondoñedo	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado simple	Corto estrangulado	Cóncava	Plana con reborde redondeado
56	Ola	Ola	Samos	Compuesto	Cerrada	No	Esvasado suave	Plano simple	Corto estrangulado	Globular con hombro	Plana redondeada
57	Ola	Ola reutilizada para sulfato	Samos	Compuesto	Cerrada	No	Esvasado suave	Redondeado simple	Esbelto recto	Globular con hombro	Plana redondeada
65	Ola	Pucheiro do mel	Samos	Compuesto	Cerrada	Sí	Vertical	Redondeado simple	Esbelto recto	Globular	Plana angulosa
66	Ola	Nateira (ola)	Samos	CompuestO	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Apuntado redondeado interior	Esbelto recto	Globular con hombro	Plana redondeada
153	Ola	Ola con asas	Samos	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado flexionado	Ondulado exterior engrosado interior	Muy corto recto	Globular con hombro	Plana con reborde redondeado

Tabla 07-16. Morfología general de las piezas tipología *ola.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Nº asas	Tipo de asa	Orientación asa	Nº pies	Perfil pies	Nº lóbulos en boca	Tipo lóbulo/pico	Tipo pitorro	Nº Perforaciones	Forma perforaciones	Lugar perforaciones
2	Ola	Ola	Bonxe	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
18	Ola	Asado	Bonxe	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
20	Ola	Ola	Bonxe	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
163	Ola	Ola con asas	Bonxe	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
193	Ola	Cántaro	Bonxe	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
5	Ola	Ola da medida	Gundivós	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
30	Ola	Ola	Gundivós	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
68	Ola	Cántaro de canilla	Gundivós	0	NA	NA	0	NA	0	NA	Inferior panza	0	NA	NA
144	Ola	Ola do vinagre	Gundivós	0	NA	NA	0	NA	0	NA	Inferior panza	0	NA	NA
176	Ola	Ola mazar o leite (nateira)	Gundivós	0	NA	NA	0	NA	0	NA	Inferior panza	0	NA	NA
252	Ola	Nateira	Mondoñedo	2	Pegada	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
56	Ola	Ola	Samos	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
57	Ola	Ola reutilizada para sulfato	Samos	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
65	Ola	Pucheiro do mel	Samos	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
66	Ola	Nateira (ola)	Samos	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
153	Ola	Ola con asas	Samos	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA

Tabla 07-17. Elementos accesorios de las piezas de tipología *ola.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
2	Ola	Ola	Bonxe	295	20	132	112	270	98	5	2,56	8,70	3,0	1,3	2,8
18	Ola	Asado	Bonxe	338	50	178	140	290	111	7	3,40	11,20	3,0	1,6	2,6
20	Ola	Ola	Bonxe	273	35	147	122	244	105	9	2,14	6,70	2,6	1,4	2,3
163	Ola	Ola con asas	Bonxe	363	55	150	120	355	170	6	4,00	20,00	2,1	0,9	2,1
193	Ola	Cántaro	Bonxe	340	30	136	160	302	158	6	3,10	14,70	2,2	0,9	1,9
5	Ola	Ola da medida	Gundivós	330	40	170	140	250	156	15	4,10	17,30	2,1	1,1	1,6
30	Ola	Ola	Gundivós	325	40	154	132	310	140	7	2,87	14,50	2,3	1,1	2,2
68	Ola	Cántaro de canilla	Gundivós	385	45	175	160	350	175	7	5,00	20,00	2,2	1,0	2,0
144	Ola	Ola do vinagre	Gundivós	384	170	103	no	244	168	7	4,10	5,00	2,3	0,6	1,5
176	Ola	Ola mazar o leite (nateira)	Gundivós	248	40	151	119	244	135	5	2,32	6,54	1,8	1,1	1,8
252	Ola	Nateira	Mondoñedo	255	30	148	130	234	105	5	1,98	5,89	2,4	1,4	2,2
56	Ola	Ola	Samos	325	30	150	120	290	115	7	3,50	12,00	2,8	1,3	2,5
57	Ola	Ola reutilizada para sulfato	Samos	310	40	160	144	268	120	6	2,80	9,44	2,6	1,3	2,2
65	Ola	Pucheiro do mel	Samos	143	20	70	63	128	65	4	0,45	0,90	2,2	1,1	2,0
66	Ola	Nateira (ola)	Samos	320	45	155	130	310	140	7	3,50	14,10	2,3	1,1	2,2
153	Ola	Ola con asas	Samos	397	20	150	134	360	149	9	6,00	24,00	2,7	1,0	2,4

Tabla 07-18. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *ola.*

5. Sella

Las *sellas* (2 piezas) son recipientes utilizados en la cocina siempre para transportar y almacenar agua. Dentro de esta forma entran los recipientes denominados desde la antropología como “sellas”, estando decoradas todas las piezas registradas (tabla 07-19, Figura 07-05). Las *sellas* tienen una forma bastante estandarizada, son formas troncocónicas, tienen un perfil compuesto y cerrado, los bordes son invasados con labios redondeados y ligeramente engrosados, no tienen cuello, las panzas son rectas cerradas y las bases son planas, aunque pueden tener un ligero redondeamiento (tabla 07-20). Estas formas tienen siempre asas en arco con orientación vertical, no disponen de pies, lóbulos en boca, ni pitorros ni perforaciones (tabla 07-21).

Los rangos métricos de las *sellas*, en este inventario son los siguientes (tabla 07-22):

altura total: 30 - 32 cm | **altura del cuello:** no tienen | **diámetro de la boca:** 14 cm | **diámetro del cuello:** no tienen | **diámetro de la barriga:** 28 - 29 cm | **diámetro de la base:** 23 - 28 cm | **grosor de la pared:** 0,7 cm | **peso:** 3,9 - 4,0 kg | **capacidad volumétrica:** 9 - 12 l

En relación con la obra de García Alén (1983) podemos destacar las siguientes consideraciones sobre las denominaciones y variantes de la tipología *sella*:

a. Tanto las “sellas” de Bonxe como las de Mondoñedo imitan a las sellas de madera y eran más baratas que estas, aunque primeramente se usaban olas para ir a buscar agua a la fuente, las sellas fueron ganando adeptos quizás por “seguir la moda de las villas” (tomo 1, p. 220; tomo 2, p. 33).

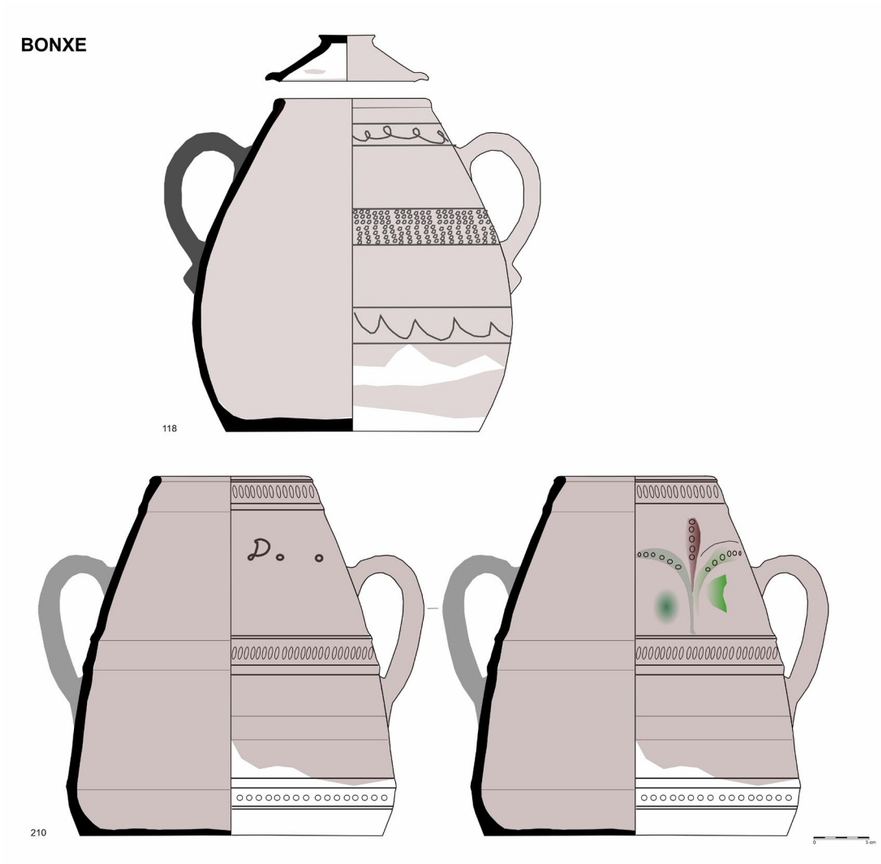


Figura 07-05. Dibujos arqueológicos de *sellas* por centros alfareros.

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
118	Sella	Recipiente cocina	Transporte y almacenamiento	Agua	Sella	Bonxe	Sí
210	Sella	Recipiente cocina	Transporte y almacenamiento	Agua	Sella	Bonxe	Sí

Tabla 07-19. Descripción general de las piezas tipología *sella.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
118	Sella	Sella	Bonxe	Simple	Cerrada	Sí	Invasado suave	Redondeado ligeramente engrosado	NA	Recta cerrada	Plana redondeada
210	Sella	Sella	Bonxe	Simple	Cerrada	Sí	Invasado suave	Redondeado ligeramente engrosado	NA	Recta cerrada	Plana angulosa

Tabla 17-20. Morfología general de las piezas tipología *sella*.

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Nº asas	Tipo de asa	Orientación asa	Nº pies	Perfil pies	Nº lóbulos en boca	Tipo lóbulo/pico	Tipo pitorro	Nº Perforaciones	Forma perforaciones	Lugar perforaciones
118	Sella	Sella	Bonxe	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
210	Sella	Sella	Bonxe	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA

Tabla 07-21. Elementos accesorios de las piezas de tipología *sella.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
118	Sella	Sella	Bonxe	302	NA	143/135	NA	284	230	7	3,90	12,00	1,3	-	1,2
210	Sella	Sella	Bonxe	324	NA	140	NA	290	275	7	4,00	9,35	1,2	0,5	1,1

Tabla 07-22. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *sella.*

5. Tinaja

Las *tinajas* (8 piezas), son recipientes utilizados en la cocina para el almacenamiento de vino o en algunas variantes para guardar grano. Dentro de esta forma entran recipientes denominados desde la antropología como "ámboas" (tabla 07-23, Figura 07-06), presentado un perfil estandarizado.

Las *tinajas* son formas de grandes dimensiones de tendencia globular (en ocasiones tienden hacia formas de *barril*) con boca y base generalmente pequeñas respecto al diámetro de la barriga, la barriga suele tener su engrosamiento máximo desplazado hacia la parte superior de la pieza. *T*ienen un perfil generalmente compuesto y cerrado, los bordes tienen tendencia a estar esvasados (63 %) con labios redondeados, todas tienen cuello de corto a muy corto, las panzas por lo general son globulares (75 %) y las bases son muy habitualmente plano-redondeadas (tabla 07-24).

Estas formas no tienen asas, ni pies, ni lóbulos en boca, ni perforaciones, pero sí pueden tener un pitorro en la parte inferior de la panza (63 %) (tabla 07-25).

Los rangos métricos de la tipología *tinaja* de este inventario son los siguientes (tabla 07-26):

altura total: 45 - 66 cm | **altura del cuello** (tienen cuello el 100 % de las piezas): 4 - 7 cm | **diámetro de la boca:** 17 - 23 cm | **diámetro del cuello:** 15 - 19 cm | **diámetro de la barriga:** 36 - 58 cm | **diámetro de la base:** 15 - 22 cm | **grosor de la pared:** 0,6 - 1,3 cm | **peso:** 11 - 20 kg | **capacidad volumétrica:** 25 - 102 l

En relación con la obra de García Alén (1983) podemos destacar las siguientes consideraciones sobre las denominaciones y variantes de la tipología *tinajas:*

a. En la producción de Portomourisco (Ourense), define como "cántaras" a las "ámboas" (tomo 1, p. 71-71).
b. Habría unas "ámboas" especiales en Gundivós, que serían las "pipas" similares a "ámboas", pero con más boca, pareces más rectas, y que se usarían en pirotecnia (tomo 1, p. 100).
c. En Loñoá das Olas y Outeiro (Ourense), también denominan "cántara" a las "ámboas", que tenían pitorro inferior, o si eran más pequeñas se llamaban "olas de billón" (tomo 1, p. 138).
d. Las "ámboas" también se definen como "cántara" en Niñodagua (tomo 1, p. 165).
e. Son las "ámboas" de Samos las que más forma de *barril* presentan según se puede ver en las fotos de piezas publicadas para este centro alfarero (tomo 1, p. 238).

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
53	Tinaja	Recipiente cocina	Almacenamiento	Vino / grano	Ámboa	Bonxe	No
55	Tinaja	Recipiente cocina	Almacenamiento	Vino / grano	Ámboa	Bonxe	Sí
54	Tinaja	Recipiente cocina	Almacenamiento	Vino / grano	Ámboa	Gundivós	Sí
125	Tinaja	Recipiente cocina	Almacenamiento	Vino	Ámboa	Gundivós	Sí
127	Tinaja	Recipiente cocina	Almacenamiento	Vino	Ámboa	Gundivós	Sí
124	Tinaja	Recipiente cocina	Almacenamiento	Vino / grano	Ámboa	Samos	Sí
126	Tinaja	Recipiente cocina	Almacenamiento	Vino	Ámboa	Samos	Sí
128	Tinaja	Recipiente cocina	Almacenamiento	Vino / grano	Ámboa	Samos	Sí

Tabla 07-23. Descripción general de las piezas tipología *tinaja.*

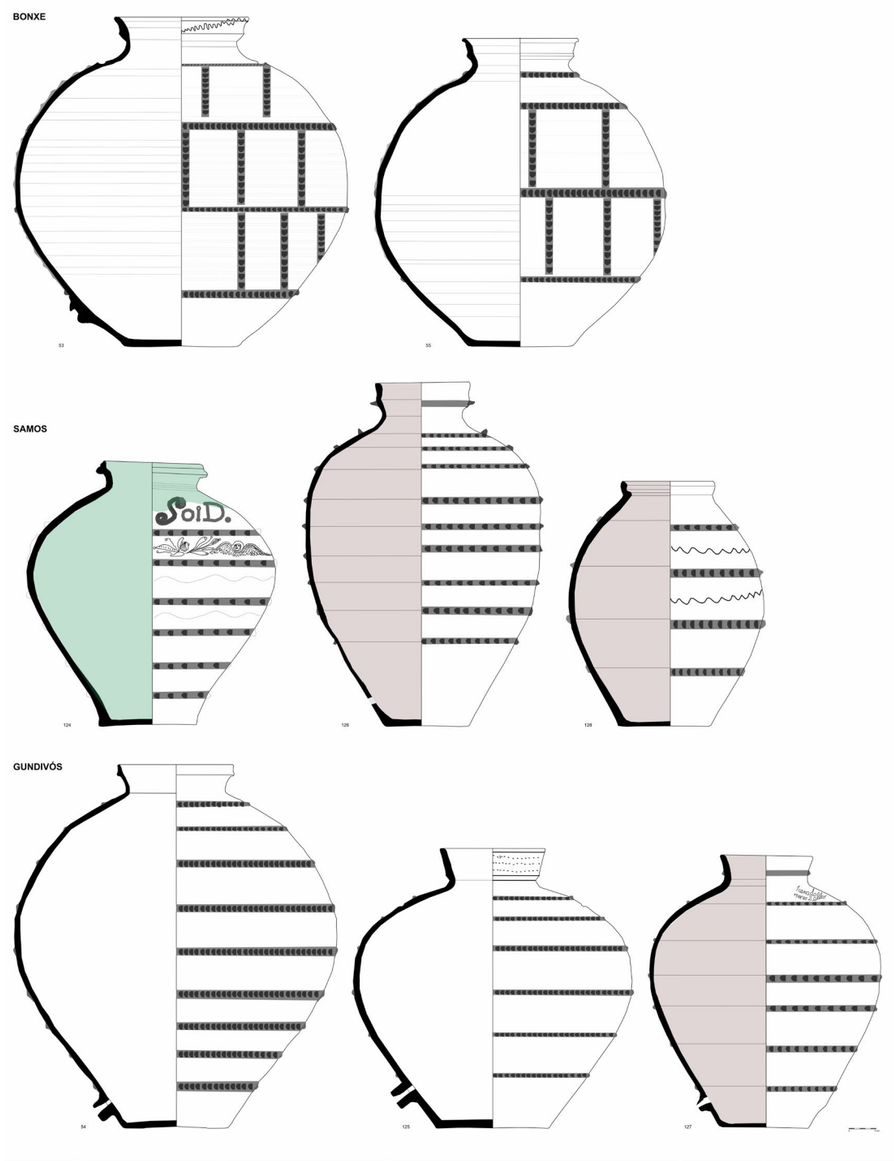


Figura 07-06. Dibujos arqueológicos de *tinajas* por centros alfareros.

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
53	Tinaja	Ámboa	Bonxe	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	Corto estrangulado	Globular	Plana redondeada
55	Tinaja	Ámboa	Bonxe	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	Corto estrangulado	Globular	Plana redondeada
54	Tinaja	Ámboa	Gundivós	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado con cordon exterior	Corto estrangulado	Globular	Plana redondeada
125	Tinaja	Ámboa	Gundivós	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado simple	Corto recto	Cóncava con hombro	Plana redondeada
127	Tinaja	Ámboa	Gundivós	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado simple	Muy corto muy estrangulado	Globular con hombro	Plana redondeada
124	Tinaja	Ámboa	Samos	Compuesto	Cerrada	Sí	Vertical	Redondeado carenado con cordón exterior	Muy corto muy estrangulado	Globular con hombro	Plana angulosa
126	Tinaja	Ámboa	Samos	Compuesto	Cerrada	Sí	Vertical	Redondeado carenado con cordón exterior	Muy corto muy estrangulado	Globular con hombro	Plana redondeada
128	Tinaja	Ámboa	Samos	Simple	Cerrada	Sí	Vertical	Redondeado carenado con pestaña interior	Muy corto muy estrangulado	Cóncava con hombro	Plana angulosa

Tabla 07-24. Morfología general de las piezas tipología *tinaja.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Nº asas	Tipo de asa	Orientación asa	Nº pies	Perfil pies	Nº lóbulos en boca	Tipo lóbulo/pico	Tipo pitorro	Nº Perforaciones	Forma perforaciones	Lugar perforaciones
53	Tinaja	Ámboa	Bonxe	0	NA	NA	0	NA	0	NA	Inferior panza	0	NA	NA
55	Tinaja	Ámboa	Bonxe	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
54	Tinaja	Ámboa	Gundivós	0	NA	NA	0	NA	0	NA	Inferior panza	0	NA	NA
125	Tinaja	Ámboa	Gundivós	0	NA	NA	0	NA	0	NA	Inferior panza	0	NA	NA
127	Tinaja	Ámboa	Gundivós	0	NA	NA	0	NA	0	NA	Inferior panza	0	NA	NA
124	Tinaja	Ámboa	Samos	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
126	Tinaja	Ámboa	Samos	0	NA	NA	0	NA	0	NA	Inferior panza	0	NA	NA
128	Tinaja	Ámboa	Samos	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA

Tabla 07-25. Elementos accesorios de las piezas de tipología *tinaja.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
53	Tinaja	Ámboa	Bonxe	587	55	225	190	580	200	10	15,00	94,00	2,9	1,1	2,9
55	Tinaja	Ámboa	Bonxe	575	50	205	170	530	195	10	12,30	71,10	2,9	1,1	2,7
54	Tinaja	Ámboa	Gundivós	660	60	220	190	580	185	6	20,30	100,00	3,6	1,2	3,1
125	Tinaja	Ámboa	Gundivós	515	70	210	176	515	220	13	14,30	102,10	2,3	1,0	2,3
127	Tinaja	Ámboa	Gundivós	497	50	170	152	422	157	12	10,60	32,72	3,2	1,1	2,7
124	Tinaja	Ámboa	Samos	480	40	183	165	456	180	12	13,50	38,80	2,7	1,0	2,5
126	Tinaja	Ámboa	Samos	636	55	174	146	432	152	8	13,50	38,99	4,2	1,1	2,8
128	Tinaja	Ámboa	Samos	448	40	170	164	356	171	12	11,10	24,59	2,6	1,0	2,1

Tabla 07-26. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *tinaja.*

7. Jarra

Las *jarras* (21 piezas) son recipientes utilizados en la cocina prácticamente siempre como servicio de vino y agua para la mesa. Dentro de esta forma entran recipientes denominados desde la antropología como "xarras", "xarros" o "pichetas" estando decoradas un 81 % de las piezas registradas (tabla 07-27, Figura 07-07), estas formas también están bastante estandarizadas en cuanto a perfil se refiere, si bien hay una enorme variedad de matices en los detalles de las partes de las jarras y en las dimensiones.

Las *jarras* son formas que van de cilíndricas a globulares en su parte inferior y en la parte superior suelen tener un cuello largo y ancho con forma de troncocono, en alguna ocasión las dos partes del cuerpo de la pieza se funden en uno asemejándose más a cilindros o barriles, siempre tienen asas, pico en la boca y base plana. Tienen un perfil compuesto y prácticamente siempre cerrado. Los bordes suelen ser esvasados (73 %) con labios redondeados (71 %), con cuello esbelto, panzas por lo general son cóncavas (57 %) o globulares (42 %) y las bases son siempre planas predominando las plano-redondeadas (tabla 07-28). Una de las piezas incluidas en este estudio, la nº 250 es una forma no tradicional, realizada en Gundivós en el siglo XXI por Elías González Prieto.

Las asas se disponen en arco orientadas verticalmente. Nunca tienen de pies y siempre presentan un lóbulo (o pico) en la boca siendo este lobulado o lobulado cerrado. Nunca disponen de pitorros y las perforaciones son muy escasas y si aparecen son fenómenos postcocción por reutilización o por rotura (tabla 07-29).

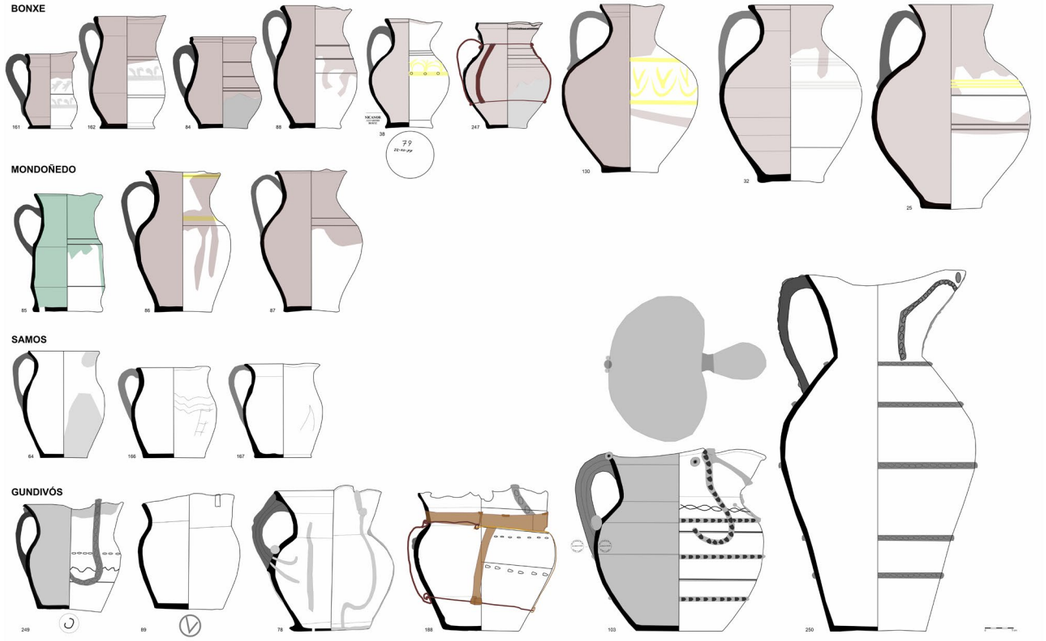


Figura 07-07. Dibujo arqueológico de *jarras* por centros alfareros.

Los rangos métricos de la tipología *jarra* de este inventario son los siguientes (tabla 07-30):

altura total: 13 - 60 cm | **altura del cuello** (tienen cuello el 100 % de las piezas): 4 - 14 cm | **diámetro de la boca:** 11 - 36 cm | **diámetro del cuello:** 7 - 26 cm | **diámetro de la barriga:** 9 - 37 cm | **diámetro de la base:** 7 - 19 cm | **grosor de la pared:** 0,4 - 1,0 cm | **peso:** 0,3 - 9 kg | **capacidad volumétrica:** 0,5 - 26 l

En relación con la obra de García Alén (1983) podemos destacar las siguientes consideraciones sobre las denominaciones y variantes de la tipología *jarras*:

a. En Bonxe, los "xarros" y "xarras" se diferencian por el mayor tamaño de las "xarras" y porque el uso de los primeros es para el vino y de las segundas para el agua (tomo 1, p. 218).
b. En Mondoñedo se hacían "xarros para a auga" de 12 a 5 l, "xarros para o leite" de 6 a 5 l y "xarras", de menor capacidad, utilizadas exclusivamente para el vino. Las "xarras" más tradicionales y antiguas de Mondoñedo serían una variante específica que tiene el centro de la barriga totalmente cilíndrica (tomo 1, p. 32).
c. Las "pichetas" serían variantes de *jarra* para el vino, con cuello ceñido y boca ligeramente cerrada en el borde, con un pico muy largo conocido como "pichote" que permitía vaciar el vino sin derramarse, además este "pichote" se caracteriza porque es postizo, no como en las "xarras" y "xarros" donde el pico se hace siempre de la misma pieza (tomo 1, p. 220).

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
25	Jarra	Recipiente cocina	Servicio mesa	Agua	Xarra da auga	Bonxe	Sí
32	Jarra	Recipiente cocina	Servicio mesa	Agua	Xarra da auga	Bonxe	Sí
38	Jarra	Recipiente cocina	Servicio mesa	Agua	Xarra da auga	Bonxe	Sí
84	Jarra	Recipiente cocina	Servicio mesa	Agua	Picheta	Bonxe	Sí
88	Jarra	Recipiente cocina	Servicio mesa	Agua	Picheta	Bonxe	Sí
130	Jarra	Recipiente cocina	Servicio mesa	Agua	Xarra da auga	Bonxe	Sí
161	Jarra	Recipiente cocina	Servicio mesa	Agua	Picheta	Bonxe	Sí
162	Jarra	Recipiente cocina	Servicio mesa	Agua	Picheta grande	Bonxe	Sí
247	Jarra	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino	Xarro	Bonxe	Sí
78	Jarra	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino	Xarro	Gundivós	Sí
89	Jarra	Recipiente oficios	Trasiego	Vino	Xarro dos taberneiros	Gundivós	No
103	Jarra	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino	Xarro do Avó	Gundivós	Sí
188	Jarra	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino	Xarro	Gundivós	Sí
249	Jarra	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino	Xarro	Gundivós	Sí
250	Jarra	Recipiente hogar	Decorativo	NA	Xarra de gran tamaño	Gundivós	Sí
85	Jarra	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino	Xarra para o viño	Mondoñedo	Sí
86	Jarra	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Leche	Xarra do leite	Mondoñedo	Sí
87	Jarra	Recipiente cocina	Servicio mesa	Agua	Xarra da auga	Mondoñedo	Sí
64	Jarra	Recipiente cocina	Servicio mesa	Agua	Xarra	Samos	No
166	Jarra	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino	Xarra para o viño	Samos	No
167	Jarra	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino	Xarra para o viño	Samos	No

Tabla 07-27. Descripción general de las piezas tipología *jarra.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
25	Jarra	Xarra da auga	Bonxe	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Apuntado simple	Esbelto estrangulado	Globular	Plana angulosa
32	Jarra	Xarra da auga	Bonxe	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Plano engrosado ligero interior	Esbelto poco estrangulado	Globular	Plana redondeada
38	Jarra	Xarra da auga	Bonxe	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado simple	Esbelto estrangulado	Cóncava	Plana con reborde anguloso
84	Jarra	Picheta	Bonxe	Compuesto	Cerrada	Sí	Vertical	Redondeado carenado	Muy esbelto poco estrangulado	Hemiesférica	Plana angulosa
88	Jarra	Picheta	Bonxe	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Plano engrosado ligero exterior	Esbelto poco estrangulado	Cóncava	Plana con reborde redondeado
130	Jarra	Xarra da auga	Bonxe	Compuesto	Cerrada	Sí	Vertical	Redondeado carenado	Esbelto estrangulado	Globular	Plana angulosa
161	Jarra	Picheta	Bonxe	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado simple	Muy esbelto poco estrangulado	Cóncava	Plana con reborde anguloso
162	Jarra	Picheta grande	Bonxe	Compuesto	Abierto	Sí	Vertical	Redondeado carenado	Esbelto poco estrangulado	Cóncava	Plana con reborde anguloso
247	Jarra	Xarro	Bonxe	Compuesto	Cerrada	Sí	Invasado carenado	Redondeado carenado	Esbelto poco estrangulado	Globular	Plana con reborde redondeado
78	Jarra	Xarro	Gundivós	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado con cordon exterior	Esbelto muy estrangulado	Globular	Plana con reborde anguloso
89	Jarra	Xarro dos taberneiros	Gundivós	Compuesto	Cerrada	No	Vertical	Plano simple	Esbelto recto	Cóncava	Plana angulosa
103	Jarra	Xarro do Avó	Gundivós	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado simple	Esbelto estrangulado	Cóncava con hombro	Plana redondeada
188	Jarra	Xarro	Gundivós	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	No se conserva	Esbelto poco estrangulado	Cóncava con hombro	Plana redondeada
249	Jarra	Xarro	Gundivós	Compuesto	Abierto	Sí	Esvasado suave	Redondeado simple	Esbelto estrangulado	Cóncava	Plana redondeada
250	Jarra	Xarra de gran tamaño	Gundivós	Compuesto	Abierto	Sí	Esvasado suave	Redondeado simple	Muy esbelto estrangulado	Cóncava con hombro	Plana angulosa
85	Jarra	Xarra para o viño	Mondoñedo	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado simple	Muy esbelto poco estrangulado	Plana vertical	Plana angulosa
86	Jarra	Xarra do leite	Mondoñedo	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado ligeramente engrosado	Esbelto estrangulado	Cóncava con hombro	Plana redondeada
87	Jarra	Xarra da auga	Mondoñedo	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	Esbelto estrangulado	Cóncava con hombro	Plana con reborde redondeado
64	Jarra	Xarra	Samos	Compuesto	Cerrada	No	Esvasado suave	Apuntado simple	Esbelto estrangulado	Cóncava	Plana angulosa
166	Jarra	Xarra para o viño	Samos	Compuesto	Cerrada	No	Esvasado suave	Redondeado simple	Esbelto poco estrangulado	Cóncava	Plana angulosa
167	Jarra	Xarra para o viño	Samos	Compuesto	Cerrada	No	Esvasado suave	Apuntado simple	Esbelto poco estrangulado	Cóncava	Plana angulosa

Tabla 07-28. Morfología general de las piezas tipología *jarra.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Nº asas	Tipo de asa	Orientación asa	Nº pies	Perfil pies	Nº lóbulos en boca	Tipo lóbulo/pico	Tipo pitorro	Nº Perforaciones	Forma perforaciones	Lugar perforaciones
25	Jarra	Xarra da auga	Bonxe	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulado	NA	0	NA	NA
32	Jarra	Xarra da auga	Bonxe	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulado	NA	0	NA	NA
38	Jarra	Xarra da auga	Bonxe	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulado	NA	0	NA	NA
84	Jarra	Picheta	Bonxe	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulado	NA	0	NA	NA
88	Jarra	Picheta	Bonxe	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulado	NA	0	NA	NA
130	Jarra	Xarra da auga	Bonxe	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulado	NA	0	NA	NA
161	Jarra	Picheta	Bonxe	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulado	NA	0	NA	NA
162	Jarra	Picheta grande	Bonxe	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulado	NA	0	NA	NA
247	Jarra	Xarro	Bonxe	1	En arco	vertical	0	NA	1	Corto	NA	0	NA	NA
78	Jarra	Xarro	Gundivós	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulado cerrada	NA	1	Circular irregular	Base
89	Jarra	Xarro dos taberneiros	Gundivós	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulado cerrada	NA	0	NA	NA
103	Jarra	Xarro do Avó	Gundivós	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulado cerrada	NA	0	NA	NA
188	Jarra	Xarro	Gundivós	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulado cerrada	NA	0	NA	NA
249	Jarra	Xarro	Gundivós	1	En arco	vertical	0	NA	1	Lobulado cerrada	NA	0	NA	NA
250	Jarra	Xarra de gran tamaño	Gundivós	1	En arco	vertical	0	NA	1	Corto	NA	0	NA	NA
85	Jarra	Xarra para o viño	Mondoñedo	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulado	NA	1	Circular irregular	Base, postcocción
86	Jarra	Xarra do leite	Mondoñedo	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Corto	NA	0	NA	NA
87	Jarra	Xarra da auga	Mondoñedo	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulado	NA	0	NA	NA
64	Jarra	Xarra	Samos	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulado	NA	0	NA	NA
166	Jarra	Xarra para o viño	Samos	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulado	NA	0	NA	NA
167	Jarra	Xarra para o viño	Samos	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulado	NA	0	NA	NA

Tabla 07-29. Elementos accesorios de las piezas de tipología *jarra.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
25	Jarra	Xarra da auga	Bonxe	344	80	135/125	90	260	95	6	2,39	8,40	3,6	-	2,7
32	Jarra	Xarra da auga	Bonxe	296	60	145/140	104	240	110	7	2,00	6,00	2,7	-	2,2
38	Jarra	Xarra da auga	Bonxe	230	70	98/104	70	166	94	6	0,91	2,00	2,4	-	1,8
84	Jarra	Picheta	Bonxe	160	80	100/110	96	134	90	5	0,59	1,20	1,8	-	1,5
88	Jarra	Picheta	Bonxe	215	60	120/125	98	146	90	6	0,40	2,00	2,4	-	1,6
130	Jarra	Xarra da auga	Bonxe	354	70	125/130	86	280	120	5	2,68	9,30	3,0	-	2,3
161	Jarra	Picheta	Bonxe	131	70	82/89	80	93	78	5	0,34	0,45	1,7	-	1,2
162	Jarra	Picheta grande	Bonxe	196	80	111/115	100	134	98	6	0,75	2,15	2,0	-	1,4
247	Jarra	Xarro	Bonxe	180	50	110	88	154	70	4	0,65	2,01	2,6	1,6	2,2
78	Jarra	Xarro	Gundivós	250	80	210	130	215	144	7	2,20	5,00	1,7	1,5	1,5
89	Jarra	Xarro dos taberneiros	Gundivós	195	50	164	144	174	120	9	1,29	2,60	1,6	1,4	1,5
103	Jarra	Xarro do Avó	Gundivós	378	110	360	260	365	192	10	8,50	19,80	2,0	1,9	1,9
188	Jarra	Xarro	Gundivós	260	60	230	210	245	135	6	2,51	5,57	1,9	1,7	1,8
249	Jarra	Xarro	Gundivós	172	50	166/170	130	160	102	6	1,15	2,13	1,7	-	1,6
250	Jarra	Xarra de gran tamaño	Gundivós	600	140	280	150	350	150	10	6,70	25,96	4,0	1,9	2,3
85	Jarra	Xarra para o viño	Mondoñedo	206	80	115/120	94	120	120	6	0,83	1,50	1,7	-	1,0
86	Jarra	Xarra do leite	Mondoñedo	240	80	128/130	97	168	100	10	1,10	2,70	2,4	-	1,7
87	Jarra	Xarra da auga	Mondoñedo	250	70	120	95	180	95	6	1,13	3,00	2,6	1,3	1,9
64	Jarra	Xarra	Samos	185	45	120/125	104	140	80	5	0,84	1,75	2,3	-	1,8
166	Jarra	Xarra para o viño	Samos	158	40	130	116	147	107	8	0,97	1,00	1,5	1,2	1,4
167	Jarra	Xarra para o viño	Samos	163	50	128/134	108	139	98	7	0,76	1,00	1,7	-	1,4

Tabla 07-30. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *jarra.*

8. Chocolatera

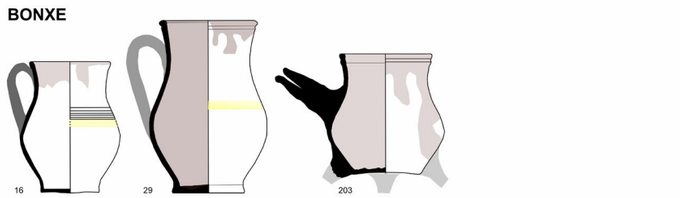
La tipología *chocolatera* (9 piezas) son recipientes utilizados en la cocina principalmente para transformar térmicamente (cocinar) el chocolate y para su posterior servicio en mesa, en alguna ocasión pueden utilizarse para contener miel. Dentro de esta forma entran recipientes denominados desde la antropología como “chocolateiras” y “chocolateiras do mel” estando decoradas un 44 % de las piezas registradas (tabla 07-31, Figura 07-08).

Las *chocolateiras* son similares formalmente a las *jarras*, y en ocasiones difíciles de distinguir de estas desde la observación del cuerpo de la pieza. Sus diferencias más notables es que las *chocolateiras* nunca tienen pico en la boca y suelen tener un mango en lugar de asa (salvo las “chocolateiras do mel” de Bonxe (piezas nº 016 y 209), que bien podrían clasificarse formalmente como *pucheiras*). Los perfiles son compuestos y cerrados en un 78 %, los bordes suelen ser esvasados (78 %) con labios redondeados, siempre tienen cuello esbelto, las panzas por lo general son cóncavas (78 %) y las bases son siempre planas con variantes en angulosidad o redondeamiento (tabla 07-32).

Estas formas tienen siempre asas, habitualmente de tipo prótomo (78 %), no tienen lóbulos en boca y nunca tienen pitorro ni perforaciones, presentando pies de forma excepcional (tabla 07-33).

Los rangos métricos de la tipología *chocolatera* de este inventario son los siguientes (tabla 07-34):

altura total: 11 - 22 cm | **altura del cuello** (tienen cuello el 100 % de las piezas): 4 - 8 cm | **diámetro de la boca:** 9 - 13 cm | **diámetro del cuello:** 8 - 12 cm | **diámetro de la barriga:** 9 - 17 cm | **diámetro de la base:** 7 - 12 cm | **grosor de la pared:** 0,4 - 0,7 cm | **peso:** 0,2 - 1,1 kg. | **capacidad volumétrica:** 0,7 - 3 l



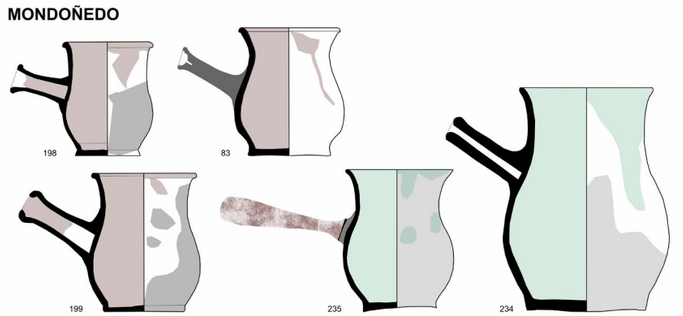




Figura 07-08. Dibujo arqueológico de *chocolateiras* por centros alfareros.

Se puede ver la flexibilidad funcional de estas formas tan estandarizadas. En relación con la obra de García Alén (1983) podemos destacar las siguientes consideraciones sobre las denominaciones y variantes de la tipología *chocolateira*:

a. Indica que las "chocolateiras" de Buño (A Coruña) se les llamaba "asados", seguramente por la existencia del mango (prótomo). Su forma es idéntica a la de las *chocolateiras* incluidas en este inventario (tomo 1, p. 22).

b. Las "chocolateiras" de Gundivós tenían formas similares a lo *pucheiros* pero con la boca más estrecha y la típica asa con forma de "rabo" (tomo 1, p. 95).

c. El "rabo", mango o prótomo de las "chocolateiras" también es característico de otros centros productores como Tioira (Ourense), con la diferencia de que en este centro estaba ligeramente inclinado para abajo y le ponían un soporte en arco o "refuerzo" (tomo 1, p. 125).

d. Niñodaguia, en las "chocolateiras" se preparaban sopas de gallina, llamadas "o pucheiro", no solo chocolate (tomo 1, p. 167).

e. En Bonxe, la "chocolateira do mel", se usaba para la miel, en lugar de rabo lleva asa, incluso menciona García Alén que no es comprensible que no se le llame "meleira". «En las casas de esta comarca la miel se acostumbraba a guardar en "cazolas de cu estreito". Y se echaba en las "chocolateiras do mel" cuando se llevaba a vender a las ferias, y cuando se ponía la miel sobre la mesa» (tomo 1, p. 212).

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
16	Chocolatera	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Miel	Chocolateira do mel	Bonxe	Sí
203	Chocolatera	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Chocolate	Chocolateira	Bonxe	Sí
209	Chocolatera	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Miel	Chocolateira para o mel	Bonxe	Sí
136	Chocolatera	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Chocolate	Chocolateira	Gundivós	Sí
83	Chocolatera	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Chocolate	Chocolateira	Mondoñedo	No
198	Chocolatera	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Chocolate	Chocolateira	Mondoñedo	No
199	Chocolatera	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Chocolate	Chocolateira	Mondoñedo	No
234	Chocolatera	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Chocolate	Chocolateira	Mondoñedo	No
235	Chocolatera	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Chocolate	Chocolateira	Mondoñedo	No

Tabla 07-31. Descripción general de las piezas tipología *chocolatera*.

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
16	Chocolatera	Chocolateira do mel	Bonxe	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado simple	Esbelto estrangulado	Cóncava	Plana angulosa
203	Chocolatera	Chocolateira	Bonxe	Compuesto	Cerrada	Sí	Vertical	Redondeado ligeramente engrosado	Esbelto recto	Globular con hombro	Plana con patas
209	Chocolatera	Chocolateira para o mel	Bonxe	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior	Muy esbelto poco estrangulado	Cóncava	Plana con reborde anguloso
136	Chocolatera	Chocolateira	Gundivós	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Plano engrosado ligero interior	Esbelto estrangulado	Cóncava	Plana con reborde anguloso
83	Chocolatera	Chocolateira	Mondoñedo	Compuesto	Cerrada	No	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	Esbelto poco estrangulado	Hemiesférica	Plana angulosa
198	Chocolatera	Chocolateira	Mondoñedo	Compuesto	Recta	No	Vertical	Redondeado engrosado exterior ligero	Muy esbelto poco estrangulado	Cóncava	Plana con reborde anguloso
199	Chocolatera	Chocolateira	Mondoñedo	Compuesto	Recta	No	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	Muy esbelto poco estrangulado	Cóncava	Plana con reborde anguloso
234	Chocolatera	Chocolateira	Mondoñedo	Compuesto	Cerrada	No	Esvasado suave	Redondeado simple	Esbelto poco estrangulado	Cóncava	Plana angulosa
235	Chocolatera	Chocolateira	Mondoñedo	Compuesto	Cerrada	No	Esvasado suave	Redondeado simple	Esbelto poco estrangulado	Cóncava	Plana con reborde redondeado

Tabla 07-32. Morfología general de las piezas tipología *chocolatera.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Nº asas	Tipo de asa	Orientación asa	Nº pies	Perfil pies	Nº lóbulos en boca	Tipo lóbulo/pico	Tipo pitorro	Nº Perforaciones	Forma perforaciones	Lugar perforaciones
16	Chocolatera	Chocolateira do mel	Bonxe	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
203	Chocolatera	Chocolateira	Bonxe	1	Prótomo	Oblicua	3	Abombado	0	NA	NA	0	NA	NA
209	Chocolatera	Chocolateira para o mel	Bonxe	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
136	Chocolatera	Chocolateira	Gundivós	1	Prótomo	Oblicua	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
83	Chocolatera	Chocolateira	Mondoñedo	1	Prótomo	Oblicua	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
198	Chocolatera	Chocolateira	Mondoñedo	1	Prótomo	Oblicua	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
199	Chocolatera	Chocolateira	Mondoñedo	1	Prótomo	Oblicua	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
234	Chocolatera	Chocolateira	Mondoñedo	1	Prótomo	Oblicua	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
235	Chocolatera	Chocolateira	Mondoñedo	1	Prótomo	Oblicua	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA

Tabla 07-33. Elementos accesorios de las piezas de tipología *chocolatera.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
16	Chocolatera	Chocolateira do mel	Bonxe	160	50	96	86	120	72	5	0,475	1,00	2,2	1,3	1,7
203	Chocolatera	Chocolateira	Bonxe	122	40	93	83	117	70	6	0,33	0,75	1,7	1,3	1,7
209	Chocolatera	Chocolateira para o mel	Bonxe	175	70	98	86	121	74	5	0,53	1,05	2,4	1,3	1,6
136	Chocolatera	Chocolateira	Gundivós	186	60	120	92	138	90	7	0,85	1,55	2,1	1,3	1,5
83	Chocolatera	Chocolateira	Mondoñedo	130	50	106	80	110	84	5	0,41	0,80	1,5	1,3	1,3
198	Chocolatera	Chocolateira	Mondoñedo	114	50	94	90	94	66	4	0,24	0,71	1,7	1,4	1,4
199	Chocolatera	Chocolateira	Mondoñedo	140	55	106	90	114	84	4	0,49	1,29	1,7	1,3	1,4
234	Chocolatera	Chocolateira	Mondoñedo	220	80	130	120	170	120	6	1,06	3,39	1,8	1,1	1,4
235	Chocolatera	Chocolateira	Mondoñedo	140	50	105	83	110	70	4	0,39	0,83	2,0	1,5	1,6

Tabla 07-34. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *chocolatera.*

9. Porrón

Los *porróns* (8 piezas) son recipientes utilizados en la cocina principalmente para almacenamiento y servicio de mesa de agua o vino. Dentro de esta forma entran recipientes denominados desde la antropología como “porróns”, “botixos” o “porróns de rosca”, estando decoradas un 70 % de las piezas registradas salvo una (tabla 07-35, Figura 07-09). Desde un punto de vista cronológico los “porrons de rosca” son más recientes, con incorporación probable en el primer tercio del s. XX (García Alén, 1983).

Los *porróns* podrían aproximarse en forma a algunos tipos de *garrafa* (éstas con cuello alto y boca estrecha y pitorro superior) pero se diferencian específicamente de las mismas en que los *porróns* tienen siempre una característica asa semicircular situada en la zona central superior, y su parte inferior es troncocónica. Tienen un perfil simple y cerrado, no tienen borde, los labios en la boca son redondeados o planos, las panzas son casi siempre cóncavas (88 %), no tienen cuello y las bases son siempre plano-redondeadas o plano-angulosas (tabla 07-36).

Existen dos variantes principales dentro de esta tipología, los “porrons” de tendencia globular y los “porróns” planos, éstos últimos pueden tener un agujero central (forma de toro o donuts) o ser compactos (forma de cilindro o tamiz).

Estas formas tienen siempre 1 asa superior central generalmente semicircular (75 %) con orientación vertical (88 %), no tienen pies salvo la pieza nº 172, presentan una boca pequeña resaltada sobre un corto cuello a modo de caño, sin lóbulos en la boca y nunca tienen perforaciones en pared, salvo una placa a modo de rejilla con agujeros que tienen a veces en la base de la boca para que no entren objetos sólidos o pequeños animales en el interior (tabla 07-37).

Los rangos métricos de la tipología *porrón* de este inventario son los siguientes (tabla 07-38):

altura total: 21 - 32 cm | **altura del cuello:** no tienen | **diámetro de la boca:** 2 - 8 cm | **diámetro del cuello:** no tienen | **diámetro de la barriga:** 16 - 26 cm | **diámetro de la base:** 9 - 13 cm | **grosor de la pared:** 0,3 - 0,7 cm | **peso:** 0,8 - 3 kg | **capacidad volumétrica:** 0,3 - 8 l

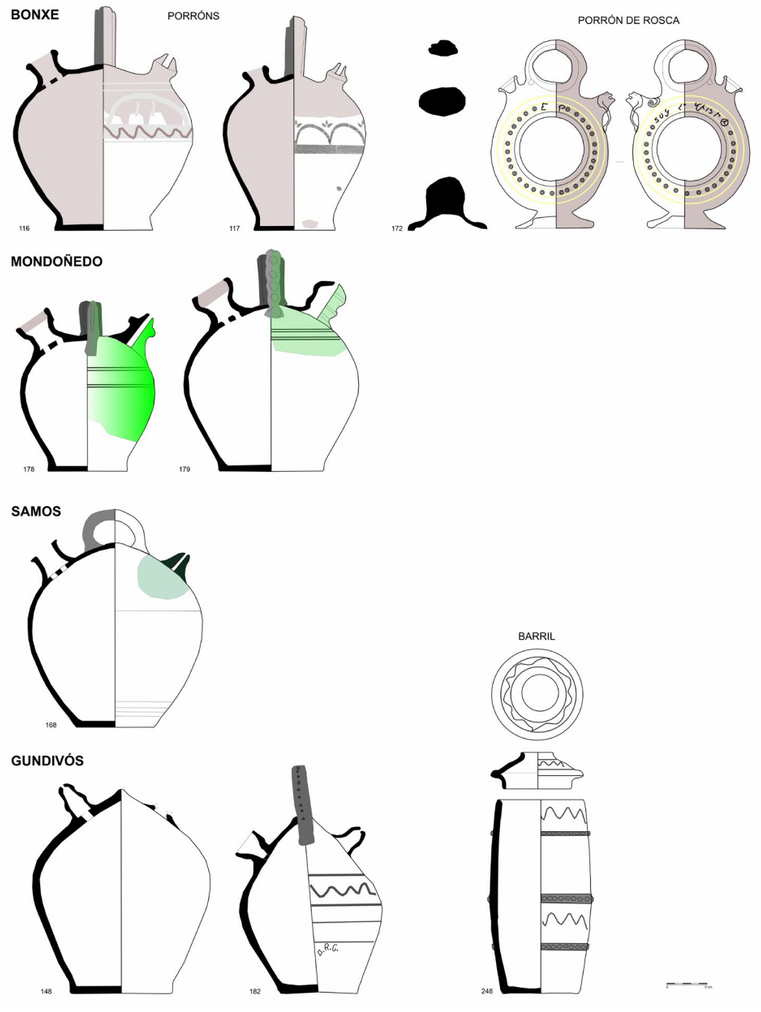


Figura 07-09. Dibujo arqueológico de *porróns* y *barriles* por centros alfareros.

En relación con la obra de García Alén (1983) podemos destacar las siguientes consideraciones sobre las denominaciones y variantes de la tipología *porrón*:

a. En Bonxe se da el nombre de "botixos" a los "porróns de rosca" y "porróns planos" (importados seguramente por alfareros de Buño), reservando el nombre de "porróns" para los globulares, más tradicionales (tomo 1, p. 226).
b. En Samos cita la denominación "barriles" o "barrilas" para los "porróns" (tomo 1, p. 244).

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
116	Porrón	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Agua	Porrón	Bonxe	Sí
117	Porrón	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Agua	Porrón	Bonxe	Sí
172	Porrón	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Agua / Vino	Porrón de rosca	Bonxe	Sí
182	Porrón	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Agua / Vino	Porrón	Gundivos	Sí
148	Porrón	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Agua	Porrón	Gundivós	No
178	Porrón	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Agua	Porrón	Mondoñedo	Sí
179	Porrón	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Agua	Porrón	Mondoñedo	Sí
168	Porrón	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Agua / Vino	Porrón, botixo	Samos	Sí

Tabla 07-35. Descripción general de las piezas tipología *porrón*.

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
116	Porrón	Porrón	Bonxe	Simple	Cerrada	Sí	NA	Redondeado simple	NA	Cóncava con hombro	Plana angulosa
117	Porrón	Porrón	Bonxe	Simple	Cerrada	Sí	NA	Redondeado simple	NA	Cóncava con hombro	Plana angulosa
172	Porrón	Porrón de rosca	Bonxe	Simple	Cerrada	Sí	NA	Redondeado simple	NA	Esférica	Plana con pie resaltado
182	Porrón	Porrón	Gundivos	Simple	Cerrada	Sí	NA	Plano simple	NA	Cóncava	Plana angulosa
148	Porrón	Porrón	Gundivós	Simple	Cerrada	No	NA	Plano simple	NA	Cóncava	Plana redondeada
178	Porrón	Porrón	Mondoñedo	Simple	Cerrada	Sí	NA	Redondeado simple	NA	Cóncava	Plana angulosa
179	Porrón	Porrón	Mondoñedo	Simple	Cerrada	Sí	NA	Plano engrosado ligero interior	NA	Cóncava	Plana redondeada
168	Porrón	Porrón, botixo	Samos	Simple	Cerrada	Sí	NA	Plano engrosado ligero exterior	NA	Cóncava	Plana redondeada

Tabla 07-36. Morfología general de las piezas tipología *porrón*.

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Nº asas	Tipo de asa	Orientación asa	Nº pies	Perfil pies	Nº lóbulos en boca	Tipo lóbulo/pico	Tipo pitorro	Nº Perforaciones	Forma perforaciones	Lugar perforaciones
116	Porrón	Porrón	Bonxe	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	Corto	0	NA	NA
117	Porrón	Porrón	Bonxe	1	Semicircular	Vertical	0	NA	0	NA	Corto	0	NA	NA
172	Porrón	Porrón de rosca	Bonxe	1	circular	Vertical	1	Resaltado	0	NA	Corto	0	NA	NA
182	Porrón	Porrón	Gundivos	1	Semicircular	Horizontal	0	NA	0	NA	Corto	0	NA	NA
148	Porrón	Porrón	Gundivós	1	Semicircular	Vertical	0	NA	0	NA	Corto	0	NA	NA
178	Porrón	Porrón	Mondoñedo	1	Semicircular	Vertical	0	NA	0	NA	Corto	0	NA	NA
179	Porrón	Porrón	Mondoñedo	1	Semicircular	Vertical	0	NA	0	NA	Corto	0	NA	NA
168	Porrón	Porrón, botixo	Samos	1	Semicircular	Vertical	0	NA	0	NA	Corto	0	NA	NA

Tabla 07-37. Elementos accesorios de las piezas de tipología *porrón*.

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
116	Porrón	Porrón	Bonxe	274	NA	40/30	NA	220	120	5	1,57	4,20	2,3	-	1,8
117	Porrón	Porrón	Bonxe	264	NA	32/27	NA	174	100	5	1,09	2,40	2,6	-	1,7
172	Porrón	Porrón de rosca	Bonxe	180/240	NA	80	NA	160	100	3	0,83	0,27	-	0,8	1,6
182	Porrón	Porrón	Gundivos	250	NA	40	NA	174	93	5	1,35	2,25	2,7	0,4	1,9
148	Porrón	Porrón	Gundivós	251	NA	20	NA	217	128	6	1,70	3,50	2,0	0,2	1,7
178	Porrón	Porrón	Mondoñedo	209	NA	49	NA	166	100	6	1,09	1,99	2,1	0,5	1,7
179	Porrón	Porrón	Mondoñedo	280	NA	55	NA	212	127	5	1,48	4,19	2,2	0,4	1,7
168	Porrón	Porrón, botixo	Samos	322	NA	48	NA	256	120	7	2,75	8,00	2,7	0,4	2,1

Tabla 07-38. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *porrón*.

10. Garrafa

Las *garrafas* (9 piezas) son recipientes utilizados en la cocina principalmente para almacenamiento y servicio de mesa de vino, aguardiente o aceite. Dentro de esta forma entran recipientes denominados desde la antropología como "xarras de caña", "augardenteiras", "garrafas", "barriles" y "aceiteras", estando decoradas tan solo un 44 % de las piezas registradas (tabla 07-39, Figura 07-10).

Las garrafas presentan dos variantes:

a) *garrafas tipo a*, unas formas con un cuerpo globular y un cuello estrecho y largo y pitorro ambos hacia la parte superior de la pieza y opuesto. Este tipo aparece en Bonxe y Mondoñedo.

b) *garrafas de tipo b,* con forma de botella con cuerpo globular y un cuello estrecho más o menos largo y central y sin pitorro. Algunas pueden parecerse a *olas* con asas y un cuello relativamente desarrollado. Este tipo aparece en Samos.

De forma general, esta tipología tiene un perfil compuesto y cerrado, los bordes suelen ser verticales (67 %) con labios redondeados, todas tienen cuello predominando el cuello corto (66 %), las panzas tienen tendencia a ser globulares (67 %), las bases son siempre plano-redondeadas o plano-angulosas (tabla 07-40).

Estas formas tienen asas en un 89 %, (todas menos la aceitera nº 218), siempre en forma de arco con orientación vertical y situada en un lateral de la pieza, no disponen de pies ni lóbulos en la boca, los pitorros, si existen (50 %), son oblicuos sobre panza, y nunca tienen perforaciones en pared (tabla 07-41).

Los rangos métricos de la tipología *garrafa* de este inventario son los siguientes (tabla 07-42):

altura total: 13 - 36 cm | **altura del cuello** (tienen el 100 % de las piezas): 2 - 9 cm | **diámetro de la boca:** 3 - 8 cm | **diámetro del cuello:** 3 - 7 cm | **diámetro de la barriga:** 11 - 30 cm | **diámetro de la base:** 7 - 13 cm | **grosor de la pared:** 0,4 - 0,9 cm | **peso:** 0,5 - 4 kg | **capacidad volumétrica:** 0,6 - 14 l

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
145	Garrafa	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Aguardiente	Xarra de caña	Bonxe	Sí
170	Garrafa	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Aguardiente	Xarra de caña	Bonxe	Sí
174	Garrafa	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Aceite	Aceiteira	Mondoñedo	No
218	Garrafa	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Aceite	Aceiteira	Mondoñedo	No
59	Garrafa	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Aguardiente	Augardenteira	Samos	No
61	Garrafa	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Vino	Garrafa do viño	Samos	No
63	Garrafa	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Aguardiente	Garrafa	Samos	Sí
154	Garrafa	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Vino	Barril achatado	Samos	Sí
155	Garrafa	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Vino	Barril	Samos	No

Tabla 07-39. Descripción general de las piezas tipología *garrafa*.

La obra de García Alén (1983) menciona algunas consideraciones sobre las denominaciones y variantes de la tipología *garrafa*:

a. Existen para Gundivós "botixos do mel" o "meleiras", los "botixos" y "olas para o vinagre" citadas en esta obra compartirían también esta forma de *garrafa de tipo b* en el sentido de botella ancha con cuello más o menos largo y central (tomo 1, p. 99).

b. En Tioira (Ourense) a formas de *garrafa tipo b*, las denominan "canabarros do viño", estos con boca muy pequeña y en Niñodaguia (Ourense) "alcuzas" (tomo 1, p. 126 y 164).

c. En Samos cita el nombre "garrafones para o viño", que serían de tipología *garrafa de tipo b* (tomo 1, p. 243).

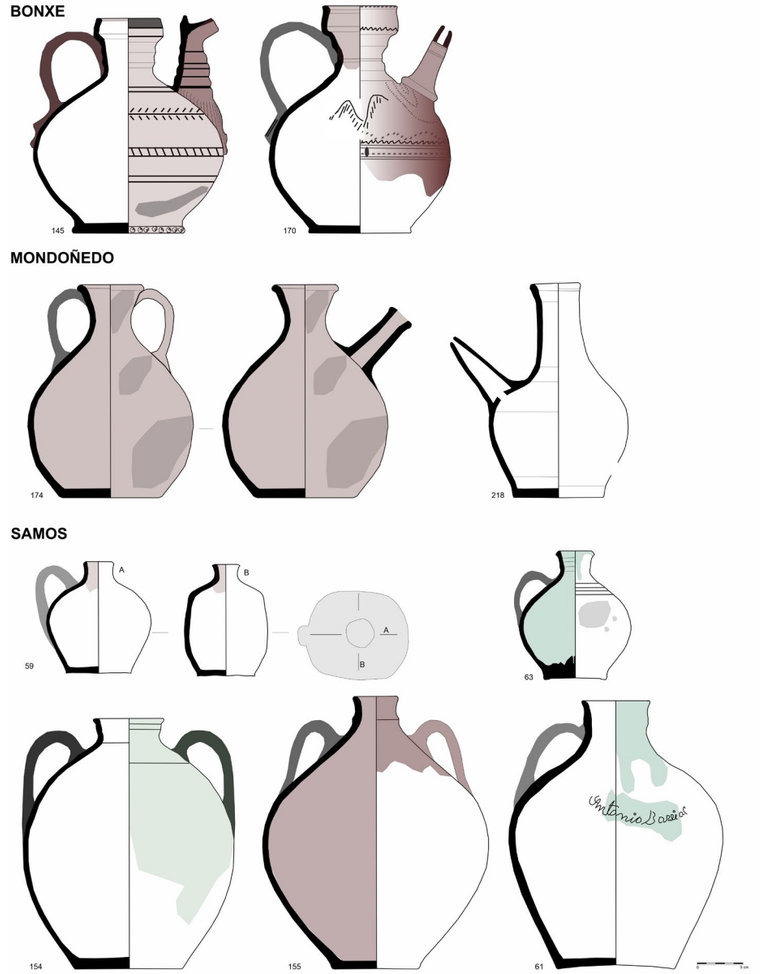


Figura 07-10. Dibujo arqueológico de las *garrafas* por centros alfareros.

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
145	Garrafa	Xarra de caña	Bonxe	Compuesto	Cerrada	Sí	Vertical	Redondeado carenado	Corto recto	Globular	Plana con reborde anguloso
170	Garrafa	Xarra de caña	Bonxe	Compuesto	Cerrada	Sí	Vertical	Redondeado carenado	Corto muy estrangulado	Globular	Plana redondeada
174	Garrafa	Aceiteira	Mondoñedo	Compuesto	Cerrada	No	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	Esbelto muy estrangulado	Globular	Plana redondeada
218	Garrafa	Aceiteira	Mondoñedo	Compuesto	Cerrada	No	Esvasado suave	Redondeado simple	Muy esbelto recto	Cóncava con hombro	Plana redondeada
59	Garrafa	Augardenteira	Samos	Compuesto	Cerrada	No	Vertical	Apuntado simple	Muy corto recto	Doble perfil: Concava-plana vertical	Plana angulosa
61	Garrafa	Garrafa do viño	Samos	Compuesto	Cerrada	No	Vertical	Redondeado simple	Corto poco estrangulado	Globular con hombro	Plana angulosa
63	Garrafa	Garrafa	Samos	Compuesto	Cerrada	Sí	Vertical	Redondeado simple	Esbelto recto	Globular	Plana angulosa
154	Garrafa	Barril achatado	Samos	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Plano engrosado	Corto recto	Doble perfil: Concava-plana vertical	Plana angulosa
155	Garrafa	Barril	Samos	Compuesto	Cerrada	No	Vertical	Redondeado engrosado exterior ligero	Corto muy poco estrangulado	Globular	Plana redondeada

Tabla 07-40. Morfología general de las piezas tipología *garrafa*.

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Nº asas	Tipo de asa	Orientación asa	Nº pies	Perfil pies	Nº lóbulos en boca	Tipo lóbulo/pico	Tipo pitorro	Nº Perforaciones	Forma perforaciones	Lugar perforaciones
145	Garrafa	Xarra de caña	Bonxe	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	Oblicuo sobre panza	0	NA	NA
170	Garrafa	Xarra de caña	Bonxe	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	Oblicuo sobre panza	0	NA	NA
174	Garrafa	Aceiteira	Mondoñedo	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	Oblicuo sobre panza	0	NA	NA
218	Garrafa	Aceiteira	Mondoñedo	0	NA	NA	0	NA	0	NA	Oblicuo sobre panza	0	NA	NA
59	Garrafa	Augardenteira	Samos	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
61	Garrafa	Garrafa do viño	Samos	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
63	Garrafa	Garrafa	Samos	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
154	Garrafa	Barril achatado	Samos	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
155	Garrafa	Barril	Samos	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA

Tabla 07-41. Elementos accesorios de las piezas de tipología *garrafa*.

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
145	Garrafa	Xarra de caña	Bonxe	234	40	68	50	204	120	5	1,42	2,80	2,0	0,6	1,7
170	Garrafa	Xarra de caña	Bonxe	248	45	82	52	200	112	6	1,37	3,50	2,2	0,7	1,8
174	Garrafa	Aceiteira	Mondoñedo	200	55	62	39	151	93	6	0,93	1,44	2,2	0,7	1,6
218	Garrafa	Aceiteira	Mondoñedo	235	90	54	50	151	98	6	0,98	1,77	2,4	0,6	1,5
59	Garrafa	Augardenteira	Samos	125	15	30	32	114	75	4	0,47	0,55	1,7	0,4	1,5
61	Garrafa	Garrafa do viño	Samos	295	40	74	68	236	130	9	2,85	5,00	2,3	0,6	1,8
63	Garrafa	Garrafa	Samos	140	20	40	32	124	70	4	1,50	0,62	2,0	0,6	1,8
154	Garrafa	Barril achatado	Samos	325	25	71	59	254/230	124	7	3,20	10,00	2,6	0,6	-
155	Garrafa	Barril	Samos	355	40	56	56	295	115	8	4,20	14,00	3,1	0,5	2,6

Tabla 07-42. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *garrafa.*

11. Tina

Las *tinas* (19 piezas) son recipientes utilizados en la cocina principalmente para la preparación de alimentos y preparación de productos de la matanza, aunque también existen variantes para el lavado de ropa y con uso como maceteros. Dentro de esta forma entran recipientes denominados desde la antropología como "*barreñas*", "*barreños da colada*", "*barreñóns*" o "maceteiros", estando decorados todos salvo los "barreñóns" de Samos (tabla 07-43, Figura 07-11).

Las *tinas* tienen forma troncocónica con pared bien algo abombada o bien bastante hemisférica. Su perfil es generalmente simple (89 %) y la apertura es abierta en un 52 % y cerrada o recta en el resto, los bordes son esvasados suaves en un 52 % -incluyendo los maceteros- y el resto son verticales, invasados o horizontales (con labios planos en un 47 % y bien ondulados o redondeados en el resto). Tan solo un 26 % de las piezas registradas tiene cuello, las panzas por lo general son rectas-abiertas (74 %) y las bases son siempre plano-redondeadas o plano-angulosas (tabla 07-44).

Estas formas tienen asas en un 32 % de los casos, estando estas pegadas (16 %) o con orientación vertical (16 %), no disponen de pies ni lóbulos en boca y en alguna ocasión (16 %) pueden tener pitorro en el inferior de la panza. No tienen pies ni lóbulos en la boca ni perforaciones en pared (tabla 07-45).

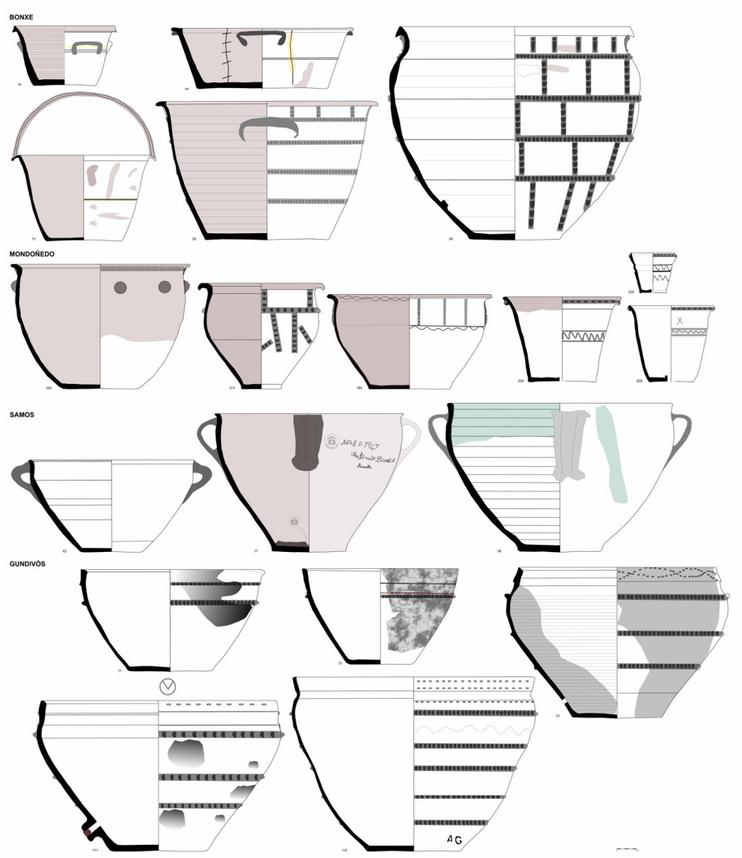


Figura 07-11. Dibujo arqueológico de las *tinas* por centros alfareros.

Los rangos métricos de la tipología *tina* de este inventario son los siguientes (tabla 07-46):

altura total: 10 - 54 cm | **altura del cuello** (solo tienen cuello el | 26 % de las piezas): 1,0 - 6 cm | **diámetro de la boca:** 12 - 63 cm | **diámetro del cuello**: 24 - 61 cm | **diámetro de la barriga:** 10 - 64 cm | **diámetro de la base:** 7 - 33 cm | **grosor de la pared:** 0,5 - 1,3 cm | **peso:** 0,2 - 18 kg | **capacidad volumétrica:** 0,5 - 95 l

García Alén (1983) también menciona esta forma, y destaca las siguientes consideraciones sobre las denominaciones y variantes de la tipología *tina*:

a. En Niñodaguia (Ourense) se les llamaba "almufias" a las "barreñas", siendo las "fontes", parecidas a las *barreñas* más troncocónicas (tomo 1, p. 163).
b. En Mondoñedo denominan a los "maceteros" como "tarros" o "tarros para as plantas" (éstos, tipología *tina*), comenzándose a fabricar en torno a 1940, y citando que «antes as flores se ponían en una pota mal feita» (tomo 2, p. 34).

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
19	Tina	Recipiente cocina	Preparación alimentos	Alimentos sólidos	Barreña	Bonxe	Sí
28	Tina	Recipiente cocina	Preparación productos matanza	Productos matanza	Barreñón	Bonxe	Sí
44	Tina	Recipiente cocina	Preparación alimentos	Alimentos sólidos	Barreña	Bonxe	Sí
73	Tina	Recipiente cocina	Preparación alimentos	Alimentos sólidos	Barreña	Bonxe	Sí
99	Tina	Recipiente hogar	Lavado de ropa	Colada	Barreño da colada	Bonxe	Sí
70	Tina	Recipiente cocina	Preparación productos matanza	Productos matanza	Barreñón	Gundivós	Sí
71	Tina	Recipiente cocina	Preparación alimentos	Alimentos sólidos	Barreña	Gundivós	Sí
72	Tina	Recipiente cocina	Preparación alimentos	Alimentos sólidos	Barreña	Gundivós	Sí
112	Tina	Recipiente cocina	Preparación productos matanza	Productos matanza	Barreñón	Gundivós	Sí
171	Tina	Recipiente hogar	Lavado de ropa	Colada	Barreño da colada	Gundivós	Sí
185	Tina	Recipiente cocina	Preparación productos matanza	Productos matanza	Barreñon	Mondoñedo	Sí
215	Tina	Recipiente cocina	Preparación productos matanza	Productos matanza	Barreñon	Mondoñedo	Sí
228	Tina	Recipiente hogar	Decorativo	Plantas	Maceteiro	Mondoñedo	Sí
229	Tina	Recipiente hogar	Decorativo	Plantas	Maceteiro	Mondoñedo	Sí
230	Tina	Recipiente hogar	Decorativo	Plantas	Maceteiro	Mondoñedo	Sí
245	Tina	Recipiente cocina	Preparación productos matanza	Productos matanza	Barreñón	Mondoñedo	Sí
58	Tina	Recipiente cocina	Preparación productos matanza	Productos matanza	Barreñón	Samos	No
62	Tina	Recipiente cocina	Preparación alimentos	Alimentos sólidos	Barreña	Samos	No
77	Tina	Recipiente cocina	Preparación productos matanza	Productos matanza	Barreñón	Samos	No

Tabla 07-43. Descripción general de las piezas tipología *tina*.

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
19	Tina	Barreña	Bonxe	Simple	Abierto	Sí	Esvasado suave	Apuntado con pestaña exterior	NA	Recta abierta	Plana redondeada
28	Tina	Barreñón	Bonxe	Simple	Abierto	Sí	Esvasado suave	Redondeado engrosado protuberante exterior e interior	NA	Recta abierta	Plana redondeada
44	Tina	Barreña	Bonxe	Simple	Abierto	Sí	Horizontal	Plano-redondeado exterior y interior	NA	Recta abierta	Plana redondeada
73	Tina	Barreña	Bonxe	Simple	Abierto	Sí	Esvasado flexionado oblicuo	Redondeado simple	NA	Recta abierta	Plana redondeada
99	Tina	Barreño da colada	Bonxe	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Apuntado con pestaña exterior	Corto poco estrangulado	Cóncava	Plana con reborde anguloso
70	Tina	Barreñón	Gundivós	Simple	Cerrada	Sí	Invasado suave	Apuntado redondeado interior	NA	Recta abierta con hombro	Plana redondeada
71	Tina	Barreña	Gundivós	Simple	Recta	Sí	Invasado suave	Plano engrosado ligero exterior	NA	Recta abierta	Plana redondeada
72	Tina	Barreña	Gundivós	Simple	Recta	Sí	Vertical	Plano simple	NA	Recta abierta	Plana redondeada
112	Tina	Barreñón	Gundivós	Simple	Recta	Sí	Esvasado suave	Plano simple	Corto muy poco estrangulado	Recta abierta con hombro	Plana redondeada
171	Tina	Barreño da colada	Gundivós	Simple	Cerrada	Sí	Vertical	Redondeado simple	NA	Hemiesférica	Plana con pie resaltado
185	Tina	Barreñon	Mondoñedo	Compuesto	Abierto	Sí	Esvasado flexionado	Redondeado engrosado exterior	NA	Hemiesférica	Plana angulosa
215	Tina	Barreñon	Mondoñedo	Simple	Abierto	Sí	Horizontal con doble faceta	Plano-redondeado exterior aristado interior	Muy corto muy estrangulado	Cóncava	Plana angulosa
228	Tina	Maceteiro	Mondoñedo	Simple	Abierto	Sí	Esvasado suave	Ondulado exterior redondeado interior	NA	Recta abierta	Plana angulosa
229	Tina	Maceteiro	Mondoñedo	Simple	Abierto	Sí	Esvasado suave	Ondulado exterior redondeado interior	NA	Recta abierta	Plana angulosa
230	Tina	Maceteiro	Mondoñedo	Simple	Abierto	Sí	Esvasado suave	Ondulado exterior redondeado interior	NA	Recta abierta	Plana angulosa
245	Tina	Barreñón	Mondoñedo	Simple	Abierto	Sí	Esvasado flexionado oblicuo	Plano-redondeado exterior y interior	NA	Hemiesférica	Plana redondeada
58	Tina	Barreñón	Samos	Simple	Recto	No	Vertical	Plano engrosado	Muy corto recto	Recta abierta con hombro	Plana angulosa
62	Tina	Barreña	Samos	Simple	Recta	No	Vertical	Plano simple	Corto recto	Recta abierta	Plana redondeada
77	Tina	Barreñón	Samos	Simple	Recta	No	Vertical	Plano engrosado ligero exterior	NA	Recta abierta con hombro	Plana angulosa

Tabla 07-44. Morfología general de las piezas tipología *tina*.

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Nº asas	Tipo de asa	Orientación asa	Nº pies	Perfil pies	Nº lóbulos en boca	Tipo lóbulo/pico	Tipo pitorro	Nº Perforaciones	Forma perforaciones	Lugar perforaciones
19	Tina	Barreña	Bonxe	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
28	Tina	Barreñón	Bonxe	4	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
44	Tina	Barreña	Bonxe	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
73	Tina	Barreña	Bonxe	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
99	Tina	Barreño da colada	Bonxe	0	NA	NA	0	NA	0	NA	Inferior panza	0	NA	NA
70	Tina	Barreñón	Gundivós	0	NA	NA	0	NA	0	NA	Inferior panza	0	NA	NA
71	Tina	Barreña	Gundivós	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
72	Tina	Barreña	Gundivós	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
112	Tina	Barreñón	Gundivós	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
171	Tina	Barreño da colada	Gundivós	0	NA	NA	0	NA	0	NA	Inferior panza	0	NA	NA
185	Tina	Barreñon	Mondoñedo	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
215	Tina	Barreñon	Mondoñedo	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
228	Tina	Maceteiro	Mondoñedo	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
229	Tina	Maceteiro	Mondoñedo	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
230	Tina	Maceteiro	Mondoñedo	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
245	Tina	Barreñón	Mondoñedo	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
58	Tina	Barreñón	Samos	4	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
62	Tina	Barreña	Samos	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
77	Tina	Barreñón	Samos	4	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA

Tabla 07-45. Elementos accesorios de las piezas de tipología *tina*.

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
19	Tina	Barreña	Bonxe	179	NA	300	NA	NA	178	10	1,92	6,76	1,0	1,7	-
28	Tina	Barreñón	Bonxe	345	NA	591	NA	NA	310	7	10,40	47,00	1,1	1,9	-
44	Tina	Barreña	Bonxe	150	NA	460	NA	350	330	12	3,70	16,50	0,5	1,4	1,1
73	Tina	Barreña	Bonxe	200	NA	300	NA	290	175	7	2,40	7,60	1,1	1,7	1,7
99	Tina	Barreño da colada	Bonxe	535	60	560	534	608	220	13	17,90	95,00	2,4	2,5	2,8
70	Tina	Barreñón	Gundivós	370	NA	500	520	550	210	10	11,60	50,00	1,8	2,4	2,6
71	Tina	Barreña	Gundivós	256	NA	460/490	440	424	205	12	5,70	24,00	1,2	-	2,1
72	Tina	Barreña	Gundivós	220/223	NA	385/360	NA	360	164	10	4,10	12,50	-	-	2,2
112	Tina	Barreñón	Gundivós	440	20	630	606	635	250	10	15,20	32,00	1,8	2,5	2,5
171	Tina	Barreño da colada	Gundivós	376		590	600	630	252	5	15,70	80,00	1,5	2,3	2,5
185	Tina	Barreñon	Mondoñedo	240	NA	420	380	382	208	8	3,60	14,58	1,2	2,0	1,8
215	Tina	Barreñon	Mondoñedo	269	20	410	240	260	192	8	4,40	19,39	1,4	2,1	1,4
228	Tina	Maceteiro	Mondoñedo	220	NA	300	NA	210	170	7	2,97	7,12	1,3	1,8	1,2
229	Tina	Maceteiro	Mondoñedo	194	NA	216	NA	160	105	6	1,07	2,86	1,8	2,1	1,5
230	Tina	Maceteiro	Mondoñedo	100	NA	120	NA	100	65	6	0,23	0,47	1,5	1,8	1,5
245	Tina	Barreñón	Mondoñedo	310	NA	445	410	420	200	8	2,45	31,80	1,6	2,2	2,1
58	Tina	Barreñón	Samos	365	10	560/570	554	570	200	12	13,70	58,00	1,8	-	2,9
62	Tina	Barreña	Samos	235	30	420	420	420	165	10	7,40	18,30	1,4	2,5	2,5
77	Tina	Barreñón	Samos	325/330	NA	480	470	464	180	12	9,60	30,00	-	2,7	2,6

Tabla 07-46. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *tina.*

12. Fuente

La tipología *fuente* (18 piezas) son recipientes y utensilios utilizados en la cocina principalmente para cocinar-asar alimentos sólidos, procesar y en ocasiones ya se usan para servir los mismos alimentos en la mesa, sin duda es un tipo de morfología todoterreno, usada en contextos muy diversos. Otro tipo de formas *fuente* tienen usos específicos como las "cacheleiras" o "cacheleiros", para escurrir los cachelos; "escurrecubas", para recuperar el vino que vierte de los pitorros de los barriles y *tinajas* de vino y los "*cachos do alcoi"*, para preparar el vidriado en la elaboración de cerámica. Las *fuentes*, regionalmente se denominan "fontes", "asadores", "fontes de asar", o incluso "fonte das mallas", siendo estas últimas de gran tamaño y utilizadas en la fiesta que se celebraba asociada a la malla de cereal. El porcentaje registrado de piezas decoradas es de un 61 % (tabla 07-47, Figura 07-12).

Las *fuentes* tienen forma cilíndrica, como un plato grande con paredes más o menos altas e inclinadas hacia el exterior. Su perfil es prácticamente siempre simple (89 %) y cerrado en un 67 % siendo el resto recto, los bordes son esvasados en un 44 % y verticales en un 33 %, predominan los labios redondeados en un 61 % y planos-redondeados en un 22 %, tan solo el 11 % tienen cuello y este es muy corto estrangulado, las panzas por lo general son rectas abiertas (72 %) y las bases son siempre planas con un 67 % de plano-redondeadas (tabla 07-48).

Estas formas tienen una o dos asas en un 50 % de los casos, que suelen estar pegadas y dispuestas con orientación vertical, es muy raro que tengan pies salvo en los cacharros como el de la queimada (pieza nº 156), en este caso la base es muy redondeada. No disponen de lóbulos en la boca salvo en el escurrecubas (pieza nº 102), ni tienen pitorros y tan solo tienen perforaciones en la base (para escurrir líquidos) los "cacheleiros" (piezas nº 022 y 090) (tabla 07-49). Mencionar, que los "cacheleiros" tienen una forma troncocónica muy definida y similar al "cacho do alcoi", si bien este último no dispone de agujeros en su interior.

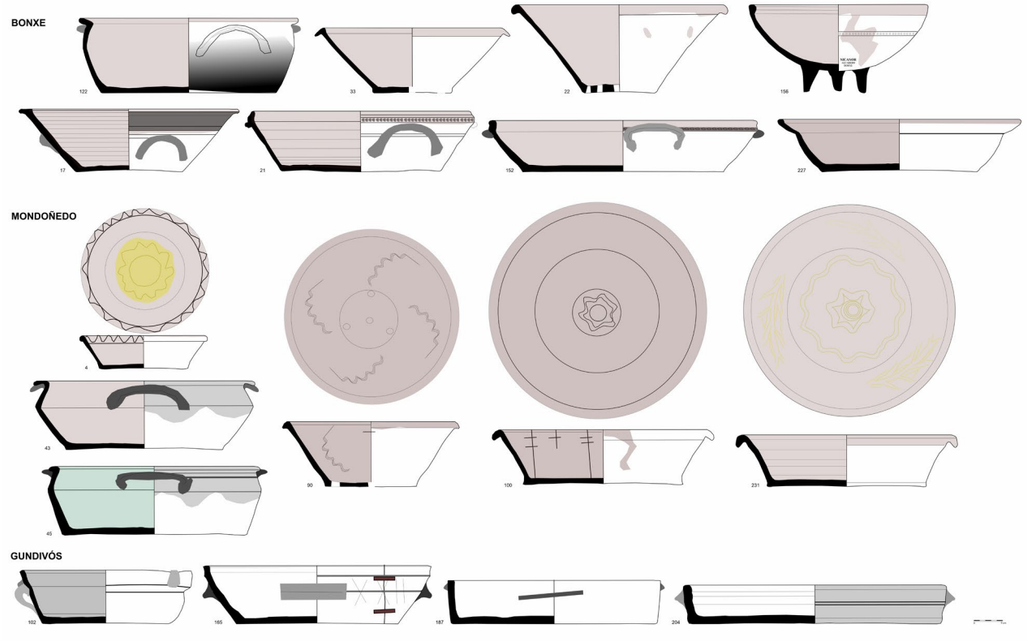


Figura 07-12. Dibujo arqueológico de las *fuentes* por centros alfareros.

Los rangos métricos de la tipología *fuente* de este inventario son los siguientes (tabla 07-50):

altura total: 6 - 15 cm | **altura del cuello** (solo en las piezas 043 y 045): 1,0 cm | **diámetro de la boca:** 26 - 46 cm | **diámetro del cuello** (solo en la pieza nº 045): 35 cm | **diámetro de la barriga:** 22 - 37 cm | **diámetro de la base:** 13 - 38 cm | **grosor de la pared:** 0,6 - 1,3 cm | **peso:** 0,8 - 5 kg | **capacidad volumétrica:** 2 - 10 l

En relación con esta forma, en la obra de García Alén (1983) se destacan las siguientes consideraciones sobre las denominaciones y variantes de la tipología *fuente*:

a. En Gundivós había unas fuentes especiales llamadas "fontes da manteca" que eran similares a las otras "fuentes" pero con un pico, "biqueira", para verter el suero de la leche, mientras que los "escurrecubas" tendrían también pico, pero con un asa en el lado opuesto, los "asados" serían fuentes alargadas o redondas no muy antiguas para asar cordero, pollos, conejos y las "fontes" se usarían no tanto para cocinar sino para servir en la mesa (tomo 1, p. 96).

b. Alguna variante en Bonxe de *fuente*, redonda y con borde alto y dos asas laterales, García Alén, las cita como "cazolas de cu ancho", que sería la predecesora de la posterior "tarteira" (tomo 1, p. 207).

c. Los cachelos se vaciaban sobre la "cacheleira", la cual se colocaba encima de una pota o de un cubo para que el propio vapor de agua mantuviese los cachelos calientes por más tiempo (tomo 1, p. 212).

d. Las "fontes" en Mondoñedo solían ser troncocónicas y en ellas era donde se quemaba el aguardiente antes de aparecer, justo en el centro alfarero de Mondoñedo los "cacharros de la queimada" (tomo 1, p. 28).

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
17	Fuente	Recipiente oficios	Elaboración cerámica	Ingredientes de vidriado	Cacho do alcoi	Bonxe	Sí
21	Fuente	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Alimentos sólidos	Asador	Bonxe	Sí
22	Fuente	Utensilio cocina	Preparación alimentos	Cachelos	Cacheleiro	Bonxe	No
33	Fuente	Utensilio cocina	Preparación alimentos	Cachelos	Cacheleiro	Bonxe	No
122	Fuente	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Alimentos sólidos	Fonte de asar	Bonxe	No
152	Fuente	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Alimentos sólidos	Fonte de asar	Bonxe	Sí
156	Fuente	Recipiente cocina	Preparación queimada	Aguardiente	Cacharro Queimada	Bonxe	Sí
227	Fuente	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Alimentos sólidos	Fonte das mallas	Bonxe	No
102	Fuente	Recipiente oficios	Recuperación vino	Vino	Escurrecubas	Gundivós	Sí
165	Fuente	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Alimentos sólidos	Fonte de asar	Gundivós	Sí

Tabla 07-47. Descripción general de las piezas tipología *fuente*.

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
17	Fuente	Cacho do alcoi	Bonxe	Simple	Abierto	Sí	Horizontal	Plano-redondeado exterior aristado interior	NA	Recta abierta	Plana redondeada
21	Fuente	Asador	Bonxe	Simple	Recta	Sí	Invasado suave	Redondeado simple	NA	Recta abierta	Plana redondeada
22	Fuente	Cacheleiro	Bonxe	Simple	Abierto	No	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	NA	Recta abierta	Plana redondeada
33	Fuente	Cacheleiro	Bonxe	Simple	Recta	No	Esvasado flexionado oblicuo	Redondeado simple	NA	Recta abierta	Plana con reborde redondeado
122	Fuente	Fonte de asar	Bonxe	Simple	Abierto	No	Horizontal	Plano-redondeado exterior y interior	NA	Hemiesférica	Plana redondeada
152	Fuente	Fonte de asar	Bonxe	Simple	Recta	Sí	Vertical	Redondeado carenado	NA	Recta abierta	Plana redondeada
156	Fuente	Cacharro Queimada	Bonxe	Simple	Abierto	Sí	Vertical	Redondeado engrosado interior	NA	Hemiesférica	Cóncava
227	Fuente	Fonte das mallas	Bonxe	Simple	Abierto	No	Esvasado flexionado	Redondeado engrosado	NA	Recta abierta	Plana angulosa
102	Fuente	Escurrecubas	Gundivós	Simple	Abierto	Sí	Esvasado suave	Plano simple	NA	Recta abierta	Plana redondeada
165	Fuente	Fonte de asar	Gundivós	Simple	Abierto	Sí	Vertical	Redondeado carenado	NA	Recta abierta	Plana angulosa
187	Fuente	Fonte de asar	Gundivós	Simple	Recta	No	Vertical	Plano simple	NA	Recta vertical	Plana redondeada
204	Fuente	Asador	Gundivós	Simple	Abierto	No	Vertical	Plano simple	NA	Recta	Plana redondeada
4	Fuente	Fonte	Mondoñedo	Simple	Abierto	Sí	Esvasado suave	Redondeado simple	NA	Recta abierta	Plana redondeada
43	Fuente	Asador	Mondoñedo	Compuesto	Recta	Sí	Esvasado flexionado oblicuo	Redondeado simple	Muy corto muy estrangulado	Carenada	Plana angulosa
45	Fuente	Fonte de asar	Mondoñedo	Compuesto	Recta	No	Vertical	Redondeado engrosado exterior ligero	Muy corto estrangulado	Recta cerrada	Plana redondeada
90	Fuente	Cacheleiro	Mondoñedo	Simple	Abierto	Sí	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior	NA	Recta abierta	Plana redondeada
100	Fuente	Fonte	Mondoñedo	Simple	Abierto	Sí	Horizontal	Plano-redondeado exterior y interior	NA	Recta abierta	Plana con reborde anguloso
231	Fuente	Fonte	Mondoñedo	Simple	Abierto	Sí	Esvasado flexionado oblicuo	Plano-redondeado exterior y interior	NA	Recta abierta	Plana angulosa

Tabla 07-48. Morfología general de las piezas tipología *fuente*.

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Nº asas	Tipo de asa	Orientación asa	Nº pies	Perfil pies	Nº lóbulos en boca	Tipo lóbulo/pico	Tipo pitorro	Nº Perforaciones	Forma perforaciones	Lugar perforaciones
17	Fuente	Cacho do alcoi	Bonxe	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
21	Fuente	Asador	Bonxe	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
22	Fuente	Cacheleiro	Bonxe	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	19	Circular regular	base
33	Fuente	Cacheleiro	Bonxe	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	7	Circular regular	base
122	Fuente	Fonte de asar	Bonxe	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
152	Fuente	Fonte de asar	Bonxe	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
156	Fuente	Cacharro Queimada	Bonxe	0	NA	NA	3	Piramidal	0	NA	NA	0	NA	NA
227	Fuente	Fonte das mallas	Bonxe	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
102	Fuente	Escurrecubas	Gundivós	1	En arco	Vertical	0	NA	1	NA	NA	0	NA	NA
165	Fuente	Fonte de asar	Gundivós	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
187	Fuente	Fonte de asar	Gundivós	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
204	Fuente	Asador	Gundivós	2	Pegada	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
4	Fuente	Fonte	Mondoñedo	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
43	Fuente	Asador	Mondoñedo	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
45	Fuente	Fonte de asar	Mondoñedo	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
90	Fuente	Cacheleiro	Mondoñedo	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	4	Circular regular	base
100	Fuente	Fonte	Mondoñedo	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
231	Fuente	Fonte	Mondoñedo	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA

Tabla 07-49. Elementos accesorios de las piezas de tipología *fuente*.

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
17	Fuente	Cacho do alcoi	Bonxe	130	NA	446	NA	NA	222	12	3,00	8,30	0,6	2,0	-
21	Fuente	Asador	Bonxe	103	NA	396	NA	NA	280	9	2,58	7,50	0,4	1,4	-
22	Fuente	Cacheleiro	Bonxe	145	NA	387	NA		126	7	2,23	6,50	1,2	3,1	0,0
33	Fuente	Cacheleiro	Bonxe	110	NA	340	NA	260	135	7	1,43	3,62	0,8	2,5	1,9
122	Fuente	Fonte de asar	Bonxe	130	NA	380	360	364	304	10	3,40	10,00	0,4	1,3	1,2
152	Fuente	Fonte de asar	Bonxe	89	NA	456	NA	NA	341	12	3,10	9,80	0,3	1,3	-
156	Fuente	Cacharro Queimada	Bonxe	105/150	NA	316	NA	NA	140	6	1,90	4,50	-	2,3	-
227	Fuente	Fonte das mallas	Bonxe	90	NA	420	360	350	270	7	2,39	7,14	0,3	1,6	1,3
102	Fuente	Escurrecubas	Gundivós	95	NA	305	NA	244	225	8	1,78	3,10	0,4	1,4	1,1
165	Fuente	Fonte de asar	Gundivós	100	NA	392	NA	370	280	10	3,10	8,95	0,4	1,4	1,3
187	Fuente	Fonte de asar	Gundivós	75	NA	370/252	NA	NA	359/226	10	2,79	4,66	-	-	-
204	Fuente	Asador	Gundivós	65/70	NA	450/320	NA	NA	380/300	13	4,50	7,00	-	-	-
4	Fuente	Fonte	Mondoñedo	56	NA	264	NA	NA	178	6	0,85	1,50	0,3	1,5	-
43	Fuente	Asador	Mondoñedo	115	10	380	NA	310	275	6	2,80	9,00	0,4	1,4	1,1
45	Fuente	Fonte de asar	Mondoñedo	115	10	360	352	370	274	8	2,45	7,00	0,4	1,3	1,4
90	Fuente	Cacheleiro	Mondoñedo	106	NA	315	NA	222	160	7	1,54	3,56	0,7	2,0	1,4
100	Fuente	Fonte	Mondoñedo	92	NA	394	NA	300	280	8	NA	6,13	0,3	1,4	1,1
231	Fuente	Fonte	Mondoñedo	90	NA	390	NA	NA	270	10	2,35	4,82	0,3	1,4	-

Tabla 07-50. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *fuente.*

13. Plato

Los *platos* (10 piezas) son recipientes utilizados en la cocina con un uso predominante de servicio de mesa para servir alimentos sólidos, caldo o pulpo, si bien alguna pieza tiene un uso en oficio religioso o como elemento decorativo. Dentro de esta forma entran recipientes denominados desde la antropología como "pratos", "pratos do caldo" o "patenas", estando decoradas tan solo un 18 % de las piezas registradas (tabla 07-51, Figura 07-13).

Los *platos* tienen generalmente una forma plana con una pared vertical o subvertical generalmente corta, un perfil siempre simple y abierto, los bordes suelen ser esvasados (82 %) con labios redondeados (64 %). No tienen cuello, las panzas son siempre rectas abiertas y las bases son siempre planas (tabla 07-52).

Estas formas no tienen asas, ni pies, ni lóbulos en la boca ni pitorros ni perforaciones.

Los rangos métricos de la tipología *plato* de este inventario son los siguientes (tabla 07-53):

altura total: 2 - 5 cm | **altura del cuello** (solo tienen la pieza nº 197): no determinado | **diámetro de la boca:** 10 - 29 cm | **diámetro de cuello** (solo en la pieza197): 21 cm | **diámetro de la barriga** (solo en la pieza nº 197): 21 cm | **diámetro de la base:** 7 - 24 cm | **grosor de la pared:** 0,5 - 1,0 cm | **peso:** 0,3 - 0,9 kg | **capacidad volumétrica:** 0,1 - 1,0 l

García Alén (1983) destaca las siguientes consideraciones sobre las denominaciones y variantes de la tipología *plato*:

a. En Mondoñedo diferencian el "plato chao" y el "plato copo", siendo el primero el equivalente a un plato llano actual y el "copo" a un plato sopero actual. Los "platos" pueden ser las últimas piezas incorporadas para comer de modo individual, siendo anteriores las "tarteiras para comer" y aun antes las "cazolas" (realmente "cazoliñas") (tomo 2, p. 30).

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
6	Plato	Recipiente cocina	Servicio mesa	Caldo	Prato do caldo	Bonxe	No
7	Plato	Recipiente cocina	Servicio mesa	Alimentos sólidos	Prato	Bonxe	No
9	Plato	Recipiente oficios	Servicio mesa	Pulpo	Prato do polbo	Bonxe	No
34	Plato	Recipiente oficios	Servicio mesa	Pulpo	Prato do polbo	Bonxe	No
35	Plato	Recipiente oficios	Servicio mesa	Pulpo	Prato do polbo	Bonxe	No
173p	Plato	Recipiente oficios	Religiosa	Hostias	Patena de cáliz	Bonxe	No
211p	Plato	Recipiente oficios	Religiosa	Hostias	Patena de cáliz	Bonxe	No
51	Plato	Recipiente hogar	Decorativo	NA	Plato conmemorativo	Mondoñedo	Sí
197	Plato	Recipiente cocina	Servicio mesa	Alimentos sólidos	Prato	Mondoñedo	Sí
206	Plato	Recipiente cocina	Servicio mesa	Alimentos sólidos	Prato	Mondoñedo	No

Tabla 07-51. Descripción general de las piezas tipología *plato*.

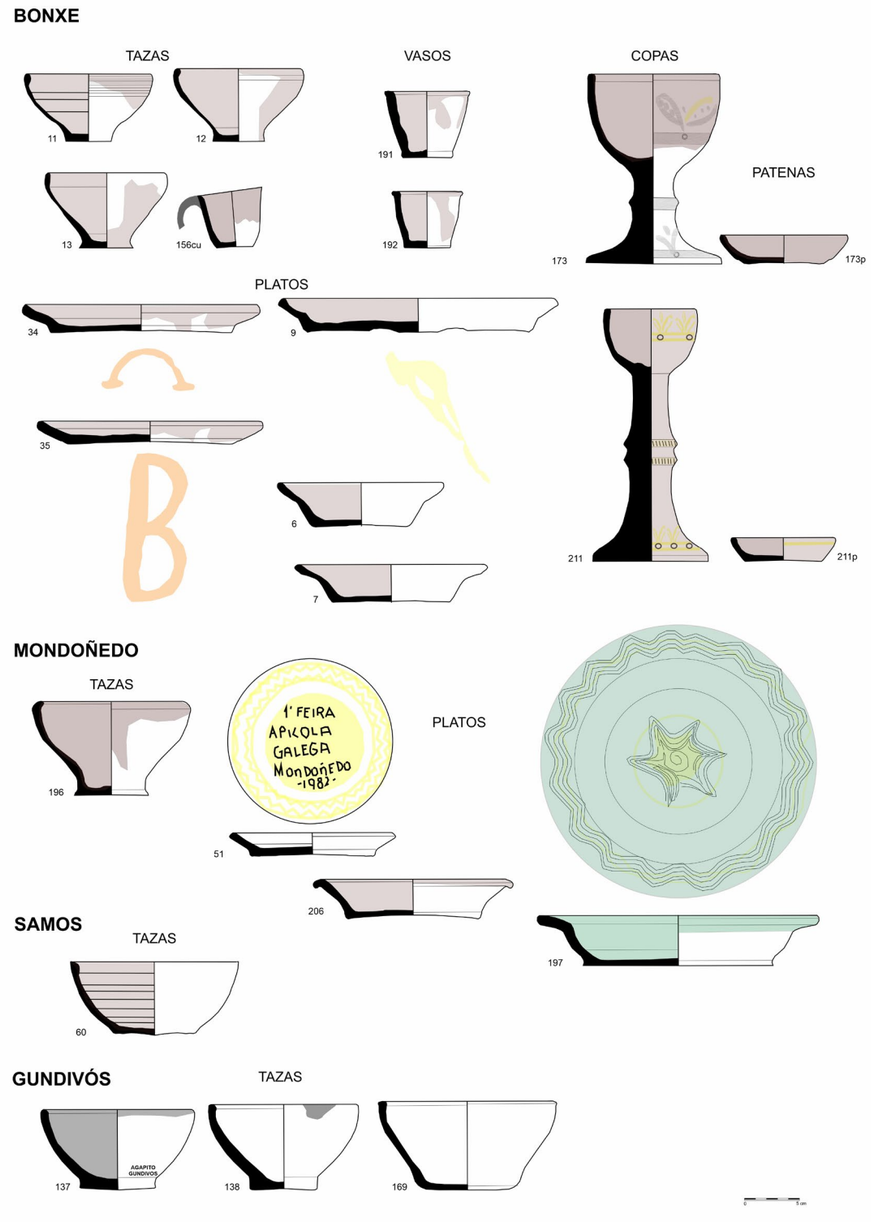


Figura 07-13. Dibujo arqueológico de *platos*, *tazas*, *vasos* y *copas* por centros alfareros.

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
6	Plato	Prato do caldo	Bonxe	Simple	Abierto	No	Esvasado suave	Redondeado simple	NA	Recta abierta	Plana angulosa
7	Plato	Prato	Bonxe	Simple	Abierto	No	Esvasado suave	Redondeado simple	NA	Recta abierta	Plana angulosa
9	Plato	Prato do polbo	Bonxe	Simple	Abierto	No	Esvasado suave	Plano simple	NA	Recta abierta	Plana angulosa
34	Plato	Prato do polbo	Bonxe	Simple	Abierto	No	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	Esbelto estrangulado	Recta abierta	Plana con reborde redondeado
35	Plato	Prato do polbo	Bonxe	Simple	Abierto	No	Esvasado suave	Redondeado simple	NA	Recta abierta	Plana redondeada
173p	Plato	Patena de cáliz	Bonxe	Simple	Abierto	No	Esvasado suave	Redondeado simple	NA	Recta abierta	Plana redondeada
211p	Plato	Patena de cáliz	Bonxe	Simple	Abierto	No	Esvasado suave	Redondeado simple	NA	Recta abierta	Plana redondeada
51	Plato	Plato conmemorativo	Mondoñedo	Simple	Abierto	Sí	Esvasado suave	Redondeado simple	NA	Recta abierta	Plana redondeada
197	Plato	Prato	Mondoñedo	Simple	Abierto	Sí	Horizontal	Plano-redondeado exterior aristado interior	NA	Hemiesférica	Plana con reborde anguloso
206	Plato	Prato	Mondoñedo	Simple	Abierto	No	Esvasado flexionado	Redondeado engrosado exterior	NA	Recta abierta	Plana angulosa

Tabla 07-52. Morfología general de las piezas tipología *plato*.

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
6	Plato	Prato do caldo	Bonxe	40	NA	168	NA	NA	95	6	0,32	0,32	0,4	1,8	-
7	Plato	Prato	Bonxe	32	NA	205	NA	NA	126	6	0,41	0,37	0,3	1,6	-
9	Plato	Prato do polbo	Bonxe	31	NA	294	NA	NA	240	5	0,93	0,76	0,1	1,2	-
34	Plato	Prato do polbo	Bonxe	30	NA	256	NA	NA	200	8	0,72	0,46	0,2	1,3	-
35	Plato	Prato do polbo	Bonxe	25	NA	240	NA	NA	180	10	0,74	0,27	0,1	1,3	-
173p	Plato	Patena de cáliz	Bonxe	20	NA	92	NA	NA	114	5	ND	NA	ND	ND	-
211p	Plato	Patena de cáliz	Bonxe	21	NA	100	NA	NA	70	5	0,88	NA	0,3	1,4	-
51	Plato	Plato conmemorativo	Mondoñedo	22	NA	150	NA	NA	110	7	0,25	0,14	0,2	1,4	-
197	Plato	Prato	Mondoñedo	45	NA	256	208	200	171	8	0,74	0,97	0,3	1,5	1,2
206	Plato	Prato	Mondoñedo	36	NA	180	NA	NA	124	7	0,33	0,43	0,3	1,5	-

Tabla 07-53. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *plato*.

14. Taza

La tipología *taza* (9 piezas) son recipientes utilizados en la cocina prácticamente siempre para servir caldo o más recientemente vino y en el caso de la pieza nº 156cu se usa para servir queimada. Dentro de esta forma entran recipientes denominados desde la antropología como "tazas", "cuncas" o "cunca da queimada", estando decoradas tan solo el 33 % de las piezas registradas (tabla 07-54, Figura 07-13).

Las *tazas* tienen formas hemisféricas con algo de pie o troncocónicas. El perfil es siempre un perfil simple (con apertura recta en un 78 %), los bordes suelen ser verticales (82 %) con labios redondeados simples (67 %), no tienen cuello, las panzas por lo general son hemisféricas (56 %) y las bases son siempre planas (tabla 07-55).

Estas formas no tienen asas, salvo en la "cunca da queimada" (pieza nº 156cu) que es un prótomo arqueado vertical, no tienen pies ni lóbulos en la boca, ni pitorros ni perforaciones.

Los rangos métricos de la tipología *taza* de este inventario son los siguientes (tabla 07-56):

altura total: 5 - 9 cm | **altura del cuello:** no tienen | **diámetro de la boca:** 6 - 16 cm | **diámetro del cuello:** no tienen | **diámetro de la barriga:** 13 - 15 cm | **diámetro de la base:** 4 - 9 cm | **grosor de la pared:** 0,4 - 0,7 cm | **peso:** 0,1 - 0,4 kg | **capacidad volumétrica:** 0,1 - 0,8 l

En relación con la obra de García Alén (1983) se destacan las siguientes consideraciones sobre las denominaciones y variantes de la tipología *taza*:

a. Para Mondoñedo, las "tazas" (denominadas así por las tierras de Meira) o "cuncas" (denominadas así por A Terra Chá y Mondoñedo) poseían un pie corto y poco marcado porque no era necesario el «apoyo firme, como pudiera ser el plano de una mesa, porque su sitio era la concavidad de la mano» (tomo 2, p. 29).

b. Se cita unas variantes de taza que son las "tazas de pe" que tienen un asa y plato accesorio y son similares a las tazas del té actuales, se emplearían para llevar líquidos a los encamados (tomo 2, p. 30).

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
11	Taza	Recipiente cocina	Servicio mesa	Caldo / Vino	Taza ou Cunca	Bonxe	Sí
12	Taza	Recipiente cocina	Servicio mesa	Caldo / Vino	Taza ou Cunca	Bonxe	Sí
13	Taza	Recipiente cocina	Servicio mesa	Caldo / Vino	Taza ou Cunca	Bonxe	Sí
156cu	Taza	Utensilio cocina	Servicio mesa	Aguardiente	Cunca queimada	Bonxe	No
169	Taza	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino / caldo	Taza ou Cunca	Gundivos	No
137	Taza	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino	Taza ou Cunca	Gundivós	No
138	Taza	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino	Taza ou Cunca	Gundivós	No
196	Taza	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino	Taza ou cunca	Mondoñedo	No
60	Taza	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino / caldo	Taza ou Cunca	Samos	No

Tabla 07-54. Descripción general de las piezas tipología *taza*.

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
11	Taza	Taza ou Cunca	Bonxe	Simple	Recta	Sí	Vertical	Redondeado simple	NA	Recta abierta	Plana angulosa
12	Taza	Taza ou Cunca	Bonxe	Simple	Recta	Sí	Vertical	Redondeado simple	NA	Recta abierta	Plana angulosa
13	Taza	Taza ou Cunca	Bonxe	Simple	Recta	Sí	Vertical	Redondeado simple	NA	Recta abierta	Plana angulosa
156cu	Taza	Cunca queimada	Bonxe	Simple	Abierto	No	Esvasado suave	Apuntado redondeado interior	NA	Recta abierta	Plana angulosa
169	Taza	Taza ou Cunca	Gundivos	Simple	Recta	No	Vertical	Plano engrosado	NA	Hemiesférica	Plana redondeada
137	Taza	Taza ou Cunca	Gundivós	Simple	Recta	No	Vertical	Redondeado simple	NA	Hemiesférica	Plana con reborde anguloso
138	Taza	Taza ou Cunca	Gundivós	Simple	Recta	No	Vertical	Redondeado simple	NA	Hemiesférica	Plana con reborde anguloso
196	Taza	Taza ou cunca	Mondoñedo	Simple	Recta	No	Invasado suave	Redondeado simple	NA	Hemiesférica	Plana con reborde anguloso
60	Taza	Taza ou Cunca	Samos	Simple	Abierto	No	Vertical	Apuntado redondeado interior	NA	Hemiesférica	Plana redondeada

Tabla 07-55. Morfología general de las piezas tipología *taza*.

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
11	Taza	Taza ou Cunca	Bonxe	73	NA	137	NA	NA	49	4	0,26	0,45	1,5	2,8	-
12	Taza	Taza ou Cunca	Bonxe	79	NA	137	NA	NA	56	5	0,29	0,50	1,4	2,4	-
13	Taza	Taza ou Cunca	Bonxe	81	NA	130	NA	NA	58	5	0,26	0,50	1,4	2,2	-
156cu	Taza	Cunca queimada	Bonxe	50	NA	60	NA	NA	36	4	0,07	0,06	1,4	1,7	-
169	Taza	Taza ou Cunca	Gundivos	80	NA	160	NA	150	90	5	0,40	0,77	0,9	1,8	1,7
137	Taza	Taza ou Cunca	Gundivós	72	NA	140	NA	140	60	7	0,34	0,40	1,2	2,3	2,3
138	Taza	Taza ou Cunca	Gundivós	75	NA	136	NA	134	58	6	0,32	0,45	1,3	2,3	2,3
196	Taza	Taza ou cunca	Mondoñedo	85	NA	142	NA	140	66	6	0,30	0,45	1,3	2,2	2,1
60	Taza	Taza ou Cunca	Samos	65	NA	150	NA	146	75	5	0,38	0,50	0,9	2,0	1,9

Tabla 07-56. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *taza*.

15. Vaso

Los *vasos* (2 piezas) son recipientes utilizados en la cocina como servicio de mesa para el vino. Dentro de esta forma entran recipientes denominados desde la antropología como “vasos”, estando uno de ellos decorado y el otro no (tabla 07-57, Figura 07-13).

Los *vasos* tienen forma troncocónica o casi cilíndrica, con un perfil simple y abierto, los bordes son esvasados suaves con labios redondeados, no tienen cuello, la forma de la panza es recta-abierta y la base es plana-angulosa (tabla 07-58).

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
191	Vaso	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino	Vaso	Bonxe	Sí
192	Vaso	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino	Vaso pequeño	Bonxe	No

Tabla 07-57. Descripción general de las piezas tipología *vaso.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
191	Vaso	Vaso	Bonxe	Simple	Abierto	Sí	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	NA	Recta abierta	Plana angulosa
192	Vaso	Vaso pequeño	Bonxe	Simple	Abierto	No	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	NA	Recta abierta	Plana angulosa

Tabla 07-58. Morfología general de las piezas tipología *vaso.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
191	Vaso	Vaso	Bonxe	60	NA	72	NA	60	46	8	0,13	0,09	1,3	1,6	1,3
192	Vaso	Vaso pequeño	Bonxe	51	NA	62	NA	36	40	5	0,09	0,06	1,3	1,6	0,9

Tabla 07-59. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *vaso.*

Estas formas no tienen asas, ni pies, ni lóbulos en boca, ni pitorros ni perforaciones.

Los rangos métricos de la tipología *vaso* de este inventario son los siguientes (tabla 07-59):

altura total: 5 -6 cm | **altura del cuello:** no tienen | **diámetro de la boca:** 6 - 7 cm | **diámetro del cuello:** no tienen | **diámetro de la barriga:** 4 - 6 cm | **diámetro de la base:** 4 - 5 cm | **grosor de la pared:** 0,5 - 0,8 cm | **peso:** 0,09 - 0,13 kg | **capacidad volumétrica:** 0,06 - 0,09 l

En relación con la obra de García Alén (1983) éste destaca que:

a. se hacían “vasos do viño”, en Bonxe, para el uso de los “taberneiros” que son una tipología taza, pero con un pie ancheado (tomo 1, p. 220).

16. Cazo

Los *cazos* (2 piezas) son utensilios utilizados en la cocina principalmente para transformar térmicamente (cocinar) y otros para remover el aguardiente cuando se prepara la queimada. Los "cazos" de cocina (pieza nº 200) tienen una forma muy similar a los actuales cazos de metal. No están decoradas ninguna de las piezas registradas (tabla 07-60, Figura 07-14).

Los *cazos* tienen una forma cilíndrica o hemisférica con un mango (prótomo), el perfil es simple con apertura recta, los bordes son verticales con labio redondeado, no tienen cuello, la panza es hemisférica y las bases son redondeadas o plano-angulosas (tabla 07-61).

Estas formas tienen 1 asa de tipo prótomo con orientación bien horizontal u oblicua, no tienen pies, ni lóbulos en la boca, no tienen pitorro ni perforaciones (tabla 07-62).

Los rangos métricos de la tipología *cazo* de este inventario son los siguientes (tabla 07-63):

altura total: 5 - 10 cm | **altura del cuello:** no tienen | **diámetro de la boca:** 9 - 17 cm | **diámetro del cuello:** no tienen | **diámetro de la barriga** (solo en la pieza nº 200): 17 cm | **diámetro de la base:** 6 - 13 cm | **grosor de la pared:** 0,6 cm | **peso:** 0,3 - 0,7 kg | **capacidad volumétrica:** 0,2 - 1,4 l

García Alén (1983) destaca que:

a. El "cazo" es «considerado por los alfareros como un cacharro muy antiguo», y «se usaba en las cocinas sobre la "trepia" para hervir un poco de agua o leche» (tomo 2, p. 25).

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
156ca	Cazo	Utensilio cocina	Elaboración queimada	Aguardiente	Cazo queimada	Bonxe	No
200	Cazo	Utensilio cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Cazo	Mondoñedo	No

Tabla 07-60. Descripción general de las piezas tipología *cazo*.

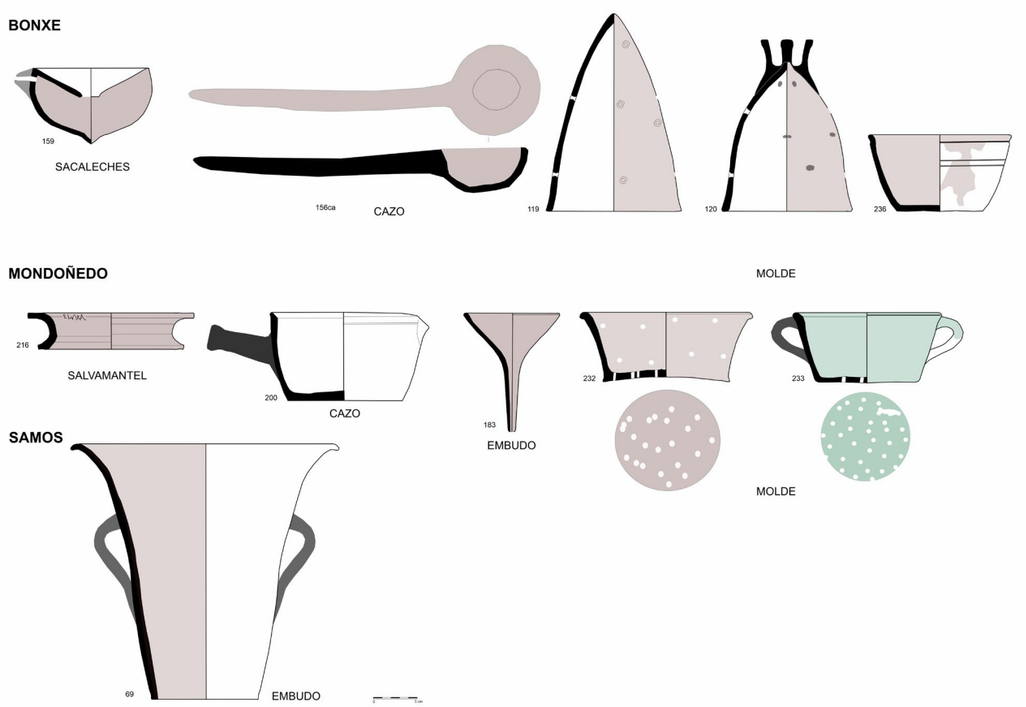


Figura 07-14. Dibujos arqueológicos de *cazo, embudo, salvamanteles, moldes* y *sacaleches* por centros alfareros.

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
156ca	Cazo	Cazo queimada	Bonxe	Simple	Recto	No	Vertical	Redondeado simple	NA	Hemisférica	Redondeada
200	Cazo	Cazo	Mondoñedo	Simple	Recta	No	Vertical	Redondeado rehundido interior	NA	Hemiesférica	Plana angulosa

Tabla 07-61. Morfología general de las piezas tipología *cazo*.

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Nº asas	Tipo de asa	Orientación asa	Nº pies	Perfil pies	Nº lóbulos en boca	Tipo lóbulo/pico	Tipo pitorro	Nº Perforaciones	Forma perforaciones	Lugar perforaciones
156ca	Cazo	Cazo queimada	Bonxe	1	Prótomo	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
200	Cazo	Cazo	Mondoñedo	1	Prótomo	Oblícua	0	NA	1	NA	NA	0	NA	NA

Tabla 07-62. Elementos accesorios de las piezas de tipología *cazo*.

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
156ca	Cazo	Cazo queimada	Bonxe	49	NA	90	NA	NA	57	ND	0,34	0,16	0,9	1,6	-
200	Cazo	Cazo	Mondoñedo	99	NA	168	NA	170	130	6	0,69	1,40	0,8	1,3	1,3

Tabla 07-63. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *cazo*.

17. Embudo

Los embudos (1 pieza) son utensilios utilizados en la cocina para el trasvase de líquidos. Dentro de esta forma entran recipientes denominados desde la antropología como “embude” o “funil”, no estando decorados ninguna de las piezas registradas (tabla 07-64, figura 07-14).

Los embudos tienen formas cónicas (con un cuello o pie largo y hueco) a formas más troncocónicas. El perfil es simple y abierto, los bordes son esvasados suaves con labios redondeados y no tienen cuello. La panza es recta abierta, si la tienen, y no tienen base (tabla 07-65).

Estas formas tienen asa lateral con orientación vertical, en el caso de los embudos más “industriales” (pieza nº 69). No tienen pies ni lóbulos en boca ni pitorros ni perforaciones en pared (tabla 07-66).

Los rangos métricos de la tipología *embudo* de este inventario son los siguientes (tabla 07-67):

altura total: 14 - 28 cm | **altura del cuello:** no tienen | **diámetro de la boca:** 1,0 - 31 cm | **diámetro del cuello:** no tienen | **diámetro de la barriga** (solo en la pieza nº 069): 21 cm | **diámetro de la base:** 12 cm | **grosor de la pared:** 0,4 - 0,7 cm | **peso:** 0,2 - 3 kg | **capacidad volumétrica:** (en la pieza nº 69): 5,8 l

No se ha encontrado información reseñable sobre este tipo en la bibliografía.

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
183	Embudo	Utensilio cocina	Trasvase líquidos	NA	Embude ou Funil	Mondoñedo	No
69	Embudo	Utensilio cocina	Trasvase líquidos	Líquidos	Embude ou Funil	Samos	No

Tabla 07-64. Descripción general de las piezas tipología *embudo.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
183	Embudo	Embude ou Funil	Mondoñedo	Simple	Abierto	No	Esvasado suave	Redondeado simple	NA	NA	NA
69	Embudo	Embude ou Funil	Samos	Simple	Abierto	No	Esvasado suave	Redondeado simple	NA	Recta abierta	NA

Tabla 07-65. Morfología general de las piezas tipología *embudo.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Nº asas	Tipo de asa	Orientación asa	Nº pies	Perfil pies	Nº lóbulos en boca	Tipo lóbulo/pico	Tipo pitorro	Nº Perforaciones	Forma perforaciones	Lugar perforaciones
183	Embudo	Embude ou Funil	Mondoñedo	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
69	Embudo	Embude ou Funil	Samos	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA

Tabla 07-66. Elementos accesorios de las piezas de tipología *embudo.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
183	Embudo	Embude ou Funil	Mondoñedo	135	NA	10	NA	NA	120	4	0,15	NA	1,1	0,1	-
69	Embudo	Embude ou Funil	Samos	280	NA	310	NA	210	120	7	3,00	5,80	2,3	2,6	1,8

Tabla 07-67. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *embudo.*

18. Salvamanteles

Los *salvamanteles* (1 pieza) son utensilios utilizados como apoyo en la mesa de recipientes tales como las “viradeiras” y como salvamanteles para otras piezas. Dentro de esta forma entran recipientes denominados desde la antropología como “asentos” o “salvamanteis”, no estando decoradas las piezas registradas (tabla 07-68, figura 07-14).

Los *salvamanteles* tienen forma de toro (“donuts”) seccionado donde desaparece la pared externa, semejante a una boca de recipiente, no tienen perfil como tal concepto aplicado a recipientes. Su borde es horizontal y la forma de su labio plano-simple, no disponen de cuello ni panza ni base (tabla 07-69). Estas formas no tienen asas, ni pies, ni lóbulos en boca ni pitorro ni perforaciones.

Las medidas de la tipología *salvamanteles* de este inventario son las siguientes (tabla 07-71):

altura total: 4 cm | **altura del cuello:** no tienen | **diámetro de la boca:** 19 cm | **diámetro del cuello:** no tienen | **diámetro de la barriga:** 14 cm | **diámetro de la base:** 17 cm | **grosor de la pared:** 0,8 cm | **peso:** 0,4 kg | **capacidad volumétrica:** no tiene

No se ha encontrado información sobre este tipo en la bibliografía.

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
216	Salvamenteles	Utensilio cocina	Apoyo de recipientes	NA	Asento	Mondoñedo	No

Tabla 07-68. Descripción general de las piezas tipología *salvamanteles.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
216	Salvamenteles	Asento	Mondoñedo	NA	NA	No	Horizontal	Plano simple	NA	NA	NA

Tabla 07-69. Morfología general de las piezas tipología *salvamanteles.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
216	Salvamenteles	Asento	Mondoñedo	41	NA	190	NA	140	166	8	0,39	NA	0,2	1,1	0,8

Tabla 07-70. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *salvamanteles.*

19. Molde

Los *moldes* (5 piezas) son utensilios utilizados en cocina o en el oficio de elaboración de quesos. Dentro de esta forma entran recipientes denominados desde la antropología como "queixeiras", tan solo una de las piezas (nº 236) presenta decoración (tabla 07-71, figura 07-14).

Los *moldes* tienen formas troncocónicas o cónicas, un perfil simple y abierto, los bordes son esvasados suaves con labios redondeados o plano-simples, no tienen cuello, las panzas son rectas abiertas cuando disponen de ellas y las bases, planas o apuntadas (tabla 07-72). Estas formas no suelen tener asas (salvo en la pieza nº 233, que es en arco y vertical), no suelen tener tampoco pies (salvo en la forma cónica con nº 120). No tienen lóbulos en boca ni pitorros y las perforaciones en base y/o pared están presentes en la mayoría de las piezas (tabla 07-73).

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
119	Molde	Utensilio Oficios	Elaboración queso	Queso	Queixeira	Bonxe	No
120	Molde	Utensilio Oficios	Elaboración queso	Queso	Queixeira	Bonxe	No
236	Molde	Utensilio Oficios	Elaboración queso	Queso	Queixeira	Bonxe	Sí
232	Molde	Utensilio Oficios	Elaboración queso	Queso	Queixeira	Mondoñedo	No
233	Molde	Utensilio Oficios	Elaboración queso	Queso	Queixeira	Mondoñedo	No

Tabla 07-71. Descripción general de las piezas tipología *molde.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
119	Molde	Queixeira	Bonxe	Simple	Abierto	No	Esvasado suave	Plano simple	NA	NA	Apuntada
120	Molde	Queixeira	Bonxe	Simple	Abierto	No	Esvasado suave	Plano simple	NA	NA	Apuntada
236	Molde	Queixeira	Bonxe	Simple	Abierto	Sí	Esvasado suave	Redondeado simple	NA	Recta abierta	Plana redondeada
232	Molde	Queixeira	Mondoñedo	Simple	Abierto	No	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	NA	Recta abierta	Plana angulosa
233	Molde	Queixeira	Mondoñedo	Simple	Abierto	No	Esvasado suave	Redondeado simple	NA	Recta abierta	Plana redondeada

Tabla 07-72. Morfología general de las piezas tipología *molde.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Nº asas	Tipo de asa	Orientación asa	Nº pies	Perfil pies	Nº lóbulos en boca	Tipo lóbulo/pico	Tipo pitorro	Nº Perforaciones	Forma perforaciones	Lugar perforaciones
119	Molde	Queixeira	Bonxe	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	12	Circular fina	NA
120	Molde	Queixeira	Bonxe	0	NA	NA	3	Plano	0	NA	NA	17	Circular fina	NA
236	Molde	Queixeira	Bonxe	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
232	Molde	Queixeira	Mondoñedo	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	21/14	Circular regular	Base / Pared
233	Molde	Queixeira	Mondoñedo	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	33	Circular regular	Base

Tabla 07-73. Elementos accesorios de las piezas de tipología *molde.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
119	Molde	Queixeira	Bonxe	225	NA	150	NA	NA	NA	6	0,64	2,20	-	-	-
120	Molde	Queixeira	Bonxe	195	NA	148	NA	NA	NA	7	0,55	1,35	-	-	-
236	Molde	Queixeira	Bonxe	86	NA	160	NA	150	100	5	0,47	0,78	0,9	1,6	1,5
232	Molde	Queixeira	Mondoñedo	78	NA	185	NA	170	145	6	0,53	1,21	0,5	1,3	1,2
233	Molde	Queixeira	Mondoñedo	78	NA	160	NA	150	120	6	0,48	0,83	0,7	1,3	1,3

Tabla 07-74. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *molde.*

Los rangos métricos de la tipología *molde* de este inventario son los siguientes (tabla 07-74):

altura total: 8 - 23 cm | **altura del cuello:** no tienen | **diámetro de la boca:** 15 - 19 cm | **diámetro del cuello:** no tienen | **diámetro de la barriga:** 15 - 17 cm | **diámetro de la base:** desde inexistente hasta 15 cm | **grosor de la pared:** 0,5 - 0,7 cm | **peso:** 0,5 - 0,6 kg | **capacidad volumétrica:** 0,8 - 2 l

Sobre este tipo de pieza García Alén (1983) realiza las siguientes consideraciones:

a. Hacen "queixeiras" en Mondoñedo con formas planas y cónicas, éstas denominadas "queixeiras picudas" y en Bonxe hacen también las mismas formas que denominan "queixeiras de cu ancho" y queixeiras de cu estreito", las "picudas" y "de cu estreito" son las utilizadas para dar la forma típica al queso que actualmente tiene la denominación de origen "San Simón da Costa" (Vilalba) (tomo 1, p. 223; tomo 2, p. 34).

20. Barril

Los *barriles* (1 pieza únicamente) son utensilios incorporados en el s. XXI en Gundivós utilizados en servicio de mesa como enfriadores de botellas. Esta pieza ha sido inventada por uno de los alfareros que mantienen la tradición actualmente en Gundivós, Elías González Prieto, que denomina "enfriador de botellas", la pieza incorporada en el estudio está decorada (tabla 07-75, figura 07-09).

Esta es una forma diseñada para un consumidor de momentos recientes, para formar parte del circuito comercial actual, inspirada estéticamente en la tradición del centro de Gundivós. No se deben confundir estas formas con otras piezas que en antropología se denominan "barriles" y realmente son formas que en este trabajo denominamos *garrafa* tipo 2. Los *barriles* (pieza nº 248) tienen forma de barril (como los barriles de madera, un cilindro ligeramente abombado en pared). Su perfil es simple y cerrado, borde invasado suave con labio redondeado simple, sin cuello, con panza ligeramente cóncava y base plana-redondeada (tabla 07-76). Esta pieza se comprende sólo con una tapa que presenta una perforación superior, pieza que entrará en el grupo de tapas que será tratada en un subapartado posterior en este mismo capítulo.

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
248	Barril	Recipiente cocina	Servicio mesa	Botellas y hielo	Enfriador botellas	Gundivós	Sí

Tabla 07-75. Descripción general de las piezas tipología *barril.*

Estas formas no tienen asas, ni pies, ni lóbulos en boca ni pitorros, ni perforaciones.

Las medidas de la tipología *barril* de este inventario son las siguientes (tabla 07-77):

altura total: 24 cm | **altura del cuello:** no tiene | **diámetro de la boca**: 11 cm | **diámetro del cuello:** no tiene | **diámetro de la barriga:** 13 cm | **diámetro de la base:** 10 cm | **grosor de la pared:** 0,7 cm **peso:** 1,5 kg | **capacidad volumétrica:** 2 l

Con relación a la obra de García Alén (1983) podemos destacar una pieza citada por este autor que tiene forma geométrica aproximada de barril tal y como se define tipológicamente aquí:

a. En Mondoñedo, García Alén, fotografía a una "nateira" que podría incorporarse a la tipología barril desde un punto de vista estrictamente geométrico (tomo 2, p. 27).

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
248	Barril	Enfriador botellas	Gundivós	Simple	Cerrada	Sí	Invasado suave	Redondeado simple	NA	Ligeramente cóncava	Plana redondeada

Tabla 07-76. Morfología general de las piezas tipología *barril.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
248	Barril	Enfriador botellas	Gundivós	240	NA	110	NA	130	100	7	1,48	1,50	2,4	1,1	1,3

Tabla 07-77. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *barril.*

21. Candelabro

La tipología *candelabros* (6 piezas) son utensilios utilizados en el hogar para la iluminación al portar velas. Dentro de esta forma entran recipientes denominados desde la antropología como "candeeiros" o "veleiros", estando decoradas el 100 % de las piezas registradas (tabla 07-78, figura 07-15).

Los *candelabros* tienen una forma general de cilindro estrecho con paredes más o menos onduladas o modeladas y con una base más ancha que el cilindro central, no tienen perfil tal y como correspondería a un recipiente, salvo en un caso (pieza nº 251) donde se observa un perfil compuesto cerrado. El 67 % de las piezas no disponen de borde como tal. El labio es redondeado simple, no disponen de cuello, las panzas solo existen en dos piezas (en la nº 207 esta es carenada y en la nº 251 cóncava) y las bases son siempre planas (tabla 07-79).

Estas formas pueden tener 1 o 2 asas verticales (50 % de las piezas), no disponen de pies, ni lóbulos en boca, ni pitorros ni perforaciones salvo en el candelabro nº 251 que posee 20 perforaciones circulares por todo el cuerpo (esta pieza es una forma actual compuesta de un cilindro inferior y un cilindro superior) (tabla 07-80).

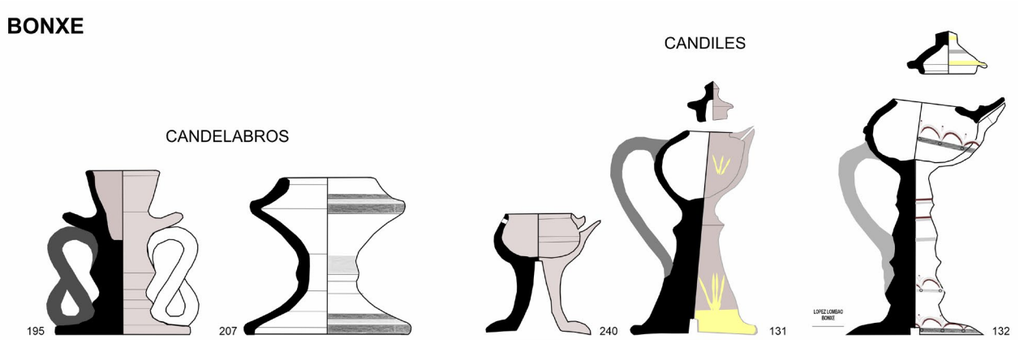
Los rangos métricos de la tipología *candelabro* de este inventario son los siguientes (tabla 07-81):

altura total: 5 - 17 cm | **altura del cuello:** 2 - 6 cm | **diámetro de la boca:** 3 - 9 cm | **diámetro del cuello:** 3 - 5 cm | **diámetro de la barriga:** 10 - 16 cm | **diámetro de la base:** 8 - 13 cm | **grosor de la pared:** 0,5 - 0,7cm | **peso:** 0,2 - 1,4 kg | **capacidad volumétrica** (solo en la pieza nº 251): 2 l

No disponemos de referencias en la bibliografía al respecto.

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
195	Candelabro	Utensilio hogar	Iluminación	Velas	Candeeiro	Bonxe	Sí
207	Candelabro	Utensilio hogar	Iluminación	Velas	Candeeiro	Bonxe	Sí
133	Candelabro	Utensilio hogar	Iluminación	Velas	Candeeiro	Gundivós	Sí
134	Candelabro	Utensilio hogar	Iluminación	Velas	Candeeiro	Gundivós	Sí
135	Candelabro	Utensilio hogar	Iluminación	Velas	Candeeiro	Gundivós	Sí
251	Candelabro	Utensilio hogar	Iluminación	Velas	Candeeiro	Gundivós	Sí

Tabla 07-78. Descripción general de las piezas tipología *candelabro.*



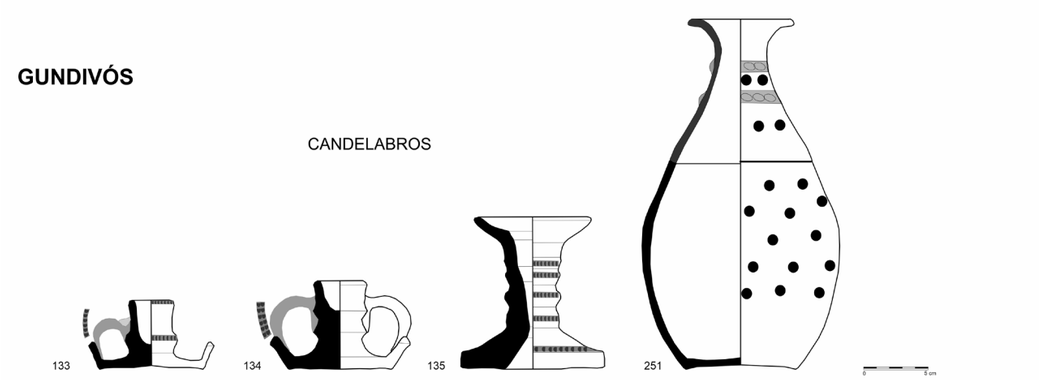


Figura 07-15. Dibujos arqueológicos de los candelabros y candiles por centros.

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
195	Candelabro	Candeeiro	Bonxe	NA	NA	Sí	NA	NA	NA	NA	Plana con reborde anguloso
207	Candelabro	Candeeiro	Bonxe	NA	NA	Sí	Invasado suave	Redondeado simple	NA	Carenada	Plana con pie resaltado
133	Candelabro	Candeeiro	Gundivós	NA	NA	Sí	NA	Redondeado simple	NA	NA	Plana redondeada
134	Candelabro	Candeeiro	Gundivós	NA	NA	Sí	NA	Redondeado simple	NA	NA	Plana redondeada
135	Candelabro	Candeeiro	Gundivós	NA	NA	Sí	NA	Redondeado simple	NA	NA	Plana con pie resaltado
251	Candelabro	Candeeiro	Gundivós	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado simple	Corto poco estrangulado	Cóncava	Plana redondeada

Tabla 07-79. Morfología general de las piezas tipología *candelabro.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Nº asas	Tipo de asa	Orientación asa	Nº pies	Perfil pies	Nº lóbulos en boca	Tipo lóbulo/pico	Tipo pitorro	Nº Perforaciones	Forma perforaciones	Lugar perforaciones
195	Candelabro	Candeeiro	Bonxe	2	En doble S	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
207	Candelabro	Candeeiro	Bonxe	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
133	Candelabro	Candeeiro	Gundivós	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
134	Candelabro	Candeeiro	Gundivós	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
135	Candelabro	Candeeiro	Gundivós	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
251	Candelabro	Candeeiro	Gundivós	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	20	Circular	Todo el cuerpo

Tabla 07-80. Elementos accesorios de las piezas de tipología c*andelabro.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
195	Candelabro	Candeeiro	Bonxe	126	56	60	45	95	106	5	0,46	NA	1,2	0,6	0,9
207	Candelabro	Candeeiro	Bonxe	120	42	60	44	117	130	7	0,65	NA	0,9	0,5	0,9
133	Candelabro	Candeeiro	Gundivós	54	23	32	30	NA	82	5	0,17	NA	0,7	0,4	-
134	Candelabro	Candeeiro	Gundivós	68	33	34	30	NA	82	6	0,29	NA	0,8	0,4	-
135	Candelabro	Candeeiro	Gundivós	118	64	86	40	153	110	6	0,45	NA	1,1	0,8	-
251	Candelabro	Candeeiro	Gundivós	171	50	75	50	160	100	5	1,39	2,06	1,7	0,8	1,6

Tabla 07-81. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *candelabro.*

22. Candil

La tipología *candil* (3 piezas) son utensilios del hogar utilizados para la iluminación a través de la quema de grasas o aceites. Dentro de esta forma entran recipientes denominados desde la antropología como "candil", estando decoradas el 100 % de las piezas registradas (tabla 07-82, figura 07-15).

Los *candiles* tienen forma hemisférica con un pie muy largo con base y siempre con un pequeño pitorro superior que facilita la combustión y están provistos de tapa. No se pueden definir como recipientes, aunque en la pieza nº 240 sí puede definirse una morfología recipiente: perfil compuesto y cerrado, sin borde, labio redondeado simple, sin cuello, con panza ultrahemisférica y base plana con pie resaltado (tabla 07-83).

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
131	Candil	Utensilio hogar	Iluminación	Combustible	Candil	Bonxe	Sí
132	Candil	Utensilio hogar	Iluminación	Combustible	Candil	Bonxe	Sí
240	Candil	Utensilio hogar	Iluminación	Combustible	Candil	Bonxe	Sí

Tabla 07-82. Descripción general de las piezas tipología *candil.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
131	Candil	Candil	Bonxe	NA	NA	Sí	NA	Redondeado simple	NA	NA	Plana con pie resaltado
132	Candil	Candil	Bonxe	NA	NA	Sí	NA	Redondeado simple	NA	NA	Plana con pie resaltado
240	Candil	Candil	Bonxe	Compuesto	Cerrada	Sí	Invasado suave	Redondeado simple	NA	Ultrahemiesférica	Plana con pie resaltado

Tabla 07-83. Morfología general de las piezas tipología *candil.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Nº asas	Tipo de asa	Orientación asa	Nº pies	Perfil pies	Nº lóbulos en boca	Tipo lóbulo/pico	Tipo pitorro	Nº Perforaciones	Forma perforaciones	Lugar perforaciones
131	Candil	Candil	Bonxe	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Corto	NA	0	NA	NA
132	Candil	Candil	Bonxe	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Corto	NA	0	NA	NA
240	Candil	Candil	Bonxe	0	NA	NA	0	NA	1	Corto	NA	0	NA	Borde

Tabla 07-84. Elementos accesorios de las piezas de tipología *candil.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
131	Candil	Candil	Bonxe	155	NA	20	NA	70	96	4	0,49	NA	1,6	0,2	0,7
132	Candil	Candil	Bonxe	185	NA	42	NA	83	100	5	0,58	NA	1,9	0,4	0,8
240	Candil	Candil	Bonxe	92	NA	50	NA	70	80	4	0,27	NA	1,2	0,6	0,9

Tabla 07-85. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *candil.*

Estas formas pueden tener asas en arco con orientación vertical (66 %), no tienen pies, ni lóbulos en boca, ni pitorro ni perforaciones, salvo la pieza nº 240 que tiene una en el borde (tabla 07-84).

Los rangos métricos de la tipología *candil* de este inventario son los siguientes (tabla 07-85):

altura total: 9 - 19 cm | **altura del cuello:** no tienen | **diámetro de la boca:** 2 - 5 cm | **diámetro del cuello:** no tienen | **diámetro de la barriga:** 7 - 8 cm | **diámetro de la base:** 8 - 10 cm | **grosor de la pared:** 0,4 - 0,5 cm | **peso:** 0,3 - 0,6 kg | **capacidad volumétrica:** no tienen

García Alén (1983) destaca que:

a. Al "candil", en Gundivós, se les haría una «torcida de trapo» empapada en grasa», esto es, se enrolla un trapo a modo de cuerda que actúa como mecha impregnada en grasa (tomo 1, p. 101).

23. Hucha

Las tipologías *huchas* (8 piezas) son utensilios utilizados en el hogar para el ahorro monetario al guardar monedas en ellos, parte de las piezas se encuentran actualmente rotas parcialmente debido a que se llegó a recuperar el dinero al final de su vida útil. Dentro de esta forma entran recipientes denominados desde la antropología como "petos", estando decorados un 88 % de las piezas registradas (tabla 07-86, figura 07-16).

Las *huchas* son elipsoides cortados en la base (base plana) que disponen de un agujero lateral, hacia la parte superior, para introducir monedas. La pieza nº 150 parece realmente una "meleira" reutilizada como monedero. Estos recipientes, no tienen un perfil, borde o labio como concepto que se aplica a los recipientes, tan solo en la pieza nº 140 se puede definir el borde como invasado suave con labio redondeado simple. Tampoco disponen de cuello, las panzas tienen formas variables predominando las cóncavas (63 %). Las bases son siempre planas y con predominio del reborde redondeado (tabla 07-87).

Estas formas no tienen asas, ni pies, ni boca, ni pitorro, pero sí perforaciones de forma rectangular en la parte superior de la panza que se corresponden a la ranura de introducir las monedas (tabla 07-88).

Los rangos métricos de la tipología *hucha* de este inventario son los siguientes (tabla 07-89):

altura total: 11 - 25 cm | **altura del cuello:** no tienen | **diámetro de la boca:** 1,0 - 7 cm | **diámetro del cuello:** no tienen | **diámetro de la barriga:** 9 - 17 cm | **diámetro de la base:** 7 - 9 cm | **grosor de la pared:** 0,5 - 0,6 cm | **peso:** 0,2 - 1,2 kg | **capacidad volumétrica:** 0,5 - 1,0 l

No se incluyen de referencias reseñables en la bibliografía al respecto.

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
160	Hucha	Utensilio hogar	Ahorro	Monedas	Peto	Bonxe	Sí
212	Hucha	Utensilio hogar	Ahorro	Monedas	Peto	Bonxe	Sí
106	Hucha	Utensilio hogar	Ahorro	Monedas	Peto	Gundivós	Sí
139	Hucha	Utensilio hogar	Ahorro	Monedas	Peto	Gundivós	Sí
149	Hucha	Utensilio hogar	Ahorro	Monedas	Peto	Gundivós	Sí
150	Hucha	Utensilio hogar	Ahorro	Monedas	Peto	Gundivós	No
10	Hucha	Utensilio hogar	Ahorro	Monedas	Peto	Mondoñedo	Sí
111	Hucha	Utensilio hogar	Ahorro	Monedas	Peto	Mondoñedo	Sí

Tabla 07-86. Descripción general de las piezas tipología *hucha.*

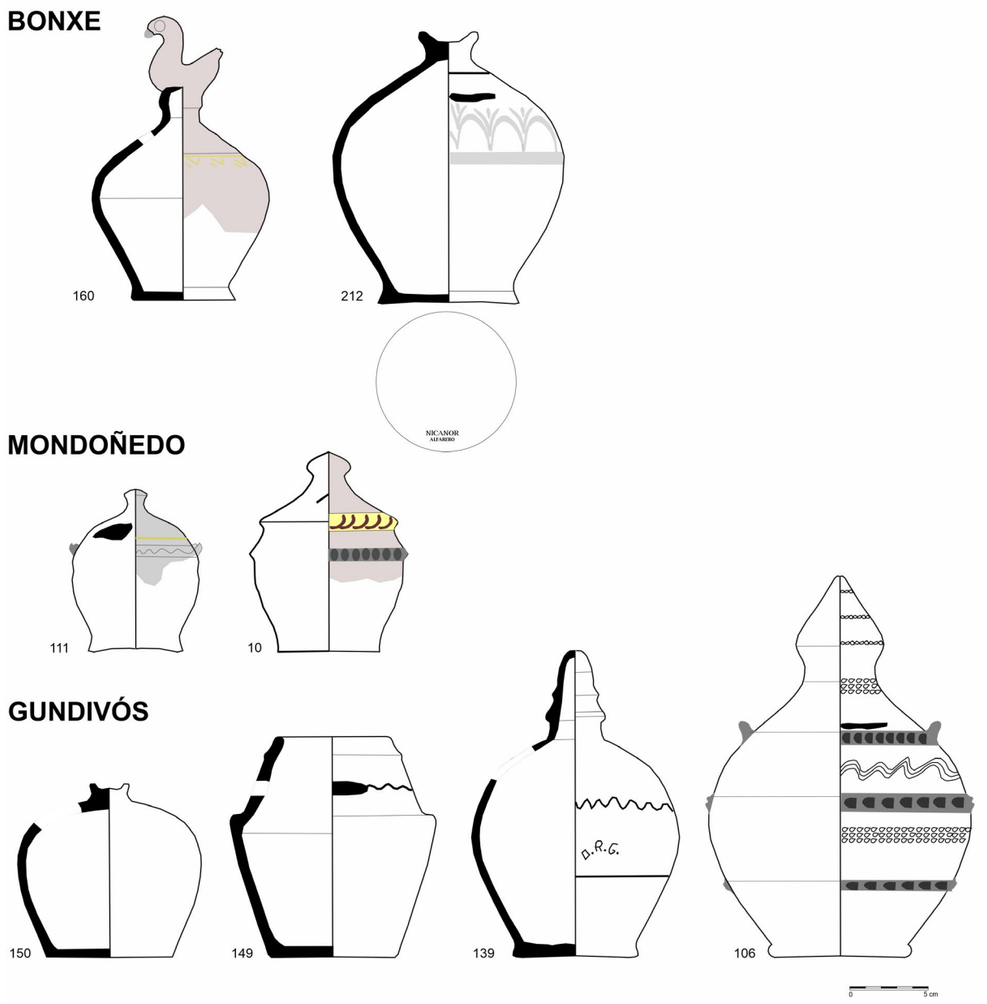


Figura 07-16. Dibujos arqueológicos de las *huchas* por centros.

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
160	Hucha	Peto	Bonxe	Simple	Cerrada	Sí	NA	NA	NA	Cóncava con hombro	Plana con reborde anguloso
212	Hucha	Peto	Bonxe	NA	NA	Sí	NA	NA	NA	Cóncava	Plana con reborde anguloso
106	Hucha	Peto	Gundivós	NA	NA	Sí	NA	NA	NA	Globular	Plana con reborde redondeado
139	Hucha	Peto	Gundivós	NA	NA	Sí	NA	NA	NA	Cóncava	Plana con reborde redondeado
149	Hucha	Peto	Gundivós	NA	NA	Sí	Invasado suave	Redondeado simple	NA	Carenada	Plana redondeada
150	Hucha	Peto	Gundivós	NA	NA	No	NA	NA	NA	Cóncava	Plana redondeada
10	Hucha	Peto	Mondoñedo	NA	NA	Sí	NA	NA	NA	NA	NA
111	Hucha	Peto	Mondoñedo	NA	NA	Sí	NA	NA	NA	Cóncava	Plana con reborde redondeado

Tabla 07-87. Morfología general de las piezas tipología *hucha.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Nº asas	Tipo de asa	Orientación asa	Nº pies	Perfil pies	Nº lóbulos en boca	Tipo lóbulo/pico	Tipo pitorro	Nº Perforaciones	Forma perforaciones	Lugar perforaciones
160	Hucha	Peto	Bonxe	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	1	Rectangular tipo ranura	Pared
212	Hucha	Peto	Bonxe	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	1	Rectangular tipo ranura	Cuarto superior
106	Hucha	Peto	Gundivós	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	1	Rectangular tipo ranura	Cuarto superior
139	Hucha	Peto	Gundivós	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	1	Rectangular tipo ranura	Cuarto superior
149	Hucha	Peto	Gundivós	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	1	Rectangular tipo ranura	Cuarto superior
150	Hucha	Peto	Gundivós	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	3	Rectangular y redonda	NA
10	Hucha	Peto	Mondoñedo	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	1	Rectangular tipo ranura	Cuarto superior
111	Hucha	Peto	Mondoñedo	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	1	Rectanfular tipo ranura	Cuarto superior

Tabla 07-88. Elementos accesorios de las piezas de tipología *hucha.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
160	Hucha	Peto	Bonxe	179	NA	25	NA	114	66	5	0,41	NA	2,7	0,4	1,7
212	Hucha	Peto	Bonxe	172	NA	40	NA	148	91	ND	0,61	NA	1,9	0,4	1,6
106	Hucha	Peto	Gundivós	245	NA	10	NA	170	90	ND	1,18	NA	2,7	0,1	1,9
139	Hucha	Peto	Gundivós	195	NA	16	NA	129	82	ND	0,37	NA	2,4	0,2	1,6
149	Hucha	Peto	Gundivós	140	NA	65	NA	124	74	6	0,58	1,00	1,9	0,9	1,7
150	Hucha	Peto	Gundivós	111	NA	25	NA	114	82	ND	0,44	0,55	1,4	0,3	1,4
10	Hucha	Peto	Mondoñedo	127	NA	30	NA	120	78	ND	0,45	NA	1,6	0,4	1,5
111	Hucha	Peto	Mondoñedo	126	NA	18	NA	94	70	ND	0,24	0,45	1,8	0,3	1,3

Tabla 07-89. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *hucha.*

24. Florero

Los *floreros* (3 piezas) son utensilios utilizados en el hogar con un uso decorativo, en la mayoría de los casos albergan flores y en algún otro albergan plantas vivas con tierra. Dentro de esta forma entran recipientes denominados desde la antropología como “floreiros” o “maceteiros”, estando decoradas el 100 % de las piezas registradas (tabla 07-90, figura 07-17).

Los *floreros* son formas cilíndricas con paredes que varían en cuanto a ornamento y engrosamientos, tienen un perfil compuesto y cerrado, los bordes son esvasados suaves con labio redondeado, los cuellos son esbeltos (y en un caso, pieza nº 008, este es muy corto y estrangulado), las panzas son variables en forma (ondulada, globular o cóncava) y las bases son siempre planas (tabla 07-91).

Estas formas no suelen tener asas, aunque la pieza nº 105 sí tiene asa en arco con orientación vertical. No tienen pies, ni lóbulos en boca ni pitorros, ni perforaciones (aunque la pieza nº 146 sí tiene una perforación en la parte inferior pues tiene función de macetero) (tabla 07-92).

Los rangos métricos de la tipología florero de este inventario son los siguientes (tabla 07-93):

altura total: 19 - 24 cm | **altura del cuello** (en el 100 % de las piezas): 1,0 - 9 cm | **diámetro de la boca:** 10 - 23 cm | **diámetro del cuello:** 6 - 19 cm | **diámetro de la barriga:** 12 - 19 cm | **diámetro de la base:** 8 - 15 cm | **grosor de la pared:** 0,6 - 0,9 cm |**peso:** 0,9 - 5 kg | **capacidad volumétrica:** 0,9 - 5 l

García Alén (1983) plantea las siguientes consideraciones sobre las denominaciones y variantes de la tipología *florero:*

a. Cita para Gundivós a algún “florero” que realmente denominaríamos en la actualidad como “macetero” al igual que la pieza de este estudio nº 146. Estos floreros que cita tienen formas puramente troncocónicas (tomo 1, p. 100).

b. También los denomina “floreiros” para la cerámica de Tioira (Ourense) (tomo 1, p. 127).

c. En Bonxe ya indica expresamente que la denominación “floreiros” se asigna a formas de “macetas”, con forma troncocónica o con la mitad superior algo abombada (tomo 1, p. 225).

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
146	Florero	Recipiente hogar	Decorativo	Plantas	Maceteiro	Gundivos	Sí
105	Florero	Recipiente hogar	Decorativo	Flores	Floreiro	Gundivós	Sí
8	Florero	Recipiente hogar	Decorativo	Flores	Floreiro	Mondoñedo	Sí

Tabla 07-90. Descripción general de las piezas tipología *florero.*

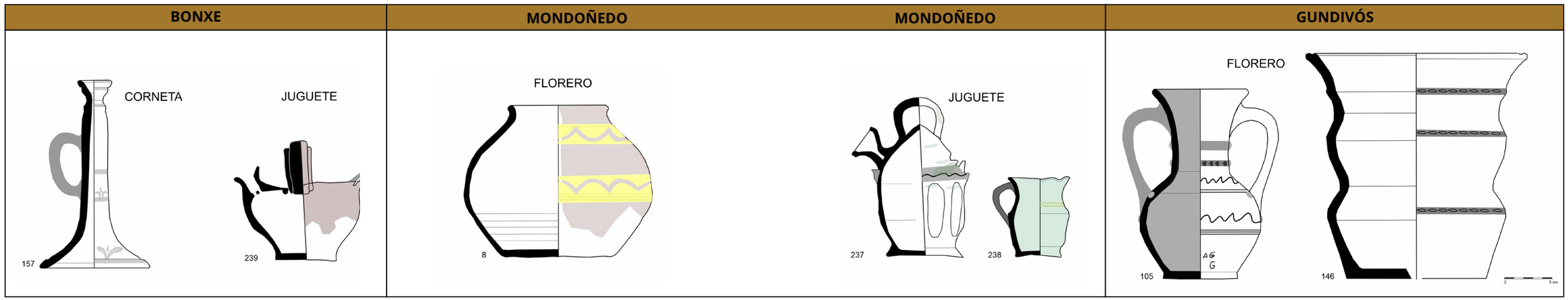


Figura 07-17. Dibujo arqueológico de *florero, corneta* y *juguete* por centros.

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
146	Florero	Maceteiro	Gundivos	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	Esbelto ondulado	Ondulada vertical	Plana angulosa
105	Florero	Floreiro	Gundivós	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado simple	Muy esbelto estrangulado	Globular	Plana con reborde anguloso
8	Florero	Floreiro	Mondoñedo	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado simple	Muy corto muy estrangulado	Cóncava	Plana redondeada

Tabla 07-91. Morfología general de las piezas tipología *florero.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Nº asas	Tipo de asa	Orientación asa	Nº pies	Perfil pies	Nº lóbulos en boca	Tipo lóbulo/pico	Tipo pitorro	Nº Perforaciones	Forma perforaciones	Lugar perforaciones
146	Florero	Maceteiro	Gundivos	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	1	Circular regular	Base
105	Florero	Floreiro	Gundivós	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
8	Florero	Floreiro	Mondoñedo	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA

Tabla 07-92. Elementos accesorios de las piezas de tipología *florero.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
146	Florero	Maceteiro	Gundivos	238	70	228	190	183	148	9	4,70	4,60	1,6	1,5	1,2
105	Florero	Floreiro	Gundivós	200	90	100	60	124	80	6	0,90	0,85	2,5	1,3	1,6
8	Florero	Floreiro	Mondoñedo	187	10	100	106	194	110	8	1,57	3,30	1,7	0,9	1,8

Tabla 07-93. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *florero.*

25. Corneta

Las *cornetas* (1 pieza) se utilizaban en el Carnaval y otros eventos como elemento lúdico generador de ruido (distorsionado) y de fiesta, además sirve de adorno como utensilio de hogar. Dentro de esta forma entran recipientes denominados desde la antropología como "buxinas" o "cornetas", la pieza registrada en este estudio está decorada (tabla 07-94, figura 07-17).

Las *cornetas,* tienen una forma de cilindro alargado o troncocono muy alargado y estrecho. Al no ser recipientes, no se describe su perfil, borde, cuello o panza. El labio es redondeado simple y la base es plana con pie resaltado (tabla 07-95). Estas formas tienen 1 asa en arco con orientación vertical, sin pies, ni lóbulos en boca, ni pitorros ni perforaciones (tabla 07-96).

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
157	Corneta	Utensilio hogar	Instrumento musical	NA	Corneta ou Buxina	Bonxe	Sí

Tabla 07-94. Descripción general de las piezas tipología *corneta.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
157	Corneta	Corneta ou Buxina	Bonxe	NA	NA	Sí	NA	Redondeado simple	NA	NA	Plana con pie resaltado

Tabla 07-95. Morfología general de las piezas tipología *corneta.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Nº asas	Tipo de asa	Orientación asa	Nº pies	Perfil pies	Nº lóbulos en boca	Tipo lóbulo/pico	Tipo pitorro	Nº Perforaciones	Forma perforaciones	Lugar perforaciones
157	Corneta	Corneta ou Buxina	Bonxe	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA

Tabla 07-96. Elementos accesorios de las piezas de tipología *corneta.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
157	Corneta	Corneta ou Buxina	Bonxe	235	NA	39	NA	20	138	7	0,48	NA	1,7	0,3	0,1

Tabla 07-97. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *corneta.*

Las medidas de la tipología *corneta* de este inventario son las siguientes (tabla 07-97):

altura total: 24 cm | **altura del cuello:** no tiene | **diámetro de la boca:** 4 cm | **diámetro del cuello:** no tiene | **diámetro de la barriga:** 2 cm | **diámetro de la base:** 14 cm | **grosor de la pared:** 0,7 cm | **peso:** 0,5 kg | **y capacidad volumétrica:** no tiene

Con relación a la obra de García Alén (1983) se puede comentar lo siguiente:

a. En Bonxe, "con el barro se lograron suplir la falta de innumerables objetos y artilugios" como las cornetas «de ruidosa sonoridad, para las comparsas y algaradas que acostumbraban a organizarse por el Carnaval. En sus modelos imitaban las cornetas de la banda de música de la comarca» (tomo 1, p. 229).

26. Juguete

Las tipologías *juguete* (3 piezas) son utensilios utilizados en el hogar con uso decorativo o de juego infantil. Dentro de esta forma entran recipientes denominados desde la antropología como "xoguetes". Al ser reproducciones en miniatura de piezas reales también se definen por el nombre de su equivalente real: "porrón", "xarra", etc. De las piezas estudiadas, dos de ellas poseen decoración (tabla 07-98, figura 07-17).

Los *juguetes* son variables en forma según el tipo de pieza que imiten, su agrupamiento tipológico se basa en el hecho de ser miniaturas y no por poseer una forma unificada. Los "porróns" imitados tienen un perfil simple o compuesto ambos con apertura cerrada, no tienen borde y el labio es redondeado o simple, ambos sin cuello, con panza cóncava o plana y con base plana redondeada. La "xarra" tiene perfil compuesto y cerrado, con borde esvasado, labio redondeado, cuello esbelto, panza carenada y base plana (tabla 07-99).

Estas formas, las descritas en este inventario, tienen asas, no tienen pies, una, la jarra 238, tiene un lóbulo en la boca, ninguna tiene pitorro, ni perforaciones en pared (tabla 07-100).

Los rangos métricos de la tipología *juguete* de este inventario son los siguientes (tabla 07-101):

altura total: 8 - 16 cm | **altura del cuello** (solo la pieza nº 238 tiene cuello): 3 cm | **diámetro de la boca:** 3 - 6 cm | **diámetro del cuello** (en la pieza nº 238): 5 cm | **diámetro de la barriga:** 6 - 13 cm **diámetro de la base:** 5 - 8 cm | **grosor de la pared:** 0,4 - 0,5 cm | **peso:** 0,1 - 0,4 kg | **y capacidad volumétrica:** 0,1 - 0,4 l

García Alén (1983) destaca que:

a. Otro tipo de juguetes serían las "formas de animales" de Gundivós donde con masa de barro hacían pequeñas miniaturas de perros, zorros, bueyes u otros "bichos" (tomo 1, p. 101).

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
239	Juguete	Utensilio hogar	Decorativo / Juego	NA	Xoguete porrón	Bonxe	No
237	Juguete	Utensilio hogar	Decorativo / Juego	NA	Xoguete porrón	Mondoñedo	Sí
238	Juguete	Utensilio hogar	Decorativo / Juego	NA	Xoguete xarra	Mondoñedo	Sí

Tabla 07-98. Descripción general de las piezas tipología *juguete.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
239	Juguete	Xoguete porrón	Bonxe	Simple	Cerrada	No	NA	Redondeado simple	NA	Cóncava con hombro	Plana angulosa
237	Juguete	Xoguete porrón	Mondoñedo	Compuesto	Cerrada	Sí	NA	Plano simple	NA	Plana vertical	Plana con reborde anguloso
238	Juguete	Xoguete xarra	Mondoñedo	Compuesto	Cerrada	Sí	Esvasado suave	Redondeado simple	Esbelto estrangulado	Carenada	Plana con reborde anguloso

Tabla 07-99. Morfología general de las piezas tipología *juguete.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Nº asas	Tipo de asa	Orientación asa	Nº pies	Perfil pies	Nº lóbulos en boca	Tipo lóbulo/pico	Tipo pitorro	Nº Perforaciones	Forma perforaciones	Lugar perforaciones
239	Juguete	Xoguete porrón	Bonxe	1	Semicircular	Horizontal	NA	NA	0	Corto	Corto	NA	NA	NA
237	Juguete	Xoguete porrón	Mondoñedo	1	Semicircular	Horizontal	NA	NA	0	Corto	Corto	NA	NA	NA
238	Juguete	Xoguete xarra	Mondoñedo	1	En arco	Vertical	NA	NA	1	Lobulado	NA	NA	NA	NA

Tabla 07-100. Elementos accesorios de las piezas de tipología *juguete.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
239	Juguete	Xoguete porrón	Bonxe	124	NA	30	NA	130	66	5	0,42	0,30	1,9	0,5	2,0
237	Juguete	Xoguete porrón	Mondoñedo	164	NA	50	NA	100	80	5	0,40	0,40	2,1	0,6	1,3
238	Juguete	Xoguete xarra	Mondoñedo	80	30	60	48	63	50	4	0,11	0,10	1,6	1,2	1,3

Tabla 07-101. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *juguete.*

27. Muñeco

Los *muñecos* (3 piezas) son utensilios utilizados en el hogar con uso decorativo a modo de estatuillas. Dentro de esta forma entran utensilios denominados desde la antropología como “bonecos” (“boneco de neno”, “boneco de señor”, “boneco de señora”, etc.), estando decoradas el 100 % de las piezas registradas (tabla 07-102, figura 07-18).

Los *muñecos* se caracterizan tipológicamente por ser formas antropomorfas, tienen un perfil compuesto cerrado, con borde orientado verticalmente, labio redondeado simple, con cuello muy corto, panza plana vertical y base plana redondeada (tabla 07-103).

Estas formas no tienen asas, salvo la pieza nº 040 que dispone de un asa en arco con orientación vertical. No disponen de pies, ni lóbulos en boca, ni pitorros. Sí hay perforaciones de diferentes tipos en el ornamento corona o formando la boca de la persona (tabla 07-104).

Los rangos métricos de la tipología *muñeco* de este inventario son los siguientes (tabla 07-105):

altura total: 29 - 37 cm | **altura del cuello:** 1 - 2 cm | **diámetro de la boca:** 4 - 7 cm | **diámetro del cuello: 4 - 5 cm** | **diámetro de la barriga:** 11 - 14 cm | **diámetro de la base:** 11 - 14 cm | **grosor de la pared:** no determinado | **peso:** 0,9 - 2 kg | **y capacidad volumétrica:** 1,5 - 3 l

Con relación a la obra de García Alén (1983) comenta que:

a. En Bonxe, les llama “figuras” y “caprichos”, similares a los “bonecos” (tomo 1, p. 228).

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
39	Muñeco	Utensilio hogar	Decorativo	NA	Boneco neno	Bonxe	Sí
40	Muñeco	Utensilio hogar	Decorativo	NA	Boneco señor	Bonxe	Sí
41	Muñeco	Utensilio hogar	Decorativo	NA	Boneco señora	Bonxe	Sí

Tabla 07-102. Descripción general de las piezas tipología *muñeco.*

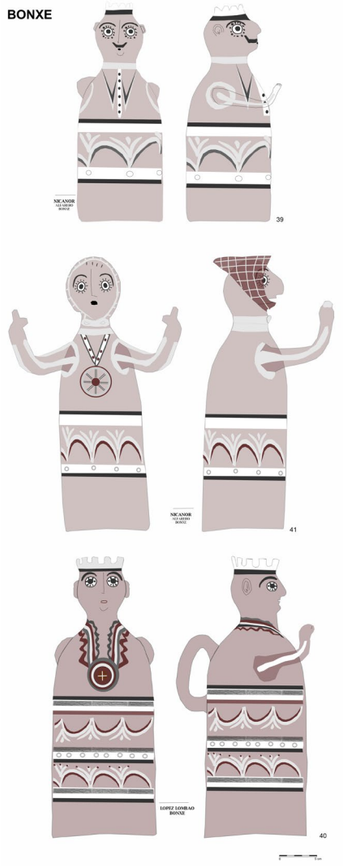


Figura 07-18. Dibujos arqueológicos de los *muñecos.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
39	Muñeco	Boneco neno	Bonxe	Compuesto	Cerrada	Sí	Vertical	Redondeado simple	Muy corto	Plano vertical	Plana redondeada
40	Muñeco	Boneco señor	Bonxe	Compuesto	Cerrada	Sí	Vertical	Redondeado simple	Muy corto	Plano vertical	Plana redondeada
41	Muñeco	Boneco señora	Bonxe	Compuesto	Cerrada	Sí	Vertical	Redondeado simple	Muy corto	Plano vertical	Plana redondeada

Tabla 07-103. Morfología general de las piezas tipología *muñeco.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Nº asas	Tipo de asa	Orientación asa	Nº pies	Perfil pies	Nº lóbulos en boca	Tipo lóbulo/pico	Tipo pitorro	Nº Perforaciones	Forma perforaciones	Lugar perforaciones
39	Muñeco	Boneco neno	Bonxe	0	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	Circular regular	Corona
40	Muñeco	Boneco señor	Bonxe	1	En arco	Vertical	NA	NA	NA	NA	NA	1	Circular regular	Corona
41	Muñeco	Boneco señora	Bonxe	0	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	Ovalada	Boca

Tabla 07-104. Elementos accesorios de las piezas de tipología *muñeco.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
39	Muñeco	Boneco neno	Bonxe	286	12	35	45	112	110	ND	0,90	1,45	2,6	0,3	1,0
40	Muñeco	Boneco señor	Bonxe	365	10	60	40	135	135	ND	2,06	2,50	2,7	0,4	1,0
41	Muñeco	Boneco señora	Bonxe	355	18	70	40	110	110	ND	1,64	1,88	3,2	0,6	1,0

Tabla 07-105. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *muñeco.*

28. Bacín

Los *bacines* (4 piezas) son utensilios de uso en el hogar para la higiene, son orinales que se utilizaban habitualmente por la noche en las habitaciones. Dentro de esta forma entran recipientes denominados desde la antropología como "ouriñal" o "vacenilla", estando decoradas un 75 % de las piezas registradas (tabla 07-106, figura 07-19).

Hay que destacar que el "bacín" de Samos (pieza nº 202) tiene forma de Don Pedro, más señorial que el resto de orinales y muy seguramente utilizado dentro de una estructura de madera a modo de silla o váter. Los bacines tienen una forma de cilindro con altura igual o superior al diámetro de la base, el perfil siempre es compuesto con apertura abierta (50 %) o recta (50 %), los bordes son esvasados y los labios redondeados (75 %), con cuellos cortos y estrangulados, la panza es variable y la base plana (tabla 07-107).

Estas formas tienen asas en arco con orientación vertical, no disponen de pies, ni lóbulos en boca, ni pitorros, perforaciones (tabla 07-108).

Los rangos métricos de la tipología *bacín* de este inventario son los siguientes (tabla 07-109):

altura total: 13 - 28 cm 1 **altura del cuello** (en el 100 % de las piezas): 3 - 4 cm | **diámetro de la boca:** 18 - 31 cm; diámetro del cuello: 14 - 27 cm | **diámetro de la barriga:** 17 - 24 cm | **diámetro de la base:** 11 - 15 cm | **grosor de la pared:** 0,6 - 0,7 cm | **peso:** 0,8 - 5 kg | **y capacidad volumétrica:** 2 - 9 l

Podrían llegar a clasificarse como un subtipo de *fuentes* pues son cilindros circulares de mayor diámetro que altura, sin embargo, se clasifican como grupo aparte porque son estables, incluso incluyendo el "don pedro" (pieza nº 202), en la relación [altura / Ø base]: 1,1-1,9; y [Ø boca/ Ø base]: 1,4-2,0, tienen siempre un asa vertical en arco, paredes bastante verticales y una función sanitaria muy definida.

En relación con la obra de García Alén (1983) podemos destacar las siguientes consideraciones sobre las denominaciones y variantes de la tipología *bacín:*

a. Indica que en Mondoñedo se empezó a fabricar a partir de los años de la posguerra, y copiando lo que se vendían en las villas hechos en porcelana o piedra, habiendo una variedad que era la "camera" o "bacenilla de cama" con pared baja y provista de un rabo hueco para vaciar el recipiente (tomo 2, p. 35).
b. Se denominaban "orinol" en Silvarrei y "arinol" en Bonxe (tomo 2, p. 224).
c. En Gundivós se llamaba "orinó", que dejaron de hacerse (ya que al no vidriar), no se lavaba bien y dejaba mal olor (tomo 1, p. 100).

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
158	Bacín	Recipiente hogar	Higiene	Orina	Ouriñal	Bonxe	Sí
110	Bacín	Recipiente hogar	Higiene	Orina	Ouriñal	Gundivós	No
201	Bacín	Recipiente hogar	Higiene	Orina	Ouriñal	Mondoñedo	Sí
202	Bacín	Recipiente hogar	Higiene	Orina	Ouriñal	Samos	Sí

Tabla 07-106. Descripción general de las piezas tipología *bacín.*

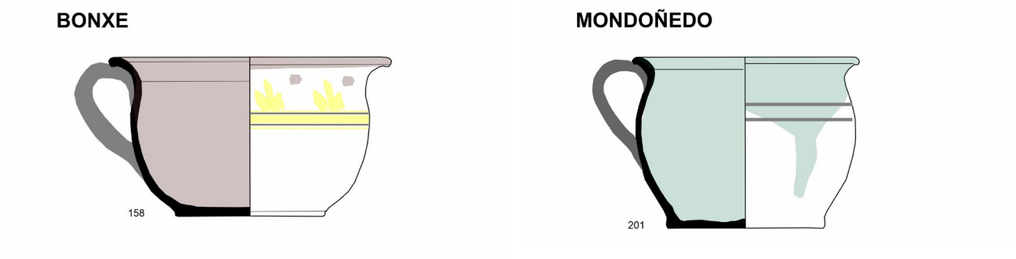


Figura 07-19. Dibujos arqueológicos de los *bacines* por centros alfareros.

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
158	Bacín	Ouriñal	Bonxe	Compuesto	Abierto	Sí	Esvasado suave	Redondeado simple	Corto estrangulado	Cóncava	Plana angulosa
110	Bacín	Ouriñal	Gundivós	Compuesto	Recta	No	Esvasado suave	Redondeado simple	Corto muy estrangulado	Globular	Plana redondeada
201	Bacín	Ouriñal	Mondoñedo	Compuesto	Recta	Sí	Esvasado flexionado	Redondeado engrosado exterior	Corto estrangulado	Cóncava	Plana angulosa
202	Bacín	Ouriñal	Samos	Compuesto	Abierto	Sí	Esvasado suave	Plano engrosado	Corto poco estrangulado	Recta abierta	Plana redondeada

Tabla 07-107. Morfología general de las piezas tipología *bacín.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Nº asas	Tipo de asa	Orientación asa	Nº pies	Perfil pies	Nº lóbulos en boca	Tipo lóbulo/pico	Tipo pitorro	Nº Perforaciones	Forma perforaciones	Lugar perforaciones
158	Bacín	Ouriñal	Bonxe	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
110	Bacín	Ouriñal	Gundivós	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
201	Bacín	Ouriñal	Mondoñedo	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
202	Bacín	Ouriñal	Samos	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA

Tabla 07-108. Elementos accesorios de las piezas de tipología *bacín.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
158	Bacín	Ouriñal	Bonxe	132	35	232	190	200	123	6	1,17	3,00	1,1	1,9	1,6
110	Bacín	Ouriñal	Gundivós	126	35	178	142	174	106	7	1,07	1,60	1,2	1,7	1,6
201	Bacín	Ouriñal	Mondoñedo	141	30	186	166	184	130	6	0,85	2,80	1,1	1,4	1,4
202	Bacín	Ouriñal	Samos	283	40	310	270	240	152	7	4,60	9,40	1,9	2,0	1,6

Tabla 07-109. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *bacín.*

29. Sacaleches

La tipología *sacaleches* (1 pieza) es un tipo de utensilio utilizado en el hogar para sacar leche materna y para luego dar de beber al bebé o verter la leche en otro recipiente para su almacenamiento. Dentro de esta forma entran recipientes denominados desde la antropología como “penzoeiras” o “sacaleites”, la pieza registrada no tiene decoración (tabla 07-110, figura 07-14).

Debe de hacerse constar que el nombre que predomina localmente es “penzoeira”, si bien la “penzoeira” es un objeto que se utiliza a modo de prótesis para dar forma al pezón más que para realizar la extracción de la leche. Los sacaleches, como no son recipientes no se definen según las características formales de estos, su geometría general es de casquete esférico doble (esfera invaginada) con un agujero en el casquete interior y un pitorro fino en la unión del casquete externo y el interno (tabla 07-111).

Estas formas no tienen asas, ni pies, ni lóbulos en boca, ni pitorro ni perforaciones en pared.

Las medidas de la tipología *sacaleches* de este inventario son las siguientes (tabla 07-113):

altura total: 9 cm | **altura del cuello:** no tiene | **diámetro de la boca:** 13 cm | **diámetro del cuello:** no tiene | **diámetro de la barriga:** 14 cm | **diámetro de la base:** 2 cm | **grosor de la pared:** no determinado | **peso:** 0,5 kg | **y capacidad volumétrica:** 0,4 l

En relación con la obra de García Alén (1983):

a. Este autor denomina a esta forma que solo se produce en Bonxe: “sacaleches” (tomo 1, p. 224), ya que es más propia esta función de succión por vacío que de biberón o de penzonera, ésta en el sentido de modeladora del pezón.

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
159	Sacaleches	Utensilio hogar	Alimentación lactantes	Leche materna	Penzoeira	Bonxe	No

Tabla 07-110. Descripción general de las piezas tipología *sacaleches.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
159	Sacaleches	Penzoeira	Bonxe	NA	NA	No	NA	NA	NA	NA	NA

Tabla 07-111. Morfología general de las piezas tipología *sacaleches.*

Código	Tipología	Denominaciónregional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
159	Sacaleches	Penzoeira	Bonxe	86	NA	131	NA	137	20	ND	0,49	0,40	4,3	6,6	6,9

Tabla 07-112. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *sacaleches.*

30. Copas

Las *copas* (2 piezas) son recipientes utilizados en el oficio religioso cristiano que imitan a los cálices de metal y se usan para contener el vino consagrado. Desde la antropología se conocen como "cálices con patena", si bien existe otra forma, denominada "copa" que se fabricaba tan solo en Bonxe y por encargo que eran copas que imitaban a las copas de vidrio, pero con un pie más corto y con capacidad para 0,25 l, según recoge García Alén (1983), si bien, en la prospección de piezas realizada en este estudio no se llegó a localizar ninguna "copa" como estas. Los dos cálices registrados están decorados (tabla 07-113, figura 07-13). Las dos piezas que se describen van acompañades de una patena cada una, que son morfologías de plato, descritas en el apartado de platos.

Las copas tienen forma parecida a los *candiles,* en el sentido de estar formados, en lo básico, por una forma tipo taza semicircular y un pie largo con una base, aunque no tienen un pequeño pitorro de combustión como sí tienen los candiles. Su perfil es compuesto y recto, los bordes son verticales con labio redondeado, no tienen cuello y la panza es recta o hemisférica y la base es plana (tabla 07-114).

Estas formas no tienen asas, ni pies, ni lóbulos en boca, ni pitorros ni perforaciones en pared.

Los rangos métricos de la tipología *copa* de este inventario son los siguientes (tabla 07-116):

altura total: 15 - 23 cm | **altura del cuello:** no tienen | **diámetro de la boca:** 8 - 10 cm | **diámetro del cuello:** no tienen | **diámetro de la barriga:** 3 - 8 cm | **diámetro de la base:** 10 - 11 cm | **grosor de la pared:** 0,5 - 0,6 cm | **peso:** 0,4 - 0,6 kg | **y capacidad volumétrica:** 0,2 - 0,3 l

Sobre las copas García Alén (1983) comenta:

a. En Bonxe, los "cálices" se construyeron a mediados-finales del S XX y de forma muy ocasional imitando a los de metal (tomo 1, p. 229).

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
173	Copa	Recipiente oficios	Religiosa	Vino consagrado	Caliz con patena	Bonxe	Sí
211	Copa	Recipiente oficios	Religiosa	Vino consagrado	Caliz con patena	Bonxe	Sí

Tabla 07-113. Descripción general de las piezas tipología *copa.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
173	Copa	Caliz con patena	Bonxe	Compuesto	Recto	Sí	Vertical	Redondeado con cordón exterior	NA	Recta abierta con hombro	Plana redondeada
211	Copa	Caliz con patena	Bonxe	Compuesto	Recto	Sí	Vertical	Redondeado simple	NA	Hemiesférica	Plana con pie resaltado

Tabla 07-114. Morfología general de las piezas tipología *copa.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura /Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
173	Copa	Caliz con patena	Bonxe	146	NA	100	29	NA	104	16	0,43	0,26	1,4	1,0	-
211	Copa	Caliz con patena	Bonxe	228	NA	84/72	30	80	106	5	0,59	0,15	2,2	-	0,8

Tabla 07-115. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *copa.*

31. Tapas

Las *tapas* (19 piezas) son utensilios utilizados en la cocina principalmente para tapar otros tipos de recipientes y así proteger los alimentos, otras variantes, los "buleiros", son tapas con borde desarrollado que se utilizan como hornos para el pan o la bica, otras más planas, las "viradeiras", se utilizan para dar la vuelta a la tortilla o a las tortas de pan, otras con un agujero central en lugar de un pomo de agarre, las "rodelas", forman parte de las "nateiras" como pieza que sirve de eje al palo de batir. Desde la antropología las tapas con función de tapar se denominan "testos" o "tapas". Están decoradas un 33 % del total de piezas registradas (tabla 07-116, figura 07-20).

Las *tapas* no son recipientes, por tanto, no se definen con variables formales de recipiente. Sí se definen parcialmente para los "buleiros", donde el perfil es simple abierto, y el labio plano simple. Las "viradeiras" tienen el perfil simple abierto, con orientación de borde esvasado suave y labio redondeado, no tienen cuello, la panza es recta y la base plana con pie resaltado. Las formas generales de tapa (con función de tapar) son de disco o casquete esférico con un borde más o menos trabajado y elongado y con un asa o pomo central que facilita su agarre (tabla 07-117).

Estas formas suelen tener asas (84 %) con orientación generalmente vertical, aunque en un 21 % es horizontal, en arco o de tipo pomo, no tienen pies, ni lóbulos en boca, ni pitorros ni presentan perforaciones (tabla 07-118).

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
098t	Tapa	Utensilio cocina	Tapa de pieza	NA	Tapa pota de cu ancho	Bonxe	No
118t	Tapa	Utensilio cocina	Tapa de pieza	NA	Tapa sella	Bonxe	No
131t	Tapa	Utensilio hogar	Tapa de pieza	NA	Tapa Candil	Bonxe	No
132t	Tapa	Utensilio hogar	Tapa de pieza	NA	Tapa Candil	Bonxe	Sí
186	Tapa	Utensilio cocina	Cocinado	Pan / Bica	Buleiro	Gundivos	Sí
147t	Tapa	Utensilio cocina	Tapa de pieza	NA	Tapa cazola	Gundivos	No
205	Tapa	Utensilio cocina	Cocinado	Pan / Bica	Buleiro	Gundivós	Sí
248t	Tapa	Utensilio cocina	Tapa de pieza	NA	Tapa pota	Gundivós	Sí
075t	Tapa	Utensilio cocina	Tapa de pieza	NA	Tapa pota	Mondoñedo	No
093t	Tapa	Utensilio cocina	Tapa de pieza	NA	Tapa potiña	Mondoñedo	No
129t	Tapa	Utensilio cocina	Tapa de pieza	NA	Tapa pota	Mondoñedo	No
175t	Tapa	Utensilio cocina	Tapa de pieza	NA	Tapa potiña almorceira	Mondoñedo	No
177t	Tapa	Utensilio cocina	Tapa de pieza	NA	Rodela	Mondoñedo	No
190	Tapa	Utensilio cocina	Cocinado	NA	Viradeira	Mondoñedo	Sí
214t	Tapa	Utensilio cocina	Tapa de pieza	NA	Tapa ola da manteiga	Mondoñedo	No
219t	Tapa	Utensilio cocina	Tapa de pieza	NA	Tapa azucreiro	Mondoñedo	Sí
223t	Tapa	Utensilio cocina	Tapa de pieza	NA	Tapa pota nateira	Mondoñedo	No
241t	Tapa	Utensilio cocina	Tapa de pieza	NA	Tapa ola da graxa	Mondoñedo	Sí
066t	Tapa	Utensilio cocina	Tapa de pieza	NA	Rodela	Samos	No

Tabla 07-116. Descripción general de las piezas tipología *tapa.*

Los rangos métricos de la tipología *tapa* de este inventario son los siguientes (tabla 07-119):

altura total: 2 - 19 cm | **altura del cuello:** no tienen | **diámetro de la boca:** 5 - 43 cm | **diámetro del cuello:** no tienen | **diámetro de la barriga:** 10 - 34 cm | **diámetro de la base:** 2 - 39 cm | **grosor de la pared:** 0,4 - 1,1 cm | **peso:** 0,2 - 4 kg | **capacidad volumétrica:** no tienen

En relación con la obra de García Alén (1983) se destaca que:

a. En Loñoá das Olas y Outeiro (Ourense), los "buleiros" se denominaban "testos da bica", parecidos a los de Gundivós pero aquellos con geometría algo más cónica (tomo 1, p. 145).

b. A los "buleiros" se les conocía en Samos como "cachos", con forma de casquete hemisférico invertido con un asa en la parte alta (tomo 1, p. 245).

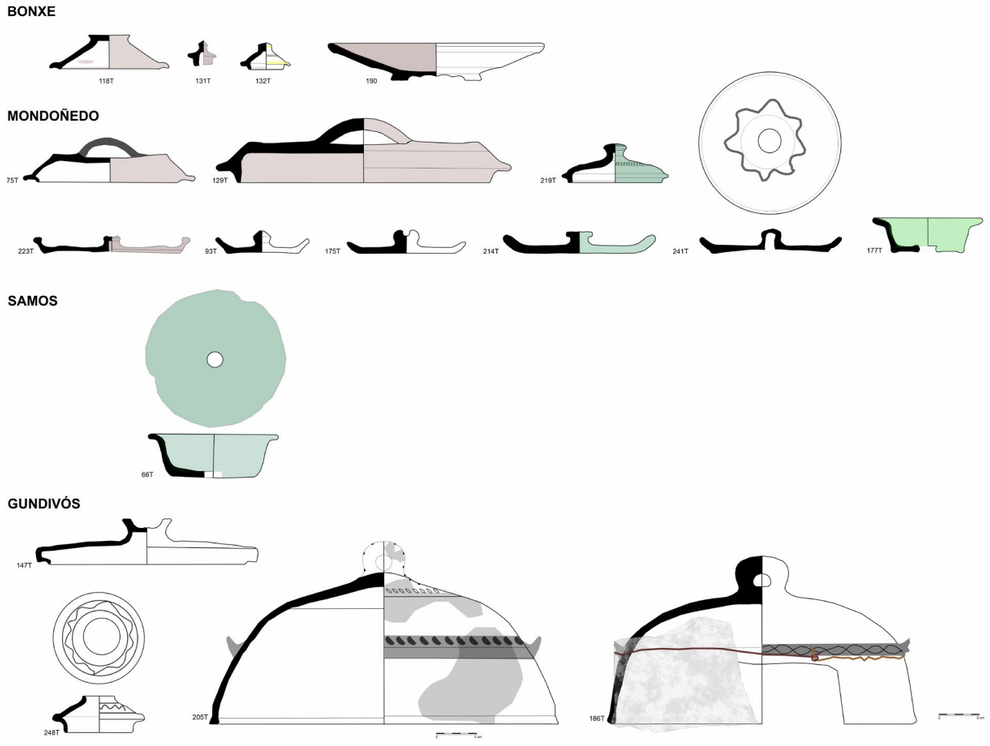


Figura 07-20. Dibujos arqueológicos de las *tapas* según el centro artesanal.

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
098t	Tapa	Tapa pota de cu ancho	Bonxe	NA	NA	No	NA	NA	NA	NA	NA
118t	Tapa	Tapa sella	Bonxe	NA	NA	No	NA	NA	NA	NA	NA
131t	Tapa	Tapa Candil	Bonxe	NA	NA	No	NA	NA	NA	NA	NA
132t	Tapa	Tapa Candil	Bonxe	NA	NA	Sí	NA	NA	NA	NA	NA
186	Tapa	Buleiro	Gundivos	Simple	Abierto	Sí	NA	Plano simple	NA	NA	NA
147t	Tapa	Tapa cazola	Gundivos	NA	NA	No	NA	NA	NA	NA	NA
205	Tapa	Buleiro	Gundivós	Simple	Abierto	Sí	NA	Plano simple	NA	NA	NA

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
248t	Tapa	Tapa pota	Gundivós	NA	NA	Sí	NA	NA	NA	NA	NA
075t	Tapa	Tapa pota	Mondoñedo	NA	NA	No	NA	NA	NA	NA	NA
093t	Tapa	Tapa potiña	Mondoñedo	NA	NA	No	NA	NA	NA	NA	NA
129t	Tapa	Tapa pota	Mondoñedo	NA	NA	No	NA	NA	NA	NA	NA
175t	Tapa	Tapa potiña almorceira	Mondoñedo	NA	NA	No	NA	NA	NA	NA	NA
177t	Tapa	Rodela	Mondoñedo	NA	NA	No	NA	NA	NA	NA	NA
190	Tapa	Viradeira	Mondoñedo	Simple	Abierto	Sí	Esvasado suave	Redondeado simple	NA	Recta muy abierta	Plana con pie resaltado
214t	Tapa	Tapa ola da manteiga	Mondoñedo	NA	NA	No	NA	NA	NA	NA	NA
219t	Tapa	Tapa azucreiro	Mondoñedo	NA	NA	Sí	NA	NA	NA	NA	NA
223t	Tapa	Tapa pota nateira	Mondoñedo	NA	NA	No	NA	NA	NA	NA	NA
241t	Tapa	Tapa ola da graxa	Mondoñedo	NA	NA	Sí	NA	NA	NA	NA	NA
066t	Tapa	Rodela	Samos	NA	NA	No	NA	NA	NA	NA	NA

Tabla 07-117. Morfología general de las piezas tipología *tapa.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Nº asas	Tipo de asa	Orientación asa	Nº pies	Perfil pies	Nº lóbulos en boca	Tipo lóbulo/pico	Tipo pitorro	Nº Perforaciones	Forma perforaciones	Lugar perforaciones
098t	Tapa	Tapa pota de cu ancho	Bonxe	1	En arco	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
118t	Tapa	Tapa sella	Bonxe	1	Disco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
131t	Tapa	Tapa Candil	Bonxe	1	Pomo	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
132t	Tapa	Tapa Candil	Bonxe	1	Pomo	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
186	Tapa	Buleiro	Gundivos	1	En arco cuadrangular	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
147t	Tapa	Tapa cazola	Gundivos	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
205	Tapa	Buleiro	Gundivós	1	En arco	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
248t	Tapa	Tapa pota	Gundivós	1	Perforación	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
075t	Tapa	Tapa pota	Mondoñedo	1	En arco	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
093t	Tapa	Tapa potiña	Mondoñedo	1	Pomo	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
129t	Tapa	Tapa pota	Mondoñedo	1	En arco	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
175t	Tapa	Tapa potiña almorceira	Mondoñedo	1	Pomo	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
177t	Tapa	Rodela	Mondoñedo	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
190	Tapa	Viradeira	Mondoñedo	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
214t	Tapa	Tapa ola da manteiga	Mondoñedo	1	Pomo	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
219t	Tapa	Tapa azucreiro	Mondoñedo	1	Pomo	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
223t	Tapa	Tapa pota nateira	Mondoñedo	1	Pomo	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
241t	Tapa	Tapa ola da graxa	Mondoñedo	1	Pomo	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
066t	Tapa	Rodela	Samos	1	Perforación	Hueco	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA

Tabla 07-118. Elementos accesorios de las piezas de tipología *tapa.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
098t	Tapa	Tapa pota de cu ancho	Bonxe	75	NA	300	NA	NA	230	5	1,30	NA	0,3	1,3	-
118t	Tapa	Tapa sella	Bonxe	41	NA	50	NA	NA	150	6	0,18	NA	0,3	0,3	-
131t	Tapa	Tapa Candil	Bonxe	25	NA	50	NA	NA	20	6	ND	NA	1,3	2,5	-
132t	Tapa	Tapa Candil	Bonxe	34	NA	60	NA	NA	30	6	ND	NA	1,1	2,0	-
147t	Tapa	Tapa cazola	Gundivos	45	NA	no	NA	NA	256	6	1,50	NA	0,2	-	-
186	Tapa	Buleiro	Gundivos	130/135	NA	370	NA	NA	390	8	3,20	11,90	-	0,9	-
205	Tapa	Buleiro	Gundivós	185	NA	430	NA	340	NA	7	4,00	20,00	-	-	-
248t	Tapa	Tapa pota	Gundivós	40	NA	80	NA	115	NA	4	0,16	NA	-	-	-
075t	Tapa	Tapa pota	Mondoñedo	30/50	NA	213	NA	NA	140	4	0,21	NA	-	1,5	-
093t	Tapa	Tapa potiña	Mondoñedo	30	NA	114	NA	NA	90	6	0,15	NA	0,3	1,3	-
129t	Tapa	Tapa pota	Mondoñedo	40/70	NA	310	NA	NA	360	11	1,89	NA	-	0,9	-
175t	Tapa	Tapa potiña almorceira	Mondoñedo	29	NA	108	NA	NA	108	8	0,20	NA	0,3	1,0	-
177t	Tapa	Rodela	Mondoñedo	43	NA	137	104	104	87	6	0,22	NA	0,5	1,6	1,2
190	Tapa	Viradeira	Mondoñedo	46	NA	266	NA	NA	113	8	0,90	NA	0,4	2,4	-
214t	Tapa	Tapa ola da manteiga	Mondoñedo	25	NA	190	NA	NA	160	10	0,38	NA	0,2	1,2	-
219t	Tapa	Tapa azucreiro	Mondoñedo	50	NA	130	NA	NA	100	7	0,22	NA	0,5	1,3	-
223t	Tapa	Tapa pota nateira	Mondoñedo	24	NA	188	NA	NA	166	5	0,35	NA	0,1	1,1	-

Tabla 07-119. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *tapa.*

32. Ola-comedero

La tipología ola-comedero (1 pieza) es un tipo de utensilio para animales utilizado en el hogar, entendido este como la extensión habitacional agroganadera típica de la casa tradicional gallega, sirven para dar de comer a los “pitos” y gallinas. Dentro de esta forma entran recipientes denominados desde la antropología como “comedeiros”. La pieza registrada no posee decoración (tabla 07-120, figura 07-21). La ola-comedero, comparte características con las olas, pero se ha diferenciado tipológicamente por ser una pieza de uso exclusivo para animales y por poseer cortes específicos (ventanas, más que perforaciones) en la pared del recipiente. El perfil es compuesto y cerrado, con borde vertical y labio plano-engrosado, el cuello es corto, la panza globular y la base plana-redondeada (tabla 07-121).

Estas formas no tienen asas, ni pies, ni lóbulos en boca, ni pitorros ni perforaciones.

Las medidas de la tipología ola-comedeiro de este inventario son las siguientes (tabla 07-122):

altura total: 27 cm | **altura del cuello:** 3 cm | **diámetro de la boca:** 13 cm | **diámetro del cuello:** 13 cm 1 **diámetro de la barriga:** 36 cm | **diámetro de la base:** 22 cm | **grosor de la pared:** 0,6 cm | **peso:** no determinado | **y capacidad volumétrica:** 14 l

No se han encontrado referencias reseñables a este tipo en la bibliografía.

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
243	Ola-comedero	Utensilio animales	Ingesta animal	Alimentos	Comedeiro	Gundivós	No

Tabla 07-120. Descripción general de las piezas tipología *ola-comedero.*

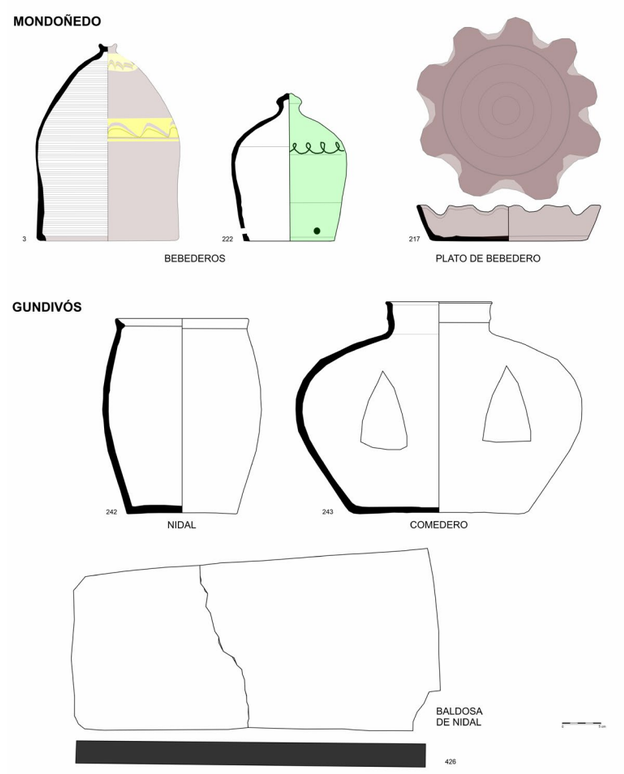


Figura 07-21. Dibujos arqueológicos de las tipologías utilizadas para animales (*ola-comedeiro, bebedero, plato-bebedero y barril-nidal*).

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
243	Ola-comedero	Comedeiro	Gundivós	Plano engrosado ligero exterior	Corto recto	Globular	Plana redondeada

Tabla 07-121. Morfología general de las piezas tipología *ola-comedero.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
243	Ola-comedero	Comedeiro	Gundivós	270	30	130	13o	360	220	6	ND	14,48	1,2	0,6	1,6

Tabla 07-122. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *ola-comedero.*

33. Bebedero

La tipología *bebedero* (2 piezas) es un tipo de utensilio para animales utilizado en el hogar para darles de beber agua, están asociados a los platos de bebedero y esta parte sería la cúpula superior que retiene por vacío el agua. Dentro de esta forma entran recipientes denominados desde la antropología como "bebedeiros". Las dos piezas registradas poseen decoración simple (tabla 07-123). En los bebederos el perfil es simple recto, con borde esvasado o vertical, con labio redondeado o plano, no tienen cuello, la panza puede ser hemisférica o recta abierta y la base es en botón o plano-redondeada (tabla 07-124, figura 07-21).

Estas formas, de modo generalista, son elipsoides alargados en la vertical con base plana y terminados en pico. Formalmente pueden ser parecidos a los *remates*, aunque se incluyen en una tipología diferente pues estos llevan siempre asociado un plato inferior necesario para poder ejercer su función como contenedor y dispensador de agua.

Estas formas no tienen asas, ni pies, ni lóbulos en boca, ni pitorros, ni perforaciones (tabla 07-125).

Los rangos métricos de la tipología *bebedero* de este inventario son los siguientes (tabla 07-127):

altura total: 19 - 26 cm | **altura del cuello:** no tiene | **diámetro de la boca:** 3 - 30 cm | **diámetro del cuello:** no tiene | **diámetro de la barriga:** 15 - 22 cm | **diámetro de la base:** 12 - 22 cm | **grosor de la pared:** 0,5 - 0,8 cm | **peso:** 0,7 - 2 kg | **capacidad volumétrica:** 2 - 6 l

No se han encontrado referencias a este tipo en la bibliografía.

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
3	Bebedero	Utensilio animales	Ingesta animal	Agua	Bebedeiro	Mondoñedo	Sí
222	Bebedero	Utensilio animales	Ingesta animal	Agua	Bebedeiro	Mondoñedo	Sí

Tabla 07-123. Descripción general de las piezas tipología *bebedero.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
3	Bebedero	Bebedeiro	Mondoñedo	Simple	Recto	Sí	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	NA	Hemiesférica	Botón
222	Bebedero	Bebedeiro	Mondoñedo	Simple	Recto	Sí	Vertical	Plano simple	NA	Hemiesférica	Botón

Tabla 07-124. Morfología general de las piezas tipología *bebedero.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Nº asas	Tipo de asa	Orientación asa	Nº pies	Perfil pies	Nº lóbulos en boca	Tipo lóbulo/pico	Tipo pitorro	Nº Perforaciones	Forma perforaciones	Lugar perforaciones
3	Bebedero	Bebedeiro	Mondoñedo	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	1	Circular regular	Base
222	Bebedero	Bebedeiro	Mondoñedo	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	1	Circular regular	Base

Tabla 07-125. Elementos accesorios de las piezas de tipología *bebedero.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
3	Bebedero	Bebedeiro	Mondoñedo	260	NA	301	NA	220	216	8	1,78	6,00	1,2	1,4	1,0
222	Bebedero	Bebedeiro	Mondoñedo	192	NA	30	NA	150	120	5	0,65	1,77	1,6	0,3	1,3

Tabla 07-126 Determinaciones métricas de las piezas de tipología *bebedero.*

34. Plato-bebedero

La tipología *plato-bebedero* (1 pieza) son utensilios para animales asociados a los *bebedeiros.* En los platos se vierte el agua que se va vaciando desde la cúpula. Dentro de esta forma entran recipientes denominados desde la antropología como “plato do bebedeiro”, la pieza analizada no tiene decoración (tabla 07-127, figura 07-21).

Los *platos-bebedero* son similares al resto de platos, tan solo se separa la forma, como variante, debido a que tienen un uso como pieza de animales y porque van asociados a los bebederos. Tienen un perfil simple y abierto con borde esvasado suave, labio redondeado, sin cuello, panza recta abierta y base plana redondeada (tabla 07-128).

Estas formas no tienen asas, ni pies, ni lóbulos en boca, ni pitorros ni perforaciones.

Las medidas de la tipología *plato-bebedero* de este inventario son las siguientes (tabla 07-129):

altura total: 5 cm | **altura del cuello:** no tiene | **diámetro de la boca:** 24 cm | **diámetro del cuello:** no tiene | **diámetro de la barriga:** no tiene | **diámetro de la base:** 20 cm | **grosor de la pared:** 0,6 cm **peso:** 0,7 kg | **y capacidad volumétrica:** 0,8 l

No se han encontrado referencias a este tipo en la bibliografía.

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
217	Plato-bebedero	Utensilio animales	Ingesta animal	Agua	Prato de bebedeiro	Mondoñedo	No

Tabla 07-127. Descripción general de las piezas tipología *plato-bebedero.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
217	Plato-bebedero	Prato de bebedeiro	Mondoñedo	Simple	Abierto	No	Esvasado suave	Redondeado simple	NA	Recta abierta	Plana redondeada

Tabla 07-128. Morfología general de las piezas tipología *plato-bebedero.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
217	Plato-bebedero	Prato de bebedeiro	Mondoñedo	46	NA	232/238	NA	NA	196	6	0,68	0,76	0,2	-	-

Tabla 07-129. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *plato-bebedero.*

35. Barril-nidal

La tipología *barril-nidal* (1 pieza) responde a un tipo de utensilio para animales utilizado en el hogar (área de animales) para resguardar a las palomas. Se agrupan apilados y separados por bases planas de arcilla (con forma de ladrillo o baldosa) para formar nidos a modo de palomar o colmena de abejas. Dentro de esta forma entran recipientes denominados desde la antropología como “nidais de pombas”. La pieza registrada no está decorada (tabla 07-130, figura 07-21).

Los *barriles-nidales* tienen forma de barril (cilindro con paredes abombadas), su perfil es simple y cerrado, con borde invasado y labio rehundido engrosado, no tienen cuello, la panza es ligeramente cóncava y la base plana-redondeada (tabla 07-131). A pesar de ser *barriles,* se agrupan como una tipología propia pues llevan asociada una base plana y rectangular cerámica a modo de ladrillo de separación (ver forma de esta base plana en la figura 07-21) y su función es muy diferente a la de los barriles de uso en cocina.

Estas formas no tienen asas, ni pies, ni lóbulos en boca, ni pitorros ni perforaciones.

Las medidas de la tipología *barril-nidal* de este inventario son las siguientes (tabla 07-132):

altura total: 25 cm | **altura del cuello:** no tiene | **diámetro de la boca:** 17 cm | **diámetro del cuello:** no tiene | **diámetro de la barriga:** 20 cm | **diámetro de la base:** 14 cm | **grosor de la pared:** 0,7 cm **peso:** 1,5 kg | **y capacidad volumétrica:** 4,4 l

No se han encontrado referencias a este tipo en la bibliografía.

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
242	Barril-nidal	Utensilio animales	Vivienda animal	Palomas	Nidais de pombas	Gundivós	No

Tabla 07-130. Descripción general de las piezas tipología *barril-nidal.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
242	Barril-nidal	Nidais de pombas	Gundivós	Simple	Cerrada	No	Invasado suave	Rehundido engrosado exterior e interior	NA	Ligeramente cóncava	Plana redondeada

Tabla 07-131. Morfología general de las piezas tipología *barril-nidal.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
242	Barril-nidal	Nidais de pombas	Gundivós	250	NA	165	NA	200	140	7	1,52	4,38	1,8	1,2	1,4

Tabla 07-132. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *barril-nidal.*

36. Caño

La tipología *caño* (3 piezas) son elementos constructivos utilizados arquitectónicamente como tramos de tubería para la conducción de las aguas. Dentro de esta forma entran recipientes denominados desde la antropología como “cano da auga”. Las piezas registradas no están decoradas (tabla 07-133, figura 07-22).

Los *caños* no son recipientes y por tanto no se definen con características formales de los mismos (tabla 07-134), su forma es de cilindro alargado o más bien de troncocono alargado. Estas formas no disponen de elementos accesorios.

Los rangos métricos de la tipología *caño* de este inventario son los siguientes (tabla 07-135):

altura total: 43 - 53 cm | **altura del cuello:** no tienen | **diámetro de la boca:** 6 - 12 cm | **diámetro del cuello:** no tienen | **diámetro de la barriga** (solo el caño nº 081): 10 cm | **diámetro de la base:** 9 - 14 cm | **grosor de la pared:** 0,9 - 3 cm | **peso:** 2 - 5 kg | **capacidad volumétrica:** no determinada

García Alén (1983) menciona que:

a. En Samos, los caños solían estar carentes de vidriado por una mayor economía, aunque para «los clientes adinerados se fabricaban otros caños con un ensamblaje más perfeccionado y con vidriado interior». Además, apunta a que la vieja conducción del agua del Monasteiro de Samos pudo haber sido construida por los “barraxeiros” de Lamartín (tomo 1, p. 245).

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
244	Caño	Elemento constructivo	Conducción	Agua	Cano da auga	Gundivós	No
1	Caño	Elemento constructivo	Conducción	Agua	Cano da auga	Samos	No
81	Caño	Elemento constructivo	Conducción	Agua	Cano da auga	Samos	No

Tabla 07-133. Descripción general de las piezas tipología *caño*.

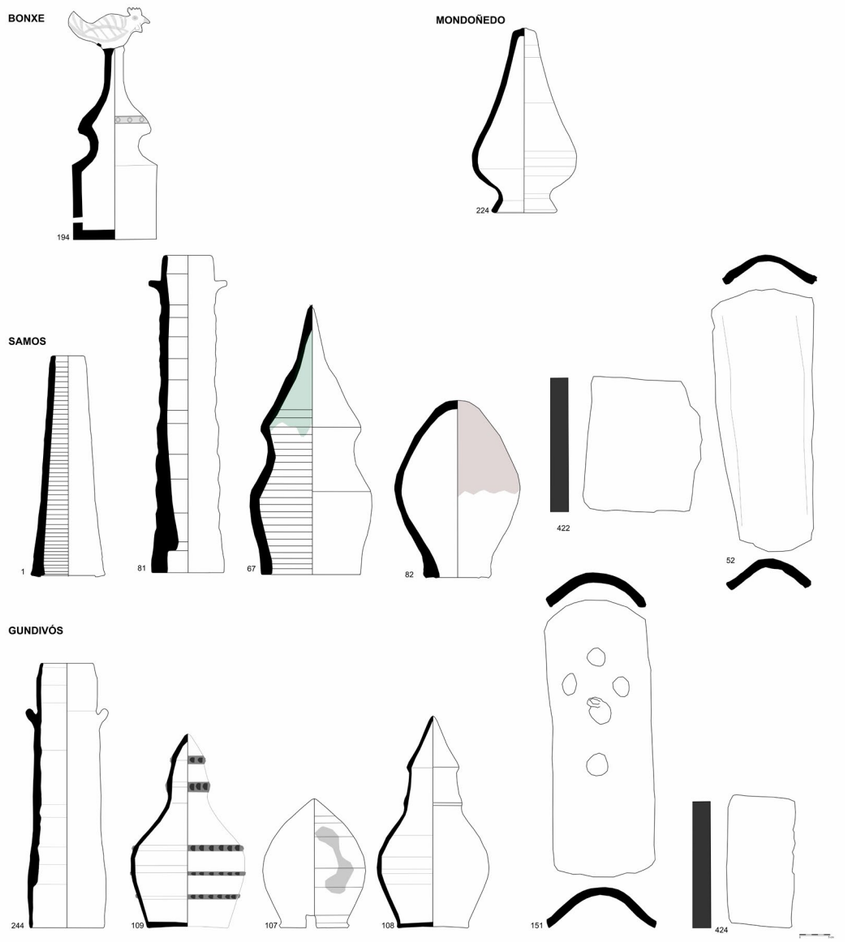


Figura 07-22. Dibujos arqueológicos de las piezas constructivas (*caños, remates, tejas y ladrillos*). La pieza nº 426 es una base de cerámica con forma de baldosa que se usa en conjunto con los barriles-nidales para crear la estructura de nidos (no se describe en el texto).

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
244	Caño	Cano da auga	Gundivós	430	NA	124	NA	NA	85	9	1,84	ND	5,1	1,5	-
1	Caño	Cano da auga	Samos	450	NA	61	NA	NA	123	10	2,56	ND	3,7	0,5	-
81	Caño	Cano da auga	Samos	530	NA	80	NA	100	135	26	4,80	ND	3,9	0,6	0,7

Tabla 07-134. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *caño*.

37. Remate

La tipología *remates* (7 piezas) son elementos constructivos utilizados para poner en el tejado con fines estéticos y como remate de sujeción en la cúspide de los tejados. Dentro de esta forma entran piezas denominadas como "remate de tellado", denominándose específicamente "pirules" en Gundivós y "picarelos" en Samos. Existe alguna reproducción de "anforeta de indias" utilizada como remate. Hay que hacer constar que en el norte de la provincia de Lugo también se utilizan "anforetas de indias" reales (arqueológicas), con uso tradicional como remates de tejado. El 43 % de las piezas registradas están decoradas (tabla 07-135, figura 07-22).

Los *remates* no son recipientes y por tanto por lo general no se aplican las características formales de estos, únicamente en la reproducción de anforeta se definen: con perfil compuesto y cerrado, borde esvasado con labio redondeado, cuello muy corto y estrangulado, panza fusiforme y base con forma de pivote. Las panzas de estas formas, sí se pueden describir siendo rectas o globulares con bases variables planas, apuntadas, cóncavas, etc. (tabla 07-136).

La forma general de los remates es parecida a la de los bebederos, con forma elipsoide de base plana hueca y parte superior picuda, en ocasiones pueden ser algo más estilizados con forma de cono con paredes irregulares marcando tramos en la pieza. Los remates no tienen elementos accesorios, salvo las perforaciones de la pieza nº 194 (tabla 07-137).

Los rangos métricos de la tipología *remate* de este inventario son los siguientes (tabla 07-138):

altura total: 21 - 45 cm | **altura del cuello** (solo tiene cuello la pieza nº 224): 3 cm | **diámetro de la boca:** 1,0 - 12 cm | **diámetro del cuello:** 8 cm | **diámetro de la barriga:** 14 - 20 cm | **diámetro de la base:** 4 - 16 cm | **grosor de la pared:** 0,8 - 2 cm | **peso:** 1,3 - 4 kg | **capacidad volumétrica** (solo determinado en la pieza nº 224): 3,0 l

García Alén (1983) menciona:

a. Hay otro tipo de remates por el área de influencia de Gundivós, siendo estos realmente una ola reutilizada que se llenaba de tierra y arena y se colocaba invertida (tomo 1, p. 101).

La anforeta de indias incluida en este estudio (pieza nº 224) es una imitación que realizó Pedro Díaz Fernández (Mondoñedo) imitando a una 'botijuela de indias'. Estas son 'olive jars', documentadas en Galicia en las playas o en yacimientos arqueológicos que tiene una fase de época moderna y contemporánea, y se sabe que fueron fabricadas en el sur de la Península Ibérica para transportar distintos tipos de alimentos en barco (Lantes-Suárez et. al., 2017; Prieto Martínez et al. 2020, 2023).

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
194	Remate	Elemento constructivo	Protección tejado / Decorativa	NA	Remate tellado	Bonxe	Sí
107	Remate	Elemento constructivo	Protección tejado / Decorativa	NA	Remate tellado (pirule)	Gundivós	No
108	Remate	Elemento constructivo	Protección tejado / Decorativa	NA	Remate tellado (pirule)	Gundivós	Sí
109	Remate	Elemento constructivo	Protección tejado / Decorativa	NA	Remate tellado (pirule)	Gundivós	Sí
224	Remate	Elemento constructivo	Protección tejado / Decorativa	NA	Remate tellado (reprodución de anforeta)	Mondoñedo	No
67	Remate	Elemento constructivo	Protección tejado / Decorativa	NA	Remate tellado (picarelo)	Samos	No
82	Remate	Elemento constructivo	Protección tejado / Decorativa	NA	Remate tellado (picarelo)	Samos	No

Tabla 07-135. Descripción general de las piezas tipología *remate.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
194	Remate	Remate tellado	Bonxe	NA	NA	Sí		NA	NA	Recta	Plana angulosa
107	Remate	Remate tellado (pirule)	Gundivós	NA	NA	No	NA	NA	NA	Globular	Plana con reborde redondeado
108	Remate	Remate tellado (pirule)	Gundivós	NA	NA	Sí	NA	NA	NA	Globular con hombro	Plana redondeada
109	Remate	Remate tellado (pirule)	Gundivós	NA	NA	Sí	NA	NA	NA	Globular con hombro	Plana redondeada
224	Remate	Remate tellado (reprodución de anforeta)	Mondoñedo	Compuesto	Cerrada	No	Esvasado flexionado	Redondeado simple	Muy corto muy estrangulado	Fusiforme	Pivote
67	Remate	Remate tellado (picarelo)	Samos	NA	NA	No	NA	NA	NA	Ondulada vertical	Apuntada
82	Remate	Remate tellado (picarelo)	Samos	NA	NA	No	NA	NA	NA	Convexo	Cóncava

Tabla 07-136. Morfología general de las piezas tipología *remate.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Nº asas	Tipo de asa	Orientación asa	Nº pies	Perfil pies	Nº lóbulos en boca	Tipo lóbulo/pico	Tipo pitorro	Nº Perforaciones	Forma perforaciones	Lugar perforaciones
194	Remate	Remate tellado	Bonxe	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	1	Circular regular	Parte inferior pared
107	Remate	Remate tellado (pirule)	Gundivós	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
108	Remate	Remate tellado (pirule)	Gundivós	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
109	Remate	Remate tellado (pirule)	Gundivós	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
224	Remate	Remate tellado (reprodución de anforeta)	Mondoñedo	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
67	Remate	Remate tellado (picarelo)	Samos	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
82	Remate	Remate tellado (picarelo)	Samos	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA

Tabla 07-137. Elementos accesorios de las piezas de tipología *remate.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
194	Remate	Remate tellado	Bonxe	380	NA	118	NA	140	136	ND	1,82	NA	2,8	0,9	1,0
107	Remate	Remate tellado (pirule)	Gundivós	210	NA	10	NA	170	110	ND	1,30	NA	1,9	0,1	1,5
108	Remate	Remate tellado (pirule)	Gundivós	340	NA	10	NA	180	115	ND	1,72	NA	3,0	0,1	1,6
109	Remate	Remate tellado (pirule)	Gundivós	310	NA	10	NA	180	130	ND	1,86	NA	2,4	0,1	1,4
224	Remate	Remate tellado (anforeta)	Mondoñedo	300	30	108	84	170	40	8	1,52	2,98	7,5	2,7	4,3
67	Remate	Remate tellado (picarelo)	Samos	445	NA	20	NA	160	160	18	4,30	NA	2,8	0,1	1,0
82	Remate	Remate tellado (picarelo)	Samos	290	NA	40	NA	195	110	20	2,18	NA	2,6	0,4	1,8

Tabla 07-138. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *remate.*

38. Teja

La tipología *teja* (2 piezas) son elementos constructivos utilizados en el hogar para cubrir los tejados. Dentro de esta forma entran recipientes denominados desde la antropología como "tellas" o "tellas da alma", éstas últimas, con agujeros, utilizadas como aplicación de una pieza única en un tejado con la función ritual de dejar que el alma de una persona pudiese salir a la hora de su fallecimiento. Las piezas registradas no están decoradas (tabla 07-139, figura 07-22).

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
151	Teja	Elemento constructivo	Protección tejado / Ritual	NA	Tella da alma	Gundivós	No
52	Teja	Elemento constructivo	Protección tejado / Decorativa	NA	Tella	Samos	No

Tabla 07-139. Descripción general de las piezas tipología *teja.*

Las *tejas* no se definen con características morfológicas de recipientes, tienen forma de sección longitudinal de cilindro o troncocono (tabla 07-140).

Estas formas tan solo tienen perforaciones las "tellas da alma" (pieza nº 151) (tabla 07-141).

Los rangos métricos de la tipología teja de este inventario son los siguientes (tabla 07-142):

altura total: 5 - 7 cm | **longitud:** 45 - 46 cm | **diámetro del cuello:** no tienen | **anchura:** 11 - 21 cm
grosor de la pared: 1,6 - 1,8 cm | **peso:** 2,3 - 2,4 kg | **y capacidad volumétrica:** no tienen

No se han encontrado referencias a este tipo en la bibliografía.

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
151	Teja	Tella da alma	Gundivós	NA	NA	No	NA	NA	NA	NA	NA
52	Teja	Tella	Samos	NA	NA	No	NA	NA	NA	NA	NA

Tabla 07-140. Morfología general de las piezas tipología *teja.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Nº asas	Tipo de asa	Orientación asa	Nº pies	Perfil pies	Nº lóbulos en boca	Tipo lóbulo/pico	Tipo pitorro	Nº Perforaciones	Forma perforaciones	Lugar perforaciones
151	Teja	Tella da alma	Gundivós	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	5	Circular regular	Zona superior
52	Teja	Tella	Samos	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA

Tabla 07-141. Elementos accesorios de las piezas tipología *teja.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
151	Teja	Tella da alma	Gundivós	54	NA	452	NA	NA	205	16	2,42	NA	0,3	2,2	-
52	Teja	Tella	Samos	65	NA	455	NA	NA	90/110	18	2,33	NA	-	-	-

Tabla 07-142. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *teja.*

39. Ladrillo

Los *ladrillos* (2piezas) son elementos constructivos utilizados para elaborar muros. Dentro de esta forma entran piezas denominadas desde la antropología como "ladrillos" o "baldosas", no estando decoradas las piezas registradas (tabla 07-143, figura 07-22). Los ladrillos no disponen de formas de recipiente, son prismas rectangulares (tabla 07-144).

Los rangos métricos de la tipología *ladrillo* de este inventario son los siguientes (tabla 07-145):

longitud: 19 - 23 cm | **anchura:** 11 - 16,5 cm | **grosor de la pared:** 3 cm | **peso:** 1,2 - 2 kg | **y capacidad volumétrica:** no tienen

Debe de anotarse que el ladrillo nº 422 tiene en una de sus dimensiones 16,5 cm, aunque está roto aproximadamente por la mitad, por lo que la dimensión de 16,5 cm podría alcanzar los 30 cm, convirtiéndose entonces en la dimensión mayor del prisma (longitud). No se han encontrado referencias reseñables del tipo *ladrillo* en la bibliografía.

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración
424	Ladrillo	Elemento constructivo	Estructural	NA	Baldosa	Gundivós	No
422	Ladrillo	Elemento constructivo	Estructural	NA	Ladrillo	Samos	No

Tabla 07-143. Descripción general de las piezas tipología *ladrillo.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo perfil	Apertura del perfil	Decoración	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
424	Ladrillo	Baldosa	Gundivós	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
422	Ladrillo	Ladrillo	Samos	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

Tabla 07-144. Morfología general de las piezas tipología *ladrillo.*

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca (mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (kg)	Capacidad (l)	Altura / Ø base	Ø boca / Ø base	Ø barriga/ Ø base
424	Ladrillo	Baldosa	Gundivós	230	NA	NA	NA	110	NA	30	1,20	NA	-	-	-
422	Ladrillo	Ladrillo	Samos	190	NA	NA	NA	230	NA	30	2,10	NA	-	-	-

Tabla 07-145. Determinaciones métricas de las piezas de tipología *ladrillo.*

Relaciones métricas entre las principales tipologías

Algunas tipologías tienen formas tan particulares que solamente con su observación directa es posible clasificarlas correctamente, véase el caso de *candiles, cornetas* o *porróns,* o incluso de las *chocolateras* con sus característicos mangos prótomos. Sin embargo, otras tipologías presentan formas tan "aparentemente" similares que solo con la observación directa no es posible distinguirlas y se hace aconsejable recurrir a parámetros métricos para reafirmar su correcta asignación. La representación gráfica de las principales magnitudes métricas de las piezas podrá ayudar a diferenciar estas tipologías siempre y cuando las relaciones métricas sean constantes dentro del grupo y presenten valores diferenciados respecto a los demás grupos. Este es la finalidad de este apartado, evaluar las principales relaciones métricas para ver en qué grado pueden ayudar a diferenciar los principales grupos tipológicos. El criterio que deben de cumplir estas relaciones métricas es que sean relativamente constantes dentro de un grupo y con valores medios diferenciados respecto a otros grupos. Aquellas relaciones métricas que presentan una alta dispersión no son válidas como criterio de separación debido que conllevan a un solapamiento de grupos. Para llevar a cabo este análisis se han seleccionado las principales tipologías de recipientes de cocina para las que se contaba con un suficiente número de casos. Estas son p*otas, cazolas, pucheiras, olas, jarras, chocolateiras, tinajas* y *tinas* en las que se establecen diferentes correlaciones entre el diámetro de la boca, panza y base con la altura, además de la relación peso/capacidad.

En la gráfica superior de la figura 07-23 se representa en el eje de ordenadas la relación [diámetro boca/ diámetro base]. Esta relación si alcanza el valor de 1, indica que ambos diámetros son iguales, si el valor es inferior a 1, indica que la base es más grande que la boca, lo que no sucede en prácticamente ninguna pieza, y si el valor es superior a 1 indica que la boca es más grande que la base. Si se observa la distribución de las piezas, podemos destacar en primer lugar que se puede diferenciar de modo claro las *tinas* del resto de tipologías. Otros tipos que pueden diferenciarse son las *potas* respecto a *cazolas* y *pucheiras.* Estas últimas suelen presentar relaciones entre 1,0 y 2,2 situándose su gran mayoría entre 1,2 y 2,0, es decir, la base es más pequeña que la boca, mientras que las potas suelen tener relaciones entre 1,0 y 1,2, esto es, poseen prácticamente el mismo diámetro de boca que de base. En el caso de las olas también se acerca este parámetro a valor de 1 pero con dispersiones de hasta ±0,4 puntos.

En el eje de abscisas de esta misma gráfica superior se representa el diámetro (máximo) de la barriga respecto a la altura: [diámetro barriga / altura]. Relaciones próximas a 1 reflejan formas de tendencia esférica, valores mayores de 1 representan a piezas achatadas y valores menores de 1 representan a piezas alargadas. En el gráfico se aprecia como las *olas, jarras,* mayoría de *pucheiras, chocolateiras y tinajas* son formas alargadas mientras que las *cazolas* y parte de las *potas* son formas achatadas. Destaca que las *potas* y las *cazolas* pueden ser altas o bajas y en diferente grado, lo que hace que para esta relación [diámetro barriga / altura] se observe dispersión a lo largo de todo el eje.

En resumen, el diagrama de dispersión que representa el gráfico superior [Ø boca / Ø base] <> [Ø barriga/ altura], por si solo permite diferenciar de modo absoluto a las *tinas* y de modo relativo a las *potas-cazolas* frente a *pucheiras-olas-jarras-chocolateiras-tinajas*).

En el gráfico inferior de la figura 07-23 se representa en el eje de ordenadas la relación [diámetro base /

diámetro barriga]. Esta relación da idea de si la base es ancha o estrecha con relación al diámetro máximo de la pieza. Un valor de 1 indica que se trata de una forma puramente cilíndrica sin abombamiento de las paredes, es decir, el diámetro de la base es igual al diámetro de la barriga. Un valor de 0,5 indica que la base es la mitad de la barriga. Según este eje, se observa como las *potas* presentan valores entre 0,5 y casi 1, y las *cazolas* igual, aunque gran parte de ellas se dan relaciones algo más bajas de hasta 0,4, es decir, tienen la base más estrecha. Las *pucheiras* tienen relaciones [base/barriga] variables, pero casi siempre incluidas en el rango de 0,4 a 0,6. Las tinajas poseen valores prácticamente siempre próximos a 0,4.

En el eje de abscisas de este gráfico inferior se representa la relación [diámetro boca / diámetro barriga]. Esta relación da idea de si la boca es ancha o estrecha, en relación con el diámetro máximo de la pieza. Pocos tipos tienen una boca tan grande como la barriga, salvo en el caso de las *tinas*, donde ésta es igual o superior a la barriga, se trata pues de formas de apertura muy amplia en la parte superior. El resto de los tipos representados tienen las bocas con diámetros iguales a la barriga y decreciendo hasta la mitad del valor del diámetro de la barriga. Según esta relación no es posible diferenciar claramente a las *potas* y *cazolas* como dos conjuntos, si bien, las *potas* pueden llegar a tener la boca más pequeña que las *cazolas*. Las *chocolateiras* mantienen la relación boca/barriga entre 0,7 y 1,0, quedando diluidas en la relación 0,5 a 1,0 que presentan las jarras. Puede destacarse que todas las olas tienen una relación bastante definida boca/barriga de 0,5±,01 que las separa de las *tinajas,* pues estas presentan valores casi constantes de 0,4.

El diagrama de dispersión que representa el gráfico inferior [Ø boca / Ø barriga] <> [Ø base / Ø barriga], permite diferenciar en un extremo derecho a las *tinas*, y en un extremo inferior-derecho a las *tinajas*. Para el resto de los tipos, si bien, se aprecian algunas tendencias como grupos, es necesario reconocer que existe un alto solapamiento entre tipologías.

La superposición de tipos encontrada responde a una variabilidad natural de las piezas y también al hecho de que, desde la denominación regional se aplican nombres que desde un punto de vista puramente morfológico deberían responder a otra tipología. Es este el caso de algunas *cazolas*, que bajo estos gráficos morfométricos deberían de ser clasificadas tipológicamente como *potas* y de algunas otras piezas clasificadas como *potas* que morfométricamente tendrían que clasificarse como *cazolas*. También se pone de manifiesto la difusión de formas como las *pucheiras*, a veces parecidas a *cazolas*, a veces a *olas* y a veces a *jarras.* Hay que tener también en cuenta que no solo los rasgos métricos diferencian a los tipos, sino que hay otros rasgos distintivos que ayudan a completar los criterios de separación de tipos, como la presencia de picos en boca y asas en las *jarras* y *pucheiras*, los mangos prótomos de las *chocolateiras*, las grandes dimensiones y la presencia de cordones en las *tinas* y *tinajas*, etc. El conjunto de rasgos distintivos particulares de cada una de las tipologías quedó descrito en el inicio de este capítulo.

La relación entre peso y capacidad podría ser otro un aspecto significativo a la hora de establecer grupos o detectar diferencias entre centros productores. La tendencia general de todos los recipientes cuando se enfrenta su peso y capacidad es que ésta última aumente cuando aumenta el peso. Esto se produce de forma lineal para todos los recipientes, lo cual es lógico. Sin embargo, se observan algunos casos en los que esta relación lineal varía según el centro productor o en concreto según la tipología. Esta variación gráficamente se manifiesta como una separación hacia el sector derecho del gráfico respecto a la linealidad teórica esperada.

Cuando la relación peso-capacidad presenta una desviación de la linealidad esperable, esta se explica en base a diferentes motivos que se describen a continuación. Algunas piezas presentan asas, pies o tienen bases muy gruesas que aportan peso, pero no contribuyen al esperado aumento de la capacidad.

En otras ocasiones puede influir la geometría del recipiente, pues cuanto más esférico sea este mayor volumen albergará. En otros casos, su gran mayoría, se debe a que el conjunto del recipiente tiene paredes engrosadas más allá de lo habitual, lo que indica que el trabajo de modelado se realizó de un modo más tosco.

Por lo general, se observa una mayor desviación de la linealidad en Samos y Gundivós respecto a Mondoñedo y Bonxe. Son las piezas de los dos primeros centros citados más pesadas y en general más gruesas, como se mencionó en el capítulo 6.

Si se realiza el análisis un poco más de detalle, por tipologías de los principales recipientes de uso en cocina, se observa lo siguiente (Figura 07-24):

a. Para las *potas* sí se comprueba mayor peso respecto a la capacidad en las piezas de Samos y de Gundivós.

b. En el caso de las *cazolas*, son igualmente más “gruesas” las piezas de Samos y Gundivós. Las piezas de Gundivós tienen pies lo que explicaría este comportamiento, mientras que en Samos se debe a un engrosamiento parcial de las paredes.

c. Las *pucheiras* presentan nuevamente una separación de la linealidad para las piezas de Samos, según el tipo de *pucheira* y los engrosamientos que pueda tener en pared, elementos accesorios, etc. Se aleja más o menos de la tendencia general. Esto se observa en especial para la “pucheira de 2 asas” nº 079.

d. Las *olas* siguen una buena relación lineal de peso y capacidad, para todo tipo de recipientes, salvo para la nº 005 de Gundivós, un cántaro de canilla cuyas paredes alcanzan unos 15 mm lo que supone el doble que la media de grosor del resto de *olas*.

e. En el caso de las *tinajas*, aunque son pocas las piezas analizadas, se observa que para Samos este carácter de pared “gruesa” es más evidente.

f. Las *jarras* presentan una buena linealidad. Quizás para Gundivós y Samos, si se aprecia en detalle, existe una tendencia a que aumente el peso respecto a la capacidad esperada, pero no es muy evidente. Cabe destacar que existe una pieza que se separa bastante del grupo y es en la pieza nº 103 un gran “xarro avó”, pieza ciertamente de gran volumen, aunque elaborada con paredes gruesas y gruesos cordones que ayudan a aumentar su peso por encima del que sería lo esperado para esta forma.

g. En las *chocolateras*, a pesar de los pocos datos, se puede percibir linealidad siendo la única pieza de Gundivós de este grupo la que se separa y adquiere este carácter más de pared “gruesa”. Una tendencia semejante se observa en los *porróns*, que ya no incluimos en las gráficas por su reducido número de muestras, son las piezas de Gundivós las que se sitúan al margen más derecho del gráfico, si bien, con más datos podría quizás desdibujarse este efecto.

h. En el caso de las *garrafas*, se observa linealidad para todas las piezas, pero con dispersión, probablemente como consecuencia de ser recipientes muy variables en sus formas.

i. Las *tinas* presentan una buena linealidad, aunque con cierta dispersión. Se aparta una pieza de Gundivós que es la nº 112 (confeccionada por Agapito González posiblemente hacia inicios del siglo XXI). En esta pieza, de formas similares al resto del conjunto, se aprecia este incremento de peso relativo debido a que está elaborado con paredes más gruesas.

j. El grupo de las fuentes es muy variable entre sí y es difícil observar la linealidad. En especial para algunas piezas de Mondoñedo es más variable la relación peso/capacidad debido a que pueden entrar tanto “fuentes” de servicio de mesa como verdaderas “tarteiras para guisar o para o caldo e a sopa” (García Alén, 1983: tomo 2, p. 25).

k. Para el caso de los *platos*, existe poca linealidad, debido seguramente a las diferentes morfologías. Destaca el "prato do polbo" nº 035 de Mondoñedo, un plato del pulpo que además de ser poco alto tiene paredes de 10 mm cuando lo habitual en *platos* es tener grosores medios de 6 mm.

l. Finalmente, para las *tazas*, las mayores relaciones peso/capacidad se observan nuevamente en las piezas de Gundivós y Samos. Podría pensarse que es debido a que tienen pie, sin embargo, es lo contrario, es en Bonxe y Mondoñedo donde las piezas tienen un pie más desarrollado y este es menor en Gundivós y Samos; lo que realmente sucede es que en Gundivós y Samos la base del pie es gruesa mientras que las paredes del pie y base en las tazas de Bonxe y Mondoñedo son finas, indicando esto un mayor cuidado en la elaboración de las *tazas* en estos dos últimos talleres.

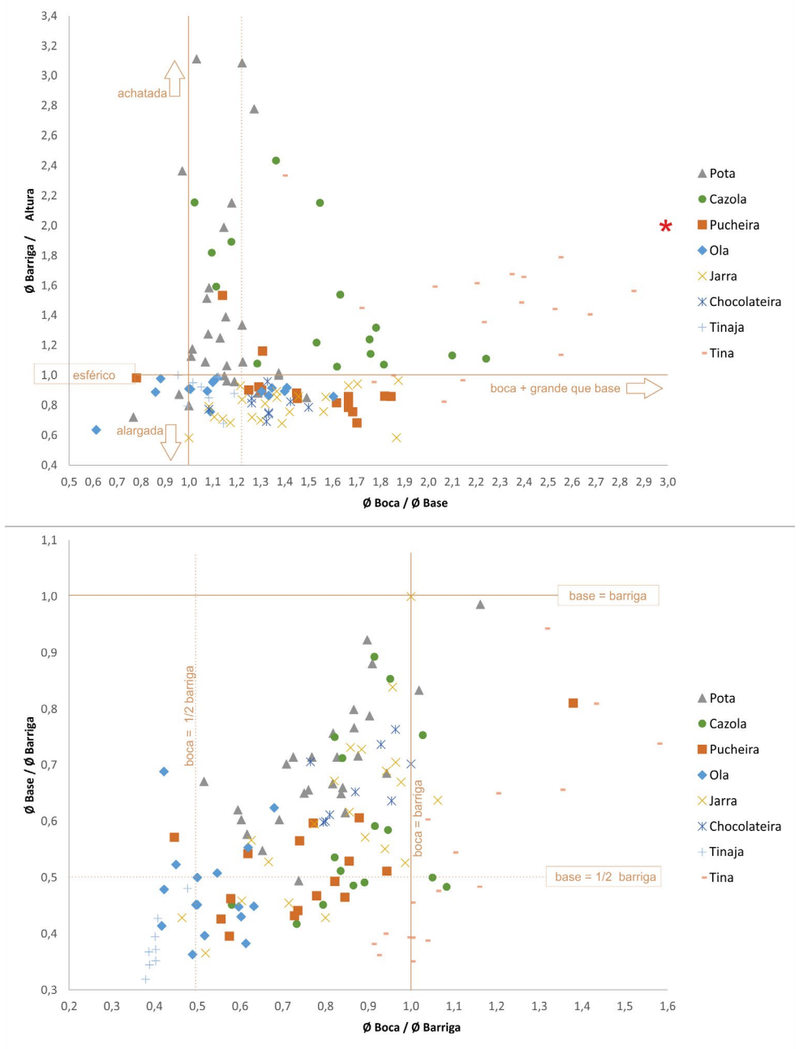


Figura 07-23. Relaciones métricas de las tipologías selccionadas. Gráfica superior: relación entre el diámetro de la boca relativizado al diámetro de la base frente al diámetro de la barriga relativizado a la altura. Gráfica inferior: relación entre el diámetro de la boca relativizado al diámetro de la barriga frente al diámetro de la base, relativizado al diámetro de la barriga.

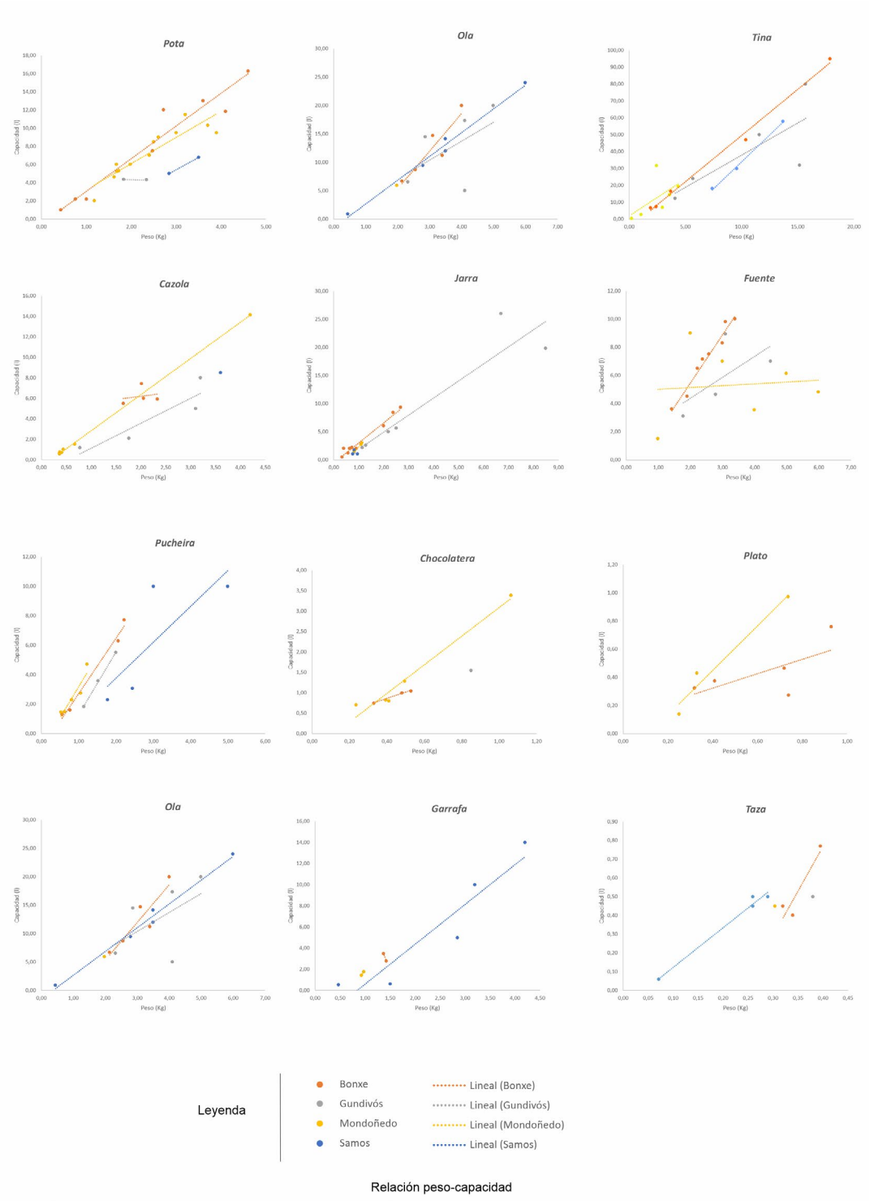


Figura 07-24. Gráficos por tipo en las que se expresa la relación peso-capacidad por centro. Selección de los tipos del grupo de recipientes de cocina.

CAPÍTULO 8

Tratamiento de las pastas

En relación con el tratamiento de las pastas se contemplan varios aspectos, uno de ellos tiene que ver con la protección superficial de las piezas o cubrición, otro aspecto importante es el relacionado con el propio tratamiento de las pastas, finalmente es importante identificar huellas en las superficies, que permitan deducir cómo fueron fabricadas las piezas, cómo fueron usadas o como fueron abandonadas. En este capítulo se abordan estos aspectos de manera preliminar.

Cubriciones

Como cubrición se entiende cualquier capa de material cerámico o de otro material que se aplica a la pieza en estado cuero o en una fase postcocción. Generalmente, en las cerámicas estudiadas, el principal tipo de cubrición es un vidriado. Los vidriados son cubiertas vítreas fundidas (Vittel, 1986) que se aplican sobre las superficies de la cerámica para hacerla impermeable, aportar color y decoración. Todos los vidriados, por definición, contienen sílice, y la mayoría tienen rangos de composición química similares a los vidrios. Molera (2001) define los vidriados como cualquier tipo de cubierta vítrea que recubra una pieza cerámica y diferencia dos tipos, unos los barnices que serían vidriados transparentes que pueden estar coloreados y esmaltes que serían vidriados opacificados (vidriado blanco o coloreado) por la adición de óxido de estaño o algún otro tipo de opacificador.

Las piezas de Bonxe, Mondoñedo y Samos poseen vidriado, sin embargo, éste está siempre ausente en las piezas de Gundivós donde tan solo aplican pez, y únicamente en el interior de aquellas vasijas que están destinadas a contener vino. Los vidriados se aplican en las piezas en estado de cuero (crudas y secas, sin aplicar una cocción previa) añadiendo una mezcla líquida a modo de engobe compuesta por agua, alguna cola o producto orgánico y mineral de plomo fundido. La mayoría de las veces se utiliza galena (PbS) aunque también puede emplearse minio (Pb_3O_4). El vidriado se aplica en el interior de las piezas que están destinadas a contener líquidos, en su exterior, por lo general tan solo se aplica a la totalidad de la pieza cuando estas son piezas de valor o para usos en ocasiones especiales, sino lo habitual es añadirlo únicamente a asas, pitorros o boca.

Existen algunos análisis arqueométricos de vidriados de piezas de Samos publicados en Lantes Suárez (2018) que revelaron que el vidriado de esta producción poseía burbujas, lo que demuestra que no se realizaban fritas previas, y el estado de alteración era en algunas piezas evidente, si bien la capa de alteración y presencia de eflorescencias tan solo aparece como una pátina fina sobre la superficie del vidriado (Figura 08-01).

En piezas de Mondoñedo, por ahora, son pocos los análisis efectuados y los que hay son todavía inéditos. En la caracterización química de un vidriado en una “pota dos chourizos” de Mondoñedo (análisis de los autores de esta obra todavía sin publicar) se observó como el vidriado tenía plomo y estaba parcialmente alterado apareciendo eflorescencias de lanarkita y anglesita, dos sulfatos de plomo que han debido de formarse a partir de la liberación de plomo desde el vidriado. En Bonxe todavía no se han hecho análisis arqueométricos en vidriados, si bien se analizaron superficies de algunas piezas en fluorescencia de rayos X comprobando la presencia de plomo sobre la cobertura (Lantes Suárez & González Pazos, 2024), la señal de plomo suele ser indicadora de presencia de vidriados en la cerámica.

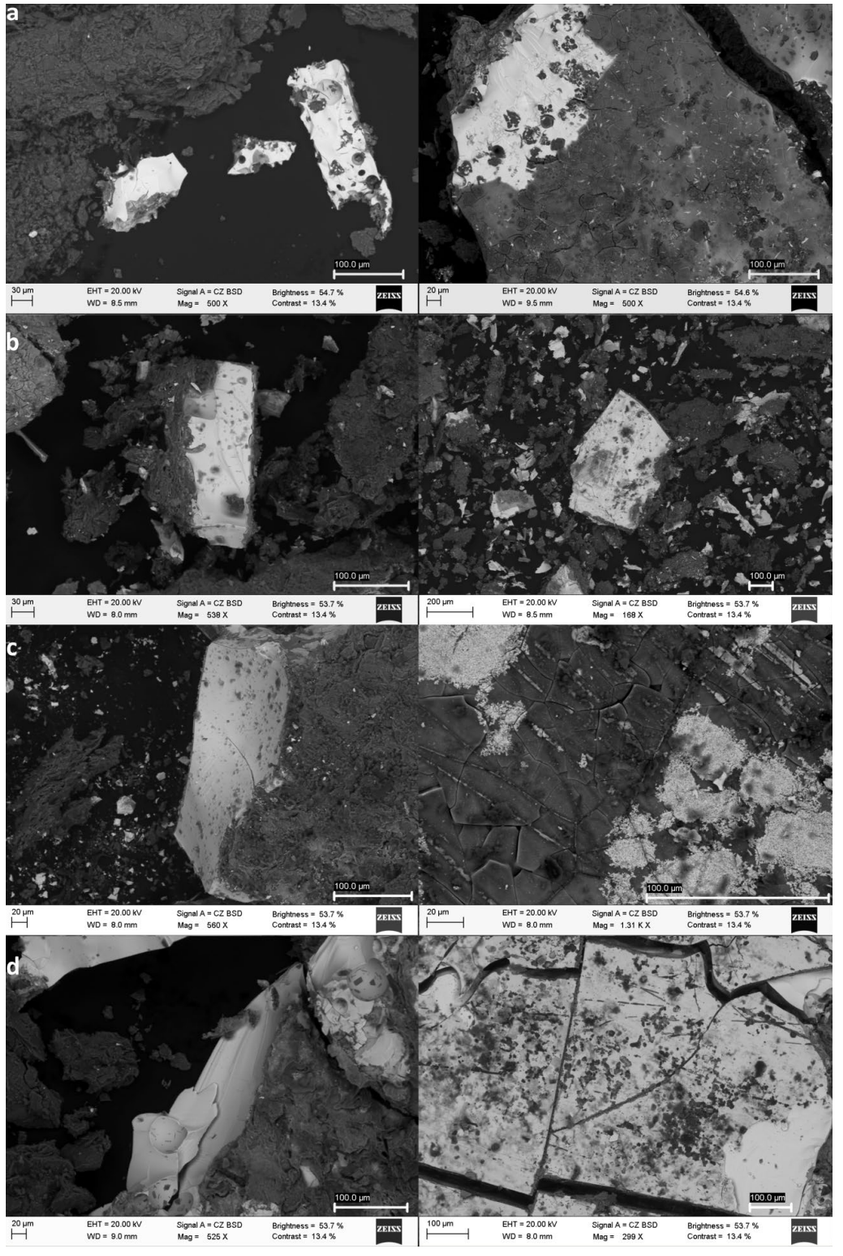


Figura 08-01. Imágenes de Microscopía electrónica de vidriados de la cerámica de Samos. a: vidriado mielado de un puchero (SAM06), en blanco vidriado con burbujas no alterado, en gris, costra de alteración del vidriado; b) vidriado verdoso de una meleira (SAM07), en blanco sección vertical, en gris, superficie del vidriado alterada químicamente; c) vidriado verdoso de un barreño (SAM09), en blanco sección no alterada, en gris placas de alteración química superficial, por encima de estas placas (foto c-derecha) está depositado un material blanquecino pulverulento que son eflorescencias de cristales de plomo que se liberó del vidriado desde el vidriado; d) vidriado mielado de una taza (SAM10), en sección subvertical y superficie desgastada pero sin alteración química aparente (ver en detalle una descripción de estas muestras analizadas en Lantes-Suárez, 2018).

Como se comentó en Gundivós se aplica al interior de algunas piezas lo que se denomina ‘pez’, que proporciona un color negro brillante a las piezas. El pez, también denominado brea, es una resina, que se extrae de las coníferas por exudación de los árboles y posterior destilación. Para aplicar este producto se calienta en el interior de las vasijas repartiéndolo homogéneamente antes de que enfríe y solidifique denominando a este proceso “empegar” (Museo del Cántaro, 2024).

En las piezas de este estudio se pueden documentar ocasionalmente otro tipo de cubriciones como la pintura negra, que responde a un uso secundario de las piezas, una vez que han perdido su uso cotidiado y se convierten en piezas de adorno.



249. Pez interior



245. Vidriado verdoso



240. Vidriado transparente



96. Vidriado integral



124. Vidriado verdoso y desconchado



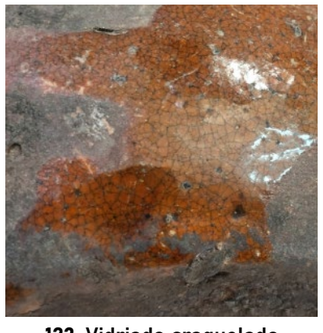
31. Salpicaduras irregulares del vidriado en superficie



96. Marcas de torno. Coloración irregular interior del vidriado



55. Pintura postcocción. Residuos blanquecinos



123. Vidriado craquelado

Figura 08-02. Ejemplos de distintos tipos de cubriciones documentadas en la cerámica.

En relación con el análisis visual de las cubriciones del conjunto de las piezas recogidas en este estudio se puede destacar que son 184 piezas (67 %) las que presentan cubrición. Los tipos de cubrición son: vidriado (95,7 %), pez (2,7 %), pintura (1 %) y otros (0,5 %). Por lo general las cubriciones están bien conservadas, tan solo en torno al 20 % se observan desconchados, ralladuras o rozaduras. Hay que destacar que las piezas mejor conservadas son la de Mondoñedo, que tan solo un 12 % presentan daños en la cubrición.

Las cubriciones se aplican de forma integral y homogénea en el interior mientras que en el exterior puede variar un poco más la superficie que abarcan y el cuidado en su aplicación. Cuando están presentes las cubriciones, suele aplicarse en labios, bordes y especialmente en asas para darles protección frente al uso. En algunas ocasiones se vidria parcialmente el cuerpo de la vasija únicamente en la parte superior y más ocasionalmente el vidriado es integral. En el exterior puede presentar salpicaduras que aparecen por caída fortuita a la hora de aplicar la mezcla de vidriado.

Los vidriados son siempre transparentes, sin embargo, pueden adquirir tonalidades verdosas, pardas o amarillentas en función del tipo de pasta y las condiciones de cocción, esta coloración verdosa se aprecia tanto en las piezas de Mondoñedo, donde es más frecuente, como en Samos y Bonxe. Debe destacarse la excepcionalidad de la pieza nº 124 (“ámboa dos anxos”) que presenta un esmalte (vidriado opaco) de color claramente verde.

Finalmente destacar que cuando se vidrian las piezas decoradas, los vidriados, suelen ocupar la zona de decoración, probablemente con el fin de protegerla y/o de mejorar su estética. Si se desea conocer en detalle la cubrición de cada recipiente puede consultarse el Apéndice 1.

Áreas fuente, tratamiento y modelado de las pastas

En relación con el tratamiento de las pastas podemos hablar de varios aspectos que permiten conocer cómo fueron elaboradas las vasijas. Uno de los aspectos más importantes es conocer la técnica de modelado, pero también es importante saber cómo manipulan previamente las pastas, ya que el tratamiento y procesado de la pasta suele estar relacionado con el tipo de modelado, a mano, a torneta o torno.

Centrándose en la forma de modelar se encuentra una primera diferencia entre centros. Mientras que las cerámicas de Bonxe, Mondoñedo y Samos se elaboran en torno alto las de Gundivós se manufacturan en torno bajo (o torneta). Pueda que esta diferencia en la forma de modelar las vasijas esté condicionando los estilos de estos centros, pues es bastante fácil diferenciar las piezas de Gundivos de las hechas en los otros tres centros.

Debe destacarse que las pastas de las piezas de los cuatro centros alfareros son diferentes puesto que utilizan en cada caso arcillas de procedencias diferentes, aunque de áreas próximas a los centros de producción (con excepción de Mondoñedo) y realizan mezclas diferentes para alcanzar la plasticidad adecuada para cada tipo de recipiente. Estudios arqueométricos de pastas cerámicas, centrados en análisis mineralógicos y geoquímicos de caracterización recientes para la cerámica de Samos (Lantes-Suárez 2018) y Bonxe (Lantes Suárez y González Pazos 2024) han permitido ajustar un poco mejor las procedencias de las áreas fuentes en estos centros. En estos análisis, después de analizar piezas y materias primas locales de uso tradicional, se ha podido comprobar como son las materias primas locales arcillosas las que se utilizan, con mayor o menor grado de mezcla. En el caso de Samos, se desconocen las barreras de uso tradicional, más allá de las de Lamartín, sin embargo, por muestreos de varias áreas arcillosas (terciarias y cuaternarias) de este ayuntamiento se demostró la coincidencia composicional de

las cerámicas y de los barros muestreados. Para el caso de Bonxe, sí existen áreas de extracción de barro conocidas y también locales (en entornos de kilómetro cero). Los análisis arqueométricos mostraron igualmente coincidencia composicional con los barros del entorno, aunque los resultados sugerían mezclas de materias primas, algo que se confirma desde la antropología. Estas arcillas de Bonxe y por extensión del área de A Terra Chá, son también de origen erosivo terciario y cuaternario y facilitaron que se pudiese desarrollar la actividad alfarera sin limitaciones de recursos productivos (incluyendo la disponibilidad de materia prima -roca y madera- para fabricar los hornos, tornos e incluso con abundancia suficiente de combustible vegetal que generase energía para llevar a cabo el proceso de cocción).

Según la función de los recipientes el tratamiento de las pastas puede variar, así en recipientes destinados a contener líquidos necesitan pastas poco porosas, plásticas, con más arcillas y pocos desgrasantes (consultar la figura 08-02). En recipientes que serán sometidos al fuego utilizarán arcillas o mezclas de arcillas que sean menos plásticas, más porosas y rugosas, con más abundancia de desgrasantes. También puede darse el caso de que, para algunos recipientes destinados a líquidos, utilicen materiales arcillosos no excesivamente plásticos, si bien en estos casos es más imprescindible que nunca la aplicación de cubriciones para impermeabilizar, como vidriados o pez, para evitar filtraciones del líquido con cierta rapidez a través de las paredes altamente porosas del recipiente. Este tipo de distribución de usos es lo habitual en cualquier práctica alfarera, si bien, modificado o restringido por el tipo de materias primas disponibles en cada centro.

En el caso de Samos, disponen de arcillas muy homogéneas, plásticas y con pocos desgrasantes lo que condujo a que no realizasen mezclas de materias primas (García Alén, 1983: tomo1, p. 234) y los recipientes obtenidos tenían un buen uso para líquidos, pero no tanto para resistir el choque térmico. Las texturas que predominan en las pastas de estos centros alfareros son finas, si bien en Gundivós son igualmente de frecuentes texturas medias.

En todos los centros alfareros existe una distribución regular de los desgrasantes, lo que indica que realizan una buena homogeneización de las arcillas previo al modelado de la pieza.

Sobre la cocción

Se han comentado las características de los hornos de los centros alfareros en capítulos precedentes, sin embargo, conocer los hornos no aclara el tipo de ambiente de cocción utilizado. Son los colores de las piezas las que pueden transmitir esta información. Los colores globales en el exterior de las pastas tienden hacia tonalidades anaranjadas (naranjas) siendo tan solo algunas más rojizas (rojas). Esto habla de una preferencia por aplicar un ambiente oxidante en durante la cocción. En Gundivós, aunque predominan los tonos anaranjados también son muy frecuentes las tonalidades marronáceas (marrón) y negruzcas (negro), en especial desde que se puso de moda carbonizar las piezas, en especial las jarras en una última fase de ahumado (tradición incorporada a finales del siglo XX en este centro). En las paredes interiores de las piezas, así como en el color en fractura, se reproduce el mismo patrón cromático. La misma coloración en superficie y fractura nos habla de que el ambiente de cocción está bien controlado en los cuatro centros. Sobre las temperaturas de cocción, según menciona García Alén (1983) en Bonxe alcanzaban unos 800-900 °C, para Gundivós, Mondoñedo y Samos este autor no cita temperaturas de cocción, si bien no es esperable que superen estos rangos, puesto que por análisis mineralógicos efectuados en la Unidad de Arqueometría de la USC no se suele detectar nunca fases mineralógicas de neoformación que aparecen a partir de temperaturas de 900 °C (Lantes-Suárez, 2002, 2003, 2018; Lantes Suárez y González Pazos 2024).

Las huellas en superficie: fabricación, uso, diagénesis

Un aspecto útil en la descripción de la cerámica son las huellas que quedan visibles en su superficie. Estas huellas pueden aclarar y permitir comprender ciertos aspectos de la cerámica como su fabricación más o menos cuidada, sus posibles usos generales o cómo el tiempo ha tratado a estas piezas una vez perdida su función original. La tipología no resuelve este tipo de preguntas, por ello deben describirse en detalle todos aquellos aspectos que puedan considerarse significativos en las pastas, así se puede comprender mejor su fabricación, su uso y su abandono final. El estudio de detalle de estos aspectos permitirá saber si existen diferencias entre estos cuatro talleres.

En relación con las huellas de fabricación es interesante mencionar algunos aspectos de las piezas, tipos de huellas que se pueden observar, que dan cuenta de cómo han sido elaboradas estas piezas, algunas con más cuidado que otras, siendo de especial interés aquellas huellas que muestran una cierta imperfección, a pesar de estar fabricadas por alfareros y alfareras habilidosos (Figura 08-03). Una de las huellas de fabricación que se detectan con cierta frecuencia son las huellas de retirada de la pieza en torno a la base, unas 36 piezas, que indican el modo en el que levantan la pieza para separarla de la rueda del torno una vez modelada. Por lo general, aparecen líneas más o menos finas o gruesas dispuestas en paralelas bien rectas, circulares u onduladas. Es en el centro de Samos donde más frecuentemente aparecen estas huellas, en concreto las líneas paralelas rectas. También se constatan en Mondoñedo y Bonxe. No se han encontrado este tipo de huellas en las piezas estudiadas de Gundivós.

En las paredes externas e internas también se observan en algunas ocasiones huellas que suelen ser rebabas, burbujas y poros o superficies irregulares que muestran que no hay mucho cuidado en la regularización de las superficies. Estas huellas son en especial visibles en las paredes interiores, pero también aparecen en las exteriores. Destaca el conjunto de piezas de Gundivós como las más cuidadas a este nivel porque presentan menos tipos de irregularidades, principalmente son más ocasionales las rebabas y las burbujas. En los otros centros son más frecuentes aunque muchas veces quedan disimuladas con el vidriado. Las huellas de torno, sobre todo en el interior son apreciables en la mayor parte de las piezas estudiadas de los cuatro centros.

Otro tipo de marca de fabricación que se aprecia en algunas piezas son los desconchados por contacto con otras piezas en el horno durante la cocción, no son muy frecuentes, pero aparecen, siendo más difícil verlas en las piezas de Mondoñedo, quizás por aplicar un diferente modo de colocación, o si cabe más cuidadoso, de las piezas en el horno.

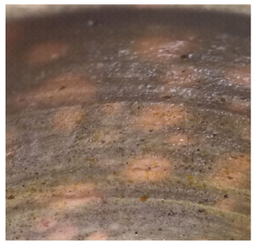
La presencia de coloraciones irregulares por efecto de la cocción puede aparecer alrededor de un 30 % de las piezas, subiendo este valor hasta un 50 % en las piezas de Gundivós y Samos, lo que podría explicarse por un menor control de las condiciones de cocción.

Centrándose en las huellas de uso, puede observarse una cierta variedad. En la superficie exterior se registran arañazos, desconchados, rozaduras, grietas, residuos carbonizados, etc. Están presentes en la gran mayoría de las piezas de los cuatro centros alfareros. En las paredes interiores las huellas de uso aparecen con mucha menos frecuencia, aunque se registran en ocasiones desconchados del vidriado (en especial en Bonxe) y presencia de residuos carbonizados (Figura 08-04). En algunas piezas, sobre el 15 % de las piezas vidriadas, se aprecian sobre este vidriado desconchados circulares en el centro de la panza, quizás debido al contacto entre piezas. Debe destacarse que no se aprecian este tipo de desconchados en las piezas de Gundivós, pues sus cerámicas no están vidriadas.

Huellas del torno



67. Huellas internas



96. Interior

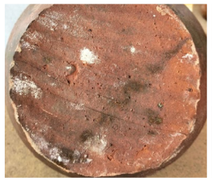


98. Huellas torno en el interior



220. Huellas de torno bajo el desconchado

Huellas en la base de la retirada de la pieza del torno



116



206



208



236



201

Coloración irregular en las piezas. Ambiente del horno



70. Huellas de cocción irregular

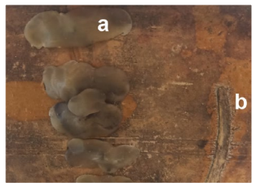


71. Huellas de cocción irregular

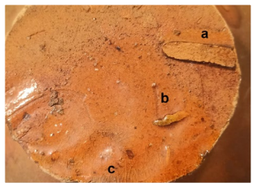
Huellas de contacto entre piezas en el horno y otras irregularidades superciciales



99. Marca interior de contacto con otra pieza durante la cocción



44. Resina usada para arreglar una rotura (a), marca de contacto durante la cocción con otra pieza (b)



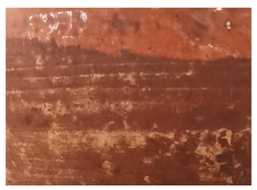
13. Marca exterior en la base de contacto con otra pieza durante la cocción (a), rebabas (b), craquelado (c)



8. Burbujas en superficie



151. Desgrasante de gran tamaño de cuarzo



11. Rebabas en superficie



15. Desconchado exterior en la panza



115. Desconchado interior en la panza

Figura 08-03. Detalles fotográficos de las marcas de fabricación.

Huellas de carbonización



43. Restos carbonizados en la base



123. Residuos carbonizados



144. Residuos carbonizados en el exterior



156. Residuos carbonizados

Otros residuos superficiales



146. Residuos de pintura



221. Resto de pintura en el interior



57. Residuos de sulfato



241. Residuos de grasa

Huellas de uso que afectan a las superficies de las vasijas



99. Marca de pitorro despegado



91. Huella de rotura de una pata



174. Grietas y desconchados



76. Desconchados en la base (a), marcas de retirada del torno (b)



78. Grado extremo de rodamiento superficial



220. Grandes desconchados, huellas de toron, asa rota



53. Rotura postcocción (a), marcas de torno (b)



98. Vidrio desconchado en el interior



150. Rotura en la base

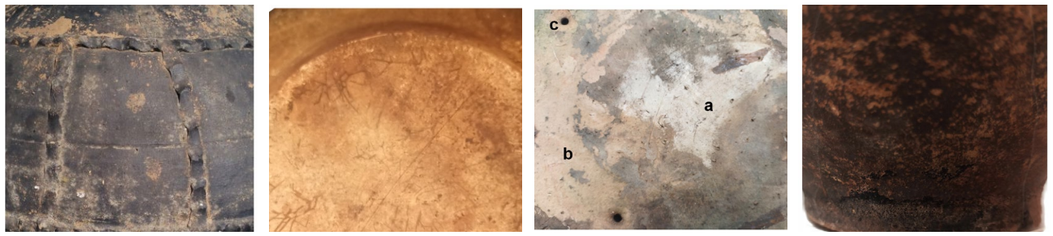


176. Sello borrado

Figura 08-04. Detalles fotográficos de las marcas de uso.

En relación con las huellas postdeposicionales no son muy frecuentes en el interior de las piezas, más allá de pátinas negruzcas y blanquecinas en algunos casos resultado de un almacenamiento o un guardado prolongado y por falta de uso. Son frecuentes estas huellas en las paredes exteriores, en especial por la aparición de pátinas. Este deterioro postdeposicional afecta a las piezas de los cuatro centros alfareros (Figura 08-05).

Huellas postdeposicionales



55. Pintura postcocción. Restos amarillentos

7. Restos blanquecinos

23. Restos blanquecinos (a) Rozaduras (b) Perforaciones postcocción (c)

31. Restos negruzcos

Figura 08-05. Detalles fotográficos de algunas de las huellas postdeposicionales.

CAPÍTULO 9

Las decoraciones. Tratamiento, técnicas y diseños

Son 168 las cerámicas decoradas, un 62 % respecto al total. Este porcentaje es bastante elevado para lo que podría esperar en un principio, quizás porque las piezas decoradas son las más llamativas para guardar, conservar y coleccionar frente a aquellas que no se decoran que aparentemente son “menos importantes” y más cotidianas.

El desglose de piezas decoradas por centros alfareros en porcentaje es variado destacando un mayor porcentaje en Bonxe y Gundivós respecto a Mondoñedo y Samos, como se puede ver seguidamente (consultar apéndice 1 para más detalle):

a. Bonxe: 71 %

b. Gundivós: 73 %

c. Mondoñedo: 54 %

d. Samos: 33 %

La decoración se entiende en un sentido amplio, no solo se trata de la aplicación de vistosos motivos pintados, impresos o incisos, sino que una simple línea que circunda someramente toda la barriga es considerada decoración también. Es necesario aclarar esto puesto que en parte de las piezas no se observa fácilmente esta decoración por ser tenue o discreta.

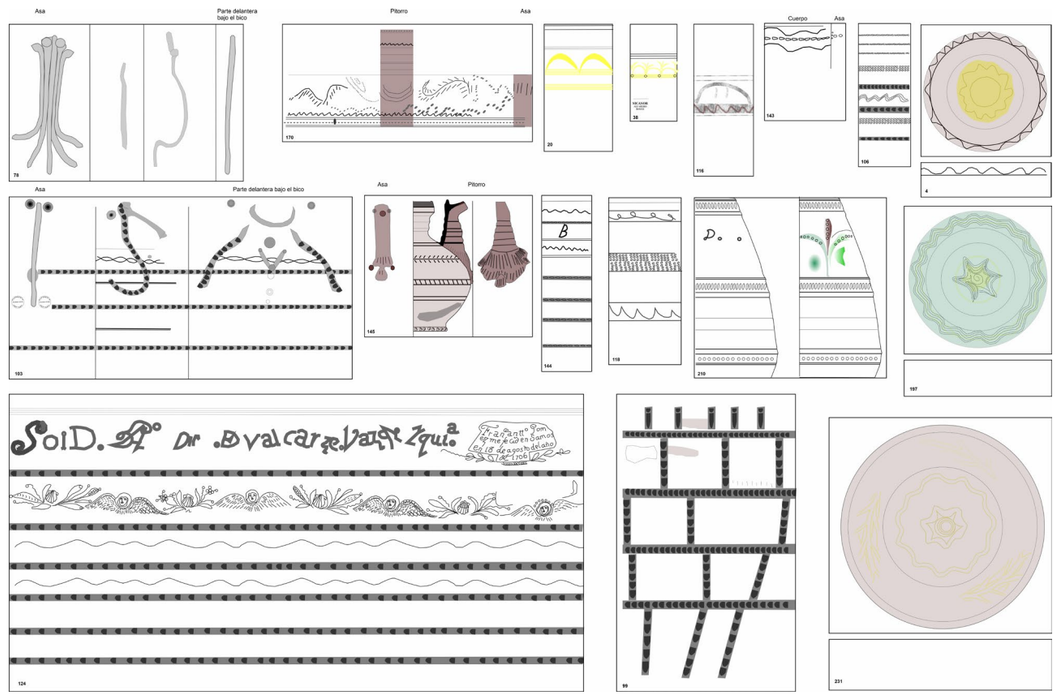


Figura 09-01. Patrones decorativos de las piezas.

Los elementos decorativos usados para realizar los diseños son básicamente los mismos en todos los centros: líneas horizontales rectilíneas u onduladas largas generalmente ejerciendo una función de delimitación o acotamiento, líneas oblicuas o verticales cortas. Acompañando a estos elementos se documentan arcos corridos o colocados de forma intermitente en horizontal en las piezas, pudiendo estar acompañados de otros motivos vegetales (hojas o flores de lis). La combinación de estos elementos en los cuatro centros es muy rica y variada, y aunque la mayor parte de las decoraciones responden a un patrón simple en el que se combina uno o dos elementos decorativos en el mismo recipiente podemos encontrar decoraciones muy complejas y refinadas (Figura 09-01).

Las decoraciones se aplican habitualmente en la parte exterior de las piezas, salvo en algunos casos de piezas muy abiertas como algunas fuentes o platos donde se aplican en la base interior. Cuando se aplican en el exterior éstas suelen localizarse en el centro de la panza o bien cerca del borde. Ésta es una regla general de todos los centros, aunque se encuentran particularidades según la pieza y el centro alfarero. Bonxe, Gundivós y Samos prefieren una decoración cubriente en el exterior en una gran diversidad de tipos mientras que en Samos se centra en las ámboas y en Mondoñedo abunda la decoración cubriente en el interior de las piezas tipo fuente o plato. Gundivós, Mondoñedo y Samos tienen bastantes piezas con decoración en la zona central de la panza, mientras que Bonxe prefiere la zona superior de la panza o el tercio superior de la vasija. Samos aun teniendo un número muy inferior de piezas decoradas, posee una cierta variedad de localizaciones de la decoración dentro de la pieza, como se puede ver en la tabla 09-01.

Los principales grupos de motivos decorativos son bandas anchas y líneas puntuales seguidas de bandas estrechas. Más raramente se encuentran metopas, que suelen estar relacionadas con una mayor complejidad del diseño, u otras combinaciones decorativas. En Gundivós, predominan las líneas estrechas en lugar de las bandas anchas. En Mondoñedo aparecen con igual frecuencia líneas estrechas y bandas anchas. La articulación de la decoración suele ser simple, con menor frecuencia, sobre un 40 %, aparece decoración compleja. Mondoñedo y Samos son los centros en los que aparece más frecuentemente la decoración simple. El número de elementos decorativos suele oscilar entre 1 y 3, alcanzando valores más altos solo en algunas piezas excepcionales, en especial del centro productor de Bonxe. Si nos centramos en las técnicas decorativas, por lo general se observa una combinación de 1 o 2 técnicas por pieza, siendo más infrecuente la aparición de 3 o incluso 4 técnicas combinadas (tabla 09-02).

Las técnicas decorativas documentadas en todos los centros son la impresión, la incisión que requieren instrumentos tipo punzón, y los cordones, que son piezas de arcilla aplicada sobre las superficies de las vasijas. Asimismo, la pintura es usada como técnica con bastante frecuencia y requiere un pincel

Zona decorada	Bonxe	Gundivós	Mondoñedo	Samos
Cubriente exterior	19	18		3
Zona superior de la panza	25	3	11	4
Tercio superior vasija exterior	10	2	6	1
Zona central de la panza	5	9	8	3
Dos tercios superiores vasija		1	1	
Zona central y superior de la vasija	3	4	8	1
Borde		1		
Zona central cuello		3		
Asa		2	2	
Tercio inferior vasija	1	2	1	
Cubriente interior			6	

Tabla 09. 01. Localización de la decoración en las piezas desglosado según el centro productor.

(“hisope” denominado en Bonxe, centro productor donde más uso tuvo) para su aplicación y de modo general consiste en aplicaciones de barbotina blanca (arcilla caolinítica bastante pura y blanca) que con el tiempo acaba amarilleando por oxidación y adherencia de suciedad (figuras 09-02, 03 y 04).

Si nos vamos a un análisis de detalle, podemos observar que la pintura es una técnica decorativa sólo utilizada en Bonxe (50% de las piezas) y en menor medida en Mondoñedo (ronda el 30% de las piezas decoradas), mientras que no tenemos constancia ni en Gundivós ni en Samos de su uso.

La técnica de incisión aparece en algo más de un 50 % de las piezas decoradas de Bonxe, en un 30 % aproximadamente de las piezas decoradas de Gundivós y Mondoñedo y está prácticamente siempre presente en la cerámica decorada de Samos.

Número elementos	Número técnicas combinadas	Bonxe Total recipientes	Gundivós Total recipientes	Mondoñedo Total recipientes	Samos Total recipientes
1	1	33	8	15	9
1	2	9	15	8	1
1	3	2	1	1	
2	1	4	2	4	
2	2	9	5	5	
2	3	1	7	4	1
2	4		1		
3	1	3	1		
3	2	5	1	4	
3	3	1			
4	2 o 3	5	2	2	
5	1 o 3	4			1
6	4		1		
9	2	1			
12	2	2			

Tabla 09-02. Relación del número de elementos decorativos y de técnicas diferentes por vasija y por centro.

La técnica de impresión aparece en el 37 % de las piezas decoradas de Bonxe, en el 77 % de las piezas decoradas de Gundivós, en aproximadamente el 30 % de las piezas de Mondoñedo y en el 36 % de las piezas de Samos.

Los cordones aparecen en el 27 % de las piezas decoradas de Bonxe, en el 72 % de las decoradas de Gundivós, en el 37 % de las de Mondoñedo y en el 27 % de las piezas de Samos. En el grupo de decoración plástica, además de cordones, en algunas piezas con decoración un poco más compleja se documentan botones (adicción de una pequeña bola de arcilla ligeramente aplastada), y excepcionalmente remates decorativos con formas zoomorfas de la familia de los quirópteros (murciélagos), anátidas (patos) y faisánidos (gallinas).

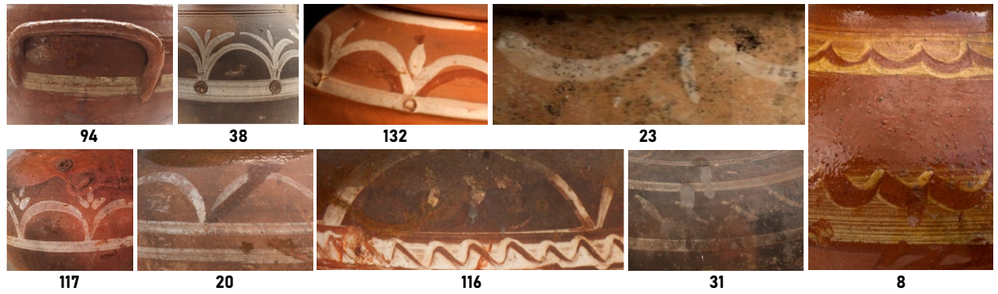
Además, debe destacarse que la complejidad decorativa de algunas piezas destaca por la combinación de varias técnicas en el desarrollo decorativo de los diseños de los recipientes, en algunos casos incluso combinando casi todas estas técnicas a la vez. Nos encontramos así que la incisión y la impresión pueden ir acompañando además a la pintura o a los cordones en las piezas más ricamente decoradas.

Las aplicaciones pintadas pueden consistir en bandas que circundan la barriga o alguna otra parte del recipiente o en arcos sucesivos cóncavos o convexos, como sucede en la cerámica de Bonxe.

Motivos vegetales



Arcos



Líneas onduladas

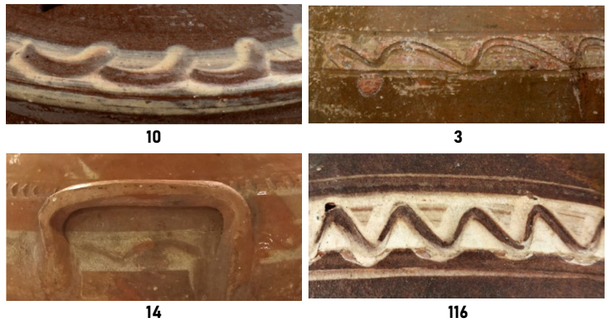






Figura 09-02. Selección de piezas con decoración pintada.

En la cerámica de Mondoñedo solo aparecen bandas continuas individuales o asociadas a diferentes tipos de motivos incisos. La pintura blanca puede tener un aspecto amarillento debido a la superposición del vidriado o a que utilizan arcillas que no son totalmente blancas y tienen cierta cantidad de óxidos de hierro.

Las incisiones, en Bonxe, suelen realizarse como 1, 2 o en ocasiones más líneas que circundan la pieza paralelamente con mayor o menor separación entre ellas o bien relativamente agrupadas. En ocasiones estas líneas eliminan la pintura que se aplicó previamente ayudando a crear nuevos perfile estéticos. En Gundivós las incisiones pueden ser una o más líneas rectas que circundan la pieza o bien líneas sinuosas, y en ocasiones son punteaduras dispuestas en línea. En Mondoñedo también decoran con líneas incisas, bien rectas, bien onduladas, dispuestas de modo individual, pareado o combinando ambos las líneas rectas y las onduladas. En Samos utilizan incisión formando líneas rectas horizontales, pero es menos frecuente y estas líneas suelen ser someras.

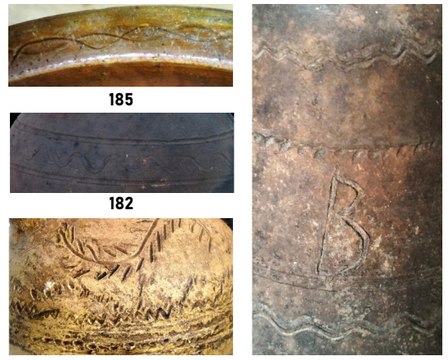
Acanalado



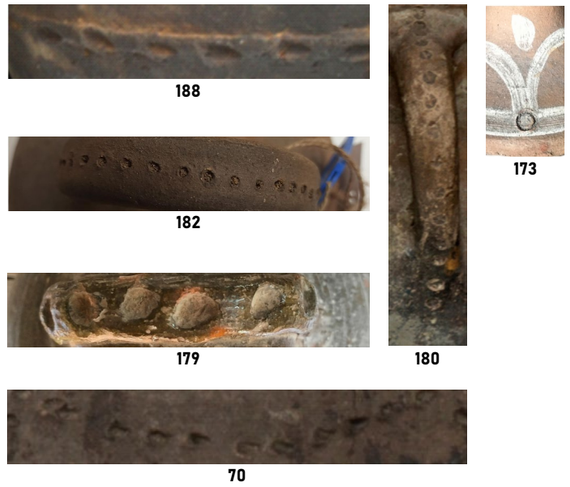
Peinado



Incisión



Impresión



Impresión + incisión



Figura 09-03. Selección de piezas con decoración incisa e impresa

Las impresiones, en la cerámica de Bonxe son como sellos con forma de círculo o circunferencia dispuestos en líneas. También pueden ser diseños punteados hechos con punzón o bien digitaciones sobre cordón. En Gundivós son muy frecuentes las digitaciones sobre cordón, aunque puede haber también impresiones circulares u ovaladas sobre cordón, en asa u otras partes del recipiente formando líneas.

En Mondoñedo puede haber digitaciones o impresiones de línea oblicua sobre cordón o impresiones de peine, toda ellas también dispuestas formando una banda o línea. En Samos tan solo se encuentran digitaciones en cordón u ocasionalmente en asa. Los cordones son un elemento de refuerzo de las piezas, aplicados a áreas de debilidad en piezas de tamaño medio y en especial aplicados a grandes tipologías como *ámboas* o *tinas*, algo que también puede verse en la cerámica medieval de Galicia (Alonso Toucido, 2013: 232). Además de refuerzo constituyen un elemento decorativo. En Bonxe utilizan cordones anchos digitados horizontales combinados en ocasiones con cordones verticales formando un enrejado. Pueden aplicar en alguna ocasión botones. En Gundivós utilizan cordones horizontales de forma individual o combinando hasta 4, y en ocasiones combinados con cordones verticales. Son llamativos los cordones aplicados en las típicas "xarras" y "avós" de este centro alfarero donde se incluyen cordones en cuello y barriga imitando al cordón de una cortina medio arqueado y con cordón de refuerzo en el pico de la boca. En las "meleiras" y "buleiros" también aplican unos característicos cordones amplios a modo de reborde. En Mondoñedo, aplican cordones horizontales, combinados en alguna ocasión con cordones más cortos verticales, cordones de refuerzo en asas o pies o cuello, y raramente aplican mamelones. En Samos, aplican exclusivamente cordones rectos horizontales.

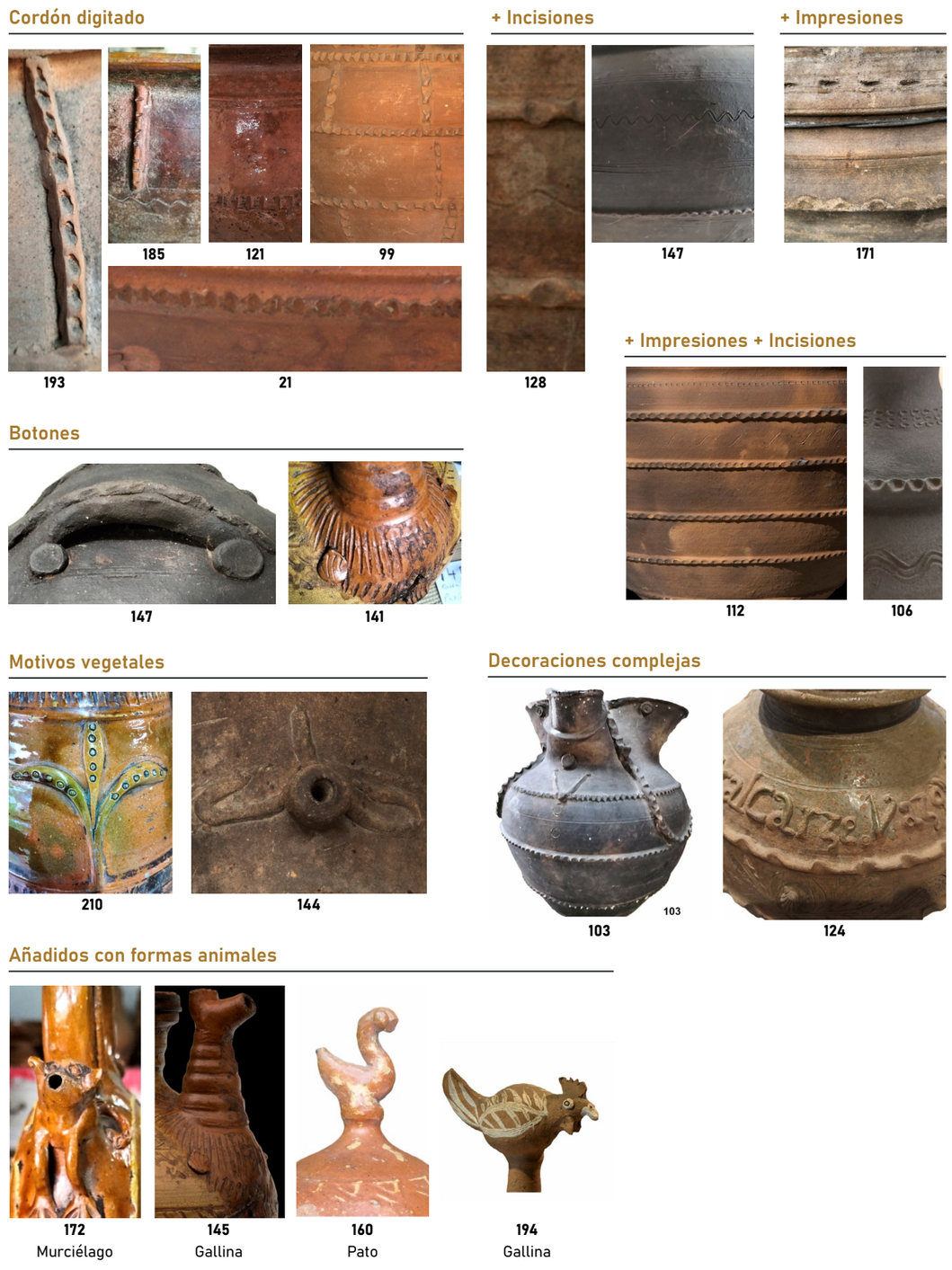


Figura 09-04. Selección de piezas con decoración plástica

CAPÍTULO 10

Otros aspectos relevantes de la alfarería lucense

Existen otros aspectos interesantes de la cerámica relacionados con los procesos de producción y uso que permiten profundizar más en su historia más allá de la tipología. En concreto las marcas que presentan en sus paredes o los arreglos que éstas tienen a lo largo de su vida útil hablan de la biografía de las piezas y en parte de las personas o comunidades que las fabricaron y usaron. Por esta razón, estos dos aspectos serán tratados en este capítulo.

Marcas de alfarero y propietario

En el caso de las marcas, estas pueden ayudar a identificar al alfarero o alfarera, propietario o propietaria, y con suerte, hasta se puede conocer su fecha de fabricación o al menos encuadrar una franja cronológica. Este tipo de marcas se incorporan en momentos diferentes de la fabricación o incluso durante su período de uso. Por el momento no se ha profundizado mucho en este tipo de información, aunque sí existe alguna bibliografía que muestra la presencia de marcas de alfarero en las piezas tradicionales de alfarería gallega (García Alén 1983; Cabasa y Romero 2023) no están tan estudiadas las marcas de propietario. En este apartado se comentarán estas marcas en relación con su situación espacial en la pieza y sus trazos según el tipo de marca. Habitualmente este tipo de información no se suele tener en cuenta pues se prioriza el propio contenido informativo de la marca.

En el conjunto de piezas estudiadas presentan marcas 40 piezas (15 %). Estas marcas, como se comentó previamente, pueden ser de alfarero (52 %), de propietario (23 %), o puede haber una combinación de ambos tipos (23 %). También puede aparecer, muy ocasionalmente, alguna marca indicando algún evento (en 1 pieza registrada). Si se repasan las marcas por centros alfareros, se detectan algunas diferencias o peculiaridades entre ellos, aunque todos los centros comparten que hay marcas tanto en pieza decoradas como sin decoración.

En Bonxe presentan marcas 14 piezas, en Gundivós 15, en Mondoñedo 4, y en Samos 6. Si se tiene en cuenta la cantidad de piezas estudiadas de cada centro alfarero (94 piezas de Bonxe, 61 piezas de Gundivós, 81 piezas de Mondoñedo y 36 piezas de Samos) puede apreciarse como es Mondoñedo el centro que menos marcas aplica pues solo aparecen éstas en el 5 % de las piezas registradas de este centro, mientras que Gundivós, Mondoñedo y Samos la presencia de marcas varía entre un 15 y un 25 % respecto al total de las piezas de cada centro.

Hay que volver a insistir en que el muestreo puede tener un cierto sesgo de selección, aun así y teniendo esto en cuenta, es destacable la diferencia de presencia de marcas según el centro, que podría tener que ver con diferencias en el sistema de producción. Mondoñedo probablemente haría piezas más estandarizadas asemejándose más a una producción industrial, aunque destinada a usos cotidianos y no tendría la necesidad de incorporar marca de autor o incluso de centro productivo, como sí sucede con cualquier tipo de producto de que se fabrica en la actualidad.

En Bonxe, las marcas tanto de alfarero como de propietario que se encuentran suelen incluir el nombre completo del alfarero o bien sus iniciales, raramente se encuentran símbolos o logos. Habitualmente, las marcas de alfarero suelen imprimirse cuando la pieza está terminada pero todavía húmeda, y se aplican con un sello que condiciona el formato, siendo éste repetitivo y estándar. Las marcas de propietario presentan una mayor variedad de trazos y técnicas, unas veces realizados con más cuidado que otras, y se realizan habitualmente tras realizar la compra de la pieza, ya en fase de postcocción. Asimismo, puede verse que hay marcas en una gran variedad de piezas, tanto en recipientes de cocina (tabla 10-01) como en recipientes de oficios o de hogar (tabla 10-02). Estas piezas ya están documentadas en la reciente publicación de Bonxe (Flores y Vieiro 2024), aquí se amplía en detalle la información relativa a estas marcas.

En Gundivós aparecen habitualmente incisas las siglas del nombre del alfarero, también aplican cuños o puede haber marcas de origen postcocción. Es de destacar que el cuño O.R.G. empleado por la alfarera Obdulia Rodríguez González fue adquirido por Hixinio Flores Rivas a finales del siglo XX para entregar a la alfarera (información facilitada por H. Flores). Esta alfarera anteriormente no cuñaba sus piezas, por lo que la presencia de este cuño en la cerámica elaborada por ella sirve como un indicador cronológico de manufactura. En Gundivós era frecuente que sobre el centro de la rueda del torno grabasen en bajorrelieve un cuño que luego quedaba impreso en las bases de las piezas, éste es el caso de la "V" encerrada en un círculo del alfarero que se corresponde con "Velón da Pena". Las marcas de propietario son más excepcionales en este centro, predominando éstas en los recipientes de cocina (tabla 10-03).

En Mondoñedo las ocasionales marcas que aparecen son incisiones de nombres, por lo general realizadas con poco cuidado (tabla 10-04).

Código	Tipología	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Decoración	Marca	Descripción	Tipo de marca	Localización marca (parte del recipiente)
156	Fonte	Preparación queimada	Aguardiente	Cacharro queimada	Sí	NICANOR ALFARERO DE BONXE	Sello impreso, precocción	Alfarero	En la base del recipiente entre las 3 patas
38	Jarra	Servicio mesa	Agua	Xarra da auga	Sí	"NICANOR ALFARERO BONXE". Tiene la fecha de fabricación inscrita (22-XII-77) y el número de serie (79)	Sello impreso. Tiene incisa a mano alzada la fecha de fabricación inscrita (22-XII-77) y el número de serie (79), precocción	Alfarero	Localizada en la parte inferior trasera de la panza exterior y en la base
193	Ola	Transporte y almacenamiento	Agua	Cántaro	Sí	"CANTARO"	"CANTARO", con letras mayúsculas, incisas anchas y profundas, tienen un trazado poco cuidado, hecho en precocción	Propietario o alfarero	Parte superior de la panza exterior
163	Ola	Transporte y almacenamiento	Agua	Ola con asas	No	"MAnuel. Meilan"	Pone: "Meilán" (lugar donde se hizo la cerámica en A Terra Chá) (tiene más texto, pero no se entiende). Localizada en la parte central externa de la panza, incisión fina postcocción (grafitado)	Propietario o alfarero	Parte superior de la panza exterior
172	Porrón	Almacenamiento y servicio mesa	Agua / Vino	Porrón de rosca	Sí	E.P.	"E.P." podría ser marca de cacharreiro. En la otra cara y en la misma altura tiene una inscripción que no se entiende (algo parecido a:"SOY t 4 Kistmo"), podría hacer referencia al propietario. Precocción	Propietario o alfarero	Panza zona central y superior
210	Sella	Transporte y almacenamiento	Agua	Sella	Sí	D.	"D. .", letra hecha con arcilla en relieve, hecha en precocción	Propietario o alfarero	Parte superior de la panza exterior

Tabla 10-01. Listado descriptivo de las marcas que presentan las piezas de cocina de Bonxe.

Código	Tipología	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Decoración	Marca	Descripción	Tipo de marca	Localización marca (parte el recipiente)
35	Plato	Servicio mesa	Pulpo	Prato do polbo	No	B	Una B pintada. Marca del polveiro, postcocción	Propietario	Base centro exterior
34	Plato	Servicio mesa	Pulpo	Prato do polbo	No	Omega	Una Omega pintada. Marca del polveiro, postcocción	Propietario	Base centro exterior
9	Plato	Servicio mesa	Pulpo	Prato do polbo	No	P	Una P pintada con pintura diluida. Marca del polveiro, postcocción	Propietario	Base centro exterior
132	Candil	Iluminación	Combustible	Candil	Sí	LOPEZ LOMBAO BONXE	Sello impreso, precocción	Alfarero	En la base
212	Hucha	Ahorro	Monedas	Peto	Sí	NICANOR ALFARERO BONXE'	Sello impreso, hecho en precocción	Alfarero	Base lateral exterior
40	Muñeco	Decorativo	NA	Boneco señor	Sí	"LOPEZ LOMBAO BONXE"	Sello impreso, precocción	Alfarero	Panza zona inferior exterior
39	Muñeco	Decorativo	NA	Boneco neno	Sí	"NICANOR ALFARERO BONXE"	Sello impreso, precocción	Alfarero	Panza zona inferior exterior
41	Muñeco	Decorativo	NA	Boneco señora	Sí	"NICANOR ALFARERO BONXE"	Sello impreso, precocción	Alfarero	Panza zona inferior exterior

Tabla 10-02. Listado descriptivo de las marcas que presentan las piezas de oficio y de hogar de Bonxe.

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Decoración	Marca	Descripción	Tipo de marca	Localización marca (parte del recipiente)
182	*Porrón*	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Agua / Vino	Porrón	Sí	O.R.G.	Pertenece a Obdulia Rodríguez González, impresión precocción	Alfarero	Parte central-inferior de la panza exterior
127	*Tinaja*	Recipiente cocina	Almacenamiento	Vino	Ámboa	Sí	"1 canado menos 2 mollos"	Incisión muy fina postcocción (grafitado)	Propietario	Parte superior de la panza exterior
165	*Fonte*	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Alimentos sólidos	Fonte de asar	Sí	"XXII"	Letras grandes cubriéndola casi completamente, es una incisión postcocción muy fina (grafitado)	Propietario	Panza en toda su altura
103	*Jarra*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino	Xarro Avó	Sí	ALFARERÍA GUNDIVÓS "VENTURA"	2 sellos alfareros, precocción	Alfarero	Parte inferior del asa, a ambos lados, sobre la panza exterior
112	*Tina*	Recipiente cocina	Preparación productos matanza	Productos matanza	Barreñón	Sí	AG	Letra incisa en fase de precocción	Alfarero	Panza zona inferior exterior
137	*Taza*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino	Taza ou cunca	No	AGAPITO GUNDIVOS	Uno de los últimos alfareros de Gundivós, sello impreso, precocción	Alfarero	Parte central-inferior de la panza exterior
144	*Ola*	Recipiente cocina	Elaboración y Almacenamiento	Vinagre	Ola do vinagre	Sí	B	"B", está inciso, postcocción. Letra bien trazada	Propietario o alfarero	Parte superior de la panza exterior
249	*Jarra*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino	Xarro	Sí	C	C encerrada en un círculo impresos, impresa sobre la base del torno	Propietario	Base centro exterior
176	*Ola*	Recipiente cocina	Procesado de nata	Nata	Ola mazar o leite (nateira)	Sí	Círculo con el interior borrado	Un círculo en el centro de la base, que probablemente tuviera una o dos letras, podría ser la V de 'Velón da Pena', pero está muy erosionado, impresa, precocción	Alfarero	En la base en su centro
189	*Cazola*	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Alimentos sólidos	Cazoliña	Sí	D Rey	Podría ser una marca de propietario, incisión gruesa, letra bien trazada, precocción	Propietario o alfarero	Parte superior de la panza exterior
136	*Chocolatera*	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Chocolate	Chocolateira	Sí	O.R.G.	Pertenece a Obdulia Rodríguez González, impresión precocción	Alfarero	Parte central-inferior de la panza exterior
30	*Ola*	Recipiente cocina	Transporte y almacenamiento	Agua	Ola	Sí	OG	OG inscrita en un cuadrado y círculo exterior, impresa, precocción	Alfarero	Base en su centro exterior
71	*Tina*	Recipiente cocina	Preparación alimentos	Alimentos sólidos	Barreña	Sí	V	V encerrada en círculo, de 'Velón da Pena' alfarero de Gundivós, impresa, precocción	Alfarero	Base en su centro exterior
105	*Florero*	Recipiente hogar	Decorativo	Flores	Floreiro	Sí	AG G	Probablemente sea del alfarero Agapito González González, incisa, precocción	Alfarero	Panza zona inferior exterior a la izquierda de una de las asas
89	*Jarra*	Recipiente oficios	Trasiego	Vino	Xarro dos taberneiros	No	1 sello con una V inscrita en un círculo	Marca impresa sobre la base del torno, precocción	Alfarero	En el centro de la base
139	*Hucha*	Utensilio hogar	Ahorro	Monedas	Peto	Sí	O.R.G.	Pertenece a Obdulia Rodríguez González, impresión precocción	Alfarero	Parte central-inferior de la panza exterior

Tabla 10-03. Listado descriptivo de las marcas que presentan las piezas de Gundivós.

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Decoración	Marca	Descripción	Tipo de marca	Localización marca (parte del recipiente)
223	Pota	Recipiente cocina	Almacenamiento	Nata, miel	Pota nateira/ meleira	Sí	"ANTONIO RAMOS LOPEZ MINAS"	Con letras mayúsculas, el trazo es poco cuidado, incisión profunda precocción	Propietario o alfarero	Parte superior de la panza exterior
216	Salvamenteles	Utensilio cocina	Apoyo de recipientes	NA	Asento	No	ELVIRA	ELVIRA, marca que podría ser de la propietaria, está incisa postcocción	Propietario	Parte superior de la panza interior
229	Tina	Recipiente hogar	Decorativo	Plantas	Maceteiro	Sí	X	X incisa en precocción	Alfarero	Parte superior de la panza
51	Plato	Recipiente hogar	Decorativo	NA	Prato conmemorativo	Sí	"1ª Feira Apicola Galega, Mondoñedo 1982"	Está incisa de forma tosca y rápida, precocción	Evento	Localizada en el fondo interior (el más visible de la pieza)

Tabla 10-04. Listado descriptivo de las marcas que presentan las piezas de Mondoñedo.

Código	Tipología	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Decoración	Marca	Descripción	Tipo de marca	Localización marca (parte del recipiente)
77	Tina	Preparación productos matanza	Productos matanza	Barreñón	No	"ENFERMERÍA GRUPACIÓN SUR" (...), cruz griega en el centro rodeada por una corona laureada y una corona real en la parte superior. "A día 8 D 1947. Antonio Barrial Romelle" (...)	Presenta dos tipos de marcas. La primera está impresa y es un sello que pone "ENFERMERÍA GRUPACIÓN SUR"; posee una cruz griega en el centro rodeada por una corona laureada y una corona real en la parte superior. Además, tiene una marca incisa que pone lo siguiente: "A día 8 D 1947. Antonio Barrial Romelle" (...), esta letra está bien trazada. Tiene un sello en el interior en la base, en el que se puede entender lo que pone. Precocción	Alfarero y propietario	Parte superior de la panza exterior y en el interior en la base
124	Tinaja	Almacenamiento	Vino / grano	Ámboa	Sí	"Soi de R. Die de Valcarze Vazquez y Quiª. Francoanti Gomez me fecit en Samos en 18 de agosto del año de 1706"	"Soi de R. Die de Valcarze Vazquez y Quiª. Francoanti Gomez me fecit en Samos en 18 de agosto del año de 1706". Además de esta inscripción posee otra que tiene una parte inscrita borrada, se desconoce lo que habría escrito ahí. Combina aplicación de arcilla en algunas letras con incisión. Es letra bien hecha y cuidada, hecha en precocción	Alfarero y propietario	Parte superior de la panza
167	Jarra	Servicio mesa	Vino	Xarra do viño	No	A	Podría ser una A, una incisión muy fina tipo grafitado, postcocción	Propietario	Parte central e inferior de la panza exterior
61	Garrafa	Almacenamiento y servicio mesa	Vino	Garrafa do viño	No	Antonio Barreal	Con inscripción: "Antonio Barreal", alfarero. Incisión, precocción. Letra bien trazada	Alfarero	Parte superior de la panza exterior
79	Pucheira	Almacenamiento y calentamiento	Leche	Pucheira de 2 asas	Sí	DL	DL, podría ser marca de propietario. Hecho en precocción. Letra bien trazada	Propietario	Parte superior de la panza exterior a la izquierda del nacimiento inferior del asa
166	Jarra	Servicio mesa	Vino	Xarra do viño	No	Reticulado	Podría ser un reticulado postcocción, una incisión muy fina tipo grafitado, postcocción	Propietario	Parte central e inferior de la panza exterior

Tabla 10-05. Listado descriptivo de las marcas que presentan las piezas de Samos.

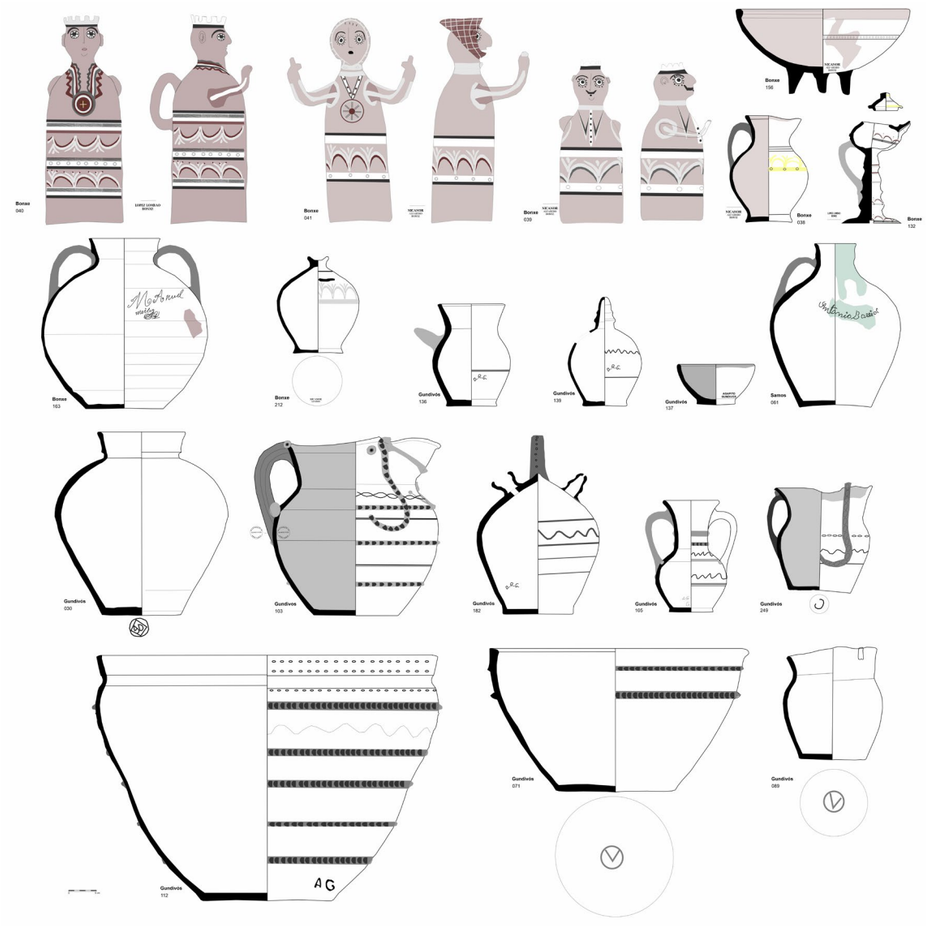


Figura 10-01. Dibujos arqueológicos en los que se resalta las marcas de alfarero.

En Samos, pueden aparecer marcas incisas con el nombre completo del alfarero o sus iniciales y en alguna ocasión son aplicaciones muy sofisticadas de cordón formando escritura (tabla 10-05). Existe una peculiaridad en un *barreñón* de Antonio Barreal en el que aplicó en el año 1947 un sello de la "Agrupación Sur de Enfermería", posiblemente este cuño lo trajese el alfarero o algún allegado de esta agrupación militar durante la Guerra Civil. Destaca que en este centro todas las piezas son recipientes de cocina. Estas y otras marcas de alfarero pueden verse en detalle también en Flores y Vieiro (2018) y Cabasa y Romero (2023).

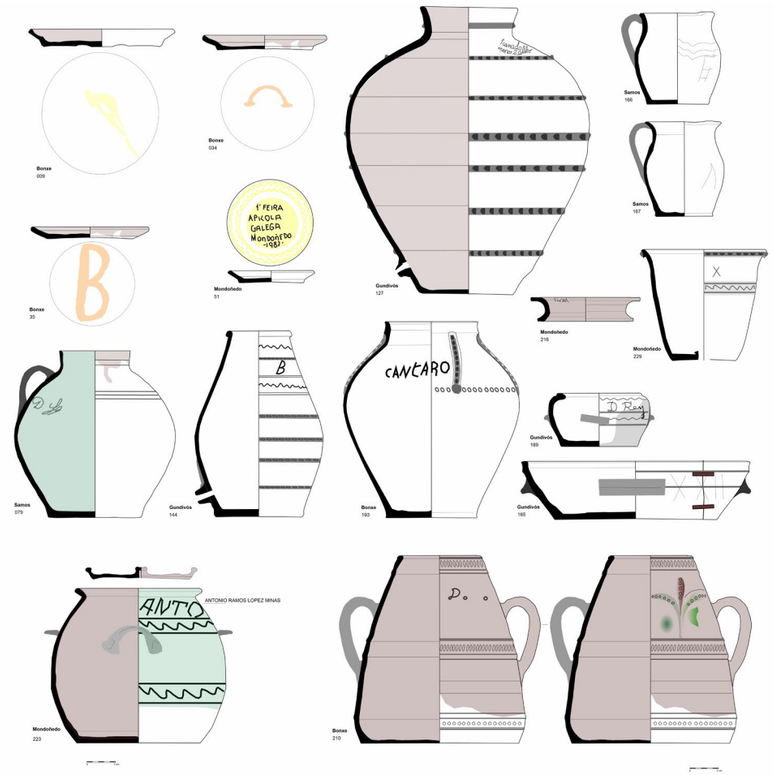


Figura 10-02. Dibujos arqueológicos en los que se resalta las marcas de propietario.

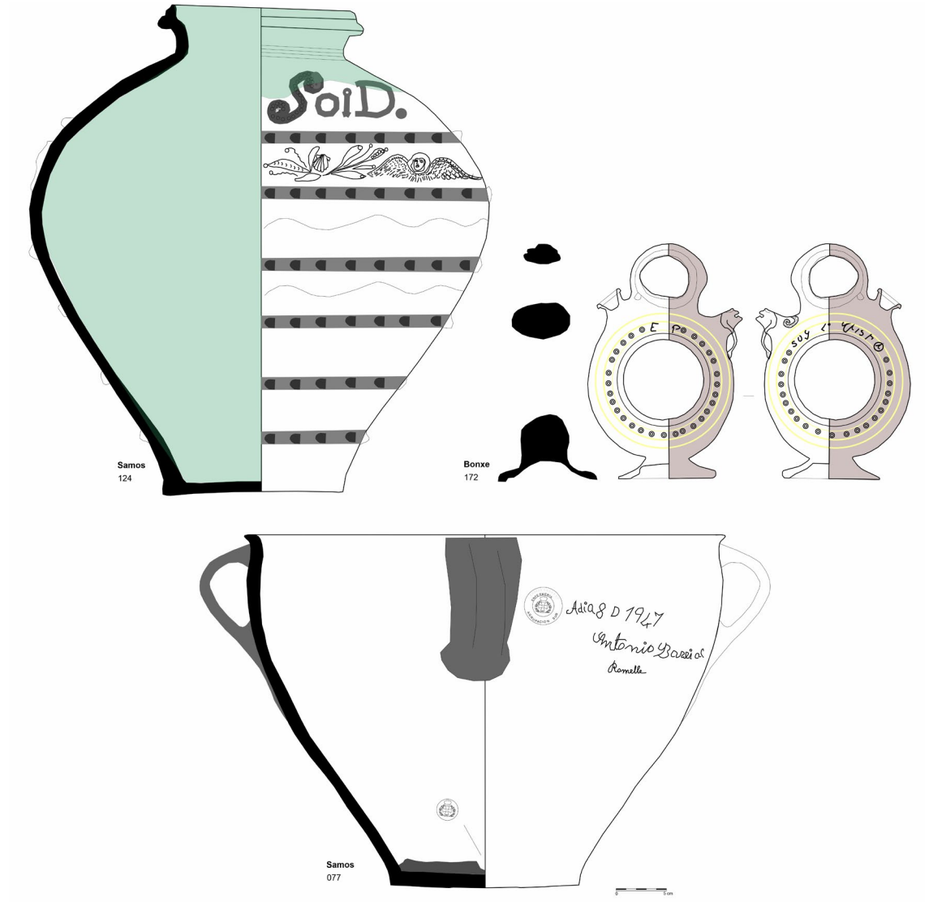


Figura 10-03. Dibujos arqueológicos de las marcas de alfarero y propietario en la misma vasija.



Figura 10-04. Detalle de la decoración y marcas en el ámboa nº 124.

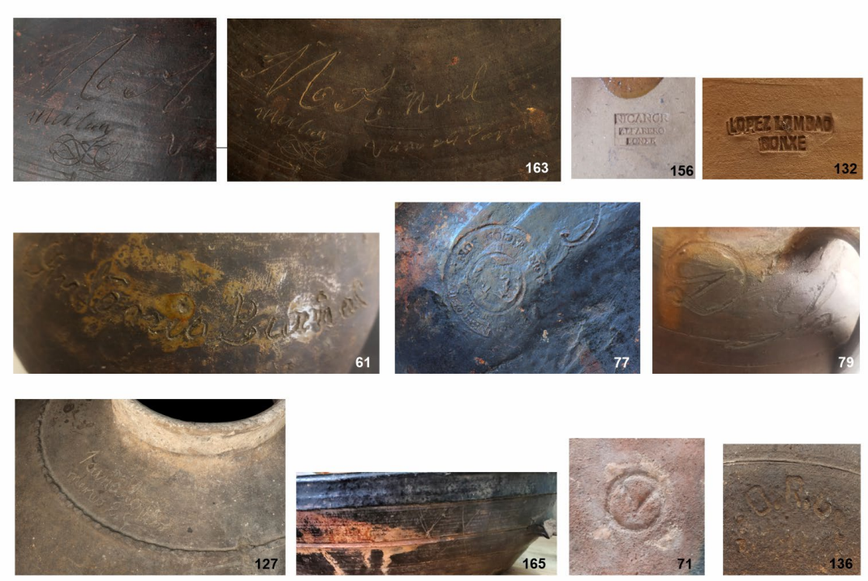


Figura 10-05. Selección fotográfica de algunas de las principales marcas.

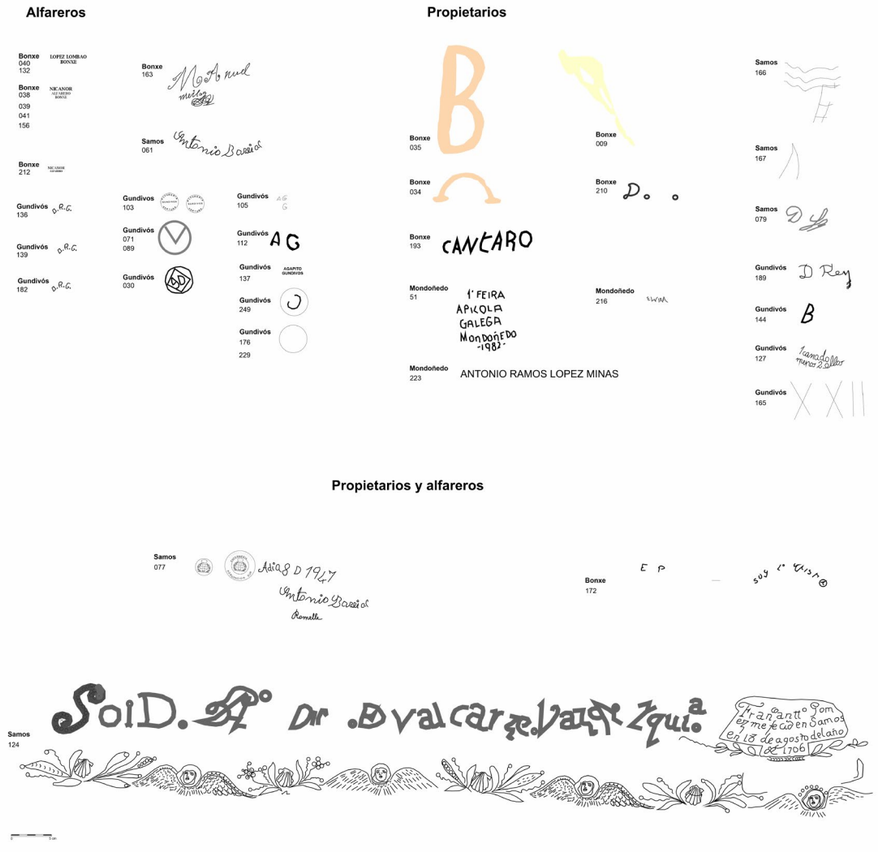


Figura 10-06. Síntesis de marcas extraídas a partir del dibujo arqueológico, por centro.

Piezas arregladas

Uno de los aspectos más interesantes del estudio de la cerámica, es el uso de estas piezas. Los objetos fabricados en cerámica pueden tener muchos usos diferentes y, a pesar de ser bastante resistentes al uso cotidiano y al paso del tiempo, muchas veces no nos llegan completos. De hecho, en los yacimientos arqueológicos suelen encontrarse trozos muy fragmentados y pequeños que a veces ni siquiera permiten realizar una reconstrucción aproximada de las piezas completas.

Además de conocer el uso concreto de las piezas, se puede llegar a comprender mejor el valor que poseen éstas para las personas o para las comunidades que las fabricaban y usaban, estudiando aspectos diversos como puede ser el arreglo de las piezas, una vez sufren algún tipo de situación imprevista que las deteriora. Estos arreglos dejan ver una sociedad que no está todavía en un circuito de consumismo acelerado como el actual, sino que recicla y no tira nada si lo puede arreglar. Debe de decirse que los arreglos no se aplican a todas las piezas, tan solo algunas con funciones más importante o útiles se arreglarían, frente a otras piezas que no se arreglarían, quizás por ser menos interesantes o valiosas para estas comunidades o personas o por haber perdido ya su función.

En el conjunto de piezas de este estudio se observan arreglos en 27 de ellas (8 de Bonxe, 10 de Gundivós, 7 de Mondoñedo y 2 de Samos). El principal motivo de haber realizado arreglos apunta principalmente a tratar de prolongar la vida útil de la pieza, aunque en algún caso se pueden aplicar modificaciones para aportar un nuevo uso, como las perforaciones aplicadas en piezas que van a ser aplicadas como macetero, o bien por un final de uso, como las roturas parciales de algunas huchas una vez que se decide extraer los ahorros acumulados (tabla 10-06).

En cuanto a los arreglos más habituales de prolongación de uso, estos suelen consistir en la aplicación de grapas metálicas (“lañado”) o refuerzos de alambre o cuerdas alrededor del recipiente para frenar el desarrollo de fracturas, y también se sustituyen pitorros o mangos prótomos por otros de madera en el caso de que estos resultasen dañados. Son destacables los casos de las “xarras” nº 188 y nº 247 en las que se construyó un asa de metal sujeta por un refuerzo de cintas metálicas alrededor de toda la pieza a modo de carcasa metálica. También es destacable el uso de cuerda o algún tipo de tela que se coloca en el cuello de las vasijas para reforzarlas, cuando no hay todavía una rotura completa pero las grietas en la pared empiezan a ser evidentes (tabla 10-07).

Código	Tipología	Categoría principal	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración	Arreglos	Motivo arreglo
150	Hucha	Utensilio hogar	Ahorro	Monedas	Peto	Gundivós	No	Perforación postcocción en la base. Perforación postcocción en la parte superior, en la zona opuesta a la ranura	Fin de uso
218	Garrafa	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Aceite	Aceiteira	Mondoñedo	No	Rotura postcocción en la parte inferior de la panza, en el lado opuesto al pitorro	Fin de uso
53	Tinaja	Recipiente cocina	Almacenamiento	Vino / grano	Ámboa	Bonxe	Sí	Perforación postcocción en la zona central de la panza postcocción, posee restos de cera o resina pegada en el interior	Cambio de uso
23	Pota	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Pota con pés reutilizada como maceteiro	Bonxe	Sí	Cuatro perforaciones en la base postcocción	Cambio de uso
78	Jarra	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino	Xarro	Gundivós	Sí	Perforación postcocción en la base	Cambio de uso
85	Jarra	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino	Xarra para o viño	Mondoñedo	Sí	Perforación postcocción en la base	Cambio de uso

Tabla 10-06. Relación de piezas arregladas por centro productor cuyo motivo de arreglo es un cambio de uso o un fin de uso.

Código	Tipología	Categoría principal	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración	Arreglos
186	Tapa	Utensilio cocina	Cocinado	Pan y "bica"	Buleiro	Gundivos	Sí	Alambre de metal en el cuello reforzándolo, a la vez que sujeta una placa metálica que sustituye parte de la pared rota en la pieza
215	Tina	Recipiente cocina	Preparación productos matanza	Productos matanza	Barreñon	Mondoñedo	Sí	Alambre de metal en el cuello reforzándolo
247	Jarra	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino	Xarro	Bonxe	Sí	Asa completa de metal sustituyendo la rota y refuerzo en toda la vasija con láminas de metal, enganchadas en el cuello y parte interior de la panza, unidas por láminas verticales
225	Pota	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Pota lañada	Bonxe	No	Grapas de metal en la panza y en la base por el exterior
170	Garrafa	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Aguardiente	Xarra de caña	Bonxe	Sí	Pitorro de madera
145	Garrafa	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Aguardiente	Xarra de caña	Bonxe	Sí	Pitorro y asa añadida con otra arcilla y borde con una lámina de metal reforzando esta parte de la pieza
44	Tina	Recipiente cocina	Preparación alimentos	Alimentos sólidos	Barreña	Bonxe	Sí	Grapas metálicas en fracturas verticales de la pared (exterior con algún tipo de cera o pegamento)
17	Fonte	Recipiente oficios	Elaboración cerámica	Ingredientes de vidriado	Cacho do alcoi	Bonxe	Sí	La base presenta una fractura que fue arreglada con algún tipo de pegamento
188	Jarra	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino	Xarro	Gundivós	Sí	Asa completa de metal sustituyenda la rota y refuerzo en toda la vasija con láminas de metal enganchadas en el cuello y en la parte interior de la panza, unidas por láminas verticales
176	Ola	Recipiente cocina	Procesado de nata	Nata	Ola mazar o leite (nateira)	Gundivós	Sí	Alambre de metal en el cuello reforzándolo
171	Tina	Recipiente hogar	Lavado de ropa	Colada	Barreño da colada	Gundivós	Sí	Alambre de metal en el cuello reforzándolo
165	Fonte	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Alimentos sólidos	Fonte de asar	Gundivós	Sí	Grapas metálicas en fracturas verticales de la pared
144	Ola	Recipiente cocina	Elaboración y Almacenamiento	Vinagre	Ola do vinagre	Gundivós	Sí	Grieta arreglada con algún tipo de resina o pegamento
72	Tina	Recipiente cocina	Preparación alimentos	Alimentos sólidos	Barreña	Gundivós	Sí	Grapas metálicas en fracturas verticales de la pared
70	Tina	Recipiente cocina	Preparación productos matanza	Productos matanza	Barreñón	Gundivós	Sí	Grapas metálicas en fracturas verticales de la pared
235	Chocolatera	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Chocolate	Chocolateira	Mondoñedo	No	Mango de madera
100	Fonte	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Alimentos sólidos	Fonte	Mondoñedo	Sí	Grapas metálicas en fracturas verticales de la pared
95	Pucheira	Recipiente cocina	Almacenamiento y calentamiento	Leche	Pucheiro	Mondoñedo	No	Cuerda en el cuello
90	Fonte	Utensilio cocina	Preparación alimentos	Cachelos	Cacheleiro	Mondoñedo	Sí	Grapa metálica en fracturas verticales de la pared
77	Tina	Recipiente cocina	Preparación productos matanza	Productos matanza	Barreñón	Samos	No	Dos zonas con grietas verticales y otra alrededor de un asa, todas fueron pegadas con algún producto
62	Tina	Recipiente cocina	Preparación alimentos	Alimentos sólidos	Barreña	Samos	No	Cuerda en el cuello

Tabla 10-07. Relación de piezas arregladas por centro productor cuyo motivo de arreglo es mantener el mismo uso para la pieza arreglada.

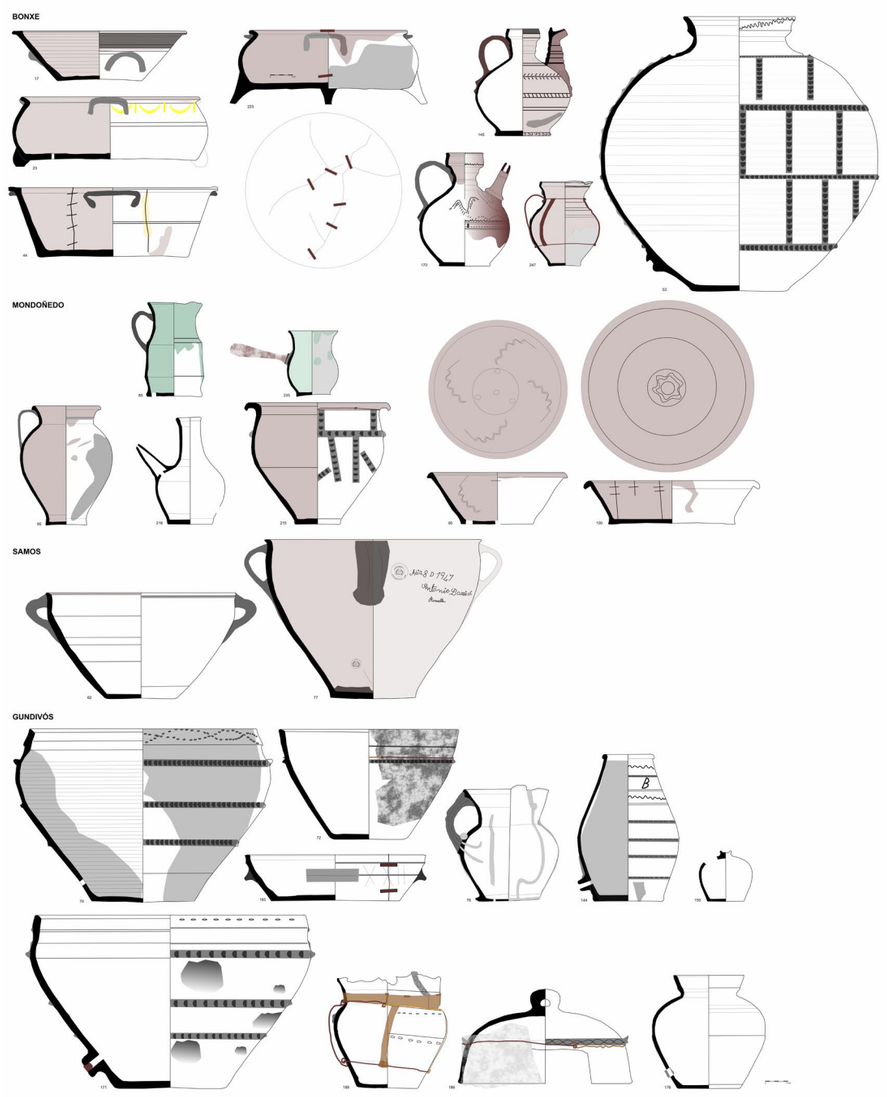


Figura 10-07. Dibujos arqueológicos de las piezas arregladas por centros.



Figura 10-08. Fotografías de una selección representativa de piezas arregladas.

CAPÍTULO 11

Comentarios finales

El objetivo de este estudio ha sido realizar una descripción sistemática de una serie de piezas cerámicas de alfarería tradicional de cuatro centros de Lugo con la finalidad de caracterizar su producción, uso y reutilización o abandono. En el estudio se han incluido 273 piezas, cuidadosamente seleccionadas entre una disponibilidad total de aproximadamente 2000 piezas disponibles desde las colecciones particulares de un gran número de coleccionistas. Esta selección de piezas, que se realizó para una exposición en el marco de un proyecto de divulgación científica, no solo ha servido para realizar un registro básico de información destinado a un catálogo al uso, sino que ofreció la oportunidad de caracterizar en detalle y sistemáticamente cada pieza, siguiendo una metodología propia de la disciplina arqueológica.

Sin duda, esta oportunidad es única por haber podido disponer de un conjunto de piezas de cerámica tradicional muy amplio, probablemente el más grande con un objetivo de investigación después de la obra de García Alén. Esta publicación supone una recopilación ingente de datos que esperamos que tenga utilidad para arqueólogos y otros investigadores, y que pueda ayudar a identificar y clasificar correctamente estas producciones en las excavaciones de yacimientos que tengan periodos modernos y contemporáneos. Ya al menos desde inicios del siglo XVIII, existen inscripciones en la cerámica que da cuenta de su antigüedad y ya García Alén (1983, tomo I, pp. 30-33) menciona algunas fuentes escritas antiguas de interés, desde el Padre Sarmiento, a E. Larruga, L. Labrada o I. Martínez Barbeito, destacando por su antigüedad la Cédula Real de 1679, hasta inicios del siglo XX. Toda la recopilación documental que se realice desde todas las perspectivas ayudará a la identificación e interpretación de la cerámica arqueológica tradicional moderna y contemporánea.

Es importante, ahora destacar algunas cuestiones. La primera es que debe de considerarse un estudio preliminar, que pretende ser una pequeña aportación en el conocimiento de la alfarería tradicional de Lugo, desde un enfoque arqueológico y que fue posible llevarlo a cabo gracias a la concesión de un proyecto de divulgación científica. Sin duda queda mucho por hacer todavía, pero se ha mostrado que la arqueología es una disciplina que ofrece herramientas con enorme potencial para obtener información no solo en períodos lejanos en el tiempo sino también en periodos recientes y actuales.

La segunda cuestión que nos interesa resaltar es que, ciertamente, la arqueología por sí sola no resuelve todas las dudas o preguntas y es necesario combinar otro tipo de metodologías, por ejemplo, las arqueométricas, tecnológicas, historiológicas, artísticas, sociológicas, económicas, etc, para realmente poder dar una visión más completa de la alfarería de la zona. Es fundamental recurrir a la enorme variedad de fuentes escritas que desde el siglo XVII se disponen. E incluso acudir a los bienes culturales, sobre todo pinturas de orientación costumbrista. O acudir a la fotografía o a la propia tradición oral. Sin duda, el uso de las diferentes fuentes disponibles y su puesta en común en una investigación colaborativa aporta datos que se complementan y que claramente mejoran la reconstrucción de nuestra sociedad campesina de los últimos siglos.

Sin ir muy lejos, puede citarse como ejemplo lo que aporta una obra pictórica gallega del siglo XX, 'A cacharreira', obra utilizada ya por García Alén (1983) en su estudio. Sobre esta obra, puede hacerse un sencillo comentario para obtener información interesante, que se puede poner en relación con la obtenida en este estudio con métodos arqueológicos (Figura 11-01).

En dicha obra, el pintor Ínsua está mostrando a una vendedora de cerámica en 1930, rodeada de las piezas que pone a la venta. Se observa una cierta variedad de piezas de Bonxe, como tazas, jarras de agua, olas, platos y cacheleiros y un pucheiro. Llaman la atención dos cuestiones interesantes, por un lado, aun teniendo esa variedad de piezas, las que destacan en número son las tazas, quizás nos está indicando que es el tipo de pieza más consumida en ese momento, y curiosamente poco registrada desde el coleccionismo, lo cual hace que sea un tipo de pieza actualmente rara e incluso difícil de conseguir. Por otro lado, una de las piezas presentes en el cuadro en la parte inferior izquierda de forma muy discreta parece que puede identificarse una pieza de Mondoñedo, un *pucheiro*.

Se cree que habitualmente la persona que vendía cerámica era el propio alfarero, su esposa o familiares, o en su caso que revendían a tratantes que solían hacerse con las piezas de una zona concreta como sucedía al menos en Bonxe, Gundivós y Mondoñedo y en algunos otros centros de Galicia como, por ejemplo, Buño, en A Coruña (Vázquez Varela, 2005: 58, 86, 98, 140). Siendo éste el modo de comercialización se supone que cada vendedor tendría piezas de una sola procedencia, sin embargo, hay que tener en cuenta que algunas zonas de venta se superponían, como se puede ver en los mapas adjuntados en el primer capítulo de esta obra, como sucedía en parte con Bonxe y Mondoñedo, lo que quizás podría explicar que sea factible identificar en este cuadro una pieza de Mondoñedo entre un conjunto de piezas de Bonxe. A pesar de no poder concluir más allá de esta reflexión, es importante resaltar esta interpretación pues sirve de punto de partida para nuevas hipótesis que ayudarán a generar nuevo conocimiento.



Figura 11-01. En esta obra se observa una cierta variedad de piezas de alfarería tradicional de Bonxe y excepcionalmente de Mondoñedo. Se han colocado algunas de las piezas que forman parte del estudio, a escala, indicando con cuales se corresponden en la pintura. La obra es 'A cacharreira' (1930) de A. Insua Bermúdez (imagen tomada a partir de http://redemuseisticalugo.org/documentos.asp?mat=9&id=3001, el 18 de junio de 2024).

A modo de síntesis pueden destacarse algunas ideas del trabajo realizado. En relación con la morfología, se subraya que el conjunto de piezas estudiadas es diverso y representativo. Una detallada descripción de sus formas, sistemas de engarce, métrica, volúmenes, perfiles y otras muchas características formales han permitido proponer 39 tipologías: *pota*, *cazola*, *pucheira*, *ola*, *sella*, *tinaja*, *jarra*, *chocolateira*, *porrón*, tina, *garrafa*, *fuente*, *plato*, *taza*, *vaso*, *cazo*, *embudo*, salvamanteles, *molde*, *barril*, *candelabro*, *candil*, *hucha*, *florero*, *corneta*, *juguete*, *muñeco*, *bacín*, *sacaleches*, *copa*, *tapa*, *ola*-comedero, *bebedero*, *plato-bebedero, barril-nidal, caño, remate, teja* y *ladrillo.*

Hemos tratado de respetar y recoger la denominación antropológica que recibe cada forma en su centro alfarero generando una tipología formal para la que se aportan datos métricos, geométricos y una descripción detallada.

El estudio ha permitido, además, conocer aspectos de fabricación de las piezas y ponerlos en relación con la tradición alfarera de su centro. Ha sido importante también tratar de identificar huellas de diferente naturaleza para poder comprender mejor los diferentes procesos de la cadena operativa, tanto desde la fabricación, siendo interesante mencionar marcas de corte de la pieza al separarla del torno, a la cocción, identificando marcas que indican cómo se colocaban las piezas en el horno o como aplicaban sellos durante el modelado. También se ha profundizado en el tipo de vidriado y en las decoraciones.

Si se mira a cada centro en particular se pueden ver matices en la forma de como producen las piezas cerámicas que guardan relación con el tipo de sociedad y economía que desenvuelven. Bonxe, y todo el conjunto de centros alfareros de A Terra Chá, destaca por ser un centro productor diverso en formas, rico en decoración pintada, destacando los arcos blancos con forma de "media luna" y con improntas muy marcadas en función del alfarero-autor. Mondoñedo destaca por ser un centro que podría definirse como "preindustrial", con producciones más estandarizadas e incorporaciones o copias de piezas que existían en latón como cazos o aceiteras de gusto y uso en ámbito "más de villa". Gundivós destaca por sus piezas más rústicas y sin vidriar, oscuras, con formas muy ligadas al mundo vitivinícola, con una amplia producción de "jarras" y "jarros", "ámboas" o escurrecubas", quizás el mantenimiento de la torneta para modelar frente al torno alto sea una muestra de resistencia de estas comunidades a un cambio en la alfarería que quizás para ellos no sea interesante por dejar de ser una expresión de su propia identidad. Samos, finalmente, tiene producciones muy sencillas, carentes en buena parte de decoración, con formas relativamente diferentes al resto de producciones que podrían indicar una influencia de formas foráneas que entraron por el Camino de Santiago o con influencias (incluso origen) del Monasterio de Samos. Este último centro destaca también por poseer algunas formas antiguas muy elaboradas y refinadas de delicada manufactura como el ámboa nº 124 de este estudio, denominada coloquialmente como "ámboa dos Anxos". Sería de gran interés realizar alguna excavación arqueológica en este lugar para poder identificar la evolución de la cerámica del monasterio, entendido como yacimiento arqueológico, y contrastarla con análisis radiocarbónicos que contribuirían a asignar con más precisión una cronología para este centro. Éste es un esfuerzo pendiente, así como la caracterización arqueométrica de pastas y vidriados de esta pieza.

Desde un punto de vista metodológico, la asignación de recipientes a uno u otro tipo se basó en criterios morfológicos, si bien este criterio ha sido influenciado parcialmente en algún caso por la denominación antropológica, de ahí que puedan verse algunas piezas que se asemejan, parcialmente, a un tipo y que, sin embargo, porque así lo indicaba la antropología se han incluido en otro tipo (Figura 11-02). Este es el caso de algunos tipos concretos de morfologías de *potas* que, al ser denominadas desde fuentes antropológicas "cazolas", se han mantenido en la tipología *cazolas*. Por lo tanto, de forma consciente desde esta investigación, el peso de la información antropológica tiene todavía mucho peso y condiciona de alguna manera la organización de grupos, pues se consideró que no se debía de anular esta información valiosa, aunque implicase en ocasiones una cierta confusión terminológica.

Hay que destacar que en este trabajo se ha realizado una valoración e interpretación de las definiciones antropológicas de la cerámica de Lugo. En otras tradiciones cerámicas de Galicia los nombres tradicionales pueden variar tanto que, por ejemplo, piezas que se denominan como "potas" en la provincia de Lugo podrían denominarse "pucheros" en otros centros de Galicia. Véase la obra completa de García Alén para comprobar como a formas similares pueden alcanzar nombres diferentes e intercambiados según el centro productor.

No debe de descartarse en un próximo futuro, proponer nuevos tipos planteados desde la geometría y la topología y quizás evitando la influencia de las denominaciones antropológicas pues estas pueden presentar síntomas de relajación de la terminología, de intercambios de nombres por el paso del tiempo, de influencias por la introducción de nuevas formas o cambios de usos, etc. Un nuevo enfoque de este estilo no supone desde luego dejar la antropología a un lado, sino que requeriría que en paralelo se realizasen complejas y robustas comparaciones con la información antropológica, con el fin de detectar e incluso interpretar el porqué del cambio de algunos nombres a lo largo del tiempo, el porqué han sido unas y no otras formas las que más éxito tuvieron y siguieron fabricándose. Quiere adelantarse pues, que todavía queda mucho trabajo que se puede hacer y muchos enfoques posibles.

En el análisis métrico de las piezas, se ha visto que son importantes las medidas de altura, dimensión de base, barriga y boca, así como el peso y la capacidad, y también la presencia de elementos accesorios como caracterizadores de cada grupo tipológico, si bien es necesario tener casi siempre todas ellas en cuenta para poder diferenciar grupos (tabla 11-01). Tan solo el análisis de alguna dimensión por separado o la combinación en algunos casos de dos dimensiones relacionas (diámetro boca/diámetro base, etc.) sirven para separar dos grupos concretos, pero teniendo en cuenta que estas relaciones por sí solas pueden ser coincidentes para otros terceros grupos y no servirían para separarlos.

Tipo	Altura	Grosor fractura	Peso	Capacidad	Antropología
plato	2 - 5 cm	0,5 – 1,0 cm	0,3 – 0,9 kg	0,1 – 1,0 l	"pratos", "pratos do caldo" o "patenas"
pota	9 - 31 cm	0,4 - 1 cm	0,4 - 8 kg	1,0 - 16 l	"potas", "potes", "potiñas", "meleiras" y algunha "ola"
tinaja	45 - 66 cm	0,6 – 1,3 cm	11 – 20 kg	25 - 102 l	"ámboas"
cazola	6 - 27 cm	0,5 – 1,0 cm	0,4 - 4 Kg	0,6 - 14 l	"cazolas", "cazoliñas", "cubiletes", "graxeiros", "potiñas almorceiras", "sopeiras" o "azucreiros"
fuente	6 - 15 cm	0,6 – 1,3 cm	0,8 - 5 kg	2 - 10 l	"cacheleiras" o "cacheleiros", "escurrecubas", "cachos do alcoi", "fontes", "asadores", "fontes de asar", o incluso "fonte das mallas"
tina	10 – 54 cm	0,5 – 1,3 cm	0,2 – 18 kg	0,5 – 95 l	"barreñas", "barreños da colada", "barreñóns" o "maceteiros",
ola	14 - 40 cm	0,4 - 2 cm	0,5 - 6 kg	0,9 - 24 l	"olas", "asados", "olas da medida", "cántaros" y "nateiras"
garrafa	13 - 36 cm	0,4 – 0,9 cm	0,5 - 4 kg	0,6 - 14 l	"xarras de caña", "augardenteiras", "garrafas", "barriles" y "aceiteras"
chocolatera	11 - 22 cm	0,4 – 0,7 cm	0,2 - 5 kg	0,7 - 3 l	"chocolateiras" y "chocolateiras do mel"
barril	24 cm	0,7 cm	1,5 kg	2 l	"enfriador de botellas "
pucheira	15 - 30 cm	0,4 – 0,8 cm	0,5 - 5 kg	1,3 – 10 l	"pucheiras", "pucheiros" y "gorretes"
sella	30 - 32 cm	0,7 cm	3,9 – 4,0 kg	9 – 12 l	"sellas"
jarra		0,4 – 1,0 cm			"xarras", "xarros" o "pichetas"
porrón	21 – 32 cm	0,3 – 0,7 cm	0,8 – 3 kg	0,3 – 8 l	"porróns", "botixos" o "porróns de rosca"
cazo	5 - 10 cm	0,6 cm	0,3 – 0,7 kg	0,2 – 1,4 l	"cazos" o "cazo da queimada"
vaso	6 – 7 cm	0,4 – 1 cm	0,09- 0,13 kg	0,06 – 0,09 l	"vasos"
florero	19 - 24 cm	0,6 – 0,9 cm	0,9 - 5 kg	0,9 - 5 l	"floreiros" o "maceteiros"
bacín	13 - 28 cm	0,6 – 0,7 cm	0,8 – 5 kg	2 - 9 l	"ouriñal" o "vacenilla", don Pedro

Tabla 11-01. Relación de algunos tipos con sus denominaciones antropológicas y los rasgos métricos.

	BONXE	MONDOÑEDO
UTENSILIOS DE COCIÑA		
MELEIRAS, AZUCAREIRAS E ACEITEIRAS		
XARROS, XARRAS, SELLAS E GARRAFAS		
PUCHEIROS E PUCHEIRAS		
OLAS E ASADOS		
POTES, POTAS E CAZOLAS		
NATEIRAS CHOCOLATEIRAS		
CUNCAS, PRATOS, CAZOLIÑAS E POTIÑAS		
FONTES, ASADORES E TARTEIRAS		
PORRÓNS E BARRÍS		
BARREÑOS E BARREÑAS		
ÁMBOAS		
ELEMENTOS CONSTRUTIVOS		
OUTRAS PEZAS		
ILUMINACIÓN		
OURIÑAIS		
PETOS		

SAMOS	GUNDIVÓS

Figura 11-02. Cuadro comparativo de los cuatro centros productores. Relación de todas las piezas estudiadas en este cuadro tipológico, en el que se utiliza la terminología antropológica. A pesar de no disponer del mismo número de piezas por centro se puede observar la gran riqueza tipológica en todos ellos.

Finalmente, desde un punto de vista de la función de las piezas, podemos decir que las piezas hablan de nuestras costumbres culinarias, en las que la forma y la función no son conceptos estancos, sino que vemos que las piezas pueden ubicarse en diferentes ámbitos funcionales siempre aprovechando el potencial formal y el tratamiento de las pastas adecuado (tabla 11-02).

Tipo	Sólidos	Líquidos densos	Líquidos	No alimentos	Cocinar	Transportar	Almacenar	Procesar	Servir
plato	x	x	x						x
pota	x	x			x		x		
tinaja	x		x				x		
cazola	x				x		x		x
fuente	x				x			x	x
tina	x			x				x	
ola		x	x			x	x	x	
garrafa		x	x				x		x
chocolatera		x			x				x
barril			x						
pucheira			x		x		x		
sella			x			x	x		
jarra			x						x
porrón			x				x		x
cazo			x		x			x	
vaso									x
florero				x					
bacín				x					

Tabla 11-02. Relación de algunos tipos con el ámbito funcional en el que son utilizadas.

Una de las cuestiones interesantes de este trabajo es constatar que en todos los centros hay una gran variedad de formas que pueden compartir las mismas funciones, contener agua o vino, chocolate o miel, o recoger leche o calentar alimentos sólidos, etc. Otras formas tienen funciones muy específicas, aunque son las menos. Este comportamiento es fácil de entender desde la realidad actual, donde en una ensaladera se sirve una ensalada o se deja carne en adobo, o en una olla de metal se prepara un chocolate o se cocina un guiso de carne, o bien en una tina bien podría salarse carne o incluso poner una prenda de ropa en remojo. Lo mismo sucede pues con estas épocas previas a nuestra actualidad, incluso de un modo más acrecentado debido a la escasa disponibilidad de recipientes que tenían en aquel momento.

En concreto para los recipientes de cocina, en la figura 11-03 se ha tratado de realizar un esquema simplificado de las relaciones entre formas y tipos de alimentos que más frecuentemente contienen con el fin de mostrar este sistema de relaciones entre formas (continente) y contenidos (Figura 11-03). Esta idea confirma lo que ya previamente se conoce desde las fuentes antropológicas y orales. Esto es un patrón que se observa en el conjunto de esta alfarería, independientemente del centro, que da cuenta del aprovechamiento y uso de las piezas cerámicas, pero también da cuenta de una cultura culinaria común en la región desde la cocina a la mesa y desde el almacén al procesado de los alimentos, aunque se observen matices, que van a depender del carácter más agrario, o más ganadero, o más vitivinícola, o incluso más rural o urbano de los entornos de cada uno de los centros alfareros.

Como reflexión final, debemos de decir que no es posible evitar la desaparición de esta profesión ancestral, al menos desde el entorno de la investigación, pues depende de muchos factores de carácter socioeconómico, culturales y de consumo. Lo que sí se puede hacer desde el ámbito de la investigación es dejar documentado, desde todas las perspectivas del conocimiento y con rigor científico, todo el conocimiento asociado a la producción cerámica tradicional. Esto ayudará a que no se pierda la memoria, y ayudará a que podamos conocer mejor las sociedades anteriores a la nuestra y quien sabe, quizás esta recuperación ayuda a que vuelva a dinamizarse la industria del barro.

Los autores y todos los colaboradores de la obra y del proyecto científico asociado deseamos y esperamos que este trabajo pueda servir como inicio o propulsor de otras investigaciones sobre este tema, a través del estudio de nuevas piezas y con ampliación de nuevos centros cerámicos de Galicia e incluso para tratar de ir más allá de la propia cerámica, no sólo desde un enfoque arqueológico sino con los ánimos y la riqueza que aporta siempre la colaboración científica transdiciplinar.

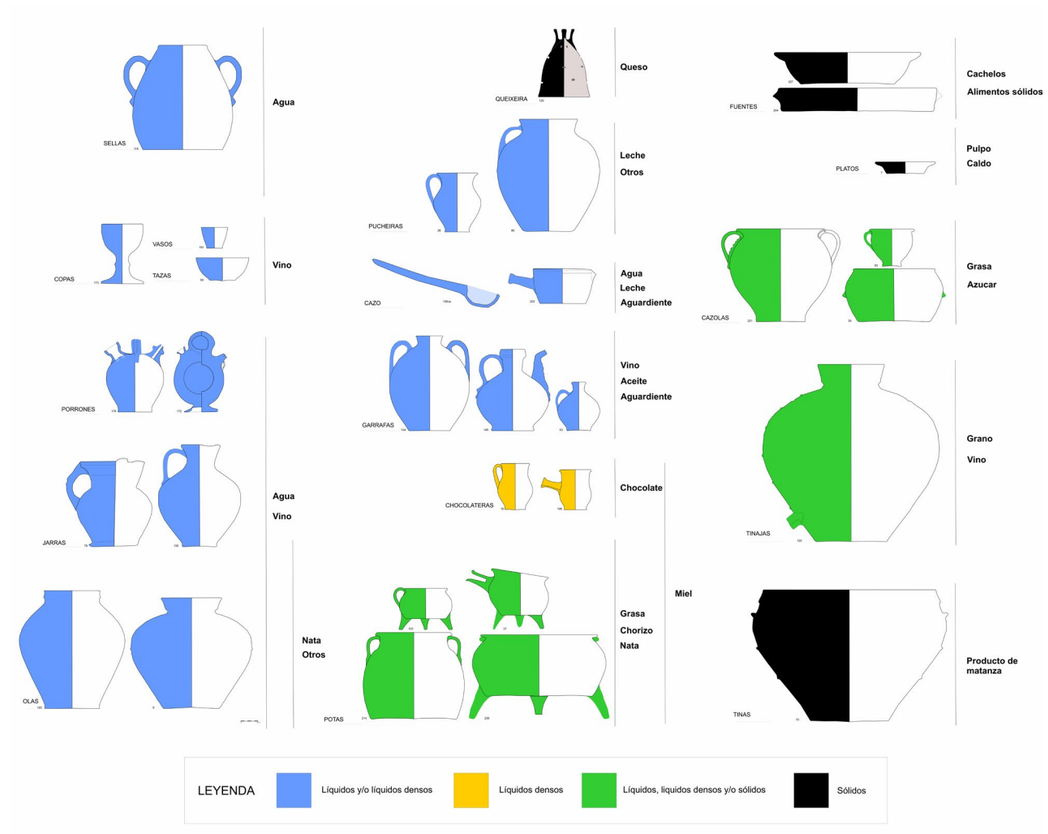


Figura 11-03. Relación de tipos de alimentos y recipientes de cocina y hogar relacionados con el almacenamiento, procesado, cocinado o servicio de alimentos.

Referencias bibliográficas

Alonso Toucido, F., Prieto Martínez M.P:, Rodríguez Resino, A. 2013. Cerámica en silos. Contextos Medievais e Modernos na Rúa do Franco nº 31, Santiago de Compostela. Gallaecia 32: 215-248. DOI: https://doi.org/10.15304/gall.32.1484.

Asociación Cultural Xérmolos. 1992. Encontros vivos cos artesáns. Un oleiro de Bonxe. Indalecio Lombao. Cadernos. Xermolos, 11. Asociación cultural de Guitiriz.

Asociación de Ceramología (aut.). 2011. *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. Ed.: Asociación de Ceramología.

Bagot, F. 1999. *Dibujo Arqueológico. La cerámica: normas para la representación de las formas y decoraciones de las vasijas*. Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos. Colección Trace.

Cabasa, S. & Romero, A. 2023. *Catálogo de sellos y marcas de la alfarería española*. Edición: Sus Autores. Imprime: CEVAGRAF-Rubí-Barcelona.

Cobas Fernández, M.I.; Prieto Martínez, M.P. 1998. *Criterios y Convenciones para la Gestión y el Tratamiento de la Cultura Material Mueble*. Capa 7. Santiago: Grupo de Investigación en Arqueología del Paisaje.

Flores Rivas, L. H. & Viveiro Veiga, O. 2024. *Formas tradicionais da cerámica popular. Terra Cha, Bonxe*. Deputación Provincial de Lugo. Lugo.

Flores Rivas, L. H.o & Viveiro Veiga, O. 2018. *Samos. Formas tradicionais da cerámica popular*. Ed.: Centro de Artesanía e Deseño. Deputación de Lugo. 322 p.

Freire Paz, E. 2004. *La recuperación de la alfarería tradicional en la provincia de Lugo*. Tesis Doctoral Universidad de Santiago de Compostela.

Freire Paz, E. 2015a. The recuperation of Galician pottery: Craft professions, cultural policies, and identity. En: Mac Clancy, Jeremy (ed.). *Alternative Countrysides: Anthropological Approaches to rural Western Europe today*. Manchester University Press, pp. 119-142.

Freire Paz, E. 2015b. Vendedoras de barro: Mujeres rurales y los límites de «lo doméstico» a mediados del siglo XX. En: Ortega López, Teresa María (ed.). *Jornaleras, campesinas y agricultoras: la historia agraria desde una perspectiva de género*. Monografías de Historia Rural 11. Sociedad Española de Historia Agraria. Ed.: Prensas de la Universidad de Zaragoza, Zaragoza. p. 281-306.

Freire Paz, E. 2017. Estereotipos de barro: Mulleres na olería tradicional Galega. *Boletín galego de literatura* 50: 6. DOI: https://doi.org/10.15304/bgl.50.3985.

Freire, M. (coord.). 2005. *Alfarero sin fronteras, de Mondoñedo al Mundo. Pascual Freire Díaz "Vendaval" 1923-1981*. Ed.: Suc de Mancebo, Mondoñedo, Lugo.

García Alén, L. (& García Alén, A., Gómez Vilasó, X. M., col.). 1983. *La alfarería de Galicia*. Ed.: Fundación Pedro Barrié de la Maza. Tomo I: 247 p., tomo II: 248 p.

García Alén, L. 1979. *Contribución al estudio de la alfarería popular en Galicia*. Ed.: Edicións do Castro, Sada.

García Alén, L. 1981b. Os Oleiros. *Cadernos Museo do Pobo Galego* 2. Ed.: Museo do Pobo Galego. 120 p.

García Alén, L. 1984. Semblanza de Alfredo García Alén. *Gallaecia: revista de arqueoloxía e antigüidade* 7-8: 7-13.

García Alén, L. 1997. Los "oleiros": un ejemplo de oficio tradicional. En: Xosé Manuel González Reboredo, Xosé Manuel (coord.) & Rodríguez Iglesias, Francisco (dir.). *Galicia: Antropología (Tecnología agraria. Oficios)* 24: 434-491. Ed.: Hércules Ediciones. A Coruña.

García Alén, L. 1997-1998a. A cocción en atmósfera reductora na olería galega. *Olaria: Estudos Arqueológicos, Históricos e Etnológicos* 2: 139-143.

García Alén, L. 1997-1998b. Notas para o estudio das relacións galego-portuguesas na produción da olería e cerámica. *Olaria: Estudos Arqueológicos, Históricos e Etnológicos* 2: 87-92.

García Alén, L. 2002. *A olería tradicional de Gundivós: as formas.* Ed.: Asociación Ribeira Sacra Lucense, Monforte de Lemos.

García Alén, L. 2004. Criterios de estimación da olería tradicional polos propios oleiros e seareiros. En: coord. por Fidalgo Santamariña, Xosé Antón; Fernández Senra, Mariló & Fernández Senra, Xulio. 2004. *Actas do I Congreso de Patrimonio Etnográfico Galego*. Ourense, 2, 3 e 4 de maio de 2003: "in memoriam", Xaquín Lourenzo Fernández "Xocas", p. 105-112.

García Alén, L. 2005. *A Olería da Terra Cha. As formas e cultura da olería tradicional*. Editorial Ir Indo.

García Alén, L. 2011. La estimación de la olería tradicional: formas y usos. En: Asociación de Ceramología (aut.), González Amado, Susana (dir. congr.), Rey Castiñeira, Josefa (col.), García Alén, Luciano (col.). *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, pags. 11-18.

García-Alén, I.; García Ayaso, M. & García Alén, M. 1999. A Olaría hoxe en Galicia na cociña e na industria alimentaria: vellas e novas formas en uso. En: Cleto, J. & Varela, J. M. *Actas do IV Encontro de Olaría tradicional de Matosinhos*. Ed.: Gabinete Municipal de Arqueologia e História da Cámara Municipal de Matosinhos, pp.: 86-91.

González Muñoz, M. C. 1982. *Galicia en 1571: Población y Economía*. La Coruña, pp. 209 y 210. (Transcripción de la Respuesta del Reino de Galicia al interrogotorio de Felipe 11 para el reparto de moriscos granadinos. Año 1571. Cámara de Castilla. Leg. 2159. Archivo de Simancas).

Guerrero Martin, J. & Belver, J. 1988. *Alfares y alfareros de España*. Ed.: Ediciones del Serbal. Barcelona.

La Voz de Galicia, 2017. Online: https://www.lavozdegalicia.es/noticia/amarina/2017/03/20/dos-artesanas-recogen-testigo-tradicion-alfarera-mondonedo/0003_201703X20C4992.htm (consulta: 05/06/2024).

Lantes Suárez, O.; Alonso Toucido, F.; Prieto Martínez, M. P.; Flores Rivas, L. H. & Fernández López, M. 2017. Análisis Arqueométrico de cuatro anforetas del norte de Lugo, Galicia. IV Jornadas Internacionales Evoluçao dos Espaços Urbanos e os seus Territorios no Noroeste da Península Ibérica. 1-2 Junio de 2017. Edificio de los Congregados. Braga. Portugal.

Lantes-Suárez, O. 2002. Análise de dúas mostras cerámicas (Peto Picudo e Pote), Mondoñedo. Informe inédito elaborador para J. M. Vázquez Varela. Unidade de Arqueometría. Universidade de Santiago de Compostela.

Lantes-Suárez, O. 2003. Análisis de un trozo de cerámica procedente de Gundivós (Sober). Informe inédito elaborador para J. M. Vázquez Varela. Unidade de Arqueometría. Universidade de Santiago de Compostela.

Lantes Suárez, O. & González Pazos, A. 2024. Arqueometría de cerámica popular de Bonxe. En: Flores Rivas, L. H. & Viveiro Veiga, O. *Terra Cha. Bonxe. Formas tradicionais da cerámica popular*. Ed.: Vicepresidencia da Deputación de Lugo / Servizo de Publicacións / Centro de Artesanía e Deseño. Lugo, pp.: 272-313.

Lantes-Suárez, O. 2018. Arqueometría da cerámica popular de Samos. En: Flores Rivas, Luis Hixinio &

Viveiro Veiga, Orlando. 2018. Samos. Formas tradicionais da cerámica popular. Ed.: Centro de Artesanía e Deseño. Deputación de Lugo. 322 p. ISBN: 9788481925555.

Lence Santar e Guitián, D. 1938. Os oleiros de Mondañedo. Vallibria 415, 30-1-1938. Referencia: 150-D1. Online: https://es.wikipedia.org/wiki/Vallibria (consulta: 15/02/2024).

Lence-Santar y Guitián, E. 1911. Del Obispado de Mondoñedo, 1, pp. 52 y ss.

Llorens Artigas, J. 1974. Cerámica popular española. Ed. Blume, Barcelona.

Llorens Artigas, J.; Corredor-Matheos, J. & Catalá, Roca, F. (fotografía). 1982. Cerámica popular española. Editorial Blume. Barcelona. 192 p.

Molera, J. 2001. Análisis arqueométrico de los vidriados cerámicos. In: Jimenez, J. (ed.) Materias Primas y Métodos de Producción de Materiales Cerámicos: 189-204. Sociedad Española de Arcillas.

Museo del Cántaro, 2024. https://www.valorialabuena.com/museodelcantaro/fabricacion_d.shtml?idboletin=1081&idseccion=5237. Consultado el 17/06/2024.

Nonell, C. 1978. Cerámica y Alfarería Populares de España. Ed.: Everest. 64 p. ISBN: 978-84-241-4706-5.

Orton, C.; Tyers, P.; Vince, A. 1997. *La cerámica en Arqueología*. Barcelona: Crítica.

Prieto Martínez, M. P. & Lantes Suárez, O. 2024. A análise tomográfica da cerámica. En: Flores Rivas, L. H. & Viveiro Veiga, O. *Terra Cha. Bonxe. Formas tradicionais da cerámica popular*. Ed. Vicepresidencia da Deputación de Lugo / Servizo de Publicacións / Centro de Artesanía e Deseño. Lugo, pp.: 316-328.

Prieto Martínez, M. P. & Vázquez Liz, P. 2011. La cerámica campaniforme de la Medorra 2 de Roza das Aveas (Outeiro de Rei, Lugo). En: Prieto-Martínez, María Pilar. & Salanova, Laura (Coord.). 2011. *Las Comunidades Campaniformes en Galicia. Cambios sociales en el III y II Milenios BC en el NW de la Península Ibérica*. Deputación de Pontevedra, cap. 11, pp. 101-104.

Prieto Martínez, M. P. 2010. Transformaciones en la alfarería antigua. Desde el Neolítico hasta la alta Edad Media. En M. P. Prieto-Martínez; F. Criado-Boado (coord.). *Reconstruyendo la historia de la comarca del Ulla-Deza (Galicia, España). Escenarios arqueológicos del pasado*, Traballos de Arqueoloxía e Patrimonio, v. 41, Cap. 12, pp. 121-127. Santiago de Compostela.

Prieto-Martínez, M. P.; Lantes-Suárez, O.; Vázquez-Liz, P. & Martínez-Cortizas, A. 2010. La cerámica de dos túmulos de Roza das Aveas (Outeiro de Rei, Lugo): Un estilo diacrónico del estilo y la composición. *BSAA arqueología,* LXXVI: 27-62.

Prieto-Martínez, M. P.; Busto Dapico, M.; Díaz Díaz, V. M.; Fernández López, J.; Fernández López, M.; Flores Rivas, L. H.; Lantes-Suárez, O. & Lara Piñeira, F. 2023. Praying to Heaven. Botijuelas reused as roof top in vernacular architectures of Asturies and Galicia (Northwest Iberian) 56th Annual Conference on Historical an Underwater Archaeology. SHA 2023. REVISITING GLOBAL ARCHAEOLOGIES. Society for Historical Archaeology, 4th-7th January, Lisbon. https://sha.org/wp-content/uploads/2023/04/SHA-2023-Conference-Program.pdf.

Prieto Martínez, M. P.; Lantes-Suárez, O.; Alonso Toucido, F.; Flores Rivas, L. H. & Fernández, M. 2020. Cuatro "botijuelas" recuperadas en el Noroeste de Iberia. Procesos de Manufactura y Reutilización. Estudos do Quaternário, 20: 35-51. http://www.apeq.pt/ojs/index.php/apeq.

Reigosa Rodríguez, J. 1985. La alfarería en la provincia de Lugo. Del apogeo a la crisis. LVCVS. *Boletín Informativo de la Excma. Diputación Provincial de Lugo* 37, abril 1985.

Romero Vidal, A. & Cabasa, S. 1999. *La tinajería tradicional en la cerámica española.* Museu de Cerámica Popular. Ed.: Grupo Editiorial CEAC. Barcelona.

Sempere, E. 1982. *Ruta a los alfares. España-Portugal.* Ed.: El Pot Cooperativa. Sabadell.

Seseña, N. 1977. *Una clasificación de la cerámica popular española.* Cuadernos del seminario de estudios cerámicos de Sargadelos 21(4). Ed.: Ediciones del Castro. A Coruña.

Seseña, N. 1997. *Cacharrería popular. La alfarería de basto en España.* Ed.: Alianza Editorial. S.A. Madrid. 408 p.

Vázquez Varela, J. M. 2005. *Cerámica popular de Galicia: Etnología y etnoarqueología.* Brigantium, 17. Ed. Via Láctea S. L. 258 p. Online: https://issuu.com/museocoruna/docs/brigantium17 (consulta: 05/06/2024).

Vázquez-Rodríguez, A. L. & Vázquez-Varela, J. M. 2019. La dinámica de los cambios en el centro alfarero de Gundivós (Lugo, Galicia, España). Antrope 11: 173-187. Online: http://www.cta.ipt.pt/download/AntropeDownload/ANTROPE_11/Antrope_Dez_2019_27_173_187.pdf (consulta: 02/03/2024).

Vila Pernas, M. 1998. *Olería tradicional en Galicia*. Ed. Laverde Ediciones LEA, Santiago de Compostela. 84 p.

Vittel, C., 1986. Cerámica (Pastas y Vidriados). Ed. Paraninfo, Madrid.

Viveiro Veiga, O. 1992. Xente. *O Fiadeiro* 1: 13. Outeiro de Rei, Lugo. Entrevista a Manuel de María (Manuel Lombao).

Viveiro Veiga, O. 1997b. Os Oleiros da Terra Chá. A pervivencia dunha tradición. *Terra Chá Nadal.* P. 20-21.

Viveiro Veiga, O.; Alonso Toucido, F.; Prieto Martínez, M. P.; Guimarei Fernández, B.; Lantes-Suárez, O. Flores Rivas, H.; González Pazos, A.; Vázquez Varela, J. M. & Vázquez Rodríguez, A. L. 2024. Desenvolvemento dun proxecto de investigación en cerámica tradicional. A experiencia de Bonxe. En: Flores Rivas, L. H. & Viveiro Veiga, *O. Terra Cha. Bonxe. Formas tradicionais da cerámica popular.* Ed.: Vicepresidencia da Deputación de Lugo / Servizo de Publicacións / Centro de Artesanía e Deseño. Lugo, pp.: 316-328.

Vossen, R.; Seseña, N. & Köpke, W. 1975. *Guía de los alfares de España (1971-1973).* Editorial Nacional. Madrid. 258 p.

Bibliografía adicional

Araúxo, E. 2023. *A Ola. Un resplandor de Lúa.* Ed. Toxosoutos. 440 p. ISBN: 978-84-126701-8-9.

Arnold, D. E. 1985. Ceramic theory and cultural process. Cambrige University Press. 268 p.

Busto Zapico, M., Gutiérrez González, J. A. & Estrada García, R. 2018. Una aproximación a las tipologías de cerámica asturiana entre los siglos XVI Y XVII. En: E. Alarcón García, J. J. Padilla Fernández, L. Arboledas Martínez y L. Chapon. 2018. Algo más que galbos y cacharros. Etnoarqueología y experimentación cerámica Something more than galbos and pots. Ethnoarchaeology and ceramic experimentation. Revista de Prehistoria de Andalucía, 4: 469-478.

Cabana Iglesia, A. & Freire Paz, E. 2018. Haciendo barro, produciendo género: mujeres en la alfarería de la Galicia rural desde finales del siglo XX. *Arenal: Revista de historia de las mujeres* 25(1): 53-70. Online: https://consellodacultura.gal/mediateca/extras/CCG_ig_album_antro_dm_003.pdf. (consulta 01/04/2024).

Casal Dorado, J. M. 2000. *Ensayos tecnológicos de las arcillas extraídas en los centros alfareros de Galicia*. Ed. Dirección Xeral de Programas Industriais e Infraestruturas Tecnolóxicas. Xunta de Galicia. Vigo.

Castaldo Paris, L. 1996. *Necesidad e importancia de la cerámica como manifestación humana*. Cadernos do Seminario de Sargadelos, nº. 72. Edicións do Castro. Sada. A Coruña.

Chao Rego, X. & García Alén, L. 1994. Xosé Manuel Gómez Vilasó na nosa memoria. Encrucillada. *Revista galega de pensamento cristián* 18(89): 75-78.

Cib Babarro, A. 2010. O Oficio de Oleiro. Traballo ganador do Certame 2009. *Almanaque agrícola* año LVIII. AÑO 2010. Ano Xacobeo. ZZ. Syngenta.

Ferro Couselo, X. & López Morais, A. 1971. *I Mostra de Cerámica Galega*. Obra Sindical de Artesanía. Del 24 de junio al 4 de julio. Ourense. 1971. Ed.: Museo Arqueológico Provincial, Ourense.

Freire Paz, E. 2002. La alfarería gallega: un diálogo con el tiempo. *IX Congreso de Antropología*. -Barcelona, 6-7 de septiembre 2002.

Freire Paz, E. 2010. Signos y consignas en la patrimonialización de la alfarería gallega. En: del Mármol, Camila, Frigolé, Joan & Narotzky, Susana (Coords.). *Los lindes del patrimonio: consumo y valores del pasado*. Ed.: Icaria. Encuentro Ibérico de Antropólogos (5.2009. La Seu d`Urgell), pp. 253-272.

Freire Paz, E. 2021. Los cántaros secos. Una revisión de la alfarería tradicional gallega. *Gazeta de Antropología* 37. 2.

Galán, E. 1975. *Materias primas cerámicas de Galicia*. Cuadernos del Seminario de Estudios Cerámicos de Sargadelos 12. Edicións do Castro. Sada. A Coruña.

García Alén, A. 1980. *A alfarería na literatura popular galega: cántigas, refráns, frases e modismos, adivinanzas, formuliñas dos pícaros*. Editorial Galaxia S. A. Vigo.

García Alén, L. 1981a. Funcionalidad y sentido estético en las vasijas de los alfareros campesinos de Galicia. En: *Sección de ciencia básica de la Sociedad Española de Cerámica y Vidrio (organizadores) 1984. Jornadas científicas sobre cerámica y vidrio, Galicia*, 1-3 junio, 1981. Ed.: Servizo de Publicacións Universidade de Santiago de Compostela, Santiago de Compostela, pp: 57-73.

García Alén, L. 2008. *La alfarería de Galicia*. Facsímil de la edición de la Fundación Pedro Barrié de la Maza de 1983. Ed.: Fundación Pedro Barrié de la Maza.

Garrido Moreno, A. 2001. "La cerámica gallega en la segunda mitad del siglo XX. Frontera entre el artesano y el escultor", en *SEMATA. Ciencias Sociales e Humanidades*, vol. 12 (2000), pp. 411-431. Online: http://hdl.handle.net/10347/4652 (consulta: 20/02/2017).

González González, J. M. (coord.). 1997. *A memoria do artesán en imaxes. Centro oleiro de Gundivós*. Xunta de Galicia. 27 p.

González González, J. M. (coords.). 1997. *A memoria do artesán en imaxes. Centro oleiro de Bonxe.* Ed.: Xunta de Galicia. 27 p.

Heras y Martínez, C. M. 1992. Glosario terminológico para el estudio de las cerámicas arqueológicas. *Revista Española de Antropología Americana* 22: 9-34.

Iglesias, X. L. 2021. O Cabaqueiro. Traballo gañador do certame 2020. En: *Almanaque agrícola año XIX.* AÑO 2021. ZZ. Syngenta. Campamento romano de *Aquis Querquenis* en Bande (Ourense).

Indalecio Lombao Gómez. Galegos: http://galegos.galiciadigital.com/es/indalecio-lombao-g%C3%B3mez (consultada el 02/08/23).

Labrada, L. 1804. *Descripción económica del Reino de Galicia. Imprenta de Don Lorenzo José Lorenzo Riesgo Montero*. Ferrol. 341 páxinas. Online: http://biblioteca.galiciana.gal/es/consulta/registro.do?id=410681 (consulta: 04/05/2024).

Lombao Gómez, I. 2005. *Biografía de Indalecio Lombao Gómez. Arte de la alfarería*. Inédito. Familia Lombao.

Martín Sarmiento. 2002. Coloquio en mil duascentas coplas galegas. Facsímile do orixinal autógrafo. Ed. Consello da Cultura Galega. Editorial Galaxia, S. A. Santiago de Compostela. file:///C:/Users/xoscar.URX/Downloads/CCG_2002_Coloquio-en-mil-duascentas-coplas-galegas.pdf. (en especial, consultar p. 26).

Pazos Franco, L. A. 2011. *Guía lúdica da olaría tradicional de Galicia*. Ed.: Deputación de Lugo. Servizo de Publicacións.

Rey Castiñeiras, J. 2011. Cerámica castreña y alfarería tradicional. Comparaciones. En: González Amado, S. (Coord.). *La Cerámica en Galicia: De los castros a Sargadelos*. Actas del XIV Congreso Anual de la Asociación de Ceramología. Museo dos Oleiros. Santa Cruz. Oleiros. A Coruña. Ed.: Asociación de Ceramología. pp 19-44.

Seseña, N.; Sáez de la Calzada, M. & Bouza, J. L. 1977. *Aproximación al arte popular en Galicia*. Cuadernos del Seminario de Estudios Cerámicos de Sargadelos, 23. Ed.: Ediciones del Castro, Sada, A Coruña.

Torres, P. 1982. *Cántaros. españoles* 1. Editorial Artemos.

Torres, P. 1984. *Cántaros españoles* 2. Editorial Artemos.

Torres, P. 1985. *Cántaros españoles* 3. Editorial Artemos. Madrid.

Useros, C. & Belmonete Useros, P. 2005. Museo *de Cerámica Nacional. Piezas de alfarería de toda España*. Ed. Museo de Cerámica Nacional. Albacete. 256 p.

Viveiro Veiga, O. 1997a. "María Petra". *Terra Chá Nadal* 1997. P. 10-11.

Web proyecto "Conciencia dunha Tradición. Cerámica de Mondoñedo, Bonxe, Samos e Gundivós". Proyecto de divulgación científica da FECYT (convocatoria "Ayudas para el fomento de la cultura científica, tecnológica y de la innovación 2022 de la presidencia del Patronato de la FECYT"). Orden CNU/250/2019, de 4 de marzo, BOE nº 57 de 7 de marzo. Ttítulo de solicitude proxecto: "Alfarería de Galicia. ConCiencia de una tradición". I.P.: Pilar Prieto Martínez. Ref.: FCT-22-18400. Resolución definitiva con data de 27 de Xullo de 2023). Online: https://blog.riaidt.com/titulo-expo (consulta: 15/05/2024).

Zamora Vicente, Alonso. 1980. La Cerámica Popular. En: Los Cuadernos del Norte (sección Los Cuadernos de Arte), 3, agosto-septiembre. Centro Virtual Cervantes. Instituto Cervantes. Online: http://dialectus.es/wp-content/uploads/2016/11/cermica-popular-hispana-legado-alonso-zamora-vicente-itinerario-2016.pdf (consulta: 06/06/2024).



Propietarios

Apéndice 1

Código	Tipología	Centro artesanal	Propietario	Siglas propietario
1	*Caño*	Samos	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
2	*Ola*	Bonxe	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
3	*Bebedero*	Mondoñedo	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
4	*Fonte*	Mondoñedo	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
5	*Ola*	Gundivós	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
6	*Plato*	Bonxe	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
7	*Plato*	Bonxe	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
8	*Florero*	Mondoñedo	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
9	*Plato*	Bonxe	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
10	*Hucha*	Mondoñedo	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
11	*Taza*	Bonxe	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
12	*Taza*	Bonxe	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
13	*Taza*	Bonxe	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
14	*Cazola*	Bonxe	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
15	*Pucheira*	Bonxe	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
16	*Chocolatera*	Bonxe	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
17	*Fonte*	Bonxe	Orlando Viveiro Veiga	O.V.V.
18	*Ola*	Bonxe	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
19	*Tina*	Bonxe	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
20	*Ola*	Bonxe	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
21	*Fonte*	Bonxe	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
22	*Fonte*	Bonxe	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
23	*Pota*	Bonxe	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
24	*Pota*	Bonxe	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
25	*Jarra*	Bonxe	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
26	*Pota*	Bonxe	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
27	*Pota*	Bonxe	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
28	*Tina*	Bonxe	Pedro Guerreiro Iglesias	P.G.I.
29	*Cazola*	Gundivós	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
30	*Ola*	Gundivós	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
31	*Pucheira*	Bonxe	Pedro Guerreiro Iglesias	P.G.I.
32	*Jarra*	Bonxe	Pedro Guerreiro Iglesias	P.G.I.
33	*Fonte*	Bonxe	Pedro Guerreiro Iglesias	P.G.I.
34	*Plato*	Bonxe	Pedro Guerreiro Iglesias	P.G.I.
35	*Plato*	Bonxe	Pedro Guerreiro Iglesias	P.G.I.
36	*Pucheira*	Mondoñedo	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
37	*Pota*	Bonxe	Pedro Guerreiro Iglesias	P.G.I.
38	*Jarra*	Bonxe	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
39	*Muñeco*	Bonxe	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
40	*Muñeco*	Bonxe	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
41	*Muñeco*	Bonxe	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
42	*Pota*	Mondoñedo	Pedro Guerreiro Iglesias	P.G.I.
43	*Fonte*	Mondoñedo	Pedro Guerreiro Iglesias	P.G.I.
44	*Tina*	Bonxe	Pedro Guerreiro Iglesias	P.G.I.
45	*Fonte*	Mondoñedo	Pedro Guerreiro Iglesias	P.G.I.
46	*Pucheira*	Mondoñedo	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
47	*Cazola*	Mondoñedo	Pedro Guerreiro Iglesias	P.G.I.
48	*Pota*	Mondoñedo	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
49	*Pota*	Mondoñedo	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
50	*Pota*	Mondoñedo	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
51	*Plato*	Mondoñedo	Pedro Guerreiro Iglesias	P.G.I.
52	*Teja*	Samos	Pedro Guerreiro Iglesias	P.G.I.
53	*Tinaja*	Bonxe	Hixinio Flores Rivas (comprada a Fernando Figueroa)	F.F.
54	*Tinaja*	Gundivós	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
55	*Tinaja*	Bonxe	Casa Penalonga	C.P.
56	*Ola*	Samos	Xaime Fernández Barrio	X.F.B.
57	*Ola*	Samos	Xaime Fernández Barrio	X.F.B.
58	*Tina*	Samos	Xaime Fernández Barrio	X.F.B.
59	*Garrafa*	Samos	Xaime Fernández Barrio	X.F.B.
60	*Taza*	Samos	Xaime Fernández Barrio	X.F.B.
61	*Garrafa*	Samos	Xaime Fernández Barrio	X.F.B.
62	*Tina*	Samos	Xaime Fernández Barrio	X.F.B.
63	*Garrafa*	Samos	Xaime Fernández Barrio	X.F.B.
64	*Jarra*	Samos	Xaime Fernández Barrio	X.F.B.
65	*Ola*	Samos	Xaime Fernández Barrio	X.F.B.
66	*Ola*	Samos	Xaime Fernández Barrio	X.F.B.
67	*Remate*	Samos	Xaime Fernández Barrio	X.F.B.
68	*Ola*	Gundivós	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
69	*Embudo*	Samos	Xaime Fernández Barrio	X.F.B.
70	*Tina*	Gundivós	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
70	*Tina*	Gundivós	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
71	*Tina*	Gundivós	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
72	*Tina*	Gundivós	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
73	*Tina*	Bonxe	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
74	*Pucheira*	Bonxe	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
75	*Pota*	Mondoñedo	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
76	*Pucheira*	Samos	Xaime Fernández Barrio	X.F.B.
77	*Tina*	Samos	Xaime Fernández Barrio	X.F.B.
96	*Pota*	Mondoñedo	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
97	*Cazola*	Bonxe	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
98	*Pota*	Bonxe	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
99	*Tina*	Bonxe	Casa Malli	C M.
100	*Fonte*	Mondoñedo	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
101	*Pota*	Mondoñedo	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
102	*Fonte*	Gundivós	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
103	*Jarra*	Gundivós	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
104	*Pota*	Mondoñedo	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
105	*Florero*	Gundivós	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
106	*Hucha*	Gundivós	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
107	*Remate*	Gundivós	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
108	*Remate*	Gundivós	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
109	*Remate*	Gundivós	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
110	*Bacín*	Gundivós	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
111	*Hucha*	Mondoñedo	Carmen Fernández Marín	C.F.M.
112	*Tina*	Gundivós	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
113	*Cazola*	Mondoñedo	Carmen Fernández Marín	C.F.M.
114	*Pucheira*	Mondoñedo	Carmen Fernández Marín	C.F.M.
115	*Pucheira*	Mondoñedo	Carmen Fernández Marín	C.F.M.
116	*Porrón*	Bonxe	Josefa Lombao Ferro	J.L.F.
117	*Porrón*	Bonxe	Josefa Lombao Ferro	J.L.F.
118	*Sella*	Bonxe	Dolores Criado Redondo	D.C.R.
119	*Molde*	Bonxe	Josefa Lombao Ferro	J.L.F.
120	*Molde*	Bonxe	Josefa Lombao Ferro	J.L.F.
121	*Cazola*	Bonxe	Josefa Lombao Ferro	J.L.F.
122	*Fonte*	Bonxe	Josefa Lombao Ferro	J.L.F.
123	*Pota*	Bonxe	Josefa Lombao Ferro	J.L.F.
124	*Tinaja*	Samos	Xosé Lois López de Prado Arias	X.L.L.P.A.
125	*Tinaja*	Gundivós	Xosé Lois López de Prado Arias	X.L.L.P.A.
126	*Tinaja*	Samos	Xosé Lois López de Prado Arias	X.L.L.P.A.
127	*Tinaja*	Gundivós	Xosé Lois López de Prado Arias	X.L.L.P.A.
128	*Tinaja*	Samos	Xosé Lois López de Prado Arias	X.L.L.P.A.
130	*Jarra*	Bonxe	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
131	*Candil*	Bonxe	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
132	*Candil*	Bonxe	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
133	*Candelabro*	Gundivós	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
134	*Candelabro*	Gundivós	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
135	*Candelabro*	Gundivós	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
136	*Chocolatera*	Gundivós	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
137	*Taza*	Gundivós	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
138	*Taza*	Gundivós	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
139	*Hucha*	Gundivós	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
140	*Pota*	Gundivós	Gerardo Caldas Alvaredo de Blanco	G.C.A.B.
141	*Pota*	Gundivós	Gerardo Caldas Alvaredo de Blanco	G.C.A.B.
142	*Pota*	Samos	Xerardo Alvaredo	G.A.
143	*Cazola*	Gundivós	Gerardo Caldas Alvaredo de Blanco	G.C.A.B.
144	*Ola*	Gundivós	Gerardo Caldas Alvaredo de Blanco	G.C.A.B.
145	*Garrafa*	Bonxe	Paz Novo Candal	P.N.C.
146	*Florero*	Gundivos	Gerardo Caldas Alvaredo de Blanco	G.C.A.B.
147	*Cazola*	Gundivos	Gerardo Caldas Alvaredo de Blanco	G.C.A.B.
148	*Porrón*	Gundivós	Gerardo Caldas Alvaredo de Blanco	G.C.A.B.
149	*Hucha*	Gundivós	Gerardo Caldas Alvaredo de Blanco	G.C.A.B.
150	*Hucha*	Gundivós	Gerardo Caldas Alvaredo de Blanco	G.C.A.B.
151	*Teja*	Gundivós	Gerardo Caldas Alvaredo de Blanco	G.C.A.B.
152	*Fonte*	Bonxe	Xerardo Alvaredo	G.A.
153	*Ola*	Samos	Xerardo Alvaredo	G.A.
154	*Garrafa*	Samos	Xerardo Alvaredo	G.A.
155	*Garrafa*	Samos	Xerardo Alvaredo	G.A.
156	*Fonte*	Bonxe	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
157	*Corneta*	Bonxe	Dolores Criado Redondo	D.C.R.
158	*Bacín*	Bonxe	Dolores Criado Redondo	D.C.R.
159	*Sacaleches*	Bonxe	Dolores Criado Redondo	D.C.R.
160	*Hucha*	Bonxe	Dolores Criado Redondo	D.C.R.
161	*Jarra*	Bonxe	Dolores Criado Redondo	D.C.R.
162	*Jarra*	Bonxe	Dolores Criado Redondo	D.C.R.
163	*Ola*	Bonxe	Gerardo Caldas Alvaredo de Blanco	G.C.A.B.
164	*Pota*	Samos	Gerardo Caldas Alvaredo de Blanco	G.C.A.B.
165	*Fonte*	Gundivós	Gerardo Caldas Alvaredo de Blanco	G.C.A.B.
166	*Jarra*	Samos	Gerardo Caldas Alvaredo de Blanco	G.C.A.B.
192	*Vaso*	Bonxe	Paz Novo Candal	P.N.C.
193	*Ola*	Bonxe	Dolores Criado Redondo	D.C.R.
194	*Remate*	Bonxe	Dolores Criado Redondo	D.C.R.
195	*Candelabro*	Bonxe	Dolores Criado Redondo	D.C.R.

Código	Tipología	Centro artesanal	Propietario	Siglas propietario
196	*Taza*	Mondoñedo	Gerardo Caldas Alvaredo de Blanco	G.C.A.B.
197	*Plato*	Mondoñedo	Gerardo Caldas Alvaredo de Blanco	G.C.A.B.
198	*Chocolatera*	Mondoñedo	Gerardo Caldas Alvaredo de Blanco	G.C.A.B.
199	*Chocolatera*	Mondoñedo	Gerardo Caldas Alvaredo de Blanco	G.C.A.B.
200	*Cazo*	Mondoñedo	Gerardo Caldas Alvaredo de Blanco	G.C.A.B.
201	*Bacín*	Mondoñedo	Gerardo Caldas Alvaredo de Blanco	G.C.A.B.
202	*Bacín*	Samos	Gerardo Caldas Alvaredo de Blanco	G.C.A.B.
203	*Chocolatera*	Bonxe	Josefa Lombao Ferro	J.L.F.
204	*Fonte*	Gundivós	Gerardo Caldas Alvaredo de Blanco	G.C.A.B.
205	*Tapa*	Gundivós	Gerardo Caldas Alvaredo de Blanco	G.C.A.B.
206	*Plato*	Mondoñedo	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
207	*Candelabro*	Bonxe	Dolores Criado Redondo	D.C.R.
208	*Pucheira*	Bonxe	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
209	*Chocolatera*	Bonxe	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
210	*Sella*	Bonxe	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
211	*Copa*	Bonxe	Dolores Criado Redondo	D.C.R.
212	*Hucha*	Bonxe	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
213	*Cazola*	Samos	Xerardo Alvaredo	G.A.
214	*Pota*	Mondoñedo	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
215	*Tina*	Mondoñedo	Mago Merlín	M.M.
216	*Salvamenteles*	Mondoñedo	Mago Merlón	M.M.
217	*Plato-bebedero*	Mondoñedo	Mago Merlín	M.M.
218	*Garrafa*	Mondoñedo	Mago Merlín	M.M.
219	*Cazola*	Mondoñedo	Mago Merlín	M.M.
220	*Pota*	Mondoñedo	Mago Merlín	M.M.
221	*Cazola*	Mondoñedo	Pedro Diaz	P.D.F.
222	*Bebedero*	Mondoñedo	Pedro Diaz	P.D.F.
223	*Pota*	Mondoñedo	Pedro Diaz	P.D.F.
224	*Remate*	Mondoñedo	Pedro Diaz	P.D.F.
225	*Pota*	Bonxe	Eduardo Valiña	E.V.
226	*Pota*	Bonxe	Eduardo Valiña	E.V.
227	*Fonte*	Bonxe	Eduardo Valiña	E.V.
228	*Tina*	Mondoñedo	Fernando Villapol Parapar	F.V.P.
229	*Tina*	Mondoñedo	Fernando Villapol Parapar	F.V.P.
230	*Tina*	Mondoñedo	Fernando Villapol Parapar	F.V.P.
231	*Fonte*	Mondoñedo	Fernando Villapol Parapar	F.V.P.
232	*Molde*	Mondoñedo	Fernando Villapol Parapar	F.V.P.
233	*Molde*	Mondoñedo	Fernando Villapol Parapar	F.V.P.
234	*Chocolatera*	Mondoñedo	Fernando Villapol Parapar	F.V.P.
235	*Chocolatera*	Mondoñedo	Fernando Villapol Parapar	F.V.P.
236	*Molde*	Bonxe	Orlando Viveiro Veiga	O.V.V.
237	*Juguete*	Mondoñedo	Fernando Villapol Parapar	F.V.P.
238	*Juguete*	Mondoñedo	Fernando Villapol Parapar	F.V.P.
239	*Juguete*	Bonxe	Orlando Viveiro Veiga	O.V.V.
240	*Candil*	Bonxe	Orlando Viveiro Veiga	O.V.V.
241	*Pota*	Mondoñedo	Fernando Villapol Parapar	F.V.P.
242	*Barril-nidal*	Gundivós	Elías González Prieto	E.G.P.
243	*Ola-comedero*	Gundivós	Elías González Prieto	E.G.P.
244	*Caño*	Gundivós	Elías González Prieto	E.G.P.
245	*Tina*	Mondoñedo	Mago Merlín	M.M.
246	*Pucheira*	Samos	María García-Alén	L.G.A.
247	*Jarra*	Bonxe	María García-Alén	L.G.A.
248	*Barril*	Gundivós	Elías González Prieto	E.G.P.
249	*Jarra*	Gundivós	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
250	*Jarra*	Gundivós	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
251	*Candelabro*	Gundivós	Hixinio Flores Rivas	H.F.R.
252	*Ola*	Mondoñedo	Manuel Fernández López (Lolo)	M.F.L.
422	*Ladrillo*	Samos	Gerardo Caldas Alvaredo de Blanco	G.C.A.B.

Tabla Propietarios. Elaborada a partir de información recopilada por H. Flores Rivas, M. Fernández López, X. Fernández Barrio, P. Prieto Martínez y O. Lantes-Suárez).



Descripción general de piezas

Apéndice 1

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración	Nº asas	Nº pies	Nº lóbulos en boca	Nº perforaciones	Marcas	Arreglos	Tipo de cubrición	Cronología aproximada
1	*Caño*	Elemento constructivo	Conducción	Agua	Cano da auga	Samos	No	0	0	0	0	No	No	No tiene	Inicios s. XVIII-1/2 s. XX
2	*Ola*	Recipiente cocina	Transporte y almacenamiento	Agua	Ola	Bonxe	Sí	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
3	*Bebedero*	Utensilio animales	Ingesta animal	Agua	Bebedeiro	Mondoñedo	Sí	0	0	0	1	No	No	No tiene	Inicios s. XVIII-1980
4	*Fonte*	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Alimentos sólidos	Fonte	Mondoñedo	Sí	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
5	*Ola*	Recipiente oficios	Medición	Vino	Ola da medida	Gundivós	Sí	0	0	0	0	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
6	*Plato*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Caldo	Prato do caldo	Bonxe	No	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
7	*Plato*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Alimentos sólidos	Prato	Bonxe	No	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
8	*Florero*	Recipiente hogar	Decorativo	Flores	Floreiro	Mondoñedo	Sí	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
9	*Plato*	Recipiente oficios	Servicio mesa	Pulpo	Prato do polbo	Bonxe	No	0	0	0	0	Sí	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
10	*Hucha*	Utensilio hogar	Ahorro	Monedas	Peto	Mondoñedo	Sí	0	0	0	1	No	No	No tiene	Inicios s. XVIII-1980
11	*Taza*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Caldo / Vino	Taza ou cunca	Bonxe	Sí	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
12	*Taza*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Caldo / Vino	Taza ou cunca	Bonxe	Sí	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
13	*Taza*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Caldo / Vino	Taza ou cunca	Bonxe	Sí	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
14	*Cazola*	Recipiente cocina	Almacenamiento	Grasa	Sopeira-graxeira	Bonxe	Sí	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
15	*Pucheira*	Recipiente cocina	Almacenamiento y calentamiento	Leche	Gorrete (pucheiro pequeno)	Bonxe	Sí	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
16	*Chocolatera*	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Miel	Chocolateira do mel	Bonxe	Sí	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
17	*Fonte*	Recipiente oficios	Elaboración cerámica	Ingredientes de vidriado	Cacho do alcoi	Bonxe	Sí	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
18	*Ola*	Recipiente cocina	Transporte y almacenamiento	Agua	Asado	Bonxe	Sí	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
19	*Tina*	Recipiente cocina	Preparación alimentos	Alimentos sólidos	Barreña	Bonxe	Sí	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
20	*Ola*	Recipiente cocina	Transporte y almacenamiento	Agua	Ola	Bonxe	Sí	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
21	*Fonte*	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Alimentos sólidos	Asador	Bonxe	Sí	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
22	*Fonte*	Utensilio cocina	Preparación alimentos	Cachelos	Cacheleiro	Bonxe	No	0	0	0	19	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
23	*Pota*	Recipiente cocina	Cocinado	Tierra con plantas	Pota con pés reutilizada como maceteiro	Bonxe	Sí	3	4	0	0	No	Sí	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
24	*Pota*	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Pote con pés e rabo	Bonxe	No	1	3	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
25	*Jarra*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Agua	Xarra da auga	Bonxe	Sí	1	0	1	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
26	*Pota*	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Pota	Bonxe	Sí	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
27	*Pota*	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Pota	Bonxe	Sí	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
28	*Tina*	Recipiente cocina	Preparación productos matanza	Productos matanza	Barreñón	Bonxe	Sí	4	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
29	*Cazola*	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Cazola baixa	Gundivós	Sí	2	0	0	0	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
30	*Ola*	Recipiente cocina	Transporte y almacenamiento	Agua	Ola	Gundivós	Sí	0	0	0	0	Sí	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
31	*Pucheira*	Recipiente cocina	Almacenamiento y calentamiento	Leche	Pucheiro	Bonxe	Sí	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
32	*Jarra*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Agua	Xarra da auga	Bonxe	Sí	1	0	1	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
33	*Fonte*	Utensilio cocina	Preparación alimentos	Cachelos	Cacheleiro	Bonxe	No	0	0	0	7	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
34	*Plato*	Recipiente oficios	Servicio mesa	Pulpo	Prato do polbo	Bonxe	No	0	0	0	0	Sí	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
35	*Plato*	Recipiente oficios	Servicio mesa	Pulpo	Prato do polbo	Bonxe	No	0	0	0	0	Sí	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
36	*Pucheira*	Recipiente cocina	Almacenamiento y calentamiento	Leche	Pucheiro	Mondoñedo	No	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
37	*Pota*	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Pote con pés e rabo	Bonxe	Sí	1	3	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
38	*Jarra*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Agua	Xarra da auga	Bonxe	Sí	1	0	1	0	Sí	No	Vidriado	12/22/1977
39	*Muñeco*	Utensilio hogar	Decorativo	NA	Boneco neno	Bonxe	Sí	0	NA	NA	1	Sí	No	No tiene	Ultimo tercio s. XX
40	*Muñeco*	Utensilio hogar	Decorativo	NA	Boneco señor	Bonxe	Sí	1	NA	NA	1	Sí	No	No tiene	1950-1980
41	*Muñeco*	Utensilio hogar	Decorativo	NA	Boneco señora	Bonxe	Sí	0	NA	NA	1	Sí	No	No tiene	Ultimo tercio s. XX
42	*Pota*	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Pota con pés	Mondoñedo	Sí	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
43	*Fonte*	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Alimentos sólidos	Asador	Mondoñedo	Sí	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
44	*Tina*	Recipiente cocina	Preparación alimentos	Alimentos sólidos	Barreña	Bonxe	Sí	2	0	0	0	No	Sí	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
45	*Fonte*	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Alimentos sólidos	Fonte de asar	Mondoñedo	No	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración	Nº asas	Nº pies	Nº lóbulos en boca	Nº perforaciones	Marcas	Arreglos	Tipo de cubrición	Cronología aproximada
46	*Pucheira*	Recipiente cocina	Almacenamiento y calentamiento	Leche	Pucheiro	Mondoñedo	No	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
47	*Cazola*	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Alimentos sólidos	Potiña almorceira	Mondoñedo	Sí	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
48	*Pota*	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Pota	Mondoñedo	Sí	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
49	*Pota*	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Pota	Mondoñedo	Sí	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
50	*Pota*	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Pota do caldo	Mondoñedo	Sí	2	0	0	0	No	No	No tiene	Inicios s. XVIII-1980
51	*Plato*	Recipiente hogar	Decorativo	NA	Prato conmemorativo	Mondoñedo	Sí	0	0	0	0	Sí	No	No tiene	1982
52	*Teja*	Elemento constructivo	Protección tejado y decorativa	NA	Tella	Samos	No	0	0	0	0	No	No	No tiene	Inicios s. XVIII-1/2 s. XX
53	*Tinaja*	Recipiente cocina	Almacenamiento	Vino / grano	Ámboa	Bonxe	Sí	0	0	0	0	No	Sí	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
54	*Tinaja*	Recipiente cocina	Almacenamiento	Vino / grano	Ámboa	Gundivós	Sí	0	0	0	0	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
55	*Tinaja*	Recipiente cocina	Almacenamiento	Vino / grano	Ámboa	Bonxe	Sí	0	0	0	0	No	No	Pintura exterior posterior a la fabricación	Siglo XVIII-finales s. XX
56	*Ola*	Recipiente cocina	Transporte y almacenamiento	Agua	Ola	Samos	No	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1/2 s. XX
57	*Ola*	Recipiente oficios	Preparación sulfato	Sulfato	Ola reutilizada para sulfato	Samos	No	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1/2 s. XX
58	*Tina*	Recipiente cocina	Preparación productos matanza	Productos matanza	Barreñón	Samos	No	4	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1/2 s. XX
59	*Garrafa*	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Aguardiente	Augardenteira	Samos	No	1	0	0	0	No	No	No tiene	Inicios s. XVIII-1/2 s. XX
60	*Taza*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino / caldo	Taza ou cunca	Samos	No	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1/2 s. XX
61	*Garrafa*	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Vino	Garrafa do viño	Samos	No	1	0	0	0	Sí	No	Vidriado	Mediados s. XX
62	*Tina*	Recipiente cocina	Preparación alimentos	Alimentos sólidos	Barreña	Samos	No	2	0	0	0	No	Sí	No tiene	Inicios s. XVIII-1/2 s. XX
63	*Garrafa*	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Aguardiente	Garrafa	Samos	Sí	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1/2 s. XX
64	*Jarra*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Agua	Xarra	Samos	No	1	0	1	0	No	No	No tiene	Inicios s. XVIII-1/2 s. XX
65	*Ola*	Recipiente cocina	Almacenamiento	Miel	Pucheiro do mel	Samos	Sí	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1/2 s. XX
66	*Ola*	Recipiente cocina	Procesado nata	Nata	Nateira (ola)	Samos	Sí	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1/2 s. XX
67	*Remate*	Elemento constructivo	Protección tejado y decorativa	NA	Remate tellado (picarelo)	Samos	No	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1/2 s. XX
68	*Ola*	Recipiente cocina	Transporte y almacenamiento	Agua	Cántaro de canilla	Gundivós	Sí	0	0	0	0	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
69	*Embudo*	Utensilio cocina	Trasvase líquidos	Líquidos	Embude ou funil	Samos	No	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1/2 s. XX
70	*Tina*	Recipiente cocina	Preparación productos matanza	Productos matanza	Barreñón	Gundivós	Sí	0	0	0	0	No	Sí	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
71	*Tina*	Recipiente cocina	Preparación alimentos	Alimentos sólidos	Barreña	Gundivós	Sí	0	0	0	0	Sí	No	No tiene	Tercer cuarto del s. XX
72	*Tina*	Recipiente cocina	Preparación alimentos	Alimentos sólidos	Barreña	Gundivós	Sí	0	0	0	0	No	Sí	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
73	*Tina*	Recipiente cocina	Preparación alimentos	Alimentos sólidos	Barreña	Bonxe	Sí	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
74	*Pucheira*	Recipiente cocina	Almacenamiento y calentamiento	Leche	Pucheiro	Bonxe	Sí	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
75	*Pota*	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Pota	Mondoñedo	Sí	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
76	*Pucheira*	Recipiente cocina	Almacenamiento	Miel	Pucheiro do mel	Samos	Sí	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1/2 s. XX
77	*Tina*	Recipiente cocina	Preparación productos matanza	Productos matanza	Barreñón	Samos	No	4	0	0	0	Sí	Sí	No tiene	1947
78	*Jarra*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino	Xarro	Gundivós	Sí	1	0	1	1	No	Sí	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
79	*Pucheira*	Recipiente cocina	Almacenamiento y calentamiento	Leche	Pucheira de 2 asas	Samos	Sí	2	0	0	0	Sí	No	Vidriado	Finales s. XIX- Primera mitad s. XX
80	*Pucheira*	Recipiente cocina	Almacenamiento y calentamiento	Leche	Pucheira de 1 asa	Samos	No	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1/2 s. XX
81	*Caño*	Elemento constructivo	Conducción	Agua	Cano da auga	Samos	No	0	0	0	0	No	No	No tiene	Inicios s. XVIII-1/2 s. XX
82	*Remate*	Elemento constructivo	Protección tejado y decorativa	NA	Remate tellado (picarelo)	Samos	No	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1/2 s. XX
83	*Chocolatera*	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Chocolate	Chocolateira	Mondoñedo	No	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
84	*Jarra*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Agua	Picheta	Bonxe	Sí	1	0	1	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
85	*Jarra*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino	Xarra do viño	Mondoñedo	Sí	1	0	1	1	No	Sí	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
86	*Jarra*	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Leche	Xarra do leite	Mondoñedo	Sí	1	0	1	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración	Nº asas	Nº pies	Nº lóbulos en boca	Nº perforaciones	Marcas	Arreglos	Tipo de cubrición	Cronología aproximada
87	*Jarra*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Agua	Xarra da auga	Mondoñedo	Sí	1	0	1	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
88	*Jarra*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Agua	Picheta	Bonxe	Sí	1	0	1	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
89	*Jarra*	Recipiente oficios	Trasiego	Vino	Xarro dos taberneiros	Gundivós	No	1	0	1	0	Sí	No	No tiene	Tercer cuarto del s. XX
90	*Fonte*	Utensilio cocina	Preparación alimentos	Cachelos	Cacheleiro	Mondoñedo	Sí	0	0	0	4	No	Sí	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
91	*Pota*	Recipiente cocina	Almacenamiento	Chorizos en grasa	Pota dos chourizos	Mondoñedo	Sí	2	3	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
92	*Cazola*	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Cazola	Mondoñedo	No	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
93	*Cazola*	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Alimentos sólidos	Cubilete	Mondoñedo	No	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
94	*Cazola*	Recipiente cocina	Almacenamiento	Grasa	Graxeiro	Bonxe	Sí	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
95	*Pucheira*	Recipiente cocina	Almacenamiento y calentamiento	Leche	Pucheiro	Mondoñedo	No	1	0	0	0	No	Sí	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
96	*Pota*	Recipiente cocina	Almacenamiento	Chorizos en grasa	Pota dos chourizos	Mondoñedo	Sí	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
97	*Cazola*	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Cazola	Bonxe	Sí	2	3	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
98	*Pota*	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Pota de cu ancho	Bonxe	Sí	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
99	*Tina*	Recipiente hogar	Lavado de ropa	Colada	Barreño da colada	Bonxe	Sí	0	0	0	0	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
100	*Fonte*	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Alimentos sólidos	Fonte	Mondoñedo	Sí	0	0	0	0	No	Sí	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
101	*Pota*	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Pota	Mondoñedo	No	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
102	*Fonte*	Recipiente oficios	Recuperación vino	Vino	Escurrecubas	Gundivós	Sí	1	0	1	0	No	No	Pez	Siglo XVIII-finales s. XX
103	*Jarra*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino	Xarro Avó	Gundivós	Sí	1	0	1	0	Sí	No	Pez	1991
104	*Pota*	Recipiente cocina	Almacenamiento	Chorizos en grasa	Pota dos chourizos	Mondoñedo	Sí	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
105	*Florero*	Recipiente hogar	Decorativo	Flores	Floreiro	Gundivós	Sí	2	0	0	0	Sí	No	Pez	Último tercio s. XX
106	*Hucha*	Utensilio hogar	Ahorro	Monedas	Peto	Gundivós	Sí	0	0	0	1	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
107	*Remate*	Elemento constructivo	Protección tejado y decorativa	NA	Remate tellado (pirule)	Gundivós	No	0	0	0	0	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
108	*Remate*	Elemento constructivo	Protección tejado y decorativa	NA	Remate tellado (pirule)	Gundivós	Sí	0	0	0	0	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
109	*Remate*	Elemento constructivo	Protección tejado y decorativa	NA	Remate tellado (pirule)	Gundivós	Sí	0	0	0	0	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
110	*Bacín*	Recipiente hogar	Higiene	Orina	Ouriñal	Gundivós	No	1	0	0	0	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
111	*Hucha*	Utensilio hogar	Ahorro	Monedas	Peto	Mondoñedo	Sí	0	0	0	1	No	No	Vidriado	
112	*Tina*	Recipiente cocina	Preparación productos matanza	Productos matanza	Barreñón	Gundivós	Sí	0	0	0	0	Sí	No	No tiene	Último tercio s. XX
113	*Cazola*	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Cazola	Mondoñedo	No	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
114	*Pucheira*	Recipiente cocina	Almacenamiento y calentamiento	Leche	Pucheiro	Mondoñedo	No	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
115	*Pucheira*	Recipiente cocina	Almacenamiento y calentamiento	Leche	Pucheira	Mondoñedo	No	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
116	*Porrón*	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Agua	Porrón	Bonxe	Sí	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
117	*Porrón*	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Agua	Porrón	Bonxe	Sí	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
118	*Sella*	Recipiente cocina	Transporte y almacenamiento	Agua	Sella	Bonxe	Sí	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
119	*Molde*	Utensilio oficios	Elaboración queso	Queso	Queixeira	Bonxe	No	0	0	0	12	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
120	*Molde*	Utensilio oficios	Elaboración queso	Queso	Queixeira	Bonxe	No	0	3	0	17	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
121	*Cazola*	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Sopeira (cazola 4 asas)	Bonxe	Sí	2 y 2	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
122	*Fonte*	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Alimentos sólidos	Fonte de asar	Bonxe	No	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
123	*Pota*	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Potiña (cazoliña) con pes e asas	Bonxe	No	1	3	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
124	*Tinaja*	Recipiente cocina	Almacenamiento	Vino / grano	Ámboa	Samos	Sí	0	0	0	0	Sí	No	Vidriado	1706
125	*Tinaja*	Recipiente cocina	Almacenamiento	Vino	Ámboa	Gundivós	Sí	0	0	0	0	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
126	*Tinaja*	Recipiente cocina	Almacenamiento	Vino	Ámboa	Samos	Sí	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1/2 s. XX
127	*Tinaja*	Recipiente cocina	Almacenamiento	Vino	Ámboa	Gundivós	Sí	0	0	0	0	Sí	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
128	*Tinaja*	Recipiente cocina	Almacenamiento	Vino / grano	Ámboa	Samos	Sí	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1/2 s. XX
130	*Jarra*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Agua	Xarra da auga	Bonxe	Sí	1	0	1	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
131	*Candil*	Utensilio hogar	Iluminación	Combustible	Candil	Bonxe	Sí	1	0	1	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
132	*Candil*	Utensilio hogar	Iluminación	Combustible	Candil	Bonxe	Sí	1	0	1	0	Sí	No	No tiene	1950-1980
133	*Candelabro*	Utensilio hogar	Iluminación	Velas	Candeeiro	Gundivós	Sí	2	0	0	0	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
134	*Candelabro*	Utensilio hogar	Iluminación	Velas	Candeeiro	Gundivós	Sí	1	0	0	0	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
135	*Candelabro*	Utensilio hogar	Iluminación	Velas	Candeeiro	Gundivós	Sí	0	0	0	0	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración	Nº asas	Nº pies	Nº lóbulos en boca	Nº perforaciones	Marcas	Arreglos	Tipo de cubrición	Cronología aproximada
136	*Chocolatera*	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Chocolate	Chocolateira	Gundivós	Sí	1	0	0	0	Sí	No	No tiene	Último tercio s. XX
137	*Taza*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino	Taza ou cunca	Gundivós	No	0	0	0	0	Sí	No	Pez	Último tercio s. XX
138	*Taza*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino	Taza ou cunca	Gundivós	No	0	0	0	0	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
139	*Hucha*	Utensilio hogar	Ahorro	Monedas	Peto	Gundivós	Sí	0	0	0	1	Sí	No	No tiene	Último tercio s. XX
140	*Pota*	Recipiente cocina	r	Miel	Meleira	Gundivós	Sí	0	0	0	0	No	No	Pez/Pintura suave	Siglo XVIII-finales s. XX
141	*Pota*	Recipiente cocina	Almacenamiento	Miel	Meleira	Gundivós	Sí	0	0	0	0	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
142	*Pota*	Recipiente cocina	Almacenamiento	Miel	Meleira	Samos	No	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1/2 s. XX
143	*Cazola*	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Cazola con asas e patas	Gundivós	Sí	2	3	0	0	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
144	*Ola*	Recipiente cocina	Elaboración y almacenamiento	Vinagre	Ola do vinagre	Gundivós	Sí	0	0	0	0	Sí	Sí	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
145	*Garrafa*	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Aguardiente	Xarra de caña	Bonxe	Sí	1	0	0	0	No	Sí	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
146	*Florero*	Recipiente hogar	Decorativo	Plantas	Maceteiro	Gundivos	Sí	0	0	0	1	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
147	*Cazola*	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Cazola	Gundivos	Sí	2	0	0	0	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
148	*Porrón*	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Agua	Porrón	Gundivós	No	1	0	0	0	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
149	*Hucha*	Utensilio hogar	Ahorro	Monedas	Peto	Gundivós	Sí	0	0	0	1	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
150	*Hucha*	Utensilio hogar	Ahorro	Monedas	Peto	Gundivós	No	0	0	0	3	No	Sí	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
151	*Teja*	Elemento constructivo	Protección tejado y ritual	NA	Tella da alma	Gundivós	No	0	0	0	5	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
152	*Fonte*	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Alimentos sólidos	Fonte de asar	Bonxe	Sí	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
153	*Ola*	Recipiente cocina	Transporte y almacenamiento	Agua	Ola con asas	Samos	Sí	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1/2 s. XX
154	*Garrafa*	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Vino	Barril achatado	Samos	Sí	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1/2 s. XX
155	*Garrafa*	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Vino	Barril	Samos	No	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1/2 s. XX
156	*Fonte*	Recipiente cocina	Preparación queimada	Aguardiente	Cacharro queimada	Bonxe	Sí	0	3	0	0	Sí	No	Vidriado	Ultimo tercio s. XX
157	*Corneta*	Utensilio hogar	Instrumento musical	NA	Corneta ou buxina	Bonxe	Sí	1	0	0	0	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
158	*Bacín*	Recipiente hogar	Higiene	Orina	Ouriñal	Bonxe	Sí	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
159	*Sacaleches*	Utensilio hogar	Alimentación lactantes	Leche materna	Penzoeira	Bonxe	No	0	0	0	1	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
160	*Hucha*	Utensilio hogar	Ahorro	Monedas	Peto	Bonxe	Sí	0	0	0	1	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
161	*Jarra*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Agua	Picheta	Bonxe	Sí	1	0	1	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
162	*Jarra*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Agua	Picheta grande	Bonxe	Sí	1	0	1	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
163	*Ola*	Recipiente cocina	Transporte y almacenamiento	Agua	Ola con asas	Bonxe	No	2	0	0	0	Sí	No	Pintada	Finales s. XIX- Primera mitad s. XX
164	*Pota*	Recipiente cocina	Almacenamiento	Miel	Meleira	Samos	No	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1/2 s. XX
165	*Fonte*	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Alimentos sólidos	Fonte de asar	Gundivós	Sí	2	0	0	0	Sí	Sí	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
166	*Jarra*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino	Xarra do viño	Samos	No	1	0	1	0	Sí	No	No tiene	Inicios s. XVIII-1/2 s. XX
167	*Jarra*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino	Xarra do viño	Samos	No	1	0	1	0	Sí	No	No tiene	Inicios s. XVIII-1/2 s. XX
168	*Porrón*	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Agua / Vino	Porrón, botixo	Samos	Sí	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1/2 s. XX
169	*Taza*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino / caldo	Taza ou cunca	Gundivos	No	0	0	0	0	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
170	*Garrafa*	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Aguardiente	Xarra de caña	Bonxe	Sí	1	0	0	0	No	Sí	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
171	*Tina*	Recipiente hogar	Lavado de ropa	Colada	Barreño da colada	Gundivós	Sí	0	0	0	0	No	Sí	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
172	*Porrón*	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Agua / Vino	Porrón de rosca	Bonxe	Sí	1	1	0	0	Sí	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
173	*Copa*	Recipiente oficios	Religiosa	Vino consagrado	Caliz con patena	Bonxe	Sí	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
174	*Garrafa*	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Aceite	Aceiteira	Mondoñedo	No	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
175	*Cazola*	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Alimentos sólidos	Potiña almorceira	Mondoñedo	No	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
176	*Ola*	Recipiente cocina	Procesado nata	Nata	Ola mazar o leite (nateira)	Gundivós	Sí	0	0	0	0	Sí	Sí	No tiene	Tercer cuarto del s. XX
177	*Pota*	Recipiente cocina	Procesado nata	Nata	Nateira ou batedoira	Mondoñedo	No	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
178	*Porrón*	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Agua	Porrón	Mondoñedo	Sí	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
179	*Porrón*	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Agua	Porrón	Mondoñedo	Sí	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
180	*Pucheira*	Recipiente cocina	Almacenamiento y calentamiento	Leche	Pucheiro	Gundivós	Sí	1	0	0	0	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración	Nº asas	Nº pies	Nº lóbulos en boca	Nº perforaciones	Marcas	Arreglos	Tipo de cubrición	Cronología aproximada
181	*Pucheira*	Recipiente cocina	Almacenamiento y calentamiento	Leche	Pucheira	Gundivos	No	1	0	1	0	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
182	*Porrón*	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Agua / Vino	Porrón	Gundivos	Sí	1	0	0	0	Sí	No	No tiene	Último tercio s. XX
183	*Embudo*	Utensilio cocina	Trasvase líquidos	NA	Embude ou funil	Mondoñedo	No	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
184	*Pucheira*	Recipiente cocina	Almacenamiento y calentamiento	Leche	Pucheiro	Gundivós	Sí	1	0	0	0	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
185	*Tina*	Recipiente cocina	Preparación productos matanza	Productos matanza	Barreñon	Mondoñedo	Sí	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
186	*Tapa*	Utensilio cocina	Cocinado	Pan / Bica	Buleiro	Gundivos	Sí	1	0	0	0	No	Sí	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
187	*Fonte*	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Alimentos sólidos	Fonte de asar	Gundivós	No	0	0	0	0	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
188	*Jarra*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino	Xarro	Gundivós	Sí	1	0	1	0	No	Sí	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
189	*Cazola*	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Alimentos sólidos	Cazoliña	Gundivós	Sí	0	0	0	0	Sí	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
190	*Tapa*	Utensilio cocina	Cocinado	NA	Viradeira	Mondoñedo	Sí	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
191	*Vaso*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino	Vaso	Bonxe	Sí	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
192	*Vaso*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino	Vaso pequeno	Bonxe	No	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
193	*Ola*	Recipiente cocina	Transporte y almacenamiento	Agua	Cántaro	Bonxe	Sí	0	0	0	0	Sí	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
194	*Remate*	Elemento constructivo	Protección tejado y decorativa	NA	Remate tellado	Bonxe	Sí	0	0	0	1	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
195	*Candelabro*	Utensilio hogar	Iluminación	Velas	Candeeiro	Bonxe	Sí	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
196	*Taza*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino	Taza ou cunca	Mondoñedo	No	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
197	*Plato*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Alimentos sólidos	Prato	Mondoñedo	Sí	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
198	*Chocolatera*	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Chocolate	Chocolateira	Mondoñedo	No	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
199	*Chocolatera*	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Chocolate	Chocolateira	Mondoñedo	No	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
200	*Cazo*	Utensilio cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Cazo	Mondoñedo	No	1	0	1	0	No	No	No tiene	Inicios s. XVIII-1980
201	*Bacín*	Recipiente hogar	Higiene	Orina	Ouriñal	Mondoñedo	Sí	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
202	*Bacín*	Recipiente hogar	Higiene	Orina	Ouriñal	Samos	Sí	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1/2 s. XX
203	*Chocolatera*	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Chocolate	Chocolateira	Bonxe	Sí	1	3	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
204	*Fonte*	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Alimentos sólidos	Asador	Gundivós	No	2	0	0	0	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
205	*Tapa*	Utensilio cocina	Cocinado	Pan y "bica"	Buleiro	Gundivós	Sí	1	0	0	0	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
206	*Plato*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Alimentos sólidos	Prato	Mondoñedo	No	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
207	*Candelabro*	Utensilio hogar	Iluminación	Velas	Candeeiro	Bonxe	Sí	0	0	0	0	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
208	*Pucheira*	Recipiente cocina	Almacenamiento y calentamiento	Leche	Gorrete	Bonxe	Sí	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
209	*Chocolatera*	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Miel	Chocolateira para o mel	Bonxe	Sí	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
210	*Sella*	Recipiente cocina	Transporte y almacenamiento	Agua	Sella	Bonxe	Sí	2	0	0	0	Sí	No	Vidriado	1920-1930
211	*Copa*	Recipiente oficios	Religiosa	Vino consagrado	Caliz con patena	Bonxe	Sí	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
212	*Hucha*	Utensilio hogar	Ahorro	Monedas	Peto	Bonxe	Sí	0	0	0	1	Sí	No	No tiene	Ultimo tercio s. XX
213	*Cazola*	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Pota	Samos	Sí	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1/2 s. XX
214	*Pota*	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Pota	Mondoñedo	Sí	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
215	*Tina*	Recipiente cocina	Preparación productos matanza	Productos matanza	Barreñon	Mondoñedo	Sí	0	0	0	0	No	Sí	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
216	*Salvamenteles*	Utensilio cocina	Apoyo de recipientes	NA	Asento	Mondoñedo	No	0	0	0	0	Sí	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
217	*Plato-bebedero*	Utensilio animales	Ingesta animal	Agua	Prato de bebedeiro	Mondoñedo	No	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
218	*Garrafa*	Recipiente cocina	Almacenamiento y servicio mesa	Aceite	Aceiteira	Mondoñedo	No	0	0	0	0	No	X	No tiene	Inicios s. XVIII-1980
219	*Cazola*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Azúcar	Azucreiro	Mondoñedo	Sí	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
220	*Pota*	Recipiente cocina	Almacenamiento o cocinado	Alimentos sólidos	Pota de catro asas	Mondoñedo	Sí	4	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
221	*Cazola*	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Cazola de dúas asas	Mondoñedo	Sí	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
222	*Bebedero*	Utensilio animales	Ingesta animal	Agua	Bebedeiro	Mondoñedo	Sí	0	0	0	1	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
223	*Pota*	Recipiente cocina	Almacenamiento	Nata, miel	Pota nateira/meleira	Mondoñedo	Sí	2	0	0	0	Sí	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
224	*Remate*	Elemento constructivo	Protección tejado y decorativa	NA	Remate tellado (reprodución de anforeta)	Mondoñedo	No	0	0	0	0	No	No	No tiene	Inicios s. XVIII-1980
225	*Pota*	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Pota lañada	Bonxe	No	2	3	0	0	No	Sí	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
226	*Pota*	Recipiente cocina	Cocinado	Alimentos sólidos	Pota con pes e asas	Bonxe	Sí	2	3	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX

Código	Tipología	Categoría funcional	Función principal	Contenido principal	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración	Nº asas	Nº pies	Nº lóbulos en boca	Nº perforaciones	Marcas	Arreglos	Tipo de cubrición	Cronología aproximada
227	*Fonte*	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Alimentos sólidos	Fonte das mallas	Bonxe	No	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
228	*Tina*	Recipiente hogar	Decorativo	Plantas	Maceteiro	Mondoñedo	Sí	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
229	*Tina*	Recipiente hogar	Decorativo	Plantas	Maceteiro	Mondoñedo	Sí	0	0	0	0	Sí	No	No tiene	Inicios s. XVIII-1980
230	*Tina*	Recipiente hogar	Decorativo	Plantas	Maceteiro	Mondoñedo	Sí	0	0	0	0	No	No	No tiene	Inicios s. XVIII-1980
231	*Fonte*	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Alimentos sólidos	Fonte	Mondoñedo	Sí	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
232	*Molde*	Utensilio Oficios	Elaboración queso	Queso	Queixeira	Mondoñedo	No	0	0	0	35	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
233	*Molde*	Utensilio Oficios	Elaboración queso	Queso	Queixeira	Mondoñedo	No	2	0	0	33	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
234	*Chocolatera*	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Chocolate	Chocolateira	Mondoñedo	No	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
235	*Chocolatera*	Recipiente cocina	Cocinado y servicio mesa	Chocolate	Chocolateira	Mondoñedo	No	1	0	0	0	No	Sí	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
236	*Molde*	Utensilio oficios	Elaboración queso	Queso	Queixeira	Bonxe	Sí	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
237	*Juguete*	Utensilio hogar	Decorativo y juego	NA	Xoguete porrón	Mondoñedo	Sí	1	NA	0	NA	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
238	*Juguete*	Utensilio hogar	Decorativo y juego	NA	Xoguete xarra	Mondoñedo	Sí	1	NA	1	NA	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
239	*Juguete*	Utensilio hogar	Decorativo y juego	NA	Xoguete porrón	Bonxe	No	1	NA	0	NA	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
240	*Candil*	Utensilio hogar	Iluminación	Combustible	Candil	Bonxe	Sí	0	0	1	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
243	*Ola-comedero*	Utensilio animales	Ingesta animal	Alimentos	Comedeiro	Gundivós	No	0	0	0	0	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
244	*Caño*	Elemento constructivo	Conducción	Agua	Cano da auga	Gundivós	No	0	0	0	0	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
245	*Tina*	Recipiente cocina	Preparación productos matanza	Productos matanza	Barreñón	Mondoñedo	Sí	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
246	*Pucheira*	Recipiente cocina	Almacenamiento y calentamiento	Leche	Pucheiro	Samos	No	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1/2 s. XX
247	*Jarra*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino	Xarro	Bonxe	Sí	1	0	1	0	No	Sí	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
248	*Barril*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Botellas de vino y hielo	Enfriador botellas	Gundivós	Sí	0	0	0	0	No	No	No tiene	Primer cuarto s. XXI
249	*Jarra*	Recipiente cocina	Servicio mesa	Vino	Xarro	Gundivós	Sí	1	0	1	0	Sí	No	Pez	Siglo XVIII-finales s. XX
250	*Jarra*	Recipiente hogar	Decorativo	NA	Xarra de gran tamaño	Gundivós	Sí	1	0	1	0	No	No	No tiene	Primer cuarto s. XXI
251	*Candelabro*	Utensilio hogar	Iluminación	Velas	Candeeiro	Gundivós	Sí	0	0	0	20	No	No	No tiene	Primer cuarto s. XXI
252	*Ola*	Recipiente cocina	Procesado nata	Nata	Nateira	Mondoñedo	Sí	2	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
422	*Ladrillo*	Elemento constructivo	Estructural	NA	Ladrillo	Samos	No	0	0	0	0	No	No	No tiene	Inicios s. XVIII-1/2 s. XX
424	*Ladrillo*	Elemento constructivo	Estructural	NA	Baldosa	Gundivós	No	0	0	0	0	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
066t	*Tapa*	Utensilio cocina	Tapa de pieza	NA	Rodela	Samos	No	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1/2 s. XX
075t	*Tapa*	Utensilio cocina	Tapa de pieza	NA	Tapa pota	Mondoñedo	No	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
093t	*Tapa*	Utensilio cocina	Tapa de pieza	NA	Tapa potiña	Mondoñedo	No	1	0	0	0	No	No	No tiene	Inicios s. XVIII-1980
098t	*Tapa*	Utensilio cocina	Tapa de pieza	NA	Tapa pota de cu ancho	Bonxe	No	1	0	0	0	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
118t	*Tapa*	Utensilio cocina	Tapa de pieza	NA	Tapa sella	Bonxe	No	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
129t	*Tapa*	Utensilio cocina	Tapa de pieza	NA	Tapa pota	Mondoñedo	No	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
131t	*Tapa*	Utensilio hogar	Tapa de pieza	NA	Tapa candil	Bonxe	No	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
132t	*Tapa*	Utensilio hogar	Tapa de pieza	NA	Tapa candil	Bonxe	Sí	1	0	0	0	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
147t	*Tapa*	Utensilio cocina	Tapa de pieza	NA	Tapa cazola	Gundivos	No	0	0	0	0	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
156ca	*Cazo*	Utensilio cocina	Elaboración queimada	Aguardiente	Cazo queimada	Bonxe	No	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
156cu	*Taza*	Utensilio cocina	Servicio mesa	Aguardiente	Cunca queimada	Bonxe	No	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
173p	*Plato*	Recipiente oficios	Religiosa	Hostias	Patena de cáliz	Bonxe	No	0	0	0	0	No	No	No tiene	Siglo XVIII-finales s. XX
175t	*Tapa*	Utensilio cocina	Tapa de pieza	NA	Tapa potiña almorceira	Mondoñedo	No	1	0	0	0	No	No	No tiene	Inicios s. XVIII-1980
177t	*Tapa*	Utensilio cocina	Tapa de pieza	NA	Rodela	Mondoñedo	No	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
211p	*Plato*	Recipiente oficios	Religiosa	Hostias	Patena de cáliz	Bonxe	No	0	0	0	0	No	No	Vidriado	Siglo XVIII-finales s. XX
214t	*Tapa*	Utensilio cocina	Tapa de pieza	NA	Tapa ola da manteiga	Mondoñedo	No	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
219t	*Tapa*	Utensilio cocina	Tapa de pieza	NA	Tapa azucreiro	Mondoñedo	Sí	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
223t	*Tapa*	Utensilio cocina	Tapa de pieza	NA	Tapa pota nateira	Mondoñedo	No	1	0	0	0	No	No	Vidriado	Inicios s. XVIII-1980
241t	*Tapa*	Utensilio cocina	Tapa de pieza	NA	Tapa ola da graxa	Mondoñedo	Sí	1	0	0	0	No	No	No tiene	Inicios s. XVIII-1980
248t	*Tapa*	Utensilio cocina	Tapa de pieza	NA	Tapa pota	Gundivós	Sí	1	0	0	0	No	No	No tiene	Primer cuarto s. XXI

Tabla Descripción general de piezas



Morfología

Apéndice 1

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración	Tipo perfil	Apertura del perfil	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
1	*Caño*	Cano da auga	Samos	No	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
2	*Ola*	Ola	Bonxe	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Apuntado simple	Corto estrangulado	Globular con hombro	Plana redondeada
3	*Bebedero*	Bebedeiro	Mondoñedo	Sí	Simple	Recto	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	NA	Hemiesférica	Botón
4	*Fonte*	Fonte	Mondoñedo	Sí	Simple	Abierta	Esvasado suave	Redondeado simple	NA	Recta abierta	Plana redondeada
5	*Ola*	Ola da medida	Gundivós	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado simple	Esbelto recto	Globular con hombro	Plana redondeada
6	*Plato*	Prato do caldo	Bonxe	No	Simple	Abierta	Esvasado suave	Redondeado simple	NA	Recta abierta	Plana angulosa
7	*Plato*	Prato	Bonxe	No	Simple	Abierta	Esvasado suave	Redondeado simple	NA	Recta abierta	Plana angulosa
8	*Florero*	Floreiro	Mondoñedo	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado simple	Muy corto muy estrangulado	Cóncava	Plana redondeada
9	*Plato*	Prato do polbo	Bonxe	No	Simple	Abierta	Esvasado suave	Plano simple	NA	Recta abierta	Plana angulosa
10	*Hucha*	Peto	Mondoñedo	Sí	NA	NA	NA	NA	NA	Cóncava	Plana angulosa
11	*Taza*	Taza ou cunca	Bonxe	Sí	Simple	Recta	Vertical	Redondeado simple	NA	Recta abierta	Plana angulosa
12	*Taza*	Taza ou cunca	Bonxe	Sí	Simple	Recta	Vertical	Redondeado simple	NA	Recta abierta	Plana angulosa
13	*Taza*	Taza ou cunca	Bonxe	Sí	Simple	Recta	Vertical	Redondeado simple	NA	Recta abierta	Plana angulosa
14	*Cazola*	Sopeira-graxeira	Bonxe	Sí	Simple	Cerrada	Vertical	Redondeado engrosado exterior ligero	Muy corto muy estrangulado	Globular	Plana angulosa
15	*Pucheira*	Gorrete (pucheiro pequeno)	Bonxe	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Plano simple	Esbelto estrangulado	Cóncava	Plana angulosa
16	*Chocolatera*	Chocolateira do mel	Bonxe	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado simple	Esbelto estrangulado	Cóncava	Plana angulosa
17	*Fonte*	Cacho do alcoi	Bonxe	Sí	Simple	Abierta	Horizontal	Plano-redondeado exterior aristado interior	NA	Recta abierta	Plana redondeada
18	*Ola*	Asado	Bonxe	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado simple	Esbelto estrangulado	Globular	Plana angulosa
19	*Tina*	Barreña	Bonxe	Sí	Simple	Abierta	Esvasado suave	Apuntado con pestaña exterior	NA	Recta abierta	Plana redondeada
20	*Ola*	Ola	Bonxe	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado simple	Corto estrangulado	Globular	Plana angulosa
21	*Fonte*	Asador	Bonxe	Sí	Simple	Recta	Invasado suave	Redondeado simple	NA	Recta abierta	Plana redondeada
22	*Fonte*	Cacheleiro	Bonxe	No	Simple	Abierta	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	NA	Recta abierta	Plana redondeada
23	*Pota*	Pota con pés reutilizada como maceteiro	Bonxe	Sí	Simple	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado simple	Muy corto muy estrangulado	Cóncava	Plana con patas
24	*Pota*	Pote con pés e rabo	Bonxe	No	Simple	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado simple	Muy corto muy poco estrangulado	Cóncava	Plana con patas
25	*Jarra*	Xarra da auga	Bonxe	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Apuntado simple	Esbelto estrangulado	Globular	Plana angulosa
26	*Pota*	Pota	Bonxe	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado simple	Corto estrangulado	Cóncava	Plana redondeada
27	*Pota*	Pota	Bonxe	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Plano-redondeado exterior aristado interior	Corto muy poco estrangulado	Cóncava	Plana redondeada
28	*Tina*	Barreñón	Bonxe	Sí	Simple	Abierta	Esvasado suave	Redondeado engrosado protuberante exterior e interior	NA	Recta abierta	Plana redondeada
29	*Cazola*	Cazola baixa	Gundivós	Sí	Simple	Cerrada	Invasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	NA	Cóncava	Plana redondeada
30	*Ola*	Ola	Gundivós	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado simple	Esbelto recto	Globular	Plana redondeada
31	*Pucheira*	Pucheiro	Bonxe	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado simple	Esbelto estrangulado	Cóncava	Plana redondeada
32	*Jarra*	Xarra da auga	Bonxe	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Plano engrosado ligero interior	Esbelto poco estrangulado	Globular	Plana redondeada
33	*Fonte*	Cacheleiro	Bonxe	No	Simple	Recta	Esvasado flexionado oblicuo	Redondeado simple	NA	Recta abierta	Plana con reborde redondeado
34	*Plato*	Prato do polbo	Bonxe	No	Simple	Abierta	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	Esbelto estrangulado	Recta abierta	Plana con reborde redondeado
35	*Plato*	Prato do polbo	Bonxe	No	Simple	Abierta	Esvasado suave	Redondeado simple	NA	Recta abierta	Plana redondeada
36	*Pucheira*	Pucheiro	Mondoñedo	No	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Plano simple	NA	Globular	Plana con reborde redondeado
37	*Pota*	Pote con pés e rabo	Bonxe	Sí	Compuesto	Recta	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	Corto estrangulado	Cóncava	Plana con patas
38	*Jarra*	Xarra da auga	Bonxe	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado simple	Esbelto estrangulado	Cóncava	Plana con reborde anguloso
39	*Muñeco*	Boneco neno	Bonxe	Sí	Compuesto	Cerrada	Vertical	Redondeado simple	Muy corto estrangulado	Plana vertical	Plana redondeada
40	*Muñeco*	Boneco señor	Bonxe	Sí	Compuesto	Cerrada	Vertical	Redondeado simple	Muy corto estrangulado	Plana vertical	Plana redondeada
41	*Muñeco*	Boneco señora	Bonxe	Sí	Compuesto	Cerrada	Vertical	Redondeado simple	Muy corto estrangulado	Plana vertical	Plana redondeada
42	*Pota*	Pota con pés	Mondoñedo	Sí	Simple	Recta	Esvasado flexionado oblicuo	Redondeado simple	NA	Cóncava	Plana con patas
43	*Fonte*	Asador	Mondoñedo	Sí	Compuesto	Recta	Esvasado flexionado oblicuo	Redondeado simple	Muy corto muy estrangulado	Carenada	Plana angulosa

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración	Tipo perfil	Apertura del perfil	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
44	*Tina*	Barreña	Bonxe	Sí	Simple	Abierta	Horizontal	Plano-redondeado exterior y interior	NA	Recta abierta	Plana redondeada
45	*Fonte*	Fonte de asar	Mondoñedo	No	Compuesto	Recta	Vertical	Redondeado engrosado exterior ligero	Muy corto estrangulado	Recta cerrada	Plana redondeada
46	*Pucheira*	Pucheiro	Mondoñedo	No	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	Corto estrangulado	Cóncava con hombro	Plana con reborde redondeado
47	*Cazola*	Potiña almorceira	Mondoñedo	Sí	Compuesto	Recta	Esvasado suave	Redondeado simple	Corto estrangulado	Recta cerrada	Plana redondeada
48	*Pota*	Pota	Mondoñedo	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado simple	Esbelto estrangulado	Cóncava	Plana con reborde redondeado
49	*Pota*	Pota	Mondoñedo	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	Esbelto recto	Cóncava	Plana redondeada
50	*Pota*	Pota do caldo	Mondoñedo	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado simple	Esbelto recto	Cóncava	Plana redondeada
51	*Plato*	Prato conmemorativo	Mondoñedo	Sí	Simple	Abierta	Esvasado suave	Redondeado simple	NA	Recta abierta	Plana redondeada
52	*Teja*	Tella	Samos	No	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
53	*Tinaja*	Ámboa	Bonxe	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	Corto estrangulado	Globular	Plana redondeada
54	*Tinaja*	Ámboa	Gundivós	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado con cordon exterior	Corto estrangulado	Globular	Plana redondeada
55	*Tinaja*	Ámboa	Bonxe	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	Corto estrangulado	Globular	Plana redondeada
56	*Ola*	Ola	Samos	No	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Plano simple	Corto estrangulado	Globular con hombro	Plana redondeada
57	*Ola*	Ola reutilizada para sulfato	Samos	No	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado simple	Esbelto recto	Globular con hombro	Plana redondeada
58	*Tina*	Barreñón	Samos	No	Simple	Recto	Vertical	Plano engrosado	Muy corto recto	Recta abierta con hombro	Plana angulosa
59	*Garrafa*	Augardenteira	Samos	No	Compuesto	Cerrada	Vertical	Apuntado simple	Muy corto recto	Doble perfil: Concava-plana vertical	Plana angulosa
60	*Taza*	Taza ou cunca	Samos	No	Simple	Abierta	Vertical	Apuntado redondeado interior	NA	Hemiesférica	Plana redondeada
61	*Garrafa*	Garrafa do viño	Samos	No	Compuesto	Cerrada	Vertical	Redondeado simple	Corto poco estrangulado	Globular con hombro	Plana angulosa
62	*Tina*	Barreña	Samos	No	Simple	Recta	Vertical	Plano simple	Corto recto	Recta abierta	Plana redondeada
63	*Garrafa*	Garrafa	Samos	Sí	Compuesto	Cerrada	Vertical	Redondeado simple	Esbelto recto	Globular	Plana angulosa
64	*Jarra*	Xarra	Samos	No	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Apuntado simple	Esbelto estrangulado	Cóncava	Plana angulosa
65	*Ola*	Pucheiro do mel	Samos	Sí	Compuesto	Cerrada	Vertical	Redondeado simple	Esbelto recto	Globular	Plana angulosa
66	*Ola*	Nateira (ola)	Samos	Sí	Compuest0	Cerrada	Esvasado suave	Apuntado redondeado interior	Esbelto recto	Globular con hombro	Plana redondeada
67	*Remate*	Remate tellado (picarelo)	Samos	No	NA	NA	NA	NA	NA	Ondulada vertical	Apuntada
68	*Ola*	Cántaro de canilla	Gundivós	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Apuntado redondeado interior	Esbelto recto	Globular con hombro	Plana redondeada
69	*Embudo*	Embude ou funil	Samos	No	Simple	Abierta	Esvasado suave	Redondeado simple	NA	Recta abierta	NA
70	*Tina*	Barreñón	Gundivós	Sí	Simple	Cerrada	Invasado suave	Apuntado redondeado interior	NA	Recta abierta con hombro	Plana redondeada
71	*Tina*	Barreña	Gundivós	Sí	Simple	Recta	Invasado suave	Plano engrosado ligero exterior	NA	Recta abierta	Plana redondeada
72	*Tina*	Barreña	Gundivós	Sí	Simple	Recta	Vertical	Plano simple	NA	Recta abierta	Plana redondeada
73	*Tina*	Barreña	Bonxe	Sí	Simple	Abierta	Esvasado flexionado oblicuo	Redondeado simple	NA	Recta abierta	Plana redondeada
74	*Pucheira*	Pucheiro	Bonxe	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado simple	Esbelto estrangulado	Globular	Plana redondeada
75	*Pota*	Pota	Mondoñedo	Sí	Simple	Recta	Esvasado suave	Redondeado simple	Muy corto muy estrangulado	Cóncava	Plana redondeada
76	*Pucheira*	Pucheiro do mel	Samos	Sí	Compuesto	Cerrada	Vertical	Redondeado simple	Esbelto poco estrangulado	Globular	Plana angulosa
77	*Tina*	Barreñón	Samos	No	Simple	Recta	Vertical	Plano engrosado ligero exterior	NA	Recta abierta con hombro	Plana angulosa
78	*Jarra*	Xarro	Gundivós	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado con cordon exterior	Esbelto muy estrangulado	Globular	Plana con reborde anguloso
79	*Pucheira*	Pucheira de 2 asas	Samos	Sí	Compuesto	Cerrada	Vertical	Redondeado simple	Corto recto	Cóncava	Plana angulosa
80	*Pucheira*	Pucheira de 1 asa	Samos	No	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado simple	Corto recto	Cóncava	Plana redondeada
81	*Caño*	Cano da auga	Samos	No	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
82	*Remate*	Remate tellado (picarelo)	Samos	No	NA	NA	NA	NA	NA	Convexa	Concavo
83	*Chocolatera*	Chocolateira	Mondoñedo	No	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	Esbelto poco estrangulado	Hemiesférica	Plana angulosa
84	*Jarra*	Picheta	Bonxe	Sí	Compuesto	Cerrada	Vertical	Redondeado carenado	Muy esbelto poco estrangulado	Hemiesférica	Plana angulosa
85	*Jarra*	Xarra para o viño	Mondoñedo	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado simple	Muy esbelto poco estrangulado	Plana vertical	Plana angulosa
86	*Jarra*	Xarra do leite	Mondoñedo	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado ligeramente engrosado	Esbelto estrangulado	Cóncava con hombro	Plana redondeada
87	*Jarra*	Xarra da auga	Mondoñedo	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	Esbelto estrangulado	Cóncava con hombro	Plana con reborde redondeado

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración	Tipo perfil	Apertura del perfil	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
88	*Jarra*	Picheta	Bonxe	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Plano engrosado ligero exterior	Esbelto poco estrangulado	Cóncava	Plana con reborde redondeado
89	*Jarra*	Xarro dos taberneiros	Gundivós	No	Compuesto	Cerrada	Vertical	Plano simple	Esbelto recto	Cóncava	Plana angulosa
90	*Fonte*	Cacheleiro	Mondoñedo	Sí	Simple	Abierta	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior	NA	Recta abierta	Plana redondeada
91	*Pota*	Pota dos chourizos	Mondoñedo	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Plano simple	Esbelto poco estrangulado	Cóncava	Plana redondeada
92	*Cazola*	Cazola	Mondoñedo	No	Compuesto	Recta	Esvasado flexionado	Redondeado engrosado exterior	Muy corto muy estrangulado	Cóncava	Plana angulosa
93	*Cazola*	Cubilete	Mondoñedo	No	Compuesto	Abierta	Esvasado flexionado	Redondeado engrosado exterior	Muy corto estrangulado	Hemiesférica	Plana con reborde redondeado
94	*Cazola*	Graxeiro	Bonxe	Sí	Simple	Abierta	Invasado suave	Redondeado simple	NA	Globular con hombro	Plana redondeada
95	*Pucheira*	Pucheiro	Mondoñedo	No	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	Esbelto poco estrangulado	Globular con hombro	Plana angulosa
96	*Pota*	Pota dos chourizos	Mondoñedo	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado flexionado oblicuo	Redondeado simple	Corto muy estrangulado	Cóncava	Plana redondeada
97	*Cazola*	Cazola	Bonxe	Sí	Simple	Recta	Horizontal	Plano-redondeado exterior y interior	Muy corto muy estrangulado	Recta cerrada	Plana con patas
98	*Pota*	Pota de cu ancho	Bonxe	Sí	Simple	Recta	Esvasado flexionado oblicuo	Plano-redondeado exterior y interior	Corto muy estrangulado	Plana vertical	Plana redondeada
99	*Tina*	Barreño da colada	Bonxe	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Apuntado con pestaña exterior	Corto poco estrangulado	Cóncava	Plana con reborde anguloso
100	*Fonte*	Fonte	Mondoñedo	Sí	Simple	Abierta	Horizontal	Plano-redondeado exterior y interior	NA	Recta abierta	Plana con reborde anguloso
101	*Pota*	Pota	Mondoñedo	No	Compuesto	Abierta	Esvasado flexionado	Redondeado engrosado exterior	Muy corto muy estrangulado	Carenada	Plana angulosa
102	*Fonte*	Escurrecubas	Gundivós	Sí	Simple	Abierta	Esvasado suave	Plano simple	NA	Recta abierta	Plana redondeada
103	*Jarra*	Xarro Avó	Gundivós	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado simple	Esbelto estrangulado	Cóncava con hombro	Plana redondeada
104	*Pota*	Pota dos chourizos	Mondoñedo	Sí	Compuesto	Cerrada	Horizontal	Plano-redondeado exterior y interior	Esbelto estrangulado	Cóncava	Plana redondeada
105	*Florero*	Floreiro	Gundivós	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado simple	Muy esbelto estrangulado	Globular	Plana con reborde anguloso
106	*Hucha*	Peto	Gundivós	Sí	NA	NA	NA	NA	NA	Globular	Plana con reborde redondeado
107	*Remate*	Remate tellado (pirule)	Gundivós	No	NA	NA	NA	NA	NA	Globular	Plana con reborde redondeado
108	*Remate*	Remate tellado (pirule)	Gundivós	Sí	NA	NA	NA	NA	NA	Globular con hombro	Plana redondeada
109	*Remate*	Remate tellado (pirule)	Gundivós	Sí	NA	NA	NA	NA	NA	Globular con hombro	Plana redondeada
110	*Bacín*	Ouriñal	Gundivós	No	Compuesto	Recta	Esvasado suave	Redondeado simple	Corto muy estrangulado	Globular	Plana redondeada
111	*Hucha*	Peto	Mondoñedo	Sí	NA	NA	NA	NA	NA	Cóncava	Plana con reborde redondeado
112	*Tina*	Barreñón	Gundivós	Sí	Simple	Recta	Esvasado suave	Plano simple	Corto muy poco estrangulado	Recta abierta con hombro	Plana redondeada
113	*Cazola*	Cazola	Mondoñedo	No	Compuesto	Abierta	Esvasado flexionado	Redondeado engrosado exterior	Muy corto estrangulado	Hemiesférica	Plana con reborde redondeado
114	*Pucheira*	Pucheiro	Mondoñedo	No	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior	Esbelto estrangulado	Globular con hombro	Plana con reborde redondeado
115	*Pucheira*	Pucheira	Mondoñedo	No	Compuesto	Cerrada	Esvasado flexionado	Redondeado simple	Corto muy estrangulado	Globular con hombro	Plana con reborde redondeado
116	*Porrón*	Porrón	Bonxe	Sí	Simple	Cerrada	NA	Redondeado simple	NA	Cóncava con hombro	Plana angulosa
117	*Porrón*	Porrón	Bonxe	Sí	Simple	Cerrada	NA	Redondeado simple	NA	Cóncava con hombro	Plana angulosa
118	*Sella*	Sella	Bonxe	Sí	Simple	Cerrada	Invasado suave	Redondeado ligeramente engrosado	NA	Recta cerrada	Plana redondeada
119	*Molde*	Queixeira	Bonxe	No	Simple	Abierta	Esvasado suave	Plano simple	NA	NA	Apuntada
120	*Molde*	Queixeira	Bonxe	No	Simple	Abierta	Esvasado suave	Plano simple	NA	NA	Apuntada
121	*Cazola*	Sopeira (cazola 4 asas)	Bonxe	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado flexionado	Redondeado simple	Corto muy estrangulado	Doble perfil: Concava-plana vertical	Plana con reborde anguloso
122	*Fonte*	Fonte de asar	Bonxe	No	Simple	Abierta	Horizontal	Plano-redondeado exterior y interior	NA	Hemiesférica	Plana redondeada
123	*Pota*	Potiña (cazoliña) con pes e asas	Bonxe	No	Simple	Cerrada	Esvasado flexionado	Redondeado simple	Muy corto muy estrangulado	Globular	Plana con patas
124	*Tinaja*	Ámboa	Samos	Sí	Compuesto	Cerrada	Vertical	Redondeado carenado con cordón exterior	Muy corto muy estrangulado	Globular con hombro	Plana angulosa
125	*Tinaja*	Ámboa	Gundivós	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado simple	Corto recto	Cóncava con hombro	Plana redondeada
126	*Tinaja*	Ámboa	Samos	Sí	Compuesto	Cerrada	Vertical	Redondeado carenado con cordón exterior	Muy corto muy estrangulado	Globular con hombro	Plana redondeada

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración	Tipo perfil	Apertura del perfil	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
127	*Tinaja*	Ámboa	Gundivós	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado simple	Muy corto muy estrangulado	Globular con hombro	Plana redondeada
128	*Tinaja*	Ámboa	Samos	Sí	Simple	Cerrada	Vertical	Redondeado carenado con pestaña interior	Muy corto muy estrangulado	Cóncava con hombro	Plana angulosa
130	*Jarra*	Xarra da auga	Bonxe	Sí	Compuesto	Cerrada	Vertical	Redondeado carenado	Esbelto estrangulado	Globular	Plana angulosa
131	*Candil*	Candil	Bonxe	Sí	NA	NA	NA	Redondeado simple	NA	NA	Plana con pie resaltado
132	*Candil*	Candil	Bonxe	Sí	NA	NA	NA	Redondeado simple	NA	NA	Plana con pie resaltado
133	*Candelabro*	Candeeiro	Gundivós	Sí	NA	NA	NA	Redondeado simple	NA	NA	Plana redondeada
134	*Candelabro*	Candeeiro	Gundivós	Sí	NA	NA	NA	Redondeado simple	NA	NA	Plana redondeada
135	*Candelabro*	Candeeiro	Gundivós	Sí	NA	NA	NA	Redondeado simple	NA	NA	Plana con pie resaltado
136	*Chocolatera*	Chocolateira	Gundivós	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Plano engrosado ligero interior	Esbelto estrangulado	Cóncava	Plana con reborde anguloso
137	*Taza*	Taza ou cunca	Gundivós	No	Simple	Recta	Vertical	Redondeado simple	NA	Hemiesférica	Plana con reborde anguloso
138	*Taza*	Taza ou cunca	Gundivós	No	Simple	Recta	Vertical	Redondeado simple	NA	Hemiesférica	Plana con reborde anguloso
139	*Hucha*	Peto	Gundivós	Sí	NA	NA	NA	NA	NA	Cóncava	Plana con reborde redondeado
140	*Pota*	Meleira	Gundivós	Sí	Compuesto	Cerrada	Vertical	Plano simple	Esbelto recto	Cóncava	Plana redondeada
141	*Pota*	Meleira	Gundivós	Sí	Compuesto	Cerrada	Vertical	Plano simple	Corto recto	Cóncava	Plana angulosa
142	*Pota*	Meleira	Samos	No	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Plano simple	Corto estrangulado	Globular	Plana angulosa
143	*Cazola*	Cazola con asas e patas	Gundivós	Sí	Simple	Cerrada	Vertical	Redondeado simple	NA	Globular con hombro	Plana con patas
144	*Ola*	Ola do vinagre	Gundivós	Sí	Compuesto	Cerrada	Vertical	Redondeado engrosado exterior	Muy esbelto recto invasado	Cóncava	Plana redondeada
145	*Garrafa*	Xarra de caña	Bonxe	Sí	Compuesto	Cerrada	Vertical	Redondeado carenado	Corto recto	Globular	Plana con reborde anguloso
146	*Florero*	Maceteiro	Gundivos	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	Esbelto ondulado	Ondulada vertical	Plana angulosa
147	*Cazola*	Cazola	Gundivos	Sí	Simple	Cerrada	Horizontal	Rehundido engrosado exterior e interior	NA	Globular con hombro	Plana redondeada
148	*Porrón*	Porrón	Gundivós	No	Simple	Cerrada	NA	Plano simple	NA	Cóncava	Plana redondeada
149	*Hucha*	Peto	Gundivós	Sí	NA	NA	Invasado suave	Redondeado simple	NA	Carenada	Plana redondeada
150	*Hucha*	Peto	Gundivós	No	NA	NA	NA	NA	NA	Cóncava	Plana redondeada
151	*Teja*	Tella da alma	Gundivós	No	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
152	*Fonte*	Fonte de asar	Bonxe	Sí	Simple	Recta	Vertical	Redondeado carenado	NA	Recta abierta	Plana redondeada
153	*Ola*	Ola con asas	Samos	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado flexionado	Ondulado exterior engrosado interior	Muy corto recto	Globular con hombro	Plana con reborde redondeado
154	*Garrafa*	Barril achatado	Samos	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Plano engrosado	Corto recto	Doble perfil: Concava-plana vertical	Plana angulosa
155	*Garrafa*	Barril	Samos	No	Compuesto	Cerrada	Vertical	Redondeado engrosado exterior ligero	Corto muy poco estrangulado	Globular	Plana redondeada
156	*Fonte*	Cacharro queimada	Bonxe	Sí	Simple	Abierta	Vertical	Redondeado engrosado interior	NA	Hemiesférica	Cóncava
157	*Corneta*	Corneta ou buxina	Bonxe	Sí	NA	NA	NA	Redondeado simple	NA	NA	Plana con pie resaltado
158	*Bacín*	Ouriñal	Bonxe	Sí	Compuesto	Abierta	Esvasado suave	Redondeado simple	Corto estrangulado	Cóncava	Plana angulosa
159	*Sacaleches*	Penzoeira	Bonxe	No	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
160	*Hucha*	Peto	Bonxe	Sí	Simple	Cerrada	NA	NA	NA	Cóncava con hombro	Plana con reborde anguloso
161	*Jarra*	Picheta	Bonxe	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado simple	Muy esbelto poco estrangulado	Cóncava	Plana con reborde anguloso
162	*Jarra*	Picheta grande	Bonxe	Sí	Compuesto	Abierta	Vertical	Redondeado carenado	Esbelto poco estrangulado	Cóncava	Plana con reborde anguloso
163	*Ola*	Ola con asas	Bonxe	No	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Plano simple	Corto recto	Globular	Plana redondeada
164	*Pota*	Meleira	Samos	No	Compuesto	Cerrada	Vertical	Redondeado carenado	Corto muy estrangulado	Globular con hombro	Plana redondeada
165	*Fonte*	Fonte de asar	Gundivós	Sí	Simple	Abierta	Vertical	Redondeado carenado	NA	Recta abierta	Plana angulosa
166	*Jarra*	Xarra do viño	Samos	No	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado simple	Esbelto poco estrangulado	Cóncava	Plana angulosa
167	*Jarra*	Xarra do viño	Samos	No	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Apuntado simple	Esbelto poco estrangulado	Cóncava	Plana angulosa
168	*Porrón*	Porrón, botixo	Samos	Sí	Simple	Cerrada	NA	Plano engrosado ligero exterior	NA	Cóncava	Plana redondeada

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración	Tipo perfil	Apertura del perfil	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
169	*Taza*	Taza ou cunca	Gundivos	No	Simple	Recta	Vertical	Plano engrosado	NA	Hemiesférica	Plana redondeada
170	*Garrafa*	Xarra de caña	Bonxe	Sí	Compuesto	Cerrada	Vertical	Redondeado carenado	Corto muy estrangulado	Globular	Plana redondeada
171	*Tina*	Barreño da colada	Gundivós	Sí	Simple	Cerrada	Vertical	Redondeado simple	NA	Hemiesférica	Plana con pie resaltado
172	*Porrón*	Porrón de rosca	Bonxe	Sí	Simple	Cerrada	NA	Redondeado simple	NA	Esférica	Plana con pie resaltado
173	*Copa*	Caliz con patena	Bonxe	Sí	Compuesto	Recto	Vertical	Redondeado con cordón exterior	NA	Recta abierta con hombro	Plana redondeada
174	*Garrafa*	Aceiteira	Mondoñedo	No	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	Esbelto muy estrangulado	Globular	Plana redondeada
175	*Cazola*	Potiña almorceira	Mondoñedo	No	Compuesto	Abierta	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	Corto muy estrangulado	Cóncava con hombro	Plana redondeada
176	*Ola*	Ola mazar o leite (nateira)	Gundivós	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado flexionado	Apuntado simple	Corto muy estrangulado	Cóncava	Plana angulosa
177	*Pota*	Nateira ou batedoira	Mondoñedo	No	Compuesto	Cerrada	Esvasado flexionado	Redondeado engrosado exterior	NA	Hemiesférica	Plana angulosa
178	*Porrón*	Porrón	Mondoñedo	Sí	Simple	Cerrada	NA	Redondeado simple	NA	Cóncava	Plana angulosa
179	*Porrón*	Porrón	Mondoñedo	Sí	Simple	Cerrada	NA	Plano engrosado ligero interior	NA	Cóncava	Plana redondeada
180	*Pucheira*	Pucheiro	Gundivós	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Plano engrosado ligero exterior	Corto estrangulado	Cóncava con hombro	Plana redondeada
181	*Pucheira*	Pucheira	Gundivos	No	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Plano engrosado ligero exterior	Corto estrangulado	Cóncava	Plana redondeada
182	*Porrón*	Porrón	Gundivos	Sí	Simple	Cerrada	NA	Plano simple	NA	Cóncava	Plana angulosa
183	*Embudo*	Embude ou funil	Mondoñedo	No	Simple	Abierta	Esvasado suave	Redondeado simple	NA	NA	NA
184	*Pucheira*	Pucheiro	Gundivós	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Plano con cordón exterior	Corto estrangulado	Cóncava	Plana redondeada
185	*Tina*	Barreñon	Mondoñedo	Sí	Compuesto	Abierta	Esvasado flexionado	Redondeado engrosado exterior	NA	Hemiesférica	Plana angulosa
186	*Tapa*	Buleiro	Gundivos	Sí	Simple	Abierta	NA	Plano simple	NA	NA	NA
187	*Fonte*	Fonte de asar	Gundivós	No	Simple	Recta	Vertical	Plano simple	NA	Recta vertical	Plana redondeada
188	*Jarra*	Xarro	Gundivós	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	No se conserva	Esbelto poco estrangulado	Cóncava con hombro	Plana redondeada
189	*Cazola*	Cazoliña	Gundivós	Sí	Simple	Cerrada	Invasado suave	Redondeado engrosado protuberante exterior e interior	NA	Ultrahemiesférica	Plana angulosa
190	*Tapa*	Viradeira	Mondoñedo	Sí	Simple	Abierta	Esvasado suave	Redondeado simple	NA	Recta muy abierta	Plana con pie resaltado
191	*Vaso*	Vaso	Bonxe	Sí	Simple	Abierta	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	NA	Recta abierta	Plana angulosa
192	*Vaso*	Vaso pequeno	Bonxe	No	Simple	Abierta	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	NA	Recta abierta	Plana angulosa
193	*Ola*	Cántaro	Bonxe	Sí	Compuesto	Cerrada	Vertical	Redondeado con pestaña exterior	Corto recto	Cóncava	Plana angulosa
194	*Remate*	Remate tellado	Bonxe	Sí	NA	NA	NA	NA	NA	Recta	Plana angulosa
195	*Candelabro*	Candeeiro	Bonxe	Sí	NA	NA	NA	NA	NA	NA	Plana con reborde anguloso
196	*Taza*	Taza ou cunca	Mondoñedo	No	Simple	Recta	Invasado suave	Redondeado simple	NA	Hemiesférica	Plana con reborde anguloso
197	*Plato*	Prato	Mondoñedo	Sí	Simple	Abierta	Horizontal	Plano-redondeado exterior aristado interior	NA	Hemiesférica	Plana con reborde anguloso
198	*Chocolatera*	Chocolateira	Mondoñedo	No	Compuesto	Recta	Vertical	Redondeado engrosado exterior ligero	Muy esbelto poco estrangulado	Cóncava	Plana con reborde anguloso
199	*Chocolatera*	Chocolateira	Mondoñedo	No	Compuesto	Recta	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	Muy esbelto poco estrangulado	Cóncava	Plana con reborde anguloso
200	*Cazo*	Cazo	Mondoñedo	No	Simple	Recta	Vertical	Redondeado rehundido interior	NA	Hemiesférica	Plana angulosa
201	*Bacín*	Ouriñal	Mondoñedo	Sí	Compuesto	Recta	Esvasado flexionado	Redondeado engrosado exterior	Corto estrangulado	Cóncava	Plana angulosa
202	*Bacín*	Ouriñal	Samos	Sí	Compuesto	Abierta	Esvasado suave	Plano engrosado	Corto poco estrangulado	Recta abierta	Plana redondeada
203	*Chocolatera*	Chocolateira	Bonxe	Sí	Compuesto	Cerrada	Vertical	Redondeado ligeramente engrosado	Esbelto recto	Globular con hombro	Plana con patas
204	*Fonte*	Asador	Gundivós	No	Simple	Abierta	Vertical	Plano simple	NA	Recta	Plana redondeada
205	*Tapa*	Buleiro	Gundivós	Sí	Simple	Abierta	NA	Plano simple	NA	NA	NA
206	*Plato*	Prato	Mondoñedo	No	Simple	Abierta	Esvasado flexionado	Redondeado engrosado exterior	NA	Recta abierta	Plana angulosa

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración	Tipo perfil	Apertura del perfil	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
207	*Candelabro*	Candeeiro	Bonxe	Sí	NA	NA	Invasado suave	Redondeado simple	NA	Carenada	Plana con pie resaltado
208	*Pucheira*	Gorrete	Bonxe	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior	Esbelto estrangulado	Cóncava	Plana con reborde anguloso
209	*Chocolatera*	Chocolateira para o mel	Bonxe	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior	Muy esbelto poco estrangulado	Cóncava	Plana con reborde anguloso
210	*Sella*	Sella	Bonxe	Sí	Simple	Cerrada	Invasado suave	Redondeado ligeramente engrosado	NA	Recta cerrada	Plana angulosa
211	*Copa*	Caliz con patena	Bonxe	Sí	Compuesto	Recto	Vertical	Redondeado simple	NA	Hemiesférica	Plana con pie resaltado
212	*Hucha*	Peto	Bonxe	Sí	NA	NA	NA	NA	NA	Cóncava	Plana con reborde anguloso
213	*Cazola*	Pota	Samos	Sí	Simple	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado simple	NA	Cóncava	Plana con reborde anguloso
214	*Pota*	Pota	Mondoñedo	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior	Corto poco estrangulado	Cóncava	Plana angulosa
215	*Tina*	Barreñon	Mondoñedo	Sí	Simple	Abierta	Horizontal con doble faceta	Plano-redondeado exterior aristado interior	Muy corto muy estrangulado	Cóncava	Plana angulosa
216	*Salvamenteles*	Asento	Mondoñedo	No	NA	NA	Horizontal	Plano simple	NA	NA	NA
217	*Plato-bebedero*	Prato de bebedeiro	Mondoñedo	No	Simple	Abierta	Esvasado suave	Redondeado simple	NA	Recta abierta	Plana redondeada
218	*Garrafa*	Aceiteira	Mondoñedo	No	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado simple	Muy esbelto recto	Cóncava con hombro	Plana redondeada
219	*Cazola*	Azucreiro	Mondoñedo	Sí	Compuesto	Cerrada	Invasado suave	Redondeado rehundido interior	NA	Carenada	Plana angulosa
220	*Pota*	Pota de catro asas	Mondoñedo	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado engrosado	Corto estrangulado	Cóncava	Plana angulosa
221	*Cazola*	Cazola de dúas asas	Mondoñedo	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado flexionado	Plano-redondeado exterior y interior	Muy corto muy estrangulado	Globular con hombro	Plana angulosa
222	*Bebedero*	Bebedeiro	Mondoñedo	Sí	Simple	Recta	Vertical	Plano simple	NA	Hemiesférica	Botón
223	*Pota*	Pota nateira/meleira	Mondoñedo	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado flexionado	Plano-redondeado exterior aristado interior	Muy corto estrangulado	Cóncava	Plana redondeada
224	*Remate*	Remate tellado (reprodución de anforeta)	Mondoñedo	No	Compuesto	Cerrada	Esvasado flexionado	Redondeado simple	Muy corto muy estrangulado	Fusiforme	Pivote
225	*Pota*	Pota lañada	Bonxe	No	Compuesto	Cerrada	Esvasado flexionado	Plano-redondeado exterior aristado interior	Muy corto estrangulado	Cóncava	Plana con patas
226	*Pota*	Pota con pes e asas	Bonxe	Sí	Compuesto	Cerrada	Horizontal	Plano-redondeado exterior y interior	Muy corto muy estrangulado	Cóncava	Plana con patas
227	*Fonte*	Fonte das mallas	Bonxe	No	Simple	Abierta	Esvasado flexionado	Redondeado engrosado	NA	Recta abierta	Plana angulosa
228	*Tina*	Maceteiro	Mondoñedo	Sí	Simple	Abierta	Esvasado suave	Ondulado exterior redondeado interior	NA	Recta abierta	Plana angulosa
229	*Tina*	Maceteiro	Mondoñedo	Sí	Simple	Abierta	Esvasado suave	Ondulado exterior redondeado interior	NA	Recta abierta	Plana angulosa
230	*Tina*	Maceteiro	Mondoñedo	Sí	Simple	Abierta	Esvasado suave	Ondulado exterior redondeado interior	NA	Recta abierta	Plana angulosa
231	*Fonte*	Fonte	Mondoñedo	Sí	Simple	Abierta	Esvasado flexionado oblicuo	Plano-redondeado exterior y interior	NA	Recta abierta	Plana angulosa
232	*Molde*	Queixeira	Mondoñedo	No	Simple	Abierta	Esvasado suave	Redondeado engrosado exterior ligero	NA	Recta abierta	Plana angulosa
233	*Molde*	Queixeira	Mondoñedo	No	Simple	Abierta	Esvasado suave	Redondeado simple	NA	Recta abierta	Plana redondeada
234	*Chocolatera*	Chocolateira	Mondoñedo	No	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado simple	Esbelto poco estrangulado	Cóncava	Plana angulosa
235	*Chocolatera*	Chocolateira	Mondoñedo	No	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado simple	Esbelto poco estrangulado	Cóncava	Plana con reborde redondeado
236	*Molde*	Queixeira	Bonxe	Sí	Simple	Abierta	Esvasado suave	Redondeado simple	NA	Recta abierta	Plana redondeada
237	*Juguete*	Xoguete porrón	Mondoñedo	Sí	Compuesto	Cerrada	NA	Plano simple	NA	Plana vertical	Plana con reborde anguloso
238	*Juguete*	Xoguete xarra	Mondoñedo	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado simple	Esbelto estrangulado	Carenada	Plana con reborde anguloso
239	*Juguete*	Xoguete porrón	Bonxe	No	Simple	Cerrada	NA	Redondeado simple	NA	Cóncava con hombro	Plana angulosa
240	*Candil*	Candil	Bonxe	Sí	Compuesto	Cerrada	Invasado suave	Redondeado simple	NA	Ultrahemiesférica	Plana con pie resaltado
241	*Pota*	Ola da graxa	Mondoñedo	No	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado simple	Corto estrangulado	Cóncava	Plana redondeada
242	*Barril-nidal*	Nidais de pombas	Gundivós	No	Simple	Cerrada	Invasado suave	Rehundido engrosado exterior e interior	NA	Ligeramente cóncava	Plana redondeada
243	*Ola-comedero*	Comedeiro	Gundivós	No	Compuesto	Cerrada	Vertical	Plano engrosado ligero exterior	Corto recto	Globular	Plana redondeada
244	*Caño*	Cano da auga	Gundivós	No	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración	Tipo perfil	Apertura del perfil	Orientación borde	Forma del labio	Forma del cuello	Forma de la panza	Forma de la base
245	*Tina*	Barreñón	Mondoñedo	Sí	Simple	Abierta	Esvasado flexionado oblicuo	Plano-redondeado exterior y interior	NA	Hemiesférica	Plana redondeada
246	*Pucheira*	Pucheiro	Samos	No	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado simple	Corto estrangulado	Globular	Plana con reborde redondeado
247	*Jarra*	Xarro	Bonxe	Sí	Compuesto	Cerrada	Invasado carenado	Redondeado carenado	Esbelto poco estrangulado	Globular	Plana con reborde redondeado
248	*Barril*	Enfriador botellas	Gundivós	Sí	Simple	Cerrada	Invasado suave	Redondeado simple	NA	Ligeramente cóncava	Plana redondeada
249	*Jarra*	Xarro	Gundivós	Sí	Compuesto	Abierta	Esvasado suave	Redondeado simple	Esbelto estrangulado	Cóncava	Plana redondeada
250	*Jarra*	Xarra de gran tamaño	Gundivós	Sí	Compuesto	Abierta	Esvasado suave	Redondeado simple	Muy esbelto estrangulado	Cóncava con hombro	Plana angulosa
251	*Candelabro*	Candeeiro	Gundivós	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado simple	Corto poco estrangulado	Cóncava	Plana redondeada
252	*Ola*	Nateira	Mondoñedo	Sí	Compuesto	Cerrada	Esvasado suave	Redondeado simple	Corto estrangulado	Cóncava	Plana con reborde redondeado
422	*Ladrillo*	Ladrillo	Samos	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
424	*Ladrillo*	Baldosa	Gundivós	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
066t	*Tapa*	Rodela	Samos	No	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
075t	*Tapa*	Tapa pota	Mondoñedo	No	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
093t	*Tapa*	Tapa potiña	Mondoñedo	No	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
098t	*Tapa*	Tapa pota de cu ancho	Bonxe	No	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
118t	*Tapa*	Tapa sella	Bonxe	No	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
129t	*Tapa*	Tapa pota	Mondoñedo	No	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
131t	*Tapa*	Tapa candil	Bonxe	No	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
132t	*Tapa*	Tapa candil	Bonxe	Sí	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
147t	*Tapa*	Tapa cazola	Gundivos	No	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
156ca	*Cazo*	Cazo queimada	Bonxe	No	Simple	Recta	Vertical	Redondeado simple	NA	Hemiesférica	Redondeada
156cu	*Taza*	Cunca queimada	Bonxe	No	Simple	Abierta	Esvasado suave	Apuntado redondeado interior	NA	Recta abierta	Plana angulosa
173p	*Plato*	Patena de cáliz	Bonxe	No	Simple	Abierta	Esvasado suave	Redondeado simple	NA	Recta abierta	Plana redondeada
175t	*Tapa*	Tapa potiña almorceira	Mondoñedo	No	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
177t	*Tapa*	Rodela	Mondoñedo	No	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
211p	*Plato*	Patena de cáliz	Bonxe	No	Simple	Abierta	Esvasado suave	Redondeado simple	NA	Recta abierta	Plana redondeada
214t	*Tapa*	Tapa ola da manteiga	Mondoñedo	No	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
219t	*Tapa*	Tapa azucreiro	Mondoñedo	Sí	Tapa	NA	NA	NA	NA	NA	NA
223t	*Tapa*	Tapa pota nateira	Mondoñedo	No	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
241t	*Tapa*	Tapa ola da graxa	Mondoñedo	Sí	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
248t	*Tapa*	Tapa pota	Gundivós	Sí	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

Tabla Morfología



Cubriciones

Apéndice 1

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca(mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (Kg)	Capacidad (l)
1	*Caño*	Cano da auga	Samos	No	450	NA	61	NA	NA	123	10	2,56	NA
2	*Ola*	Ola	Bonxe	Sí	295	20	132	112	270	98	5	2,56	8,70
3	*Bebedero*	Bebedeiro	Mondoñedo	Sí	260	NA	301	220	220	216	8	1,78	6,00
4	*Fonte*	Fonte	Mondoñedo	Sí	56	NA	264	NA	NA	178	6	0,85	1,50
5	*Ola*	Ola da medida	Gundivós	Sí	330	40	170	140	250	156	15	4,10	17,30
6	*Plato*	Prato do caldo	Bonxe	No	40	NA	168	NA	NA	95	6	0,32	0,32
7	*Plato*	Prato	Bonxe	No	32	NA	205	NA	NA	126	6	0,41	0,37
8	*Florero*	Floreiro	Mondoñedo	Sí	187	10	100	106	194	110	8	1,57	3,30
9	*Plato*	Prato do polbo	Bonxe	No	31	NA	294	NA	NA	240	5	0,93	0,76
10	*Hucha*	Peto	Mondoñedo	Sí	127	NA	30	20	120	78	ND	0,45	NA
11	*Taza*	Taza ou cunca	Bonxe	Sí	73	NA	137	NA	NA	49	4	0,26	0,45
12	*Taza*	Taza ou cunca	Bonxe	Sí	79	NA	137	NA	NA	56	5	0,29	0,50
13	*Taza*	Taza ou cunca	Bonxe	Sí	81	NA	130	NA	NA	58	5	0,26	0,50
14	*Cazola*	Sopeira-graxeira	Bonxe	Sí	230	10	144	150	248	112	6	2,01	7,40
15	*Pucheira*	Gorrete (pucheiro pequeno)	Bonxe	Sí	185	50	120	94	154	72	4	0,77	1,60
16	*Chocolatera*	Chocolateira do mel	Bonxe	Sí	160	50	96	86	120	72	5	4,75	1,00
17	*Fonte*	Cacho do alcoi	Bonxe	Sí	130	NA	446	NA	NA	222	12	3,00	8,30
18	*Ola*	Asado	Bonxe	Sí	338	50	178	140	290	111	7	3,40	11,20
19	*Tina*	Barreña	Bonxe	Sí	179	NA	300	NA	NA	178	10	1,92	6,76
20	*Ola*	Ola	Bonxe	Sí	273	35	147	122	244	105	9	2,14	6,70
21	*Fonte*	Asador	Bonxe	Sí	103	NA	396	NA	NA	280	9	2,58	7,50
22	*Fonte*	Cacheleiro	Bonxe	No	145	NA	387	NA		126	7	2,23	6,50
23	*Pota*	Pota con pés reutilizada como maceteiro	Bonxe	Sí	135	10	382	366	420	370	8	3,60	13,00
24	*Pota*	Pote con pés e rabo	Bonxe	No	144	10	150	144	200	130	7	1,00	2,20
25	*Jarra*	Xarra da auga	Bonxe	Sí	344	80	135/125	90	260	95	6	2,39	8,40
26	*Pota*	Pota	Bonxe	Sí	240	30	260	222	300	230	7	2,72	12,00
27	*Pota*	Pota	Bonxe	Sí	235	30	275	248	314	225	6	3,60	13,00
28	*Tina*	Barreñón	Bonxe	Sí	345	NA	591	NA	NA	310	7	10,40	47,00
29	*Cazola*	Cazola baixa	Gundivós	Sí	154	NA	230	NA	280	210	10	3,10	5,00
30	*Ola*	Ola	Gundivós	Sí	325	40	154	132	310	140	7	2,87	14,50
31	*Pucheira*	Pucheiro	Bonxe	Sí	291	40	160	120	220	95	5	2,22	7,70
32	*Jarra*	Xarra da auga	Bonxe	Sí	296	60	145/140	104	240	110	7	2,00	6,00
33	*Fonte*	Cacheleiro	Bonxe	No	110	NA	340	NA	260	135	7	1,43	3,62
34	*Plato*	Prato do polbo	Bonxe	No	30	NA	256	NA	NA	200	8	0,72	0,46
35	*Plato*	Prato do polbo	Bonxe	No	25	NA	240	NA	NA	180	10	0,74	0,27
36	*Pucheira*	Pucheiro	Mondoñedo	No	170	NA	120	100	146	72	4	0,62	1,50
37	*Pota*	Pote con pés e rabo	Bonxe	Sí	130 (con pies: 175)	30	165	148	175	120	5	0,76	2,20
38	*Jarra*	Xarra da auga	Bonxe	Sí	230	70	98/104	70	166	94	6	0,91	2,00
39	*Muñeco*	Boneco neno	Bonxe	Sí	286	12	35	45	112	110	ND	0,90	1,45
40	*Muñeco*	Boneco señor	Bonxe	Sí	365	10	60	40	135	135	ND	2,06	2,50
41	*Muñeco*	Boneco señora	Bonxe	Sí	355	18	70	40	110	110	ND	1,64	1,88
42	*Pota*	Pota con pés	Mondoñedo	Sí	150 (con pies: 166)	NA	298	286	330	260	6	2,50	8,50
43	*Fonte*	Asador	Mondoñedo	Sí	115	10	380	NA	310	275	6	2,80	9,00
44	*Tina*	Barreña	Bonxe	Sí	150	NA	460	NA	350	330	12	3,70	16,50
45	*Fonte*	Fonte de asar	Mondoñedo	No	115	10	360	352	370	274	8	2,45	7,00
46	*Pucheira*	Pucheiro	Mondoñedo	No	205	30	166	138	176	90	6	1,06	2,75
47	*Cazola*	Potiña almorceira	Mondoñedo	Sí	103	20	156	140	164	140	7	0,67	1,50
48	*Pota*	Pota	Mondoñedo	Sí	256	50	220	176	260	160	5	2,60	9,00
49	*Pota*	Pota	Mondoñedo	Sí	220	50	196	176	240	160	7	1,67	6,00
50	*Pota*	Pota do caldo	Mondoñedo	Sí	185	30	215	200	280	200	6	2,40	7,00
51	*Plato*	Prato conmemorativo	Mondoñedo	Sí	22	NA	150	NA	NA	110	7	0,25	0,14

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	Ø boca(mm)	Ø cuello (mm)	Ø barriga (mm)	Ø base (mm)	Grosor pared	Peso (Kg)	Capacidad (l)
52	*Teja*	Tella	Samos	No	65	NA	455	NA	NA	90/110	18	2,33	NA
53	*Tinaja*	Ámboa	Bonxe	Sí	587	55	225	190	580	200	10	15,00	94,00
54	*Tinaja*	Ámboa	Gundivós	Sí	660	60	220	190	580	185	6	20,30	100,00
55	*Tinaja*	Ámboa	Bonxe	Sí	575	50	205	170	530	195	10	12,30	71,10
56	*Ola*	Ola	Samos	No	325	30	150	120	290	115	7	3,50	12,00
57	*Ola*	Ola reutilizada para sulfato	Samos	No	310	40	160	144	268	120	6	2,80	9,44
58	*Tina*	Barreñón	Samos	No	365	10	560/570	554	570	200	12	13,70	58,00
59	*Garrafa*	Augardenteira	Samos	No	125	15	30	32	114	75	4	0,47	0,55
60	*Taza*	Taza ou cunca	Samos	No	65	NA	150	NA	146	75	5	0,38	0,50
61	*Garrafa*	Garrafa do viño	Samos	No	295	40	74	68	236	130	9	2,85	5,00
62	*Tina*	Barreña	Samos	No	235	30	420	420	420	165	10	7,40	18,30
63	*Garrafa*	Garrafa	Samos	Sí	140	20	40	32	124	70	4	1,50	0,62
64	*Jarra*	Xarra	Samos	No	185	45	120/125	104	140	80	5	0,84	1,75
65	*Ola*	Pucheiro do mel	Samos	Sí	143	20	70	63	128	65	4	0,45	0,90
66	*Ola*	Nateira (ola)	Samos	Sí	320	45	155	130	310	140	7	3,50	14,10
67	*Remate*	Remate tellado (picarelo)	Samos	No	445	16	20	NA	160	160	18	4,30	NA
68	*Ola*	Cántaro de canilla	Gundivós	Sí	385	45	175	160	350	175	7	5,00	20,00
69	*Embudo*	Embude ou funil	Samos	No	280	NA	310	NA	210	120	7	3,00	5,80
70	*Tina*	Barreñón	Gundivós	Sí	370	NA	500	520	550	210	10	11,60	50,00
71	*Tina*	Barreña	Gundivós	Sí	256	NA	460/490	440	424	205	12	5,70	24,00
72	*Tina*	Barreña	Gundivós	Sí	220/223	NA	385/360	NA	360	164	10	4,10	12,50
73	*Tina*	Barreña	Bonxe	Sí	200	NA	300	NA	290	175	7	2,40	7,60
74	*Pucheira*	Pucheiro	Bonxe	Sí	284	50	138	110	240	95	6	2,06	6,30
75	*Pota*	Pota	Mondoñedo	Sí	90	10	210	-	250	165	8	1,18	2,00
76	*Pucheira*	Pucheiro do mel	Samos	Sí	192	35	100	84	173	80	6	1,78	2,30
77	*Tina*	Barreñón	Samos	No	325/330	NA	480	470	464	180	12	9,60	30,00
78	*Jarra*	Xarro	Gundivós	Sí	250	80	210	130	215	144	7	2,20	5,00
79	*Pucheira*	Pucheira de 2 asas	Samos	Sí	285	30	125	120	280	160	5	5,00	10,00
80	*Pucheira*	Pucheira de 1 asa	Samos	No	300	30	150	132	270	115	6	3,00	10,00
81	*Caño*	Cano da auga	Samos	No	530	NA	80	NA	100	135	26	4,80	NA
82	*Remate*	Remate tellado (picarelo)	Samos	No	290	NA	40	NA	195	110	20	2,18	NA
83	*Chocolatera*	Chocolateira	Mondoñedo	No	130	50	106	80	110	84	5	0,41	0,80
84	*Jarra*	Picheta	Bonxe	Sí	160	80	100/110	96	134	90	5	0,59	1,20
85	*Jarra*	Xarra do viño	Mondoñedo	Sí	206	80	115/120	94	120	120	6	0,83	1,50
86	*Jarra*	Xarra do leite	Mondoñedo	Sí	240	80	128/130	97	168	100	10	1,10	2,70
87	*Jarra*	Xarra da auga	Mondoñedo	Sí	250	70	120	95	180	95	6	1,13	3,00
88	*Jarra*	Picheta	Bonxe	Sí	215	60	120/125	98	146	90	6	0,40	2,00
89	*Jarra*	Xarro dos taberneiros	Gundivós	No	195	50	164	144	174	120	9	1,29	2,60
90	*Fonte*	Cacheleiro	Mondoñedo	Sí	106	NA	315	NA	222	160	7	1,54	3,56
91	*Pota*	Pota dos chourizos	Mondoñedo	Sí	240	70	150	138	230	126	8	1,72	5,30
92	*Cazola*	Cazola	Mondoñedo	No	123	10	123	110	130	76	6	0,44	1,00
93	*Cazola*	Cubilete	Mondoñedo	No	108	10	130	116	120	58	6	0,41	0,70
94	*Cazola*	Graxeiro	Bonxe	Sí	205	NA	186	NA	254	106	6	2,05	6,00
95	*Pucheira*	Pucheiro	Mondoñedo	No	260	40	150	118	204	90	6	1,23	4,70
96	*Pota*	Pota dos chourizos	Mondoñedo	Sí	250	30	220	190	266	190	10	3,00	9,50
97	*Cazola*	Cazola	Bonxe	Sí	130	10	256	230	280	250	8	1,65	5,50
98	*Pota*	Pota de cu ancho	Bonxe	Sí	132	20	330	310	284	280	8	2,47	7,50
99	*Tina*	Barreño da colada	Bonxe	Sí	535	60	560	534	608	220	13	17,90	95,00
100	*Fonte*	Fonte	Mondoñedo	Sí	92	NA	394	NA	300	280	8	NA	6,13
101	*Pota*	Pota	Mondoñedo	No	105	10	330	310	324	270	9	1,98	6,00
102	*Fonte*	Escurrecubas	Gundivós	Sí	95	NA	305	NA	244	225	8	1,78	3,10
103	*Jarra*	Xarro Avó	Gundivós	Sí	378	110	360	260	365	192	10	8,50	19,80
104	*Pota*	Pota dos chourizos	Mondoñedo	Sí	225	40	155	140	224	135	5	1,68	5,25
105	*Florero*	Floreiro	Gundivós	Sí	200	90	100	60	124	80	6	0,90	0,85

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	D boca(mm)	D cuello (mm)	D barriga (mm)	D base (mm)	Grosor pared	Peso (Kg)	Capacidad (l)
106	*Hucha*	Peto	Gundivós	Sí	245	NA	10	44	170	90	ND	1,18	NA
107	*Remate*	Remate tellado (pirule)	Gundivós	No	210	NA	10	NA	170	110	ND	1,30	NA
108	*Remate*	Remate tellado (pirule)	Gundivós	Sí	340	NA	10	76	180	115	ND	1,72	NA
109	*Remate*	Remate tellado (pirule)	Gundivós	Sí	310	NA	10	60	180	130	ND	1,86	NA
110	*Bacín*	Ouriñal	Gundivós	No	126	35	178	142	174	106	7	1,07	1,60
111	*Hucha*	Peto	Mondoñedo	Sí	126	NA	18	10	94	70	ND	0,24	0,45
112	*Tina*	Barreñón	Gundivós	Sí	440	20	630	606	635	250	10	15,20	32,00
113	*Cazola*	Cazola	Mondoñedo	No	106	10	126	114	120	60	5	0,37	0,75
114	*Pucheira*	Pucheiro	Mondoñedo	No	165	30	120	94	142	66	6	0,53	1,45
115	*Pucheira*	Pucheira	Mondoñedo	No	170	25	160	130	116	94	6	0,81	2,30
116	*Porrón*	Porrón	Bonxe	Sí	274	NA	40/30	NA	220	120	5	1,57	4,20
117	*Porrón*	Porrón	Bonxe	Sí	264	NA	32/27	NA	174	100	5	1,09	2,40
118	*Sella*	Sella	Bonxe	Sí	302	NA	143/135	NA	284	230	7	3,90	12,00
119	*Molde*	Queixeira	Bonxe	No	225	NA	150	NA	NA	NA	6	0,64	2,20
120	*Molde*	Queixeira	Bonxe	No	195	NA	148	NA	NA	NA	7	0,55	1,35
121	*Cazola*	Sopeira (cazola 4 asas)	Bonxe	Sí	217	20	207/197	186/182	248/244	112	8	2,34	5,90
122	*Fonte*	Fonte de asar	Bonxe	No	130	NA	380	360	364	304	10	3,40	10,00
123	*Pota*	Potiña (cazoliña) con pes e asas	Bonxe	No	116	10	121	110	148	112	5	0,43	1,00
124	*Tinaja*	Ámboa	Samos	Sí	480	40	183	165	456	180	12	13,50	38,80
125	*Tinaja*	Ámboa	Gundivós	Sí	515	70	210	176	515	220	13	14,30	102,10
126	*Tinaja*	Ámboa	Samos	Sí	636	55	174	146	432	152	8	13,50	38,99
127	*Tinaja*	Ámboa	Gundivós	Sí	497	50	170	152	422	157	12	10,60	32,72
128	*Tinaja*	Ámboa	Samos	Sí	448	40	170	164	356	171	12	11,10	24,59
130	*Jarra*	Xarra da auga	Bonxe	Sí	354	70	125/130	86	280	120	5	2,68	9,30
131	*Candil*	Candil	Bonxe	Sí	155	94	20	32	70	96	4	0,49	NA
132	*Candil*	Candil	Bonxe	Sí	185	121	42	20	83	100	5	0,58	NA
133	*Candelabro*	Candeeiro	Gundivós	Sí	54	23	32	30	NA	82	5	0,17	NA
134	*Candelabro*	Candeeiro	Gundivós	Sí	68	33	34	30	NA	82	6	0,29	NA
135	*Candelabro*	Candeeiro	Gundivós	Sí	118	64	86	40	153	110	6	0,45	NA
136	*Chocolatera*	Chocolateira	Gundivós	Sí	186	60	120	92	138	90	7	0,85	1,55
137	*Taza*	Taza ou cunca	Gundivós	No	72	NA	140	NA	140	60	7	0,34	0,40
138	*Taza*	Taza ou cunca	Gundivós	No	75	NA	136	NA	134	58	6	0,32	0,45
139	*Hucha*	Peto	Gundivós	Sí	195	NA	16	40	129	82	ND	0,37	NA
140	*Pota*	Meleira	Gundivós	Sí	256	55	123	106	204	123	7	1,83	4,37
141	*Pota*	Meleira	Gundivós	Sí	312	55	116	97	225	151	6	2,34	4,30
142	*Pota*	Meleira	Samos	No	232	35	156	145	253	146	4	2,84	5,00
143	*Cazola*	Cazola con asas e patas	Gundivós	Sí	186	NA	212	220	245	119	6	1,76	2,10
144	*Ola*	Ola do vinagre	Gundivós	Sí	384	170	103	no	244	168	7	4,10	5,00
145	*Garrafa*	Xarra de caña	Bonxe	Sí	234	40	68	50	204	120	5	1,42	2,80
146	*Florero*	Maceteiro	Gundivos	Sí	238	70	228	190	183	148	9	4,70	4,60
147	*Cazola*	Cazola	Gundivos	Sí	221	NA	284	270	340	174	6	3,20	8,00
148	*Porrón*	Porrón	Gundivós	No	251	NA	20	NA	217	128	6	1,70	3,50
149	*Hucha*	Peto	Gundivós	Sí	140	NA	65	NA	124	74	6	0,58	1,00
150	*Hucha*	Peto	Gundivós	No	111	NA	25	NA	114	82	ND	0,44	0,55
151	*Teja*	Tella da alma	Gundivós	No	54	NA	452	NA	NA	205	16	2,42	NA
152	*Fonte*	Fonte de asar	Bonxe	Sí	89	NA	456	NA	NA	341	12	3,10	9,80
153	*Ola*	Ola con asas	Samos	Sí	397	20	150	134	360	149	9	6,00	24,00
154	*Garrafa*	Barril achatado	Samos	Sí	325	25	71	59	254/230	124	7	3,20	10,00
155	*Garrafa*	Barril	Samos	No	355	40	56	56	295	115	8	4,20	14,00
156	*Fonte*	Cacharro queimada	Bonxe	Sí	105/150	NA	316	NA	NA	140	6	1,90	4,50
157	*Corneta*	Corneta ou buxina	Bonxe	Sí	235	NA	39	20	NA	138	7	0,48	NA
158	*Bacín*	Ouriñal	Bonxe	Sí	132	35	232	190	200	123	6	1,17	3,00
159	*Sacaleches*	Penzoeira	Bonxe	No	86	NA	131	NA	137	20		0,49	0,40
160	*Hucha*	Peto	Bonxe	Sí	179	NA	25	30	114	66	5	0,41	NA

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	D boca(mm)	D cuello (mm)	D barriga (mm)	D base (mm)	Grosor pared	Peso (Kg)	Capacidad (l)
161	*Jarra*	Picheta	Bonxe	Sí	131	70	82/89	80	93	78	5	0,34	0,45
162	*Jarra*	Picheta grande	Bonxe	Sí	196	80	111/115	100	134	98	6	0,75	2,15
163	*Ola*	Ola con asas	Bonxe	No	363	55	150	120	355	170	6	4,00	20,00
164	*Pota*	Meleira	Samos	No	300	50	118/188	92/166	255	126	6	3,50	6,80
165	*Fonte*	Fonte de asar	Gundivós	Sí	100	NA	392	NA	370	280	10	3,10	8,95
166	*Jarra*	Xarra do viño	Samos	No	158	40	130	116	147	107	8	0,97	1,00
167	*Jarra*	Xarra do viño	Samos	No	163	50	128/134	108	139	98	7	0,76	1,00
168	*Porrón*	Porrón, botixo	Samos	Sí	322	NA	48	NA	256	120	7	2,75	8,00
169	*Taza*	Taza ou cunca	Gundivos	No	80	NA	160	NA	150	90	5	0,40	0,77
170	*Garrafa*	Xarra de caña	Bonxe	Sí	248	45	82	52	200	112	6	1,37	3,50
171	*Tina*	Barreño da colada	Gundivós	Sí	376		590	600	630	252	5	15,70	80,00
172	*Porrón*	Porrón de rosca	Bonxe	Sí	180/240	NA	80	NA	160	100	3	0,83	0,27
173	*Copa*	Caliz con patena	Bonxe	Sí	146	NA	100	NA	29	104	16	0,43	0,26
174	*Garrafa*	Aceiteira	Mondoñedo	No	200	55	62	39	151	93	6	0,93	1,44
175	*Cazola*	Potiña almorceira	Mondoñedo	No	60	30	150	144	146	110	7	0,36	0,57
176	*Ola*	Ola mazar o leite (nateira)	Gundivós	Sí	248	40	151	119	244	135	5	2,32	6,54
177	*Pota*	Nateira ou batedoira	Mondoñedo	No	314	NA	163	137	274	170	7	3,20	11,50
178	*Porrón*	Porrón	Mondoñedo	Sí	209	NA	49	NA	166	100	6	1,09	1,99
179	*Porrón*	Porrón	Mondoñedo	Sí	280	NA	55	NA	212	127	5	1,48	4,19
180	*Pucheira*	Pucheiro	Gundivós	Sí	218	40	155	137	201	120	8	1,52	3,59
181	*Pucheira*	Pucheira	Gundivos	No	187	35	140/145	112	165	100	7	1,14	1,84
182	*Porrón*	Porrón	Gundivos	Sí	250	NA	40	NA	174	93	5	1,35	2,25
183	*Embudo*	Embude ou funil	Mondoñedo	No	135	NA	10	NA	NA	120	4	0,15	NA
184	*Pucheira*	Pucheiro	Gundivós	Sí	198	40	170	153	230	130	7	2,00	5,50
185	*Tina*	Barreñon	Mondoñedo	Sí	240	NA	420	380	382	208	8	3,60	14,58
186	*Tapa*	Buleiro	Gundivos	Sí	130/135	NA	370	NA	NA	390	8	3,20	11,90
187	*Fonte*	Fonte de asar	Gundivós	No	75	NA	370/252	NA	NA	359/226	10	2,79	4,66
188	*Jarra*	Xarro	Gundivós	Sí	260	60	230	210	245	135	6	2,51	5,57
189	*Cazola*	Cazoliña	Gundivós	Sí	92	NA	146	NA	174	124	9	0,78	1,16
190	*Tapa*	Viradeira	Mondoñedo	Sí	46	NA	266	NA	NA	113	8	0,90	NA
191	*Vaso*	Vaso	Bonxe	Sí	60	NA	72	NA	60	46	8	0,13	0,09
192	*Vaso*	Vaso pequeno	Bonxe	No	51	NA	62	NA	36	40	5	0,09	0,06
193	*Ola*	Cántaro	Bonxe	Sí	340	30	136	160	302	158	6	3,10	14,70
194	*Remate*	Remate tellado	Bonxe	Sí	380	NA	118	82	140	136	ND	1,82	NA
195	*Candelabro*	Candeeiro	Bonxe	Sí	126	56	60	45	95	106	5	0,46	NA
196	*Taza*	Taza ou cunca	Mondoñedo	No	85	NA	142	NA	140	66	6	0,30	0,45
197	*Plato*	Prato	Mondoñedo	Sí	45	NA	256	208	200	171	8	0,74	0,97
198	*Chocolatera*	Chocolateira	Mondoñedo	No	114	50	94	90	94	66	4	0,24	0,71
199	*Chocolatera*	Chocolateira	Mondoñedo	No	140	55	106	90	114	84	4	0,49	1,29
200	*Cazo*	Cazo	Mondoñedo	No	99	NA	168	NA	170	130	6	0,69	1,40
201	*Bacín*	Ouriñal	Mondoñedo	Sí	141	30	186	166	184	130	6	0,85	2,80
202	*Bacín*	Ouriñal	Samos	Sí	283	40	310	270	240	152	7	4,60	9,40
203	*Chocolatera*	Chocolateira	Bonxe	Sí	122	40	93	83	117	70	6	0,33	0,75
204	*Fonte*	Asador	Gundivós	No	65/70	NA	450/320	NA	NA	380/300	13	4,50	7,00
205	*Tapa*	Buleiro	Gundivós	Sí	185	NA	430	NA	340	NA	7	4,00	20,00
206	*Plato*	Prato	Mondoñedo	No	36	NA	180	NA	NA	124	7	0,33	0,43
207	*Candelabro*	Candeeiro	Bonxe	Sí	120	42	60	44	117	130	7	0,65	NA
208	*Pucheira*	Gorrete	Bonxe	Sí	169	55	118	90	138	73	4	0,56	1,30
209	*Chocolatera*	Chocolateira para o mel	Bonxe	Sí	175	70	98	86	121	74	5	0,53	1,05
210	*Sella*	Sella	Bonxe	Sí	324	NA	140	NA	290	275	7	4,00	9,35
211	*Copa*	Caliz con patena	Bonxe	Sí	228	NA	84/72	NA	80	106	5	0,59	0,15
212	*Hucha*	Peto	Bonxe	Sí	172	NA	40	30	148	91	ND	0,61	NA
213	*Cazola*	Pota	Samos	Sí	210/230	NA	230	240	280	150	8	3,60	8,50
214	*Pota*	Pota	Mondoñedo	Sí	250	35	213	194	294	210	6	3,90	9,50

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración	Altura total (mm)	Altura cuello (mm)	D boca(mm)	D cuello (mm)	D barriga (mm)	D base (mm)	Grosor pared	Peso (Kg)	Capacidad (l)
215	*Tina*	Barreñon	Mondoñedo	Sí	269	20	410	240	260	192	8	4,40	19,39
216	*Salvamenteles*	Asento	Mondoñedo	No	41	NA	190	140	NA	166	8	0,39	NA
217	*Plato-bebedero*	Prato de bebedeiro	Mondoñedo	No	46	NA	232/238	NA	NA	196	6	0,68	0,76
218	*Garrafa*	Aceiteira	Mondoñedo	No	235	90	54	50	151	98	6	0,98	1,77
219	*Cazola*	Azucreiro	Mondoñedo	Sí	66	NA	130	NA	142	84	6	0,37	0,58
220	*Pota*	Pota de catro asas	Mondoñedo	Sí	236	50	174	144	208	135	7	1,62	4,62
221	*Cazola*	Cazola de dúas asas	Mondoñedo	Sí	266	30	254	210	285	140	6	4,20	14,14
222	*Bebedero*	Bebedeiro	Mondoñedo	Sí	192	NA	30	26	150	120	5	0,65	1,77
223	*Pota*	Pota nateira/meleira	Mondoñedo	Sí	268	10	214	220	302	212	7	3,70	10,30
224	*Remate*	Remate tellado (reprodución de anforeta)	Mondoñedo	No	300	30	108	84	170	40	8	1,52	2,98
225	*Pota*	Pota lañada	Bonxe	No	130/165	10	350	330	390	360	7	4,10	11,83
226	*Pota*	Pota con pes e asas	Bonxe	Sí	175/245	10	336	308	388	310	6	4,60	16,29
227	*Fonte*	Fonte das mallas	Bonxe	No	90	NA	420	360	350	270	7	2,39	7,14
228	*Tina*	Maceteiro	Mondoñedo	Sí	220	NA	300	NA	210	170	7	2,97	7,12
229	*Tina*	Maceteiro	Mondoñedo	Sí	194	NA	216	NA	160	105	6	1,07	2,86
230	*Tina*	Maceteiro	Mondoñedo	Sí	100	NA	120	NA	100	65	6	0,23	0,47
231	*Fonte*	Fonte	Mondoñedo	Sí	90	NA	390	NA	NA	270	10	2,35	4,82
232	*Molde*	Queixeira	Mondoñedo	No	78	NA	185	NA	170	145	6	0,53	1,21
233	*Molde*	Queixeira	Mondoñedo	No	78	NA	160	NA	150	120	6	0,48	0,83
234	*Chocolatera*	Chocolateira	Mondoñedo	No	220	80	130	120	170	120	6	1,06	3,39
235	*Chocolatera*	Chocolateira	Mondoñedo	No	140	50	105	83	110	70	4	0,39	0,83
236	*Molde*	Queixeira	Bonxe	Sí	86	NA	160	NA	150	100	5	0,47	0,78
237	*Juguete*	Xoguete porrón	Mondoñedo	Sí	164	NA	50	NA	100	80	5	0,40	0,40
238	*Juguete*	Xoguete xarra	Mondoñedo	Sí	80	30	60	48	63	50	4	0,11	0,10
239	*Juguete*	Xoguete porrón	Bonxe	No	124	NA	30	NA	130	66	5	0,42	0,30
240	*Candil*	Candil	Bonxe	Sí	92	51	50	33	70	80	4	0,27	NA
241	*Pota*	Ola da graxa	Mondoñedo	No	260	30	190	160	250	164	7	8,20	6,10
242	*Barril-nidal*	Nidais de pombas	Gundivós	No	250	NA	165	160	200	140	7	1,52	4,38
243	*Ola-comedero*	Comedeiro	Gundivós	No	270	30	130	130	360	220	6	ND	14,48
244	*Caño*	Cano da auga	Gundivós	No	430	NA	124	NA	NA	85	9	1,84	NA
245	*Tina*	Barreñón	Mondoñedo	Sí	310	NA	445	410	420	200	8	2,45	31,80
246	*Pucheira*	Pucheiro	Samos	No	154	25	146	118	236	128	5	2,44	3,06
247	*Jarra*	Xarro	Bonxe	Sí	180	50	110	88	154	70	4	0,65	2,01
248	*Barril*	Enfriador botellas	Gundivós	Sí	240	NA	110	NA	130	100	7	1,48	1,50
249	*Jarra*	Xarro	Gundivós	Sí	172	50	166/170	130	160	102	6	1,15	2,13
250	*Jarra*	Xarra de gran tamaño	Gundivós	Sí	600	140	280	150	350	150	10	6,70	25,96
251	*Candelabro*	Candeeiro	Gundivós	Sí	171	50	75	50	160	100	5	1,39	2,06
252	*Ola*	Nateira	Mondoñedo	Sí	255	30	148	130	234	105	5	1,98	5,89
422	*Ladrillo*	Ladrillo	Samos	NA	190	NA	NA	NA	230	NA	30	2,10	NA
424	*Ladrillo*	Baldosa	Gundivós	NA	230	NA	NA	NA	110	NA	30	1,20	NA
066t	*Tapa*	Rodela	Samos	No	50	NA	160	NA	NA	105	9	0,46	NA
075t	*Tapa*	Tapa pota	Mondoñedo	No	30/50	NA	213	NA	NA	140	4	0,21	NA
093t	*Tapa*	Tapa potiña	Mondoñedo	No	30	NA	114	NA	NA	90	6	0,15	NA
098t	*Tapa*	Tapa pota de cu ancho	Bonxe	No	75	NA	300	NA	NA	230	5	1,30	NA
118t	*Tapa*	Tapa sella	Bonxe	No	41	NA	50	NA	NA	150	6	0,18	NA
129t	*Tapa*	Tapa pota	Mondoñedo	No	40/70	NA	310	NA	NA	360	11	1,89	NA
131t	*Tapa*	Tapa candil	Bonxe	No	25	NA	50	NA	NA	20	6	ND	NA
132t	*Tapa*	Tapa candil	Bonxe	Sí	34	NA	60	NA	NA	30	6	ND	NA
147t	*Tapa*	Tapa cazola	Gundivos	No	45	NA	no	NA	NA	256	6	1,50	NA
156ca	*Cazo*	Cazo queimada	Bonxe	No	49	NA	90	NA	NA	57	ND	0,34	0,16
156cu	*Taza*	Cunca queimada	Bonxe	No	50	NA	60	NA	NA	36	4	0,07	0,06
173p	*Plato*	Patena de cáliz	Bonxe	No	20	NA	92	NA	NA	114	5	ND	NA
175t	*Tapa*	Tapa potiña almorceira	Mondoñedo	No	29	NA	108	NA	NA	108	8	0,20	NA
177t	*Tapa*	Rodela	Mondoñedo	No	43	NA	137	104	104	87	6	0,22	NA
211p	*Plato*	Patena de cáliz	Bonxe	No	21	NA	100	NA	NA	70	5	0,88	NA
214t	*Tapa*	Tapa ola da manteiga	Mondoñedo	No	25	NA	190	NA	NA	160	10	0,38	NA
219t	*Tapa*	Tapa azucreiro	Mondoñedo	Sí	50	NA	130	NA	NA	100	7	0,22	NA
223t	*Tapa*	Tapa pota nateira	Mondoñedo	No	24	NA	188	NA	NA	166	5	0,35	NA
241t	*Tapa*	Tapa ola da graxa	Mondoñedo	Sí	30	NA	170	NA	NA	140	8	0,28	NA
248t	*Tapa*	Tapa pota	Gundivós	Sí	40	NA	80	NA	115	NA	4	0,16	NA

Tabla Dimensiones



Pastas

Apéndice 1

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo de cubrición	Conservación general de la cubrición	Ocupación de la cubrición interior	Distribución de la cubrición interior	Color de la cubrición interior	Ocupación de la cubrición exterior	Distribución de la cubrición exterior	Color de la cubrición exterior	Decoración	Posición de la cubrición respecto a la decoración	Cubrición en el asa	Ocupación de la cubrición del asa
1	Caño	*Cano da auga*	Samos	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
2	Ola	*Ola*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Verdoso	Quinto superior	Homogénea	Verdoso	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
3	Bebedero	*Bebedeiro*	Mondoñedo	Vidriado	Desconchados	No tiene	NA	NA	Integral	Homogénea	Verdoso	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
4	Fonte	*Fonte*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Parcial	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
5	Ola	*Ola da medida*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
6	Plato	*Prato do caldo*	Bonxe	Vidriado	Desconchados	Integral	Homogénea	Transparente	Parcial	Salpicaduras irregulares	Transparente	No	NA	NA	NA
7	Plato	*Prato*	Bonxe	Vidriado	Desconchados	Integral	Homogénea	Transparente	Parcial	Salpicaduras irregulares	Transparente	No	NA	NA	NA
8	Florero	*Floreiro*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Tercio superior	Homogénea	Transparente	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
9	Plato	*Prato do polbo*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Parcial	Salpicaduras irregulares	Transparente	No	NA	NA	NA
10	Hucha	*Peto*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	No tiene	NA	NA	Quinto superior	Homogénea	Transparente	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
11	Taza	*Taza ou cunca*	Bonxe	Vidriado	Rozaduras	Integral	Homogénea	Transparente	Parcial	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
12	Taza	*Taza ou cunca*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Parcial	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
13	Taza	*Taza ou cunca*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Parcial	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Parcial
14	Cazola	*Sopeira-graxeira*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Tercio superior	Homogénea	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Parcial
15	Pucheira	*Gorrete (pucheiro pequeno)*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Integral	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Parcial
16	Chocolatera	*Chocolateira do mel*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Tercio superior	Homogénea	Transparente	Labio-borde	Homogénea	Transparente	Sí	No alcanza la zona decorada	Si	Parcial
17	Fonte	*Cacho do alcoi*	Bonxe	Vidriado	Desconchados	Integral	Homogénea	Transparente	Manchones	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Parcial
18	Ola	*Asado*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Quinto superior	Homogénea	Transparente	Quinto superior	Homogénea	Transparente	Sí	No alcanza la zona decorada	Si	Parcial
19	Tina	*Barreña*	Bonxe	Vidriado	Desconchados	Integral	Homogénea	Transparente	Labio-borde	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
20	Ola	*Ola*	Bonxe	Vidriado	Desconchados	Tercio superior	Homogénea	Transparente	Tercio superior	Homogénea	Transparente	Sí	No alcanza la zona decorada	Si	Parcial
21	Fonte	*Asador*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Labio-borde	Homogénea	Transparente	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
22	Fonte	*Cacheleiro*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Integral	Salpicaduras irregulares	Transparente	No	NA	Si	Parcial
23	Pota	*Pota con pés reutilizada como maceteiro*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Labio-borde	Homogénea	Transparente	Sí	No alcanza la zona decorada	NA	NA
24	Pota	*Pote con pés e rabo*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Labio-borde	Salpicaduras irregulares	Transparente	No	NA	Si	Total
25	Jarra	*Xarra da auga*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Tercio superior	Homogénea	Transparente	Tercio superior	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
26	Pota	*Pota*	Bonxe	Vidriado	Desconchados	Integral	Homogénea	Transparente	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
27	Pota	*Pota*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Verdoso	Labio-borde	Salpicaduras irregulares	Verdoso	Sí	Sobre la decoración	Si	Parcial
28	Tina	*Barreñón*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Labio-borde	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Parcial
29	Cazola	*Cazola baixa*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
30	Ola	*Ola*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
31	Pucheira	*Pucheiro*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Tercio superior	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Total
32	Jarra	*Xarra da auga*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Tercio superior	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Total
33	Fonte	*Cacheleiro*	Bonxe	Vidriado	Ralladuras	Integral	Homogénea	Transparente	Tercio superior	Homogénea	Transparente	No	NA	NA	NA
34	Plato	*Prato do polbo*	Bonxe	Vidriado	Desconchados	Integral	Homogénea	Transparente	Tercio superior	Salpicaduras irregulares	Transparente	No	NA	NA	NA
35	Plato	*Prato do polbo*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Tercio superior	Salpicaduras irregulares	Transparente	No	NA	NA	NA
36	Pucheira	*Pucheiro*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Verdoso	Labio	Homogénea	Verdoso	No	NA	Si	Parcial
37	Pota	*Pote con pés e rabo*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Parcial	Homogénea	Transparente	Parcial	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	No alcanza la zona decorada	NA	NA
38	Jarra	*Xarra da auga*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo de cubrición	Conservación general de la cubrición	Ocupación de la cubrición interior	Distribución de la cubrición interior	Color de la cubrición interior	Ocupación de la cubrición exterior	Distribución de la cubrición exterior	Color de la cubrición exterior	Decoración	Posición de la cubrición respecto a la decoración	Cubrición en el asa	Ocupación de la cubrición del asa
39	Muñeco	*Boneco neno*	Bonxe	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
40	Muñeco	*Boneco señor*	Bonxe	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
41	Muñeco	*Boneco señora*	Bonxe	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
42	Pota	*Pota con pés*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Verdoso	Labio	Homogénea	Verdoso	Sí	No alcanza la zona decorada	NA	NA
43	Fonte	*Asador*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Labio	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	No alcanza la zona decorada	Si	Parcial
44	Tina	*Barreña*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Parcial	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	No alcanza la zona decorada	Si	Parcial
45	Fonte	*Fonte de asar*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Verdoso	Labio	Homogénea	Verdoso	No	NA	Si	Parcial
46	Pucheira	*Pucheiro*	Mondoñedo	Vidriado	Desconchados	Integral	Homogénea	Transparente	Labio	Homogénea	Transparente	No	NA	Si	Parcial
47	Cazola	*Potiña almorceira*	Mondoñedo	Vidriado	Desconchados	Integral	Homogénea	Transparente	Parcial	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Parcial
48	Pota	*Pota*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Labio	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Total
49	Pota	*Pota*	Mondoñedo	Vidriado	Desconchados	Integral	Homogénea	Transparente	Tercio superior	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Total
50	Pota	*Pota do caldo*	Mondoñedo	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	Si	Parcial
51	Plato	*Prato conmemorativo*	Mondoñedo	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
52	Teja	*Tella*	Samos	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
53	Tinaja	*Ámboa*	Bonxe	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
54	Tinaja	*Ámboa*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
55	Tinaja	*Ámboa*	Bonxe	Pintura exterior posterior a la fabricación	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
56	Ola	*Ola*	Samos	Vidriado	Desconchados	Cuello	Homogénea	Verdoso	Labio	Homogénea	Verdoso	No	NA	NA	NA
57	Ola	*Ola reutilizada para sulfato*	Samos	Vidriado	Desconchados	Cuello	Homogénea	Transparente	Labio-borde	Salpicaduras irregulares	Transparente	No	NA	NA	NA
58	Tina	*Barreñón*	Samos	Vidriado	Manchas	Integral	Homogénea	Transparente	Labio	Salpicaduras irregulares	Transparente	No	NA	NA	NA
59	Garrafa	*Augardenteira*	Samos	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
60	Taza	*Taza ou cunca*	Samos	Vidriado	Bien conservada	Integral	Salpicaduras irregulares	Transparente	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
61	Garrafa	*Garrafa do viño*	Samos	Vidriado	Bien conservada	No tiene	NA	NA	Tercio superior	Salpicaduras irregulares	Verdoso	No	NA	NA	NA
62	Tina	*Barreña*	Samos	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
63	Garrafa	*Garrafa*	Samos	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Verdoso	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
64	Jarra	*Xarra*	Samos	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
65	Ola	*Pucheiro do mel*	Samos	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Verdoso	Parcial	Salpicaduras irregulares	Verdoso	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
66	Ola	*Nateira (ola)*	Samos	Vidriado	Bien conservada	No tiene	NA	NA	Parcial	Homogénea	Verdoso	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
67	Remate	*Remate tellado (picarelo)*	Samos	Vidriado	Bien conservada	No tiene	NA	NA	Parcial	Homogénea	Verdoso	No	NA	NA	NA
68	Ola	*Cántaro de canilla*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
69	Embudo	*Embude ou funil*	Samos	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
70	Tina	*Barreñón*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
71	Tina	*Barreña*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
72	Tina	*Barreña*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
73	Tina	*Barreña*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Labio	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
74	Pucheira	*Pucheiro*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Labio-cuello	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Parcial
75	Pota	*Pota*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Labio-cuello	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Parcial
76	Pucheira	*Pucheiro do mel*	Samos	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Verdoso	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
77	Tina	*Barreñón*	Samos	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
78	Jarra	*Xarro*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
79	Pucheira	*Pucheira de 2 asas*	Samos	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Verdoso	Tercio superior	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	NA	NA

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo de cubrición	Conservación general de la cubrición	Ocupación de la cubrición interior	Distribución de la cubrición interior	Color de la cubrición interior	Ocupación de la cubrición exterior	Distribución de la cubrición exterior	Color de la cubrición exterior	Decoración	Posición de la cubrición respecto a la decoración	Cubrición en el asa	Ocupación de la cubrición del asa
80	Pucheira	*Pucheira de 1 asa*	Samos	Vidriado	Bien conservada	Mitad superior	Salpicaduras irregulares	Verdoso	No tiene	NA	NA	No	NA	Si	Parcial
81	Caño	*Cano da auga*	Samos	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
82	Remate	*Remate tellado (picarelo)*	Samos	Vidriado	Desconchados	Tercio superior	Homogénea	Transparente	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
83	Chocolatera	*Chocolateira*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Labio	Salpicaduras irregulares	Transparente	No	NA	NA	NA
84	Jarra	*Picheta*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Verdoso	Dos tercios superiores	Homogénea	Verdoso	Sí	Sobre la decoración	Si	Total
85	Jarra	*Xarra do viño*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Verdoso	Dos tercios superiores	Homogénea	Verdoso	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
86	Jarra	*Xarra do leite*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Dos tercios superiores	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Parcial
87	Jarra	*Xarra da auga*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Dos tercios superiores	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Total
88	Jarra	*Picheta*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Dos tercios superiores	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Total
89	Jarra	*Xarro dos taberneiros*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
90	Fonte	*Cacheleiro*	Mondoñedo	Vidriado	Desconchados	Integral	Homogénea	Transparente	Labio	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
91	Pota	*Pota dos chourizos*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Parcial	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Parcial
92	Cazola	*Cazola*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Parcial	Salpicaduras irregulares	Transparente	No	Sobre la decoración	Si	Parcial
93	Cazola	*Cubilete*	Mondoñedo	Vidriado	Mal conservada	No se sabe	No se sabe	No se sabe	Parcial	Salpicaduras irregulares	Transparente	No	NA	Si	Parcial
94	Cazola	*Graxeiro*	Bonxe	Vidriado	Desconchados	Integral	Homogénea	Transparente	Tercio superior	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Parcial
95	Pucheira	*Pucheiro*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Tercio superior	Salpicaduras irregulares	Transparente	No	Sobre la decoración	Si	Parcial
96	Pota	*Pota dos chourizos*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Integral	Homogénea	Verdoso	Sí	Sobre la decoración	Si	Total
97	Cazola	*Cazola*	Bonxe	Vidriado	Desconchados	Integral	Homogénea	Transparente	Tercio superior	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Parcial
98	Pota	*Pota de cu ancho*	Bonxe	Vidriado	Desconchados	Integral	Homogénea	Transparente	Labio	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
99	Tina	*Barreño da colada*	Bonxe	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
100	Fonte	*Fonte*	Mondoñedo	Vidriado	Desconchados	Integral	Homogénea	Transparente	Labio	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
101	Pota	*Pota*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Labio	Salpicaduras irregulares	Transparente	No	Sobre la decoración	Si	Parcial
102	Fonte	*Escurrecubas*	Gundivós	Pez	Bien conservada	Integral	Homogénea	Negro	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
103	Jarra	*Xarro Avó*	Gundivós	Pez	Bien conservada	Integral	Homogénea	Negro	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
104	Pota	*Pota dos chourizos*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Verdoso	Mitad superior	Homogénea	Verdoso	Sí	Sobre la decoración	Si	Total
105	Florero	*Floreiro*	Gundivós	Pez	Bien conservada	Integral	Homogénea	Negro	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
106	Hucha	*Peto*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
107	Remate	*Remate tellado (pirule)*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
108	Remate	*Remate tellado (pirule)*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
109	Remate	*Remate tellado (pirule)*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
110	Bacín	*Ouriñal*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
111	Hucha	*Peto*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	No tiene	NA	NA	Mitad superior	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
112	Tina	*Barreñón*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
113	Cazola	*Cazola*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Mitad superior	Salpicaduras irregulares	Transparente	No	Sobre la decoración	Si	Total
114	Pucheira	*Pucheiro*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	No tiene	NA	NA	No	NA	Si	Parcial
115	Pucheira	*Pucheira*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
116	Porrón	*Porrón*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Tercio superior	Homogénea	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Parcial
117	Porrón	*Porrón*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Tercio superior	Homogénea	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Total

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo de cubrición	Conservación general de la cubrición	Ocupación de la cubrición interior	Distribución de la cubrición interior	Color de la cubrición interior	Ocupación de la cubrición exterior	Distribución de la cubrición exterior	Color de la cubrición exterior	Decoración	Posición de la cubrición respecto a la decoración	Cubrición en el asa	Ocupación de la cubrición del asa
118	Sella	*Sella*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Integral	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Total
119	Molde	*Queixeira*	Bonxe	Vidriado	Desconchados	No tiene	NA	NA	Integral	Homogénea	Transparente	No	NA	NA	NA
120	Molde	*Queixeira*	Bonxe	Vidriado	Desconchados	No tiene	NA	NA	Integral	Homogénea	Transparente	No	NA	NA	NA
121	Cazola	*Sopeira (cazola 4 asas)*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Mitad superior	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Total
122	Fonte	*Fonte de asar*	Bonxe	Vidriado	Desconchados	Integral	Homogénea	Transparente	Labio	Salpicaduras irregulares	Transparente	No	Sobre la decoración	NA	NA
123	Pota	*Potiña (cazoliña) con pes e asas*	Bonxe	Vidriado	Desconchados	Integral	Homogénea	Transparente	Parcial	Salpicaduras irregulares	Transparente	No	Sobre la decoración	Si	Total
124	Tinaja	*Ámboa*	Samos	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Verdoso	Quinto superior	Homogénea	Verdoso	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
125	Tinaja	*Ámboa*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
126	Tinaja	*Ámboa*	Samos	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
127	Tinaja	*Ámboa*	Gundivós	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
128	Tinaja	*Ámboa*	Samos	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
130	Jarra	*Xarra da auga*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Tercio superior	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Total
131	Candil	*Candil*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	No tiene	NA	NA	Integral	Homogénea	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Total
132	Candil	*Candil*	Bonxe	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	No	NA
133	Candelabro	*Candeeiro*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	No	NA
134	Candelabro	*Candeeiro*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	No	NA
135	Candelabro	*Candeeiro*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
136	Chocolatera	*Chocolateira*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
137	Taza	*Taza ou cunca*	Gundivós	Pez	Bien conservada	Integral	Homogénea	Negro	Labio	Homogénea	Negro	No	NA	NA	NA
138	Taza	*Taza ou cunca*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
139	Hucha	*Peto*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
140	Pota	*Meleira*	Gundivós	Pez / pintura suave	Bien conservada	Integral	Homogénea	Negro	Integral	Homogénea	Negro	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
141	Pota	*Meleira*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
142	Pota	*Meleira*	Samos	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Labio-borde	Salpicaduras irregulares	Transparente	No	No	Si	Total
143	Cazola	*Cazola con asas e patas*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
144	Ola	*Ola do vinagre*	Gundivós	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
145	Garrafa	*Xarra de caña*	Bonxe	Vidriado	Desconchados	No tiene	NA	NA	Integral	Homogénea	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Total
146	Florero	*Maceteiro*	Gundivos	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
147	Cazola	*Cazola*	Gundivos	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
148	Porrón	*Porrón*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
149	Hucha	*Peto*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
150	Hucha	*Peto*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
151	Teja	*Tella da alma*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
152	Fonte	*Fonte de asar*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Labio-borde	Homogénea	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Parcial
153	Ola	*Ola con asas*	Samos	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Integral	Homogénea	Verdoso	Sí	Sobre la decoración	Si	Total
154	Garrafa	*Barril achatado*	Samos	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Parcial	Salpicaduras irregulares	Verdoso	Sí	Sobre la decoración	Si	Total
155	Garrafa	*Barril*	Samos	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Tercio superior	Salpicaduras irregulares	Transparente	No	Sobre la decoración	Si	Total
156	Fonte	*Cacharro queimada*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Parcial	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
157	Corneta	*Corneta ou buxina*	Bonxe	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
158	Bacín	*Ouriñal*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Labio-borde	Homogénea	Transparente	Sí	No alcanza la zona decorada	Si	Parcial
159	Sacaleches	*Penzoeira*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Integral	Homogénea	Transparente	No	NA	NA	NA
160	Hucha	*Peto*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	No tiene	NA	NA	Mitad superior	Homogénea	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Total
161	Jarra	*Picheta*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Tercio superior	Homogénea	Transparente	Sí	No alcanza la zona decorada	Si	Parcial
162	Jarra	*Picheta grande*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Tercio superior	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Parcial
163	Ola	*Ola con asas*	Bonxe	Pintada	Bien conservada	No tiene	NA	NA	Integral	Homogénea	Negro	No	NA	Si	Total

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo de cubrición	Conservación general de la cubrición	Ocupación de la cubrición interior	Distribución de la cubrición interior	Color de la cubrición interior	Ocupación de la cubrición exterior	Distribución de la cubrición exterior	Color de la cubrición exterior	Decoración	Posición de la cubrición respecto a la decoración	Cubrición en el asa	Ocupación de la cubrición del asa
164	Pota	*Meleira*	Samos	Vidriado	Bien conservada	Quinto superior	Homogénea	Verdoso	Mitad superior	Salpicaduras irregulares	Verdoso	No	NA	Si	Parcial
165	Fonte	*Fonte de asar*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
166	Jarra	*Xarra do viño*	Samos	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
167	Jarra	*Xarra do viño*	Samos	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
168	Porrón	*Porrón, botixo*	Samos	Vidriado	Bien conservada	No tiene	NA	NA	Tercio superior	Salpicaduras irregulares	Verdoso	Sí	No alcanza la zona decorada	NA	NA
169	Taza	*Taza ou cunca*	Gundivos	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
170	Garrafa	*Xarra de caña*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Quinto superior	Homogénea	Transparente	Dos tercios superiores	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Total
171	Tina	*Barreño da colada*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
172	Porrón	*Porrón de rosca*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Integral	Homogénea	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Total
173	Copa	*Caliz con patena*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Mitad superior	Homogénea	Transparente	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
174	Garrafa	*Aceiteira*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Integral	Homogénea	Transparente	No	NA	Si	Total
175	Cazola	*Potiña almorceira*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
176	Ola	*Ola mazar o leite (nateira)*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
177	Pota	*Nateira ou batedoira*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Integral	Homogénea	Transparente	No	Sobre la decoración	Si	Total
178	Porrón	*Porrón*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Borde	Homogénea	Transparente	Mitad superior	Salpicaduras irregulares	Verdoso	Sí	Sobre la decoración	Si	Total
179	Porrón	*Porrón*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Borde	Homogénea	Transparente	Mitad superior	Salpicaduras irregulares	Verdoso	Sí	Sobre la decoración	Si	Total
180	Pucheira	*Pucheiro*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
181	Pucheira	*Pucheira*	Gundivos	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
182	Porrón	*Porrón*	Gundivos	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
183	Embudo	*Embude ou funil*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Integral	Homogénea	Transparente	No	NA	NA	NA
184	Pucheira	*Pucheiro*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
185	Tina	*Barreñon*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
186	Tapa	*Buleiro*	Gundivos	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
187	Fonte	*Fonte de asar*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
188	Jarra	*Xarro*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
189	Cazola	*Cazoliña*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
190	Tapa	*Viradeira*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
191	Vaso	*Vaso*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Parcial	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
192	Vaso	*Vaso pequeño*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Parcial	Salpicaduras irregulares	Transparente	No	NA	NA	NA
193	Ola	*Cántaro*	Bonxe	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
194	Remate	*Remate tellado*	Bonxe	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
195	Candelabro	*Candeeiro*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Integral	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Total
196	Taza	*Taza ou cunca*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Borde	Salpicaduras irregulares	Transparente	No	NA	NA	NA
197	Plato	*Prato*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Verdoso	Borde	Homogénea	Verdoso	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
198	Chocolatera	*Chocolateira*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Borde	Salpicaduras irregulares	Transparente	No	Sobre la decoración	Si	Parcial
199	Chocolatera	*Chocolateira*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Borde	Salpicaduras irregulares	Transparente	No	Sobre la decoración	Si	Parcial
200	Cazo	*Cazo*	Mondoñedo	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	No	NA	Si	Parcial
201	Bacín	*Ouriñal*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Verdoso	Mitad superior	Salpicaduras irregulares	Verdoso	Sí	Sobre la decoración	Si	Parcial
202	Bacín	*Ouriñal*	Samos	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Borde	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	NA	Si	Parcial
203	Chocolatera	*Chocolateira*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Borde	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	No alcanza la zona decorada	Si	Parcial
204	Fonte	*Asador*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
205	Tapa	*Buleiro*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
206	Plato	*Prato*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Borde	Salpicaduras irregulares	Transparente	No	NA	NA	NA
207	Candelabro	*Candeeiro*	Bonxe	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo de cubrición	Conservación general de la cubrición	Ocupación de la cubrición interior	Distribución de la cubrición interior	Color de la cubrición interior	Ocupación de la cubrición exterior	Distribución de la cubrición exterior	Color de la cubrición exterior	Decoración	Posición de la cubrición respecto a la decoración	Cubrición en el asa	Ocupación de la cubrición del asa
208	Pucheira	*Gorrete*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Borde	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Parcial
209	Chocolatera	*Chocolateira para o mel*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Borde	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Parcial
210	Sella	*Sella*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Integral	Homogénea	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Total
211	Copa	*Caliz con patena*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Integral	Homogénea	Transparente	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
212	Hucha	*Peto*	Bonxe	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
213	Cazola	*Pota*	Samos	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Borde	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	NA	NA	NA
214	Pota	*Pota*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Verdoso	Dos tercios superiores	Homogénea	Verdoso	Sí	No alcanza la zona decorada	Si	Total
215	Tina	*Barreñon*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Borde	Homogénea	Transparente	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
216	Salvamenteles	*Asento*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Integral	Homogénea	Transparente	No	NA	NA	NA
217	Plato-bebedero	*Prato de bebedeiro*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Integral	Homogénea	Transparente	No	NA	NA	NA
218	Garrafa	*Aceiteira*	Mondoñedo	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
219	Cazola	*Azucreiro*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Verdoso	Integral	Homogénea	Verdoso	Sí	Sobre la decoración	Si	Total
220	Pota	*Pota de catro asas*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
221	Cazola	*Cazola de dúas asas*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Borde	Homogénea	Transparente	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
222	Bebedero	*Bebedeiro*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	No tiene	NA	NA	Integral	Homogénea	Verdoso	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
223	Pota	*Pota nateira/ meleira*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Integral	Homogénea	Verdoso	Sí	Sobre la decoración	Si	Total
224	Remate	*Remate tellado (reprodución de anforeta)*	Mondoñedo	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
225	Pota	*Pota lañada*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Borde	Salpicaduras irregulares	Transparente	No	NA	Si	Parcial
226	Pota	*Pota con pes e asas*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente y verdoso	Parcial	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	Si	Parcial
227	Fonte	*Fonte das mallas*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Borde	Salpicaduras irregulares	Transparente	No	NA	NA	NA
228	Tina	*Maceteiro*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Quinto superior	Homogénea	Transparente	Borde	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	No alcanza la zona decorada	NA	NA
229	Tina	*Maceteiro*	Mondoñedo	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
230	Tina	*Maceteiro*	Mondoñedo	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
231	Fonte	*Fonte*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	No tiene	NA	NA	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
232	Molde	*Queixeira*	Mondoñedo	Vidriado	Desconchado exterior completamente	Integral	Homogénea	Transparente	Integral	Homogénea	Transparente	No	NA	NA	NA
233	Molde	*Queixeira*	Mondoñedo	Vidriado	Desconchado	Integral	Homogénea	Verdoso	Integral	Homogénea	Verdoso	No	NA	Si	Parcial
234	Chocolatera	*Chocolateira*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Verdoso	Borde	Salpicaduras irregulares	Verdoso	No	NA	Si	Parcial
235	Chocolatera	*Chocolateira*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Borde	Salpicaduras irregulares	Transparente	No	NA	NA	NA
236	Molde	*Queixeira*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Tercio superior	Salpicaduras irregulares	Transparente	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
237	Juguete	*Xoguete porrón*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	No se sabe	No se sabe	No se sabe	Integral	Salpicaduras irregulares	Verdoso	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
238	Juguete	*Xoguete xarra*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Verdoso	Integral	Homogénea	Verdoso	Sí	Sobre la decoración	Si	Total
239	Juguete	*Xoguete porrón*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	No se sabe	No se sabe	No se sabe	Dos tercios superiores	Salpicaduras irregulares	Transparente	No	Sobre la decoración	Si	Total
240	Candil	*Candil*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Integral	Homogénea	Transparente	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
241	Pota	*Ola da graxa*	Mondoñedo	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
242	Barril-nidal	*Nidais de pombas*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
243	Ola-comedero	*Comedeiro*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
244	Caño	*Cano da auga*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
245	Tina	*Barreñón*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Dos tercios superiores	Homogénea	Transparente	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
246	Pucheira	*Pucheiro*	Samos	Vidriado	Bien conservada	Tercio superior	Homogénea	Transparente	Tercio superior	Homogénea	Transparente	No	NA	Si	Parcial

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Tipo de cubrición	Conservación general de la cubrición	Ocupación de la cubrición interior	Distribución de la cubrición interior	Color de la cubrición interior	Ocupación de la cubrición exterior	Distribución de la cubrición exterior	Color de la cubrición exterior	Decoración	Posición de la cubrición respecto a la decoración	Cubrición en el asa	Ocupación de la cubrición del asa
247	Jarra	*Xarro*	Bonxe	Vidriado	Desconchados	Integral	Homogénea	Transparente	Dos tercios superiores	Homogénea	Transparente	Sí	Sobre la decoración	NA	NA
248	Barril	*Enfriador botellas*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
249	Jarra	*Xarro*	Gundivós	Pez	Bien conservada	Integral	Homogénea	Negro	Labio	Homogénea	Negro	Sí	NA	NA	NA
250	Jarra	*Xarra de gran tamaño*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
251	Candelabro	*Candeeiro*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
252	Ola	*Nateira*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Tercio superior	Homogénea	Transparente	Sí	Sobre la decoración	NA	Parcial
422	Ladrillo	*Ladrillo*	Samos	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	NA	NA	NA	NA
424	Ladrillo	*Baldosa*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	NA	NA	NA	NA
066t	Tapa	*Rodela*	Samos	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Verdoso	Integral	Salpicaduras irregulares	Verdoso	No	NA	NA	NA
075t	Tapa	*Tapa pota*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	No tiene	NA	NA	Integral	Homogénea	Transparente	No	NA	Si	Total
093t	Tapa	*Tapa potiña*	Mondoñedo	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
098t	Tapa	*Tapa pota de cu ancho*	Bonxe	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
118t	Tapa	*Tapa sella*	Bonxe	Vidriado	Desconchados	No tiene	NA	NA	Integral	Homogénea	Transparente	No	NA	Si	Total
129t	Tapa	*Tapa pota*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Integral	Homogénea	Transparente	No	NA	Si	Total
131t	Tapa	*Tapa Candil*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Integral	Homogénea	Transparente	No	NA	Si	Total
132t	Tapa	*Tapa Candil*	Bonxe	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
147t	Tapa	*Tapa cazola*	Gundivos	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
156ca	Cazo	*Cazo queimada*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Integral	Homogénea	Transparente	No	NA	Si	Total
156cu	Taza	*Cunca queimada*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Dos tercios superiores	Homogénea	Transparente	No	NA	Si	Parcial
173p	Plato	*Patena de cáliz*	Bonxe	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
175t	Tapa	*Tapa potiña almorceira*	Mondoñedo	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	No	NA	NA	NA
177t	Tapa	*Rodela*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Integral	Homogénea	Transparente	No	Sobre la decoración	NA	NA
211p	Plato	*Patena de cáliz*	Bonxe	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Integral	Homogénea	Transparente	No	Sobre la decoración	NA	NA
214t	Tapa	*Tapa ola da manteiga*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	No tiene	NA	NA	Integral	Homogénea	Verdoso	No	NA	Si	Total
219t	Tapa	*Tapa azucareira*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Parcial	Salpicaduras irregulares	Verdoso	Integral	Homogénea	Verdoso	Sí	Sobre la decoración	Si	Total
223t	Tapa	*Tapa pota nateira*	Mondoñedo	Vidriado	Bien conservada	Integral	Homogénea	Transparente	Integral	Homogénea	Transparente	No	Sobre la decoración	Si	Total
241t	Tapa	*Tapa ola da graxa*	Mondoñedo	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA
248t	Tapa	*Tapa pota*	Gundivós	No tiene	NA	No tiene	NA	NA	No tiene	NA	NA	Sí	NA	NA	NA

Tabla Cubriciones



Esquema decoración

Apéndice 1

Código	Centro artesanal	Tipología	Localización del diseño	Esquema	Articulación del diseño	Nº elementos decorativos	Nº técnicas combinadas	Dec. pintada	Incisión	Impresión	Cordón
2	Bonxe	*Ola*	Zona superior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
3	Mondoñedo	*Bebedeiro*	Mitad superior exterior	Banda ancha	Compleja	2	2	Sí	Sí	No tiene	No tiene
4	Mondoñedo	*Fonte*	Cubriente interior/ parte superior exterior	Banda ancha	Compleja	2	2	Sí	Sí	No tiene	No tiene
5	Gundivós	*Ola da medida*	Mitad superior exterior	Metopa simple	Compleja	2	2	No tiene	No tiene	Sí	Sí
8	Mondoñedo	*Floreiro*	Mitad superior exterior	Banda ancha	Compleja	2	1	Sí	No tiene	No tiene	No tiene
10	Mondoñedo	*Peto*	Mitad superior exterior	Banda ancha	Compleja	4	2	Sí	No tiene	Sí	Sí
11	Bonxe	*Taza ou cunca*	Zona superior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
12	Bonxe	*Taza ou cunca*	Zona superior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
13	Bonxe	*Taza ou cunca*	Zona superior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
14	Bonxe	*Nateira*	Tercio superior exterior	Banda ancha	Muy compleja	5	3	Sí	Sí	Sí	Sí
15	Bonxe	*Gorrete*	Zona superior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
16	Bonxe	*Chocolateira do mel*	Zona superior panza exterior	Banda ancha	Simple	1	2	Sí	Sí	No tiene	No tiene
17	Bonxe	*Cacho do alcoi*	Zona superior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
18	Bonxe	*Asado*	Zona central y superior panza exterior	Banda ancha	Compleja	2	1	Sí	Sí	No tiene	No tiene
19	Bonxe	*Barreña*	Zona central panza exterior	Banda estrecha	Simple	1	2	Sí	Sí	No tiene	No tiene
20	Bonxe	*Ola*	Zona central y superior panza exterior	Banda ancha	Compleja	2	1	Sí	No tiene	No tiene	No tiene
21	Bonxe	*Asador*	Tercio superior exterior	Banda ancha	Simple	1	3	No tiene	Sí	Sí	Sí
23	Bonxe	*Pota con pés*	Tercio superior exterior	Banda ancha	Compleja	3	2	Sí	Sí	No tiene	No tiene
25	Bonxe	*Xarra da auga*	Zona superior panza exterior	Banda ancha	Simple	1	2	Sí	Sí	No tiene	No tiene
26	Bonxe	*Pota*	Zona superior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
27	Bonxe	*Pota*	Zona superior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	Sí	No tiene	No tiene	No tiene
28	Bonxe	*Barreñón*	Cubriente exterior	Metopa simple y bandas estrechas	Compleja	2	2	No tiene	No tiene	Sí	Sí
29	Gundivós	*Cazola baixa*	Zona central panza exterior	Líneas puntuales	Compleja	2	2	No tiene	Sí	Sí	No tiene
30	Gundivós	*Ola*	Zona central panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
31	Bonxe	*Pucheiro*	Zona central y superior panza exterior	Banda ancha	Compleja	2	1	Sí	No tiene	No tiene	No tiene
32	Bonxe	*Xarra da auga*	Zona superior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	Sí	No tiene	No tiene	No tiene
37	Bonxe	*Pote con pés e rabo*	Zona superior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
38	Bonxe	*Xarra da auga*	Zona superior panza exterior	Banda ancha	Muy compleja	5	3	Sí	Sí	Sí	No tiene
39	Bonxe	*Boneco neno*	Cubriente exterior	Banda ancha	Muy compleja	12	2	Sí	No tiene	Sí	No tiene
40	Bonxe	*Boneco señor*	Cubriente exterior	Banda ancha	Muy compleja	12	2	Sí	No tiene	Sí	No tiene

Código	Centro artesanal	Tipología	Localización del diseño	Esquema	Articulación del diseño	Nº elementos decorativos	Nº técnicas combinadas	Dec. pintada	Incisión	Impresión	Cordón
41	Bonxe	*Boneco señora*	Cubriente exterior	Banda ancha	Muy compleja	9	2	Sí	No tiene	Sí	No tiene
42	Mondoñedo	*Pota con pés*	Zona superior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	No tiene	No tiene	Sí
43	Mondoñedo	*Asador*	Zona central panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
44	Bonxe	*Barreña*	Zona central panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
47	Mondoñedo	*Potiña almorceira*	Zona central panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
48	Mondoñedo	*Pota*	Zona central cuello exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	Sí	No tiene	No tiene	No tiene
49	Mondoñedo	*Pota*	Zona superior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	2	Sí	Sí	No tiene	No tiene
50	Mondoñedo	*Pota do caldo*	Zona superior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	2	No tiene	Sí	No tiene	Sí
51	Mondoñedo	*Prato conmemorativo*	Cubriente exterior	Banda ancha	Compleja	2	1	Sí	Sí	No tiene	No tiene
53	Bonxe	*Ámboa*	Cubriente exterior	Metopa simple	Compleja	3	3	No tiene	Sí	Sí	Sí
54	Gundivós	*Ámboa*	Cubriente exterior	Banda estrecha	Simple	1	2	No tiene	No tiene	Sí	Sí
55	Bonxe	*Ámboa*	Cubriente exterior	Metopa simple	Simple	1	2	No tiene	No tiene	Sí	Sí
63	Samos	*Garrafa*	Zona superior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
65	Samos	*Pucheiro do mel*	Zona superior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
66	Samos	*Nateira (ola)*	Zona central panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
68	Gundivós	*Cántaro de canilla*	Mitad superior exterior	Metopa simple	Compleja	2	2	No tiene	No tiene	Sí	Sí
70	Gundivós	*Barreñón*	Cubriente exterior	Banda estrecha	Compleja	2	4	No tiene	No tiene	Sí	Sí
71	Gundivós	*Barreña*	Tercio superior exterior	Líneas puntuales	Compleja	2	2	No tiene	No tiene	Sí	Sí
41	Bonxe	*Boneco señora*	Cubriente exterior	Banda ancha	Muy compleja	9	2	Sí	No tiene	Sí	No tiene
42	Mondoñedo	*Pota con pés*	Zona superior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	No tiene	No tiene	Sí
43	Mondoñedo	*Asador*	Zona central panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
44	Bonxe	*Barreña*	Zona central panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
47	Mondoñedo	*Potiña almorceira*	Zona central panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
48	Mondoñedo	*Pota*	Zona central cuello exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	Sí	No tiene	No tiene	No tiene
49	Mondoñedo	*Pota*	Zona superior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	2	Sí	Sí	No tiene	No tiene
50	Mondoñedo	*Pota do caldo*	Zona superior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	2	No tiene	Sí	No tiene	Sí
51	Mondoñedo	*Prato conmemorativo*	Cubriente exterior	Banda ancha	Compleja	2	1	Sí	Sí	No tiene	No tiene
53	Bonxe	*Ámboa*	Cubriente exterior	Metopa simple	Compleja	3	3	No tiene	Sí	Sí	Sí
54	Gundivós	*Ámboa*	Cubriente exterior	Banda estrecha	Simple	1	2	No tiene	No tiene	Sí	Sí
55	Bonxe	*Ámboa*	Cubriente exterior	Metopa simple	Simple	1	2	No tiene	No tiene	Sí	Sí
63	Samos	*Garrafa*	Zona superior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene

Código	Centro artesanal	Tipología	Localización del diseño	Esquema	Articulación del diseño	Nº elementos decorativos	Nº técnicas combinadas	Dec. pintada	Incisión	Impresión	Cordón
65	Samos	*Pucheiro do mel*	Zona superior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
66	Samos	*Nateira (ola)*	Zona central panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
68	Gundivós	*Cántaro de canilla*	Mitad superior exterior	Metopa simple	Compleja	2	2	No tiene	No tiene	Sí	Sí
70	Gundivós	*Barreñón*	Cubriente exterior	Banda estrecha	Compleja	2	4	No tiene	No tiene	Sí	Sí
71	Gundivós	*Barreña*	Tercio superior exterior	Líneas puntuales	Compleja	2	2	No tiene	No tiene	Sí	Sí
41	Bonxe	*Boneco señora*	Cubriente exterior	Banda ancha	Muy compleja	9	2	Sí	No tiene	Sí	No tiene
42	Mondoñedo	*Pota con pés*	Zona superior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	No tiene	No tiene	Sí
43	Mondoñedo	*Asador*	Zona central panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
44	Bonxe	*Barreña*	Zona central panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
47	Mondoñedo	*Potiña almorceira*	Zona central panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
48	Mondoñedo	*Pota*	Zona central cuello exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	Sí	No tiene	No tiene	No tiene
49	Mondoñedo	*Pota*	Zona superior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	2	Sí	Sí	No tiene	No tiene
50	Mondoñedo	*Pota do caldo*	Zona superior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	2	No tiene	Sí	No tiene	Sí
51	Mondoñedo	*Prato conmemorativo*	Cubriente exterior	Banda ancha	Compleja	2	1	Sí	Sí	No tiene	No tiene
53	Bonxe	*Ámboa*	Cubriente exterior	Metopa simple	Compleja	3	3	No tiene	Sí	Sí	Sí
54	Gundivós	*Ámboa*	Cubriente exterior	Banda estrecha	Simple	1	2	No tiene	No tiene	Sí	Sí
55	Bonxe	*Ámboa*	Cubriente exterior	Metopa simple	Simple	1	2	No tiene	No tiene	Sí	Sí
63	Samos	*Garrafa*	Zona superior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
65	Samos	*Pucheiro do mel*	Zona superior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
66	Samos	*Nateira (ola)*	Zona central panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
68	Gundivós	*Cántaro de canilla*	Mitad superior exterior	Metopa simple	Compleja	2	2	No tiene	No tiene	Sí	Sí
70	Gundivós	*Barreñón*	Cubriente exterior	Banda estrecha	Compleja	2	4	No tiene	No tiene	Sí	Sí
71	Gundivós	*Barreña*	Tercio superior exterior	Líneas puntuales	Compleja	2	2	No tiene	No tiene	Sí	Sí
72	Gundivós	*Barreña*	Tercio superior exterior	Líneas puntuales	Compleja	2	2	No tiene	No tiene	Sí	Sí
73	Bonxe	*Barreña*	Zona central panza y labio exterior	Líneas puntuales	Simple	1	2	Sí	Sí	No tiene	No tiene
74	Bonxe	*Pucheiro*	Tercio superior exterior	Líneas puntuales	Simple	1	2	Sí	Sí	No tiene	No tiene
75	Mondoñedo	*Pota*	Zona superior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	Sí	No tiene	No tiene	No tiene
76	Samos	*Pucheiro do mel*	Zona central panza exterior / asa	Banda ancha	Simple	1	1	No tiene	Sí	Sí	No tiene
78	Gundivós	*Xarro*	Cubriente exterior	Metopas comlejas	Compleja	3	1	No tiene	No tiene	No tiene	Sí
79	Samos	*Pucheira de 2 asas*	Tercio superior exterior	Banda estrecha	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
84	Bonxe	*Picheta*	Mitad superior exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene

Código	Centro artesanal	Tipología	Localización del diseño	Esquema	Articulación del diseño	Nº elementos decorativos	Nº técnicas combinadas	Dec. pintada	Incisión	Impresión	Cordón
85	Mondoñedo	*Xarra do viño*	Zona superior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	Sí
86	Mondoñedo	*Xarra do leite*	Tercio superior exterior	Líneas puntuales	Simple	1	2	Sí	Sí	No tiene	No tiene
87	Mondoñedo	*Xarra da auga*	Zona superior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
88	Bonxe	*Picheta*	Zona superior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	No tiene	No tiene	Sí
90	Mondoñedo	*Cacheleira/o*	Cubriente interior	Banda ancha	Compleja	2	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
91	Mondoñedo	*Pote dos chourizos*	Zona central panza exterior	Banda estrecha/ lineas puntuales	Simple	1	2	No tiene	Sí	No tiene	Sí
94	Bonxe	*Graseiro*	Tercio superior exterior	Líneas puntuales	Simple	1	2	Sí	Sí	No tiene	No tiene
96	Mondoñedo	*Pota dos chourizos*	Zona central panza exterior	Lineas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
97	Bonxe	*Cazola*	Zona superior panza exterior	Banda estrecha	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	Sí
98	Bonxe	*Pota de cu ancho*	Zona superior panza exterior	Banda estrecha	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
99	Bonxe	*Barreñón da colada*	Cubriente exterior	Metopada simple	Compleja	2	2	No tiene	No tiene	Sí	Sí
100	Mondoñedo	*Fonte*	Cubriente interior	Banda ancha	Compleja	2	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
102	Gundivós	*Escurrecubas*	Zona superior panza exterior	Lineas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
103	Gundivós	*Xarro Avó*	Cubriente exterior	Metopada compleja	Muy compleja	6	4	No tiene	Sí	Sí	Sí
104	Mondoñedo	*Pota dos chourizos*	Zona superior cuello exterior	Banda estrecha	Simple	1	1	Sí	No tiene	No tiene	No tiene
105	Gundivós	*Floreiro*	Mitad central exterior	Banda ancha	Muy compleja	4	3	No tiene	Sí	Sí	Sí
106	Gundivós	*Peto*	Cubriente exterior	Banda ancha	Compleja	2	3	No tiene	Sí	Sí	Sí
108	Gundivós	*Remate de tellado (Pirule)*	Parte superior exterior	Lineas puntuales	Simple	1	1	No tiene	No tiene	No tiene	Sí
109	Gundivós	*Remate de tellado (Pirule)*	Cubriente exterior	Lineas puntuales	Simple	1	2	No tiene	No tiene	Sí	Sí
111	Mondoñedo	*Peto*	Tercio superior exterior	Líneas puntuales	Compleja	2	3	Sí	No tiene	Sí	Sí
112	Gundivós	*Barreñón*	Cubriente exterior	Banda ancha y líneas puntuales	Compleja	2	3	No tiene	Sí	Sí	Sí
116	Bonxe	*Porrón*	Mitad central exterior	Banda ancha	Muy compleja	5	2	Sí	Sí	No tiene	No tiene
117	Bonxe	*Porrón*	Mitad central exterior	Banda ancha	Compleja	3	1	Sí	No tiene	No tiene	No tiene
118	Bonxe	*Sella*	Cubriente exterior	Banda ancha	Compleja	3	2	No tiene	Sí	Sí	No tiene
121	Bonxe	*Cazola 4 asas*	Mitad central exterior	Líneas puntuales	Compleja	2	2	No tiene	Sí	Sí	No tiene
124	Samos	*Ámboa*	Cubriente exterior	Banda ancha y líneas puntuales	Muy compleja	5	3	No tiene	Sí	Sí	Sí
125	Gundivós	*Ámboa*	Cubriente exterior	Banda ancha y íneas puntuales	Simple	1	2	No tiene	No tiene	Sí	Sí
126	Samos	*Ámboa*	Cubriente exterior	Líneas puntuales	Simple	1	2	No tiene	No tiene	Sí	Sí
127	Gundivós	*Ámboa*	Cubriente exterior	Líneas puntuales	Simple	1	2	No tiene	No tiene	Sí	Sí
128	Samos	*Ámboa*	Cubriente exterior	Líneas puntuales	Compleja	2	3	No tiene	Sí	Sí	Sí
130	Bonxe	*Xarra da auga*	Zona superior panza exterior	Banda estrecha	Compleja	3	1	Sí	No tiene	No tiene	No tiene

Código	Centro artesanal	Tipología	Localización del diseño	Esquema	Articulación del diseño	Nº elementos decorativos	Nº técnicas combinadas	Dec. pintada	Incisión	Impresión	Cordón
131	Bonxe	*Candil*	Cubriente exterior	Banda ancha	Compleja	2	1	Sí	No tiene	No tiene	No tiene
132	Bonxe	*Candil*	Cubriente exterior	Banda ancha	Muy compleja	4	2	Sí	No tiene	Sí	No tiene
133	Gundivós	*Candeleiro*	Cubriente exterior	Líneas puntuales	Simple	1	2	No tiene	Sí	Sí	Sí
134	Gundivós	*Candeleiro*	Borde exterior	Líneas puntuales	Simple	1	2	No tiene	No tiene	Sí	No tiene
135	Gundivós	*Candeleiro*	Dos tercios inferiores exterior	Líneas puntuales	Simple	1	2	No tiene	No tiene	Sí	Sí
136	Gundivós	*Chocolateira*	Zona inferior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
139	Gundivós	*Peto*	Zona central panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
140	Gundivós	*Meleira*	Cubriente exterior	Banda ancha y lineas puntuales	Compleja	2	3	No tiene	Sí	Sí	Sí
141	Gundivós	*Meleira*	Zona superior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	No tiene	No tiene	Sí
143	Gundivós	*Cazola con asas e patas*	Zona superior panza exterior	Banda ancha	Compleja	3	2	No tiene	Sí	Sí	No tiene
144	Gundivós	*Ola do vinagre*	Cubriente exterior	Banda ancha y lineas puntuales	Compleja	2	3	No tiene	Sí	Sí	Sí
145	Bonxe	*Xarra de caña*	Cubriente exterior	Banda ancha y lineas puntuales	Muy compleja	4	3	No tiene	Sí	Sí	Sí
146	Gundivos	*Maceteiro*	Cubriente exterior	Líneas puntuales	Simple	1	2	No tiene	No tiene	Sí	Sí
147	Gundivos	*Cazola*	Dos tercios superiores exterior	Banda ancha y lineas puntuales	Compleja	2	3	No tiene	Sí	Sí	Sí
149	Gundivós	*Peto*	Zona central cuello exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
152	Bonxe	*Fonte Asar*	Zona superior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	No tiene	Sí	Sí
153	Samos	*Ola con asas*	Zona central panza exterior	Banda estrecha	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
154	Samos	*Barril achatado*	Zona superior panza exterior	Banda estrecha	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
156	Bonxe	*Cacharro queimada*	Zona central panza exterior	Banda estrecha	Simple	1	2	Sí	No tiene	Sí	No tiene
157	Bonxe	*Corneta ou buxina*	Cubriente exterior	Banda estrecha	Compleja	2	2	Sí	No tiene	Sí	No tiene
158	Bonxe	*Ouriñal*	Zona superior panza exterior	Banda ancha	Compleja	2	2	Sí	Sí	No tiene	No tiene
160	Bonxe	*Peto*	Tercio superior exterior	Banda ancha	Compleja	3	2	Sí	No tiene	No tiene	Sí
161	Bonxe	*Picheta*	Zona superior panza exterior	Banda ancha	Compleja	3	2	Sí	Sí	No tiene	No tiene
162	Bonxe	*Picheta grande*	Zona central panza exterior	Banda ancha	Compleja	2	2	Sí	Sí	No tiene	No tiene
165	Gundivós	*Fonte asador*	Zona central panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	2	No tiene	Sí	No tiene	Sí
168	Samos	*Porrón*	Zona central e inferior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
170	Bonxe	*Xarra de caña*	Cubriente exterior	Banda estrecha y líneas puntuales	Muy compleja	4	2	No tiene	Sí	Sí	No tiene
171	Gundivós	*Barreño da colada*	Cubriente exterior	Líneas puntuales	Simple	1	2	No tiene	No tiene	Sí	Sí
172	Bonxe	*Porrón de rosca*	Cubriente exterior	Banda ancha	Compleja	2	2	Sí	No tiene	Sí	Sí
173	Bonxe	*Caliz con patena*	Cubriente exterior	Banda ancha	Compleja	2	2	Sí	No tiene	Sí	No tiene
176	Gundivós	*Ola mazar o leite (nateira)*	Zona central panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	2	No tiene	No tiene	No tiene	Sí

Código	Centro artesanal	Tipología	Localización del diseño	Esquema	Articulación del diseño	Nº elementos decorativos	Nº técnicas combinadas	Dec. pintada	Incisión	Impresión	Cordón
178	Mondoñedo	*Porrón*	Zona central panza y asa exterior	Líneas puntuales	Simple	1	2	No tiene	Sí	No tiene	Sí
179	Mondoñedo	*Porrón*	Zona central panza y asa exterior	Líneas puntuales	Simple	1	3	No tiene	Sí	Sí	Sí
180	Gundivós	*Pucheiro*	Zona superior cuello y asa exterior	Líneas puntuales	Simple	1	2	No tiene	No tiene	Sí	Sí
182	Gundivos	*Porrón*	Zona central y asa exterior	Líneas puntuales	Simple	1	2	No tiene	Sí	Sí	No tiene
184	Gundivós	*Pucheiro*	Zona central panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
185	Mondoñedo	*Barreñon*	Mitad superior exterior	Banda ancha	Muy compleja	4	3	No tiene	Sí	Sí	Sí
186	Gundivos	*Buleiro*	Zona superior exterior	Banda estrecha	Simple	1	2	No tiene	No tiene	Sí	Sí
188	Gundivós	*Xarra*	Mitad superior exterior	Banda estrecha	Compleja	2	2	No tiene	No tiene	Sí	Sí
189	Gundivós	*Cazoliña*	Zona central panza exterior	Banda estrecha	Compleja	2	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
193	Bonxe	*Cántaro*	Tercio superior exterior	Metopada simple	Compleja	2	2	No tiene	No tiene	Sí	Sí
194	Bonxe	*Remate tellado*	Tercio superior exterior	Banda estrecha	Compleja	3	2	Sí	No tiene	Sí	Sí
195	Bonxe	*Candeleiro*	Tercio inferior exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	No tiene	No tiene	Sí
197	Mondoñedo	*Prato*	Cubriente interior	Bandas anchas	Compleja	3	2	Sí	Sí	No tiene	No tiene
201	Mondoñedo	*Ouriñal*	Zona central panza exterior	Banda estrecha	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
202	Samos	*Ouriñal*	Mitad superior panza exterior	Banda estrecha	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
205	Gundivós	*Buleiro*	Mitad superior exterior	Banda ancha	Simple	1	3	No tiene	Sí	Sí	Sí
207	Bonxe	*Candeleiro*	Cubriente exterior	Banda ancha	Simple	1	1	Sí	No tiene	No tiene	No tiene
208	Bonxe	*Gorrrete*	Zona superior panza exterior	Banda estrecha	Simple	1	1	Sí	Sí	No tiene	No tiene
209	Bonxe	*Chocolateira para o mel*	Zona superior panza exterior	Banda estrecha	Simple	1	1	Sí	No tiene	No tiene	No tiene
210	Bonxe	*Sella*	Cubriente exterior	Banda ancha	Muy complejo	4	3	No tiene	Sí	Sí	Sí
211	Bonxe	*Caliz (con patena)*	Cubriente exterior	Banda ancha	Muy complejo	4	3	Sí	No tiene	Sí	Sí
212	Bonxe	*Peto*	Zona superior panza exterior	Banda ancha	Complejo	3	1	Sí	Sí	No tiene	No tiene
214	Mondoñedo	*Ola da manteiga*	Tercio inferior exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
215	Mondoñedo	*Barreño*	Tercio superior exterior	Metopa compleja	Complejo	3	2	No tiene	No tiene	Sí	Sí
219	Mondoñedo	*Azucareira*	Mitad superior exterior	Banda ancha	Compleja	2	3	Sí	Sí	Sí	No tiene
220	Mondoñedo	*Pota de catro asas*	Zona superior panza exterior	Banda ancha	Simple	1	2	Sí	Sí	No tiene	No tiene
221	Mondoñedo	*Cazola de dúas asas*	Mitad superior panza exterior	Metopa simple	Compleja	2	2	No tiene	No tiene	Sí	Sí
222	Mondoñedo	*Bebedeiro*	Zona superior panza exterior	Banda ancha	Compleja	2	2	Sí	Sí	No tiene	No tiene
223	Mondoñedo	*Pota nateira/ meleira*	Zona central exterior	Banda ancha	Compleja	3	2	Sí	Sí	No tiene	No tiene
226	Bonxe	*Pota con pes e asas*	Zona superior panza exterior	Banda ancha	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
228	Mondoñedo	*Testo*	Mitad superior exterior	Banda ancha	Compleja	2	3	Sí	Sí	Sí	Sí
229	Mondoñedo	*Testo*	Mitad superior exterior	Banda ancha	Compleja	2	3	Sí	Sí	Sí	Sí

Código	Centro artesanal	Tipología	Localización del diseño	Esquema	Articulación del diseño	Nº elementos decorativos	Nº técnicas combinadas	Dec. pintada	Incisión	Impresión	Cordón
230	Mondoñedo	*Testo*	Dos tercios superiores exterior	Banda ancha	Compleja	2	3	Sí	Sí	Sí	Sí
231	Mondoñedo	*Fonte*	Cubriente interior	Banda ancha	Compleja	3	2	Sí	Sí	No tiene	No tiene
236	Bonxe	*Queixeira*	Centro panza exterior	Banda estrecha	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
237	Mondoñedo	*Xoguete porrón*	Zona superior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	2	No tiene	No tiene	Sí	Sí
238	Mondoñedo	*Xoguete xarra*	Zona superior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	Sí	No tiene	No tiene	No tiene
240	Bonxe	*Candil*	Zona superior panza exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
245	Mondoñedo	*Barreñón*	Zona superior exterior	Banda estrecha	Simple	1	2	No tiene	No tiene	Sí	Sí
247	Bonxe	*Xarro*	Tercio superior exterior	Líneas puntuales	Simple	1	3	No tiene	Sí	Sí	Sí
248	Gundivós	*Enfriador botellas*	Cubriente exterior	Banda ancha	Compleja	2	3	No tiene	Sí	Sí	Sí
249	Gundivós	*Xarro*	Cubriente exterior	Metopada compleja	Compleja	2	3	No tiene	Sí	Sí	Sí
250	Gundivós	*Xarra xigante*	Cubriente y asa exterior	Metopada compleja	Compleja	4	2	No tiene	No tiene	Sí	Sí
251	Gundivóss	*Veleiro*	Zona central cuello exterior	Líneas puntuales	Simple	1	2	No tiene	No tiene	Sí	Sí
252	Mondoñedo	*Nateira*	Zona superior panza exterior	Banda estrecha	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
132t	Bonxe	*Tapa candil*	Cubriente exterior	Banda ancha	Simple	1	1	Sí	No tiene	No tiene	No tiene
219t	Mondoñedo	*Tapa azucreiro*	Tercio superior exterior	Banda ancha	Compleja	2	2	Sí	No tiene	Sí	No tiene
241t	Mondoñedo	*tapa ola da graxa*	Zona superior exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
90t	Mondoñedo	*Tapa de pota*	Zona superior exterior	Líneas puntuales	Simple	1	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene
248t	Gundivós	*Enfriador botellas*	Cubriente exterior	Banda ancha	Compleja	2	1	No tiene	Sí	No tiene	No tiene

Tabla Esquema decoración



Descripción decoración

Apéndice 1

Código	Centro artesanal	Tipología	Decoración pintada	Incisión	Impresión	Cordón
2	Bonxe	*Ola*		1 línea recta, línea ondulada		
3	Mondoñedo	*Bebedeiro*	2 bandas blancas bajo incisión	2 lineas rectas que acotan 2 líneas onduladas		
4	Mondoñedo	*Fonte*	círculo blanco bajo incisión	1 línea ondulada, 1 línea estrellada, 1 círculo		
5	Gundivós	*Ola da medida*			Digitaciones contínuas sobre cordón	1 cordón horizontal y 3 verticales
8	Mondoñedo	*Floreiro*	2 bandas amarillentas con ondulado central sin pintura eliminada con un paño			
10	Mondoñedo	*Peto*	Banda amarillenta con sucesión de arcos convexos sucesivos montados sin pintura eliminada con paño		Digitaciones continuas sobre cordón	1 cordón horizontal
11	Bonxe	*Taza ou cunca*		3 líneas rectas finas		
12	Bonxe	*Taza ou cunca*		2 líneas rectas finas		
13	Bonxe	*Taza ou cunca*		1 línea recta fina		
14	Bonxe	*Nateira*	1 banda pintada con arcos cóncavos sucesivos sin pintura eliminada con paño	2 líneas rectas finas	Impresiones circulares sobre cordón	1 cordón
15	Bonxe	*Gorrete (pucheiro pequeno)*		2 líneas rectas finas		
16	Bonxe	*Chocolateira do mel*	1 banda blanca con línea horizonta central sin pintura eliminada por paño	5 líneas rectas finas		
17	Bonxe	*Cacho do alcoi*		4 líneas rectas finas		
18	Bonxe	*Asado*	Arcos cóncavos sucesivos, 2 bandas blancas	3 líneas rectas incisas		
19	Bonxe	*Barreña*	1 banda blanca	3 líneas rectas finas		
20	Bonxe	*Ola*	Arcos cóncavos sucesivos, 2 bandas blancas			
21	Bonxe	*Asador*		2 líneas rectas finas	Punteaduras contínuas sobre cordón	1 cordón
23	Bonxe	*Pota con pés reutilizada como maceteiro*	Arcos convexos separados alternados con líneas verticales	2 lineas rectas anchas		
25	Bonxe	*Xarra da auga*	1 banda amarillenta	2 líneas rectas anchas		
26	Bonxe	*Pota*		1 línea recta ancha		
27	Bonxe	*Pota*	1 banda amarillenta ténue			
28	Bonxe	*Barreñón*			Digitaciones contínuas sobre cordones	4 cordones horizontales y 12-13 verticales de boca al primer cordón horizontal
29	Gundivós	*Cazola baixa*		1 línea ondulada ancha por encima del asa, 2 líneas rectas anchas por debajo del asa	Punteaduras contínuas formando una línea horizontal delimitada por las dos líneas rectas incisas	
30	Gundivós	*Ola*		1 línea recta fina poco marcada		
31	Bonxe	*Pucheiro*	1 banda amarillenta estrecha, 2 bandas más anchas que delimitan bandas oblícuas amarillentas			
32	Bonxe	*Xarra da auga*	2 bandas amarillentas más anchas			
37	Bonxe	*Pote con pés e rabo*		2 líneas rectas finas separadas 1 cm por encima del asa, 2 líneas rectas finas separadas ≈1 cm por debajo del asa separadas ≈1 cm		
38	Bonxe	*Xarra da auga*	Arcos sucesivos convexos. En sus uniones, por la parte superior se dispone un motivo que puede representar una flor de lis y por la parte inferior se disponen círculos impresos a su vez colocados sobre una banda horizontal. Todo ello pintado en blanco	2 líneas incisas rectas profundas separadas 0,5 cm	Círculos contínuos formando una línea	
39	Bonxe	*Boneco neno*	Esta pieza es una representación de una figura humana de un niño y su decoración está principalmente pintada en dos tonos: blanco y gris oscuro. En la zona de su cabeza posee una corona blanca deliminada por una línea gris inferior; los rasgos faciales están pintados en gris, cejas, pestañas, boca y bigote y en blanco y relieve los ojos. En su cuello hay una banda horizontal en blanco, de la que cuelga la representación de un cuello de camisa y una corbata. En los brazos se representan también alguna líneas en blanco. En el tronco se representa una banda superior y otra inferior en gris oscuro y blanco delimitando arcos concavos sucesisvos en ambos colores. En las uniones de estos arcos, por la parte superior se dispone un motivo que puede representar una flor de lis y por la parte inferior se disponen círculos impresos a su vez colocados sobre una banda horizontal inferior blanca		Círculos contínuos formando una línea, sobre banda blanca	
40	Bonxe	*Boneco señor*	Esta pieza es una representación de una figura humana de un adulto y su decoración está principalmente pintada en tres tonos: blanco, rojo y un gris oscuro. En la zona de su cabeza posee una corona blanca delimitada con una línea gris y otra roja inferiores. Los rasgos faciales están pintados en gris, cejas, pestañas y en blanco y rojo, en relieve, los ojos. En su cuello hay una banda rectilínea horizontal en blanco,delimitada por líneas onduladas en rojo y gris oscuro, de la que cuelga la representación de una medalla, combinando esos tres colores de una medalla que tiene una forma circular con una cruz central. En los brazos se representan también alguna líneas en blanco y gris oscuro. En el tronco se representan cinco bandas: (1) banda conformada por 6 líneas pindadas en gris, blanco y rojo; (2) de forma inmediata cuelgan arcos convexos sucesivos en los tres colores gris, rojizo y blanco, En las uniones de estos arcos, por la parte superior se dispone un motivo que puede representar una flor de lis boca abajo; (3) banda de 3 líneas horizontales, una gris, una blanca más ancha con círculos impresos y otra gris; (4) de forma inmediata cuelgan arcos cóncavos sucesivos en los tres colores blanco, rojo y gris, en las uniones de estos arcos, por la parte superior se dispone un motivo que puede representar una flor de lis rematada con puntos rojos; (5) banda de 3 líneas horizontales, una gris, una blanca más ancha y otra gris		Circunferencias contínuas formando una línea, sobre banda blanca	

Código	Centro artesanal	Tipología	Decoración pintada	Incisión	Impresión	Cordón
41	Bonxe	*Boneco señora*	Esta pieza es una representación de una figura humana de una mujer y su decoración está principalmente pintada en tres tonos: blanco, rojo y un gris oscuro. En la zona de su cabeza posee una pañoleta adornada con un reticulado pintado en blanco. Los rasgos faciales están pintados en gris, cejas, pestañas y pupila y en blanco, en relieve, los ojos. En su cuello hay una banda rectilínea horizontal en blanco, de la que cuelga la representación de una medalla, combinando esos tres colores, gris y blanco para la zona de cinta, ésta adornada con puntos rojizos y finalmente una medalla circular con radios que simulan una rueda de carro en gris y blanco rematada en su centro por un círculo rojizo. En los brazos se representan también alguna líneas en blanco. En el tronco hay: (1) una banda rectilínea pintada en gris y blanco, siendo el blanco más ancho; (2) arcos cóncavos sucesivos en blanco y gris, en las uniones de estos arcos, por la parte superior se dispone un motivo que puede representar una flor de lis de color blanco; (3) una banda blanca ancha con círculos impresos seguida de una banda más estrecha gris		Círculos contínuos formando una línea, sobre banda blanca	
42	Mondoñedo	*Pota con pés*				Línea horizontal recta engrosada en la unión de cuello y panza
43	Mondoñedo	*Asador*		1 línea recta ancha no muy profunda en la carena		
44	Bonxe	*Barreña*		2 líneas rectas horizontales, anchas y profundas separadas menos de 1 cm		
47	Mondoñedo	*Potiña almorceira*		2 líneas rectas horizontales, anchas y profundas separadas menos de 1 cm		
48	Mondoñedo	*Pota*	1 banda ancha amarillenta cerca del cuello			
49	Mondoñedo	*Pota*	2 líneas de pintura amarillento verdosa bajo las líneas acanaladas	2 líneas rectas horizontales anchas acanaladas separadas unos 2 cm		
50	Mondoñedo	*Pota do caldo*		1 línea recta acanalada ancha y profunda, acompañada por cordón superior e inferior, por encima del asa; 2 líneas rectas horizontales anchas y superficiales acanaladas separadas ≈ 1 cm por debajo del asa		2 cordones horizontales rectos que bordean una acanaladura, siendo el inferior mucho más prominente que el superior
51	Mondoñedo	*Prato conmemorativo*	1 banda ancha rectilínea que tiene un sistema de zigzag con la pintura borrada hecho con un paño	Texto conmemorativo de 1982		
53	Bonxe	*Ámboa*		Incisión formando línea ondulada irregular enn el brode	Impresión de peine de pua circular en la línea del cuello. Digitaciones anchas sobre cordones	3 cordones rectos horizontales unidos por cordones verticales rectos alternantes o semialternantes en cada banda, formando una retícula
54	Gundivós	*Ámboa*			Digitaciones anchas sobre cordones	9 cordones rectos horizontales
55	Bonxe	*Ámboa*			Digitaciones anchas sobre cordones	4 cordones rectos horizontales unidos por cordones verticales rectos alternantes o semialternantes en cada banda, formando una retícula
63	Samos	*Garrafa*		3 líneas rectas horizontales anchas a la altura del engarce superior del asa		
65	Samos	*Pucheiro do mel*		2 líneas incisas suaves		
66	Samos	*Nateira (ola)*		4 líneas rectas horizontales anchas en la barriga		
68	Gundivós	*Cántaro de canilla*			Digitaciones contínuas sobre cordón	1 cordón recto horizontal en la barriga y 2 cordones verticales opuestos desde el cuello hasta el cordón horizontal
70	Gundivós	*Barreñón*			Impresiones ovaladas de punzón sobre borde formando 2 líneas sinusoidales entrecruzadas opuestas. Digitaciones contínuas sobre cordón	3 cordones rectos horizontales
71	Gundivós	*Barreña*			Digitaciones contínuas sobre el cordón	1 cordón recto horizontal poco marcado en la parte infiror de la boca. 1 cordón recto horizontal grueso en la barriga
72	Gundivós	*Barreña*			Digitaciones contínuas sobre el cordón de la barriga	1 cordón recto horizontal poco marcado en la parte inferior de la boca. 1 cordón recto horizontal grueso en la barriga
73	Bonxe	*Barreña*	Banda amarillenta sobre incisiones	2 líneas rectas horizontales finas separadas 1 cm en la barriga		
74	Bonxe	*Pucheiro*	1 banda ancha blaquecina en la barriga	2 líneas rectas horizontales separadas 1 cm en el cuello		
75	Mondoñedo	*Pota*	2 bandas estrechas amarillenta en la zona superior de la barriga			
76	Samos	*Pucheiro do mel*		5 líneas rectas horizontales anchas y poco profundas por digitación en la barriga	Digitación vertical muy ancha recorriendo todo el asa	
78	Gundivós	*Xarro*				4 cordones verticales rectos hasta el final donde se curvan recorriendo toda la forma. 1 cordón ancho de refuerzo en la boca lobulada. 2 botones de arcilla sobre el cordón ancho de la boca y otros 2 botones en la base del asa

Código	Centro artesanal	Tipología	Decoración pintada	Incisión	Impresión	Cordón
79	Samos	*Pucheira de 2 asas*		1 línea incisa recta horizontal en la boca. 3 líneas acanaladas rectas en la parte superior de la barriga		
84	Bonxe	*Picheta*		6 líneas incisas distribuidas muy separadas en la mitad superior de la vasija		
85	Mondoñedo	*Xarra para o viño*		2 líneas rectas horizontales en la parte inferior del cuello.		1 cordón horizontal en la parte inferior de la barriga marcando el límite con el pie
86	Mondoñedo	*Xarra do leite*	1 banda recta horizontal ténue de pintura amarillenta en la parte superior de la barriga	2 líneas incisas en la parte superior de la panza		
87	Mondoñedo	*Xarra da auga*		3 líneas rectas horizontales en la parte superior de la barriga, estando la 2 inferiores muy próximas		
88	Bonxe	*Picheta*				2 cordones horizontales estrechos en la parte superior de la barriga
90	Mondoñedo	*Cacheleira/o*		4 líneas serpenteantes oblicuas en el interior desde el borde hasta la base		
91	Mondoñedo	*Pote dos chourizos*		1 línea recta horizontal tenue separando la boca del cuello. 3 líneas rectas horizontales en el medio de la barriga		1 cordón horizontal estrecho en la base del cuello
94	Bonxe	*Graseiro*	1 banda recta horizontal ancha blanca en la barriga	1 línea recta horizontal fina separando el borde del cuello. 1 línea recta horizontal ancha en el medio del cuello		
96	Mondoñedo	*Pota dos chourizos*		4 líneas anchas y profundas en la panza		
97	Bonxe	*Cazola*		3 líneas rectas horizontales finas en la parte superior de la barriga		1 cordón recto horizonta fino entre las dos líneas incisas
98	Bonxe	*Pota de cu ancho*		2 líneas rectas horizontales en el cuello		
99	Bonxe	*Barreñón da colada*			Digitaciones contínuas sobre cordón	4 cordones rectos horizontales desde el cuello hasta la parte de debajo de la barriga. Varios cordones verticales rectos desde la boca hasta el primer cordón horizontal. Varios cordones rectos verticales entre los cordones horizontales dispuestos alternantes o semialternantes entre las bandas
100	Mondoñedo	*Fonte*		Incision de líneas que rodean un motivo en estrella en el centro		
102	Gundivós	*Escurrecubas*		1 incisión recta horzontal muy ancha en la parte superior de la barriga		
103	Gundivós	*Xarro Avó*		2 líneas rectas horizontales zigzagueando en la parte superior de los cordones	Digitaciones contínuas en los cordones salvo en el cordón en V. Impresión en los dos botones laterales de la parte alta del cuello. 1 marca de propietario actuando de decorración en la parte inferior del asa	3 cordones rectos horizontales en la barriga. 2 cordones rectos verticales desde la boca y en la mitad de la barriga giran hacia el medio de la barriga. 1 botón en la base del cuello en la zona lobulada de la boca. 2 botones en los laterales de la parte alta del cuello. 1 cordón subvertical en la zona lobulada de la boca. 1 cordón en forma de V que parte del cordón recto horizontal más superior y bajo la boca lobulada
104	Mondoñedo	*Pota dos chourizos*	4 bandas estrechas rectas horizontales amarillentas en la parte superior de la barriga			
105	Gundivós	*Floreiro*		2 líneas incisas sinuosas alternadas con 2 líneas rectas horizontales en la barriga	Impresión circular sobre cordón	2 cordones en la parte inferior del cuello
106	Gundivós	*Peto*		3 líneas incisas sinuosas horizontales entre los dos primeros cordones	Impresiones circulares de pequeño tamaño enlíneas aisladas o grupos de 3 líneas. Digitaciones sobre cordón	1 cordón muy prominente formando un reborde en la parte superior de la barriga. 1 cordón en la parte media de la barriga y otro en la parte inferior de la misma
108	Gundivós	*Remate de tellado (Pirule)*				2 cordones en el cuello
109	Gundivós	*Remate de tellado (Pirule)*			Digitaciones contínuas sobre cordón	2 cordones rectos horizontales en el pico. 3 cordones rectos horizontales en la barriga
111	Mondoñedo	*Peto*	1 banda horizontal recta estrecha amarillenta por encima del cordón		Digitaciones contínuas y anchas sobre cordón	1 cordón prominente formando un reborde en la parte superior de la barriga
112	Gundivós	*Barreñón*		1 incisión sinuosa horizontalentre los dos cordones superiores	Impresiones ovaladas en borde y cuello Digitaciones sobre cordón. Marca de alfarero	5 cordones rectos horizontales a lo largo de la barriga
116	Bonxe	*Porrón*	1 banda ancha recta horizontal amarillenta muy gastada en la parte superior de la barriga. 1 banda ancha horizontal blanca en el medio de la barriga, acompañada de dos líneas estrechas por encima y por debajo de la misma. Arcos cóncavos contínuos entre las dos bandas. Dentro de cada arco hay 3 bandas subverticales amarillentas	Línea sinuosa horizontal irregular horizontal sobre banda pintada que elimina la pintura en su trazo		

Código	Centro artesanal	Tipología	Decoración pintada	Incisión	Impresión	Cordón
117	Bonxe	*Porrón*	1 banda horizontal recta ancha en la mitad de la barriga. De ella salen hacia arriba arcos cóncavos contínuos. Entre cada dos arcos contínuos hay 3 bandas anchas cortas subverticales formando en apariencia una flor de lis			
118	Bonxe	*Sella*		1 línea recta horizontal estrecha separando boca y barriga. 2 bandas en la barriga formada cada una de ellas por 2 líneas rectas horizontales estrechas que circunscriben una línea sinusoidal horizontal en forma de muelle estirado	1 banda en la parte central de la barriga formada por 8 líneas con impresiones circulares	
121	Bonxe	*Cazola 4 asas*		Banda formada por 4 líneas incisas rectas horizontales en la parte superior de la barriga. Banda formada por 2 líneas incisas rectas horizontales en la carena de la pieza	Impresiones verticales regulares formando una banda horizontal que está incluida entre las dos líneas incisas de la carena de la pieza	
124	Samos	*Ámboa*		Motivos figurativos: Inscripciones diversas y dibujos de ángeles y motivos vegetales	Digitaciones contínuas sobre cordón	6 cordones rectos horizontales gruesos separados regularmente a lo largo de la barriga. Cordones en la parte superior de la barriga formando una frase. La imagen de los ángeles es una aplicación de arcilla modelada
125	Gundivós	*Ámboa*			Impresiones circulares formando 3 líneas rectas horizontales en el cuello de la pieza. 1 banda impresa ancha que separa la boca de la barriga. Digitaciones sobre cordón	6 cordones rectos horizontales separados regularmente a lo largo de toda la barriga
126	Samos	*Ámboa*			Digitaciones contínuas sobre los cordones de la barriga	1 cordón muy prominente formando un reborde separando la boca el cuello. 9 cordones rectos horizontales en la barriga separados regularmente
127	Gundivós	*Ámboa*			Digitaciones contínuas sobre los cordones de la barriga	6 cordones rectos horizontales separados regularmente a lo largo de toda la barriga
128	Samos	*Ámboa*		1 línea ondulada horizontal incisa entre cordón	Digitaciones contínuas sobre los cordones de la barriga	4 cordones rectos horzontales separados regularmente a lo largo de la barriga
130	Bonxe	*Xarra da auga*	2 banda anchas rectas horizontales amarillentas y gastadas que encierran en su interior diferentes trazos en forma de V y arcos sueltos convexos			
131	Bonxe	*Candil*	1 banda ancha amarillenta que cubre toda la base y parte final del pie. De esta banda salen tres bandas subverticales unidas en la base a modo de hojas (quizás flor de lis). En la parte superior de la pieza se repite el mismo motivo vegetal con menor tamaño			
132	Bonxe	*Candil*	2 bandas rectas horizontales blancas sobre el cuello y barriga, respectivamente. Sobre la banda de la barriga parten arcos cóncavos continuos, y en la intersección de cada arco, surge una línea vertical corta blanca, a modo de hoja. 4 bandas rectas horizontales sobre el pie. Sobre la última banda blanca del pie salen arcos cóncavos continuos, y en la intersección de cada arco, surge una línea vertical corta blanca, a modo de hoja. 1 banda recta horizontal blanca sobre la base, sobre la que parten arcos cóncavos continuos, y en la interseción de cada arco, salen 3 líneas subverticales blancas imitando probablemente una flor de lis		Impresión de circunferencias sobre las bandas blancas que soportan los arcos situadas en la zona de unión de los arcos con la banda quedando su tamaño circunscrito a este nodo	
133	Gundivós	*Candeleiro*		Punteaduras formando 3 líneas rectas horizontales, una sobre la boca, otra sobre el cordón que une con el asa y otra en el borde del plato	Punteaduras continuas formando 3 líneas rectas horizontales, una sobre la boca, otra sobre el cordón que une con el asa y otra en el borde del plato	1 cordón en la mitad del cilindro del candil que bordea a este uniéndose a la union del asa. Botón alargado de arcilla en la parte superior de la union del asa con el cilindro
134	Gundivós	*Candeleiro*			Punteaduras formando dos líneas rectas horizontales y paralelas en el borde del plato	
135	Gundivós	*Candeleiro*			Digitaciones continuas sobre cordón	4 cordones rectos horizontales distribuidos regularmente sobre el pie. 1 cordón recto horizontal en la arista de la base
136	Gundivós	*Chocolateira*		Línea recta horzontal fina algo más baja que la mitad de la barriga		
139	Gundivós	*Peto*		Línea ondulada horizontal gruesa y somera en la mitad de la barriga		
140	Gundivós	*Meleira*		4 líneas onduladas horizontales en la barriga (una hacia el cuello y 3 distribuidas regularmente hacia la parte inferior de la barriga). 2 líneas rectas horizontales anchas (una despues de la primera línea sinusoidal y otra más somera despues de la última línea ondulada)	Impresiones circulares sobre cordón	2 cordones rectos horizontales estrechos en el cuello
141	Gundivós	*Meleira*				1 cordón amplio a modo de reborde que separa el cuello de la barriga

Código	Centro artesanal	Tipología	Decoración pintada	Incisión	Impresión	Cordón
143	Gundivós	*Cazola con asas e patas*		2 líneas onduladas horizontales estrechas con arcos anchos, una muy próxima a la boca y otra en la mitad de la barriga	Impresiones circulares formando una línea horizontal que rodea el perímetro de la barriga incluyendo las dos asas entre las dos líneas onduladas y una discreta línea vertical en las asas	
146	Gundivos	*Maceteiro*			Digitaciones contínuas en cordón	3 cordones horizontales distribuidos a lo largo de la barriga
147	Gundivos	*Cazola*		3 líneas rectas horizontales finas y someras muy próximas en la parte superior de la barriga. 1 línea ondulada irregular horizontal en la barriga y pasando por el medio de las asas. 3 líneas rectas horizontales finas someras a continuación	Impresiones circulares en el labio. Digitaciones continuas en cordón	1 cordón recto horizontal por debajo del último grupo de 3 líneas horizontales finas
149	Gundivós	*Peto*		1 línea ondulada irregular gruesa y somera entre ambos cordones		
152	Bonxe	*Fonte asar*			Impresiones circulares sobre cordón	1 cordón horizontal recto muy próximo a la boca y por encima de las asas
153	Samos	*Ola con asas*		3 líneas rectas horizontales finas y someras en la mitad de la barriga		
154	Samos	*Barril achatado*		1 línea incisa recta horizontal fina y somera en la parte superior de la barriga que pasa justo por debajo de la unión superior del asa a la barriga		
156	Bonxe	*Cacharro queimada*	1 banda ancha recta horizontal blanca en la mitad de la barriga		Impresiones circulares formando una línea dentro de la banda pintada	
157	Bonxe	*Corneta ou buxina*	2 bandas rectas horizontales blancas sobre la boca. 1 banda recta horizontal blanca sobre el cuello. 2 bandas rectas horizontales sobre la barriga, de la banda inferior salen motivos contínuos posiblemente imitando a una flor de lis formados por dos bandas curvas y un punto. 1 banda horizontal recta negra fina pegada a una banda horizontal recta ancha blanca en la base de la pieza. De esta banda surgen cuatro motivos florales formados por dos hojas pintadas en contorno y dos puntos blancos en el interior y una línea corta entre las dos hojas		Circunferencias sobre las bandas blancas justo en la unión con la base de los motivos florales	
158	Bonxe	*Ouriñal*	1 banda recta horizontal ancha blanca hacia la mitad superior de la barriga de la que salen motivos florales continuos formados por tres trazos de pintura blanca	2 incisiones que eliminan la pintura blanca en los bordes de la banda		
160	Bonxe	*Peto*	1 línea horizontal recta amarillenta en la pare superior de la barriga con una línea ondulada irregular horizontal amarilla pegada por la parte inferior de la línea horizontal recta			Remate con motivo de ave, que podría ser una gallina o pato
161	Bonxe	*Picheta*	1 banda horizontal recta hacia la parte final de la barriga a la altura de la unión inferior del asa. De ella salen trazos oblicuos pareados continuos que parecen dobles hojas. En la parte superior de la barriga motivos pintados continuos que imitan esquemáticamente 6 pájaros en hilera	1 incisión en la parte central del motivo pintado		
162	Bonxe	*Picheta grande*	1 banda recta horizontal ancha blanca en el centro de la barriga. De ella salen motivos coninuos formados por 2 trazos oblicuos con inclinación opuesta imitando una doble hoja	2 líneas rectas horizontales finas y someras en la boca separadas ≈ 1 cm. 2 líneas rectas horizontales finas hacia la parte superior de la barriga separadas ≈1 cm. 2 líneas rectas horizontales finas hacia la parte inferior de la barriga separadas ≈1 cm.		
165	Gundivós	*Fonte Asador*		1 línea recta horizontal gruesa y profunda en el medio de la barriga a la altura del asa		1 cordón horizontal recto suave separando la boca de la barriga
168	Samos	*Porrón*		3 líneas rectas horizontales separadas regularmente ≈1 cm hacia el final de la barriga. 1 banda vertical ancha y profunda recorriendo todo el exterior del asa		
170	Bonxe	*Xarra de caña*		La decoración cubriente podría estar representando un ave, con el cuerpor de la vasija, el asa como cola y el pitorro como cuello y cabeza (éste fue sustituido por uno de madera). Línea ondulada aserrada irregular horizontal en la base de la boca. 2 líneas rectas horizontales en el medio de la barriga formando una banda. 2 líneas serpenteantes horizontales finas a ambos lados de la parte superior de la barriga de la que salen líneas incisas subperpendiculares con un patrón de espiga. Línea sinusoidal fina horizontal con arco próximo y de poca amplitud situada encia de la banda de 2 líneas rectas horizontales	Impresiones circulares finas contínuas formando una linea en el borde de la boca. Impresiones ovaladas en forma de línea serpenteante por encima de la línea ondulada fina horizontal. Impresiones redondeadas formando líneas curvas que bordean la base del pitorro.	
171	Gundivós	*Barreño da colada*			Impresiones ovaladas contínuas y algo alargadas que forman una línea recta horizontal en la boca. Digitaciones continuas sobre cordón	3 cordones rectos horizontales repartidos regularmente a lo largo de la barriga del recipiente
172	Bonxe	*Porrón de rosca*	2 circunferencias amarillas concéntricos en cada lateral		Círculos pequeños continuos formando una circunferencia de diámetro algo menor que la de la pintura que se interrumpen en una sección de arco por impresión de una frase	Motivo de un murciélago en el pitorro

Código	Centro artesanal	Tipología	Decoración pintada	Incisión	Impresión	Cordón
144	Gundivós	*Ola do vinagre*		2 líneas onduladas horizontales irregulares, una próxima a la boca y otra en la mitad superior de la barriga	Digitaciones/impresiones contínuas sobre cordón	7 cordones horizontales distibuidos regularmente sobre la barriga, estando los dos primeros situados entre las dos líneas onduladas
145	Bonxe	*Xarra de caña*		La pieza parece la representación de un ave tipo gallinácea, y se realiza un diseño en el que hay un conjunto de líneas horizontales y oblicuas que van rellenando el cuerpo de la vasija (cuerpo del ave) y los elementos accesorios como el asa (cola) y el pitorrro (cuello y cabeza). 3 bandas anchas horizontales en el cuello, que lo dividen en 3 secciones. " líneas incisas separadas ≈0,5 cm en la parte superior de la barriga. 1 línea incisa estrecha de la que salen líneas continuas cortas oblicuas, formando el dibujo de una espiga. 1 banda formada por dos líneas rectas horizontales separadas ≈1 cm que incluyen lineas oblícuas contínuas . 2 líneas rectas horizontales separadas ≈0,5 cm. En el pitorro: 6 bandas rectas horizontales que dividen el pitorro en 6 secciones. En la base del pitorro, numerosas líneas verticales y subverticales. Líneas verticales sobre los botones. Líneas verticales sobre la parte inferior del asa	Impresiones circulares formando una línea sobre el borde de la base	3 botones anchos a los lados de la base del pitorro y en el centro de la base del asa (representando la parte inferior de un cuello de ave). 2 botones pequeños a los lados de la base del asa y uno en el centro (representando la cola de un animal alado). Cabeza de pájaro abstracta como entrada del pitorro
173	Bonxe	*Caliz con patena*	1 banda horizontal recta blanca ancha en la base de la barriga. De ella salen motivos que simulan el perímetro blanco de dos hojas rellenas con puntos blancos situándose la unión de las hojas en la propia banda. En la base de la figura se repite el mismo esquema anterior. 1 banda horizontal recta ancha blanquecina en la mitad del pie		Circunferencias pequeñas en el punto de unión de la base de las hojas pintadas con la banda	
176	Gundivós	*Ola mazar o leite (nateira)*				1 cordón recto horizontal final en el medio de la panza
178	Mondoñedo	*Porrón*		2 líneas rectas horizontales en la parte superior de la panza		1 cordón grueso de refuerzo sobre los dos laterales del asa
179	Mondoñedo	*Porrón*		2 líneas rectas horizontales en la parte superior de la panza	Digitaciones contínuas sobre cordón	1 cordón grueso de refuerzo sobre el asa
180	Gundivós	*Pucheiro*			Círculos contínuos que recorren todo el exterio del asa. Los círculos están rellenos con una figura con forma de cruz	Cordón poco prominente bajo el borde
182	Gundivos	*Porrón*		Banda en la mitad superior de la barriga formada por 2 líneas rectas horizontales anchas que enmarcan una línea sinusoidal ancha. 2 líneas menos profundas en la zona inferior de la panza	Impresiones circulares siguiendo una línea que recorren el exterior del asa	
184	Gundivós	*Pucheiro*		2 líneas rectas horizontales finas separadas ≈5 cm en la mitad de la barriga		
185	Mondoñedo	*Barreñon*		2 líneas onduladas entrelazadas opuestas horizontales en la parte externa del labio. 1 línea incisa en la parte superior de la barriga de la que cuelga una línea ondulada fina de arco corto y amplitud corta	Líneas oblicuas impresas en los cordones, continuas y perpendiculares al eje de los mismos	Varios cordones verticales que van de la boca a la línea incisa
186	Gundivos	*Buleiro*			Digitaciones anchas contínuas sobre cordón	Amplio cordón que forma un reborde y separa las paredes de la cubierta
188	Gundivós	*Xarra*			Impresiones ovaladas de dos tamaños formando una línea recta horizontal en la parte superior de la barriga	1 cordón recto oblicuo suave desde el borde hasta la mitad de la barriga
189	Gundivós	*Cazoliña*		1 línea ondulada irregular horizontal somera próxima a la boca. 1 banda hacia la mitad de la barriga formada por 2 líneas rectas horizontales anchas someras que encierran a otra línea onduladas similar a la anterior		
193	Bonxe	*Cántaro*			Impresiones circulares sobre cordones verticales. Impresiones circulares formando una línea horizontal debajo de los cordones sobre la panza	6 cordones verticales desde la boca hasta la carena
194	Bonxe	*Remate tellado*	1 banda recta horizontal ancha blanca en el engrosamiento superior de la pieza. La gallina tiene el ojo y el pico pintados, las plumas son varias líneas pintadas paralelas y perpendiculares al eje axial de la gallina		Círculos impresos formando una línea sobre la banda blanca. Circunferencia sobre el botón del ojo delimitando iris y pupila	Remate superior con forma de gallina con un botón formando el ojo
195	Bonxe	*Candeleiro*				2 cordones en el pie, siendo uno de ellos mucho más ancho
197	Mondoñedo	*Prato*	Banda muy ancha con forma de circunferencia que recorre todo el borde del plato. Banda estrecha con forma de curcunferencia de diámetro 1/2 el radio del fondo. Estrella pintada amarillenta a pincel dejando las líneas de las cerdas	Líneas incisas finas paralelas con forma ondulada pronunciada peinada en el interior del plato y sobre el borde retirando la pintura sobre los surcos de las líneas		

Código	Centro artesanal	Tipología	Decoración pintada	Incisión	Impresión	Cordón
201	Mondoñedo	*Ouriñal*		2 líneas incisas separadas ≈2 cm en la parte superior de la barriga		
202	Samos	*Ouriñal*		3 líneas incisa rectas horizontales formando una banda en la parte superior de la barriga y otras 5 líneas rectas horizontales formando otra banda en la mitad de la barriga. Posibilida de más líneas incisas muy someras en la mitad inferior de la barriga sin descartar que sean marcas de modelado		
205	Gundivós	*Buleiro*		1 línea incisa que rodea por el exterior otra de impresiones ovaladas	Impresiones ovaladas oblicuas continuas formando un círculo a medio techo de la pieza. Mismo tipo de impresión sobre le asa. Digitaciones sobre cordón	Cordón horizontal recto y amplio formando un reborde que separa la pared del techo de la pieza
207	Bonxe	*Candeleiro*	2 bandas horizontales rectas negras anchas en la copa, una por la parte superior y otra justo en el borde inferior de la carena. 1 banda recta horizontal más ancha que las negras en el pie, 1 banda negra más estrecha que las otras dos negras en la base			
208	Bonxe	*Gorrrete*	1 banda recta horizontal negra ancha debajo de las dos líneas incisas	2 líneas incisas rectas horizontales finas y someras, muy próximas, hacia la parte superior de la barriga		
209	Bonxe	*Chocolateira para o mel*	1 banda recta horzontal blanca no muy ancha y poco marcada en la mitad superior de la barriga			
210	Bonxe	*Sella*		1 línea recta horizontal estrecha marcando la boca. 2 bandas de líneas rectas verticales continuas de 1 cm de largo, la primera banda está entre la primera línea incisa y el primer cordón, la segunda está entre los cordones segundo y tercero	1 impresión de círculos pequeños en el interior de las hojas de la flor de lis. 1 impresión de circunferencias pequeñas continuas formando una línea cerca de la base del recipiente	3 cordones rectos horizontales estrechos, el primero está por debajo de la primera banda de líneas incisas verticales, el segundo está en la mitad de la pieza, el tercero está a unos 2 cm del segundo. 1 flor de lis formada por tres hojas, tocando la hoja central con el primer cordón y la base del tallo tocando el segundo cordón. 1 cordón con forma de D. en la cara opuesta de la flor (falta una L., acompañando la D.)
211	Bonxe	*Caliz (con patena)*	1 banda recta horizontal estrecha amarillenta en el borde. 2 bandas rectas horizontales estrechas amarillentas separadas sobre 0,5 cm en la mitad de la copa. 2 bandas rectas horizontales estrechas amarillentas separadas sobre 0,5 cm en la mitad de la base. Motivos repetidos alrededor de la copa formados por tres bandas subverticales con forma de flor de lis cuya base sale de las bandas 2 y 3. Los mismos motivos se repiten saliendo de las bandas 4 y 5		Impresiones ovaladas cortas, contínuas y muy próximas formando una línea sobre cordon. Círculos impresos bajo las dobles hojas y la flor de lis pintadas sobre la banda horizontal	2 cordones rectos horizontales separados unos 2 cm a modo de anillos en el medio del pie
212	Bonxe	*Peto*	1 banda recta horizontal ancha plana en la mitad de la barriga. De ella salen arcos cóncavos continuos cuya base se inserta en la banda. Entre los arcos hay 3 trazos subverticales formando motivos de flor de lis	1 línea incisa en la parte superior de la barriga, por encima de la abertura de monedas, y próxima al cuello		
214	Mondoñedo	*Ola da manteiga*		3 líneas rectas horizontales finas separadas 1 cm en la mitad inferior de la barriga		
215	Mondoñedo	*Barreño*			Digitaciones anchas sobre cordón	1 cordón recto horizontal ancho separando la barriga del cuello. Algunos cordones verticales desde la boca hasta el primer cordón. Bajo el cordón horizontal surgen otros oblicuos con orientación derecha o izquierda desordenada que llegan hasta la mitad de la barriga, forman un patrón irregular en V y alguno está suelto
219	Mondoñedo	*Azucareira*	Una línea fina amarilla en la parte inferior de la decoración	2 lineas finas bajo la decoración	Impresión de peine formando líneas rectas verticales que van desde cerca de la boca ocupando la parte superior de la panza	
220	Mondoñedo	*Pota de catro asas*	1 banda recta horizontal ancha que ocupa desde la parte superior de la barriga hasta la unión de las asas pasando por el interior de las asas	2 bandas rectas horizontales que eliminan la pintura de la banda pintada		
221	Mondoñedo	*Cazola de dúas asas*			Digitaciones sobre cordón	1 cordón recto horizontal ancho en la mitad de la barrriga y que pasa por debajo de la unión inferior del asa. Unos 10 cordones rectos verticales que van desde el cuello hasta el cordón recto horizontal
222	Mondoñedo	*Bebedeiro*	1 banda recta horizontal ancha cuyo límite inferior está en la carena de la pieza	Incisión de arcos convexos contínuos circunscritos en la banda de pintura		
223	Mondoñedo	*Pota nateira/meleira*	Bajo las incisiones s eintuye una coloración amarilla que podría ser pintura previa con forma de banda horizontal bajo las incisiones	2 líneas incisas en la parte superior de la barriga a la altura del asa que encierran 1 línea ondulante serpenteante. En la mitad inferior de la pieza se repite el mismo motivo		
226	Bonxe	*Pota con pes e asas*		2 líneas rectas horizontales separadas 1 cm en la parte superior de la barriga y a la altura de la parte inferior del asa		

Código	Centro artesanal	Tipología	Decoración pintada	Incisión	Impresión	Cordón
228	Mondoñedo	*Testo*	Banda amarillenta pintada muy gastada o poco aplicada bajo la incisión ondulada	2 líneas rectas horizontales que encierran una línea ondulada irregular en la mitad de la pared externa y que eliminan la pintura de la banda	Digitaciones sobre cordón	1 cordón horizontal ondulante formando rebordes arqueados debajo de la boca de la pieza
229	Mondoñedo	*Testo*	1 banda de pintura blanca bajo las líneas rectas incisas	2 líneas rectas horizontales que encierran una línea ondulada irregular en la mitad de la pared externa y que eliminan la pintura de la banda	Digitaciones sobre cordón	1 cordón horizontal ondulante formando rebordes arqueados debajo de la boca de la pieza
230	Mondoñedo	*Testo*	2 banda de pintura blanca bajo las líneas rectas incisas	2 líneas rectas horizontales anchas y muy marcadas, separadas unos 2 cm en la mitad superior de la pared. Circunscrito en ella, incisiones de peine formando 1 banda ondulante. En la mitad inferior de la pieza hay dos líneas ondulantes superpuestas y opuestas en fase formadas por incisión de peine. Los peines tiene unas 3-4 puntas	Digitaciones sobre cordón superior	1 cordón horizontalpegado al borde de la pieza
231	Mondoñedo	*Fonte*	Pintura amarillenta bajo los trazos de las incisiones	3 ramas vegetales en la pared interior. En la base hay 2 bandas ondulantes formando dos circunferencias, una de diámetro casi similar a la base y otra con 1/3 del diámetro de la base con forma de estrella		
236	Bonxe	*Queixeira*		2 líneas rectas horizontales a mitad de pared y separadas sobre 1 cm		
237	Mondoñedo	*Xoguete porrón*			Digitaciones sobre cordón formando rebordes ondulados	1 cordón recto horizontal muy marcado formando un reborde que separa la parte superior del recipiente de la pared recta
238	Mondoñedo	*Xoguete xarra*	1 línea recta horizontal estrecha por encima de la carena			
240	Bonxe	*Candil*		2 líneas rectas horizontales separadas algo menos de 1 cm en la mitad de la barriga. 1 línea recta horizontal en la base de la pieza		
245	Mondoñedo	*Barreñón*			Digitación sobre cordón	1 cordón recto horizontal ancho justo debajo de la boca de la pieza. 7-8 mamelones anchos formando una banda horizontal debajo del cordón horizontal
247	Bonxe	*Xarro*		2 incisiones bajo el cordón	Impresiones redondeadas pequeñas sobre la inflexión del borde con el cuello	1 cordón recto horizontal suave en la parte superior de la pieza que aparenta un rebaje en la barriga
248	Gundivós	*Enfriador botellas*		Una línea ondulada horizontal en la parte superior de la pieza y entre los doscordones inferiores	Digitaciones sobre cordón	3 cordones horizontales repartidos de forma equidistante en la pieza
249	Gundivós	*Xarro*		1 banda horizontal ondulada debajo de las impresiones continuas y a la altura del fin inferior del cordón curvado, bajo ésta 1 línea recta horizontal	Impresiones continuas formando una línea en la panza de la pieza	1 cordón vertical que parte de la boca en la hendidura de la lobulación hasta la mitad de la pieza donde empieza a curvarse hacia arriba y hacia la parte de atrás de la panza. Otro cordón igual en el otro lateral de la pieza
250	Gundivós	*Xarra xigante*			Digitaciónes continuas sobre cordón	5 cordones rectos horizontales distribuidos uniformemente por la barriga de la pieza. 1 cordón vertical en el frente de la boca que va descenciendo por los laterales de la boca hasta ser vertical y llegar casi a la barriga. 1 cordón que recorre el asa en su parte externa. 2 botones próximos al borde en pico de la boca
251	Gundivóss	*Veleiro*			Digitaciónes continuas sobre cordón	2 cordones en la parte superior de la pieza, en el cuello
252	Mondoñedo	*Nateira*		2 líneas rectas horizontales muy próximas en la mitad superior de la barriga de la pieza, a la altura de las asas		
132t	Bonxe	*Tapa candil*	1 banda recta horizontal blanca en la parte superior de la tapa y cerca del borde			
219t	Mondoñedo	*Tapa azucreiro*	Manchas de pintura amarillenta irregular		Impresión de peine formando líneas rectas radiales respecto al pomo	
241t	Mondoñedo	*tapa de ola da graxa*		1 línea recta ondulada ancha formando un círculo de diámetro con forma de estrella alrededor del pomo		
90t	Mondoñedo	*Tapa de pota*		1 línea incisa		
248t	Gundivós	*Enfriador botellas*		4 líneas incisas en cuyo centro delimitan una ondulada		

Tabla Descripción decoración



Sistemas de engarce y otros

Apéndice 1

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración	Nº asas	Tipo de asa	Orientación asa	Nº pies	Perfil pies	Nº lóbulos/ picos en boca	Tipo lóbulo/pico	Tipo pitorro	Nº perforaciones	Forma perforaciones	Lugar perforaciones
1	*Caño*	Cano da auga	Samos	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
2	*Ola*	Ola	Bonxe	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
3	*Bebedero*	Bebedeiro	Mondoñedo	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	1	Circular regular	Base
4	*Fonte*	Fonte	Mondoñedo	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
5	*Ola*	Ola da medida	Gundivós	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
6	*Plato*	Prato do caldo	Bonxe	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
7	*Plato*	Prato	Bonxe	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
8	*Florero*	Floreiro	Mondoñedo	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
9	*Plato*	Prato do polbo	Bonxe	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
10	*Hucha*	Peto	Mondoñedo	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	1	Ranura rectangular	Cuarto superior
11	*Taza*	Taza ou Cunca	Bonxe	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
12	*Taza*	Taza ou Cunca	Bonxe	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
13	*Taza*	Taza ou Cunca	Bonxe	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
14	*Cazola*	Sopeira-graxeira	Bonxe	Sí	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
15	*Pucheira*	Gorrete (pucheiro pequeno)	Bonxe	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
16	*Chocolatera*	Chocolateira do mel	Bonxe	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
17	*Fonte*	Cacho do alcoi	Bonxe	Sí	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
18	*Ola*	Asado	Bonxe	Sí	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
19	*Tina*	Barreña	Bonxe	Sí	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
20	*Ola*	Ola	Bonxe	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
21	*Fonte*	Asador	Bonxe	Sí	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
22	*Fonte*	Cacheleiro	Bonxe	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	19	Circular regular	base
23	*Pota*	Pota con pés reutilizada como maceteiro	Bonxe	Sí	3	Pegadas	Horizontal	4	Abombado	0	NA	NA	0	NA	NA
24	*Pota*	Pote con pés e rabo	Bonxe	No	1	Prótomo	Oblicua	3	Piramidal	0	NA	NA	0	NA	NA
25	*Jarra*	Xarra da auga	Bonxe	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulado	NA	0	NA	NA
26	*Pota*	Pota	Bonxe	Sí	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
27	*Pota*	Pota	Bonxe	Sí	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
28	*Tina*	Barreñón	Bonxe	Sí	4	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
29	*Cazola*	Cazola baixa	Gundivós	Sí	2	Lengüeta	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
30	*Ola*	Ola	Gundivós	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
31	*Pucheira*	Pucheiro	Bonxe	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
32	*Jarra*	Xarra da auga	Bonxe	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulado	NA	0	NA	NA
33	*Fonte*	Cacheleiro	Bonxe	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	7	Circular regular	base
34	*Plato*	Prato do polbo	Bonxe	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
35	*Plato*	Prato do polbo	Bonxe	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
36	*Pucheira*	Pucheiro	Mondoñedo	No	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
37	*Pota*	Pote con pés e rabo	Bonxe	Sí	1	Prótomo	Oblicua	3	Piramidal	0	NA	NA	0	NA	NA
38	*Jarra*	Xarra da auga	Bonxe	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulado	NA	0	NA	NA
39	*Muñeco*	Boneco neno	Bonxe	Sí	0	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	Circular regular	Corona
40	*Muñeco*	Boneco señor	Bonxe	Sí	1	En arco	Vertical	NA	NA	NA	NA	NA	1	Circular regular	Corona
41	*Muñeco*	Boneco señora	Bonxe	Sí	0	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	Ovalada	Boca
42	*Pota*	Pota con pés	Mondoñedo	Sí	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
43	*Fonte*	Asador	Mondoñedo	Sí	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
44	*Tina*	Barreña	Bonxe	Sí	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
45	*Fonte*	Fonte de asar	Mondoñedo	No	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
46	*Pucheira*	Pucheiro	Mondoñedo	No	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
47	*Cazola*	Potiña almorceira	Mondoñedo	Sí	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
48	*Pota*	Pota	Mondoñedo	Sí	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
49	*Pota*	Pota	Mondoñedo	Sí	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
50	*Pota*	Pota do caldo	Mondoñedo	Sí	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
51	*Plato*	Prato conmemorativo	Mondoñedo	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
52	*Teja*	Tella	Samos	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
53	*Tinaja*	Ámboa	Bonxe	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	Inferior panza	0	NA	NA
54	*Tinaja*	Ámboa	Gundivós	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	Inferior panza	0	NA	NA
55	*Tinaja*	Ámboa	Bonxe	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
56	*Ola*	Ola	Samos	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración	Nº asas	Tipo de asa	Orientación asa	Nº pies	Perfil pies	Nº lóbulos/ picos en boca	Tipo lóbulo/pico	Tipo pitorro	Nº perforaciones	Forma perforaciones	Lugar perforaciones
57	*Ola*	Ola reutilizada para sulfato	Samos	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
58	*Tina*	Barreñón	Samos	No	4	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
59	*Garrafa*	Augardenteira	Samos	No	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
60	*Taza*	Taza ou cunca	Samos	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
61	*Garrafa*	Garrafa do viño	Samos	No	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
62	*Tina*	Barreña	Samos	No	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
63	*Garrafa*	Garrafa	Samos	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
64	*Jarra*	Xarra	Samos	No	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulado	NA	0	NA	NA
65	*Ola*	Pucheiro do mel	Samos	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
66	*Ola*	Nateira (ola)	Samos	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
67	*Remate*	Remate tellado (picarelo)	Samos	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
68	*Ola*	Cántaro de canilla	Gundivós	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	Inferior panza	0	NA	NA
69	*Embudo*	Embude ou funil	Samos	No	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
70	*Tina*	Barreñón	Gundivós	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	Inferior panza	0	NA	NA
71	*Tina*	Barreña	Gundivós	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
72	*Tina*	Barreña	Gundivós	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
73	*Tina*	Barreña	Bonxe	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
74	*Pucheira*	Pucheiro	Bonxe	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
75	*Pota*	Pota	Mondoñedo	Sí	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
76	*Pucheira*	Pucheiro do mel	Samos	Sí	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
77	*Tina*	Barreñón	Samos	No	4	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
78	*Jarra*	Xarro	Gundivós	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulado cerrado	NA	1	Circular irregular	Base
79	*Pucheira*	Pucheira de 2 asas	Samos	Sí	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
80	*Pucheira*	Pucheira de 1 asa	Samos	No	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
81	*Caño*	Cano da auga	Samos	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
82	*Remate*	Remate tellado (picarelo)	Samos	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
83	*Chocolatera*	Chocolateira	Mondoñedo	No	1	Prótomo	Oblicua	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
84	*Jarra*	Picheta	Bonxe	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulado	NA	0	NA	NA
85	*Jarra*	Xarra para o viño	Mondoñedo	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulado	NA	1	Circular irregular	Base, postcocción
86	*Jarra*	Xarra do leite	Mondoñedo	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Corto	NA	0	NA	NA
87	*Jarra*	Xarra da auga	Mondoñedo	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulado	NA	0	NA	NA
88	*Jarra*	Picheta	Bonxe	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulado	NA	0	NA	NA
89	*Jarra*	Xarro dos taberneiros	Gundivós	No	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulado cerrado	NA	0	NA	NA
90	*Fonte*	Cacheleiro	Mondoñedo	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	4	Circular regular	base
91	*Pota*	Pota dos chourizos	Mondoñedo	Sí	2	En arco	Vertical	3	Desconocido	0	NA	NA	0	NA	NA
92	*Cazola*	Cazola	Mondoñedo	No	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
93	*Cazola*	Cubilete	Mondoñedo	No	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
94	*Cazola*	Graxeiro	Bonxe	Sí	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
95	*Pucheira*	Pucheiro	Mondoñedo	No	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
96	*Pota*	Pota dos chourizos	Mondoñedo	Sí	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
97	*Cazola*	Cazola	Bonxe	Sí	2	Pegadas	Horizontal	3	Abombado	0	NA	NA	0	NA	NA
98	*Pota*	Pota de cu ancho	Bonxe	Sí	2	En arco	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
99	*Tina*	Barreño da colada	Bonxe	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	Inferior panza	0	NA	NA
100	*Fonte*	Fonte	Mondoñedo	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
101	*Pota*	Pota	Mondoñedo	No	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
102	*Fonte*	Escurrecubas	Gundivós	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	1	NA	NA	0	NA	NA
103	*Jarra*	Xarro do Avó	Gundivós	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulado cerrado	NA	0	NA	NA
104	*Pota*	Pota dos chourizos	Mondoñedo	Sí	2	En arco	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
105	*Florero*	Floreiro	Gundivós	Sí	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
106	*Hucha*	Peto	Gundivós	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	1	Ranura rectangular	Cuarto superior
107	*Remate*	Remate tellado (pirule)	Gundivós	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
108	*Remate*	Remate tellado (pirule)	Gundivós	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
109	*Remate*	Remate tellado (pirule)	Gundivós	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
110	*Bacín*	Ouriñal	Gundivós	No	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
111	*Hucha*	Peto	Mondoñedo	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	1	Ranura rectangular	Cuarto superior

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración	Nº asas	Tipo de asa	Orientación asa	Nº pies	Perfil pies	Nº lóbulos/ picos en boca	Tipo lóbulo/pico	Tipo pitorro	Nº perforaciones	Forma perforaciones	Lugar perforaciones
112	*Tina*	Barreñón	Gundivós	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
113	*Cazola*	Cazola	Mondoñedo	No	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
114	*Pucheira*	Pucheiro	Mondoñedo	No	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
115	*Pucheira*	Pucheira	Mondoñedo	No	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
116	*Porrón*	Porrón	Bonxe	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	Superior panza	0	NA	NA
117	*Porrón*	Porrón	Bonxe	Sí	1	Semicircular	Vertical	0	NA	0	NA	Corto	0	NA	NA
118	*Sella*	Sella	Bonxe	Sí	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
119	*Molde*	Queixeira	Bonxe	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	12	Circular fina	NA
120	*Molde*	Queixeira	Bonxe	No	0	NA	NA	3	Plano	0	NA	NA	17	Circular fina	NA
121	*Cazola*	Sopeira (cazola 4 asas)	Bonxe	Sí	2 y 2	En arco y pegadas	Vertical y horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
122	*Fonte*	Fonte de asar	Bonxe	No	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
123	*Pota*	Potiña (cazoliña) con pes e asas	Bonxe	No	1	En arco	Vertical	3	Piramidal	0	NA	NA	0	NA	NA
124	*Tinaja*	Ámboa	Samos	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
125	*Tinaja*	Ámboa	Gundivós	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	Inferior panza	0	NA	NA
126	*Tinaja*	Ámboa	Samos	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	Inferior panza	0	NA	NA
127	*Tinaja*	Ámboa	Gundivós	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	Inferior panza	0	NA	NA
128	*Tinaja*	Ámboa	Samos	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
130	*Jarra*	Xarra da auga	Bonxe	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulado	NA	0	NA	NA
131	*Candil*	Candil	Bonxe	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Corto	NA	0	NA	NA
132	*Candil*	Candil	Bonxe	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Corto	NA	0	NA	NA
133	*Candelabro*	Candeeiro	Gundivós	Sí	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
134	*Candelabro*	Candeeiro	Gundivós	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
135	*Candelabro*	Candeeiro	Gundivós	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
136	*Chocolatera*	Chocolateira	Gundivós	Sí	1	Prótomo	Oblicua	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
137	*Taza*	Taza ou cunca	Gundivós	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
138	*Taza*	Taza ou cunca	Gundivós	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
139	*Hucha*	Peto	Gundivós	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	1	Ranura rectangular	Cuarto superior
140	*Pota*	Meleira	Gundivós	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
141	*Pota*	Meleira	Gundivós	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
142	*Pota*	Meleira	Samos	No	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	Oblicuo sobre panza	0	NA	NA
143	*Cazola*	Cazola con asas e patas	Gundivós	Sí	2	Minicazola	Horizontal	3	Tubo	0	NA	NA	0	NA	NA
144	*Ola*	Ola do vinagre	Gundivós	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	Inferior panza	0	NA	NA
145	*Garrafa*	Xarra de caña	Bonxe	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	Oblicuo sobre panza	0	NA	NA
146	*Florero*	Maceteiro	Gundivos	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	1	Circular regular	Base
147	*Cazola*	Cazola	Gundivos	Sí	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
148	*Porrón*	Porrón	Gundivós	No	1	Semicircular	Vertical	0	NA	0	NA	Superior panza	0	NA	NA
149	*Hucha*	Peto	Gundivós	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	1	Ranura rectangular	Cuarto superior
150	*Hucha*	Peto	Gundivós	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	3	Rectangular y redonda	NA
151	*Teja*	Tella da alma	Gundivós	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	5	Circular regular	Zona superior
152	*Fonte*	Fonte de asar	Bonxe	Sí	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
153	*Ola*	Ola con asas	Samos	Sí	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
154	*Garrafa*	Barril achatado	Samos	Sí	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
155	*Garrafa*	Barril	Samos	No	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
156	*Fonte*	Cacharro queimada	Bonxe	Sí	0	NA	NA	3	Piramidal	0	NA	NA	0	NA	NA
157	*Corneta*	Corneta ou buxina	Bonxe	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
158	*Bacín*	Ouriñal	Bonxe	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
159	*Sacaleches*	Penzoeira	Bonxe	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	Superior panza	1	Circular regular	Base
160	*Hucha*	Peto	Bonxe	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	1	Ranura rectangular	Cuarto superior
161	*Jarra*	Picheta	Bonxe	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulado	NA	0	NA	NA
162	*Jarra*	Picheta grande	Bonxe	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulado	NA	0	NA	NA
163	*Ola*	Ola con asas	Bonxe	No	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
164	*Pota*	Meleira	Samos	No	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración	Nº asas	Tipo de asa	Orientación asa	Nº pies	Perfil pies	Nº lóbulos/ picos en boca	Tipo lóbulo/pico	Tipo pitorro	Nº perforaciones	Forma perforaciones	Lugar perforaciones
165	*Fonte*	Fonte de asar	Gundivós	Sí	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
166	*Jarra*	Xarra para o viño	Samos	No	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulado	NA	0	NA	NA
167	*Jarra*	Xarra para o viño	Samos	No	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulado	NA	0	NA	NA
168	*Porrón*	Porrón, botixo	Samos	Sí	1	Semicircular	Vertical	0	NA	0	NA	Superior panza	0	NA	NA
169	*Taza*	Taza ou cunca	Gundivos	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
170	*Garrafa*	Xarra de caña	Bonxe	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	Oblicuo sobre panza	0	NA	NA
171	*Tina*	Barreño da colada	Gundivós	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	Inferior panza	0	NA	NA
172	*Porrón*	Porrón de rosca	Bonxe	Sí	1	circular	Vertical	1	Resaltado	0	NA	Superior panza	0	NA	NA
173	*Copa*	Caliz con patena	Bonxe	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
174	*Garrafa*	Aceiteira	Mondoñedo	No	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	Oblicuo sobre panza	0	NA	NA
175	*Cazola*	Potiña almorceira	Mondoñedo	No	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
176	*Ola*	Ola mazar o leite (nateira)	Gundivós	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	Inferior panza	0	NA	NA
177	*Pota*	Nateira ou batedoira	Mondoñedo	No	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
178	*Porrón*	Porrón	Mondoñedo	Sí	1	Semicircular	Vertical	0	NA	0	NA	Superior panza	0	NA	NA
179	*Porrón*	Porrón	Mondoñedo	Sí	1	Semicircular	Vertical	0	NA	0	NA	Superior panza	0	NA	NA
180	*Pucheira*	Pucheiro	Gundivós	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
181	*Pucheira*	Pucheira	Gundivos	No	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Corto	NA	0	NA	NA
182	*Porrón*	Porrón	Gundivos	Sí	1	Semicircular	Vertical	0	NA	0	NA	Superior panza	0	NA	NA
183	*Embudo*	Embude ou funil	Mondoñedo	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
184	*Pucheira*	Pucheiro	Gundivós	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
185	*Tina*	Barreñon	Mondoñedo	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
186	*Tapa*	Buleiro	Gundivos	Sí	1	En arco cuadrangular	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
187	*Fonte*	Fonte de asar	Gundivós	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
188	*Jarra*	Xarro	Gundivós	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulado cerrado	NA	0	NA	NA
189	*Cazola*	Cazoliña	Gundivós	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
190	*Tapa*	Viradeira	Mondoñedo	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
191	*Vaso*	Vaso	Bonxe	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
192	*Vaso*	Vaso pequeno	Bonxe	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
193	*Ola*	Cántaro	Bonxe	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
194	*Remate*	Remate tellado	Bonxe	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	1	Circular regular	Parte inferior pared
195	*Candelabro*	Candeeiro	Bonxe	Sí	2	En doble S	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
196	*Taza*	Taza ou cunca	Mondoñedo	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
197	*Plato*	Prato	Mondoñedo	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
198	*Chocolatera*	Chocolateira	Mondoñedo	No	1	Prótomo	Oblicua	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
199	*Chocolatera*	Chocolateira	Mondoñedo	No	1	Prótomo	Oblicua	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
200	*Cazo*	Cazo	Mondoñedo	No	1	Prótomo	Oblícua	0	NA	1	Corto	NA	0	NA	NA
201	*Bacín*	Ouriñal	Mondoñedo	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
202	*Bacín*	Ouriñal	Samos	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
203	*Chocolatera*	Chocolateira	Bonxe	Sí	1	Prótomo	Oblicua	3	Abombado	0	NA	NA	0	NA	NA
204	*Fonte*	Asador	Gundivós	No	2	Pegada	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
205	*Tapa*	Buleiro	Gundivós	Sí	1	En arco	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
206	*Plato*	Prato	Mondoñedo	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
207	*Candelabro*	Candeeiro	Bonxe	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
208	*Pucheira*	Gorrete	Bonxe	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
209	*Chocolatera*	Chocolateira para o mel	Bonxe	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
210	*Sella*	Sella	Bonxe	Sí	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
211	*Copa*	Caliz con patena	Bonxe	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
212	*Hucha*	Peto	Bonxe	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	1	Ranura rectangular	Cuarto superior
213	*Cazola*	Pota	Samos	Sí	2	En arco	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
214	*Pota*	Pota	Mondoñedo	Sí	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
215	*Tina*	Barreñon	Mondoñedo	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
216	*Salvamenteles*	Asento	Mondoñedo	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
217	*Plato-bebedero*	Prato de bebedeiro	Mondoñedo	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
218	*Garrafa*	Aceiteira	Mondoñedo	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	Oblicuo sobre panza	0	NA	NA

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración	Nº asas	Tipo de asa	Orientación asa	Nº pies	Perfil pies	Nº lóbulos/ picos en boca	Tipo lóbulo/pico	Tipo pitorro	Nº perforaciones	Forma perforaciones	Lugar perforaciones
219	*Cazola*	Azucreiro	Mondoñedo	Sí	2	En arco	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
220	*Pota*	Pota de catro asas	Mondoñedo	Sí	4	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
221	*Cazola*	Cazola de dúas asas	Mondoñedo	Sí	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
222	*Bebedero*	Bebedeiro	Mondoñedo	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	1	Circular regular	Base
223	*Pota*	Pota nateira/meleira	Mondoñedo	Sí	2	Pegadas	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
224	*Remate*	Remate tellado (reprodución de anforeta)	Mondoñedo	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
225	*Pota*	Pota lañada	Bonxe	No	2	Pegadas	Horizontal	3	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
226	*Pota*	Pota con pes e asas	Bonxe	Sí	2	Pegadas	horizontal	3	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
227	*Fonte*	Fonte das mallas	Bonxe	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
228	*Tina*	Maceteiro	Mondoñedo	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
229	*Tina*	Maceteiro	Mondoñedo	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
230	*Tina*	Maceteiro	Mondoñedo	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
231	*Fonte*	Fonte	Mondoñedo	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
232	*Molde*	Queixeira	Mondoñedo	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	21/14	Circular regular	Base / Pared
233	*Molde*	Queixeira	Mondoñedo	No	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	33	Circular regular	Base
234	*Chocolatera*	Chocolateira	Mondoñedo	No	1	Prótomo	Oblicua	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
235	*Chocolatera*	Chocolateira	Mondoñedo	No	1	Prótomo	Oblicua	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
236	*Molde*	Queixeira	Bonxe	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
237	*Juguete*	Xoguete porrón	Mondoñedo	Sí	1	Semicircular	Vertical	NA	NA	0	Corto	Superior panza	NA	NA	NA
238	*Juguete*	Xoguete xarra	Mondoñedo	Sí	1	En arco	Vertical	NA	NA	1	Lobulado	NA	NA	NA	NA
239	*Juguete*	Xoguete porrón	Bonxe	No	1	Semicircular	Vertical	NA	NA	1	Corto	Superior panza	NA	NA	NA
240	*Candil*	Candil	Bonxe	Sí	0	NA	NA	0	NA	1	Corto	NA	2	Circular regular	Borde
241	*Pota*	Ola da graxa	Mondoñedo	No	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
242	*Barril-nidal*	Nidais de pombas	Gundivós	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
243	*Ola-comedero*	Comedeiro	Gundivós	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
244	*Caño*	Cano da auga	Gundivós	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
245	*Tina*	Barreñón	Mondoñedo	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
246	*Pucheira*	Pucheiro	Samos	No	2	En arco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
247	*Jarra*	Xarro	Bonxe	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Corto	NA	0	NA	NA
248	*Barril*	Enfriador botellas	Gundivós	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
249	*Jarra*	Xarro	Gundivós	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Lobulada cerrada	NA	0	NA	NA
250	*Jarra*	Xarra de gran tamaño	Gundivós	Sí	1	En arco	Vertical	0	NA	1	Corto	NA	0	NA	NA
251	*Candelabro*	Candeeiro	Gundivós	Sí	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	20	Circular	Todo el cuerpo
252	*Ola*	Nateira	Mondoñedo	Sí	2	Pegada	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
422	*Ladrillo*	Ladrillo	Samos	NA	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
424	*Ladrillo*	Baldosa	Gundivós	NA	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
066t	*Tapa*	Rodela	Samos	No	1	Perforación	Hueco	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
075t	*Tapa*	Tapa pota	Mondoñedo	No	1	En arco	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
093t	*Tapa*	Tapa potiña	Mondoñedo	No	1	Pomo	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
098t	*Tapa*	Tapa pota de cu ancho	Bonxe	No	1	En arco	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
118t	*Tapa*	Tapa sella	Bonxe	No	1	Disco	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
129t	*Tapa*	Tapa pota	Mondoñedo	No	1	En arco	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
131t	*Tapa*	Tapa candil	Bonxe	No	1	Pomo	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
132t	*Tapa*	Tapa candil	Bonxe	Sí	1	Pomo	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
147t	*Tapa*	Tapa cazola	Gundivos	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
156ca	*Cazo*	Cazo queimada	Bonxe	No	1	Prótomo	Horizontal	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
156cu	*Taza*	Cunca queimada	Bonxe	No	1	Prótomo arqueado	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
173p	*Plato*	Patena de cáliz	Bonxe	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
175t	*Tapa*	Tapa potiña almorceira	Mondoñedo	No	1	Pomo	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
177t	*Tapa*	Rodela	Mondoñedo	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
211p	*Plato*	Patena de cáliz	Bonxe	No	0	NA	NA	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
214t	*Tapa*	Tapa ola da manteiga	Mondoñedo	No	1	Pomo	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
219t	*Tapa*	Tapa azucareira	Mondoñedo	Sí	1	Pomo	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
223t	*Tapa*	Tapa pota nateira	Mondoñedo	No	1	Pomo	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
241t	*Tapa*	Tapa ola da graxa	Mondoñedo	Sí	1	Pomo	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA
248t	*Tapa*	Tapa pota	Gundivós	Sí	1	Perforación	Vertical	0	NA	0	NA	NA	0	NA	NA

Tabla Sistemas de engarce y otros



Marcas

Apéndice 1

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración	Marca	Descrición	Tipo de marca	Localización de la marca	Observaciones
9	*Plato*	Prato do polbo	Bonxe	No	P	Letra "P" pintada con pintura diluida. Marca del pulpero. Origen postcocción	Propietario	Base centro exterior	-
30	*Ola*	Ola	Gundivós	Sí	OG	"OG" inscrita en un cuadrado y círculo exterior, marca impresa sobre la base del torno. Origen precocción	Alfarero	Base centro exterior	-
34	*Plato*	Prato do polbo	Bonxe	No	Ω	Letra omega mayúscula pintada. Marca del pulpero. Origen postcocción	Propietario	Base centro exterior	-
35	*Plato*	Prato do polbo	Bonxe	No	B	Letra "B" pintada. Marca del pulpero. Origen postcocción	Propietario	Base centro exterior	-
38	*Jarra*	Xarra da auga	Bonxe	Sí	"NICANOR ALFARERO BONXE". Tiene la fecha de fabricación inscrita (22-XII-77) y el numero de serie (79)	"Nicanor Alfarero Bonxe". El sello está impreso. Tiene incisa a mano alzada la fecha de fabricación inscrita (22-XII-77) y el número de serie (79). Origen precocción	Alfarero	Localizada en la parte inferior trasera de la panza exterior y en la base	-
39	*Muñeco*	Boneco neno	Bonxe	Sí	NICANOR ALFARERO BONXE	Localizada en la parte inferior trasera de la panza exterior, sello impreso. Origen precocción	Alfarero	Panza zona inferior exterior	Nicanor Lombao (Nicanor de Restriz), nacido sobre 1940-1950
40	*Muñeco*	Boneco señor	Bonxe	Sí	LOPEZ LOMBAO BONXE	Localizada en la parte inferior lateral de la panza exterior, sello impreso. Origen precocción	Alfarero	Panza zona inferior exterior	-
41	*Muñeco*	Boneco señora	Bonxe	Sí	NICANOR ALFARERO BONXE	Localizada en la parte inferior, sello impresor trasera de la panza exterior. Origen precocción	Alfarero	Panza zona inferior exterior	-
51	*Plato*	Prato conmemorativo	Mondoñedo	Sí	1ª Feira Apicola Galega, Mondoñedo 1982	Localizada en el fondo interior (el más visible de la pieza), está incisa de forma tosca y rápida. Origen precocción	Evento	Fondo interior	Conmemorativo de la "1ª Feira do mel"
61	*Garrafa*	Garrafa do viño	Samos	No	Antonio Barreal	Con inscripción: "Antonio Barreal", alfarero. Localizada en la zona superior de la panza en el exterior, incisión, precocción. Letra bien trazada	Alfarero	Parte superior de la panza exterior	Cacharrero de la aldea de Romelle que trabajó en la primera mitad del siglo XX
71	*Tina*	Barreña	Gundivós	Sí	V	V encerrada en círculo, marca impresa sobre la base del torno. Origen precocción	Alfarero	Base centro exterior	Oleiro Manuel 'Velón da Pena', trabajó en el tercer cuarto del siglo XX
77	*Tina*	Barreñón	Samos	No	"ENFERMERÍA GRUPACIÓN SUR" (...), cruz griega en el centro rodeada por una corona laureada y una corona real enla parte superior. "A día 8 D 1947. Antonio Barrial Romelle" (...)	Presenta dos tipos de marcas. La primera está impresa y es un sello que pone "ENFERMERÍA GRUPACIÓN SUR"; posee una cruz griega en el centro rodeada por una corona laureada y una corona real en la parte superior. Además tiene ina marca incisa que pone lo siguiente: "A día 8 D 1947. Antonio Barrial Romelle" (...), esta letra está bien trazada. Localizada en la zona superior de la panza en el exterior. Tiene un sello legible en el interior en la base. Origen precocción	Alfarero y propietario	Parte superior de la panza exterior y en el interior en la base	Parece un sello sanitario del ejército. Hecho por un alfarero, Antonio Barrial, cacharrerio de la aldea de Romelle que trabajó en la primera mitad del siglo XX
79	*Pucheira*	Pucheira de 2 asas	Samos	Sí	DL	DL, podría ser marca de propietario. Colocado en la panza a la izquierda del nacimento inferior del asa, letra bien trazada. Origen precocción	Alfarero	Parte superior de la panza exterior	-
89	*Jarra*	Xarro dos taberneiros	Gundivós	No	1 sello con una V encerrada en un círculo	Marca impresa sobre la base del torno, precocción	Alfarero	En el centro de la base	Alfarero "Manuel de Velón"
103	*Jarra*	Xarro Avó	Gundivós	Sí	2 Sellos alfareros de ALFARERÍA GUNDIVÓS "VENTURA" al lado de cada asa	Localizada a cada lado del asa, en su parte inferior. Origen precocción	Alfarero	Parte inferior del asa sobre la panza exterior	Hecho por Ventura en el año 1991
105	*Florero*	Floreiro	Gundivós	Sí	AG G	Con cuño: "A G G"	Alfarero	Panza zona inferior exterior	Alfarero Agapito González González
112	*Tina*	Barreñón	Gundivós	Sí	AG	Letra incisa "AG". Origen precocción	Alfarero	Panza zona inferior exterior	Podería ser Agapito González, que trabajó en el último tercio del siglo XX
124	*Tinaja*	Ámboa	Samos	Sí	Soi de R. Die de Valcarze Vazquez y Quiª. Francoanti Gomez me fecit en Samos en 18 de agosto del año de 1706	"Soi de R. Die de Valcarze Vazquez y Quiª. Francoanti Gomez me fecit en Samos en 18 de agosto del año de 1706". Además de esta inscripción posee otra que tiene una parte inscrita borrada, no se sabe lo que habría escrito ahí Combina aplicación de arcilla en algunas letras con incisión. Es letra bien hecha y cuidada. Origen precocción	Alfarero y propietario	Parte superior de la panza exterior	Oleiro: Francisco Antonio Gómez. Propietario: A. Díaz de Valcarce Vázquez . Encargo con fecha de 1706. Localizada en la zona superior del recipiente ocupando casi toda la superficie de la pieza
127	*Tinaja*	Ámboa	Gundivós	Sí	1 canado menos 2 mollos	Incisión muy fina (grafitado) que pone "1 canado menos 2 mollos". Origen postcocción	Propietario	Parte superior de la panza exterior	-
132	*Candil*	Candil	Bonxe	Sí	LOPEZ LOMBAO BONXE	"LOPEZ LOMBAO BONXE", sello impreso. Origen precocción	Alfarero	En la base, exterior	López Lombao es el abuelo de Pepa de Bonxe, la última alfarera
136	*Chocolatera*	Chocolateira	Gundivós	Sí	O.R.G.	Marca alfarero: O.R.G. pertenece a Obdulia Rodríguez González, incisión. Origen precocción	Alfarero	Parte central-inferior de la panza exterior	Trabajó entre 1970 y 1990
137	*Taza*	Taza ou cunca	Gundivós	No	AGAPITO GUNDIVOS	"AGAPITO GUNDIVÓS", sello impreso. Origen precocción	Alfarero	Parte central-inferior de la panza exterior	Alfarero que trabajó en el último tercio del siglo XX
139	*Hucha*	Peto	Gundivós	Sí	O.R.G.	Marca alfarero: "O.R.G." pertenece a Obdulia Rodríguez González, incisión. Origen precocción	Alfarero	Parte central-inferior de la panza exterior	Trabajó entre 1970 y 1990

Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración	Marca	Descrición	Tipo de marca	Localización de la marca	Observaciones
144	*Ola*	Ola do vinagre	Gundivós	Sí	B	"B", marca de alfarero o propietario, está inciso, Letra bien trazada. Origen postcocción	Propietario o alfarero	Parte superior de la panza exterior	-
156	*Fonte*	Cacharro queimada	Bonxe	Sí	NICANOR ALFARERO DE BONXE	"NICANOR ALFARERO DE BONXE", sello impreso. Origen precocción	Alfarero	En la base del recipiente entre las 3 patas, exterior	-
163	*Ola*	Ola con asas	Bonxe	No	MAnuel. Meilan	Pon: "Meilán" (lugar donde se hizo la cerámica en A Terra Chá) (tiene más texto, pero no se entiende). Localizada en la parte central externa de la panza, incisión fina (grafitado). Origen postcocción	Propietario o alfarero	Parte superior de la panza exterior	-
165	*Fonte*	Fonte de asar	Gundivós	Sí	XXII	Es un número, el 22, en letras romanas, en letras grandes cubriéndola casi completamente, es una incisión muy fina (grafitado). Origen postcocción	Propietario	Panza en toda su altura, exterior	-
166	*Jarra*	Xarra do viño	Samos	No		Podría ser un reticulado postcocción, localizada en la zona central externa de la panza mayúscula, marca de propietario, una incisión muy fina tipo grafitado. Origen postcocción	Propietario	Parte central e inferior de la panza exterior	-
167	*Jarra*	Xarra do viño	Samos	No	A	Podría ser una A, localizada en la zona central externa de la panza, marca de propietario, una incisión muy fina tipo grafitado. Origen postcocción	Propietario	Parte central e inferior de la panza exterior	Pertenecía a la pulpería de los suegros de G.C.A.B.
172	*Porrón*	Porrón de rosca	Bonxe	Sí	E.P.	"E.P." podría ser marca de cacharreiro. En la otra cara e en la misma altura tiene una inscripción que non se entende (algo parecia a :"SOY t 4 Kistmo"), podería facer referencia al propietario. Localizada en la parte superior externa de la panza de la rosca. Origen precocción	Propietario o alfarero	Panza zona central y superior, exterior	-
176	*Ola*	Ola mazar o leite (nateira)	Gundivós	Sí	Círculo con el interior borrado	Un círculo en el centro de la base, que probalemente tuviera una o dos letras, pero está muy erosionado, marca impresa sobre la base del torno. Origen precocción	Alfarero	En la base en el centro, exterior	Alfarero "Manuel de Velón"
182	*Porrón*	Porrón	Gundivos	Sí	O.R.G.	Marca alfarero: "O.R.G.", pertenece a Obdulia Rodríguez González, incisión. Origen precocción	Alfarero	Parte central-inferior, bajo la boca, de la panza exterior	Encargado por H.F.R. a la alfarera (en etiqueta anexa pone: "Obdulia, Gundivós, 26-1-91, 1000 pts"). Finales del siglo XX
189	*Cazola*	Cazoliña	Gundivós	Sí	D Rey	Podría ser una marca de propietario, incisión gruesa, letra bien trazada. Origen precocción	Propietario o alfarero	Parte superior de la panza exterior	-
193	*Ola*	Cántaro	Bonxe	Sí	CANTARO	"CANTARO", cona letras mayúsculas, incisas anchas y profundas, tienen un trazado poco cuidado. Origen precocción	Propietario o alfarero	Parte superior de la panza exterior	-
210	*Sella*	Sella	Bonxe	Sí	D . .	"D . .", letra hecha con arcilla en relieve. Origen precocción	Propietario o alfarero	Parte superior de la panza exterior	El alfarero Gervasio Lombao lo hizo para su hija "Dolores Lombao". Por eso tiene la inscripción "D" y posiblemente le falte una "L" . en el hueco entre los dos puntos. La pieza puede estar hecha sobre los anos 20-30 del s. XX. M.F.L. adquiere la pieza a la nieta de Gervasio Lombao en 2023
212	*Hucha*	Peto	Bonxe	Sí	NICANOR ALFARERO BONXE'	Sello impreso. Origen precocción	Alfarero	Base lateral exterior	Fue hecha entre 1970-1990
216	*Salvamenteles*	Asento	Mondoñedo	No	ELVIRA	"ELVIRA", marca que podría ser de la propietaria, está incisa. Origen postcocción	Propietario	Parte superior de la panza interior	Podría ser marca de propietario. Localizada en el interior de la pieza
223	*Pota*	Pota nateira/meleira	Mondoñedo	Sí	"ANTONIO RAMOS LOPEZ MINAS	"ANTONIO RAMOS LOPEZ MINAS", con letras mayúsculas, el trazo es poco cuidado, incisión profunda. Origen precocción	Propietario o alfarero	Parte superior de la panza exterior	Podría ser el nombe del propietario
229	*Tina*	Maceteiro	Mondoñedo	Sí	X	X incisa. Origen precocción	Alfarero	Parte superior de la panza	-
249	*Jarra*	Xarro	Gundivós	Sí	C	C encerrada en un círculo impresos, marca impresa sobre la base del torno	Propietario	Base centro exterior	Pieza hecha por Agapito

Tabla Marcas



Piezas arregladas

Apéndice 1

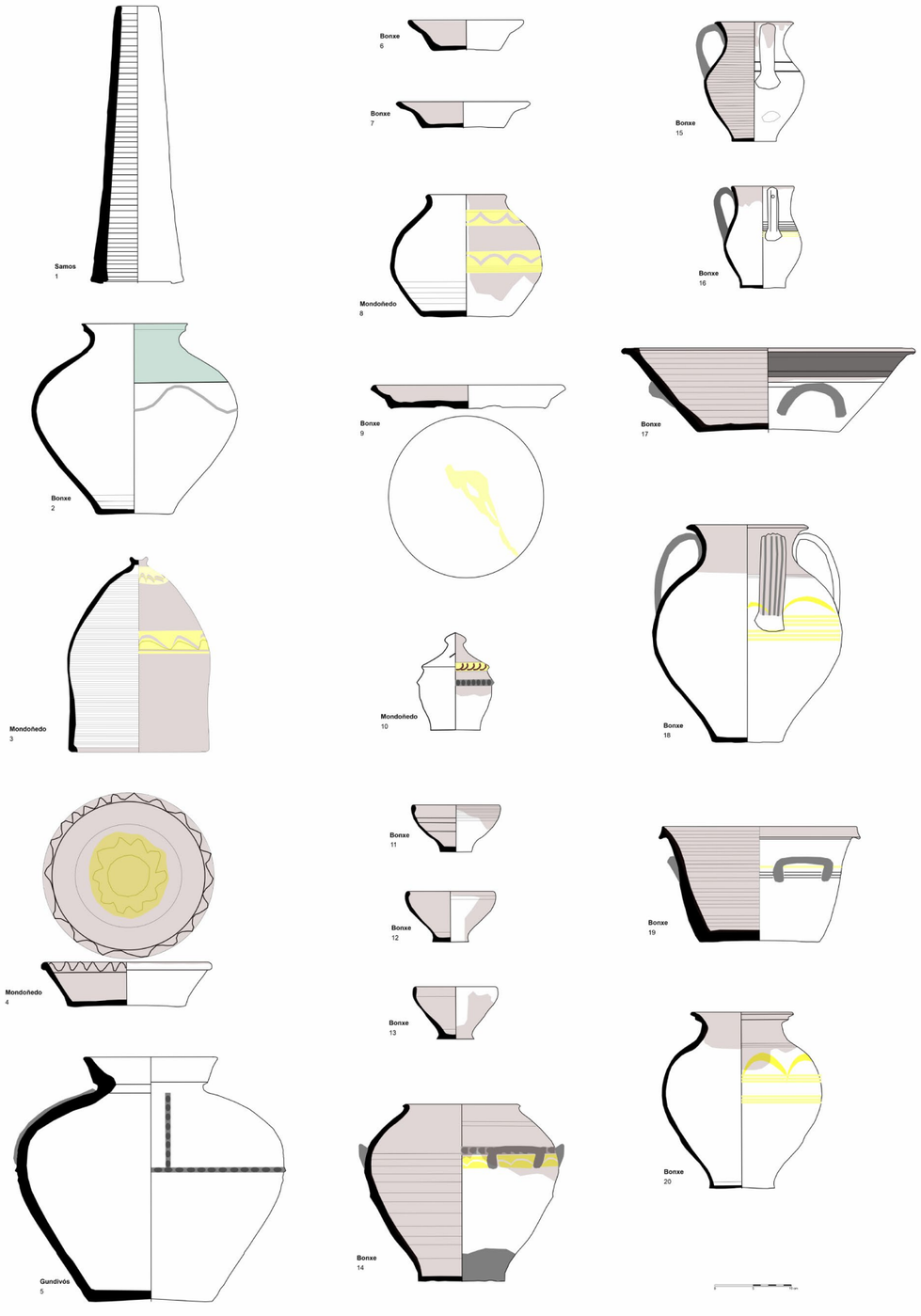
Código	Tipología	Denominación regional	Centro artesanal	Decoración	Descripción del arreglo	Motivo del arreglo
17	Fonte	Cacho do alcoi	Bonxe	Sí	La base presenta una fractura que fue arreglada con algún tipo de pegamento	Mantenimiento del uso
23	Pota	Pota con pés reutilizada como maceteiro	Bonxe	Sí	Cuatro perforaciones en la base postcocción	Cambio de uso
44	Tina	Barreña	Bonxe	Sí	Grapas metálicas en fracturas verticales de la pared (exterior con algún tipo de cera o pegamento)	Mantenimiento del uso
53	Tinaja	Ámboa	Bonxe	Sí	Perforación postcocción en la zona central de la panza postcocción, posee restos de cera o resina pegada en el interior	Cambio de uso
62	Tina	Barreña	Samos	No	Cuerda en el cuello	Mantenimiento del uso
70	Tina	Barreñón	Gundivós	Sí	Grapas metálicas en fracturas verticales de la pared	Mantenimiento del uso
72	Tina	Barreña	Gundivós	Sí	Grapas metálicas en fracturas verticales de la pared	Mantenimiento del uso
77	Tina	Barreñón	Samos	No	Dos zona con grietas verticales y otra alrededor de una de las asas, todas fueron pegadas con algún producto	Mantenimiento del uso
78	Jarra	Xarro	Gundivós	Sí	Perforación postcocción en la base	Cambio de uso
85	Jarra	Xarra para o viño	Mondoñedo	Sí	Perforación postcocción en la base	Cambio de uso
90	Fonte	Cacheleiro	Mondoñedo	Sí	Grapa metálica en fracturas verticales de la pared	Mantenimiento del uso
95	Pucheira	Pucheiro	Mondoñedo	No	Cuerda en el cuello	Mantenimiento del uso
100	Fonte	Fonte	Mondoñedo	Sí	Grapas metálicas en fracturas verticales de la pared	Mantenimiento del uso
144	Ola	Ola do vinagre	Gundivós	Sí	Grieta arreglada con algún tipo de resina o pegamento	Mantenimiento del uso
145	Garrafa	Xarra de caña	Bonxe	Sí	Pitorro y asa añadida con otra arcilla y borde con una lámina de metal reforzando esta parte de la pieza	Mantenimiento del uso
150	Hucha	Peto	Gundivós	No	Perforación postcocción en la base. Perforación postcocción en la parte superior, en la zona opuesta a la ranura	Fin de uso
165	Fonte	Fonte de asar	Gundivós	Sí	Grapas metálicas en fracturas verticales de la pared	Mantenimiento del uso
170	Garrafa	Xarra de caña	Bonxe	Sí	Pitorro de madera	Mantenimiento del uso
171	Tina	Barreño da colada	Gundivós	Sí	Alambre de metal en el cuello reforzándolo	Mantenimiento del uso
176	Ola	Ola mazar o leite (nateira)	Gundivós	Sí	Alambre de metal en el cuello reforzándolo	Mantenimiento del uso
186	Tapa	Buleiro	Gundivos	Sí	Alambre de metal en el cuello reforzándolo, a la vez que sujeta una plaza metálica que sustituye parte de la pared rota en la pieza	Mantenimiento del uso o cambio
188	Jarra	Xarro	Gundivós	Sí	Asa completa de metal sustituyenda la rota y refuerzo en toda la vasija con láminas de metal enganchadas en el cuello y en la parte interior de la panza, unidas por láminas verticales	Mantenimiento del uso
215	Tina	Barreñon	Mondoñedo	Sí	Alambre de metal en el cuello reforzándolo	Mantenimiento del uso o cambio
218	Garrafa	Aceiteira	Mondoñedo	No	Rotura postcocción en la parte inferior de la panza, en el lado opuesto al pitorro	Fin de uso
225	Pota	Pota lañada	Bonxe	No	Grapas de metal en la panza y en la base por el exterior	Mantenimiento del uso
235	Chocolatera	Chocolateira	Mondoñedo	No	Mango de madera	Mantenimiento del uso
247	Jarra	Xarro	Bonxe	Sí	Asa completa de metal sustituyenda la rota y refuerzo en toda la vasija con láminas de metal enganchadas en el cuello y parte interior de la panza, unidas por láminas verticales	Mantenimiento del uso

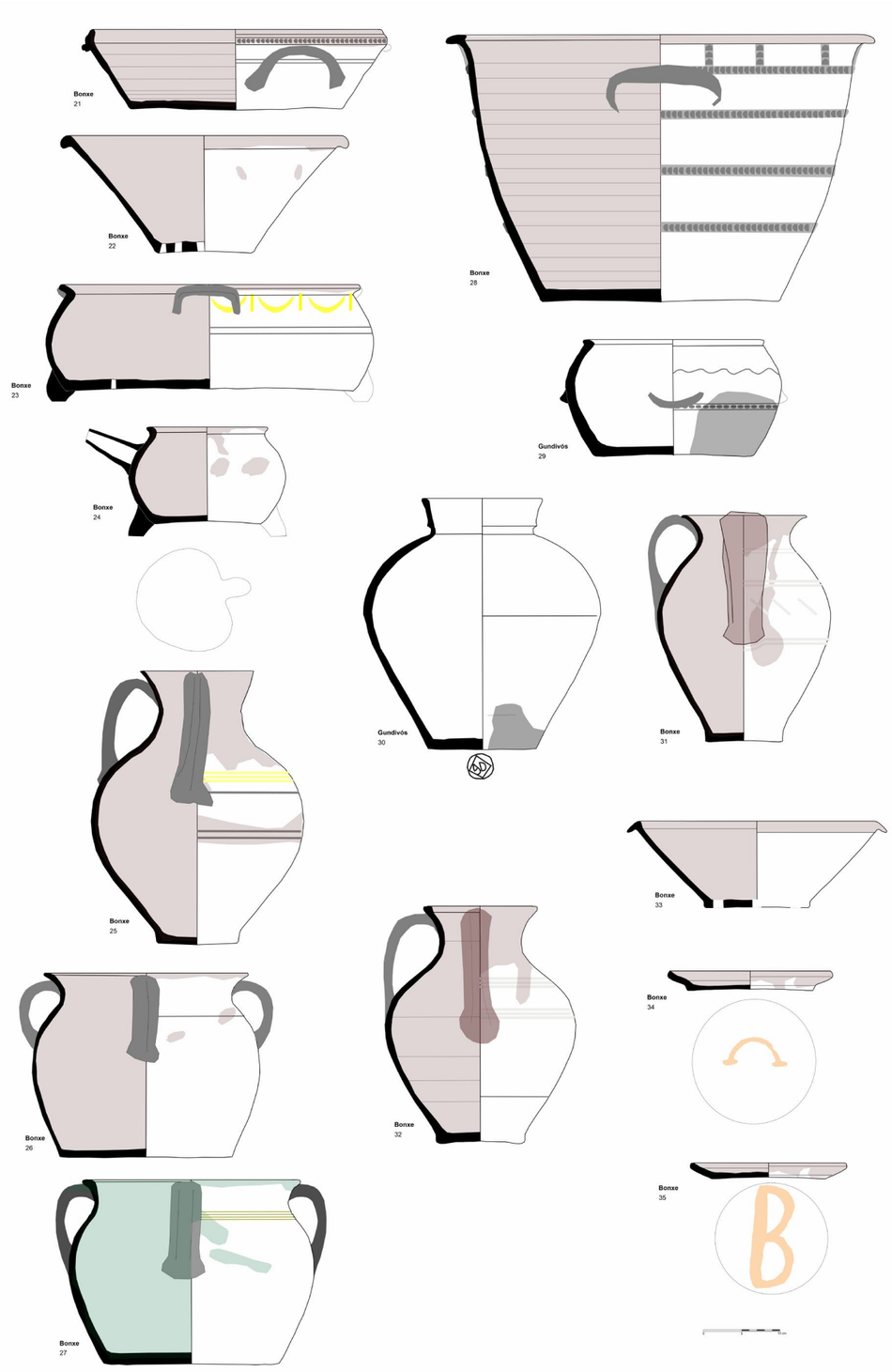
Tabla Piezas arregladas

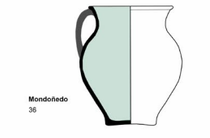


Láminas de dibujos arqueológicos

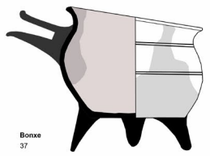
Apéndice 2


Samos
1
Bonxe
2
Mondoñedo
3
Mondoñedo
4
Gundivós
5
Bonxe
6
Bonxe
7
Mondoñedo
8
Bonxe
9
Mondoñedo
10
Bonxe
11
Bonxe
12
Bonxe
13
Bonxe
14
Bonxe
15
Bonxe
16
Bonxe
17
Bonxe
18
Bonxe
19
Bonxe
20

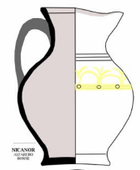

Bonxe
21
Bonxe
22
Bonxe
23
Bonxe
24
Bonxe
25
Bonxe
26
Bonxe
27
Bonxe
28
Gundivós
29
Gundivós
30
Bonxe
31
Bonxe
32
Bonxe
33
Bonxe
34
Bonxe
35



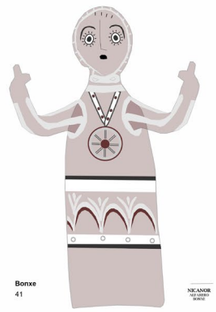
Mondoñedo
36



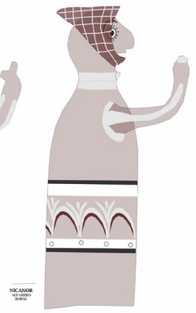
Bonxe
37

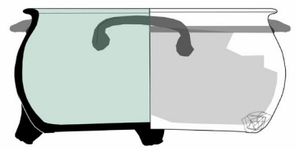


Bonxe
38

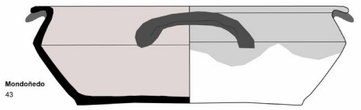


Bonxe
41

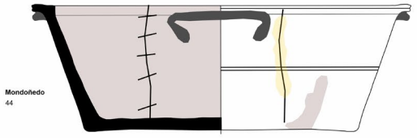




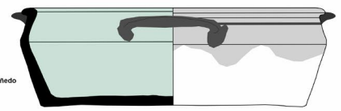
Mondoñedo
42



Mondoñedo
43



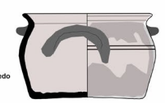
Mondoñedo
44



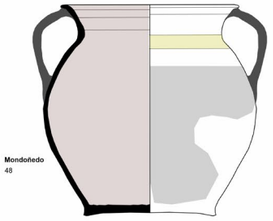
Mondoñedo
45



Mondoñedo
46



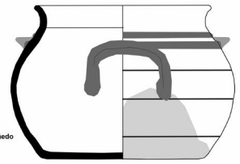
Mondoñedo
47



Mondoñedo
48



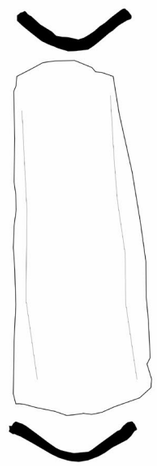
Mondoñedo
49



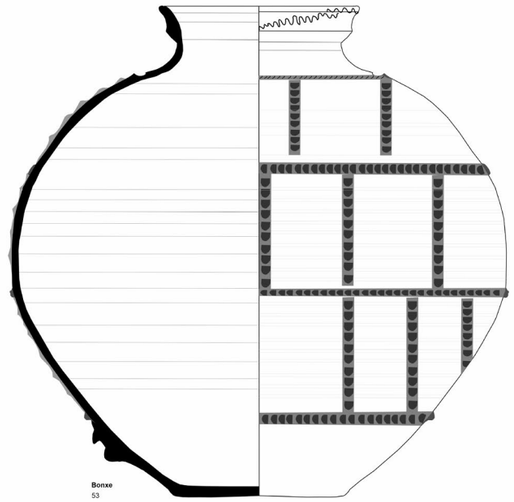
Mondoñedo
50



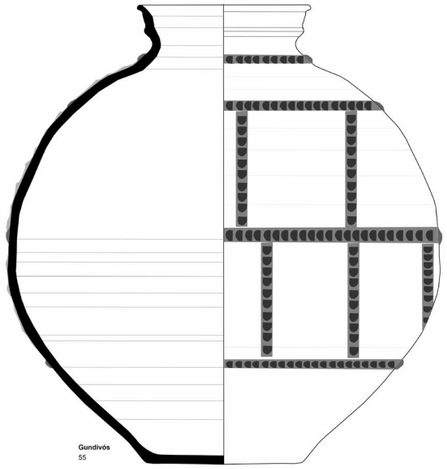
Mondoñedo
51



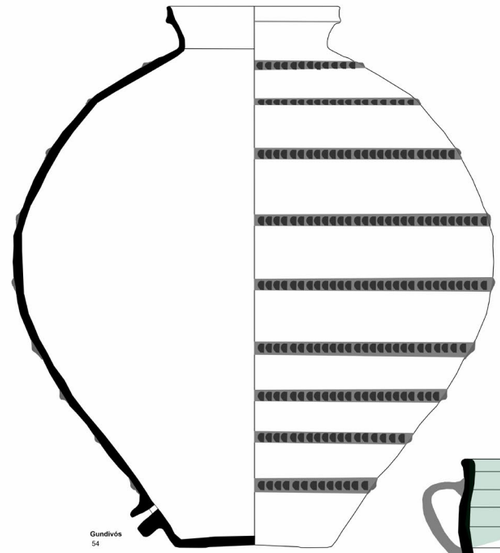
Samos
52



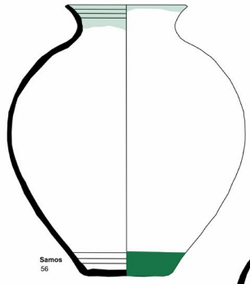
Bonxe
53



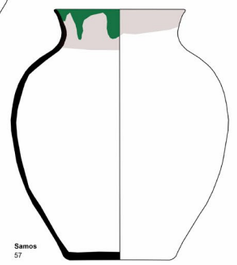
Gundivós
55



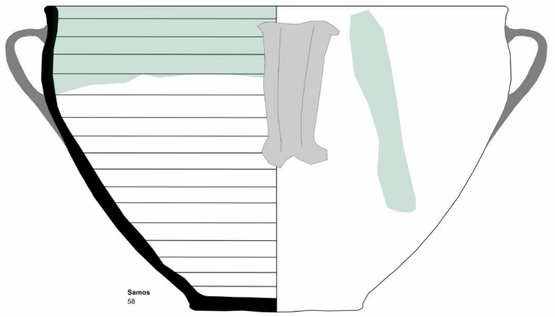
Gundivós
54



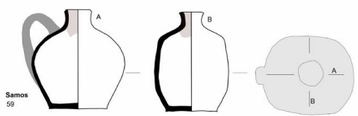
Samos
56



Samos
57



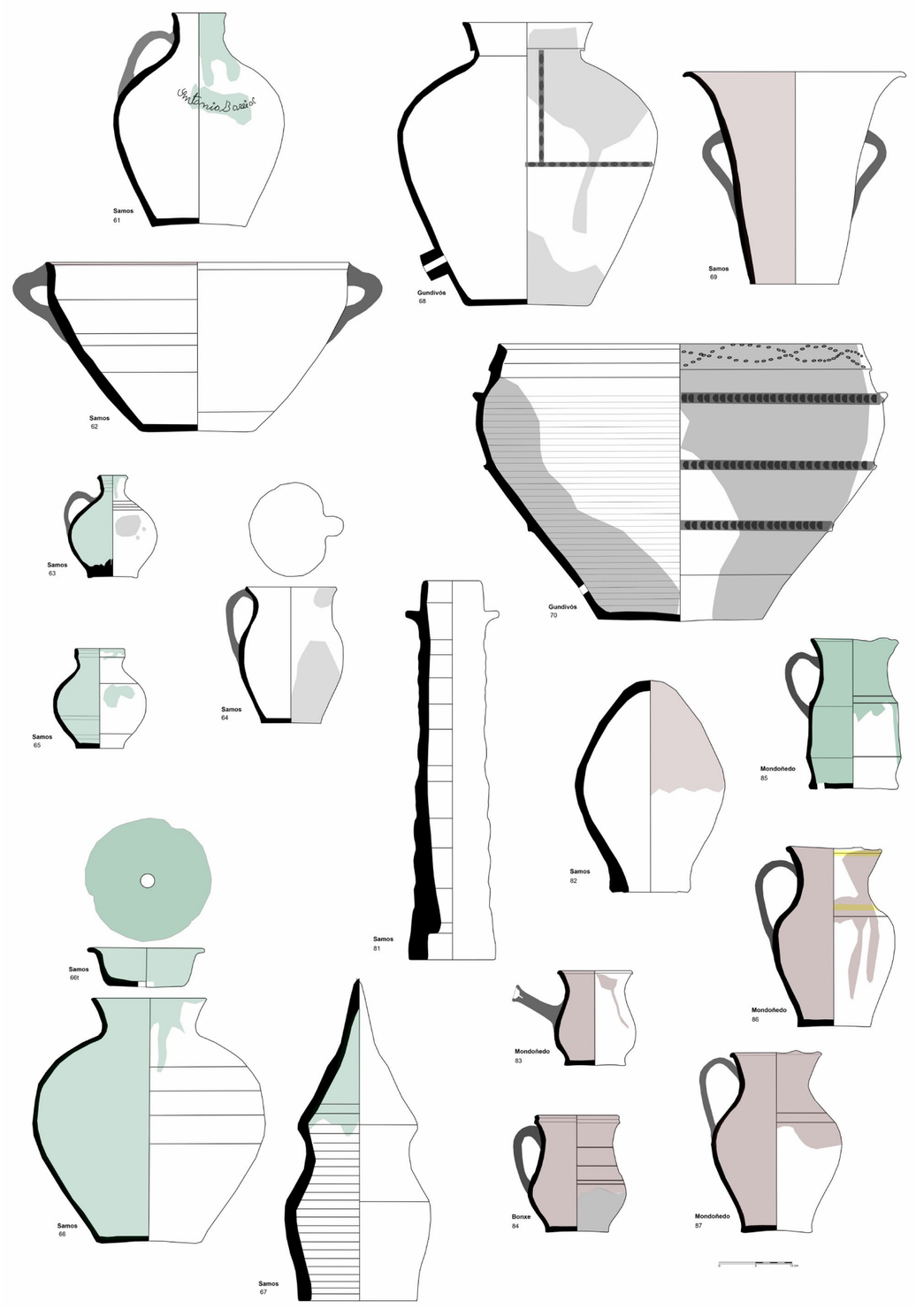
Samos
58

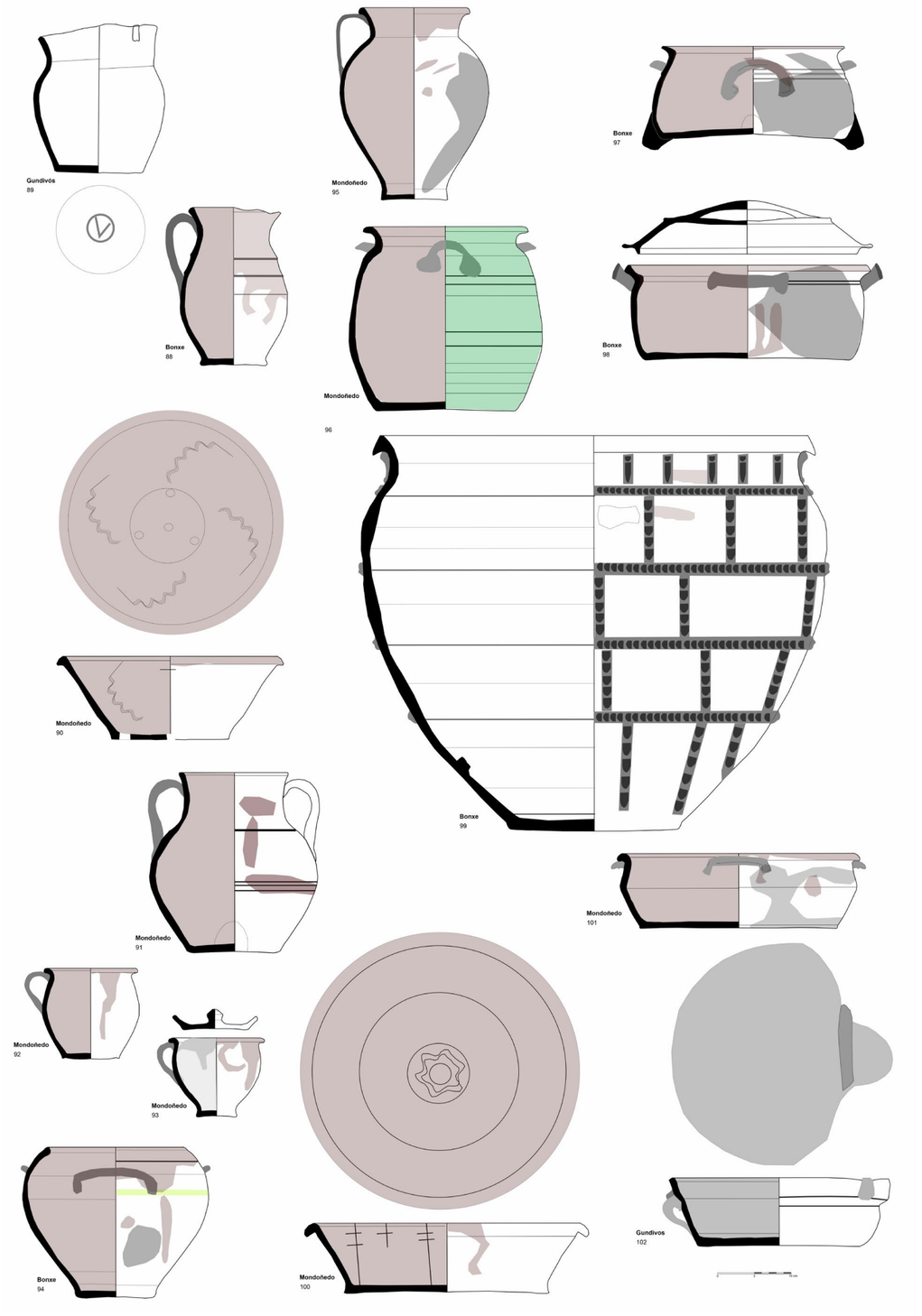


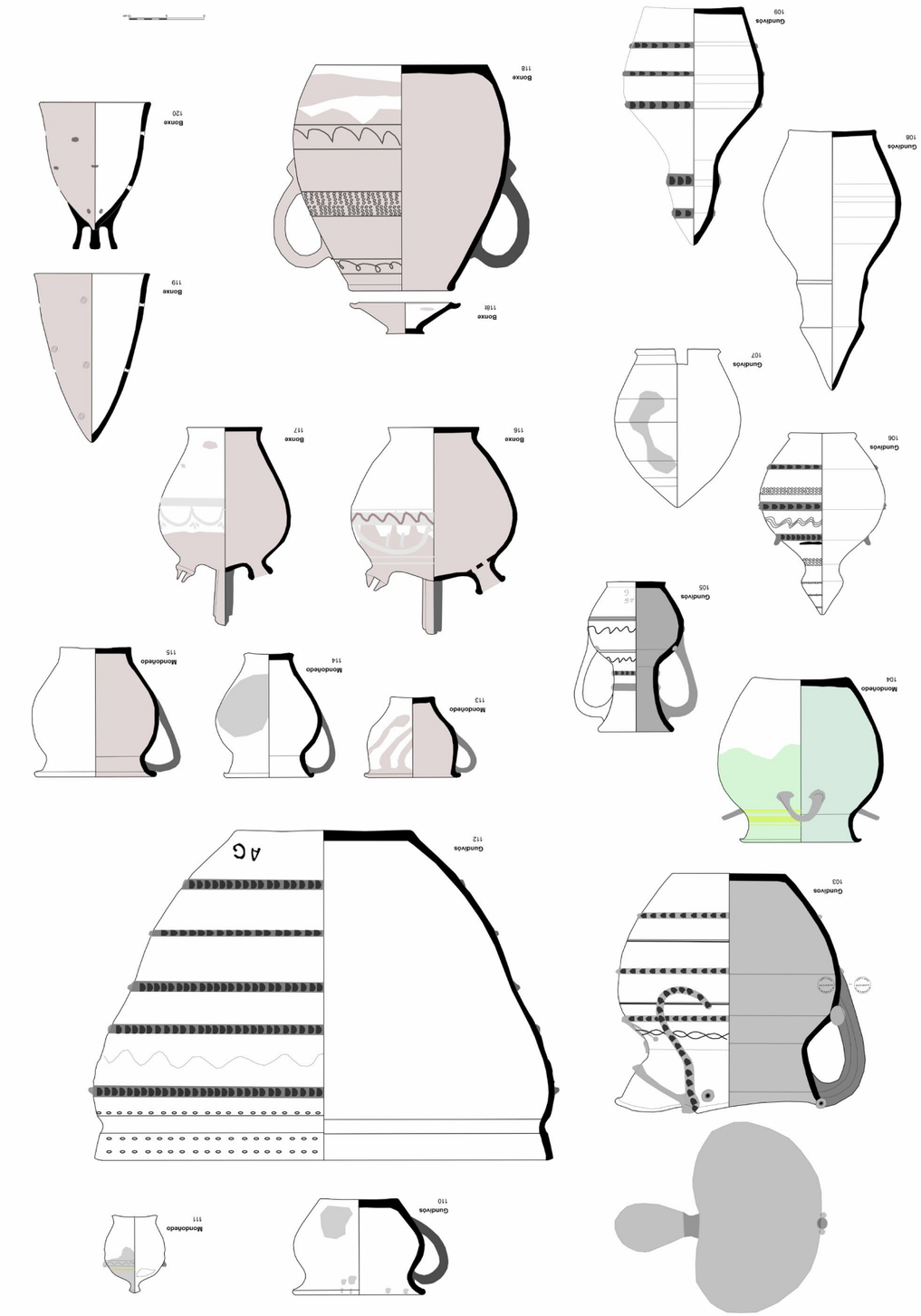
Samos
59

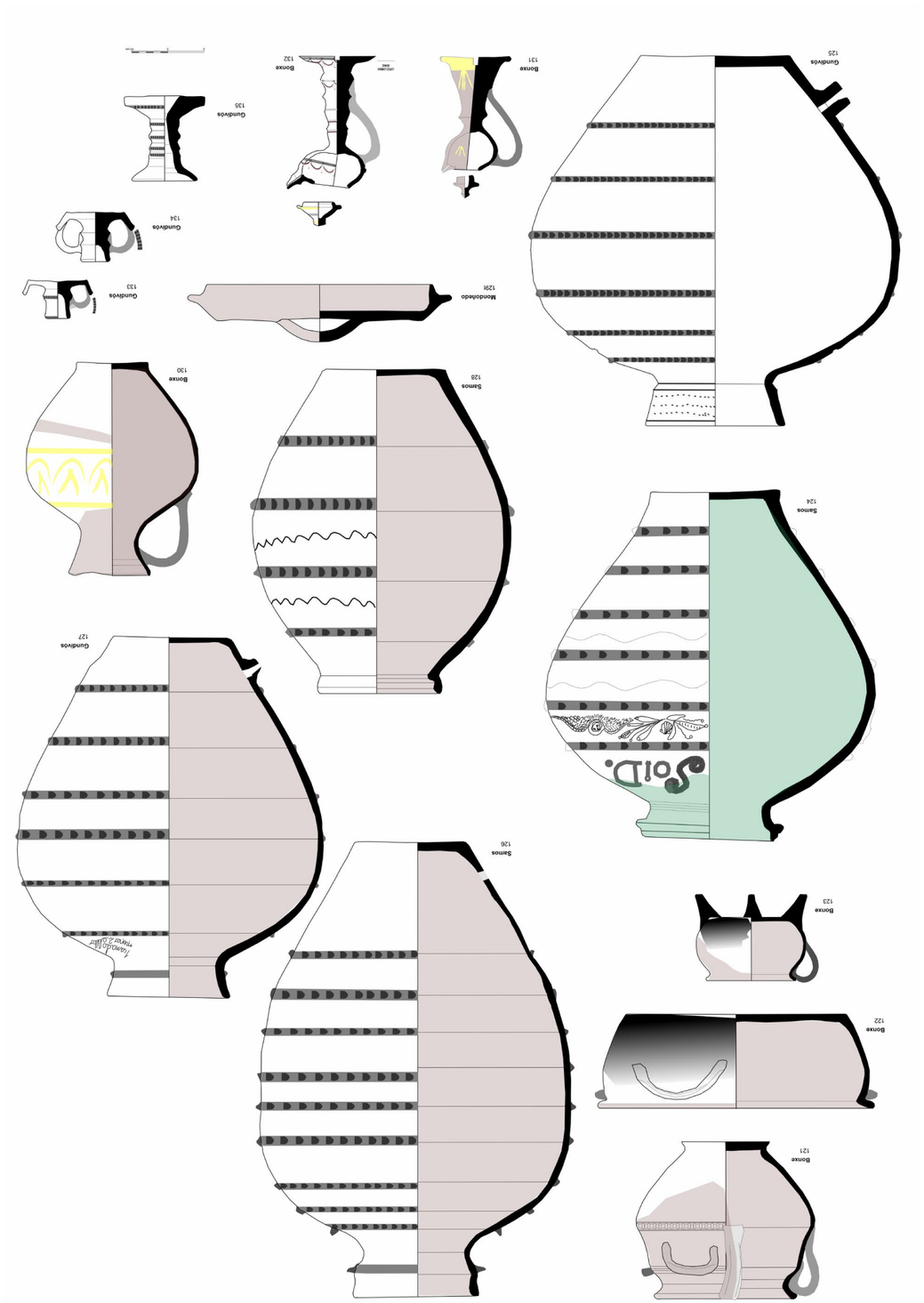


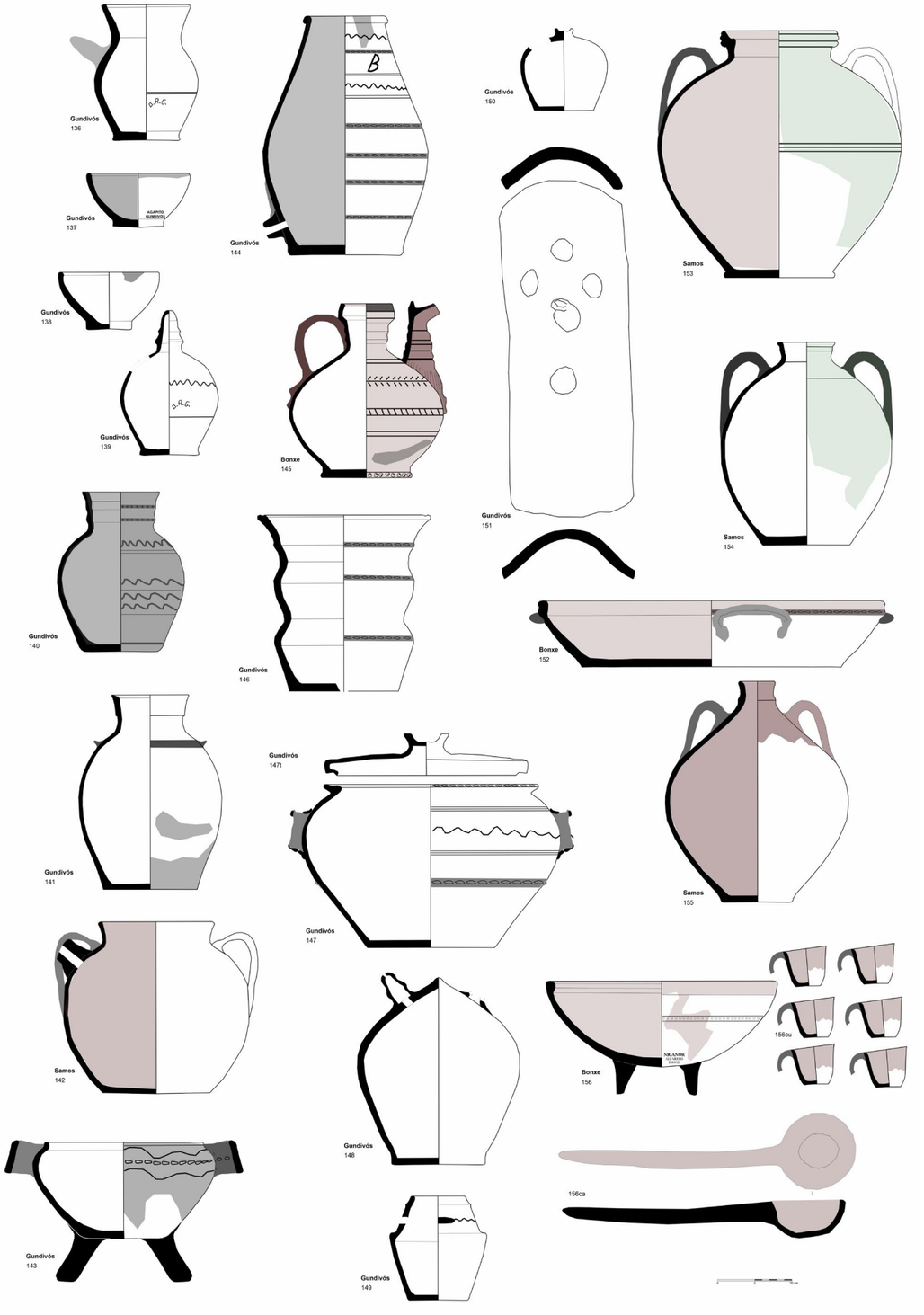
Samos
60

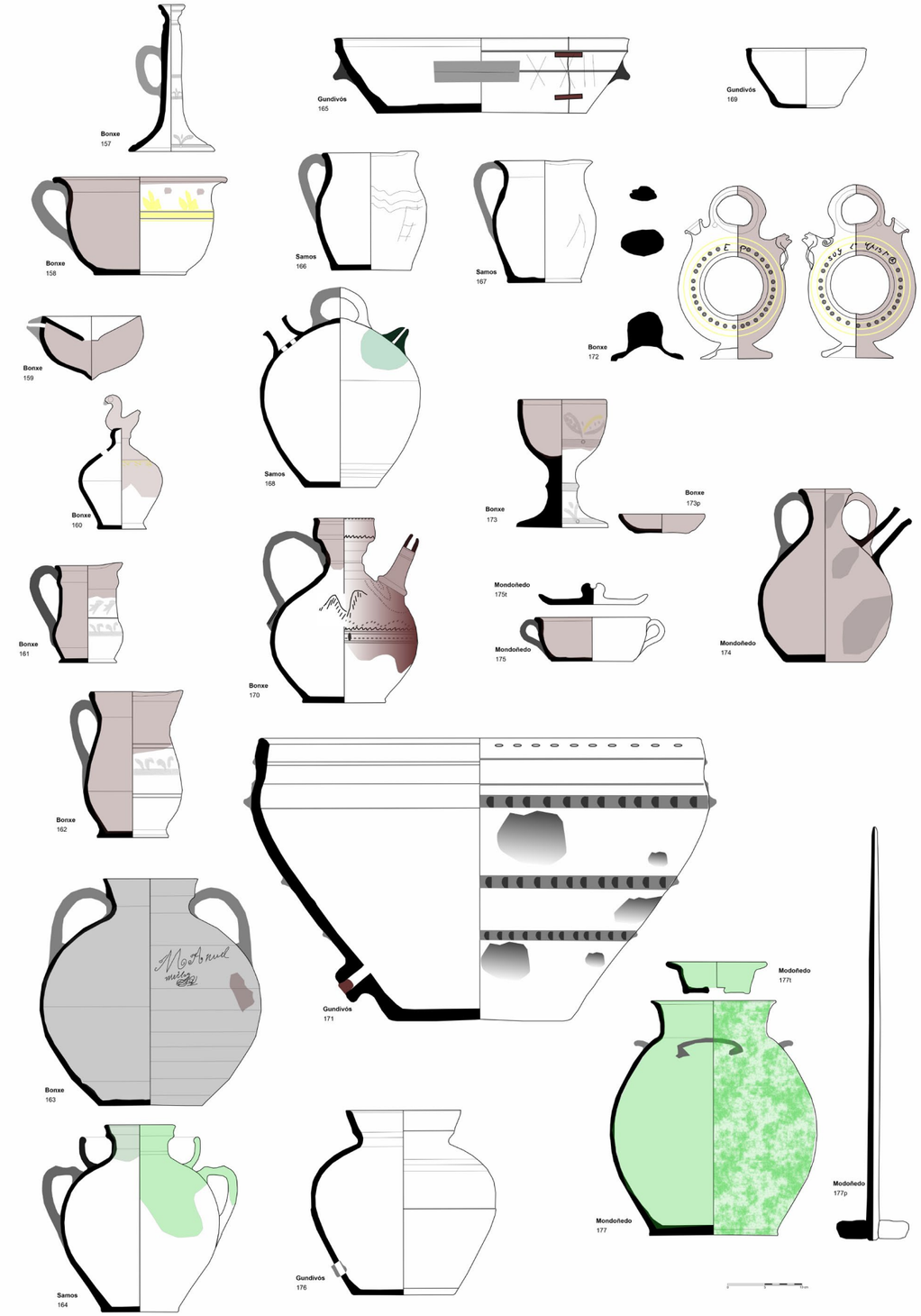

Samos
61
Gundivós
68
Samos
69
Samos
62
Gundivós
70
Samos
63
Samos
64
Samos
65
Samos
81
Samos
82
Mondoñedo
85
Samos
66t
Mondoñedo
86
Mondoñedo
83
Samos
66
Samos
67
Bonxe
84
Mondoñedo
87


Gundivós
89
Bonxe
88
Mondoñedo
95
Bonxe
97
Mondoñedo
96
Bonxe
98
Mondoñedo
90
Bonxe
99
Mondoñedo
91
Mondoñedo
101
Mondoñedo
92
Mondoñedo
93
Gundivos
102
Bonxe
94
Mondoñedo
100


Gundivos 109
Gundivos 108
Bonxe 118
Bonxe 120
Bonxe 119
Bonxe 116
Bonxe 117
Gundivos 107
Gundivos 106
Gundivos 105
Monchoheo 104
Monchoheo 115
Monchoheo 114
Monchoheo 113
Gundivos 103
Gundivos 112
Gundivos 110
Monchoheo 111


Gundivos 125
Bonxe 131
Bonxe 132
Gundivos 135
Gundivos 134
Gundivos 133
Monchoheo 129
Bonxe 130
Samos 128
Gundivos 127
Samos 124
Samos 126
Bonxe 123
Bonxe 122
Bonxe 121


Gundivós
136
Gundivós
137
Gundivós
138
Gundivós
139
Gundivós
140
Gundivós
141
Samos
142
Gundivós
143
Gundivós
144
Bonxe
145
Gundivós
146
Gundivós
147
Gundivós
147t
Gundivós
148
Gundivós
149
Gundivós
150
Gundivós
151
Bonxe
152
Samos
153
Samos
154
Bonxe
156
156cu
156ca
Samos
155


Bonxe
157
Bonxe
158
Bonxe
159
Bonxe
160
Bonxe
161
Bonxe
162
Bonxe
163
Samos
164
Gundivós
165
Samos
166
Samos
168
Bonxe
170
Gundivós
171
Gundivós
176
Gundivós
169
Samos
167
Bonxe
172
Bonxe
173
Bonxe
173p
Mondoñedo
175t
Mondoñedo
175
Mondoñedo
174
Mondoñedo
177
Mondoñedo
177t
Mondoñedo
177p

Mondoñedo
178

Gundivós
184

Mondoñedo
185

Mondoñedo
179

Gundivós
186

Gundivós
187

Gundivós
180

Gundivós
189

Mondoñedo
190

Gundivós
181

Gundivós
188

Bonxe
191

Bonxe
192

Bonxe
195

Mondoñedo
196

Gundivós
182

Mondoñedo
183

CANTARO

Bonxe
193

Bonxe
194

Mondoñedo
197

Mondoñedo
198

Mondoñedo
199

Gundivós
205

Mondoñedo
206

Bonxe
207

Bonxe
208

Bonxe
209

Mondoñedo
200

Bonxe
210

Mondoñedo
201

Bonxe
211

Bonxe
211p

Bonxe
212

Samos
213

Samos
202

Mondoñedo
214t

Bonxe
203

Mondoñedo
214

Mondoñedo
215

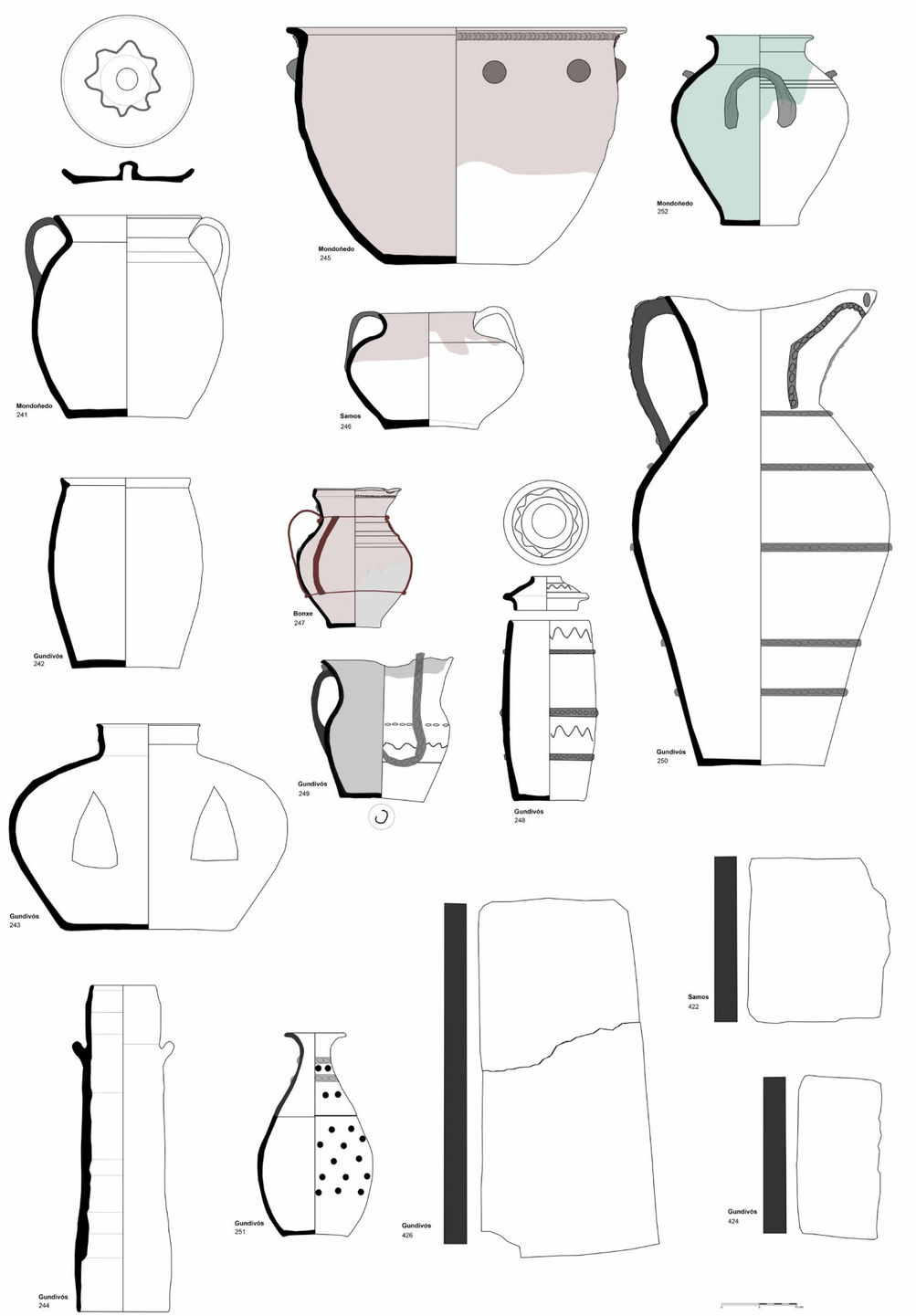
Mondoñedo
216

Gundivós
204

Mondoñedo
217

Mondoñedo
218


Mondoñedo
219
Bonxe
225
Bonxe
227
Mondoñedo
220
Mondoñedo
228
Mondoñedo
230
Mondoñedo
221
Mondoñedo
222
Mondoñedo
229
ANTO
ANTONIO RAMOS LOPEZ MINAS
Mondoñedo
223
Mondoñedo
232
Mondoñedo
231
Bonxe
236
Mondoñedo
233
Mondoñedo
238
Mondoñedo
237
Mondoñedo
224
Mondoñedo
235
Bonxe
239
Bonxe
240
Bonxe
226
Mondoñedo
234


Mondoñedo
245
Mondoñedo
252
Mondoñedo
241
Samos
246
Gundivós
242
Bonxe
247
Gundivós
249
Gundivós
248
Gundivós
250
Gundivós
243
Samos
422
Gundivós
244
Gundivós
251
Gundivós
426
Gundivós
424



Fotografías de las piezas

Apéndice 3



Samos
1



Bonxe
6



Bonxe
7



Bonxe
15



Mondoñedo
8



Bonxe
16



Bonxe
2



Bonxe
9



Bonxe
17



Mondoñedo
3



Mondoñedo
10



Bonxe
11



Bonxe
18



Mondoñedo
4



Bonxe
12



Bonxe
19



Bonxe
13



Gundivós
5



Bonxe
14



Bonxe
20



Bonxe
21



Bonxe
22



Bonxe
23



Bonxe
24



Bonxe
25



Bonxe
26



Bonxe
27



Bonxe
28



Gundivós
29



Gundivós
30



Bonxe
31



Bonxe
32



Bonxe
33



Bonxe
34



Bonxe
35



Mondoñedo
36



Bonxe
37



Bonxe
38



Bonxe
39



Bonxe
40



Bonxe
41



Mondoñedo
42



Mondoñedo
43



Mondoñedo
44



Mondoñedo
45



Mondoñedo
46



Mondoñedo
47



Mondoñedo
48



Mondoñedo
49



Mondoñedo
50



Mondoñedo
51



Samos
52



Bonxe
53



Gundivós
54



Samos
59





Samos
60



Gundivós
55



Samos
56



Samos
57



Samos
58



Samos
61



Samos
62



Gundivós
68



Samos
69



Gundivós
70



Samos
63



Samos
64



Samos
65



Samos
66



Samos
67



Gundivós
71



Gundivós
72



Bonxe
73



Bonxe
74





Mondoñedo
75



Gundivós
78



Samos
79



Samos
81



Samos
80



Samos
82



Mondoñedo
85



Samos
76



Mondoñedo
83



Bonxe
84



Mondoñedo
86



Samos
77



Mondoñedo
87



Gundivós
89



Mondoñedo
95



Bonxe
97



Bonxe
88



Mondoñedo
96



Bonxe
98



Mondoñedo
90



Bonxe
99



Mondoñedo
91





Mondoñedo
92



Mondoñedo
101



Mondoñedo
93



Bonxe
94



Mondoñedo
100



Gundivos
102



Gundivos
103



Gundivós
110



Mondoñedo
111



Mondoñedo
104



Gundivós
112



Gundivós
105



Mondoñedo
113



Mondoñedo
114



Mondoñedo
115



Gundivós
106



Gundivós
107



Bonxe
116



Bonxe
117



Gundivós
108



Gundivós
109



Bonxe
118

Bonxe
118t



Bonxe
119



Bonxe
120



Bonxe
121



Bonxe
122



Bonxe
123



Samos
126



Gundivós
127



Samos
124



Samos
128



Bonxe
130



Gundivós
125



Mondoñedo
129t



Gundivós
133



Gundivós
134



Gundivós
135



Bonxe
131



Bonxe
132



Gundivós
136



Gundivós
137



Gundivós
138



Gundivós
139



Gundivós
140



Gundivós
141



Samos
142



Gundivós
143



Gundivós
144



Bonxe
145



Gundivós
146



Gundivós
147



Gundivós
148



Gundivós
149



Gundivós
150



Gundivós
151



Bonxe
152



Samos
153



Samos
154



Samos
155



156ca

156cu



Bonxe
156


Bonxe
157
Gundivós
165
Gundivós
169
Bonxe
158
Samos
166
Samos
167
Bonxe
159
Samos
168
Bonxe
172
Bonxe
173
173p
Bonxe
160
Bonxe
161
Bonxe
170
175t
Mondoñedo
175
Mondoñedo
174
Bonxe
162
Gundivós
171
177t
Bonxe
163
Samos
164
Gundivós
176
Mondoñedo
177


Mondoñedo
178
Gundivós
184
Mondoñedo
185
Mondoñedo
179
Gundivós
186
Gundivós
187
Gundivós
180
Gundivós
188
Gundivós
189
Gundivós
181
Mondoñedo
190
Gundivós
182
Bonxe
191
Bonxe
192
Bonxe
195
Mondoñedo
196
Mondoñedo
183
Bonxe
193
Bonxe
194
Mondoñedo
197

Mondoñedo
198

Mondoñedo
199



Gundivós
205



Mondoñedo
206



Bonxe
208



Bonxe
207

Mondoñedo
200





Bonxe
210



Bonxe
209

Mondoñedo
201



Bonxe
211

211p



Bonxe
212



Samos
213



Samos
202



214l

Mondoñedo
214



Mondoñedo
215



Bonxe
203



Mondoñedo
216



Gundivós
204



Mondoñedo
217



Mondoñedo
218



Mondoñedo
219



Mondoñedo
220



Bonxe
225



Mondoñedo
228



Mondoñedo
230



Bonxe
227



Mondoñedo
221



Mondoñedo
229



Mondoñedo
231



Mondoñedo
222



Mondoñedo
223



Mondoñedo
232



Bonxe
236



Mondoñedo
224



Mondoñedo
233



Mondoñedo
238



Mondoñedo
237



Mondoñedo
235



Bonxe
226



Mondoñedo
234



Bonxe
239



Bonxe
240



Proyecto de divulgación científica

Apéndice 4

PROYECTO DE DIVULGACIÓN CIENTÍFICA

En este apéndice se recoge un resumen de información relativa al proyecto de divulgación científica que ha sustentado esta publicación.

Resumen del proyecto

La Universidad de Santiago de Compostela (USC) y el CISPAC colaboran desde hace más de 10 años con la Asociación Ceramológica Gallega Canaveira para desarrollar la investigación sobre la cerámica tradicional de los centros alfareros de Galicia y especialmente de Lugo. Uno de los últimos frutos de esta colaboración es la organización de una exposición de cerámica de los centros de Bonxe, Samos, Mondoñedo y Gundivós que tuvo lugar en el espacio expositivo del Ayuntamiento de Lugo "O Vello Cárcere" (OVC) durante 29 de febrero de 2024 al 17 de mayo de 2024.

La organización de esta exposición se apoya como actividad principal dentro de un proyecto de divulgación científica presentado a la FECYT (Orden CNU/250/2019, de 4 de marzo (BOE nº 57 de 7 de marzo), con el título de proyecto: "Cerámica de Galicia. ConCiencia de una tradición" (ref.: FCT-22-18400) y que cuenta con resolución final de fecha 27 de julio de 2023 (Resolución Definitiva del procedimiento para el otorgamiento de ayudas para el fomento de la cultura científica, tecnológica y de la innovación 2022 de la presidencia de del Patronato de la FECYT). El proyecto se solicita con los siguientes miembros participantes: el IP del proyecto (M. Pilar Prieto Martínez); la Unidad de Arqueometría y Caracterización de Materiales del Área de Infraestructuras de Investigación de la USC (Oscar lantes Suárez); Otro personal de investigación de la USC; Asociación Ceramológica Canaveira y Familia de Luciano García Alén. Además, cuenta con el apoyo de Tempos Arqueólogos S.L., que colabora en la coordinación y montaje de la exposición.

El proyecto de divulgación científica de la FECYT no sólo se limita a la propia exposición aquí presentada, sino que implicó investigar la tipología de las piezas de estos cuatro centros de producción mediante la realización de fotografías y dibujos artísticos y arqueológicos de las piezas expuestas, además de realizar sus métricas y descripción formal También se realizaron investigaciones arqueométricas, con análisis tomográficos y 3D, bibliográficos y etnográficos. Hay que destacar en particular la incorporación de dibujos arqueológicos realizados expresamente por arqueólogos profesionales con una orientación didáctica que servirán de base documental para futuras investigaciones en el campo de la arqueología. Es novedoso contar con el aporte de diversas disciplinas científicas que se ponen a disposición de los estudios clásicos en la cerámica tradicional y que ayudan a sumergirse en su estudio y conocimiento. Esto constituye un hito y el primer paso para ayudar a la categorización tipológica de las piezas construidas en los principales centros alfareros de la provincia de Lugo.

Estructura de la exposición asociada

"CONCIENCIA DE UNA TRADICIÓN. Alfarería de Mondoñedo, Bonxe, Samos y Gundivós"
O Vello Cárecere. Centro Sociocultural
29 de febrero de 2024 - 17 de mayo de 2024
Lunes a sábado 11:00 AM - 2:00 PM | 16:00 - 20:00
Domingo 11:00 a. m. - 2:00 p. m. | 16:00 - 19:00
Comisarios: Pilar Prieto Martínez [1], Hixinio Flores Rivas[2]

El objetivo de la exposición y del proyecto fue mostrar una serie seleccionada de piezas singulares de uso cotidiano en el hogar gallego que ayuden a ofrecer, con un enfoque científico, una imagen realista de la riqueza del alfarero y del modo de vida de épocas pasadas.

La exposición estuvo compuesta en gran parte por más de 250 piezas expositivas cedidas temporalmente por 25 coleccionistas privados e investigadores cerámicos donde gran parte de ellas tienen un valor especial por sus características y/o son piezas únicas rara vez expuestas. Es la primera vez en Galicia que, además de presentar un conjunto de piezas seleccionadas para ser expuestas, se presenta el proceso de producción, uso y decadencia de esta cerámica. La exposición es resultado de un novedoso trabajo conjunto y colaborativo de coleccionistas, arqueólogos y otros investigadores de la USC desarrollado a partir de un proyecto de divulgación científica de la FECYT.

Contenido

1. **Introducción**

   Paseo desde la planta baja del OVC

   – Contiene grandes paneles explicativos de los objetivos del proyecto y de la exposición y recoge una síntesis de tipologías (morfologías) cerámicas en forma de dibujo arqueológico y dibujo artístico.

2. **Tipología comparada**

   Celdas masculinas, piso 1

   – En este bloque se presentan y comparan las morfologías de piezas más habituales según centros de producción. Los paneles explican las características morfológicas y usos de estas piezas.

3. **Piezas especiales**

   Celdas masculinas, piso 2

   – En este bloque actual

4. **Procesos de producción**

   Celdas femeninas, piso 1

   – En este bloque se presentan los cuatro centros productores, realizando una descripción sintética de sus características, desde el tipo de barreras de donde recogían el barro, pasando por cómo eran los talleres y sus tornos, hasta su ámbito de comercialización de las piezas.

5. **Procesos de uso y vida**

   Celdas femeninas, piso 2

   – En el último bloque se cuenta a través de diferentes células la supervivencia y adaptación de los centros de producción en el tiempo, también se cuentan otras facetas como la arqueológica, intentando indagar en los inicios de la tradición y se rinde homenaje a Luciano García Alén, el principal estudioso de la cerámica del Noroeste Peninsular que culmina con la publicación de su obra "Alfarería de Galicia" en 1983.

6. **Piezas singulares**

   – Destacan en la exposición la presencia de dos piezas muy especiales, el "Ámboa dos Anxos", una pieza de Samos de gran tamaño y muy bellamente decorada, y una rueda de esquisto de un torno romano encontrada en una excavación arqueológica en la ciudad de Lugo.

7. **Sala de vídeo**

   – Sala con tomografías, vídeos etnográficos y entrevistas a cerámicos y ceramistas.

[1] Universidad de Santiago de Compostela, CISPAC
[2] Asociación Ceramolóxica Galega Canaveira

8. Sala táctil para la ONCE

Sala destinada a personas invidentes con el siguiente contenido:

- Mapa táctil con la ubicación de los centros cerámicos de la provincia de Lugo. Nombre de localidades en Braille.
- 4 paneles táctiles con formas cerámicas más abundantes.
- 12 piezas cerámicas relevantes con etiquetas en Braille.
- Reproducción 3D de la mitad del volumen a escala 1:3 realizada a partir de un estudio tomográfico en el Hospital Veterinario Rof Codina e impresa en el CiQus de la USC.

9. Espacio web

Concedido (cofinanciación) por el **Área de Infraestructuras de Investigación de la Universidad de Santiago de Compostela:** https://blog.riaidt.com/titulo-expo.
Tipología comparada (celdas masculinas, piso 1).

- Secciones especiales (celdas de hombres, piso 2).
- Procesos de producción (células femeninas, planta 1).
- Uso y procesos vitales (células femeninas, piso 2).
- Sala táctil ONCE (piso 2).
- Pisos de arcilla.
- Eventos de difusión.
- Enlaces.
- Créditos.

Eventos de divulgación del proyecto

Conferencias

Conferencia 1

Jueves 11 de abril de 2024 (18:00-19:00):

“Los primeros alfareros portugueses”. Adrián Folgueira, Roberto Bartolomé y Enrique Alcorta.

Esta conferencia abordará la producción alfarera de Lvcvs Avgvsti, desde sus inicios a principios del siglo I d.C. C., hasta su final, hacia los siglos VI-VII. Explicando su modelo organizativo, el distrito alfarero, los tipos de hornos, su producción cerámica, tipología, etc. Se hablará además de los diferentes alfareros conocidos por sus sellos; y para terminar verás la gran difusión que llegó a tener esta producción cerámica. Gracias a los tres arqueólogos especialistas que nos mostraron la inmensa riqueza cerámica de Lugo en el mundo romano. 32 asistentes.

Conferencia 2

Jueves 18 de abril de 2024 (17:00-18:00)

“Una etnografía desde la Arqueología. Investigaciones sobre la alfarería tradicional de Faro (Ovideo)“. Alfonso Fanjul Peraza.

La ciudad de Faro tenía en funcionamiento 70 hornos cerámicos a finales del siglo XVIII. Hoy al borde de la extinción, con un solo taller en funcionamiento, las excavaciones arqueológicas en diferentes hornos están escribiendo la desconocida historia de esta alfarería tradicional asturiana.” Gracias a A. Fanjul por la interesante charla que nos permitió conocer mejor el Faro actual y su pasado arqueológico. 21 asistentes.

Conferencia 3

Jueves 25 de abril de 2024 (18:00-19:00)

“Principales características y diferencias de las piezas producidas en los centros alfareros de Mondoñedo, Bonxe, Samos y Gundivós”. Asociación Ceramológica Gallega Canaveira.

La importancia de diferenciar las piezas que se elaboraron dentro de los cuatro principales centros de producción de Lugo es fundamental para poder entender e identificar la producción propia de cada uno y también es clave para entender el modo de vida de la sociedad que las utilizó.

Conferencia 4

Viernes 10 de mayo de 2024 (18:00-19:00)

“Un viaje por la tinajería española. Ámboas, una pieza con personalidad propia”. Alfonso Romero.

Las ámboas y tinajas son lo mismo, grandes recipientes para contener líquidos y almacenar diferentes productos sólidos como el grado. En Galicia se utiliza ocasionalmente el nombre de “tinaxas”, pero es más común llamarlas a ámboas. En esta conferencia se podrán ver diferentes morfologías de la tinajería española que se compararán con las morfologías más frecuentes de ambos centros productores de la provincia de Lugo.

Cocciones

Cocción 1: Sábado 30/Marzo/2024: Cocción en Bonxe (Horno Pepa Lombao). Preparación del horno: 11.00-14.00. Tarde: cocina, degustación de empanadas y actuación musical de Cegas de Ouselle.

Cocción 2: Sábado 20/24/abril: Cocción en Samos (Horno Lulle, Roxofrei). Ca actuación musical de los Ciegos de Ouselle.

Cocción 3: Sábado 11/mayo/2024: Cocción en Gundivós (Rectoral de Gundivós, Casa Elías). Una actuación musical de las Cegas de Ouselle.

Visitas guiadas programadas

Visita 1: Lunes 11 de marzo de 2024 (11:00-12:00): Visita de la ONCE con práctica de lectura en braille con visita piloto adaptada. Asistencia de 10 personas invidentes y dos monitores.

Visita 2:Miércoles 20 de marzo de 2024 (13:00-14:00): Visita ONCE a la sala táctil y con adaptación para el resto de salas. Asistencia a 15 personas invidentes y 3 voluntarios acompañantes.

Visita 3:Miércoles 3 de abril de 2024: Visita de internos y funcionarios del Centro Penitenciario de Bonxe.

Visita 4:Viernes 12 de abril de 2024 (11:00-13:00): Visita guiada de H. Flores y M. Fernández a la Escuela de Arte y Diseño Ramón Falcón de Lugo.

Espacio web

https://blog.riaidt.com/titulo-expo

Créditos proyecto y exposición

Organiza: Universidad de Santiago de Compostela (EcoPast-EducoPast, Unidad de Arqueometría y Caracterización de Materiales - Área de Infraestructuras de Investigación); Asociación Ceramológica de Galicia Canaveira; CISPAC.

Colabora: Tempos Arqueólogos; Ayuntamiento de Lugo; La vieja cárcel. Centro sociocultural. lugo; Museo Provincial de Lugo; Museo Castro de Viladonga; Hospital Veterinario Universitario-Rof Codina; CiQus-USC.

Financiación: FECYT - Ministerio de Ciencia e Innovación. Proyecto de divulgación científica de FECYT (convocatoria "Ayuda para el fomento de la cultura científica, la tecnología y la innovación 2022 desde la presidencia del Patronato de FECYT"). Orden CNU/250/2019, de 4 de marzo, BOE nº 57 de 7 de marzo. Título de la solicitud del proyecto: "Cerámica de Galicia". Conciencia de una tradición". IP: Pilar Prieto Martínez. Ref.: FCT-22-18400. Resolución final de fecha 27 de julio de 2023.

Cofinanciación: Asociación Ceramológica de Galicia Canaveira; Universidad de Santiago de Compostela (EcoPast-EducoPast, Unidad de Arqueometría y Caracterización de Materiales del Área de Infraestructuras de Investigación); La vieja cárcel. Centro sociocultural. lugo; CISPAC; ONCE; AEPECT; Centro Penitenciario de Bonxe. lugo; Museo Provincial de Lugo; Diputación Provincial de Lugo (Área de Cultura y Deporte).

Comisariado: Hixinio Flores Rivas; Pilar Prieto Martínez.

Coordinación: Pilar Prieto Martínez; Óscar Lantes Suárez; Hixinio Flores Rivas; Francisco Alonso Toucido.

Solicitud y redacción del proyecto FECYT: Pilar Prieto Martínez; Óscar Lantes Suárez.

Selección de piezas: Hixinio Flores Rivas; Manuel Fernández López.

Base de datos: Oscar Lantes Suárez; Pilar Prieto Martínez; Hixinio Flores Rivas.

Textos y contenidos de la exposición: Oscar Lantes Suárez; Pilar Prieto Martínez; Hixinio Flores Rivas; Francisco Alonso Toucido; Orlando Viveiro Vega; María García-Alén García; Ángel Rodríguez Lemos.

Dibujo de campo arqueológico: Pilar Prieto Martínez; Adrián Folgueira Castro.

Dibujos y montajes de laboratorio arqueológico: Pilar Prieto Martínez.

Dibujo artístico: Orlando Viveiro Vega.

Fotografía artística: Hixinio Flores Rivas.

Tomografía: José Daniel Barreiro Vázquez; María Lizcano González; Alicia Seoane Mojón; Óscar Lantes Suárez.

Análisis arqueométricos: Oscar Lantes Suárez; Inés Fernández Cereijo; Aida González Pazos; Celina López Valdés.

Impresión 3D: Álvaro Sande Barreira; Óscar Lantes Suárez.

Vídeos: Carlos Iglesias Gómez.

Documentación de transferencia de piezas: Oscar Lantes Suárez.

Montaje de inventario y catálogo: Pilar Prieto Martínez; Óscar Lantes Suárez.

Dirección administrativa y organizativa: Pilar Prieto Martínez; Óscar Lantii Suárez; Hixinio Flores Rivas; Francisco Alonso Toucido.

Dirección de diseño, montaje y desmontaje de la exposición: Francisco Alonso Toucido; Hixinio Flores Rivas; Pilar Prieto Martínez; Óscar Lantes Suárez; Manuel Fernández López; Mario César Vila; Xaime Fernández Barrio; Tiempos Arqueólogos.

Instalación La Antigua Prisión. Centro Sociocultural: Ignacio Crecente González; Camilo Castelao Gómez; Iván Arias López; Juan Prada Gutiérrez.

Organización de visitas al Centro Penitenciario de Bonxe: José Manuel Pernás Arias; José Peña Fernández; Javier Villas Pedruelo.

Diseño e impresión de carteles: Xiralúa Estudio Creativo; Kontexto.

Cesión de pedestales (pales): Xaime Fernández Barrio.

Elaboración de tensas: Hixinio Flores Rivas; Jaime Fernández Barrio.

Concellaría de Cultura. Ayuntamiento de Lugo (gestiones): Esther López Rodríguez.

Célda táctil (colaboración con ONCE): Ricardo Badía Lázaro; Eva Lage Gil; Francisco Javier Farnés Caminero; Óscar Lantes Suárez; Olivia Marco Astola; José Ángel Vázquez Alonso; Manuel Martín Pan; Carlos Fernández Lamigueiro.

WEB (diseño y contenidos): Oscar Lantes Suárez; Bruno Dacuña Mariño; Área de Infraestructuras de Investigación. USC (cesión de espacio WEB); Orlando Viveiro Vega (textos: Historias do Barro).

Servicio didáctico OVC: Patricia Elvira Rivera Martínez; Alba Roca Galán; Bárbara Álvarez Fernández.

Panificación (organización y financiación): Asociación Ceramológica Galega Canaveira; Ayuntamiento de Outeiro de Rei; Municipio de Sámos; Municipio de Sober.

Ponentes de conferencias: Adrián Folgueira; Roberto Bartolomé; Enrique Alcorta; Alfonso Fanjul Peraza; Alfons Romero Vidal, Hixinio Flores Rivas, Manuel Lopez Fernández.

Colaboradores: María García-Alén García; María García Ayaso; Aurelia Balseiro García; As Cegas de Ouselle (grupo musical); Ángel Rodríguez Lemos; Jaime Fernández Barrio.

Propietarios de las piezas prestadas: Gerardo Caldas Alvaredo de Blanco: G.C.A.B.; Manuel Fernández López: M.F.L.; Hixinio Flores Rivas: H.F.R.; Xaime Fernández Barrio: X.F.B.; Josefa Lombao Ferro: J.L.F.; Gerardo Álvaredo Maceda: G.A.; Ángeles Montero Cabañas (In Memoriam: Mago Merlín): M.M.; Dolores Criado Redondo: D.C.R.; Pedro Díaz Fernández: P.D.F.; Pedro Guerreiro Iglesias: IGP; Xosé Lois López de Prado Arias: X.L.L.P.A.; Carmen Fernández Marín: C.F.M.; Paz Novo Candal: P.N.C.; Casa Malle: CM; Fernando Figueroa: F.F.; Orlando Viveiro Vega: O.V.V.; Eduardo López Valiña: E.V.; Fernando Villapol Parapar: F.V.P.; María García Ayaso: M.G.A.; Museo Castro de Viladonga: M.C.V.; Dositeo Milán Seijas: D.I.; Dositeo Abel Iglesias Fernández: D.A.I.F.; Obdulia Rodríguez Fernández: O.R.G.; Elías González Prieto: E.G.P.; Museo Provincial de Lugo; Museo Castro de Viladonga; Empresa Breogán; CiQus-USC.

Agradecimiento especial a: María García Ayaso; Obdulia Rodríguez González; María García-Alén García, María José Suárez Guerrero.

Agradecimientos adicionales: María del Carmen García Vidal (correcciones de texto); José Manuel Váquez Varela; José Peña Lage; Celia Pinaque Parrado (difusión); Área de infraestructuras de investigación y servicios administrativos de la USC.

Espacio WEB cedido (cofinanciación): por el Área de Infraestructuras de Investigación de la Universidad de Santiago de Compostela.

“Entre potas, pucheiras, cazolas…agóchase parte da memoria do saber facer e do ser dun pobo”

Na vila é costume

dempoisqu'acoñezco

qu'os sábados todos

do ano e arreo,

se faga mercado

mercando e vendendo

mil cousas do usso

con muitocomerzo

de olas, de potes,

de asados, pucheiros,

de pratos, cazolas,

picheles e petos,

(...)

(Fragmento dun poema do ano 1746 do Pai Martín Sarmiento, publicado no seu libro *Coloquio en mil duascentas coplas galegas*)

GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE UNIVERSIDADES

GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN

FECYT INNOVACIÓN

EcoPast GI-1553 USC

EDUCO Past

UNIDADE DE ARQUEOMETRÍA E DE CARACTERIZACIÓN DE MATERIAIS
ÁREA DE INFRAESTRUTURAS DE INVESTIGACIÓN

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

CISPAC
Centro de Investigación Interuniversitario das Paisaxes Atlánticas Culturais

ISBN: 978-84-09-64149-9 DP: C 1212-2024

