

01 — Casa

LA CASA DE LAS ALDEAS DEL ALTO MIÑO NORMALMENTE ESTABA ESTRUCTURADA EN GRANITO, CON DOS PISOS Y UN ALTILLO, CUBIERTA CON UNA VIGA DE MADERA QUE SOPORTABA LA TEJA.

Las divisiones internas, en la planta alta, se hacían con madera o tabiques: estaba la cocina donde se encontraba la chimenea, normalmente con fuego abierto, ocupando una gran superficie y era el lugar donde se pasaba la mayor parte del tiempo. Las restantes divisiones se utilizaban como dormitorios, donde cabía apenas una cama.

El piso inferior servía de refugio para el ganado menor y comúnmente para el cerdo. Podrían existir pequeñas divisiones contiguas, donde se guardaban las herramientas agrícolas, la maleza y la leña.

Alguidar (tazón para asados) - MRT56

Fabricado en cerámica vidriada, destinado al asado de carnes y a la elaboración del famoso “arroz al horno”.

Alqueire - MRT41-42

Antigua medida de capacidad (volumen) para “secos” – cereales, legumbres, harina y otros. La unidad de medida y la respectiva pieza compartían el nombre – alqueire.

1 alqueire, ½ alqueire y ¼ alqueire están expuestos.

Batidor manual - MRT52

Se utilizaba para batir claras de huevo “a punto de nieve”, paso necesario en la confección de tortas y otros dulces.

También podría usarse para mezclar salsas u otros ingredientes.

Batidor de yemas manual - MRT53

Se utilizaba para batir las yemas de huevo o para emulsionar o mezclar salsas u otros ingredientes.

Lechera - MRT45

Se utilizaba para almacenar y transportar la leche.

Pieza típica de hojalatería, anterior a la generalización del uso de plásticos.

Cantimplora de calabaza - MRT44

El fruto seco y ahuecado se utilizaba como recipiente para transportar el vino para las labores agrícolas, el pastoreo o durante los viajes. La forma natural se utilizó para colgarla por una cuerda y se cerraba con un tapón de corcho.

Lámpara de casa (a petróleo) - MRT37-38

Utilizada para la iluminación doméstica, quemando petróleo, presentaba grandes ventajas sobre las velas o lámparas de aceite por la luminosidad que producía.

Jarra - MRT60

Recipiente de uso doméstico, en cerámica vidriada, para servir vino u otras bebidas.

Espinillera - MRT32

Utensilio para enrollar el hilo en las canillas y posteriormente utilizado en las lanzaderas de los telares. La espinilla se colocaba en el extremo afilado y se giraba con la mano.

Colador / Embudo para yemas de huevo - MRT51

Se utilizaba para hacer los tradicionales "hilos de huevos": las yemas batidas se vertían a través de este embudo sobre el jarabe de azúcar a la temperatura adecuada, en movimientos circulares.

“Cortiço” (mazado) (con lino y ovillos) - MRT48

Se utilizaba para desguazar el lino, colocando el lino fibroso en el borde y aplicando el mazo.

“Dobadoira” - MRT31

Se utilizaba para doblar el hilo de lino. Se trata de un instrumento en el que se coloca el husillo mientras se pasa el hilo de éste para el “sarilho” (madejador).

Agramadela - MRT33

Utilizada junto con el mazo, servía para separar las fibras más gruesas del lino - el movimiento era brusco, incluso violento, utilizando el mazo para golpear el borde de la agramadela donde se colocaba el lino.

Planchas de hierro forjado - MRT49-50

Estas planchas precedieron a la energía eléctrica. Se calentaban con las brasas colocadas en su interior y había que tener mucho cuidado para que, al planchar, las chispas no se escaparan por la abertura y arruinaran la ropa.

Husillo - MRT35

Era una pieza fundamental en la transformación de la fibra de lino en hilo: la fibra se colocaba en la rueca y el huso servía para retorcer y enrollar las fibras, formando el hilo.

Cuenco - MRT59

El cuenco se utilizaba para servir el caldo u otros alimentos, para beber vino y otras bebidas. Incluso hoy en día los "puristas" sólo consumen vino "verde tinto" en un cuenco.

Peine o "Sedeiro" - MRT30- 36

Se utilizaba para eliminar la llamada "estopa" - las fibras más gruesas y cortas - del lino. El resultado fue una fibra fina, del grosor de un cabello.

Barrica pequeña - MRT40

Servía para almacenar y, dadas sus dimensiones, transportar bebidas alcohólicas.

Olla (olla de 3 pies) - MRT43

Este tipo de olla de tres patas se utilizaba en los hogares, sobre un fuego o brasero, para cocinar el caldo u otras sopas.

Plato - MRT58

Parte de un servicio de mesa, de fabricación inglesa. La porcelana fina era apreciada como un objeto que significaba estatus social. Se utilizaba para servir o como decoración.

Rueca -MRT34

Se utilizaba junto con el huso; la rueca recibía la fibra, que se retorció manualmente y se enrollaba en el huso, formando el hilo.

Aceitera - MRT46

Aquí se almacenaba el aceite de oliva, que se extraía a través de un grifo en la parte inferior. Es la típica vajilla de hojalata de la época anterior a la generalización de los plásticos.

Telar - MRT21

El telar horizontal se utilizaba para fabricar telas. El mecanismo permitía controlar con los pies la posición de la urdimbre (hilos longitudinales de la tela) abriendo espacio para el paso de la lanzadera, con el hilo de la trama. Después de pasar el hilo de la trama, el peine golpea para dar consistencia al tejido.

Fuente - MRT57

Se utilizaban para servir en la mesa o como piezas decorativas. Al igual que los platos y otras piezas de servicio, las fuentes de porcelana fina se consideraban un signo de estatus social.

La Trempe - MRT47

Colocada sobre el fuego o las brasas, servía de soporte para las ollas sin patas, lo que permitía cocinar directamente sobre el fuego.