



Folla de sala / Galego

COCIÑA

2

Datada no século XVIII, forma parte, xunto co claustro e o refectorio, do conxunto de estancias que se conservan do primitivo convento franciscano.

O elemento arquitectónico máis salientable desta sala é a impresionante cheminea que se levanta en cachotería, debaixo da que se dispón unha lareira tradicional de cantería. Do mesmo material son os dous vertedoiros primitivos da sala e un mesado acaroadado á parede.

A través dunha pequena fiestra de dúas follas, comunicábase esta dependencia co refectorio, onde xantaban os monxes, á vez, que escoitaban as lecturas.

A cubrición da estancia é de lousa.

No relativo ao mobiliario, ademais do banco con mesa de levante e o que ten unha capoeira para gardar e criar aves de curral coma galos ou galiñas, poden verse na sala varios exemplares de cunqueiros, alzadeiros e espeteiras onde se dispoñen grupos de aveños para guisar, transportar, almacenar e para o servizo de mesa.

Diferenciando os utensilios polo material empregado para a súa elaboración, poden establecerse tres grandes grupos:

De madeira: deste material hai pratos (anteriores aos de barro), friameiras, xerras, un morteiro, unha sella para transportar e almacenar a auga e unha ola para mazar o leite. O mobiliario da estancia (todo feito en madeira de castiñeiro agás o asento de cerdeira) redúcese a dous tallos para quentarse preto do lume mentres se fía, come ou conversa; un banco con capoeira para gardar e criar aves de curral e un banco con mesa de levante; unha mesa con dúas ás e una cadeira co asento de anea. No remate da cheminea, dispónse un Cristo crucificado policromado de feitura popular.

De barro: dentro do rico conxunto de pezas de olería tradicional galega, que aquí se alberga, predominan os exemplares dos principais focos de produción oleira da provincia de Lugo, así hai xerros para o viño e dúas olas para o mel ou o vinagre de Gundibós; unha xerra de trampa e pratos e cuncas de Bonxe; unha aceiteira de Niñodagua; ámboas para conter líquidos, gran ou legumes; unha ola para mazar o leite e varios barreños e barreñas para recoller o sangue na matanza, preparar a carne para zorza ou chourizos e unha de grandes dimensións empregada para facer a coada.

De metal: na lareira sitúase un guindastre de ferro no que se mantiñan quentes as cuncas do xantar e un rico conxunto de potes de fundición, algún da fábrica de Sargadelos, nos que se preparaba tanto a comida da xente como a dos animais. Tamén alí, pode verse unha filloeira do mesmo material. Enriba do mesado dispónse unha colección de chocolateiras de cobre, un muíño de café, unha oveira de arame, unha cántara e un morteiro coa súa man para moer allos ou especias. A continuación, penduradas dunha espeteira, podemos observar tixolas, moldes para fritir doces ou unha torradora de café. Como obxectos de alumeadado, consérvanse dous farois de petróleo hoxe reconvertidos.



Hoja de sala / Castellano

COCINA

2

Datada en el siglo XVIII, forma parte, junto con el claustro y el refectorio, del conjunto de estancias que se conservan del primitivo convento franciscano.

El elemento arquitectónico más destacable de esta sala es la impresionante chimenea que se levanta en sillarejo de pizarra, debajo de la que se dispone una lareira tradicional de cantería. Del mismo material son los dos vertederos primitivos de la sala y un mesado adosado a la pared.

A través de una pequeña ventana de dos hojas, se comunicaba esta dependencia con el refectorio, donde comían los monjes a la vez que escuchaban las lecturas.

La cubierta de la estancia es de pizarra.

Diferenciando los utensilios por el material empleado para su elaboración, pueden establecerse tres grandes grupos:

De madeira: De este material hay platos (anteriores a los de barro), fiambreras, jarras, un mortero, una sella para transportar y almacenar el agua y una olla para batir la manteca. El mobiliario de la estancia (todo hecho en madeira de castaño excepto la silla de cerezo) se reduce a dos tallos para calentarse cerca de la lumbre mientras se hila, come o conversa, un banco con caponera para guardar y criar aves de corral y un banco con mesa de levante, una mesa con dos alas e una silla con el asiento de enea. En el remate de la chimenea se dispone un Cristo crucificado policromado de hechura popular.

De barro: Dentro del rico conjunto de piezas de alfarería tradicional gallega que aquí se alberga, predominan los ejemplares de los principales focos de producción da provincia de Lugo, así hay jarros para el vino y dos ollas para la miel o el vinagre de Gundibós; una jarra de trampa y platos y tazas de Bonxe; una alcuza de Niñodaguia; ámboas para contener líquidos, grano o legumbres; una olla para batir la leche; y varios barreños y barreñas para recoger la sangre en la matanza, preparar la carne para picadillo o chorizos y una de grandes dimensiones empleada para hacer la colada.

De metal: En la lareira se sitúa un guindaste de hierro en el que se mantenían calientes las vasijas de la comida y un rico conjunto de potes de fundición en los que se preparaba tanto a comida de la gente como la de los animales. También allí puede verse una filloeira (crepera) del mismo material. Encima del mesado se dispone una colección de chocolateras de cobre, un molino de café, una huevera de alambre, una cántara y un almirez con su mano para moer ajos o especias. A continuación, colgadas de una estructura cuadrículada, podemos observar sartenes, moldes para freír dulces o un tostador de café. Como objetos de alumbrado se conservan dos faroles de petróleo hoy reconvertidos.