

O Porrón

Mario Gallego Rei

O transcourir do tempo, para ben ou para mal, produce cambios nos modos de produción e da vida. O avance da ciencia, as modernas tecnoloxías, as novas modas e costumes presionan dalgún xeito o camiño establecido en séculos, ocasionando, ás veces, auténticas revolucións na vida diaria. Estas transmutacións lentas pero inapelables, inflúennos na vida doméstica, no lecer, nos gustos e, xa que logo, tamén no proceso artístico en xeral.. Oficios artesanais e pezas de valor, durante lustros, deixan de selo por mor do "progreso". Deste xeito, o "modus vivendi" de centos de persoas vese directamente afectado, abocándose irremediabilmente o redefinir o seu traballo e a súa obra para non desaparecer.

Un destes elementos que cambiaron moitos aspectos da súa andaina, é o porrón, denominación máis tradicional, aínda que o sustantivo botixo faise hoxe máis xeral. O noso porrón, moi perdido no uso doméstico e agrario, pervive nuns cantos espazos do territorio galego, usado dende hai anos no uso da xente da casa, do campo e nas obras, pero as modernas latas de refrescos ocuparon o lugar importante que tiñan estes recipientes de barro.

A orixe deste obxecto chega desde Oriente,

nos carros do pobo árabe, que o espalla por toda Europa, chegando a Galicia, donde xa había procedentes, dende a Prehistoria nos cacharros feito a man, é dicir,

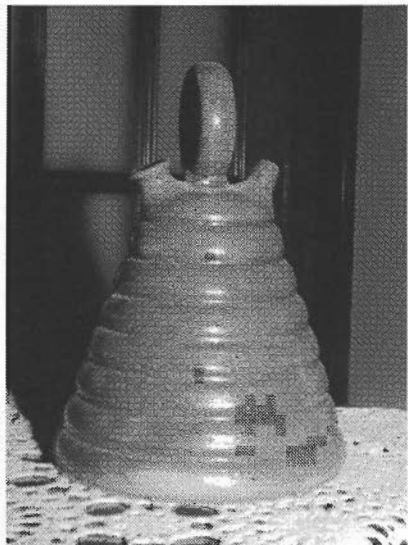


sen necesidade de tornos. A forma de vida nómada e logo a de tipo sedentario, cun traballo importante na agricultura e na caza, que trae como consecuencia a continúa mobilidade da xente daquel tempo ou polo menos, con moitas horas fora da casa nun traballo de moito desgaste físico, necesitado de repor a perda permanente de líquidos, polo esforzo realizado.

Por toda Galicia, os lugares artesanais do porrón son moitos, entre os máis importantes destaca Niñodagua; Alariz, Lugo, moitos pobos de Ourense, pero sobre todo o terri-

torio de Buño, no concello coruñés de Malpica, que representa hoxe en día a capitalidade de toda a olería, na que está misturado o porrón, en multitude de formas, no que cada artesán é creador da súa propia obra, para decorala





segundo as materias primas e xeitos artísticos da zona.

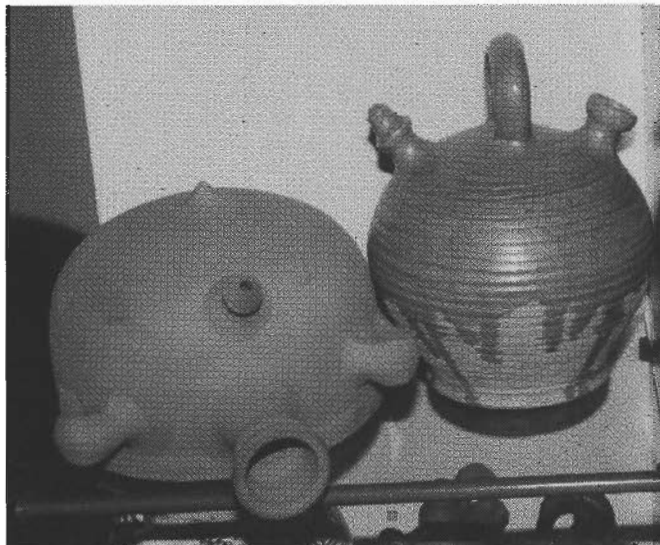
Ata hai poucos anos podiamos observar nas leiras de Lérez, porróns con auga fresca, mesma na edificación de casas había un

encargado, un neno, encargado de manter cheo de auga fresca o porrón.

O característico do noso porrón, ademais do material de barro, moi diferente en calidades e cor segundo o lugar de extracción, as barreiras, son as dúas aberturas ou pichos na parte superior. O picho máis ancho para encher de auga o porrón e o segundo, máis estreito e puntiagudo, para beber.

Entre as pezas máis antigas que se coñecen, feitas polos oleiros, está o porrón, xunto a cazola, o pucheiro, a cunca, a fonte, a xerra ou os pratos. O porrón máis axeitado e tradicional ten forma de barriga redondeada, asa apiada nos pichos e decorada sinxelamente con riscos e vivos, aínda que o comunmente o usado en Lérez, noutros tempos era o de cor branca, case sen decoración, resaltando o uso práctico e non o artístico, aspecto tido en conta nos talleres de oleiros, como o demonstra a serie de fotos que acompañan a este traballo.

Os porróns, como o resto da produción oleira, proxéctase pola canle da comercialización, cunha progresiva des-



aparición do porrón de estilo tradicional, cinguíndose ós novos tempos e retos artísticos.

Isto produce de inmediato a aparición violenta e incontrolada de estilos e materiais, ás veces foráneos. O abandono da produción de porróns de dimensións normais, os usados para beber, pola falta de venda, axuda na perda das características tradicionais. Aínda así subsisten talleres por toda Galicia, coma illas de resistencia, que manteñen o traballo artesanal, non só como elemento decorativo, senón co significado de sempre, un elemento identificativo da nosa cultura máis agarimosa.

