

A photograph of three women in traditional attire carrying large, reddish-brown ceramic pots on their heads. The woman on the left wears a blue dress and a white headscarf. The woman in the center wears a white and blue patterned dress. The woman on the right wears a brown coat and a dark headscarf. They are standing in front of a stone wall with green wooden doors.

Universidad de Valladolid

La cerámica hispánica, formas y funciones

Enrique Echevarría

LA CERÁMICA HISPÁNICA
FORMAS Y FUNCIONES

Serie: ARTE Y ARQUEOLOGÍA, 57

ECHEVARRÍA ALONSO-CORTÉS, Enrique

La cerámica hispánica : formas y funciones / Enrique Echevarría Alonso-Cortés. –
Valladolid : Universidad de Valladolid, 2026

454 p. ; 24 cm. – (Arte y Arqueología ; 57)
ISBN 978-84-1320-404-8

1. Cerámica – España 2. Instrumentos, utensilios, etc 3. Utensilios de cocina I. Eche-
varría Alonso-Cortés, Enrique, aut. II. Universidad de Valladolid, ed. III. Serie

666.3/.7(460)

Enrique Echevarría Alonso-Cortés

LA CERÁMICA HISPÁNICA

FORMAS Y FUNCIONES



EDICIONES
Universidad
Valladolid^{de}



Este libro está sujeto a una licencia "Creative Commons Reconocimiento-No Comercial – Sin Obra derivada" (CC-by-nc-nd)

ENRIQUE ECHEVARRÍA ALONSO-CORTÉS, Valladolid, 2026

Texto: Enrique Echevarría Alonso-Cortés
Fotografías y selección de ilustraciones: E.E.
Otras fotografías e ilustraciones: sus autores

Motivo de cubierta: Tarjeta postal Roisin, c. 1915, *Fuente Concejo* (Cáceres)
(detalle)

Diseño de cubierta: Ediciones Universidad de Valladolid

ISBN: 978-84-1320-404-8

Diseño: Ediciones Universidad de Valladolid

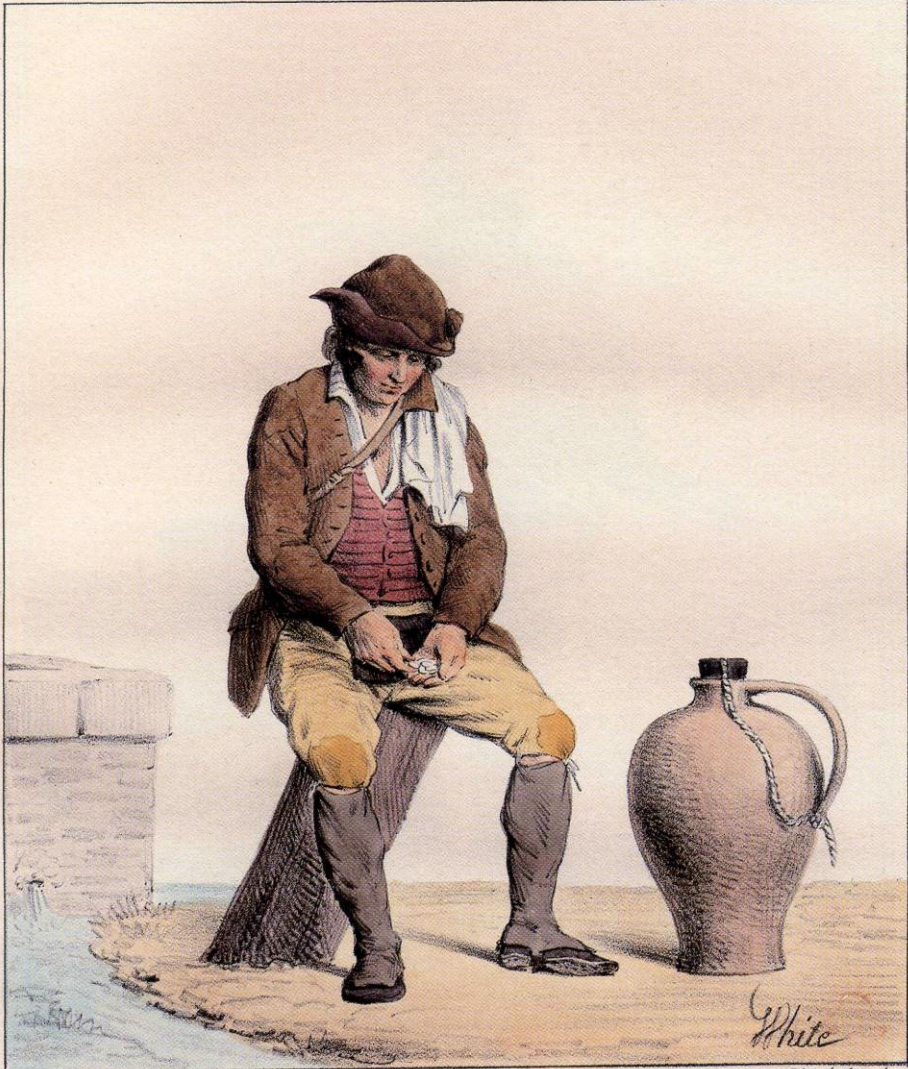
*Para Vita,
las dos Cristinas
y Josean*

ÍNDICE

1	Introducción general.....	13
	Identidad, estereotipo y cerámica; forma y función en la cerámica; la forma en la alfarería; terminología, léxico y semántica; el <i>prestigio</i> y la imitación como origen de formas y funciones.	
2	Técnicas cerámicas.....	43
3	La forma y los materiales	57
	Cestería y forrado de cacharros; madera y tonelería; hojalatería; platería y transferencias formales; vidrio; las <i>esmalterías</i> de porcelana sobre hierro o acero.	
4	Botijos para la sed: botijos, botijas, aguamaniles y afines.....	71
	El botijo; aguamaniles y alcarrazas; botija, barril, cantimplora; barril para vino y aguardiente; botijo de recuerdo, botijo de animales (toro, gallo).	
5	El cántaro: socialización y necesidad	89
	Cántaros, cantarillas y perillanes; el cántaro: agua, vino, arrope, aloja; incendios y panaderos; cántaras y arrobas; aguadores, aguadoras y azacanes.	
6	La orza: conservas para el invierno.....	107
	Orzas: manteca, sebo, enjundia, saín; mieleras y cerámica para la miel (colmenas, tinajas con cerco de agua).	
7	Barreños y lebrillos para lavar y preparar	119
	Barreño, barriñón, baño; barreños de matanza y garbancero; lebrillo; cocios y ceniceros: la colada; recipientes para mermeladas y jarabes. Braseros y ceniceros.	
8	La cocina de verdad: pucheros, ollas y cazuelas.....	131
	Pucheros y ollas vidriadas; sesos y trancaderas; sobre la multifunción; cazuelas: fondo plano o cóncavo, besugueras y cazuelas ovaladas; cazuelas para horno (lechazo, cochinitillo, tostón); ollas de término y ollas detectoras de agua. La adafina.	
9	¡A comer!: platos y cuencos.....	143
	Plato; plato del pescado (escurridor); plato del jamón (cubre-jamones); plato de tiesto y de bebedero; cuenco, bol y taza de desayuno; el plato de engaño, la decoración y la cerámica lúdica; postres, platillos, tazas y tazones.	
10	Jarreando: jarras y jarros.....	153
	Jarras y jarros; jarra de leche y miel; jarro de cofradía; jarra de taberna; jarra de trampa; jarrones y terrazos.	
11	Ánforas y tinajas: Alí Babá y los 40 ladrones.....	161
	Tinaja; ánforas; botijas peruleras; filtros de tinajas; conos; botijas de Oporto o vinagre; tinajas de Martaban; brocales de pozo-aljibe y pilas bautismales.	

- 12 Medidas de vino y aceite. Cerámica para la leche..... 177**
 Media cántara; cuartilla; azumbre, medio azumbre, cuartillo, vaso, copa. Quesera; requesonera; jarras de leche; colodra, cangilón, cañadón; mantequeras y mantequilleras.
- 13 El resto del ajuar de cocina 193**
 Hornillo y anafre; tapaderas y coberteras; el mundo del aceite: aceiteras, redomas, alcuas, *alcucillas*; vinagreras y vinajeras; *talleres*, talleres; morteros y almireces; embudos y escurridores de barro (vino, miel); especieros, saleros, *convoys*; castañeras y asadores de castañas; escurre cubiertos y cuchareros.
- 14 El ajuar de la casa 209**
 Soperas; botellas y *verdós*; botellas calentacamás (*maridet*); botellas para ponche; cuervera, queimada; dentaduras postizas; huevos para reparar y muestra para nidales; ceniceros de cigarrillos; cesta de encalar; pipas para fumar.
- 15 Los barro: terracotas, esculturas, modelos y belenes 219**
 Terracotas, esculturas y modelos o bocetos de barro; barro andaluz; belenes y figuritas de barro: los *gigantillos* de Burgos, Alborox.
- 16 La loza sanitaria o higiénica..... 233**
 Bacines, dompedros y orinales (chata, reloj, cuña.); tablas de lavar y jaboneras; lozas para cuartos de baño y cocinas (toalleros, jaboneras, lavabo, bidet, inodoro, lámparas); pisteros, escupideras.
- 17 Oficios particulares 247**
Sancripín de zapateros; bombas y granadas para la guerra; utensilios de alfareros (carretes, trébedes y atifles, cobijas); útiles de pastelería; hornillas de azafrán.
- 18 Cerámica de farmacia, botes y tarros de conserva, filtros de agua ... 259**
 Botes, frascos y albarelos, aguamaniles, jarrones y filtros de agua, orzas, botijos, copas y jarras de farmacia. Pastilleros de loza fina. Botes y tarros de conserva.
- 19 De Babilonia al Generalife: Cerámica y alfarería para plantas 269**
 Tiesto y maceta (de jardín, de colgar, tipo jarrón). Maceteros y jardineras. Cubretiestos. Peanas. Albahaqueros, freseras. Jarrones, floreros, Vaso Medici. Floreros de mano tipo Sargadelos, violeteros, tuliperos, ramilletteros. Juncieras y ambientadores. Regaderas y escalfadores.
- 20 Alfarería y loza para animales 285**
 Comederos, bebederos, parideras o nidos; cochineras; hormigueros.
- 21 Cerámica para iglesias, cementerios y usos religiosos 297**
 Jarrones y urnas; jarras de cristianar; lapidas y jarrones funerarios; flores de loza y porcelana, platos para sal, ánimas y funeral.
- 22 Alfarería y loza para los niños 309**
 Juguetes y miniaturas; silbato y pitos; huchas y alcancías; cucañas y piñatas con pucheros, reclamos; grilleras; etc. Muñecas de porcelana.

23 Instrumentos musicales.....	321
Zambombas en navidad; flautas, dulzainas, trompas y trompetas de guerra o fiesta; <i>darbukas</i> y tamboriles.	
24 Búcaros y coleccionismo de cacharros, loza y porcelana.....	329
El sabor, el olor del barro y el coleccionismo de cerámica.	
25 La loza del s. XVIII y algunas formas aristocráticas.....	339
Centros de mesa, <i>sourtout</i> s; soportes para pelucas; jícara, figuras de adorno y decoración.	
26 La loza del s. XIX. Nuevas formas para nuevas costumbres.....	351
Fábricas de lozas finas y catálogos. Rabaneras, copas de helado, fruteros, platos de confitería, pies de tarta, soperas, tazas, jarras, hueveras, <i>toby-jag</i> y <i>mambrúes</i> , platos cuadrados y octogonales, teteras y cafeteras.	
27 Alfarería y loza publicitaria.....	363
Llaveros y ceniceros de encargo; loza de los años 20: Almacenes El Águila.; porcelana de prestigio y ceniceros; platos de recuerdo, <i>suvenires</i> ; reclamos populares y de lujo (tinteros o escribanías).	
28 Materiales de construcción.....	369
Prefabricados de barro: teja, baldosa y ladrillo; tejas escritas, tejados a la borgoñesa: teja vidriada; ladrillos, ladrillo calentacamás; baldosas y forros; tubos, caños y arcaduces; azulejería y alicatados: azulejos, placas de calle; alicatados (<i>mosaico de azulejos, zillij</i>); azulejos; la cuerda seca; azulejo de arista; el azulejo pintado; azulejos preindustriales e industriales; el mosaico Nolla; alfarería de tejeros; loza sanitaria y relacionada.	
29 Cerámica para la luz.....	395
Lámparas y linternas, porta-lámparas o antorcheras; candiles y lucernas, quinqués; palmatorias y veleros, ciriales; porcelana y energía eléctrica: aisladores, <i>jícaras</i> y tazas.	
30 La cerámica industrial.....	403
Alambiques y redomas; retortas; moldes, formas y cazuelas para la sal, el azúcar y el alumbre; crisoles; gres para la industria química; porcelana bajo demanda. <i>Anexo</i> . Cerámica con perforaciones.	
31 Conclusiones.....	417
Anexo I. Glosario de técnicas cerámicas, alfareras y decorativas.....	425
Agradecimientos.....	429
Bibliografía.....	431
Índice analítico-diccionario.....	445



Béjal

Lith. de Langlumé

Porteur d'eau de Madrid.



Aguador de Madrid.

Aguador de Madrid. Dibujante Paul Hadol "White". Collection de costumes de diverses provinces d'Espagne. Paris, Clement Frères. 1860.

*Llegado el primer día, el miércoles Corvillo [de Ceniza]
en las casas donde entra, cesta ni canastillo
no deja, tajador, bacín, ni cantarillo,/que no lo lave todo, sobre limpio lebrillo.*

*Escudillas, sartenes, tinajas y calderas,/cañadas, y barriles y las cosas caseras,
todo lo hace lavar a las sus lavanderas,/espetos y garrales, ollas y coberteras.*

**Juan Ruiz, Arcipreste de Hita. *Libro de Buen Amor* (h. 1330-43), pelea entre
Don Carnal y la Cuaresma.**

Los objetos de arcilla o barro cocido, llamados con el tiempo cerámica o alfarería, forman parte de la evolución de la humanidad desde épocas remotas. En una fase todavía en estudio, que podría datarse entre finales del paleolítico superior¹ y el epipaleolítico, el ser humano desarrolla una serie de técnicas cerámicas posiblemente relacionadas con la cestería y el uso de calabazas o recipientes procedentes de frutos vegetales. Estas técnicas y materiales remiten especialmente a los diversos sistemas para cocinar alimentos, almacenar y beber bebidas o realizar operaciones especiales, exclusivas en principio del *homo sapiens*. Posiblemente en paralelo se inicia el modelado de figuras de barro de carácter mágico y ritual, con características más sociales y difíciles de valorar por la distancia de siglos que nos separa. De cualquier forma, el uso de objetos, recipientes o esculturas de barro crudo y cocido acompañará desde su descubrimiento al ser humano en todo tipo de actividades y llegará a abarcar todos los aspectos de la vida cotidiana, tanto prácticos como simbólicos. En el aspecto práctico, la utilización de vasijas y vasos de todo tipo ha permitido a las diversas culturas tanto el desarrollo de cientos de prácticas culinarias como de platos y recetas asociados a casi todos los ecosistemas de la tierra. También ha colaborado en diversas formas de convivencia y prácticas sociales, en aspectos tanto simbólicos como religiosos en muchos casos influidos por el prestigio o el lujo diferenciador. La extensión de la cerámica a otros ámbitos como la arquitectura y la escultura o al mundo de la industria durante diversas revoluciones industriales, ha llegado a permear las actividades humanas durante siglos.

Por ello, este trabajo se ha realizado con la intención de aportar una visión general sobre las formas y las funciones asociadas a las alfarerías y cerámicas que se produjeron en el ámbito hispánico de las edades moderna y contemporánea, las que los historiadores acotan entre el Renacimiento y los siglos XIX y XX, en un proceso que todavía no ha acabado. A efectos prácticos hemos considerado cerámica tanto a la alfarería como a cualquier objeto realizado con barro cocido –en cualquiera de sus calidades y técnicas–. Forma, sería el aspecto y espacialidad

¹ Cueva de Xianrendong, en la provincia de Jiangxi, de hace 20.000 años; Wu X, Zhang C, Goldberg P, Cohen D, Pan Y, Arpin T, and Bar-Yosef O. (2012). Early pottery at 20,000 years ago in Xianrendong Cave, China. *Science*, 336:1696-1700.

del objeto, y función, aquello para lo que se usa. Estos conceptos de forma y función se han manejado en sentido amplio intentando evitar dogmatismos y definiciones exclusivas, pero también considerando que la herencia cultural de los territorios hispánicos era enormemente rica y variada especialmente en cuanto a la llamada cultura material, y dentro de ella respecto a los cacharros de uso diario. En su mayor parte se ha prescindido de la llamada “cerámica artística”, especialmente de la producida desde el siglo XX, por no considerarla imprescindible para la vida diaria de mantenimiento y supervivencia aunque también esto es por supuesto discutible. Como se verá en adelante, se han incluido o al menos mencionado casi todos los objetos tanto de alfarería como de loza o porcelana utilizados en las distintas actividades del ser humano. La gran diversidad ecológica de la Península Ibérica y sus islas, su devenir histórico y la confluencia de culturas, han conformado durante siglos una historia cerámica compleja e inabarcable a veces, que en gran parte está todavía por realizar. Aunque cada autonomía o comarca puede elaborar una historia de su cultura popular y material –bastantes ya lo han hecho– faltaba, creemos, un intento de trabajo de síntesis.

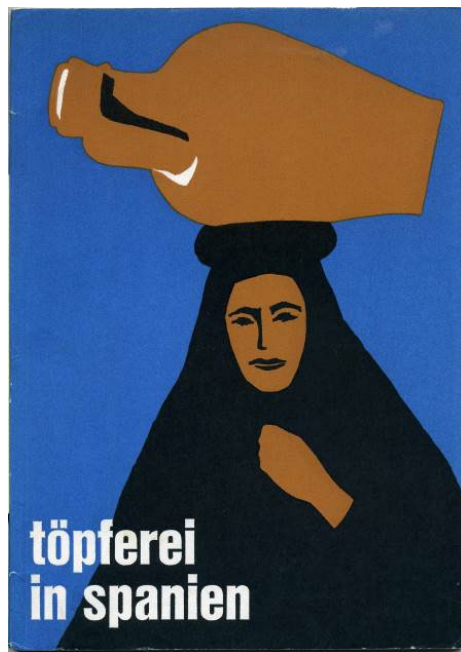
En los últimos cuarenta años se ha escrito mucho² sobre la alfarería popular española y también sobre la cerámica y loza desde el siglo X –por fijar una fecha–, pero faltan estudios de conjunto que permitan evaluar, incluso a los estudiosos de estos temas, la diversidad de las formas cerámicas y alfareras, así como las funciones –o usos– asociadas a ellas. Tampoco abundan textos siquiera introductorios sobre las artesanías cerámicas, no solo como origen de industrias y tecnologías, sino por su valor intrínseco conectado con lo social, la historia del trabajo, el comercio, las artes y la creatividad popular. El tomo de *Ars Hispaniae* de Ainaud y el colectivo del *Summa Artis*, en el que se reúnen las cerámicas y lozas más conocidas con las alfarerías populares en el capítulo de Sabini, permiten una ojeada general sobre las artes cerámicas hispanas, lo que unido a los trabajos de Llorens Artigas y Corredor-Matheos (1970), Guerrero (1988), Seseña (1997) y otros autores, aporta una visión de conjunto, carente sin embargo de la descripción de formas y tipologías que deben estudiarse aparte y además fuera de sus contextos arqueológicos o etnográficos. Introducimos aquí dichos conceptos, arqueológico y etnográfico, aun a sabiendas de los problemas metodológicos que ello provoca, porque de la misma manera que los estudios etnográficos son casi imprescindibles en la arqueología actual, se está llegando a un punto en el que igualmente será imprescindible contrastar arqueología y etnografía con otras disciplinas o conceptos como los de patrimonio industrial y comercial u otros.

² Vossen decía que incluso demasiado, ya que abundaban muchos estudios locales y de detalle sin demasiado interés o sin aportar nuevos datos históricos o técnicos (en Vossen, 1982). Otros autores hablan del “recuento inútil de la cacharrería rural” (Santoveña, 2009, 56) respecto a la preservación de la cultura popular, e incluso se inventó un neologismo “cacharrología”, que desde los ámbitos de la arqueología, etnografía y antropología, denostaba el simple estudio de los objetos, sin resolución o cuestionamiento de los hechos históricos y sociales.

Entre las personas que han escrito sobre tipologías cerámicas y alfareras, habría que citar a Violant y Simorra y Sempere (para el área catalana e hispánica en general), González y García Benito (Valladolid), Cortés Vázquez y Piñel (Reino de León), Seseña (Castilla la Mancha.), Castellote (Guadalajara), Álvaro Zamora (Aragón), Feito (Asturias), García Alén (Galicia), Carretero *et al.* (Andalucía), Bolado Rebolledo (Cantabria), Martínez Glera (La Rioja), González Antón (Canarias), Grupo Adobe (general, Albacete, Segovia), Lizcano (Ciudad Real) y a un sinfín de etnógrafos y ceramólogos que han desarrollado aspectos parciales de las alfarerías. Sobre las formas cerámicas estudiadas por arqueólogos, historiadores del arte y otras disciplinas, la bibliografía es extensa y a veces inabarcable.

El ámbito temporal de este libro engloba los siglos XIX y XX, pero se incluyen referencias a las cerámicas desde los siglos XIV al XVIII y a todos aquellos datos cronológicos que permitan situar el nacimiento de una forma, cuando existan (esto no siempre está claro), así como al uso que se ha dado a cada cacharro en otras épocas. El ámbito geográfico es, aunque parezca pretencioso, la Península Ibérica, las Islas Baleares y Canarias y algo de la América hispana, sin pretender la exhaustividad pero también sin miedo a dejar cosas en el tintero. Está claro que es imposible realizar un trabajo completo –salvo en equipo, con amplios recursos y bases de datos– sobre la cerámica hispánica. Solo hemos intentado una introducción. Se observará igualmente que muchas ilustraciones remiten principalmente a Castilla y León, y esto es así por la cercanía y facilidad de acceso a colecciones particulares de la zona, así como al trabajo de campo que realizamos en su día en Valladolid, Palencia y la comarca del Cerrato.

Hemos pretendido que la localización exacta de cacharros concretos se realice desde el índice analítico que se incluye al final del libro. Una vez localizado el nombre del cacharro –algunos de ellos en función de su uso, aunque el nombre no esté aceptado generalmente–, se puede empezar la búsqueda que puede completarse con imágenes de formas concretas. En el uso de los cacharros entraría tanto el “para qué” se utilizaba una pieza, como el “cómo se usaba”, es decir, si un cántaro se llenaba por ejemplo en un caño de fuente, en un pozo o en un río, variantes que pueden haber influido en la forma



Portada de *Töpferei in Spanien* (La alfarería en España), 1972, Rudiger Vossen, Hamburg.

final, grosor de paredes y asas o abertura de la boca. Cuando se aporta una referencia bibliográfica dentro del texto, esta puede encontrarse bien al final del capítulo respectivo o en la bibliografía general del libro. Se ha intentado de esta forma reducir un poco la bibliografía.

Releyendo alguno de los trabajos sobre la cerámica en todas las épocas de la Península, se puede intentar establecer unos hitos que abarquen los cambios en sucesivas épocas de la historia. Los periodos Neolítico, Calcolítico y Edad del Bronce muestran sociedades cada vez más avanzadas en el dominio técnico de la cerámica. La Edad del Hierro supondría el perfeccionamiento mediante la “rueda”, el torno rápido³ o “chino” como se le llamaba a veces, sean cuales sean sus características técnicas (está por demostrar la existencia en Europa de torno alto en estas fechas). Las cerámicas griegas, con las figuras negras y rojas y luego los diversos tipos de *sigillatas* y las cerámicas comunes romanas, indican unos enormes

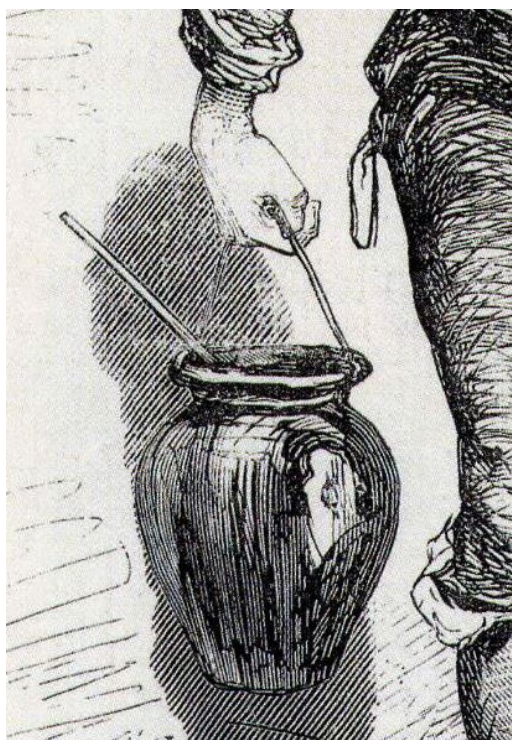
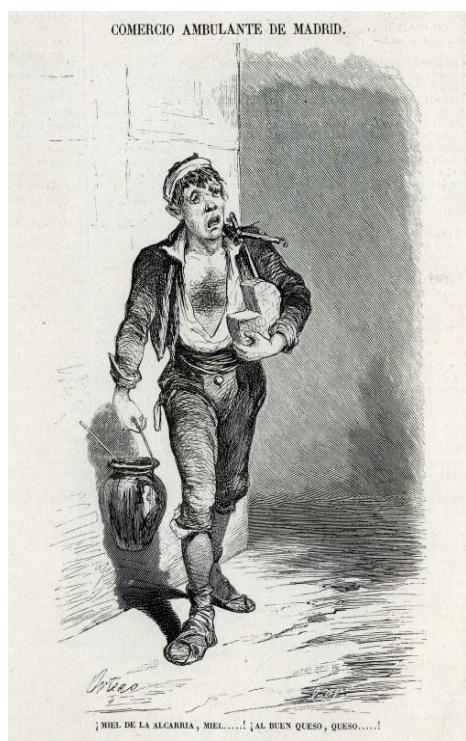


Taller alfarero casero (obsérvese el tocho de barro en el centro de la cocina). Mesón Don Quijote, Mota del Cuervo (Cuenca). Heliotipia A.E. Madrid. 1963. Tarjeta Postal, Col. Burrito Oscuro.

³ El torno de alfarero es una estructura o máquina de madera (en general) en la que el objeto cerámico en elaboración gira sobre una rueda. Se llama torno rápido, alto (un metro de altura aprox.), rueda, chino o de “patadón”, al que ha llegado a nuestros días, movido con una pierna del alfarero sentado. Este torno, en las civilizaciones árabes y en Andalucía, solía estar enterrado y asentado en el suelo, por tradición y economía de materiales. El torno bajo o torneta, está formado según el modelo por una especie de taburete giratorio que se sostiene sobre el suelo o una piedra. Es tecnológicamente anterior al alto, y hoy se considera que gran parte de la alfarería antigua está realizada por urdido y regularizada sobre una de estas tornetas, más lentas (algunas realizadas en piedra).

cambios con sociedades estratificadas, amplios modelos económicos y agrícolas, religiones, mitologías y cientos de usos para todo tipo de objetos cerámicos, incluyendo los arquitectónicos y artísticos. Desde Roma y otros imperios de la Edad Moderna, las migraciones de artesanos, con sus costumbres e invenciones cada vez más sofisticadas, irán acompañando a la extensión de lozas y porcelanas hasta llegar a la Revolución Industrial europea y americana, que supondrá también, en alfarería y cerámica, una mayor tecnificación en formas a molde o terrajas, así como en sistemas decorativos, con reinterpretaciones de todas las técnicas aparecidas desde la antigüedad (dorados y lustres, reservas y talla, etc.).

A partir del siglo X en adelante, se pueden ir citando algunas invenciones que acompañan a la evolución general de la sociedad. Entre ellas y desde los siglos XIII-XIV, estarían las alcancías –bombas de pólvora o granadas incendiarias–, y otros recipientes asociados a ellas; las botijas peruleras, similares en función a las ánforas griegas y romanas, que acompañaron los viajes de expansión colonial y comercial de España y Portugal por África, Asia y América y que una vez utilizadas, fueron reutilizadas en bóvedas para disminuir los pesos en grandes estructuras y en suelos para evitar humedades en cámaras de aireación. El mundo de las



Francisco J. Ortego, Miel de la Alcarria, El Museo Universal, 1861, Madrid. General y detalle de la mielera.

conducciones de agua, con sus caños o cangilones y tuberías de barro, discurre en paralelo al desarrollo de la fontanería y la higiene urbana desde el siglo XV al XIX, con una evolución posterior en las fábricas de teja y ladrillo y los accesorios inventados en el XIX, incluyendo la apertura de la industria del gres, tanto para la construcción como para la industria química. Igualmente los accesorios para iluminación pueden mostrar el desarrollo humano desde el primer quinqué de barro para grasa o aceite, la lucerna, las luminarias para celebraciones especiales –bailes de candil y religiosas– o las lámparas colgantes de mezquitas e iglesias.

A menudo se han separado demasiado las artes del pueblo de las de las élites, olvidando que en principio todas las cocinas necesitan cazuelas que aguanten el fuego así como que todos los metalistas han usado crisoles para fundir metales. Ejemplos de tipologías que se transmiten desde las élites al pueblo llano serían los orinales y todas sus variantes, así como posiblemente las jarras trampa⁴ –con paralelos ingleses– que aparecen en la cerámica de Talavera alrededor del siglo XVIII y se mantienen en la alfarería popular castellana y de otras regiones hasta el siglo XX. Ejemplos de tipologías del pueblo transmitidas a las élites serían los “barreños” zamoranos de Muelas del Pan (se supone que eran cazuelas) que usaba la reina Juana I de Castilla, en 1547⁵. No conocemos ningún estudio etnográfico en el que se haya realizado trabajo de campo en un palacio actualmente en uso de la aristocracia –un marqués por ejemplo– o de la realeza de ningún país, y ello aparte de por motivos evidentes, porque la etnografía como ciencia o disciplina surgió en paralelo a los colonialismos y la desaparición de los pueblos indígenas⁶. Dado que algunos de los refinados cacharros de porcelana y loza fina solo pueden documentarse en películas de época o nominalmente en los catálogos de sus propias fábricas, será difícil un conocimiento ajustado de la función y uso a que se destinaban, y resulta casi imposible documentar una multifunción en un aristocrático *bidet*, por poner un ejemplo.

Otro aspecto que hay que considerar en el mundo de las tipologías alfareras es la invención de diferentes formas en función de los distintos oficios y ocupaciones. Entre ellas estarían los vasos para recoger resina (con variantes particulares), los sancrispines o barreños de los zapateros, moldes y formas para los propios alfareros, crisoles para metalistas, redomas y alambiques para la destilación y la química, o multitud de formas para alojar, dar de beber y comer e interactuar con los animales en distintos procesos.

⁴ La jarra trampa es un objeto de broma, para que el bebedor no pueda beber fácilmente y se moje de vino o agua (Ver capítulo 7).

⁵ Pescador del Hoyo, 1965: 74; Moratinos y Villanueva, 2006: 18. Se trataba de conceder leña al alfarero Santiago Sabino, “que hace los barreños para la Reina nuestra señora en Tordesillas”.

⁶ Las crisis de identidad de las clases medias emigradas a la ciudad vendrían después.

Un trabajo sobre el contexto y la iconografía en la que aparecen los cacharros nos indicaría diferentes funciones para muchos de ellos. Por ejemplo, los recipientes donde tradicionalmente vendían la miel los vendedores de La Alcarria (provincias de Cuenca y Guadalajara) por toda España variaban mucho, pero solían tener dos asas para colgarlos del cuerpo del ambulante y una tapa con mano de madera, similar a las de la chocolatera –molinillo– y los husos, para trasvasar el producto. Asimismo los paisanos y viajeros que aparecen en los grabados de Valeriano Bécquer beben en



Miguel Gamborino, *Los gritos de Madrid*. Calcografía Nacional, Madrid. Vidriado fino, 1809-17.

pucheros el vino de las tabernas, y otros personajes recogen el agua en diversos tipos de jarras, botijos y ollas (en vez de utilizar cántaros de agua). Bastantes grabados muestran la adaptabilidad o ambigüedad de los cacharros para diversas funciones, incluyendo los pucheros para los juegos de la *cucaña* o la *calva* de Peñafiel (García Benito, 2004; 207).

Algunos grabados de vendedores ambulantes, nos muestran a principios del XIX a vendedores de “vidriado” que en realidad era uno de los nombres comunes de la loza blanca popular en dichas fechas. Ya que alrededor de 1800 no se ha extendido todavía la loza económica o mayólica calcárea que tanto se vendería entre 1880 y 1930, hay que pensar que se trata de loza estannífera, producida en cualquiera de los talleres existentes en la época.

Aunque se suele considerar que la loza blanca de la época, solo se producía en Talavera de la Reina, Puente del Arzobispo, Manises y la zona valenciana, existían desde el siglo XVIII obradores de loza en casi todas las capitales del Estado, incluyendo en Castilla y León a León, Valladolid, Medina de Ríoseco, Medina del Campo, Benavente, Palencia o Burgos. De todas estas fábricas o fabriquetas, deudoras tanto de las fábricas españolas (como Alcora o Isla) como de las extranjeras (Inglaterra, Francia, Alemania, Italia...), pueden esperarse antiguas tipologías y usos modernos del siglo XVIII. En todo ello estarían los orígenes de formas como el *bidé* o las rabaneras y, en general, de las formas que las posteriores fábricas del XIX incluirían en sus catálogos, influidas por los cambios en las costumbres de mesa e higiene.

También está por realizar un estudio en profundidad sobre las formas fósiles que se han conservado en la alfarería y cerámica hispánicas hasta fechas recientes. Aparte de los *revivals* realizados por fábricas de Talavera o Manises, de piezas como saleros, tinteros o jarras de taberna, se podrían mencionar otro tipo de piezas, que se conservaron en determinados centros alfareros. Dichas tipologías, posiblemente respondan a usos fósiles del tipo de las colaciones de cofradía con motivo de la fiesta del patrono o el ingreso de un nuevo cofrade. Igualmente, algunas medidas comunales de vino en zonas de montaña (p.ej. en León y Palencia) o determinadas costumbres pastoriles podrían responder a este fenómeno. En los alfares de Astudillo (Palencia), se mantuvo un tipo de jarra abombada para vino, del siglo XVIII, hasta al menos mediados del siglo XIX sobreviviendo sin problemas a modas y cambios de gusto.

Autenticidad

Revisando algo de lo escrito sobre las aceiteras hispanas, nos han surgido nuevos interrogantes sobre la autenticidad —única vez que utilizaremos esta resbaladiza palabra— de las formas. A partir de una serie de jarras o aceiteras-vinagreras, con una especie de embudo en su boca e inicio de cuello, que suelen responder a la necesidad de recoger el aceite de cualquier tipo, uno se pregunta si muchas de las formas consideradas populares, lo han sido siempre. Desde las excavaciones del siglo XVIII en el meollo de la antigüedad clásica —Pompeya, Herculano— hasta la actual etnografía, se ha recorrido un largo camino con paradas en los sucesivos *revivals* sobre la cerámica hispana. Teruel, Talavera, Sevilla y la zona Valenciana, suponen hitos mezclados con el medievalismo desde la segunda mitad del siglo XIX. A veces es imposible definir exactamente si una forma que hoy consideramos popular, lo ha sido siempre, o es una mixtificación, una especie de falsificación que un público indeterminado asume como propia. Antes del 36 y desde finales del siglo XIX se dan varios fenómenos en la sociedad española que acaban influyendo en la producción cerámica. La pérdida de Cuba y las colonias, además de hundir fortunas varias, produce el hundimiento de señas de identidad y una especie de frustración desesperanzada en parte del cuerpo social. Por otra parte, la 1ª Guerra Mundial y el desabastecimiento de materias primas y de producción agrícola en amplias zonas de Europa provocan un aumento de la producción y exportación en España, lo que implica un crecimiento económico considerable. Se da entonces un aumento en la producción de materiales de construcción que coincide con el relanzamiento de lo neo-mudéjar y neo-oriental en la arquitectura española. Azulejos y cerámicas de tipo Talavera y neo-renacimiento se expanden por doquier. En algunos casos, la estética y modelos renacentistas se respetan escrupulosamente, pero en muchos otros se reinventa, produciendo quimeras del llamado estilo “remordimiento”, que forman por sí mismos un nuevo estilo, también en alfarería y cerámica. Algunos de dichos objetos, solo se explican con el turismo de tipo romántico, medievalista, de ciudades como Toledo y Teruel. Dichos estilos ayudan de forma imperceptible a conformar nuevas señas de identidad, impostadas en parte, pero que cumplen una

función social que se repetirá con distintos presupuestos al inicio del fenómeno turístico masivo de los 60 en la costa mediterránea.

Identidad, estereotipo y cerámica

Las costumbres son la materia de la que están hechas nuestras identidades. En ellas promulgamos y, por tanto, definimos lo que somos como seres sociales, a menudo de manera diferente a nuestra propia percepción de lo que somos. Merced a su transparencia son el medio mismo de la violencia social.

Slavoj Žizek (2015, 196). *Sobre la violencia*

Un trabajo como este, dejando aparte su evidente aspecto ceramológico, no puede estrictamente ser considerado ni como etnohistoria ni como etnoarqueología. Esta última disciplina considera, según González-Ruibal (2003), “la experiencia del otro”, siendo en palabras suyas el “estudio arqueológico de sociedades generalmente preindustriales...” y considera como arqueología el estudio de sociedades del pasado a través de la cultura material, sin olvidar la arqueología histórica. Ya que pasado es “lo que sucedió ayer” y cualquier cacharro es cultura material, podríamos considerarnos a nosotros mismos como ese otro al que estudian dichas disciplinas. En los últimos tiempos han aumentado los estudios de género en los que se reivindica el papel de la mujer en la historia y se emplea la óptica femenina en ello, con lo que ese “otro” empieza a ser convenientemente reflejado en todo tipo de trabajos. También se ha estudiado la cultura material de las minorías de religión musulmana o judía.

Cuando los antropólogos distinguen entre identidades y estereotipos de las mismas, lo que nos están indicando es que lo importante es lo que la gente “cree que es”, ya que solo puede vislumbrarse una identidad real por oposición a un vecino diferente. En este punto, lo que hemos intentado, respondería más a una etnografía del costumbrismo que a una disciplina arqueológica. Frente a las definiciones del costumbrismo como movimiento artístico que aspira y propone que la obra de arte sea una exposición de los usos y costumbres de la sociedad, las tendencias actuales apuntan a que el arte no puede –aunque quisiera– ser otra cosa que un reflejo de la sociedad, incluyendo por supuesto sus prejuicios o sus carencias. Los objetos, para el etnoarqueólogo, hablan incluso cuando mueren y se consideran basura, e incluso al cabo de los siglos. En definitiva, hasta cuando en una escena no aparece un cacharro que debería estar, esto nos dice algo si sabemos interpretarlo.

Quizá esté relacionado con todo lo anterior un fenómeno curioso en la ceramología española. Una gran cantidad de los avances y hasta empujones, podríamos decir, que ha recibido como disciplina parecen haber venido de fuera. La alfarería popular (salvo los excepcionales casos de Burgés y Violant i Simorra en Cataluña, Cortés Vázquez en la zona salmantino-zamorana o R. Navarro en Palencia) solo empezó a valorarse después de los estudios alemanes de Vossen *et*

al., y los cangilones de noria después de Glick⁷; las botijas peruleras sevillanas deben su estudio inicial a la necesidad de datación de la escuela norteamericana (Goggin, 1960; Lister y Lister, 1976; McEwam, 1992); el reflejo metálico o *lustre*, a la escuela inglesa del XIX, las Talaveras a Frothingham, la cerámica medieval y andalusí a Bazzana, y así podría seguirse en una especie de valoración positiva foránea de lo propio frente a otras actitudes internas difíciles de evaluar por la cercanía.

Desde el siglo XIX, las identidades españolas –femeninas– se van definiendo en láminas de litografías y otros grabados, por un estereotipo⁸ general contundente: una mujer vestida con un traje regional (o comarcal) y un cántaro o botija. Al confrontar dicho estereotipo con los cántaros reales de cada zona geográfica del Estado, gracias a 50 años de estudios etnográficos de campo y



A: Ferralesa (León), cromolitografía de Francisco Aznar en *Las mujeres españolas...*, Madrid, Guijarro, Lam. 29, T. II, 1873, (detalle). B: Cántaro de la tierra, Jiménez de Jamúz (León).

ceramología o al estudio de la iconografía popular de diversas fuentes, nos encontramos con casos diferentes.

En algunos, como el grabado de Aznar para la Ferralesa de León –en *Las Mujeres Españolas...*–, se comprueba la coincidencia exacta entre el objeto real y el cántaro representado en el grabado. En otros, se comprueba justo lo contrario,

⁷ Véanse las últimas polémicas sobre las norias en Vigil-Escalera Guirado, Alfonso (2016). La cerámica de la Alta Edad Media, *Documentos de Arqueología Medieval* 9.

⁸ Posiblemente muy manipulado desde el siglo XVIII.

porque el dibujante no tuvo presente el modelo alfarero, o simplemente tenía en su cabeza y mano un estereotipo del objeto cántaro, que no se correspondía con el cántaro de la zona, o al menos no en lo que le diferenciaba precisamente de otros cántaros de zonas vecinas. En otras ocasiones, es nuestro estereotipo tanto de la forma como de la función de un cacharro lo que nos impide reconocerlo y valorar lo que significó en una cultura, cercana a nosotros en lo geográfico, pero muy alejada en lo social. Este podría ser el caso de un anafre u hornillo de buñolera callejera, un oficio del siglo XIX que ya se ha perdido prácticamente, que adjudicaríamos casi sin pensar a un hojalatero ambulante de la misma época.

La multifunción tiene aún mucho que aportar al mundo ceramológico. El estereotipo de la función choca contra la multifunción porque intenta adjudicar un uso que no siempre se corresponde con la realidad y, además, no siempre incluye el método dentro de la función. Este aspecto del método es esencial para entender la evolución de las formas, a medias con otros aspectos que podrían ser definidos como emocionales o azarosos. No es lo mismo llenar un cántaro en un pozo que en una fuente o en un río. Aunque el destino o función final del cacharro sea contener o transportar el agua a la casa, el origen del agua puede obligar a que el cántaro tenga mucha base, o un asa muy fuerte asociada a una boca grande o incluso a utilizar una orza en vez de un cántaro para realizar una aguada en río, llenando odres de cuero. En el caso de los pozos, el método de llenado de los cántaros solía incluir una polea con cuerda y un cubo (de cuero, duelas de madera o de metal –hojalata en los últimos tiempos–) con el que se llenaban. Si nos centramos en la cocina, el estudio del método también tiene mucho que decir sobre cómo se cocinaba, o incluso sobre el fregado de los cacharros después de su uso.

Otra gran contraposición después del género sería la que se establece de forma progresiva –en la historia– entre los cacharros que se usan en los pueblos o en las ciudades, o más bien en cómo se usan. Dado que las economías de ambos contextos divergen a menudo, podrían establecerse los cambios que el agua corriente supuso para la producción alfarera o el aspecto autosuficiente de las economías rurales en muchas zonas hasta el siglo XX. Así, incluso en España se han seguido fabricando cacharros por sus mismos usuarios en zonas como Zamora o Ciudad Real, o trocándose por productos agrícolas como legumbres o vino. La economía de las casas de pueblo, autosuficiente en general, dependía en gran parte del almacenaje en orzas cerámicas de embutidos de las diversas especies (cerdo, pero también vaca, caballo o cordero). Otra diferenciación estaría entre las economías domésticas y las industriales. Hasta el desarrollo del gres para la industria química, la industria de los siglos XVIII y XIX utilizaba cacharros modificados para usos específicos, que a veces por su cercanía (en términos de tiempo arqueológico) o por su alta especialización no somos tampoco capaces de reconocer, ya que solo algunos antiguos operarios los usaron. La etnografía del patrimonio industrial y comercial no llegará en muchos casos a documentar dichos oficios urbanos, a caballo entre las artesanías y la gran industria (p. ej. en los moldes de Riopar, Albacete).

Hojeando el trabajo de J. Álvarez Junco (2001) sobre la idea de España en el siglo XIX, algunos comentarios sobre el mismo y varios artículos de Velasco Maillo⁹, observamos que, entre otras muchas contradicciones, fueron aparentemente las élites urbanas las creadoras del estereotipo campesino en cada comarca hispánica. La creación de dichos tipos regionales chocaba parcialmente con el nacionalismo español, que ya aunaba cacharros de barro y señas de identidad generales. La valoración de las alfarerías populares de basto igualmente chocaba con la recuperación de las lozas de Talavera y los lustres metálicos o con las modernas producciones de las fábricas de loza fina. Las vanguardias de los siglos XIX y XX constataron dichas contradicciones al incorporar estilos como modernismo, eclecticismo y *decós* a las iconografías populares de tabletas de chocolates y carteles de toros. En los años finales del franquismo, los progres (de los que este trabajo es deudor) hicieron bandera y seña de identidad con la alfarería y la pana, recreando de alguna manera un espejismo productivo que a la larga no podía mantenerse económicamente, pero que potenció los estudios ceramológicos y las ferias de alfarería en todo el Estado. Sin embargo, hacer recaer sobre las espaldas de los alfareros el peso de la identidad colectiva de regiones enteras, cuando ellos solo pretendían sobrevivir a duras penas, fue uno de los sarcasmos crueles de la Transición, en bastantes ocasiones aprovechado por gestores irresponsables de todo tipo.



Tarjeta postal: 1975. España típica. Savir, Barcelona. Colección Burrito Oscuro.

⁹ Ver Velasco Maillo, H. (1990), *El folklore y sus paradojas*. Revista Española de Investigaciones Sociológicas, (49), 123-145.

Un aspecto colateral que no hemos mencionado hasta ahora es el relacionado con la nacionalidad o autoría de las formas, funciones e invenciones. Aunque puede creerse que toda forma alfarera es autóctona de una comarca, más cuanto más primitiva nos parezca, esto no siempre es cierto. La realidad crea extraños vínculos y relaciones comerciales y muchas veces los alfareros recrean formas que surgen a veces de catálogos comerciales de la Revolución Industrial. Así, en algún caso se han incluido páginas e ilustraciones procedentes de catálogos franceses, ya que algunas formas vienen directamente de allí. En cerámica arquitectónica, pueden esperarse objetos diseñados en Francia, Inglaterra, Bélgica, Italia o Alemania (en el caso de porcelanas y lozas finas). Un ejemplo de ello son los platos de ostras o mejillones, creados en la Francia del XVIII-XIX como máxima sofisticación culinaria, así como las esparragueras de ascendencia indefinida, también con origen en dichas fechas. Dicha transferencia formal puede esperarse desde el origen de los tiempos, como serían los casos de las cerámicas campaniformes, muchas formas griegas y romanas que contagian todo el Mediterráneo, o las formas de cangilones de noria persas que los musulmanes hispanos extienden por la península. Igualmente desde el renacimiento se pueden esperar contagios de formas orientales (China y Japón) pasadas por América.

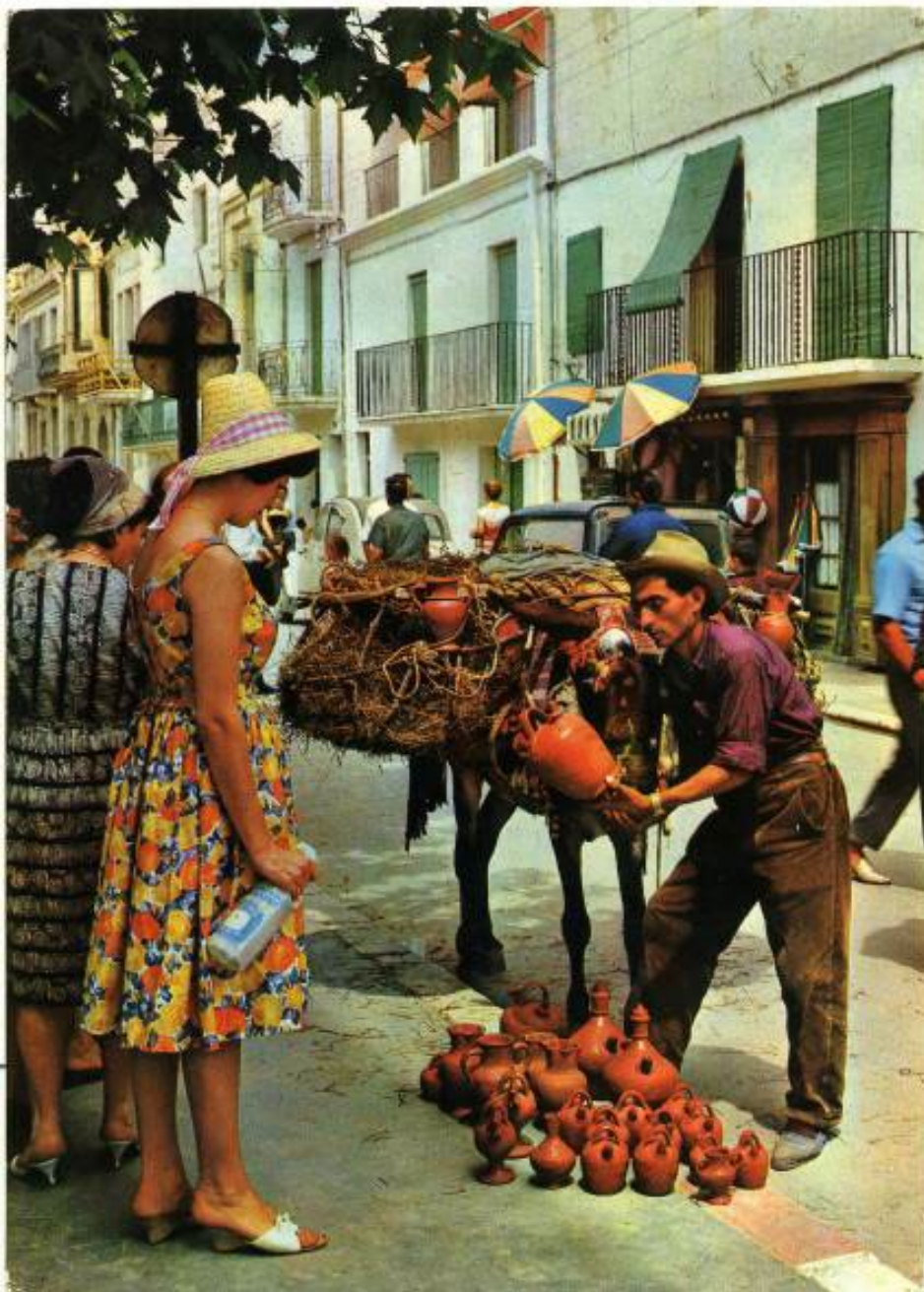
Cuando este texto estaba casi en fase de corrección, llegó a nuestras manos el complejo y refrescante libro de Alicia Fuentes Vega, *Bienvenido Mr. Turismo* (2017). Atraídos inicialmente por las imágenes de cántaros y botijos que reúne, muchas de álbumes de extranjeros –turistas en su día por España–, nos ha permitido, después de posar un poco la información, reelaborar la idea que teníamos del fenómeno del turismo y algunas identidades culturales en relación a los cacharros. Lo que dicho libro constata resumido a grandes rasgos viene a ser que después de la Segunda Guerra Mundial, bastantes europeos restañaron sus heridas de guerra, principalmente mentales, visitando y fotografiando un país adormecido por una dictadura aún férrea. En el entramado de dichas relaciones de doble dirección, establecidas sobre todo a partir de 1950 (los dos autores más representativos sobre la alfarería de aquellos años serían Cortés Vázquez en Castilla-León y Violant y Simorra en Cataluña, ambos con trabajos publicados en 1953, por cierto el mismo año en que se estrenó *Bienvenido Mr. Marshall* de Berlanga), jugaron un papel importantísimo varios símbolos e iconos culturales en ciernes, como el botijo, el cántaro y las fuentes por un lado, y por otro las malas carreteras secundarias y la presencia general de burros y mulas en el paisaje. Varias de las imágenes más buscadas por los turistas eran por un lado síntomas del tremendo atraso industrial del país y, por otro, reflejos o invenciones de una bondad, tranquilidad y exotismo que Europa había ya perdido. La autora comenta varias de las contradicciones que todo aquel fenómeno produjo. Primero desmonta el mito de la apertura política del régimen gracias al turismo y las *suecas*.

Parece ser que, en realidad, el aporte de divisas y las experiencias acríicas de los turistas –mirar para otro lado mientras te bronceas– sirvieron para apuntalar aún más la dictadura. Por otra parte, las costumbres sociales y sexuales, y la propia identidad de los españoles, fueron modificándose poco a poco, a medida que se iniciaba el turismo nacional, se creaba una clase media, etc.

La cultura visual del *boom* del turismo utilizó las imágenes de botijeros en burros hasta sus últimas consecuencias. Así se conservan carteles de Iberia en los que se contraponen el avión en el cielo y un “sacaor” de Salvatierra de los Barros o de la Costa Brava, ya que juntaba varios de los iconos más importantes de las campañas de promoción institucional y privada: botijos y burros (y aviones desarrollistas). Conocemos tarjetas postales que reúnen un icono más, conformando un trío invencible en el imaginario hispano del turismo: botijos, burros y suecas (es un decir, ya que las caracteriza el bikini). La reunión de estereotipos funcionaba como puede verse en las dos direcciones. El extranjero se llevaba de España la imagen de una arcadia casi inalterada, y como recuerdo también un botijillo o más para regalar a los amigos. Esto produjo por supuesto, la reducción del tamaño de botijos y la pérdida de calidad en muchas pastas y cocciones, así como la creación de nuevas formas alfareras, al modo de la paella y la sangría. El español tomaba para sí imágenes y porciones de progreso y apertura.

Quizás esto permita entender el extenso comercio hacia Europa, que se produjo también en provincias del interior sin apenas turismo, de objetos de tipo alfarero-etnográfico como pucheros, botijas de campo, bebederos de aves, etc., originales de cada zona. Si volviéramos a creer en el alma de los objetos, habría que convenir que las botijas hispanas tuvieron no solo una segunda vida en las casas de las élites europeas, sino una función sanadora en sus mentes dañadas por la guerra. Igualmente nos permite entender no solo los trabajos de alemanes sobre la alfarería española, sino también la eclosión de exposiciones y bibliografía española al respecto a partir de 1970, primero en Cataluña (Galería Itaca, Populart, Sempere) y luego por todo el estado (Grupo Adobe y otros). Fraga, Iberia, los turoperadores y sus publicistas habían realizado un trabajo previo, que la potenciación de las identidades autonómicas también utilizó hasta que ya no fue necesario.

De esta manera, estamos obligados a aceptar que las artesanías alfareras no solo contribuyeron con su microeconomía al desarrollo de algunos comercios, pueblos y núcleos de producción, sino que como icono todavía vivo estaban potenciando un negocio multimillonario del que recibieron muy poco. El abandono del oficio casi generalizado de las siguientes generaciones de alfareros es una prueba de ello.



Tarjeta postal: Rosas. Foto J. Ubach Puig. Circulada en 1965. Col. Burrito Oscuro.

Diseño, forma y función en la cerámica

“... el objeto espejea a quien lo usa o lo coloca; la mera presencia de unos manjares o unos enseres alude a las personas o a la sociedad en función de quienes existen”.

Federico Revilla, Diccionario de Iconografía (1990, 66, art. *bodegón*)

En el entorno del diseño –industrial u otro–, existe un dilema clásico entre las demás controversias, que discurre entre la forma de un objeto y la función a la que sirve. A partir de los sistemas industriales de producción, desde los siglos XVII y XVIII y en paralelo a la revolución industrial, se planteó la disyuntiva entre el diseño de objetos atractivos, estilizados, artísticos o simbólicos, y la prevalencia de la estricta “adecuación al fin al que va a ser destinado”. Algunos autores (Coll, 1988) distinguen entre función y uso de las cerámicas. En la función también se ha diferenciado entre función propia y subsidiaria (p. ej., cacharros reutilizados en rellenos de bóvedas). El uso sería por tanto, la “utilización concreta de cada instrumento”, mientras que el concepto de función estaría definido por grupos como los de almacenamiento, cocción, higiene personal, etc.

Para el mundo artesanal y cotidiano de la alfarería y la cerámica común, prácticamente todos los objetos eran destinados a un uso concreto y solo en ocasiones se variaba la función por un uso diferente, produciéndose lo que se conoce como multi o plurifunción. Las características internas de los barros, según cuentan los propios alfareros, son a veces las que obligan a realizar un modelo de cántaro o de barreño más estilizado o más pesado, ya que la forma de secado y tirado de algunos barros obligaba a su trabajo por fases o a un secado más laborioso (con cambios en la posición) para evitar grietas y deformaciones. Un ejemplo de estos condicionantes geológicos estaría en los barros de Canarias, que no permitieron el uso del torno obligando a trabajar con sistemas totalmente manuales de urdido y bruñido y que a su vez condicionaron las formas finales de los cacharros, todo ello unido a un pasado y costumbres particulares. Salvo contadas ocasiones no parece, sin embargo, que nadie del antiguo entorno alfarero valorase la belleza de un recipiente, sino solo su utilidad, peso, resistencia y precio. Es decir, la forma venía dada por siglos de tradición –a veces trasplantada a la fuerza con problemas– o por encargos para usos concretos y utilitarios. Solo una pequeña parte del repertorio formal de las alfarerías y obradores de loza puede considerarse directamente influenciada por aspectos externos a la supervivencia material, y es la que se relaciona con las fiestas y celebraciones sociales de ámbito religioso, simbólico o de prestigio, o del ámbito infantil. La belleza o la función estética de la forma de un cacharro solo se planteaba con determinadas modas o usos de las clases sociales más favorecidas, siendo más bien una derivación del trabajo de artesanos especializados, como eran las/los pintoras/es de loza y azulejos desde el siglo XVI.

Aquí se puede hacer una observación sobre el papel de la ornamentación en la alfarería y loza popular. Hemos observado en el contexto de Castilla y León un hecho que quizá se podría extender a todo el Estado y que planteamos como hipótesis. Normalmente en cada provincia o comarca (esta división es más real que la anterior) coexisten como media dos importantes centros alfareros que se

especializaban en una serie de trabajos concretos. Se podría decir que uno se dedicaba a producir en masa cacharrería barata de uso inmediato, útil y resistente. Otro centro, sin desechar producciones como las anteriores, se especializaba de alguna manera en la alfarería decorada, simbólica, se diría hoy con valor añadido. En Valladolid, podrían ser Arrabal de Portillo o Alaejos frente a Peñafiel (juaguets¹⁰ amarillos y decoraciones varias). En Salamanca, Alba de Tormes (botijos bordados y pintados) frente a Cantalapiedra o Tamames. En Palencia se daría de forma más complicada entre las ornamentaciones formales con aplicaciones a molde y los esgrafiados de Astudillo por una parte, y las producciones más uniformes de Baltanás o Palencia. Muñochas, en Ávila también producía ornamentación y en el Reino de León, Jiménez de Jamúz, habría competido con las ornamentaciones de Benavente o Toro. Tajueco en Soria y Segovia capital serían los encargados de producir alfarería decorada en sus respectivas comarcas, y finalmente en cada centro con muchos alfares, normalmente alguno se especializaba en ornamentaciones particulares debido a la competencia. Respecto a las lozas, todas y cada una de las producidas en centros periféricos tenían que competir con Alcora, Isla, Talavera y Manises desde tiempos antiguos, y esto requería dibujantes y pintores de primer nivel, que lógicamente emigrarían a los centros principales, por lo que sus producciones locales tendieron a la mayor sencillez (salvo en Cataluña y Aragón). La llegada de técnicas como el estarcido, las *trepas*¹¹ o plantillas (muy usadas en la loza o mayólica económica calcárea) y finalmente la loza fina estampada de estilo inglés, relegaron la cerámica decorativa u ornamental popular a las ferias y romerías locales.

Aunque en general cuando se ha buscado un objeto de alfarería sofisticado, siempre se ha tendido a desarrollar las decoraciones mediante las técnicas de la pintura con barnices u óxidos metálicos, en algunas ocasiones puede comprobarse que el alfarero también utiliza las posibilidades plásticas de la arcilla para moldear formas nuevas o más elaboradas. Así tendríamos el bordado de Agost (con barbotina líquida), silbatos y militares o Esparteros de Andújar, objetos de culto a molde con modelos elaborados por artistas, lámparas de iglesia o mezquita, a los que a veces podían añadirse colores. En lo alto de la pirámide artesanal, siempre puede encontrarse un taller o artesanos que elaboraban productos especializados con el máximo de la tecnología de cada época, como son los jarrones de la Alhambra, la azulejería de alto nivel, los alicatados para fuentes públicas o palacios, y más tarde la porcelana en todas sus variedades, o los productos exóticos –porcelana china o japonesa– y sus imitaciones. Desde los siglos XVII y XVIII, una serie de nuevas formas se originan en influencias orientales prestigiadas y prestigiosas. La cerámica persa de Iznic (actual Turquía) influye al parecer en producciones italianas del XVII. La porcelana china, desde el siglo XVI, con el Galeón de Manila, inició su influjo social y simbólico en las altas burguesías americanas coloniales, llegando hasta Europa (España, Holanda

¹⁰ Un juguete es una arcilla fina desleída en agua que se aplica sobre los cacharros para cambiar el color de la superficie, antes del vidriado o mezclado con él. Al aplicar y cocer el vidriado, los jugüetes blancos se tornan amarillos, los amarillos, naranjas y los naranjas, rojos o amoratados.

¹¹ La trepa es una técnica de decoración con pintura pulverizada o pincelada aplicada a través de una plantilla o “tropa” con el motivo recortad (ver Anexo I).

y las producciones de Delft). La función que desde esas remotas épocas empieza a cumplir la cerámica es la del prestigio respecto al vecino, tanto geográfico como social. Alfarería y cerámica se estabilizan hasta mediados del siglo XX como un medio apto para la adquisición de prestigio en casas y familias, unidas a las nuevas costumbres de comensalidad. El tinajero, vasar, platero, vitrina y otros muebles se convierten, asociados a los cacharros, en un escaparate del estatus social, o al menos de sus pretensiones. Así, la función está tan clara en las clases altas, que las formas pueden sufrir todo tipo de aberraciones y deformaciones, manipularse o llegar a la mayor sofisticación del diseño industrial moderno. Los centros de mesa y obeliscos que se inician desde el siglo XVII en cerámicas de toda Europa presentan al menos dos funciones en simbiosis operativa. Por un lado indican el centro de la mesa burguesa, alrededor del cual se van disponiendo decoraciones y viandas. Por otro, su ornamentación –obelisco, amor-cillos, blanco simbólico...– muestra la ideología que sustenta tanto el rito como a la clase social que lo interpreta.

La forma en la alfarería

Un buen indicio sobre la cuestión de la forma en alfarería nos lo puede dar un conocido grabado¹² sobre las formas que adopta el barro en el torno o rueda de alfarero. La magia que subyace al hecho físico de cómo el barro adquiere sus formas conjugando las manos del alfarero/a y la revolución de la rueda ha sido reflejada desde antiguo en un intento de captar esa metamorfosis, pero casi siempre sin lograrlo. Hay que presenciar en directo dicha operación, que suele dejar a los niños con la boca abierta, o esperar al cine o al vídeo para observar dicha transformación. Aunque se incidirá en ello en cada capítulo sobre las formas más habituales, puede decirse que la forma básica en el barro sería la esfera o pelota, más o menos ahuecada y cortada por la mitad. No es muy conocido que en la América precolombina y popular no se utilizaba el torno de alfarero, al menos el alto y rápido de procedencia oriental en Europa. A cambio, los alfareros andinos elaboraban la forma básica del cuenco girando en la palma de la mano una pella de barro ahuecada y trabajada con la otra mano.

De forma parecida, algunos alfareros hispanos utilizaban hasta el siglo XX un cuenco a modo de plantilla interior para algunos cacharros. Las técnicas del urdido o de churros, extendidas para toda la tinajería, se utilizaron abundantemente en las alfarerías femeninas de torno bajo¹³, y suelen ser las que dan formas orgánicas tipo calabaza (cántaro de Moveros, alfarería canaria), captadores superiores tipo embudo (cántaros asturianos y de Mota del Cuervo), o tapas superiores de botijos o *botxas* cerrados a mano con un disco de arcilla añadido (Guardo, Zarzuela de Jadraque).

¹² Rico, 1902, p. 86, torno de potear; p. 87, formas de la masa en el torno (falsas formas en realidad, ya que faltan las manos y solo podrían representar en general microsegundos de una forma cambiante; reproducida casi igual en Greber, 1957, p. 160, torno en p. 158).

¹³ Ver Pérez-Rodríguez Aragón, F. (2017). La rueda de alfarero en la Antigüedad. *Boletín Ex Officina Hispana* 8 (marzo 2017), 104-133. Ed. SECAH. <http://exofficinahispana.org/>

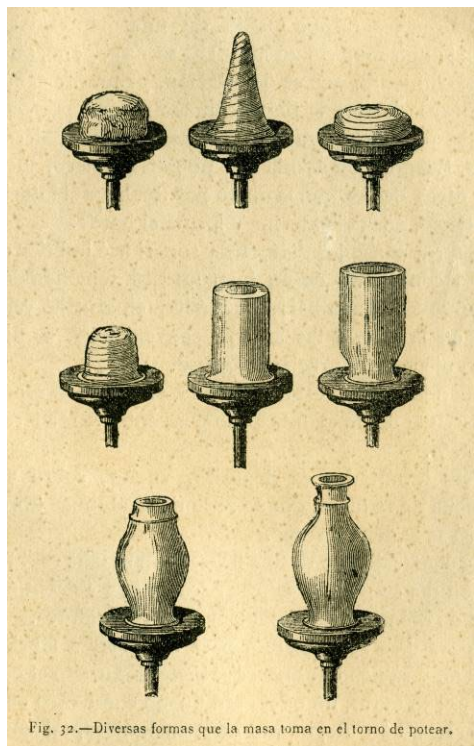


Fig. 32.—Diversas formas que la masa toma en el torno de potear.

Salustiano Rico. (1902). *Fabricación de ladrillos, tejas y demás productos de tierra cocida*. F. Sabater, Ed. Barcelona. Fig. 32.

Las formas de labios en bocas de cántaros y orzas también estaban diseñadas en función de su posterior utilidad. En casi todo el Estado, al menos desde el siglo XVII, se pueden distinguir dos tipos de labios: de sección redondeada y sin aristas, o de sección triangular, con una arista baja muy marcada y que tiene precedentes como mínimo de época romana en innumerables orzas y ánforas de transporte. Esta última sección de labio permite el uso del cántaro como envase de almacenaje, atando una cuerda bajo dicho resalte para conseguir un cierre más o menos hermético con cuero, papel encerado, tela o similar. Así, desde una visión más tecnológica, ambos cántaros podrían contraponerse como pertenecientes a un centro rural y doméstico el primero o a uno urbano y más industrial el otro. Aunque en ningún momento se debería generalizar buscando dogmas sobre la alfarería popular, a lo largo de este trabajo se procurará aportar los datos conocidos o al menos hipótesis viables sobre las formas.

La forma de los cacharros de romería está normalmente asociada al evento en sí. En primer lugar, un día de fiesta debe tener en cuenta a los niños y chavales, por lo que todos los alfareros realizaban piezas y juguetes especiales, tipo silbato de agua (*canarios* de muy antiguo origen), o cantarillas y botijos en miniatura (que eventualmente podían contener agua bendecida). Para que sirvieran asimismo de recordatorio y favorecer su venta, el alfarero disponía en ellos formas, decoraciones y pinturas especiales como el *Recuerdo de...*, la *Virgen de...*, el *Santuario de...*, de manera que al modo de algunas ferias actuales, lo convertía en un objeto exclusivo, único según el concepto moderno. Como en la romería se debía comer y beber en comunidad, las grandes ollas, grandes platos y botijones permitían realizar la comilona en un ambiente similar al representado por Goya en el cuadro de la verbena de San Isidro en Madrid (El Cacharrero). Los grandes platos –casi fuentes– decorados realizados en Peñafiel para la romería del Henar en Segovia cumplían así tres funciones al menos: mejoraban la economía siempre precaria de los alfares (aprovechando en general la exención temporal de impuestos para la ocasión), permitían disponer en ellos la comida



El cacharrero, Francisco de Goya, (detalle). Museo del Prado, Madrid.

sólida para toda el grupo o familia y servían como recuerdo y amuleto de la fiesta o peregrinación. Lo mismo puede decirse de las producciones de Segorbe (Virgen de la Cueva Santa), de Astudillo (botijos de pasión en Semana Santa y Cristo de Torre Marte), o de las jarras para vino de loza económica de San Isidro labrador y San Antonio en Madrid y otros centros.

El carácter decorativo de una forma concreta –repulgos, arrebujos y abolladuras en los tiestos para plantas, p. ej. – en general estaba motivado por la fuerte competencia de otros alfares o centros de producción o por la necesidad comercial en ocasiones de realizar un alza de precios, muchas veces motivadas por subidas del plomo o de otras materias primas controladas por el Estado en el estanco local. Este aspecto tampoco se ha estudiado apenas, pero por algún documento sabemos que en Valladolid en el siglo XIX, una fábrica de loza compra estaño directamente de Inglaterra, suponemos que por su baratura y calidad respecto a los precios nacionales.

En otros casos, lo que se consideran líneas o rayas decorativas son en realidad restos o indicios tecnológicos. Era muy habitual que los alfareros marcasen con líneas incisas horizontales los puntos donde se iba a realizar un trabajo posterior. Por ejemplo, el lugar de la entrega inferior de las asas en cántaros y orzas, el lugar de colocación en un botijo levantino de la boca y pitorro de salida del agua, con la realización de los orificios correspondientes o el lugar del corte de la arcilla en los bebederos para palomas con pared rehundida intencionalmente para realizar con la base el bebedero en sí. Algunas veces estos indicios se eliminaban por aplicación de un tinte, un vidriado o simplemente pasando la badana por encima.

Aunque se irá viendo durante el trabajo, un aspecto esencial de las formas en el mundo físico y más en la cerámica es el de las fronteras difusas. Con esto nos referimos a la pequeña variación en geometría (perfiles, plantas o tamaños) que impide definir claramente –no solo con palabras– una forma. En la definición de las formas, las fronteras difusas marcan lo limítrofe entre un barreño, una tina y una tinaja. O entre un cuenco, un plato y una fuente y el posterior barreño o lebrillo. A veces de la botija a la aceitera solo hay un ligero bordillo o pico.

En muchas ocasiones, solo el dibujo es capaz de precisar más o menos exactamente el perfil de una forma, y por ello era relativamente normal que los primeros fabricantes industriales del XVIII y XIX realizaran cuadernos con croquis y descripciones de sus producciones. Posiblemente después surgieron los catálogos para la promoción y venta a distancia entre las clases medias y altas o para los mayoristas y almacenes.

Terminología, léxico y semántica

Ya se ha comentado el ámbito temporal y metodológico de este trabajo, pero creemos que no estará de más hacer una referencia al tema de las terminologías. Sin querer entrar en los campos de la arqueología medieval o de la terminología de la cerámica andalusí, se debe sin embargo mencionar la polémica surgida en los años 80-90 a raíz de la publicación de varios trabajos respectivos de J. Coll Conesa y de G. Roselló, así como de otros comentaristas de ambos, como M. Ación Almansa y F. Valdés- J. Aguadé. Los diversos comentarios al intento de establecer unas terminologías más o menos comunes para la cerámica andalusí –origen de la polémica– sirvieron entonces para debatir sobre cuestiones como la relación entre forma y función (siempre subjetiva) y sus relaciones con las cronologías y las series tipológicas. Igualmente algunos autores establecían diferencias entre función y uso y otros mencionaban que son las formaciones sociales y no las arcillas quienes hacen los objetos cerámicos (afirmación esta no totalmente cierta para nosotros¹⁴). Otras críticas a las suposiciones de que toda la alfarería a torneta fuera realizada exclusivamente por mujeres nos indican los peligros de realizar generalizaciones sobre cualquier aspecto relacionado con la historia y el devenir de la cerámica.

Igualmente se produjo otra polémica entre M. Barceló y S. Gutiérrez sobre la metodología que debía aplicarse a los estudios de hidráulica medieval andalusí con el tema de fondo de los cangilones o arcaduces de noria. Mayor importancia que los resultados sobre el vencedor intelectual de la confrontación, tendría el saber si a raíz de dicha discusión se produjeron avances en la ceramología o en la arqueología medieval.

¹⁴ Las características físico-químicas de las arcillas, son muchas veces las responsables de la forma de modelado (a torno o manual), del tiempo de cocción y accidentes relacionados e incluso de la aplicación de engobes o juguëtes o de tiras estructurales en la alfarería. Por supuesto las sociedades humanas son las que crean y utilizan las formas cerámicas.

No nos hemos planteado realizar una recopilación ni una síntesis de todos los términos alfareros o cerámicos del Estado. Ello solo será posible cuando existan monografías de todas las comarcas alfareras y fábricas de loza hoy sin estudiar y debería ser una labor colectiva, realizada por etnólogos y lingüistas y contrastada por ceramólogos. Este trabajo, como introducción, solo pretende ser una guía anterior a todo eso, que permita una visión generalista –en oposición a lo local– de las formas alfareras y cerámicas. De esta manera, podría utilizarse como un complemento a la “biblia” de la Cacharrería popular de Seseña, en donde sin embargo es difícil encontrar la función de una forma, de diccionarios como los de Padilla o Caro, o de cientos de trabajos sobre las lozas finas, porcelanas y cerámicas de prestigio que, sin embargo, dan por hecho una cultura general de las formas cerámicas que realmente no existe. Igualmente hemos pretendido un cierto diálogo entre coleccionismo, arqueología, etnografía, artes decorativas e industriales y anticuarismo, ya que consideramos que la separación a veces radical entre dichos campos solo conlleva un desconocimiento de muchos aspectos parciales e impide profundizar muchas veces.

Tampoco pretendemos actuar como academia policial de las palabras cacharrerías. Sabemos de sobra que la riqueza patrimonial de las lenguas y su rapidez de adaptación y cambio impide su sistematización total. El trabajo de campo nos ha mostrado como algunas mujeres palentinas siguen llamando “teja” al barro cocido, o “material” al cuero de las badanas para alisar la superficie de un cacharro. Mucha gente utiliza aún el término “cántaro” para los botijos levantinos, “botijo” para los cántaros, o “búcaro” para los pucheros en el sur, en intercambios nominales difíciles de explicar. Igualmente el comercio y los catálogos de las fábricas desde el siglo XVIII difundieron nombres y palabras tomadas de otros idiomas, regiones y países, que con el tiempo se han modificado o nacionalizado, y que forman ya parte de nuestras culturas.

El calendario agrícola-comercial y las formas alfareras

Desde un punto de vista estrictamente etnográfico, las principales formas de la alfarería –y muchas de la loza popular– podrían ser explicadas en función del calendario agrícola y de sus repercusiones en los obradores de alfarería. En las sociedades tradicionales europeas, el año se divide en estaciones y estas tienen hitos cronológicos asumidos en general por las religiones (prerromanas, Roma, el Cristianismo y el Islam después). Así, la siega, la vendimia o la aceituna (en verano y septiembre) marcaban la producción de botijas o botijos, cantimploras y barriles de campo por una parte, y de jarros y medidas de vino, mosteros, cántaros de arroyo, alcuza, aceiteras y tinajas por otra. La matanza (San Andrés) y los fríos marcaban la producción de barreños, saleros, pimenteros y orzas de manteca o conservas. El desarrollo normal de la vida requería periódicamente de la renovación de ollas, pucheros y cazuelas para la cocina, o de cántaros para agua, vino y aceite. Las principales ferias periódicas del año (San Juan 24/jun. y San Miguel 29/sep.) igualmente provocaban un aumento del comercio y la venta de todo tipo de cacharro alfarero (cangilones de noria, platos de romería,

cañadones de ordeño, bebederos de animales...). El resto de los ajuares de las casas requerían la reposición periódica de barreños, candiles y palmatorias, tiestos y sus platos (generalmente en época de plantación, antes de la primavera), orinales, cuencos y escudillas, platos y fuentes, etc. Las celebraciones por bodas o bautizos (ollas de boda, jarras de cristianar) y las defunciones (platos de la sal, de ánimas y jarrones de cementerio) requerían otro tipo de utensilios o completar la cantidad de los mismos. Igualmente el trabajo estacional agrícola, influía en la producción de gran parte de los alfareros, ya que muchos de ellos compaginaban la alfarería con la agricultura o incluso la pesca (en Galicia). El Catastro de Ensenada muestra generalmente que muchas alfarera/os trabajaban solo la mitad del año en el barro.

Las cronologías de la alfarería y cerámica

A pesar de ceñir este estudio a las formas y funciones de las cerámicas populares y contemporáneas (siglos XVIII al XX), era imprescindible intentar delimitar aproximadamente el surgimiento de las formas en su contexto cronológico y tentativamente geográfico. Las fuentes para delimitar dicho aspecto solo podían ser la arqueología, la literatura en todas sus variantes, las tasas y ordenanzas publicadas desde el siglo XVII, los inventarios de quiebras y testamentos y los catálogos de fábricas y alfarerías. Por suerte y desgracia, cada pueblo, comarca y región llama de una manera a sus cacharros, por lo que los intentos de comparación nominal suelen ser estériles o tan complicados que no permitan sacar conclusión alguna. Las formas principales para la vida, que son las tratadas más o menos en los diez primeros capítulos, suelen tener un origen inmemorial, palabra que utilizaban muchos alfareros o etnógrafos en las encuestas, o al menos en las culturas de la Edad del Hierro europea (incluyendo Grecia y Roma, ya con historia escrita). Estaríamos hablando de botijos y botijas, cántaros y sus variedades, orzas, barreños y lebrillos, ollas, pucheros y cazuelas, platos, cuencos y fuentes, jarras y jarros, ánforas y tinajas, medidas y recipientes para vino, vinagre, miel, arrope, aceite y leche o queso; y finalmente recipientes y útiles de cocina y casa. De casi todos ellos, existen formas prehistóricas o romanas y sus nombres suelen estar ya reflejados en el castellano y otras lenguas hispánicas en el siglo XIII.

También los musulmanes hispanos introdujeron variaciones formales que se han reflejado en múltiples publicaciones (Coll Conesa, J., Martí Oltra, J. y Pascual Pacheco, J. (1988)), pero sin embargo la mayor importancia se ha dado a las decoraciones y acabados de vidriados de todo tipo, como los de la loza de plomo-estaño, los lustres o reflejo metálico, etc. La arqueología medieval peninsular es posiblemente una de las más activas en la actualidad y depara descubrimientos continuamente, por lo que casi hace falta ser un experto para poder decir nada sobre el tema.

A partir de los siglos XIV y XV, puede observarse que cada siglo tiene una serie de modas y objetos que le son propios, sin que los 100 años en que convenimos que consta un siglo, sean necesariamente los límites temporales de

los nuevos usos y descubrimientos. Por ejemplo los bacines o dompedros parecen surgir en el siglo XIII (aunque cualquier nueva excavación podría rebajar dicha cronología) y llegan en alfarería popular hasta mediados del siglo XX en reductos campesinos y urbanos. El siglo XVI y el Renacimiento marcan desarrollos como el del azulejo y la cerámica decorativa, pintada, y un inicio del refinamiento en el arte y la artesanía. Igualmente la primera globalización histórica supone contagios formales de oriente (China, Japón, Miammar) con copia de formas de la porcelana como los tibores o las botellas tipo calabaza. El siglo XVII marca el aumento del vino y las formas de botijas, jarras y medidas, o el desarrollo de las “talaveras” y la loza en todas sus variedades. Los siglos XVII, XVIII y XIX supondrán a su vez la extensión de la mancerina (datada como invención entre 1639 y 1648) para el consumo del chocolate, o de recipientes de todo tipo para tés, cafés y chocolates y la industrialización de formas destinadas cada vez a más sectores sociales, a imitación de la aristocracia y la burguesía. Los catálogos de las fábricas de loza fina, que siguen trabajando hasta mediados del siglo XX como mínimo, muestran durante dos siglos (1840 a 1980 aprox.) la gran cantidad de objetos a los que incluso dos fábricas distintas llaman de distinta manera –a pesar de ser el mismo cacharro–.

Un ejemplo sería el pistero. Aunque el pistero para dar de comer y beber a los enfermos viene como palabra del siglo XVII italiano (Corominas y Pascual, 1989), se conocen piezas medievales (pistero andalusí del Museo Numantino, Soria; N^o: 77/23/1; datado entre los siglos X-XI) que pudieron actuar como tales. También se considera que esta pieza podría haberse usado como biberón, embudo o trasvasador. Sin embargo la extensión generalizada del pistero habría que datarla a partir del siglo XVII y especialmente con las fábricas de loza fina del XIX.

El prestigio y la imitación como origen de formas y funciones

Posiblemente los objetos de cerámica y alfarería sean de los que mejor muestran el importantísimo carácter social del ser humano. Durante el desarrollo de este trabajo, ha ido tomando cada vez más fuerza la idea de la estrecha relación que durante siglos han tenido el concepto de prestigio en las sociedades hispanas y la cerámica-alfarería en todas sus variantes. La idea de prestigio, que nos fue sugerida por un amigo hace años, en relación a la lengua y los acentos o formas de hablar seseante, poco a poco fue adquiriendo importancia por diversos motivos. Los préstamos formales que se dan a lo largo de la historia, con las sucesivas copias de formas de la cestería y más tarde de la platería, y su transposición a la loza y a la alfarería casi inmediatamente, parecen indicar varios procesos. Por una parte, la cestería sería casi la primera técnica después del uso de recipientes preformados como calabazas o frutos secos varios, o de recipientes de cuero y piel animal. Aunque se ha indicado el modelado de cuencos a partir de cestas previas que se quemarían en la cocción, la simple imitación de dichas formas en cerámica aumentaría su durabilidad y por tanto su inmediato poseedor aumentaría su prestigio personal. Se empieza a conformar así la idea de la cerámica como *contenedor* de prestigio.

Los procesos de lañado y reparación ya en épocas tan tempranas como el Neolítico y Bronce Antiguo pueden estar sugiriendo no solo un valor material, sino también un valor social. Todas las técnicas de vidriado e impermeabilización, relacionadas en gran parte con la higiene y el color blanco de lozas y porcelanas, desde época romana y el siglo X en el Mediterráneo; los lustres o reflejos dorados –aporte de brillo y resplandor imitado del oro y las joyas– y la aplicación de gamas de colores cada vez más complejas, la geometría en el Islam y la figuración realista en el Renacimiento europeo suponen sucesivos intentos de mejorar o aumentar el prestigio tanto del objeto como de su poseedor. Las técnicas y tecnologías más avanzadas siempre diferencian a su dueño por su carácter exclusivo (véase la actual carrera de los Blackberrys, móviles, iphones, IA), que pierde al generalizarse a más capas de la población. De esta forma, las élites siempre parecen estar sumidas en una carrera de fondo por estar a la última, también en la cerámica.

Cuando se inicia la globalización por los viajes de ultramar, el redescubrimiento de las porcelanas orientales y su comercio suponen para las clases altas europeas la posesión de objetos de *oro blanco* y un aumento del prestigio de sus propietarios, ya que se produce una burbuja que no cesa casi hasta la fundación de las fábricas de loza estampada de tipo inglés –con el advenimiento de una nueva burbuja–. A su vez, en las economías de las clases medias y bajas –simplificando–, se produce un trasvase de costumbres, formas y funciones, que supone la imitación de jarrones, tibores, ánforas, botellas calabaza y cientos de formas desde las culturas orientales, pasando por la aristocracia y bajando hasta el último habitante rural al que prestigiaba la posesión o el uso de un orinal en sustitución de la esquina del corral. También hay que tener en cuenta el fenómeno simétrico del desprestigio que suponía utilizar en determinados ambientes la cacharrería de alfarería popular e incluso las lozas finas en el siglo XX, que influyó en la conservación colectiva de ambas y en ocasiones en su destrucción intencional.

La alfarería y lozas de regalo, tanto funcional como decorativa, o los cántaros de novia y ajuar son fenómenos relacionados también con esta idea de prestigio, que además supone el aumento del prestigio del artesano, desde la antigua condición de esclavo a la de artista. En el Estado español, también tiene su interés el prestigio que desde el siglo XVIII hasta el XX acompaña a los coleccionistas de porcelana y búcaros primero, después de lozas finas y más tarde en relación a las identidades regionales, la valoración del folklore, la alfarería, la loza de Talavera y el reflejo metálico (Rusiñol, Fortuny, Sorolla, Guijo y los Ruiz de Luna). El último coletazo –de momento– de esta idea de prestigio fue el surgido después de la dictadura de Franco, con el efímero apoyo de la izquierda social a la actividad alfarera y las artes del pueblo, en un momento en que había que buscar señas de identidad en una cultura ya entonces casi extinguida por el cambio al agua corriente, la cocina de gas y el automóvil. A partir de entonces, la alfarería en general pasaría a ser solo objeto de coleccionismo o decoración, perdido el uso masivo que había tenido a lo largo de la historia. La loza fina y la porcelana mantendrían todavía y en parte hasta la actualidad ese prestigio

parasitado de siglos anteriores. Formas y marcas como Peyró, Lladró y otras, o los platos con fotografía de cada turista que se venden en los barcos que van del puerto de Benidorm a la Isleta podrían considerarse extensiones de dicho fenómeno.

Una carta de Juan Ramón Jiménez a Paul Valery, en la que le comenta un regalo que le envía, muestra algo de lo que queremos expresar:

Madrid, 25 de mayo de 1931

Querido (y alto) Paul Valery:

Considero esta taza española (que he tenido muchos años en mi mesa) un “caso” de armonía, de equilibrio, de gusto.

Pienso que le “gustará”. Y, no poseyendo nada mío mejor, se la mando por la mano bondadosa de Matilde [Matilde Pomes]

Su amigo

J(uan) R(amón) J(iménez)

La imitación surge como otra fuente de las formas cerámicas en todos los tiempos. Posiblemente porque la plasticidad del barro ha permitido siempre la realización de improntas y negativos de la realidad tridimensional, esa misma característica ha ido reflejando aspectos de la vida cotidiana. Su adaptación al juego en todas sus formas y la realización de moldes de tallas o esculturas, o la inmediata facilidad para obtener formas con el barro húmedo, han conformado parte de la historia de la cerámica. Se crearon formas que podían llegar hasta un realismo exacerbado como las máscaras mortuorias, o los retratos mochicas posiblemente a partir del recubrimiento ritual de cráneos de antepasados. Así, se dieron además la imitación de todo tipo de técnicas y materiales como la cestería y el llamado trabajo del mimbre en Manises, la madera, la platería y hasta una sorprendente imitación abollada de los vasos de plástico de usar y tirar, modernamente cocidos en porcelana de Sevres.

La figura de barro insuflada de vida –el Golem de los judíos– o las tradiciones religiosas de los hombres creados a partir del barro son generales durante las antiguas civilizaciones. De alguna manera enlazan el pasado mítico del hombre con el del planeta que habita, formado por agua y tierra-arcilla. Parecería que cualquier utensilio de barro recuerda al hombre un origen ancestral y primigenio y así podría decirse que todo barro es pasado.

Queremos finalizar con una reseña de Pedro de Medina en 1595, en donde además de describir la industria talaverana de la loza, detalla una forma global que luego se ha intentado con las vajillas de metal y otros materiales, abarcando varios cacharros de uso cotidiano.

(Talavera...) En la cual así mismo hay grande número de maestros y oficiales de loza, o vedriado tan bueno, y celebre por muchas partes que llaman del nombre del mismo pueblo Talavera. El cual es lo mejor que se labra no solamente en España pero (sino) en la mayor parte del Mundo. Hácese tanta muchedumbre deste vidriado de Talavera, que parece sueño, y cosa que no se puede entender porque gastándose dello tanto donde quiera entre toda gente, y siendo cosa que tan fácilmente se quiebra, y destruye, con todo ello / no hay parte donde abundantísimamente no este sobrado por todas las casas y tiendas por precio muy barato en todos los pueblos de España. Y no se gasta solamente en España, que también se carga infinidad dello para Indias, y se lleva a Francia, Flandes, Italia y a otras partes de Europa siendo de todos muy estimado por la comodidad grande y uso que tiene y por su lustre y limpieza. Es cosa muy notable ver la gran variedad de piezas y vasos que se labran como platos, escudillas, jarros, fuentes, aguamaniles, porcelanas¹⁵, salserillas, y otras mil diversidades de vasos (,) lo más deste vedriado es blanco. Aunque también a mucho dello le dan colores muy finos haciendo en ellos mil diferencias de figuras y labores curiosísimas, y de mucha perfección. Yo he visto algunas piezas curiosísimas, finísimas, y muy de ver, como es encerrar dentro de una, o dos piezas casi todo el aparato, y servicio que en una casa es menester de platos, escudillas, bernegal, azeytera, vinagrera, y otros diversos vasos, que todos juntos se venían a cerrar, y componer en una pieza que representaba una torre muy hermosa con su chapitel. No solamente se labra en este pueblo el vedriado, sino también otras muchas diferencias de búcaros y barros colorados lindísimos, y curiosísimos labrados con todo el artificio del Mundo que también son muy estimados en muchas partes, donde se llevan, y gastan. (...).

Pedro de Medina, Primera y segunda parte de las Grandezas y cosas notables de España, 1595.

Bibliografía

- Ación Almansa, M. (1994). *Terminología y cerámica andalusí*, Anaquel de Estudios Árabes, V, 107-118.
- Álvarez Junco, J. (2001). *Mater dolorosa. La idea de España en el siglo XIX*. Taurus. Madrid.
- Barceló, Miquel *et al.* (1988). *Arqueología medieval. En las afueras del "medievalismo"*. Ed. Crítica. Barcelona.
- Coll Conesa, J., Martí Oltra, J. y Pascual Pacheco, J. (1988). *Cerámica y cambio cultural. El tránsito de la valencia islámica a la cristiana*. Ministerio de Cultura. Madrid.
- Cortés Vázquez, Luis (1953). *La alfarería popular salmantina*. Salamanca. Centro de Estudios Salmantinos.
- Frothingham, A. W. (1944). *Talavera pottery*. New York.

¹⁵ Posiblemente tazas o boles.

- Fuentes Vega, Alicia (2015). *Aportaciones al estudio visual del turismo. La iconografía del boom en España, 1950-1970*. (Tesis doctoral dirigida por Estrella de Diego Otero, Universidad Complutense de Madrid).
<http://eprints.ucm.es/32729/1/T36274.pdf> (consultado 12/05/2017)
- (2017). *Bienvenido Mr. Turismo. Cultura visual del boom en España*. Cátedra. Madrid.
- Goggin, J.M. (1960). Spanish Olive Jar: An Introductory Study, *Papers in Caribbean Anthropology*, Yale University Publications in Anthropology, nº 62, 1960.
- Id. (1968). *Spanish majolica in the New World: types of the sixteenth to eighteenth centuries*. UPA, Yale.
- González Ruibal, A. (2003). *La experiencia del otro. Una introducción a la etnoarqueología*. Akal, Madrid.
- Jiménez, Juan Ramón. (2012). *Epistolario II 1910-1936*. Residencia de Estudiantes. Madrid. P. 525. Intro y Ed. Alegre Heitzmann, A.
- Martín i Subirats, Santiago y Badía i Sera, R. María (1979). *La terrisa de Lleó y Castella la Vella*. Barcelona. Itaca.
- (1981). *Terrisa catalana d'abans*. Barcelona. Itaca.
- Pescador del Hoyo, M. C. (1965). La loza de Talavera y sus imitaciones del siglo XVII, en *Archivo Español de Arte*, 149-152.
- Rosselló Bordoy, G. (1991). *El nombre de las cosas en Al-Andalus, una propuesta de terminología cerámica*. Museo de Mallorca. Palma de Mallorca.
- Santoveña Zapatero, Fe (2009). *Balada triste de los "teyeros" de Llanes*. Ed. Muséu del Pueblu d'Asturies. Gijón.
- Serrano Herrero, E. *et al.* (2016). La cerámica de los siglos VIII-IX en Madrid, Toledo y Guadalajara, pp. 179-314, en *La cerámica de la Alta Edad Media en el cuadrante noroeste de la Península Ibérica (Siglos V-X), Documentos de Arqueología Medieval 9*, Eds. A. Vigil-Escalera Guirado y J. A. Quirós Castillo. Universidad del País Vasco (pp. 287, nota con discusión sobre arcaduces).
- Velasco Maíllo, Honorio M. (1990). El folklore y sus paradojas, en *REIS, Revista española de investigaciones sociológicas*, 49, pp. 123-144.
- (1992). Identidad cultural y política, en *Revista de estudios políticos*, Nº 78, 1992, pp. 255-272.
- (2001). Caracterizaciones etnográficas y señas de identidad. Análisis antropológicos sobre Castilla y León, *Estudios de etnología en Castilla y León 1992-1999*, 2001, pp. 31-54.
- Vigil-Escalera Guirado, Alfonso, Quirós Castillo, Juan Antonio (2016). La cerámica de la Alta Edad Media, (siglos V-X): sistemas de producción, mecanismos de distribución y patrones de consumo. *Documentos de Arqueología Medieval 9*. [Bilbao]: Servicio Editorial de la Universidad del País Vasco.
- Violant i Simorra, R. (1953) (1942). *El Arte Popular Español, a través del Museo de Industrias y Artes Populares*, Ed. Aymá, Barcelona.
- Vossen, R. (1982). Influencias orientales en la alfarería española, *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, Vol. 37, pp. 141-159.
- Zizek, S. (2015). *Sobre la violencia. Seis reflexiones marginales*. Ed. Austral, Barcelona.

Tarjeta postal. Palencia. Publicaciones Ciagra, Madrid; circulada 1938 (c. 1930); 14x9. Col. B.O.

T. postal. Hauser y Menet, Madrid; escena de siega con descanso y botija (¿Toledo?). C. 1904. 9x14. Col. B.O.





Tarjeta postal, "Gran Canaria – Cosederos de loza del país"; Purger. C. 1905. Col. B.O.



Portadores de hidrias en el friso norte del Partenón (Atenas). Procesión de las Panatenaicas; Museo de la Acrópolis. Foto Gary Lee Todd, Creative Commons.

Hecha y perficionada la olla sobre la rueda, la desase el Maestro de allí con un hilo de alambre; poniéndola sobre cierta tabla donde se seque; y en hallándola un poco enjuta le hace el asa, y la pega de la parte que quiere, después la deja secar del todo. Tras esto la cuece de la primera cocedura, luego la vedria y vuelve a cocer hasta dejalla en perfección. Mas los platos y escudillas se hacen de otra manera, porque es menester tener la greda seca, molerla, y pasarla por cedazo como harina, amasándola muy bien. Con ésta se forman los vasos, y en estando enjutos; si se quieren hacer blanquear, se les da una capa de tez blanca, y se dejan secar. Para que salgan de colores, conviene cocerlos estando enjutos, y después pintarlos, dándoles el barniz con que se hacen lustrosos.

**Cristóbal Suárez de Figueroa, Plaza Universal de todas Ciencias y Artes,
1615. Madrid**

Cualquier persona tiene un conocimiento o saber popular sobre lo que es la cerámica en general: barro cocido de una u otra forma, sea cual sea su color. Cuando se leen textos sobre el tema o se habla con ceramólogos, arqueólogos y otros profesionales, la cosa empieza a cambiar. Normalmente la primera diferenciación suele establecerse entre cerámica y alfarería, una *fin*a y otra *basta* o *de basta*. Dentro de la cerámica se solían englobar una serie de productos con pintura y decoración policroma, que aunque abarcan las cerámicas griega (figuras negras y rojas) y romana (*terra sigillata*), se aplica en general a los objetos procedentes de las tradiciones de los siglos X y XI en el entorno islámico del Mediterráneo y se desarrollan hasta nuestros días. Hace años se consideraban artes menores y fueron estudiados durante décadas por arqueólogos e historiadores del arte. Dentro de la alfarería se incluye tanto la denominada cerámica común o de cocina griega y romana como todo el arte popular realizado en barro cocido, incluyendo los múltiples utensilios de cocina y domésticos, cacharros para el agua, vino y vinagre, leche o miel. La alfarería popular solo era estudiada en general hasta fechas recientes por etnógrafos, ceramólogos y arqueólogos medievalistas. A un nivel intuitivo, sin embargo, la gente suele considerar alfarería al barro rojo y loza o cerámica al barro o vidriado blanco. Dado que cada uno de los productos cerámicos tiene una tecnología y una época concreta, que se pueden encontrar reunidas en el conocimiento y prácticas generales de la actualidad, vamos a desarrollar una breve introducción tecnológica, sin la cual creemos que no se pueden entender del todo tanto las formas como las tipologías de muchos cacharros descritos en este libro. Carmen Nonell, en su libro de 1973, acertaba con este comentario:

“En el sentido más amplio, la Cerámica es el arte de modelar la arcilla; sin embargo, el uso ha reservado este nombre para la loza, faenza y mayólica, en tanto que para el barro cocido, vidriado o no, se adoptó el de Alfarería.”

Un primer esquema puede servirnos para delimitar someramente las distintas técnicas cerámicas que se han desarrollado a lo largo de la historia. Está basado en el publicado por el ingeniero industrial Juan Vidal y Martí en 1934, aunque lo hemos apuntado y comentamos más adelante, explicando ligeramente cada apartado y los interrogantes que plantea cuando son de nuestro interés.

Productos cerámicos

Pasta porosa

Barros cocidos	alfarería sin vidriar
Productos refractarios	
Lozas	
Barro cocido vidriado	alfarería vidriada
Loza pasta coloreada (cubierta opaca)	loza común (<i>manual</i>)
Loza pasta blanca (cubierta transparente)	loza fina (feldespática, <i>china opaca</i>) loza económica = mayólica calcárea

Pasta compacta

Gres	
Natural	barnizado
Compuesto	sin barnizar (Gres a la sal o cocción a la sal)
Porcelana <i>China</i> ; (<i>blanda</i> –loza Sn–, <i>caolínica</i> –pasta dura–, de <i>cenizas</i> , <i>francesa</i>) p. feldespática; p. de frita; p. fosfática; p. magnésica	

Ya que se trata en principio del esquema de un ingeniero, abarca la cerámica desde el punto de vista industrial y semi mecanizado. Otras disciplinas como la arqueología y la etnografía, nos aportan otros puntos de vista que merece la pena considerar, empezando por el apartado de los barros cocidos, es decir la alfarería sin vidriar. Hasta hace no mucho tiempo, la arqueología consideraba que la cerámica se había iniciado en el neolítico, o periodo de la piedra pulida para las industrias de armas y utensilios de piedra. Hoy sin embargo, se ha retrasado el inicio de la cerámica hasta el paleolítico superior¹, aportándose fechas tan tempranas como el 14.500 a.C. y considerando que la alfarería comienza antes que la agricultura en determinadas zonas. Las últimas investigaciones han establecido incluso un uso temprano de algunas tecnologías cerámicas en pueblos nómadas de cazadores-recolectores (no agrícolas) en China, Japón y Rusia entre 18.000 y 15.500 B.P. (Sturm *et al*, 2016).

Así, Japón se confirma como uno de los orígenes geográficos de la cocción cerámica o alfarera, citándose culturas como la Jomón y otras, en donde aparecen además decoraciones hechas con cuerdas aplicadas sobre la superficie de la

¹ Fagan, 2009, 37-40; Mac Gregor, (2012) Vasija Jomon, 5000 a.C., pp. 92-96.

arcilla. Sin entrar en más detalles sobre la evolución técnica de la cerámica, llegamos a las cerámicas griegas y romanas, en las que ya se podría hablar de cerámica en cuanto a que aparecen motivos pintados con técnicas aun no muy claras al día de hoy.

Cerámicas griegas y *sigillata* romana

Las cerámicas griegas de figuras negras y rojas, suponen un hito no igualado en gran parte por culturas posteriores. Sigue siendo un interrogante por qué los romanos no imitaron dichas técnicas² y aplicarlas a sus cerámicas. Como mucho, puede considerarse que las técnicas de engobes sinterizados que parecen mostrar las diversas *terras sigillatas*, tienen sus precedentes en aquellas cerámicas que permitieron a los griegos comerciar por todo el Mediterráneo, además de importar productos foráneos a su tierra de origen.

Técnicas de figuras negras y rojas: aunque las técnicas de pintura aplicadas en el mundo griego sobre la alfarería, no influyeron en principio sobre la tipología de las formas, si acabaron convirtiendo a esta en una cerámica de alto valor, lo que amplió su comercio y prestigio por todo el Mediterráneo. Las formas de la cerámica griega y el posterior uso del torno de alfarero por toda la península Ibérica (que se data alrededor del siglo VII a.C. en las costas hispanas y sobre el III a.C. en el interior, aunque está actualmente en revisión³), forman el sustrato de cientos de formas posteriores, no solo de las jarras de vino (*oinochoes*) o de los cántaros para la fuente (*hydrias*). A grandes rasgos, parece ser que los griegos pintaban con dos tipos de arcilla, illita (con potasio como fundente) y caolinita, aplicando cada una para un color según el tipo de cocción en el horno, oxidante y reductora (con o sin oxígeno) y con la combinación de hasta tres cocciones entre 850 y 1000 °C. El resultado después de la cocción según análisis modernos (Maniatis et al, 1993), aporta en los negros (*black gloss*), una capa de magnetita policristalina (Fe_3O_4) inmersa en una matriz vítrea amorfa, y bastantes autores también mencionan la sinterización de dichos engobes o arcillas decantadas. También se ha sugerido el añadido a las arcillas de pintado, de cenizas potásicas de madera y sódicas de algas o plantas barrilleras, ambas para su peptización. Además de dichas técnicas de cocción y tintado, parece que también los alfareros griegos desarrollaron técnicas especiales, como el uso de pinceles de un solo pelo (de jabalí o caballo) para trazos curvos particulares y otras poco divulgadas.

Terra sigillata: las técnicas de la conocida ahora como *terra sigillata* (en todas sus variantes) y antes como *vasos saguntinos* o *samios*, de un color rojo brillante y aspecto semi vítreo (*red slip*, *coral red*), tampoco están totalmente definidas, aunque ya existen imitaciones casi perfectas en el mercado. Se las supone también un proceso de engobes sinterizados y la posible participación de fundentes sódicos o potásicos en esa composición final de barnices de superficie. De cualquier manera, estamos ya

² Sí que hubo artesanos griegos en Etruria e imitaciones parciales, pero parece que las arcillas locales no ayudaban.

³ Pérez Rodríguez, 2017.

ante una producción casi en serie, que requería generalmente la elaboración de las formas a molde –al menos la parte externa– y el posterior engobado superficial. Dichas formas y acabados influyeron tanto en las posteriores tipologías de las alfarerías peninsulares (especialmente la *terra sigillata hispánica*) como en imitaciones medievales y renacentistas del *barniz rojo*, incluidos los *barros al romano* o los sabro-sos *búcaros*. Los conocidos *tintes*, o aplicaciones de juguetes de arcillas rojas decantadas como las de mojar-se las manos el alfarero (*alimojas* en Castilla), que se aplicaban, por ejemplo, a la alfarería popular para Segovia obrada en Peñafiel, son posiblemente una pervivencia centenaria de dichas técnicas.



Sigillata romana; Museo Arqueológico de Medina Sidonia; foto Viator Imperi; Wiki Commons

Aunque sí existen cerámicas romanas vidriadas, estas son escasas y no parece haberse producido una gran extensión de la técnica hasta los vidriados musulmanes al plomo del siglo X en adelante (Balil 1964, Serrano 1979, Sempere 2006).

La porcelana (*tzu*)

Porcelana. Cierta género de loza fina, transparente, clara y lustrosa, que regularmente se fabrica en la China o en el Japón. Covarr. dice se llamó Porcelana de cierto barro o betún que se halla en Puzol, Ciudad del Reino de Nápoles, a quien dan el nombre de Puscelana.

Diccionario de Autoridades (1726-1739)

El siguiente hito en la historia de la cerámica reúne todas las características de un culebrón en el que cada cual cuenta la historia a su manera. Es casi imposible al día de hoy, obtener datos de cierta exactitud sobre el origen de la porcelana, salvo que se inventa en China entre los siglos I-II a. C. y los inicios del siglo VIII d.C.⁴. Parece ser que en un intento de imitar a la naturaleza, los artesanos chinos buscaban un sustituto artificial de la variedad más apreciada de jade blanco, el que se conoce como “grasa de cordero”, y que se concebía simbólicamente como esperma de dragón, con todas sus connotaciones religioso-mitológicas. Los yacimientos de caolín (una arcilla casi pura y blanquecina) y feldespató, así como el gran desarrollo de la

⁴ Derry, Williams, 1980, 138 ss. Las primeras referencias escritas datan de la dinastía Tang (618-907 d.C.).

industria cerámica china, condujeron a la obtención de una cerámica traslúcida, no porosa y brillante al aplicarle un barniz o frita, de sonido casi cristalino o metálico a veces, que con el tiempo se conocería en todo el mundo como “*loza de la china*” o “*china*”. A partir del siglo IX d.C., desde Bagdad, se empiezan a producir cientos de imitaciones de dicha cerámica o porcelana, que producirían todos los tipos posibles de variaciones en su composición, temperaturas y durezas, hasta llegar en los inicios del siglo XVIII (1708-9) en Alemania a la producción de una verdadera porcelana (Botger y otros, en Meissen). La porcelana se cuece entre 1300 y 1800° C. Aunque se habla de porcelanas *blanda* y *dura*, parece que el primer término se refiere realmente a diversos tipos de loza, a la porcelana de *pasta tierna*, la de *cenizas de hueso* y al *biscuit* o bizcocho (blanco), usados para figuras decorativas en el siglo XVIII. Porcelana dura o verdadera se considera a la de China, desde el siglo II d.C. con caolín y feldespato (*petunse*), cocida entre 1300 y 1500° C y más tarde imitada en Alemania y Francia.

Alfarería vidriada

Durante los siglos X y XI, se extiende por el Mediterráneo, parece ser que a partir de talleres egipcios, la técnica del vidriado sobre cerámica o más bien sobre la alfarería de basto, recalando en Málaga y otras ciudades lo que más tarde se conocería como *malica* o *mayólica* (por su origen –fabricación o comercio– en Malaga o Mallorca). Se trataría en principio de sencillos vidriados de plomo, obtenidos a partir de las galenas plumbíferas, de fácil y bajo punto de fusión, que permitían impermeabilizar con dicha técnica, cualquier cacharro una vez seco, al que se aplicase un baño de sulfuro de plomo o *alcor* desleído en agua y aplicando al conjunto de cacharro y baño una sola cocción (en general). Este es el vidriado que se transmitió a la alfarería popular de toda la península y ha llegado a nuestros días. El paso técnico siguiente, sería el aplicar sobre el cacharro ya seco, un baño de una tierra de distinto color que el del barro o arcilla de base. Esta tierra es lo que se ha conocido después en alfarería como *juaguete*, cuando era de color blanco, amarillo o rojizo, y como *tinte* cuando se aplicaba sobre el cacharro pero no se vidriaba encima. El vidriado sobre los diversos *juaguetes*, producía colores amarillos, naranjas y rojizos bajo el vidrio, o mezclados con él a veces. Estas tierras, son conocidas por arqueólogos y técnicos como *engobes*, *engalbas*, *barbotinas*..., dando lugar a bastantes confusiones en cuanto a terminologías.

Loza estannífera

Si en vez de aplicar al cacharro una tierra blanca o amarillenta, se le aplicaba un barniz de plomo y estaño con más añadidos, lo que se obtenía era la loza común que conocemos hoy (o loza estannífera: *malica*, *mayólica*, *faenza*, *malagueira*), y que es el origen de casi toda la cerámica peninsular posterior en sus varias ramas y técnicas. El barniz de plomo-estaño, que produce lo que

hoy conocemos como loza estannífera, tenía la ventaja de ser relativamente opaco, tanto más cuanto mayor fuera la proporción de estaño, ya que este cuando está finamente dividido actúa como un filtro de la luz, en realidad un dispersante que produce el mismo efecto que una blanquecina dispersión acuosa, mientras el plomo es el elemento que forma el vidrio con la sílice de base, las arenas añadidas y la *barrilla* o sosa añadida como fundente (a veces con sal común). Su origen parece estar en los alfareros mesopotámicos de Bagdad en el siglo IX, que para imitar la porcelana, inventan la loza a base de cristales de potasa o sosa, óxidos de plomo y estaño y sal. En el siglo XI habrían emigrado a El Cairo, y desde allí la técnica habría saltado primero a la España andalusí y luego a Italia, entre los siglos XIII y XIV (todo ello está actualmente en revisión arqueológica). Puede decirse que desde los siglos XIV al XIX, la producción de loza normal estannífera, no parece interrumpirse nunca en la península, ya que sus características de higiene y economía la hacen siempre disponer de un público seguro. Su mayor o menor finura así como las pretensiones de sus fabricantes, y toda una red de vendedores callejeros de “vidriado”, contribuyeron a conformar una historia que tiene capítulos casi en cada ciudad y puerto. A principios del siglo XIX, se extiende la llamada *loza de pedernal* o *de piedra*, en un intento de fabricar una loza más dura a imitación de la inglesa, incorporando arena, pedernal o cuarzo molido a las pastas.



Plato de loza manual, estannífera, con azul de cobalto; Manises (Valencia); finales del siglo XIX.

Hay que remarcar que el color del núcleo cerámico tiene su importancia. La opacidad del barniz de plomo-estaño, permitía cubrir piezas realizadas con barro rojo (que en algunos lugares se siguen produciendo hasta el siglo XX) pero con el tiempo y dada la carestía de las materias primas, se evoluciona a producir los bizcochos de la loza con barros claros, ocreos o amarillos e incluso blanquecinos (algunos a la sal). A partir del siglo XVIII, las porcelanas y chinas opacas europeas, se fabricarán casi exclusivamente con pastas blancas.

Loza verde y morado, reflejo metálico o *lustre*, azul y dorado.

Una vez que se tiene una *piel* (superficie externa) de color blanco, las decoraciones y nuevas técnicas se suceden. A partir de pigmentos de cobre y manganeso se obtenían las cerámicas que se conocen hoy como *verde y morado* (color que aporta en general el manganeso), *verde y manganeso*, cerámica de Paterna o Teruel, etc. El añadido posterior de pigmentos azules de cobalto (*zafre*⁵, como se lo conocía), da lugar a loza pintada en azul.

Sobre los siglos XIII o XIV (con precedentes tunecinos en el siglo IX, e inicios hispanos en el XI –Murcia–), se extiende por Al-Andalus la conocida como loza de reflejo metálico o de *lustre* (denominación foránea en general), que se mezclaba con el azul o verde y requería hasta 3 cocciones con combinaciones de atmósferas oxidante y reductora (es decir con y sin oxígeno libre dentro del horno). En esta técnica, entraban en la composición del ultimo barniz, óxidos nanométricos de plata y cobre, que al carecer de oxígeno se reducían al estado metálico original aportando los conocidos y espectaculares colores dorados, plateados, cobrizos y con tonos más o menos verdosos o azulados e incluso irisados en ocasiones. Incluyendo vinagre en la composición, parece ser que los resultados no siempre eran del todo controlables en cuanto se variaban algo las proporciones. La técnica está descrita por Henrique Cock, arquero del séquito de Felipe II, a su paso por Muel (Aragón) en 1585 (ver Apéndice I con Glosario de técnicas).

Loza fina del XVIII-XIX, estampación, loza feldespática, *china opaca*, semi china de los siglos XIX y XX

Ya se ha comentado que gran parte de los avances cerámicos, vinieron de la mano de la imitación. La loza fina, supone el invento cerámico más serio de los ceramistas ingleses, acompañando una pasta blanca (de gran contenido feldespático y cocciones entre 1100 y 1200 °C) con un barniz o frita transparente, al igual que el inicio de la transferencia de calcografías a las cerámicas, lo que se conoce como loza estampada o *transfer printing*. Tratando de reproducir las series de porcelana china pintada en azul, se probó a imprimir en planchas de cobre sobre papel *tissue* –de arroz– o sobre gelatina flexible de cola animal, aunque la estampación sobre papel fue la que prevaleció finalmente durante todo el siglo XIX. Se ha demostrado que la técnica se estaba empleando en la fábrica de Doccia (Florencia) sobre 1740, pero la primera patente le corresponde al grabador de Birmingham, John Brooks en 1751. Otros trabajos de R. Hancock, John Sadler y Guy Green (1756) y finalmente de Josiah Spode, desembocaron en las primeras lozas finas estampadas en azul bajo cubierta.

⁵ Desde el renacimiento fue muy conocida en España la mina de Gistain, de mineral de cobalto (Huesca), citada por varios autores.



Plato de loza fina, S. XIX, Cartagena "La Amistad"; y sello de la misma.

A España llegó primero como importación, y más tarde se montaron fábricas como Sargadelos⁶ en Lugo y La Cartuja Pickman en Sevilla. Con las lozas estampadas, no solo llegaron imágenes e iconos del diecinueve, sino sistemas de trabajo y organización o nuevas formas cerámicas en objetos y en imágenes. Más adelante aparecen las fábricas de Cartagena (La Amistad), Busturía (Vizcaya), San Juan de Aznalfarache (Sevilla), Valdemorillo (Madrid), Segovia, Valladolid (Fdez. Gamboa), o Vallecas (Zaldo). La evolución en el tiempo de la loza fina, conduce a llamarla *china opaca*, en oposición a la verdadera *china* o porcelana translúcida. Entre las fábricas del cambio de siglo o ya del XX, estarían Álvarez o Santa Clara en Vigo, La Ibero Tanagra (Santander, 1912 en ad.), Mariano Pola–San Claudio– y La Asturiana (Asturias) y otras aún no muy bien estudiadas o documentadas.

Loza económica (tropera) o mayólica calcárea

Esta loza no se ha documentado prácticamente, por lo que no existe casi bibliografía sobre la misma (Soler y Pérez Camps, 1992: 189-192, en Pérez Camps, 1992). Sempere (2017, 450) cuenta que un fabricante de loza amarilla de Manises (Ismael Mora García) le explicó cómo se introdujo la palabra *mayólica* desde Italia a finales del siglo XIX, al igual que la técnica de colaje líquido en moldes de yeso y la arcillas para ello, para producir “platos populares de tipo modernista”, botijos, etc. Así se confirma que aparece entre finales del siglo XIX y principios del XX. Se la conoce como *loza económica* porque se cambiaba por “*nada*” en tiempos de penuria, por medio de una red de traperos, ropavejeros o cargueros de loza, a cambio de lanas y ropas viejas cuyo destino final eran las

⁶ Pitarch y Dalmases (1982, 206), citan los catálogos de Sargadelos de 1849 y 1853, conservados en el Museo de La Coruña, con hasta 160 modelos.



Plato de "vajilla económica" o mayólica calcárea, zona valenciana, Athletic de Bilbao. C. 1928.

fábricas valencianas de papel⁷. Solían ser fuentes y platos grandes, de uso comunal, así como jarras como las de San Cristóbal con el niño, San Antonio, San Isidro y después conmemorativas de la República Española. Podemos citar una gran fuente en la pared de la taberna "La Dolores" de Madrid, con dicho nombre escrito, cerca del Paseo del Prado. Se supone que se realizaban a baja temperatura y con pastas calcáreas bastante blandas, que sin embargo han resistido –aunque erosionadas– muchos años. Se pintaban con colores y motivos a mano y a la *tropa* a través de plantillas con brocha de estarcir o aerógrafo, y se han citado cientos de fábricas o fabriquetas en la zona de Manises (Valencia).

Implicaciones del color y la decoración sobre la función de los objetos cerámicos

Aunque en principio solo la forma de un cacharro estaría directamente relacionada con la función a la que se le dedicaba, también las decoraciones y acabados superficiales han tenido una relación a veces directa con dichas funciones. Las superficies vidriadas, más fáciles de limpiar, se transformaron desde la antigüedad en superficies técnicas, aptas para contenedores de grasas y aceites y así se transformaron los interiores vidriados de cacharros para cocinar o los cantaros de aceite y aceiteras. Por otro lado, dichas superficies técnicas también conformaron en cada comarca, un código de comunicación, muchas veces inconsciente pero efectivo, que de acuerdo al aspecto superficial denotaba la propia función del cacharro. Con más o menos concesiones al pasado y la tradición, en cada zona geográfica se fueron definiendo códigos de información sobre la propia tradición alfarera: cerámicas negras de pasado medieval (Cataluña, Asturias,...), cerámicas vidriadas en verde y morado en Teruel y Aragón, lustres metálicos en Levante y Valencia, juguetes amarillos en las riberas del Ebro y el Duero, vidriados blancos por Euskadi, superficies blancas y porosas a la sal para la sed en La Mancha y Andalucía...

Ejemplos de aspecto superficial y definición funcional, se podrían citar varios. Uno de ellos sería el de las jarras de *cristianar* o de bautismo, que se buscaban del mejor y más prestigioso aspecto posible. Por ello, las jarras de tipo

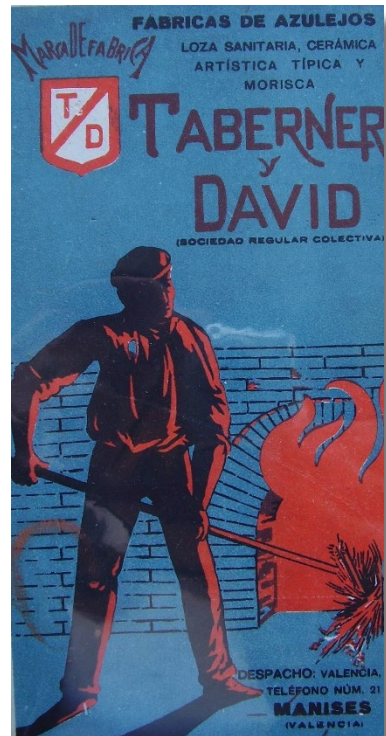
⁷ Es posible que dicha red procediera de la establecida para vender la cerámica de la Fábrica de Alcora, o que tuviera precedentes aún más antiguos, fruto del comercio durante siglos.

Bristol, o de reflejo metálico cobrizo (muchas de ellas producidas en la zona de Manises desde 1805), fueron en varios tamaños, las más empleadas para dicha función durante los siglos XIX y XX, e incluso se conservaron en muchas casas de Castilla hasta la actualidad. La utilización de morteros amarillos para elaborar la salsa mayonesa (amarilla también) en Triana (Sevilla), ha terminado conformando el actual mortero estándar que se fabrica industrialmente hasta en China. Algunos recipientes para vino del interior peninsular, recibieron posiblemente desde el siglo XVII tintes con tierras rojizas para asimilarse a su contenido posterior. Las jarras para leche desde época indeterminada, también tendieron a realizarse en loza blanca. A partir del siglo XVIII, las fábricas de loza fina realizaron formas modeladas que remitían no ya cromáticamente sino estricta y metafóricamente al contenido. Entre ellas estarían fuentes, boles y platos para espárragos, ostras, mejillones, coles, quesos (indicados por un ratón), etc. Ello sin embargo no impedía el uso de nuevos colores de alto prestigio y dificultad como el rosa *Pompador* u otros. Así, cada cacharro acababa hablando sobre sí mismo o sobre la gente y sus códigos sociales.

Los oficios del barro

Hemos querido finalizar este capítulo con una breve nota sobre los oficios del barro, es decir sobre los artesanos, artistas y oficiales, diseñadores, o simples operarios que durante siglos inventaron y crearon o transmitieron las miles de formas cerámicas de las que trataremos. Aunque en la actualidad prevalezca en castellano el nominativo *alfarero* –*alfaharero* reflejaba Covarrubias-, en tiempos pasados, las diversas profesiones, especialmente a partir del siglo XV, recibieron otros nombres en función de su especialización. Los *tinajeros* eran llamados *pegadores* o *pegueros*, sea por usar la pala de pegar o por el trabajo de empear con pez las tinajas. Los fabricantes de cacharros para el fuego –ollas, pucheros, cazuelas...- eran llamados muchas veces *olleros* (a cuyo capítulo en la *Plaza Universal* de Suárez de Figueroa dan nombre), así como *cantareros* los fabricantes de cántaros y objetos para contener agua. En la Sevilla del XVI-XVII (S. Cortegana, 1994, 34 ss.) se distinguía entre *tejeros*, *ladrilleros*, *alcarraceros* (por las alcarrazas o botijos/botellas de barro a la sal), *botijeros* (por las botijas peruleras), *tinajeros*, *lebrilleros*, *loceros* y *azulejeros*. En el Valladolid medieval

Secante de fábrica de azulejos. T. D. Taberner y David (c. 1930). Col. B.O.



(Moratinos, Villanueva, 2003) se nombra a los *altamieros* (fabricantes de escudillas o altamías), *alcalleres* (alfareros que realizaban obra vidriada, incluso azulejos) y *olleros*. Y en la misma ciudad pero ya en el siglo XIX, aparecen *fabricantes de loza* y *plateros* (por realizar platos de loza). Otros oficios relacionados eran los de los *barrereros* (alfareros en Ciudad Real, sacadores o mineros del barro en otros lugares), *horneros*, *pintores*, *pintadores* o *seminaristas* (en Talavera), o *vajilleros* (en Aragón). *Alcauceros* (por los arcaduces de noria), *cacharrereros* o *cargueros* (alfareros o solo vendedores), *sacaos* (vendedores por medio mundo de alfarería de Salvatierra de los Barros), *torneros* u *oficiales de rueda*, *ladrilleros*, *tejeros*, *terreros*, *puchereros*, *jarrereros* (siglo XIX, grabado de Doré), *pintores de alfar* (también *seminaristas*), *trajineros* y *cobijeros* (en Puente y Talavera, encargados de las cajas para cocer o *cobijas*). Cuanto más especializado era un obrador, mas diferencia en oficios. Así en Puente del Arzobispo se distinguía a los alfareros o cacharrereros de la rueda en tres categorías: *mayorista*, *minorista* y *cerradero* (Maquedano, 2006, 67). Los artesanos que realizaron los belenes murcianos desde el siglo XIX, eran conocidos como *palilleros*, por manejar palillos de madera para elaborar los más mínimos detalles de las figuras. *Bordadoras* llamaban a las mujeres que realizaban con barbotina sobre botijos las decoraciones o *bordado* de Agost (Alicante). Y ya en tiempos más recientes se extendió el término de *ceramista*, con unas connotaciones mas relacionadas con el arte que con las artesanías.

Como puede comprobarse, se trataba de un completo y complejo sector artesanal, comercial e industrial del que poco a poco vamos conociendo todos los detalles a lo largo de la historia, y que partiendo de unas materias primas humildes, llegó a alcanzar grandes logros tanto para la supervivencia como para el progreso humano.

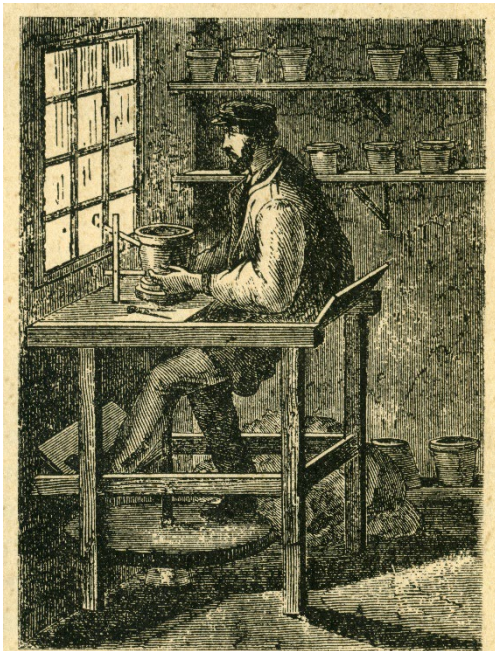


Fig. 31.—Torno de potear.

Alfarero en el torno, Salustiano Rico, 1902. Barcelona

Bibliografía

- Balil, Alberto (1964). Cerámica romana vidriada en el Mediterráneo Occidental, en *Actas del II Congreso Español de Estudios Clásicos*, Madrid, 1964, pp. 659-662.
- Beazley, J. D. (1986). *The Development of Attic Black-Figure*. Berkeley; Los Angeles; Oxford: University of California Press, pp. 1-3.
- Bimson, M. (1956). The technique of Greek black and Terra sigillata red. *The antiquaries journal* 36 (1956), pp. 200-204. Society of Antiquaries of London, London, United Kingdom.
- Boardman, J. (1975). *Athenian Red Figure Vases: The Archaic Period*. London: Thames & Hudson., pp. 15-16.
- Cohen, B. (2006). *The Colors of Clay: Special Techniques in Athenian Vases*. Los Angeles: The J. Paul Getty Museum.
- Derry, T. K. y Williams, T.I. (1980). *Historia de la tecnología*. T. I y III. Siglo XXI de España eds. México, España.
- Drakard, David, Holdway, Paul (2007). *Spode, Transfer Printed Ware, 1784-1833*. Antique Collectors Club Dist.
- Fagan, B.M. et al. (2009). *Los setenta grandes inventos y descubrimientos del mundo antiguo*. Blume, Barcelona.
- Jiménez Avila, J. (2013). En torno a los tornos. A propósito de una piedra de torno de alfarero de la I Edad del Hierro conservada en la Colección de Prehistoria de la Comarca de Mérida (Badajoz), en *Hornos, talleres y focos de producción alfarera en Hispania: I Congreso Internacional de SECAH, Ex Officina Hispana*, Cádiz 3-4 de marzo de 2011. (<http://exofficinahispana.org/>)
- Maniatis, Y., Aloupi, E. y Stalios, A.D. (1993). New evidence for the nature of the attic black gloss, *Archaeometry* 35, 1 (1993), 23-24.
- Morley-Fletcher, H. coord. (1996). *Técnicas de los grandes maestros de la Alfarería y Cerámica*. Tursen/Hermann Blume, Barcelona.
- Paz Peralta, J. A. (2008). La producción de cerámica vidriada, en *Cerámicas hispano romanas. Un estado de la cuestión*, ed. Bernal Casasola; XXVI Congreso Internacional de la Asociación Rei Cretariae Romanae Fautores; pp. 489- 496.
- Pérez Camps, J. (1992). La cerámica valenciana en el siglo XX, esp. Vajilla económica., pp. 189-192, en Soler Ferrer, M^a. P. y Pérez Camps, J. (1992). *Historia de la cerámica valenciana*, T. IV. Vicent García eds., Valencia.
- Pérez Rodríguez-Aragón, F. (2017). La rueda de alfarero en la Antigüedad, en *Boletín Ex Officina Hispana* 8 (marzo 2017), pp. 104-133. SECAH, Soc. Esp. Cerámica Antigua e Histórica.
- Raffo, P. (1996). Las cerámicas de la España mora, en *Técnicas de los grandes maestros de la Alfarería y Cerámica*, 38-41.
- Robertson, M. (1992). *The art of vase-painting in classical Athens*. Cambridge University Press, pp. 8-9.
- Serrano Ramos, Encarnación (1979). Hallazgos de cerámica romana vidriada en la Bética, en *Baética: Estudios de arte, geografía e historia*, N^o 2, 1, 1979, págs. 147-158.
- Sturm, C., Clark, J.K., Barton, L. (2016). The logic of ceramic technology in marginal environments: implications for mobile life, en *American Antiquity* 81(4), 2016, pp. 645-663. Society for American Archaeology.
- Suárez de Figueroa, Cristóbal. (1615). *Plaza Universal de todas ciencias y artes*. Madrid.
- Walton, M.; Trentelman, K.; Cummings, M.; Poretti, G.; Maish, J.; Saunders, D.; Foran, B.; Brodie, M.; and Mehta, A. (2013). Material evidence for multiple firings of ancient Athenian red-figure pottery. *Journal of the American Ceramic Society* 96, no. 7 (2013), pp. 2031-2035.



T. postal S. XIX-1950, Col. Villard; fábrica Grande Maison de Quimper, en la Bretaña Francesa; portador de las tablas, general en todas las alfarerías. Col. B. O.



Jarra de vidrio: "Recuerdo del Centenario de Arapiles". ¿R. Fábrica de La Granja (Segovia)? (1912), 27,5x10.

Azafate. s. m. Un género de canastillo llano tejido de mimbres, levantados en la circunferencia en forma de enrejado quatro dedos de la misma labór. Tambien se hacen de paja, oro, plata y charól en la forma y hechúra referida. ... No solo eran de este metál las baxillas en que comían y bebían, las fuentes, jarros, albornías, azafátes y demás alhájas de este uso.

Diccionario de Autoridades (1726-1739)



Jarra de cestería; S. XIX-XX; Ávila o Valladolid

Aunque en la introducción ya hemos mencionado que el mundo formal de la alfarería posiblemente está prediseñado por experiencias de los cesteros y torneros en madera, y su evolución marcada por el concepto de prestigio, hemos creído necesario un capítulo en el que se valore la influencia directa de técnicas y materiales en las formas finales de los objetos. Se suele considerar que la forma final de un utensilio, está definida tanto por el material que lo conforma —que obliga al artesano a realizar unas técnicas específicas—, como por la función final del objeto, que determina en definitiva que el cacharro sirva para algo. En caso contrario, tradicionalmente el objeto era desechado salvo por motivos emocionales más difíciles de valorar o simplemente no se creaba, era una quimera.

Desde este punto de vista, la alfarería se va perfilando a lo largo del tiempo y la historia humana, como una de las técnicas más versátiles a disposición de las comunidades. Una vez que el artesano interiorizaba las técnicas básicas, el objeto podía ser modificado y completado de la forma más sencilla, simplemente con el añadido o eliminación de determinados elementos antes de la cocción. Ejemplos de ello tendríamos en las ventanas practicadas en comederos de animales y barreños o anafres para tostar o calentar, o en el añadido de asas inferiores en las medidas de vino.

La única pega, aparte de formas imposibles o que rompen por tensiones durante la cocción, consiste en la fragilidad intrínseca del cacharro alfarero, que comparte con la baratatura en el caso de las cerámicas comunes y que permitía su fácil sustitución, fuera cual fuera el estilo y tradición del alfarero local.

Cestería

II. La barbarie. 1. Estadio inferior.

Empieza con la introducción de la alfarería. Puede demostrarse que en muchos casos y probablemente en todas partes, nació de la costumbre de recubrir con arcilla las vasijas de cestería o de madera para hacerlas refractarias al fuego; y pronto se descubrió que la arcilla moldeada servía para el caso sin necesidad de la vasija interior.

Federico Engels. *El origen de la Familia, la Propiedad Privada y el Estado*, (1884, 13)

Empezando con las técnicas de elaboración, habría que poner en valor la enorme similitud –en la que apenas se ha insistido– entre las técnicas de la cestería de paja elaborada en espiral y las técnicas de conformación cerámica a base de rollos, churros o colombín, llamadas en general y en castellano, de *urdido*. Dado que ambas técnicas se adjudican también en general a una mayor antigüedad, simplicidad y a artesanas femeninas, quizás deberían realizarse estudios multidisciplinarios en los que valorar por ejemplo si el origen de alguna de dichas técnicas estaría más en estructuras mentales que en conocimientos técnicos. Las técnicas de la cestería en espiral con paja de cereales o de plantas silvestres, requerían realizar una especie de rollos que se iban cosiendo en espiral con otras fibras como zarzas o mimbres segmentados. Formas similares a costureros, jarras, barriles de campo, paneras, o escriños de todos los tamaños, han tenido su trasunto formal en el mundo del barro. Y por cierto, dentro de las técnicas de cestería en espiral, aplicadas muchas veces a recipientes que iban a recibir un baño interno de pez, un paso intermedio consistía en embadurnar temporalmente de barro el exterior –para evitar que la pez rebosase–. Este barro solía eliminarse posteriormente pero siempre queda algo, en los intersticios de las jarras y



Barriles de paja de centeno (Bercero, Valladolid) y de alfarería (Zamora o Benavente). Los recipientes de paja empegada –con pez–, pueden haber influido en recipientes de barro para vino, también empegados, por motivos no siempre claros, salvo el sabor característico.

cantimploras realizadas con esta técnica, que ha permitido comprobar dicho proceso. La conclusión sobre una posibilidad real del origen de la alfarería es evidente.

Dentro de la conformación general del objeto cerámico, es posiblemente el asa de cinta (aparte de las técnicas de urdido en churros) la forma más deudora de la cestería, ya que no deja de ser una trasposición directa de una cinta de materia vegetal o textil, curvada y diseñada para ser agarrada por una mano humana. Su propia fragilidad que la lleva al despegado o la rotura habitual, obliga al alfarero de todos los tiempos –incluso al operario de la fábrica de loza fina o porcelana– a realizar operaciones de pegado, alisado o refuerzo especiales, incluyendo digitaciones de rehundido para reforzar la unión en la entrega (zona inferior en las asas verticales, la última que se pega).

Intentando no caer en una aburrida reiteración, se pueden citar varias formas que fueron o copiadas o reproducidas desde la cestería a la alfarería y cerámica, especialmente desde aquellas de la cestería en espiral que suele ser de las más antiguas. Barriles y cantimploras de cestería empegada en el interior con pez, jarras para vino –también empegadas–, escriños, paneras y graneros de varios tamaños, cuyas formas son reproducidas tanto en barreños de tipo garbancero, como en grandes tinajas y orzas sin asas, o costureros y cajitas para varios usos, que se reproducen igualmente en barro o cerámica. También los esportones de minería romanos, de cestería de esparto en Murcia, tienen similitudes con cangilones de noria en barro, que llegan hasta épocas modernas (Kuoni, 2003, p. 42). Salvando las distancias y diferencias –entre las principales pueden mencionarse el peso y la resistencia al fuego– casi cualquier forma de la cestería que no fuera sometida a tracción y tensión, podía ser traspuesta a la alfarería y el barro.

Las formas de los azafates, tabaques y canastillos que imitan cestas desde el siglo XVII (González Zamora, 2004, 344), tiene su continuación en los “mimbres” realizados en la zona levantina hasta al menos 1950 (Manises, Valencia), con pequeños churros de cerámica trenzados como si fueran mimbre real y de los que se realizaron cientos de formas que aparecen en los catálogos.

Forrado de cacharros de barro y vidrio

Incluso en los estudios etnográficos actuales de muchas regiones y comarcas españolas, se elude completamente una artesanía que podemos considerar tan antigua como las de la cestería y la alfarería. Se trata del forrado con técnicas y materiales de la cestería, de objetos frágiles de barro o vidrio, aportando un material de amortiguación frente al golpe y evitando así la rotura inmediata de muchos utensilios, esencialmente contenedores de líquidos. Ocasionalmente dichos forros –también realizados en madera con las técnicas de duelas de tonelería– han servido como agarraderos accesorios o únicos, así como retenedores de humedad cuando se mojaban en verano para refrescar el contenido. En principio, la técnica más expandida y que llegó hasta el siglo XX, fue la de fundas de paja para botellas, potenciada por bebidas de lujo y prestigio del siglo XIX como el *champagne* o los vinos añejos (*brandy*, *coñac*), en cualquier caso, asociadas a cajas de embalaje con virutas de madera o paja, hasta



Tarjeta comercial, Vidrios Revestidos, S.A., c. 1950. Col. B.O.

la llegada de los materiales sintéticos (plásticos). Tanto los cacharros de vidrio como aquellos de barro –botijas para el campo o incluso se supone que algunas ánforas de comercio marítimo–, iban a veces forrados con peltas de esparto cosidas en espiral, o con mimbres o carrizos. Aunque no sean fáciles de ver ejemplos etnográficos, existen en colecciones públicas y privadas, incluso en algunas artesanías de Sudamérica (Ecuador, hasta los años 1990) y actualmente están en recuperación. Entre las empresas que conocemos, estarían la Fábrica de Vidrio Hueco *Seviga*, de Palma de Mallorca, quien además de diversas patentes (la garrafa con forro de madera nº 10.189), mantenía un taller de forrar garrafones en Tarragona y delegaciones en Barcelona. Entre sus productos se encontraban garrafas y damajuanas de forma española y japonesa, con boca ancha y estrecha, garrafitas, galones y castañas, botellas forradas con junquillo, junco o rejilla, garrafas de forma Florencia, etc. La aparición del plástico produjo forros sobre garrafas de vidrio, en los que se utilizaba cordel plástico al modo de la médula o el mimbre, o directamente se imitaba una textura de cestería con un ligero relieve en la superficie externa del material plástico (esqueuomorfismo).

Madera y tonelería

Se atribuye en general a los pueblos nómadas el uso extensivo de la madera para recipientes que deben ser transportados como el barril de duelas de madera. El invento se adjudica a los celtas y a pueblos con una amplia disponibilidad de madera y bosques, aunque no todos los pueblos celtas parecen haber sido ambulantes. En la Península Ibérica, lógicamente se remite a zonas boscosas de

montaña y en general al norte cantábrico (Euskadi, Cantabria, Asturias y Galicia), en donde el cántaro de barro no habría surgido como tal. Allí habría sido sustituido por objetos como las *sellas* y calderos de duelas de madera, con una base mayor que la boca para evitar su volcado, a veces usadas también para ordeñar a las vacas. Todos los recipientes realizados con duelas de madera entran en los tiempos recientes dentro de lo que conocemos como *tonelería*, ya que el principal de ellos era el tonel o la tina en todas sus variedades. Sin embargo, la iconografía de tiempos medievales nos muestra barreños o baños como tinas abiertas y de planta tanto circular como ovalada, en donde se bañaba a los niños o se lavaban los pies los adultos. Hasta llegar al tamaño de la bañera –con formas más o menos complicadas–, pasando por medidas de frutas, áridos y líquidos, han existido muchas formas realizadas con duelas o costillas de madera talladas para contener líquidos sin pérdidas, y unidas tanto con círculos o aros de hierro (*zunchos*), cobre o latón, como con varetas de castaño, avellano o mimbre. Algunas variedades de tiestos para plantas o jardineras realizadas en barro, han rendido un homenaje formal a dichos recipientes de duelas, incluso simulando las dos duelas laterales, salientes y con un orificio que se destinaban a servir de asas o para el agarre de la cuerda-asa.

López Elum (2001-2002) refiere, basándose en fuentes documentales, que entre 1285 y 1375, se usaba más la madera que la cerámica en el Reino de Valencia, en recipientes de almacenaje, cocina y consumo. A partir del siglo XV constata un aumento de la cerámica y alfarería, incluyendo las ollas de Alaquas.

Igualmente, una tipología de barriles o toneles de alfarería para ponche y similares, ha imitado la forma del tonel de madera clásico, que podemos observar en capiteles románicos de los siglos XII-XIII, o en otros soportes iconográficos. Con precedentes ibéricos en la zona levantina, existen muchos ejemplares como *barriles para ponche* en la zona vallisoletana de Nava del Rey (González, 1989,



Factura de la tonelería de José Bigas, Barcelona, 1894, (detalle). Col. B.O.

218-222), presumiblemente datados entre los siglos XIX y XX, aunque en general suelen tener los extremos redondeados por la técnica utilizada. Otras formas tipo barril utilizadas en la cerámica y alfarería, serían diversos tipos de barriles con orificios para instalar canillas o grifos, los botes de conservas y legumbres que se generalizan en loza económica levantina (lentejas, chorizo, etc.) o las jarras acubadas para vino y sidra que proliferan desde inicios del siglo XIX.

Cuerno

Se han mencionado vasos medievales de cuerna (asta de bóvido) o “corneas” en documentos, que posiblemente tuvieron sus versiones en barro, similares al vaso tradicional de vino o a las jícaras de chocolate realizadas en loza o plata. (Fernández Catón, 2002).

Hojalatería

Parece ser que la hojalata (hierro en láminas finas, estañado superficialmente para evitar la oxidación) surge en Checoslovaquia alrededor del siglo XVI, aunque se perfecciona en Inglaterra durante la Revolución Industrial y el siglo XVIII. La *Real Fábrica de Hojalata de San Miguel de Ronda* (Juzcar, Serranía de Ronda, Málaga) que funcionó entre 1731 y 1780¹, es considerada como la primera fábrica de España. Bajo la dirección de los ingenieros suizos Pedro Menrón y Emerico Dupasquier, parece que funcionó con técnicos sacados a escondidas de Alemania en barriles para soslayar la prohibición sobre el monopolio y que se utilizaron camellos para transportar los materiales por la abrupta sierra malagueña.

El caso es que aunque la edad de oro de la hojalata se data entre 1900 y 1940, su ligereza y resistencia, la hicieron apta como material de sustitución de embudos, medidas, cántaros, aceiteras. De tal manera, algunas formas parecen haberse conservado más y mejor, traducidas al lenguaje de la hojalata, que no es otro que el del trazado geométrico de superficies de revolución. Como si se tratase de una especie de platería del pueblo, los hojalateros realizaron prácticamente cualquier objeto con la ayuda de compás y cartabones, tijeras para metal y soldadores, o maquinarias especiales para los dobleces desde la revolución industrial, con la ventaja de que los soldadores y apañadores ambulantes (algunos también eran lañadores, *tinkers* o quinquilleros, estañadores, buhoneros...) podían reparar y mantener los objetos con facilidad y baratura. Por cierto, que los hojalateros añadían en las producciones “finas” o de calidad, por ejemplo en las asas, un refuerzo a base de una media-caña soldada que aportaba una enorme resistencia a dichos elementos y evitaba su deformación (hoy se conocen como *secciones resistentes*).

¹ Base de datos del Patrimonio Inmueble de Andalucía (<http://www.iaph.es/patrimonio-inmueble-andalucia/resumen.do?id=i187481>; cons. 12/08/2015)

Platería, metalistería y cerámica, transferencias formales



Cuartilla de vino, hojalatería popular, c. 1900-40.

Una lectura transversal de algunos estudios sobre lozas y cerámica fina (p.ej. González Zamora, 2004 o Esteras Martín, 2004), permite comprobar la transferencia formal que se ha dado a lo largo de la historia, desde la platería –y otras técnicas de conformación de objetos metálicos– a la cerámica, loza y alfarería. Es un lugar común la famosa prohibición de usar vajilla de plata, dictada mediante pragmática real en 1600-1 (Martínez Caviro, B., 1984, p. 10: “hechuras de joyas de oro y piezas de plata”), aunque esto según Portús Pérez (1993) sería una falsa opinión, ya que lo que parece demostrarse por abundante documentación, es que la vajilla de plata se siguió fabricando y utilizando. De cualquier manera, algunos autores hablaron de la sustitución de dichas vajillas, por otras de loza de Talavera (y otras importadas de Italia u Holanda) con el mantenimiento de su uso durante siglos. González Zamora incluye entre sus fichas, referencias a saleros a *hechura de los de plata* (p. 318, S. XVII), una tablilla cruciforme a *imitación de una pieza de plata* (p. 345, 1765-90), así como otras piezas como servicios para especias, sazónadores y vinagreras y tablillas para vasos o jícaras.

Podría decirse que al menos desde el siglo XIV, se produce una transferencia desde formas elaboradas en plata como las navetas litúrgicas o palaciegas al campo cerámico. De tal manera, es casi imprescindible un conocimiento adecuado de la platería para poder abordar algunos estudios cerámicos así como la descripción de piezas especiales que de otra manera quedan insuficientemente comprendidas.

Entre los primeros objetos –dejando aparte algunos casos de alfarería prehistórica vaccea o celtibérica– que pueden citarse de transferencia formal entre metales y cerámica o alfarería, estarían algunas jarritas de la necrópolis de Piña de Esgueva (Valladolid), datadas en época tardo-romana o visigoda, reflejadas por Lubiá (1967, p. 32, fig.7) y que parecen reproducir una jarra metálica con tapadera de bisagra y apéndice para levantarla. Quizás haya que relacionar estas y otras jarras con recipientes de cristianar (para bautizos) o aplicación de los santos oleos a los moribundos. Otros jarros litúrgicos metálicos visigodos o tardorromanos también parecen originar formas cerámicas paralelas. Deben mencionarse también un jarro de Lancia (León, Museo de León, S. II-III d.C, en bronce con tapadera perdida) o vinajeras similares con tapa y bisagra, presentes en ajuares e iglesias desde el siglo XIV y realizadas en peltre (aleación estaño-plomo). Piezas como los candiles califales realizados indistintamente en cerámica o metal, lámparas musulmanas o lucernas cristianas (Lubiá, 1967, pp. 122, 123,

S. XIII y XIV, Sta. M^o del Pino –Barna– y Manresa respectivamente), morteros de costillas y finalmente escribanías y talleres desde los siglos XVI en adelante, son formas fielmente transpuestas desde el metal al barro. U otros jarros medievales con formas también copiadas de la platería (Llubiá, pp. 154, 162).

Quizás los ejemplares más conocidos de trasposición sean los jarros de pico elaborados en varias ciudades (Zaragoza, Sevilla, Valladolid) a mediados del siglo XVI, con mascarones de fieros genios que también se realizaron en loza blanca con o sin policromías posteriores. Al parecer eran jarros de *aguamanil* o *lavamanos*, aptos tanto para ceremonias religiosas como para el ritual de agasajo previo a los banquetes, y en teoría estuvieron asociados siempre a una fuente o palangana en donde recoger el agua del lavado de manos, también de plata en origen pero que se extendió a la loza y cerámica, de donde vendría el primitivo origen del lavabo actual. Dichos jarros se mantuvieron hasta los siglos XVII y XVIII, así como los mascarones en algunos casos hasta principios del siglo XIX. En el particular caso de las jarras de loza durante siglos, hay que precisar que las asas con el extremo de la entrega saliente hacia el exterior (una forma anti técnica dentro de la alfarería, debido al peligro permanente de rotura), también podrían proceder de ejemplares realizados en plata.

Menos evidentes son las *tablas* o *bandejas* para escribanías, también conocidas como *tablillas* o *vaseras*. A menos que se consulte bibliografía específica, es casi imposible imaginar o deducir el pasado de dichas formas y los elementos que las conformaban. Igualmente tampoco ayudan las diferentes terminologías utilizadas por según qué investigadores. Por ello, hemos incluido una breve descripción de algunas de ellas en el capítulo sobre los oficios.

Unas tablas similares, también con anillos de perímetro, permitían alojar las *vinagreras* (no confundir con las *vinajeras* de la misa cristiana) y especieros, según la época, conocidos como *talleres*. Junto a la sal, pimienta, ajos y otras especias o condimentos, alojados en distintos cacillos o recipientes, se presentaban las vinagreras, que contenían en principio aceite y vinagre. Es bastante habitual la confusión de estas vinagreras y aceiteras, con las vinajeras de la misa mencionadas. Especialmente en cerámica o loza conventual, aparecen botellitas o jarritas con las iniciales A y V, que responden al contenido de agua y vino en la misa católica, y que se interpretan a menudo como el aceite y vinagre de la comida por lo que salvo que aparezca una iconografía religiosa no siempre puede asegurarse la función exacta del recipiente. Bandejas y tablillas similares, llamadas *vaseras* o *mancerinas*, también se fabricaron para contener vasos y jícaras para el chocolate u otras bebidas.

Aunque todas estas formas y usos nos remitan a épocas y siglos muy lejanos, el aguamanil formado por jarra y palangana ha llegado al siglo XX con total vigencia hasta que el agua corriente lo jubiló por fuerza. Asimismo han seguido vigentes las vinajeras de iglesia y las vinagreras y aceiteras de los restaurantes y muchos entornos domésticos.

Vidrio

Desde los ungüentarios fenicios de vidrio fundido con núcleo de arena, hasta el porrón catalán del siglo XVIII, se pueden también encontrar miles de objetos, siempre relacionados con la cerámica en su comercialización pero poco en su fabricación, específica y casi siempre rodeada del monopolio y la exclusividad. La limpieza y finura del vidrio, lo han destinado a contenedor de bebidas en las que primaba la transparencia para su valoración. Un ejemplo es el vino de los porrones muy relacionados con el botijo, al menos en su técnica de uso para no chupar el extremo del pitorro y tampoco mancharse totalmente la ropa. Botellas y *verdós* que se mencionarán, garrafas, vasos, jarras y fuentes o platos y aceiteras, son formas que se han realizado también en vidrio y cerámica o alfarería, y que tuvieron una eclosión en la España de los años 60 del siglo XX con la patente del Duralex, el plato de cristal casi irrompible. Este llevó a la basura a muchos de los últimos platos de loza fina o manual, o incluso de barro de siglos anteriores.

También hay que mencionar un material que se confunde muy fácilmente con la porcelana y la loza. Se trata de un vidrio blanco opaco, conocido como “*opalina*”, que se desarrolla al menos a partir del siglo XVIII y que aparece en vidrios de la fábrica de la Granja (Segovia). Con el se hicieron rabaneras de bar, botellas, frascos o tarros de yogurt y cosméticos. A veces su similitud a algunas porcelanas es tan ajustada que es difícil una discriminación exacta, salvo por la aparición de líneas de molde laterales.



Tarro de yogurt, vidrio opalina; Granja Terra (Valladolid); c. 1960

Las esmalterías de porcelana sobre hierro



Página del Catálogo nº10 de Laviada (Gijón), 1928. Col. B.O.

En una nuevo recodo de la historia, muchas formas cerámicas que procedían de la alfarería y loza estannífera, pasaron a finales del siglo XIX nuevamente a realizarse en metal pero con un recubrimiento de esmalte vítreo (tanto interior como exterior en el caso de las “porcelanas” y solo interior en el caso de potes y cazuelas de hierro fundido de gran grosor).

La *Revista ilustrada de banca, ferrocarriles, industria y seguros*, cuenta que Manuel Viñado, antiguo profesor de dibujo, realizó en 1889 un viaje de estudios a la Exposición Universal de París, de resultas del cual solicitó a los Srs. Juin y Cesbrón, ser admitido como operario en su fábrica –posiblemente en Bélgica– para aprender la técnica. Posteriormente (1890), Viñado montó su propia fábrica –*Viñado y Burbano*– en la calle Ronda, nº 3 de Zaragoza, que se considera la primera fábrica de su tipo en España, es decir, de rótulos de acero o hierro con esmalte de porcelana. La fábrica trabajaba con planchas de hierro importadas de Bélgica, obtuvo la patente nº 21.720 (El Imparcial (10/12/1897) y tenía 30 operarios en 1897 o 70 en 1928. No está claro si en esta primera etapa ni en otras, Viñado produjo batería de cocina con dicho material.

Posteriormente se montaron otras fábricas o empresas como *Sucesores de Viñado* en Barcelona y Madrid (1931), con la marca *Plurima*.

La otra fábrica que se adjudica también una primacía en el hierro esmaltado hispano, sería la de *Laviada* en Gijón. Esta, aunque con orígenes en 1857 (*La Begoñesa* de Julio Kessler y Ch. D. L. Frederix con Laviada y otros), parece que solo inició la producción de hierro con esmalte aplicado a la batería de cocina y utensilios domésticos, a partir de 1899 –fecha de un vaso con indicación de la Exposición Regional de Gijón en dicho año–. La revista *Mundo Gráfico*, data la producción de batería de cocina en Laviada alrededor de 1904. La fábrica se llamó más tarde *Sociedad Anónima Laviada*, y *Laviada y Cía*. Los propios membretes de facturas de la sociedad (1912), mencionan la “*Batería de cocina de chapa de acero y hierro fundido con baño de porcelana*”.

En cualquier caso, lo que nos interesa es que dichas fábricas y otras (*Esmaltería Española de Combalía y Garcia* –Barcelona, 1900–, *SAN IGNACIO* –fundada en Oñate–Vitoria en 1944–, *EGSA* –Rentería, 1925–, *NADAL*, *PIROSMAL*, *SANVI*, *FASGA*, *SIMON*, etc.) imitaron tanto las formas de cientos de objetos de alfarería (Laviada: 120 modelos y 20.000 piezas diarias en 1916; 140 modelos en 1928) como los colores de los cacharros de origen. Así el marrón canónico de las baterías de cocina durante años, se derivaba del marrón vidriado de la alfarería popular y el blanco –con o sin filetes azules–, el azul y el salpicado en blanco y azul (llamado *granito* y *mármol* en los catálogos), de las lozas populares de siglos anteriores. Un cacharro especialmente significativo fue el puchero –*olla francesa*– de dos asas laterales juntas (catálogo de Laviada, 1928), trasposición casi exacta de los pucheros *gitanos* realizados por todo el estado, desde Andalucía, pasando por Extremadura hasta Galicia. Se realizaron objetos de las siguientes tipologías: pucheros, cazuelas, ollas, tazas, soperas, boles, platos, fuentes, vasos, jarras, lecheras, hervidores, aceiteras, hueveras, saleros y especieros, tarteras tipo fiambreira, cucharones y espumaderas con soporte (*degotador*), cazos (con y sin orificios), palmatorias, irrigadores, orinales y bacines, bacías de barbero, escupideras, barreños y palanganas (alguna con publicidad temprana de *Coca-Cola*), chocolateras, teteras, cafeteras, bidés, calderos, sellas, etc.

Ni que decir tiene que el uso de cazuelas y pucheros de porcelana *San Ignacio* –como se la conoce– dejó sin trabajo a cientos de alfareros en todo el territorio.

Bibliografía

- Alcalá Zamora y Queipo de Llano, J. (1976). Primeras noticias sobre la fábrica de hojalata de Liérganes y su fracaso (1628-1630), *XL [i.e. Cuarenta] aniversario del Centro de Estudios Montañeses*, Vol. 1, 1976, pp. 337-352.
- Alonso Benito, J. (2008). *Ficha Bacía sevillana* de plata, Museo Cerralbo.
- (2015). *Catálogo de Platería, Museo Nacional de Artes Decorativas*. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. Madrid. (dig.).
- Bernardino de Sahagún, Fray (1577). *Historia General de las cosas de la Nueva España* (1577). Madrid, 2001, ed. Dastin Historia. T. II., Cap. 23.
- Cabrera de Córdoba, Luis (1857). *Relaciones de las cosas sucedidas en la Corte de España (1599-1614)*, págs. 100, 101 y 105. Madrid.
- Cruz Valdovinos, J.M. (1996). Clasificación, centros y cronología. Siglo XVI. Jarros de pico en la platería hispánica (I). - *Galería Antiquaria: Arte Contemporáneo, Antigüedades y Coleccionismo*, 1996, feb.; (136), pp. 22-31.
- Esteras Martín, C. (2004). Sobre bernegales mexicanos del siglo XVII. En *Estudios de Platería San Eloy 2004*. Universidad de Murcia, Murcia.
- Fernández Catón, R. (2002). Doc. 637, año 1002. *Colección documental del Archivo de la Catedral de León (725-1230)*.
- Fernández Montes, M. y Ortiz García, C. (1980). *La hojalatería y la tonelería. Dos oficios tradicionales en Madrid*. Diputación Provincial de Madrid. Madrid.
- Galende Díaz, J.C. (1985). La Fábrica de hojalata de Ronda (1727-1747), *Jábega*, N° 50, 1985, págs. 46-47.
- González Pena, M^a. L. (1984). *Vidrios españoles*. Ed. Nacional, Madrid. Min. Cultura.
- Gudiol i Cunill, J. (1913). La vaixel·la de fusta durant lo segle XIII, *I Congreso de historia de la Corona de Aragón*, Barcelona, 1913, 744-750.
- Helguera Quijada, Juan (1980). Una industria experimental del siglo XVIII: la fábrica de hojalata de El Salobre, 1786-1798; *Cuadernos de investigación histórica*, N° 4, 1980, págs. 125-152.
- Herradón Figueroa, M^a V. *Ficha de cubo de hierro esmaltado*, Museo del Traje, N° Inv.: CE017453. (cons. 18/11/2016)(<http://ceres.mcu.es/pages/Main>).
- López Elum, P. (2001-2002). Los utensilios de cocina y mesa en la baja Edad Media (Los materiales empleados en su fabricación), *Saitabi*, 51-52 (2001-2002), pp. 105-112. (pdf, cons. 07/08/2015,
- Lorenzo López, R.M. (1987). *Hojalateros, cencerreros y romaneros*. Diputación de Salamanca. Salamanca.
- Mañueco Santurtún, C. (1998). Ficha de jarro de pico (MAN, 1974/20/44, Valladolid, c. 1590, de Andrés Alonso, catálogo *Felipe II, Las tierras y los hombres del Rey*, pp. 342-343.
- Martínez Caviro, Balbina (1984). *Cerámica de Talavera*. CSIC. Consejo Superior de Investigaciones científicas. Inst. Diego Velázquez. Col. Artes y Artistas. Madrid.
- Martínez Lorenzo, L. (2001). *Museo Etnográfico del Oriente de Asturias, Porrúa*. Un acercamiento al mundo rural del oriente asturiano. Ed. Principado de Asturias, Caja Rural de Asturias.
- Montalvo Martín F.J. (2000). Los jarros de pico del Instituto de Valencia de don Juan. *Revista GOYA*, mayo de 2000, 167-175.
- Mundo Gráfico*. Laviada y Cía. En C. Gijón, 25/10/1916. pp. 10.
- Mundo Gráfico*. 16/9/1925, página 16. Visita del rey.

- Olivar Daydi, Marçal. (1950). La vajilla de madera y la cerámica de uso en Valencia y en Cataluña durante el siglo XIV (según los inventarios de la época), Anejo 2 de *Anales de la Academia de Cultura Valenciana*, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Valencia.
- Portús Pérez, J (1993). “Que están vertiendo claveles”. Notas sobre el aprecio por la cerámica en el Siglo de Oro, en *Espacio, Tiempo y Forma*, serie VII, Hª. Del Arte, t. 6, 1993, pp. 255-274.
- Revista ilustrada de banca, ferrocarriles, industria y seguros*. 10/6/1897, p. 169-170. Fábrica de rótulos esmaltados de D. Manuel Viñado. Zaragoza. Hem. Dig Min Cultura.
- Sáinz Fuertes, Pilar (1996). *Mancerinas hispánicas de plata*. Ed. Fernán-Gómez: Arte y Ediciones. Madrid.
- Sempere y Guarinos (1788). *Historia del lujo y de las leyes suntuarias en España*. Madrid.
- VV. AA. (1611). *Pragmática y nueva orden, cerca de las colgaduras de casas, y hechura de joyas de oro, y piedras, y piezas de plata, y en la forma que se han de hazer labrar, y traer, y otras cosas*. Madrid, Juan de la Cuesta, 1611, n.º 8.
- VV. AA. (1991). *Catálogo de la plata*. Museo Municipal de Madrid. Madrid.
- VV. AA. (2013). *Toilette. La higiene a finales del siglo XIX*. Madrid: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, 2013. 102-103, nº 20.



*Palmatoria de hojalata
(reutilizada de lata). C. 1940.
Castilla y León*

*Recipiente de asta, ¿para miera?
colodra; 12,5x6. Los Alcores
(Palencia)..*



Botija para agua o vino, Medina de Ríoseco (Valladolid) o Villada (Palencia)

4 BOTIJOS PARA LA SED: BOTIJOS, BOTIJAS, BARRILES, AGUAMANILES Y AFINES

E dixo el Señor: ve te, e conpraras botija de ollero de barro, e toma de los viejos del pueblo e de los viejos de los saçerdotes; E saldras a valle de Ben Hinom, que es a entrada de la puerta del muladar, e pregonaras ende las palabras que fablare contigo.

Biblia ladinada I-i-3; c 1400; Moshe Lazar, Hispanic Seminary of Medieval Studies (Madison), 1995.

El botijo

Justo es reconocer que si para las respectivas identidades regionales, determinadas piezas de alfarería como la *pedarra* vasca o los *cántaros de aceite* andaluces son imprescindibles, el botijo en todas sus variantes es la pieza estrella de la alfarería española, al menos en cuanto a su carácter de *marca España*, expresión que tanto se emplea ahora. Sin embargo, la historia y conexiones del botijo dan para varios tratados. En primer lugar, hay que aclarar que hablamos de lo que se conoce como botijo de *tipo levantino*, o *catalán*, que parece tener su origen en formas catalanas del siglo XIV (Museo del Cantir –Argenton–, Sempere, 1989, T. I y II), y se habría extendido por la península entre los siglos XVIII y XIX. Esto significa que en amplias zonas del interior no se encuentran botijos como tales antes de dichas fechas, sino lo que conocemos como *botija*, normalmente de una o dos asas (*botijón*) y con un solo caño o boca (de doble función: llenado y vaciado), y en principio sin vidriar.

La historia reciente de España, contempla imágenes del botijo acompañando a los viajeros y en diversos medios de transporte. El *Tren del Botijo* o botijero, era un tren de Madrid hacia Valencia, que aparece en postales de Hauser y Menet (c. 1906) y en ilustraciones del Blanco y Negro alrededor de 1890. Puede decirse que no existía en el siglo XIX una fonda o parada donde no hubiera un botijo a disposición del viajero. La irrupción del Metro en los transportes internos de Madrid (1919), estuvo acompañada de su respectivo botijo de Ocaña (Toledo), blanco y poroso, junto a cada maquinista de convoy. En un artículo de Ignacio Carral de 1929 para la revista *Estampa*, el autor entrevista a varios *sacaores* de Salvatierra de los Barros (Badajoz), y entre ambos deducen cifras interesantes tanto sobre los botijos de dicha procedencia consumidos en un año en Madrid (unos 200.000), como de los diversos cacharros exportados anualmente en ferrocarril desde Salvatierra (1.200.000) y las 600.00 pesetas de 1929 que

costaban. Aquello era una verdadera industria para la época, lo que de alguna manera explica su actual pervivencia.

Desde los años 60, Fraga¹ o alguno de sus ideólogos, decidieron continuar el aprovechamiento del botijo como seña de identidad, dada la diferencia de desarrollo entre las sociedades modernas del norte de Europa (*vinieron las suecas*) y el atraso y tipismo español, y así aunque con los precedentes de Salvatierra, la costa española se llenó de burritos botijeros con sus respectivos cacharrereros vendiendo cacharros que solo tendrían un uso decorativo o recordatorio en las respectivas viviendas. Igualmente, las tiendas de artesanía, más o menos potenciadas por la dictadura, también se llenaron de botijos y botijillos, platos, botellas y *mariconas* de Salvatierra u otros centros alfareros. Los vendedores surcaron las carreteras y caminos de la costa mediterránea y los postales aprovecharon algunas imágenes de contraste espectacular.

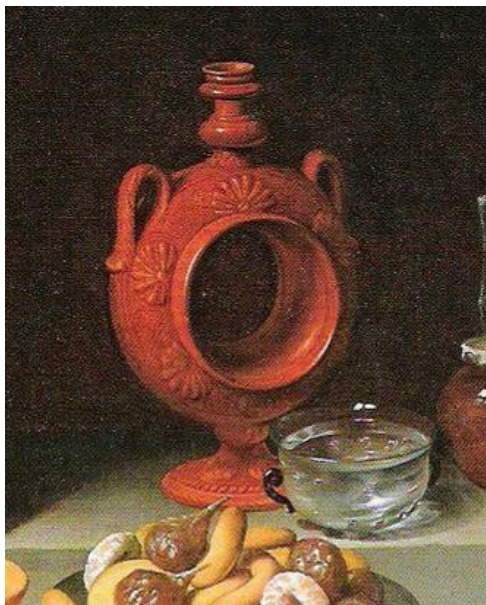
Los vendedores ambulantes de cacharrería de Salvatierra (*sacaors* de loza), databan al menos de principios del siglo XX, como refleja la postal de 1910 de vendedores de “alcarrazas” en Biarritz (Francia). La palabra *alcarraza*, que ya no se usaba apenas en el siglo XX, remite en principio a cualquier barro poroso en donde se produce el fenómeno de la transpiración –a ser posible forzada por una corriente de aire– que es el que produce la bajada de temperatura del agua en el

Tarjeta postal, vendedores de Salvatierra de alcarrazas en Biarritz, c. 1910. Col. B.O.



122 Espagnols Marchands d'Alcarrazas. — ND Phot.

¹ Manuel Fraga fue ministro de Información y Turismo entre 1962 y 1969.



Juan Van der Hamen y León, *bodegón, detalle con botija de rosca, barro tipo bucarina*; 1627, Col. Samuel H. Kress, (Washington)

interior del recipiente². La forma de este, es en principio indiferente mientras se mantenga dentro de los límites del sentido común, siendo lo más importante, eso sí, la composición del barro y su cocción. Para aumentar la porosidad y la limpieza también de los botijos, la propia evolución técnica descubrió la cocción a la sal, es decir con sal común incluida dentro de la masa del barro (y que por cierto imposibilita cocer pastas de otro tipo en el mismo horno) que se evapora durante la cocción, con lo que aumenta el número y tamaño de los poros. Normalmente se solía tener también un plato o un reposa botijos (con orificios y un depósito inferior) debajo del botijo, o este se colgaba de un gancho en una zona aireada. Igualmente se buscaban barros blancos o amarillos, para poder detectar fácilmente la aparición de manchas, mohos o posibles defectos.

Entre todos los centros botijeros hispanos, son de destacar Ocaña, Colmenar, La Rambla (Córdoba), o la zona levantina (Agost, Alicante) en barro claro, y Salvatierra de los Barros (Cáceres) y otras en barro rojizo. La forma del botijo es de tipo globular, con un asa superior (atravesada o nó respecto a los caños, considerándose una característica de los botijos catalanes –con excepciones en Buño y Cuenca–, el que el asa sea longitudinal a boca y caño, a veces incluso soldada a ellos), un caño, *piche* o pitorro vertedor y una boca u orificio redondo para el llenado con un pequeño cuello, todo ello con una mayor o menor base. Cada uno de dichos elementos, tuvo sin embargo un desarrollo específico y particular, sin que sea fácil definirlo.

Como elementos importantes, debe destacarse por ejemplo, que el llamado *botijo tipo Santander* o algunos *botijos de barca*, de zonas costeras y las Baleares (botijos incluso con forma de campana con el mayor diámetro en la base) tienen posiblemente la mayor base de todo el estado y ello porque se usaban en barcos o barcas de pescadores sujetas a continuo vaivén en donde existía un gran riesgo de rotura. Cabe también la posibilidad de que esa forma con amplia base, se fuera desarrollando desde los alfares que trabajaban a orillas del Canal de Castilla desde el siglo XVIII, que surtían esencialmente a las barcas de cereal con destino a las colonias y Cuba. En cualquier caso, se encuentran a veces botijos de base amplia con un dibujo de líneas amarillas serpenteantes que se corresponden con

² Lo que se conoce como *efecto botijo*, supone una bajada de temperatura de unos 10 grados centígrados en el líquido contenido en su interior.

alfares del norte de Palencia (Guardo y otras poblaciones), sur de Cantabria y valles de Burgos.

En algunos botijos de Guardo se puede rastrear la evolución desde la botija al botijo (¿alrededor de 1850?) en plena zona castellana, con el pitorro en la zona central superior y una boca de llenado en un lateral, obviando de momento el juguete verde-amarillo y la característica tapa circular de segundo torneado (que sustituye en dicha zona al característico pezón o *mugró* de fin de torneado).

A medida que se adentra uno por el interior de la península, abundan los botijos marrones o rojos con dos rayas amarillas de juguete de las que se desconoce su origen, aunque este podría estar en Salvatierra de los Barros (Badajoz) o Arrabal de Portillo (Valladolid), centros importantes desde antiguo que han marcado tendencias en alfarería. Otros aspectos interesantes del botijo, son las diferentes maneras en que la gente los utilizaba. Dado que el botijo es de uso comunal, las reglas de higiene a pesar de ser variables en cada época, siempre han marcado que no se puede chupar el pitorro para beber por lo que este debe estar siempre separado de los labios del bebedor (algunos autores incluso marcan una distancia de 20 centímetros hasta la boca). Como esto no siempre se conseguía, algunos centros introdujeron el pitorro dentro de un anillo de barro más grande que la mayoría de las bocas humanas (botijo de barbería en Astudillo), o a veces con pinchos salientes de cerámica (Salvatierra y Andalucía) para disuadir a los niños de chupar el pitorro.

La boca de llenado tiene sus particularidades también. Algunos centros también incluían una rejilla de barro con orificios, para filtrar al menos las pajas o elementos vegetales grandes y piedrecillas, similar al filtro de la *cacharra* o jarra de vino de Moveros (Zamora) y evitar que entrasen elementos extraños al interior del recipiente. En algunos pueblos, no contenta la gente con este filtro, aumentaban la higiene incluyendo una tapa textil cosida en los laterales de la boca, que ya podía filtrar incluso barro en suspensión, dependiendo de la trama del tejido. Según la zona geográfica y los gustos, al botijo nada más comprarlo, se le practicaba una *cura*, introduciendo frutos o un chorrillo de anís u otro licor de botella para quitar el sabor del barro, e incluso se le echaban unos clavos de hierro en el interior (¿aporte de sales?).

Una sabiduría popular de siglos aportaba conocimiento sobre el sabor del barro y la calidad de las aguas, por lo que ni todas las aguas se utilizaban para consumo humano (*este agua come los dientes...*) ni todos los barros servían para recipientes de agua potable o para refrescarla en verano. Alrededor de los botijos sobrevuelan costumbres y mitos. No hemos podido comprobar la antigüedad de una costumbre *caló* –que no todos los gitanos aceptan como cierta, sino más bien como una guasa o divertimento moderno– que consistiría en romper un botijo



Boca de botijo de barbería;
Astudillo (Palencia)

como parte de la ceremonia de la boda y que simbolizaría el final de la virginidad de la novia equivalente a un rito de paso. Por cierto que Caro Baroja (*El Carnaval*, 1986, 144-145) también la adjudica a *payos* en el contexto del Carnaval, los *mayos* y costumbres nupciales en Menorca, así como a otro tipo de quiebras de pucheros y ollas en contextos de Semana Santa o de Cuaresma. También Federico Revilla en su diccionario de Iconografía (1990, 78), refleja que “el cántaro roto simboliza la pérdida de la virginidad y es rito nupcial de diversos pueblos, entre ellos todavía el pueblo gitano”.

Breve tipología e historia del botijo

Ya se han mencionado los botijos, *poales* y *pozales* de Cataluña desde el siglo XIV al menos. Entre la tipología de los botijos, tenemos el *botijo de rosca*, posiblemente en su origen, una muestra o examen de maestría de los gremios, para cualificar al futuro maestro alfarero. Está documentado en pintura al menos desde el siglo XVII, en un bodegón de Juan Van der Hamen (1627, Col. Samuel H. Kress, Washington) en el que aparece realizado en barro muy rojizo, al modo de la cerámica bucarina o de los búcaros del siglo XVI. Violant y Simorra, lo databa en el siglo XVI.

En Cataluña se han documentado botijos de aceite, de herrero (más bien de carretero, para ajustar las llantas de hierro a las ruedas de madera), de depósito (24 litros), de carbonero o segador, de viña o de agricultor, de juguete, de invierno. También se deben mencionar los grandes botijos que se fabricaron en el siglo XIX (posible muestra de destreza de los talleres o alfareros) y que aparecen en ocasiones en iconografía de varios tipos o incluso en anticuarios, así como la costumbre de acudir con botijos a las fuentes, en ocasiones transportados por niños, o colocados en un extremo de las cantareras de carretilla.

Varias publicaciones son impresionantes para entender la importancia e influencia del botijo en las culturas hispanas. Quizás la principal sea el *Llibre dels Cantirs* de E. Sempere, uno de los pioneros de la ceramología no arqueológica en el estado. Resumiendo para quien quiera privarse del placer de su lectura, podríamos mencionar dos



Vendedora de agua fresca y azucarillos en Sevilla, Costumbres de Andalucía, (Chocolates Juncosa, c. 1900). Col. B.O.

verdades que en él se vierten. La primera, que un botijo reduce la temperatura del agua interior, mediante el proceso de transpiración, entre 8 y 12 grados respecto a la de otra agua conservada a la misma temperatura ambiente. Segunda, que dicha propiedad se mantiene durante unos 2 o 3 años de uso continuado, hasta que los poros y las sales presentes en las aguas, obturan la porosidad del barro, sea este cocido a la sal o nó, y en función de la zona de aguas y de barro.

Otro aspecto a considerar (en este caso a favor de la invención y centralidad del botijo en Cataluña) serían las diversas denominaciones de las partes del botijo en catalán, y especialmente el termino *botxa*, que viene a ser equivalente a barriga o hucha, o al *boto* palentino, y que parece extenderse a la barriga –técnicamente cerrada– de cualquier cacharro de alfarería, distinguiéndola de la boca (*tarot*), pitorro, pitón o caño y asas (varias en muchos botijos catalanes, tipológicamente emparentados con el cántaro pirenaico, la pendarra vasca y la alfarería francesa). El único equivalente que conocemos –aunque seguramente haya más– para referirse a lo que sería el *vaso* de Covarrubias, es decir la primera forma útil que crea el alfarero durante el proceso de torneado, sería el *tiesto* castellano, la forma primaria del cántaro realizado en dos o tres piezas urdidas, al que más tarde se añade el *capillo* (pieza de los hombros o del cuello) y a veces la *boca*.

Según Sempere, el botijo *cerrado* más antiguo de la Península sería el agárico de Puntarrón Chico (Beniaján, Murcia; c. 1600-1350 a.C.; Argar pleno) de 11x9.5 cm, con una boca de unos 2 cms (Sempere Ferrándiz, 2006, 88). Ainaud por su parte, muestra un botijo como *cantarillo* de colección particular, de loza dorada de Barcelona (1952, 128, fig. 343), que estaría datado sobre 1620.

La otra publicación imprescindible sobre el botijo es *Imatges del càntir* (2003), catálogo de la exposición realizada en 2001 en el Museu del Càntir de Argentona, en donde se repasa la aparición de botijos y otros cacharros de barro en la historia del arte.

Desde el término latino “*buttis*”, se han utilizado otros como botella, tonel, y luego el latín medieval “*butticula*”, de donde pueden venir en Castilla todos los derivados de *barril*. En 1611, Covarrubias describe la “botija”, sin citar los caños del botijo estricto: “*vaso de tierra ventrudo con la boca y cuello angosto*”. En la geografía española, el botijo recibe distintos nombres: en el sur y suroeste de España se alterna con términos como “*búcaro*”, “*pimporro*” o *piporro*, “*pipo*” o *pipote*, “*pirulo*” en las vegas de Granada y el Guadalquivir, “*ñañe*” y “*pichilín*” en Huelva, “*piche*” en



Botijo Argárico de Beniajan, Foto de G. Nicolás Vera, CC BY-SA 3.0 vía Wikimedia Commons.

Extremadura, “rallo” en Aragón, “txongila” en Cegama (Guipúzcoa). En Cataluña es el “càntir”, con muchas modalidades. Otros nombres serían los de *barril* (Salamanca y Valladolid), *barrila* (Zamora, para la botija), barril de pitón, boto, botijón, etc.

También es importante la diferencia entre el barril de invierno y el de verano: el enfriamiento del botijo en invierno podía provocar la congelación parcial del agua en su interior, por lo que normalmente para esta estación solo se usaban botijos vidriados completamente que no evaporan en superficie.

¿Qué aportó el siglo XX al botijo, tanto para mejorarlo como para lo contrario? La nevera eléctrica o frigorífico, forzó la invención o modificación del botijo, apareciendo el de nevera, vidriado y normalmente de recuerdo, de poca altura para poderse introducir entre las bandejas. El agua mineral embotellada en plásticos de dudosa sostenibilidad y sospechosos de contaminaciones varias también dentro de la nevera. En las *obras* de construcción, se ven a veces recipientes con un forro externo de poliuretano expandido y una garrafa plástica de 5 litros, todo ello con asas de cinta de embalar o de cable eléctrico, utilizable siempre que el agua original haya salido fresca de una nevera o fuente. Como se ve, el botijo sigue siendo técnicamente superior a los actuales inventos, y en principio más ecológico y sostenible en climas secos como el de la Península Ibérica.

Botijos de animales (toro, gallo, cerdo,..)



Botijo toro de Cuenca, alfarero Pedro Mercedes, c. 1950

Sea leyenda o realidad, abundan las referencias a la existencia antigua –sería de los siglos XVIII o XIX– al menos en Castilla (Primitivo González y otros) a los botijos con forma de toro, posiblemente asociados a ritos o romerías especiales. El caso es que quitando los modernos botijos de Alba de Tormes con forma de toro (que datan aproximadamente de 1960-70) y los de Cuenca de Pedro Mercedes, de los años 40-50 (ilustración en Violant, 1951, p. 29), no conocemos ejemplares españoles que puedan datarse en siglos anteriores (salvo uno publicado por Ainaud de reflejo metálico y colección particular). Sin embargo, al igual que otras tradiciones parece haberse conservado en Hispanoamérica el toro de barro, sea como hucha o como botijo, y con connotaciones que a veces parecen relacionarse con

la Yawar Fiesta peruana (lucha ritual entre un toro y un cóndor, en el altiplano). Los toros de Pucará, y otros ejemplares que conocemos en Bolivia, entroncarían con los legendarios botijos de toro.

El gallo es otro animal casi totémico en la alfarería de la Península Ibérica (ejemplar de gallo griego en el MAN), alcanzando cotas de emblema nacional en Portugal, lo que en principio ha servido para crear una imagen de marca del país que se repite en muchas artesanías lusas. En algunos centros alfareros hispanos, más que gallos –que a veces aparecen– encontramos palomas, perdices o aves varias, que recuerdan los pavos reales heráldicos de muchos escudos y dinteles de casas de montaña, y que se encuentran junto a cruces y símbolos astrales. Así podemos citar una pájara de Aranda de Duero, en forma de botijo, y otras (lam. IV de Violant i Simorra, 1953).

El cerdito igualmente aparece como animal de alfarería para las huchas, aunque parece que su utilización proviene de un juego de palabras en inglés que lo destinó a servir de hucha en casi todo el mundo (*cap. 19*).

Aguamaniles (v. *cerámica de farmacia, cap. 15*)

El *aguamanil*, parece ser como el *askos* griego, un precedente del botijo por un lado, y de la jarra por otro. Del latín, *jarro con pico para echar agua en la palangana o pila donde se lavan las manos y para dar aguamanos* (RAE, 92). Lo que indican los diccionarios, es que se llamaba *aguamanil*, tanto a la jarra como a la palangana o palanganero, utilizados para la ceremonia o rito del *aguamanos*.

Covarrubias (51) define el *agua manos, el lavatorio de las manos, y aguamanil, el jarro con que se echa el agua*. Hay que precisar que el lavatorio era una ceremonia tanto de cristianos como de musulmanes. En el caso cristiano, el sacerdote se lava los dedos en la misa, después de preparar el cáliz de la eucaristía, pero también existe una segunda ceremonia el día del Jueves Santo, en la que algunos sacerdotes lavaban los pies a los pobres, como muestra de humildad.

Existe un tercer tipo de *aguamanil* en la literatura ceramológica, que es el que consiste en un jarrón (normalmente de dos asas) con un orificio bajo en donde se aplicaba una canilla o grifo para el mismo lavado litúrgico. Ainaud ilustra varios *aguamaniles* de diversas épocas, entre ellos, son bastante conocidos los de Barcelona o Cataluña de los siglos XIV o XV (llegan hasta el XIX), vidriados en verde de plomo y cobre. Se supone que estos grandes *aguamaniles*, estarían en las sacristías de las iglesias, con una palangana o fuente para recoger el agua del lavado. Dado que generalmente el uso marca la antigüedad de la pieza, habría que retrasarse hasta los primeros cristianos, aunque en la península se pueden citar



Botija o barril de campo, para vino, Tierra de Campos (Valladolid o Palencia)

piezas tipo aguamaniles, por ejemplo en Piña de Esgueva (Valladolid, S. VI-VII, en Llubí, 1967, 32). Igualmente Llubí, 67, 39, ilustra una pieza califal (S. VIII-IX) de Elvira, con un pitorro saliente directamente desde la panza. Vemos que cualquiera de dichos recipientes, con un pitorro al estilo de la pitarra vasca, puede haber servido de aguamanil y ser al tiempo antecedentes del botijo catalán o levantino, del pozal o poal, y otras piezas similares. Igualmente, grandes jarrones de farmacia, tinajas o aguamaniles, pueden haber servido para conservar las aguas medicinales que se describen en toda la literatura médica hasta los siglos XIX y XX: “*aguas artificiales, que se sacan por alquitara o alambique en destilación; son muchas... ángeles... rosada..., azahar, jazmines, limones, murta.*” (Covarrubias, 52).

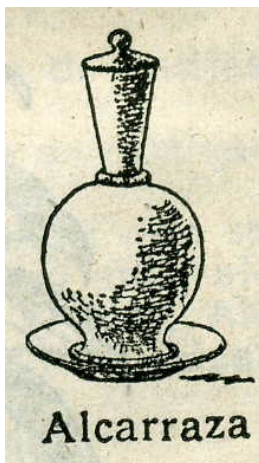
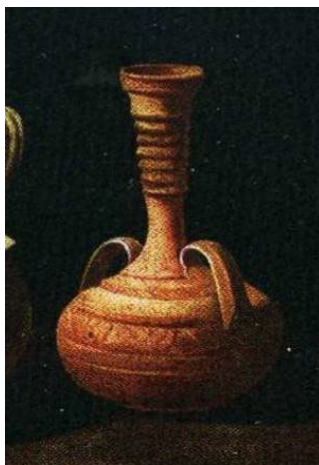
En la cultura musulmana, pueden citarse las grandes tinajas que todavía se usan en el interior de las mezquitas (Estambul), sobre un soporte de madera y con un vaso para beber y una palangana para recoger el agua sobrante.

Alcarraza, botella andujana“

Botella. s. f. Redoma de vidro mui doble negra, con el cuello angosto, que contendrá à lo más dos ù tres quartillos de vino, las cuales se usan oy mui comunmente para traer vinos de fuera y otros liquóres..

Diccionario de Autoridades (1726-1739)

Covarrubias define la alcarraza (RAE 90, del árabe al-karraz, jarra de cuello estrecho) como “*cantarilla de una o dos asas de cierto barro blanco que tiene algo de salitre y sustenta fresca el agua que se echa en ella, especialmente si ha estado al sereno (es decir por la noche) o en parte fresca. Deste barro ay mucho en Toledo. Diego de Urrea, que es genero de barro, de tierra blanca, que le suelen labrar con unos pellizcos como repulgos*”.



Alcarrazas en bodegón, Diccionario RAE de 1927 y botella de agua de Salvatierra de los Barros (Badajoz)

Como se puede observar, Covarrubias sabía que se trataba de un barro cocido a la sal, o en otro caso, el salitre que menciona serían eflorescencias de sales solubles en el exterior del cacharro.

El Diccionario Ilustrado de la RAE de 1927, por su parte, presenta una ilustración de la alcarraza a modo de botella andujana, y similar en parte a toda una tipología de cacharros elaborados en Salvatierra de los Barros desde antiguo, emparentados con los bodegones y escenas de Zurbarán y otros pintores del siglo XVII español, como Meléndez o Van der Hamen. Una de las piezas más vendidas por los *sacaores* de Salvatierra durante décadas, es la conocida como *botella* y otra la *mariconá*, que viene a ser una botella con pitorro lateral para beber, en el fondo otra modificación más de la botija de campo, el cántaro con pitorro, el botijo o cualquiera de las formas elaboradas por los alfareros a lo largo de siglos de sequía peninsular.

La botella andujana, como se la conoce, es realizada normalmente en barro blanco, con cocción a la sal, al igual que botijos de primera como los de Agust, Ocaña o la Rambla (Córdoba), y parece una trasposición de la típica botella de vidrio para tener cerca de la cama, el famoso *verdó* (o *verre d'eau* francés), al que se colocaba un vaso también de vidrio encima como tapadera y vaso presto al uso.

Botija, barril, cantimplora

Castaña. Se llama también la vasija o vaso de vidrio, barro o metal, que tiene la figura de castaña, y sirve para echar en ella algún liquor: y las mugeres las traen pequeñas de barro en la mano para oler.

Diccionario de Autoridades (1726-1739)

El precedente histórico del botijo en la Península (posiblemente en casi todo su territorio interior), es la botija o botija de campo, que ha recibido decenas de nombres según el centro de elaboración y que es casi tan específica o más que el cántaro de zonas y centros alfareros. Según Covarrubias (1611, 232) la botija normal “*es un vaso de tierra ventrudo, con la boca y cuello angosto. Los niños cuando están para llorar, hinchan los carrillos y esto llaman embotijarse. Botijón, la botija grande y el hombre gordo y pequeño*”. Aquí hay que mencionar directamente que en algunas zonas, como Salamanca, no aparece dicho nombre para nada, siendo el empleado el de *barril* y *vinagrera*, y llamándose allí al botijo normal o levantino, *barril de pitón*. Sin embargo en muchas zonas castellanas, barril es la botija pequeña, con el pitorro vertical mínimo y utilizada normalmente solo para vino.



Cantimplora (Palencia)

Covarrubias (197) define al barril como *vaso de tierra de gran vientre y cuello angosto, en que ordinariamente tienen los segadores y gente del campo el agua para beber*. Vinagrera (1010) sería *el vaso para el vinagre, vino agrio*. En la definición habitual de la botija, tendríamos su carácter principal, que era trasladarse fácilmente de situación, especialmente para trabajos en el campo, o lejanos en todo caso a los hogares originales, en donde se supone que el agua se conserva en cantaros y tinajas, dependiendo de la cercanía a las fuentes de cada población. Existe una postal de 1910 c., en donde se observa a dos chavales –*mutiles*– ayudantes de los segadores en las cuadrillas gallegas o de otra región, posiblemente durante la siega en Castilla la Mancha (parecen cantaros de Toledo), quienes también llevan los hatillos de cuerdas o trenzados para atar las gavillas de cereal, que entregan a los mayores o expertos. En principio, la botija (con precedentes romanos) se extiende por toda la península, excepto el norte húmedo, donde casi no se recoge cereal (no hay tanto polvo ambiental en los agostos). Por ello se la conocía como botija de campo y solía producirse en los alfares antes del verano en prevención de la gran demanda estacional (Peñañiel). En otras zonas se la conoce (casi siempre en femenino) como *barrila* (Muelas, Moveros), *botija arriera* (Morón de la Frontera), *zaida* (Úbeda), *barril de rastrojo* (Castilla, Garabito-Delfín Val, 1981).

Dejando aparte el cántaro y la orza, posiblemente no existe otra pieza de alfar en la que cada cual pueda buscar las señas de identidad propias antes del siglo XXI, en la Península (salvo las botellas serigrafadas de gaseosa de los años 50-70). Si se habla de más de doscientas variedades de cántaros en el estado, se podría decir lo mismo de las botijas. Una precisión más, es la que indica que dentro de la producción habitual de una alfarería en los tiempos pre industriales, deben considerarse varios tamaños de cántaros, tipos de los mismos y botijas. Por ejemplo en alguna alfarería se menciona un cántaro grande solo apto para cargar en aguaderas de caballerías y otro más llevadero y menor para las personas. Aparte de estos dos tamaños, lo normal era realizar *cantarillas* o *perillanes* para los niños, que además de introducirlos en las tareas domésticas, permitían un uso más racional de los recursos. Otro cántaro que se ha conservado más en las alfarerías de Andalucía, es el cántaro con pitorro lateral, en general una cantarilla que viene a ser una botija salvo por la mayor cantidad de agua que almacena. Este tipo de cántaro, que veremos en su apartado, era al parecer más habitual en el Reino de León y aplicado al consumo de vino. En relación sin embargo con la botija, lo que se observa en ocasiones y sobre todo en alfares de Andalucía o Extremadura, es que la botija viene a ser formalmente, una miniatura del cántaro, a la que se aplica a veces un asa más y una ligera variación del labio y boca. Igualmente cada alfar, más cuanto más antigua sea la producción, realizaba varios tamaños de botijas de campo (2 en general, mediano y grande o botijón, botijo de los segadores, de los gallegos...), normalmente con una o dos asas según el tamaño, siendo las grandes prácticamente del tamaño de un cántaro. La botija tiene solo una boca de llenado y vaciado, que es al tiempo pitorro hacia arriba, con un anillo saliente bajo el que se ataba el tapón (de corcho o tela según la zona)

con un cordel que a veces iba a una de las asas. Dada la gran cantidad de tipos, es difícil hacer una clasificación de las mismas. En Valladolid, Medina de Rioseco, Villada, Palencia, Valderas y Tierra de Campos, suelen tener un labio de sección triangular con más decoración a medida que se atrasa la cronología, y están datadas como mínimo en el siglo XVII (alfar de la Calle Rioseco en Valladolid). En Burgos y Palencia (incluido Astudillo) el asa en vez de ir al cuerpo, nace junto a la boca, superándola incluso en altura y las más antiguas tiene el cuello vidriado con juguete amarillo, en forma parecida a los pocos cantaros antiguos que se conservan por la zona (y similares a muchos cantaros de boca estrecha burgaleses). Hacia León y Salamanca tiene un engrosamiento en el cuello, hasta la boca (Jiménez, Milla, Benavente). En Segovia, apenas tiene boca, y el asa arranca cerca de la misma. Otras posibles botijas de Ávila y Segovia apenas se conocen, ya que apenas está estudiada la alfarería de estas zonas. Por su parte, el País valenciano parece haber desechado la botija en beneficio del botijo levantino o de la jarra en sus muchas variantes de la zona. El catálogo de productos alfareros de Agost, bastaría para definir un sinfín de modelos de botijos, botellas andujanas y jarras moras, una especie de cantarillas que también se realizaron en Salvatierra.

La distinción entre la botija y el barril de campo, es aún más complicada, salvo que el barril, con un pitorro mínimo tipo lapicero, para llenar y vaciar, bebiendo a modo de porrón, se fabricaba específicamente para vino, y en tamaños menores todavía, para orujos y aguardientes (por lo que a veces se le llama *barril de aguardiente*), o incluso a veces para vinagre de sazonar. Dado el pequeño tamaño del orificio de los pitorros, en ocasiones se producía el vacío dentro del recipiente, por lo que el usuario realizaba un pequeño orificio de entrada de aire en la parte superior de la barriga, y el barril se llenaba normalmente con un pequeño embudo de hojalata; al beber, solía hacer un ruidito como clin clin, por lo que también se le bautizaba como *barril de clin-quin*, o solo *clinquin*. Los barriles de campo (para vino) tienen la tipología de las botijas en Valladolid y Palencia, aunque en esta, los alfareros leoneses usaron la forma de la cantimplora plana o barril carretero, incluso en grandes tamaños y decoradas con tiras digitadas. La zona de Toro y Benavente (incluyendo Alaejos) produjo un barril particular, de forma globular esférica, con dos asas para colgarlo del cuerpo o en carros y al tiempo situarlo en el suelo en casi cualquier posición, con un tapón tallado de madera.

Hay que considerar que la forma de tipo cantimplora de los barriles de campo, tiene sus precedentes formales en las cantimploras y *ampollas* de



Botijo estándar de dos rayas
(Salvatierra o Portillo)

peregrinos (Freedberg, D, 2010, 159-167) que forman parte de la cerámica romana y visigoda al menos desde el siglo III d.C. (Roma) y siglo V-VII (Museos de Valladolid y de Almería), normalmente con dos asas o con varias anillas de sujeción de asas o tiras de suspensión en bandolera (*barril de polea*). Se conocen cantimploras de peregrino (o ampollitas con agua bendecida) de este tipo por todo el Mediterráneo, desde Turquía hasta Marruecos. Mencionado ya en el capítulo 0, no puede desdeñarse la influencia de las formas de cestería en las producciones cerámicas y este es un caso evidente, en el que formas como las de Bercero (Tordesillas, Valladolid) en cestería de paja espiral, seguramente han influido en barriles de alfarería.

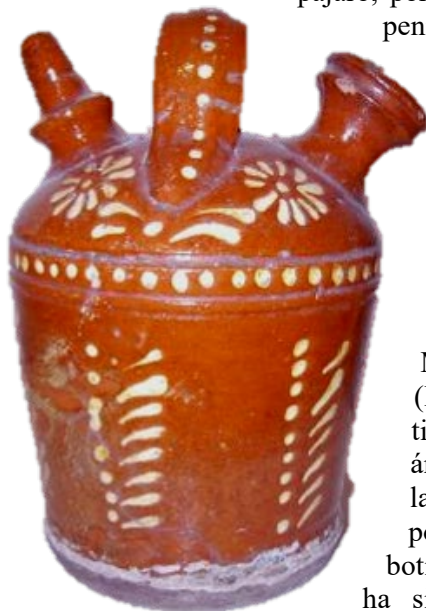
Barril. Vaso de tierra de gran vientre y cuello angosto, en que ordinariamente tienen los segadores y gente del campo el agua para beber. (...). También llaman barriles los toneletes pequeños, en que se llevan las aceitunas y los pescados en escabeche, otros en que se tiene vino; finalmente en los navíos y galeras se llevan para la provisión de agua dulce.

Barro (197). Nombre arabigo, tierra mezclada con agua y dixoses de barr, campo, porque la tierra que traen para hazer barro es del campo inculto y desierto, que ni se labra ni se cultiva;...

Sebastian de Covarrubias (1611)

El botijo de recuerdo

Este es un aspecto quizás más de antropología que de diseño formal, que afecta al mundo de los botijos desde antiguo. Los recipientes tipo botijo con forma de pájaro, por ejemplo, datan de época griega e ibérica en la



Botijo de Alba de Tormes (Salamanca)

península. Asimismo se mencionan botijos antiguos con forma de toro, que hemos visto más en Sudamérica (Bolivia especialmente) que en España, donde solo quedan restos como los botijos de Cuenca y algún otro. El caso es que el botijo, al ser una forma que de alguna manera ofrecía venta segura en cualquier tamaño y bajo cualquier forma o incluso aberración, ha permitido una libertad formal que no tiene que sepamos ninguna comparación. Una visita al Museo del Botijo en Toral de los Guzmanes (León), permite hacerse una idea de los cientos de tipos de botijos que se han realizado en todos los ámbitos del estado. Aunque no suelen aparecer en las publicaciones de alfarería y cerámica que podríamos llamar de tipo fino, la producción de botijos modelados y pintados bajo todas las formas, ha sido espectacular especialmente en el ámbito valenciano con sus botijos de tipo festivo (falleras, barracas, vírgenes, frutas de la tierra), realizados en

talleres familiares y con todos los colorinches del mundo. Igualmente las técnicas de pintura a la trepa, la publicidad con soporte en botijos de loza en los años 20-50, o los cientos de *recuerdos de*, incluyendo los botijos de santos como los de Astudillo o Segorbe, forman un conjunto difícil de ocultar. Desde no sabemos qué época, pero posiblemente bastante lejana, en gran parte de los santuarios y romerías hispanas relacionados de alguna manera con el agua, como el Sudario en Valladolid, la Virgen del Henar en Segovia (de ámbito casi regional), el Santuario de Alconada en Ampudia (Palencia), la Fuencisla en Segovia, Sonsoles en Ávila y muchos otros, se vendían cacharros de barro, botijos o similares realizados ex profeso para la ocasión por alfareros incluso de pueblos y provincias lejanos. Sea como una forma de los alfares de aprovechar la ocasión para realizar ventas especiales o por una antigua costumbre de llevar agua del sitio, por sus caracteres milagrosos o curativos, abundan por ejemplo en la alfarería de Peñafiel, la botijilla, la botija y los platos del Henar. En otros casos son solo jarras o botijas con o sin el nombre. Conocemos una fotografía publicada por Sempere (Cantirs..., 1989, 32) de los años 20, en que un grupo de feligreses acude con botijos a la Catedral de Toledo en un 15 de agosto, a recoger agua bendita o *agua de la Virgen*, en una supervivencia milenaria de los ritos agrícolas y paganos de Diana. La fabricación de botijos, botijillas y piezas como platos, estaría directamente relacionada entonces. Las botijas servían para llevarse el agua consagrada (que posiblemente luego se utilizaba para rellenar las pilas benditeras en cada casa) y los platos para disponer la comida que se llevaba a la romería.

Muchos de los “recuerdos” tienen su origen en el turismo que se inicia a finales del XVIII en las clases altas y con el aumento de los viajes coloniales transoceánicos. Al igual que algunas de las tarjetas postales que más abundan en España son las de los puertos de mar considerados turísticos en el siglo XIX, como los puertos gallegos, Cádiz, las Baleares y Canarias, o balnearios marinos como San Sebastián y Santander, las ciudades o santuarios de peregrinación son origen de recuerdos especiales. Así, Roma o Santiago de Compostela a gran escala y en menor medida, todos los pequeños santuarios locales. Como apoyo a las ideas anteriores, podemos aportar otros objetos que nos remiten a épocas pasadas. Desde los años veinte y treinta se comercializan también unos diplomas impresos conocidos como Recuerdos de Nacimiento, en los que se registran datos del recién nacido (*dedicado a los Sres. Padres*) que se conservaban enmarcados en las casas. También conocemos recuerdos de bautismo, primera comunión, ordenación de sacerdotes y monjas, jarras de vidrio recordando batallas históricas (como la de Arapiles en Salamanca) o recipientes de loza fina como recuerdo de la visita a una fábrica (Valdemorillo, Ibero-Tanagra...). Todo ello nos muestra que en tiempos anteriores a la generalización de la fotografía –el recuerdo moderno por excelencia– existían otro tipo de objetos utilizados en los ritos de paso de los seres humanos y el botijo en todas sus variantes era uno de ellos.

El botijo tronco



Botijo de invierno, con asa tipo tronco (Cataluña)

Durante años hemos visto una serie de formas de difícil adjudicación pero que tienen su importancia dentro de la cerámica y la alfarería. Se trata de todas aquellas formas y texturas que imitan tanto las ramas de un árbol, como la textura rugosa de la corteza. Las fábricas de loza fina, incluyen en sus catálogos desde antiguo (quizás el siglo XVIII) una serie de asas de taza y otros elementos de vajilla hechos a molde (cafeteras y teteras), que simulan estar fabricados con trozos de rama cortados a sierra y atados entre sí. De las fábricas inglesas y francesas (Sarreguemines) de loza fina, pasaron a fábricas españolas como Valdemorillo (Madrid; sopera en Giralt Rocamora, 1995, 72) y Cartagena (*La Amistad*). Posiblemente, como muchos otros motivos y formas, estas proceden de las cerámicas y porcelanas china y japonesa. Igualmente entre los motivos de loza estampada, especialmente en las series

de pájaros y otros motivos impresos en ocre oscuro o marrón, algunos motivos están rodeados por marcos de ramas atadas (similares en importancia a los marcos realizados con periódicos rotos o recortados, que abundan sobre 1900)³. Estos marcos también recuerdan las barandillas de parques y jardines realizadas con cemento armado imitando esas mismas formas y texturas de palos, hasta al menos 1920, que se conservan todavía en algunas ciudades. En muchas jarras, por diversos motivos, el asa acaba simulando formalmente o una rama viva de la planta cuyo motivo en bajo relieve se desarrolla por el resto del cuerpo de la pieza, o un fragmento de tronco o rama muerta de árbol. Un ejemplo de esto, son las jarras con forma de cuba de duelas de madera (*acubadas* las llamaban en 1835), que se producen en fábricas de loza económica, a molde, en donde el asa es una rama de árbol con los extremos serrados o cortados en bisel con hacha, en simulación formal por supuesto.

Como remate, muchos alfareros posiblemente por contagio e imitación de estas formas tronco de las cerámicas finas, copiaron tanto la textura como las formas en sus piezas. Las piezas más conocidas serían los botijos de invierno vidriados procedentes de Cataluña (Romero-Rosal, 2014), entre los que se citan

³ Incluso en tipografía y artes gráficas de los años 1900-1930, se producen letras que imitan la caligrafía china y japonesa; estas letras se usan en rótulos de celuloide o madera en comercios o productos de carácter "oriental".

ejemplares *tronco* de los siguientes centros: Esparraguera (p. 91), Sant Cugat del Vallés (119, 122 –florero–), San Julián de Vilatorca (141), Verdu, (160), Torredembarra (170) y Miravet (Tarragona). También se pueden observar jardineras tipo fresera, vendidas por todo el estado, con la textura raspada y rallada de la corteza de árbol y varios orificios para alojar la planta, así como otras piezas –cantarillas, etc. –. Muchas de estas piezas de barro en basto, con dichas texturas y formas *tipo tronco*, parecen proceder de alfares de Murcia, Lorca y Totana, aunque este extremo no lo hemos podido comprobar.

Bibliografía

- Arnabat, M.A. y Calvo, O. (2003). *Imatges del càntir. Les representacions pictòriques d'un atuell de la Mediterrània en la Història de L'Art*. Museu del Cantir, Argentona (cantir = botijo).
- Caro Baroja, Julio (1965). *El Carnaval (análisis histórico-cultural)*. Madrid: Taurus.
- Carral, Ignacio (1929). “Botijos finos, botijos”, en *Estampa*, 2/07/1929, pp. 22-23. Madrid (<http://hemerotecadigital.bne.es/index.vm>) (cons. 2017).
- Casanovas, M^a. A. (2011). El toro en la cerámica. *Revista de Estudios Taurinos*, N^o. 30, 2011, págs. 57-96. (Museo de Cerámica de Barcelona (pdf).
- Sempere Ferrándiz, E. (1989). *El llibre dels càntirs*. (I: Catalogació tipològica, simbologia, II: Història). Vol. I y II. Col. Terra Nostra, 17. Ed. Nou Art Thor, Barcelona y Museu del Cantir, Argentona.
- VV.AA. (2012). *La Culona, Octubre 2012, Boletín 11 del Museo de alfarería de Agost (Alicante)*, pieza del año y exposición *Canta I Plora*, La cantimplora.
- VV. AA. (s.f.). *Hojas divulgativas* del Museu del Cantir, Argentona.
- Zubizarreta, J. L. y G. Pinto, G. (1995). An ancient method for cooling water explained by means of mass and heat transfer, *Chemical Engineering Education*, Vol. 29, pp. 96-99 (1995).



Botijo valenciano con barraca, guitarra, ronda y torre. C. 1930. Loza económica.



Cántaro de Mota del Cuervo (Cuenca), en origen realizado a torneta por alfareras

EL CÁNTARO: SOCIALIZACIÓN Y NECESIDAD

La mi morena, / la resalada, / al caño nuevo / va por el agua.

(...)

*Los caños eran de plata, / los cántaros de cristal,
las servilletas de seda / de la fina de bordar.*

Ábreme la puerta (León), Cancionero popular, ILE, 2012.

“(Campazas...)...; y se distinguía su casa entre todas las del lugar en ser la única que tenía tejas. Entrábase a ella por un gran corralón flanqueado de cobertizos, que llaman tenadas los naturales; y antes de la primera puerta interior se elevaba otro cobertizo en figura de pestaña horizontal, muy jalbegueado de cal, con sus chafarrinadas, a trechos, de almagre, a manera de faldón de disciplinante en día de Jueves Santo. El zaguán o portal interior estaba bernizado con el mismo jalbegre, a excepción de las ráfagas de almagre, y todos los sábados se tenía cuidado de lavarle la cara con un baño de aguacal. En la pared del portal, que hacía frente a la puerta, había una especie de aparador o estante, que se llamaba vasar en el vocabulario del país, donde se presentaba desde luego a los que entraban toda la vajilla de la casa; doce platos, otras tantas escudillas, tres fuentes grandes, todas de Talavera de la Reina, y en medio dos jarras, de vidrio con sus cenefas azules hacia el brocal, y sus asas a picos o a dentellones, como crestas de gallo. A los dos lados del vasar se levantaban desde el suelo con proporcionada elevación dos poyos de tierra, almagreados por el pie y caleados por el plano, sobre cada uno de los cuales se habían abierto cuatro a manera de hornillos, para asentar otros tantos cántaros de barro, cuatro de agua zarca para beber, y los otros cuatro de agua del río para los demás menesteres de la casa.”

Isla, José Francisco de (1758-1995). Historia del famoso predicador Fray Gerundio de Campazas, alias Zotes. Ed. E. Rodríguez Cepeda. Cátedra. Madrid.

Rodilla. Cierta paño vil que las moças suelen torcer y ponerle en la cabeza para que no les lastime el peso de lo que llevasen encima

Sebastián de Covarrubias (1611)

Cántaros, cantarillas y perillanes

Campuzano (1857) definía el cántaro como *vasija grande de barro o de metal, angosta de boca, ancha por la barriga, estrecha por el pie y con un asa al lado de la boca*. Como suele ocurrir, el uso del cántaro para el acarreo y consumo de agua era tan notorio que el autor se olvidó de anotarlo en su definición (con lo que se volvió invisible, si ya no lo era). Por su parte Covarrubias (1611) sería el origen de dicho error, solo anotando que cuando se usaba para vino, se lo llamaba *cántara*.

El cántaro, en todas sus variantes, se considera la pieza estrella de la alfarería española. Al menos en la llamada España seca, aunque dada la importancia de la *pegarra* vasca, podía considerarse a todo el territorio como de clima seco y necesitado por tanto del uso del cántaro. Dejando aparte las sellas asturianas y gallegas, vascas y pirenaicas, realizadas con duelas de madera y cinchos de hierro, prácticamente todas las regiones, comarcas pueblos y ciudades han tenido su modelo de cántaro hasta la llegada de los sistemas de agua corriente a las casas y edificios aproximadamente entre 1920 y 1970-80 en muchas zonas rurales. El cántaro y su conjunto (pues solía haber dos mínimo en cada casa, asociados a veces con un botijo o jarra), era el elemento esencial para llevar el agua de la fuente, pozo o manantial a la casa, para el consumo principalmente de personas, pero también de animales domésticos como perros o gatos, gallinas, palomas, conejos, cerdos. Se ha escrito que la distancia desde la fuente a cada casa, marcaba en muchos alfares el diámetro de la boca, para evitar que el agua se derramase por el camino, lo que define por ejemplo al cántaro de boca estrecha de Medina de Ríoseco (Valladolid).

Normalmente, también en cada casa había una carretilla de 2, 3 o 4 puestos por cántaro, de una rueda y dos asas rectas horizontales que apoyaban sobre dos patas verticales al suelo. Estas carretillas se han conservado en muchos casos hasta el siglo XX, así como las cantareras de cestería (mimbre o esparto en general) o hierro y alambre que se colocaban sobre las caballerías disponibles (asno, mulo) y con los que se realizaban los viajes necesarios hasta la fuente del lugar. Cada población que se preciase y según las zonas, tenía como mínimo dos fuentes, no necesariamente dentro del casco urbano, pero relativamente cerca como para sostener a la población. En muchos casos, eran los niños o niñas quienes realizaban los viajes de transporte de agua y más tarde en la adolescencia, por lo que el tiempo de espera en las fuentes, acababa siendo un tiempo de socialización y conocimiento cercano de otras personas y familias. Muchas propietarias de cántaros tenían el suyo con su nombre escrito a lápiz o grabado en el barro, para evitar *cueles* y cambios de cántaros en la espera en las fuentes (a



Postal Purger & Co, Tipo Sevillano, Vuelta de la Fuente c. 1905. Col. B.O.

veces se acudía a otros menesteres mientras tanto), que solían tener uno o varios caños, con unos hierros o soportes para el fondo de los cántaros. Muchos antiguos matrimonios se gestaron pues en las fuentes y en alguna ocasión, efectivamente se rompió el cántaro, dicho que se aplicaba a varias situaciones, entre ellas el embarazo no deseado (*tanto fue el cántaro a la fuente*). Teniendo todo esto en cuenta, los alfareros realizaban varios modelos y tamaños de cántaros, desde el grande (superior a 16 litros), el normal de medida de unos 16 y otros más pequeños hasta llegar a al cantarilla y el *perillán* de Baltanás y Peñafiel. Casi en cada pueblo o villa se realizaba una cantarilla para los adolescentes o niños, y también para transporte interno dentro de la casa, de pequeñas porciones de agua (entre 4 y 8 litros, correspondientes a las medidas del cuartillo y de la media cántara) necesarias para varios usos.

En muchas casas y zonas, el vasar era el mueble de porte que indicaba o mostraba en la entrada de la casa o en la cocina, los cacharros disponibles en economías normalmente de subsistencia. Allí se colocaban platos y vasos en general. A veces, allí mismo, o debajo en una cantarera de madera, se situaban cántaros, cantarillas y botijas o jarras. Existen cantareras de dos cántaros como mínimo, 3, 4 con dos pisos o más; algunas de ellas presentan una ranura en la madera de apoyo del cántaro, para evitar el crecimiento del moho por la humedad en la base del cántaro. Estos cántaros de entrada, podían tener tapaderas de madera tallada que se han realizado en muchas partes, pero también una tapadera habitual en Castilla (Valladolid) que era un vaso para beber al mismo tiempo y

Mujeres con cántaros, Fuente Consejo (Cáceres); t. postal Roisin. c. 1920; Col. B.O.



que viene a ser un vaso con un ala ancha para no colarse dentro del cántaro, y al tiempo evitar la entrada de insectos o suciedad.

Algunas tapaderas de madera también presentan una hendidura de ventilación lateral, asimismo para evitar mohos y pudrición en el interior del cántaro, aunque al no estar vidriados en general y transpirar sin problemas, no solía darse este problema. Como en algunas ocasiones también se bebía del mismo cántaro, fue costumbre habitual (S. XIX y XX) vidriar un babero o mandil en la boca y cuello de los cántaros, que también evitaba la continua humedad en esa zona. Ni que decir tiene que el asa del cántaro (2 en muchos del sur y levante peninsular) debía ser fuerte y resistir el peso del cacharro lleno y algún que otro golpe. Se ha referido que en algunas localidades (en Ciudad Real por ejemplo, con cántaros de Mota del Cuervo), el propio cántaro era atado a la cuerda del brocal del pozo y sumergido en el mismo para obtener el agua. Lógicamente esto solo podía darse en localidades con una forma adecuada al uso, ya que esperar al llenado de un cántaro de boca estrecha no hubiera tenido mucho sentido. Para evitar confusiones, muchos cántaros tenían escrito el nombre de su dueña en la panza con lápiz o grabado en el barro. Así se podía dejar el cántaro en fila esperando solo mientras la dueña realizaba otras tareas. Muchas fuentes tenían un cercado de mojones que solo se explica si se imagina uno la fila de cántaros en espera, para evitar que rebaños de ovejas o cabras los rompieran o golpearan. Asimismo las fuentes solían tener un poyete bajo el caño, en donde se apoyaba el cántaro mientras se llenaba, poyete que fue sustituido en el siglo XIX por dos o más barras de hierro en donde también se apoyaba la base del cántaro.

Cromo: Costumbres de Andalucía, Chocolates Juncosa, El Aguador, Sevilla. Col. B.O.



*Angarillas ... y llaman también **angarillas**, las que los aguadores echan a los jumentos para llevar los cántaros, a manera de escalerillas...(Covarrubias, 1611)*

Aguadores y azacanes

Hay que hacer aquí un receso y comentario sobre la labor de los aguadores, hoy perdida, pero de enorme importancia en la antigüedad. Generalmente en ciudades que ya habían alcanzado un tamaño considerable, algunas familias pudientes encargaban a un aguador la tarea de recoger el agua y subírsela a su casa o piso. Esto, que dio lugar a gremios enteros como los azacanes de Toledo y los aguadores de Granada o Madrid y en ocasiones a graves problemas en las fuentes, generó sin embargo toda una cultura del agua con diversos matices. La imagen literaria más conocida de un aguador posiblemente sea la del cuento *Leyenda del legado del moro*, de Washington Irving (*Cuentos de la Alhambra*, 1832), en donde el autor describe la tertulia perpetua en las fuentes y pozos.



T. Postal, *La Caralimpia*, c. 1905. *Aguada en un río. ¿Toledo? (detalle)*. Col. B.O.

“Este (pozo) de que hablamos es popular en Granada, hasta el punto de que los aguadores –unos con grandes garrafas al hombro y otros con borricos cargados de cántaros– están continuamente subiendo y bajando por las pendientes y frondosas avenidas de la Alhambra, desde por la mañana temprano hasta las últimas horas de la noche. ...

No hay hora del día en que no anden por allí comadres y criadas holgazanas en interminable cuchicheo, con el cántaro en la cabeza o en la mano, deseosas de oír el último chisme de aquella buena gente....

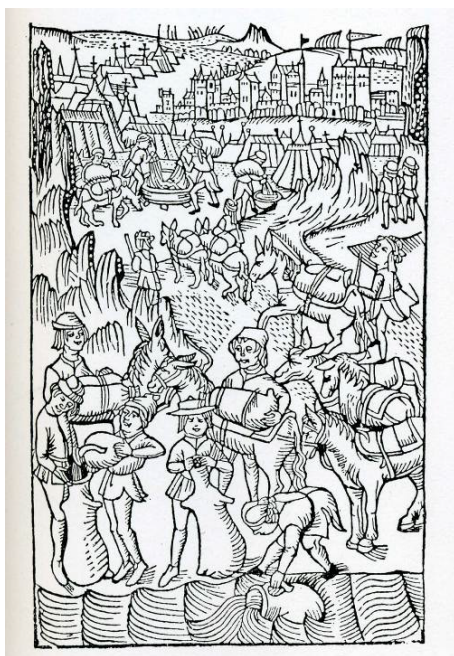
..., Perejil el gallego había comenzado su oficio con solo un

gran cántaro de barro que se cargaba a la espalda, poco a poco prosperó y pudo comprar una ayuda. Un pollino fuerte y peludo, animal el más apropiado para un aguador. A cada lado de su orejudo auxiliar, en una especie de serones, iban colgados sus cántaros, cubiertos de hojas de higuera para protegerlos del sol”.

Se conservan en primer lugar documentos gráficos de Murcia (*Enciclopedia Espasa*, c. 1930), Alicante y Toledo, donde aparecen carros enormes con hasta 8-10 cántaros, tirados por caballerías y los respectivos aguadores sirviendo el preciado líquido. En Valladolid, Laurent fotografió –hacia 1860– un aguador tirando el mismo de un carrito de 6 cántaros frente al Colegio de los Irlandeses, y las series de aguadores de Toledo son bastante abundantes, debido a las empinadas cuestas de la ciudad que dificultaban a señoras mayores y ancianos el

transporte cómodo de los cántaros. También se conservan grabados que reflejan a los aguadores asturianos en Madrid, cargando a mano o en carros sus toneles de madera para agua, que también vendían al por menor en vasos o jarras por la calle (Foto *El País*). Algunas aguas curativas o milagrosas –aparte de los balnearios– también tenía su puesto de venta ocasional como en San Isidro (en la verbena) y posiblemente muchas romerías y procesiones por todo el territorio, que han llegado a nuestros días, tenían su origen en dichas aguas medicinales. Entre ellas hay que citar El Henar para toda Castilla, Alconada en Ampudia (Palencia), Fuencisla en Segovia, o Sonsoles en Ávila; son romerías de base acuosa que han tenido todas ellas cacharros de alfarería específicos –platos, cantarillas, silbatos de pajarito con agua, recuerdos–. Para no olvidar sus relaciones con la alfarería y al mismo tiempo, ocasión de celebración popular y un aporte económico importante para los alfares.

Heras (2007, 250) escribe sobre los aguadores, principalmente de Madrid, de los que menciona que eran generalmente gallegos y asturianos (“*coritos*”) y cuyo origen se remonta en Madrid a los siglos XV-XVI, en que todavía usaban cántaros de cinco azumbres según el Libro de Alcaldes de 1594 (en Granada parecen haber sido gallegos). Durante el siglo XVII se extiende el oficio, para ofrecer el aprovisionamiento a las clases más acomodadas, llegando a darse enfrentamientos con las amas de casa y mujeres que iban a las fuentes a por agua. A mediados del siglo XIX se constatan unos 950 aguadores en la ciudad, que manejaban cubas de unos 32,5 litros de agua, desapareciendo después de la instalación de la Central Elevadora del Canal de Isabel II. Al igual que a muchos alfareros de ciudades como Valladolid, se les exigía acudir con sus cántaros a la extinción de incendios o fabricar cántaros de incendio municipales, también a los aguadores de Madrid se les obligaba a cambio de no pagar impuestos inicialmente, tener limpias las fuentes y acudir con sus cubas a los incendios. Según Pío Baroja, los aguadores asturianos llevaban traje de pana y montera de la tierra, un cuero cuadrado en el hombro y una *zahona* en una de las piernas para apoyar la cuba al verter el agua. Los aguadores de Toledo, están a su vez descritos en el Lazarillo de Tormes, que ejercía su oficio con un asno, unos cántaros y una *fusta* o *azote*, y reflejados en fotos y postales antiguas de la ciudad, tanto con aguaderas y burros como con carretillas para cántaros, normalmente de cuatro puestos, pero también de



Grabado con aguada en río; 1499, La Historia del Emperador Vespasiano (Sevilla). Tomado de Cardini, F. (1989)

dos. Heras menciona también al aguador ambulante de Levante y Sevilla (“*sakka*”), que recogía el agua en acémilas en el Río Guadalquivir, existiendo ordenanzas del siglo XII que reflejaban el sitio donde coger el agua los aguadores y su supervisión por el almotacén. La costumbre de llenar cántaros y recipientes de agua en los ríos, parece haber tenido una gran extensión que a los habitantes de los contaminados siglos XX y XXI nos cuesta entender. Un grabado de 1499, de la *Historia del Emperador Vespasiano* (Sevilla), nos muestra la aguada en el río durante un asedio, con cántaros que se vierten en odres de piel, que a su vez se cargan en burros o mulas. (Cardini, F., 1989). Todavía en 1956, en una película como *La Gata*¹, podemos ver en Andalucía un tractor a gasolina, al que se había soldado un soporte lateral de hierro a la altura del conductor destinado a disponer un cántaro o botijo para beber.



Necrópolis Puig des Molins (Ibiza), S. IV-III A.C., colonizaciones Púnicas; MAN, Nº: 1923/60/274. (CERES.web).

El traje regional, ese invento de los siglos XVIII al XX, que parece surgido de un *remix* entre la Institución Libre de Enseñanza y el franquismo, utiliza en su iconografía a menudo el cántaro como seña de identidad (en este caso completamente a conciencia) aunque los dibujantes no siempre tenían a mano los modelos reales de cada zona. Influidos por las series de *tipos* desde el siglo XVIII o las que Sorolla realizó para la Hispanic Society de New York, pero menos documentados que él –quien además era coleccionista de cerámica y alfarería– muchos dibujantes españoles trabajaron para marcas como los Chocolates *BOIX* (de Barcelona), *Ceregumil* y otras marcas (*Fosforo Ferrero* más tarde), realizando cromos de tipos regionales con presencia de cántaros o botijos. Otros dibujantes como Xumetra o Becquer incluyeron cacharrería en sus ilustraciones. De todos los que hemos visto, solo el cántaro de León (*La ferralesa*) dibujado por Aznar parece responder al original tal y como se ha conservado en la zona, también llamado en Jiménez de Jamuz, *cántaro de la tierra*.

Otras fotografías, muchas de ellas para postales como las series de Purger, Hauser y Menet, Roisin y otros, también reflejaron trajes regionales o el tipismo de las gentes esperando en las fuentes para llenar los recipientes y cántaros. Así, aparece el Patio de los Naranjos de la Mezquita de Córdoba con su fuente, noria y aguadores, sevillanas volviendo de la fuente, o diversas fuentes de Ávila y otras

¹ *La Gata* (1965), de Margarita Alexandre y Rafael Torrecilla, emitida en TVE 2, el 8/06/2017. Esta película es un autentico compendio de etnografía, costumbres y cacharros tradicionales, aparte de mostrar una fotografía –de Juan Mariné– de una calidad inusual en la época. Parece que fue la primera rodada en *Cinemascope* en España.

localidades (Euskadi, Galicia.). Otras localidades, estas de estricto interés turístico ya entonces, muestran alfarería y cántaros en ocasiones, en una visión que toma elementos del romanticismo y el orientalismo que ya España explotaba. Así, el cántaro mallorquín fue muy reflejado desde el siglo XIX hasta los años 70 del XX (Archiduque Luis Salvador, George Sand), la alfarería canaria por su primitivismo (realizada a mano sin torno), y las *pedarras* vascas por su rareza y cercanía a la frontera francesa. Sin embargo, muchas zonas del pobre interior no conocieron hasta el siglo XX, un fotógrafo o un dibujante que reflejase su alfarería y esto solo en ocasiones.

Los estudios de alfarería del siglo XX, han dedicado lógicamente un gran espacio a la cantarería que da nombre a la actividad en zonas de Aragón y otras regiones. Calles de *cantareros* existen al menos en León, Baltanás y Antequera. Es básica la publicación de Torres (3 volúmenes) sobre los cántaros españoles, y el Museo del Cántaro de Valoria la Buena (Valladolid) con la colección de Gabriel Calvo y Margarita Martínez, muestra la enorme variedad de la cantarería española. Normalmente se dividen los cántaros entre zona norte y sur, tendiendo los del sur, Levante y Baleares a tener dos asas y la base de menor tamaño, por influencia musulmana. Esos mismos cántaros, más o menos con la misma forma, con la aplicación de un vidriado, se convertían en cántaros para el aceite en casi toda Andalucía, sur de La Mancha y Extremadura. La España del norte, ha tendido a un cántaro de una sola asa, muy mediatizado por la tecnología y en ocasiones por la arcilla. El caso paradigmático, es el cántaro de Moveros (en Zamora), con su arcilla refractaria por las micas de la descomposición granítica y su forma particular, solo comparable en su cuello ensanchado como la calabaza, con los cántaros de Mota del Cuervo, Alcira (Valencia), Villarrobledo, Paterna, o Albox.

Utilizando el sistema de partición por provincias, tendríamos aproximadamente 59 territorios a los que se podrían adjudicar un mínimo de 4 modelos de cántaro cada uno, lo que nos daría unos 234 cántaros diferentes en el territorio del estado (700 ejemplares para 400 localidades, en el Museo del Cántaro de Valoria; Sempere, 2017, 299). Cualquier intento de reflejar en unas tablas todos los cántaros hispanos, choca inmediatamente con varios impedimentos. Muchas veces los alfareros (especialmente los de grandes centros comarcales) realizaban modelos de cántaros *bastardos*, fruto de su pericia técnica y de los pedidos de cacharrereros o comercios de



Nueva crónica y buen gobierno, Guaman Poma de Ayala, S. XVII (Imagen del Perú con llamas transportando cántaros o aribalos; detalle de grabado).

otras zonas. Esto ha dado lugar a cántaros *al modo de*, o *tipo X*, con lo que se creaban en realidad nuevas tipologías al imitar a las originales pero con distintos barros, técnicas y modos. Igualmente los gestos del alfarero al torno, con la utilización de la *peñata* de cuero, la *puba* o rasquetas varias, modificaba el borde, que es en ocasiones el único rasgo distintivo de cada pieza (labios curvos frente a angulares o triangulares). Así, por ejemplo la publicación de García Benito (2004) sobre la alfarería de Peñafiel, nos demuestra que es inútil intentar diferenciar las escuelas alfareras por la forma del labio. Como mucho, puede realizarse una especie de apreciación *grosera* al modo de reconocer a la gente más por su movimiento corporal que por su cara. De esta forma, alguien que haya visto muchos cántaros, con la observación del barro y detalles del *enasado*, forma de vidriar, recorte del barro, etc., puede llegar a aventurar que un cántaro es de tal zona.

También hay que precisar que la franja cantábrica, incluyendo Euskadi, Cantabria, Asturias y Galicia, carece prácticamente del cántaro como tal, ya que cada una de dichas zonas utilizaba otros cacharros –no todos de barro, recuérdense las sellas y ferradas– para solucionar el abastecimiento de agua. Igualmente tampoco puede hablarse a nivel formal con propiedad de cántaros en la alfarería canaria, realmente una alfarería casi africana trasplantada a las islas y luego modificada por los alfareros modernos, en donde el barro dictaba las técnicas y formas (González Antón, 1987).

Tarjeta Postal, Competición o carrera con pedarras en la Plaza de Toros de San Sebastián, c. 1910-20. Ed. Du Magasin: Au Souvenir. (Biarritz). (detalle) Col. B.O.



Dejando de momento aparte, la diferencia entre alfarería femenina y masculina (VV. AA., Zamora, 2012 y Arias Cangas, 2009), debe comentarse la diferencia entre el peso del cántaro antiguo y el moderno (o más bien cántaro de imitación o recuerdo). Por pura lógica económica y porque reducía el peligro de agrietamiento durante el secado y cocción, las antiguas cantarerías procuraban utilizar la menor cantidad de barro posible para el máximo contenido de agua o incluso altura. Ello producía en ocasiones paredes de escasos 3-4 mm de grosor, sobre todo en zonas estiradas de cuellos en los cántaros, que aportaban fragilidad a la pieza pero disminuían peso a cargar. Los cántaros modernos del siglo XX en general, aportaron menos pericia en el torno y paredes más gruesas con más peso, ya que en la mayoría de los casos, los cántaros serían decorativos, no había que moverlos. También en tiempos antiguos, una labor importante en las cantarerías y en función del “*tirado*” del barro, consistía en bastantes casos en rebajar a cuchillo/a el grosor de las paredes inferiores del cántaro una vez secado inicialmente. Estos cuchillos son a veces los únicos restos metálicos que aparecen en las excavaciones de alfares. Solo en contados casos se ha registrado que la gente buscase en tiempos pasados, cántaros pesados y gruesos de algunos alfareros. En Peñafiel, una señora comentó a A. García Benito (2004), que los cántaros del *Catiti* (Nicolás Calderón) eran tan gordos que nunca se rompían, por lo que ella los prefería a otros.

También se puede comentar que en pueblos con mucha alfarería, en ocasiones herederos de antiguas aldeas alfareras (fenómeno medieval este todavía poco estudiado en el interior) y con hornos comunales, las alfareras en general marcaban o firmaban sus cacharros con botones, digitaciones, incisiones o cualquier otra marca que las permitiera reconocer su producción después de la cocción. Ello puede haber producido con el tiempo, formas o decoraciones que acaban conformando señas de identidad. La fragilidad de cántaros mencionados anteriormente producía sin embargo labios resistentes de diversos perfiles, muchas veces conformados por los alfareros con un “gesto alfarero” de la *badana* o *cuero* (García Benito, 2004, 233-238), por lo que pueden verse en una misma alfarería diferentes cuellos, bocas, labios y bordes. Considerando que normalmente un cántaro se realizaba de 2 o 3 piezas torneadas por separado (*tiesto* y *capillo* en Valladolid, más cuello en Baltanás, algunos) y unidas en estado de cuero, alisadas y dejadas a orear, también pueden realizarse clasificaciones tecnológicas en ocasiones. Nuestra percepción es que podrían clasificarse los cántaros por comarcas, unificando Castilla la Vieja (Va, Pa, algo



*Cántaro para agua
(Palencia - Valladolid)*

de León), Burgos y algo de La Rioja (página web del Museo Cántaro de Valoria la Buena, Valladolid). Extremadura y Madrid parecen similares en parte a Castilla; los cántaros de Salamanca se relacionan con los de Alaejos de borde curvado, que parecen fósiles de antiguos cántaros del siglo XVII como poco; en Asturias y Galicia, se dan técnicas autóctonas de cerámica negra y otras formas. Sobre todas las posibles clasificaciones de cántaros hispanos, quedan sin embargo las influencias directas o indirectas de los cántaros realizados por artesanos hispanoárabes desde el siglo VIII. Por su parte la pendarra o pegarra vasca, parece más emparentada con formas ultrapirenaicas.

Queda por estudiar el remanente de la alfarería griega, romana y visigoda dentro de la alfarería musulmana de la península. Hoy en día, puede decirse que no todo es hispano-musulmán en la alfarería peninsular, y en todo caso dentro de lo magrebí existiría un sustrato común al mundo griego y romano del Mediterráneo. Muchas orcitas o urnas romanas son casi iguales en forma a muchas tinajas castellanas. Finalmente los pocos cántaros con juguete amarillo de Burgos y Palencia que se conservan en colecciones particulares, así como formas específicas de Burgos y *tipo Astudillo* piden un estudio todavía por realizar.

Cántaro con pitorro vertedor, cántaros de boda, de novia o de ajuar

Existe un tipo de cántaro especial en la península que es el cántaro con pitorro vertedor, que se da en casi toda Andalucía y en el Reino de León antiguo (León, Benavente, Zamora) coleccionado con ahínco por la colección de Caja Zamora hoy en el Museo Etnográfico de Castilla y León. Este parece haber cumplido su función en las bodegas y tabernas, al modo de la jarra de barba o de despachar en Valladolid y Palencia. En Salvatierra de los Barros se sigue realizando (2007) y se conoce como el cántaro de *piche*. En Aragón se conoce como *rajo* o *rallo*, cuando tiene el tamaño del cántaro (o como *boteja* y otros nombres cuando es una botija en realidad).



Cantarilla de piche. Salvatierra de los Barros (Badajoz). Alfarero M.E. Monje

Otro tipo especial de cántaros, cantarillas y otras piezas, son los realizados por los alfareros para sus bodas o por encargo. Son los conocidos como cántaros de novia o de boda, de ajuar., a veces se distinguen por un nombre de mujer (generalmente) escrito en ellos con juguete amarillo o inciso. En Astudillo (Palencia) son conocidos los de la familia Moreno (varios alfareros) con chinas de cuarzo blanco encastradas en la masa al estilo de Ceclavín, enchinado-, y diversos recursos estéticos como el esgrafiado, juguete amarillo, aplicaciones de relieve y escultura., en general de los años 50 pero con precedentes en otras piezas del siglo XIX (Husillos, 2013). Las piezas de ajuares para boda, están documentadas en Palencia ciudad, Manises,

Valladolid, Extremadura, en general en toda la Península, y suelen incluir un vidriado general y total, textos y nombres alusivos o decoraciones especiales.

Asimismo, otra cacharra especial es el cántaro con orificios, que según los alfares, se ha fabricado también por encargo para usos específicos, como guardar caracoles, conservar el pan o embutidos aireados pero al abrigo de roedores u otras alimañas. (*Caragolera*, Fraga, A. Zamora, 1980, fig. 84).

Hemos dejado para el final el espinoso asunto sobre la historia del cántaro. En principio, la palabra española cántaro, viene del latín y griego *cantharus* –jarro–, que era un vaso ritual para beber vino mezclado con agua en ceremonias dionisiacas, con dos asas, y que se utilizaba para sacar porciones pequeñas de vino de una gran *crátera* también ritual. El recipiente que usaban las griegas para recoger el agua de las fuentes, y que aparece reflejado a menudo en las propias cerámicas griegas –también localizado sobre poyetes individuales– parece haber sido la *hydria*. Esta era de forma parecida al *stamnos*, y tenía tres asas, una superior vertical para recoger el recipiente del suelo y otras dos laterales en la parte superior para su inclinación lateral y poder verter el líquido, al modo de las medias cantaras de vino castellanas. El por qué los romanos (y nosotros por tanto) acaban llamando cántaro a la *hydria* se desconoce. En todo caso, hay abundantes ejemplos en la cerámica ática griega, en los que se observan mujeres cargando los cántaros o más bien las *hydrias* a la cabeza, o llenándolas en las fuentes. Aunque se trate de una escena evidente en principio, existen voces que se plantean si dichas escenas no estarán también reflejando algún tipo de contexto ritual o escena mitológica.

Cántaros de incendios

Un tipo particular de cántaro poco documentado en España, pero que tuvo una enorme repercusión hasta la llegada de la revolución industrial, fue el *cántaro de incendios*. Hay que comentar, que los alfareros de los siglos XVI al XVIII, además de ejercer su oficio, tenían en varias ciudades la función de bomberos o apaga-fuegos, ya que normalmente poseían el mayor remanente de cántaros en cada barrio. A mayores a veces ejercían de albañiles y tenían herramientas del oficio como picos, palas y bicheros, lo que en ocasiones les habilitaba para el derribo de urgencia, que en muchos casos era la única solución frente a los incendios en los antiguos cascos urbanos totalmente contruidos con madera y con pasajes o galerías que



Catálogo de **Miguel Diez y Diez**, Valladolid, c. 1877, que reproduce una bomba de incendios con un cántaro –ya simbólico– como soporte del eje de la bomba. Col. B.O.

conectaban calles y manzanas. La técnica del cortafuego aplicada en las ciudades. Además, los ayuntamientos solían hacerles encargos de cántaros especiales como este del que hablamos, con enseñas o distintivos para que no pudieran utilizarse en otras labores y estuvieran disponibles en cada urgencia.

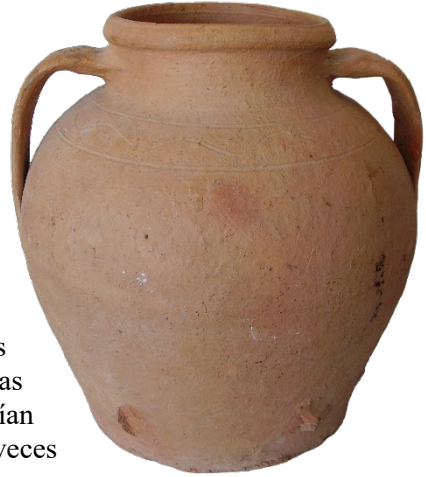
Solo conocemos tres documentos que los mencionan, uno iconográfico – véase la ilustración del incendio de Rueda– y otro reflejado por González (1989, T. I, 238) en Valladolid, más bien en Alaejos, como una de las producciones de las que había recuerdo tecnológico en dicho alfar, con dos asas y una doble abolladura en los dos hombros. En una exposición reciente (Valladolid, 2015, *Matafuegos*), se ha expuesto el cubo de cuero que utilizaban los bomberos de Zaragoza durante el siglo XIX, que presentaba la utilidad de poderse arrojar desde las alturas sin peligro de rotura o de romper cabezas en caso de caída. También Martínez Glera (2015, 242) refleja el cántaro de incendios de Logroño, con una gran boca adaptada a su función.



Militares apagando el incendio de Rueda (Valladolid) en 1878, La Ilustración Española y Americana, realizando una cadena de cántaros para alimentar la bomba de incendios. Medio pueblo quedó destruido.

Cántaro u olla de panadero

El cántaro de panadero es otra pieza específica que podríamos haber incluido en aquellas de oficios, ya que eran realizadas por los alfareros especiales para los panaderos. Su función era calentar el agua en el horno o cerca de él, para ayudar a mantener masa y levadura a la temperatura requerida para la fermentación (de forma parecida a como mantenían la leche caliente los queseros de Baltanás en sus grandes orzas). Para ello, y debido a la altura general de las bocas de los hornos de panaderos, los cántaros tenían que ser más bajos de lo normal en cada centro, y a veces tener un asa baja para poderlo asir desde abajo y arrastrar atrayéndolo hacia fuera del horno. Dicho asa baja, es casi exclusiva de este cacharro junto a las medias cantaros de vino, y es muy habitual encontrarlas rotas y desaparecidas. En algunos centros, lo que distingue a este cántaro son dos asas tipo orza y una menor altura (Baltanás, en Palencia).



Cántaro de panadero, Pedrosa del Rey, Valladolid (falta el asa inferior)

Cántaro y puchero de arrope

El arrope posiblemente responde a la necesidad de las comunidades musulmanas y de conventos de clausura de socializar con bebidas no alcohólicas. Arrope viene del árabe -jugo de frutas cocido-, y era en esencia *mosto cocido* (Covarrubias, 153) hasta que tomaba la consistencia del jarabe. Solían añadirsele trozos de calabaza u otras frutas como higos, moras, granada o saúco, a veces con fines medicinales. Para su conservación, solían emplearse los conocidos como *cántaros* o *pucheros de arrope*, con vidriado interior y un babero también vidriado para mantener la higiene en la zona de vertido. Delfín Val y Garabito (1981, 60-61) comentan que en Castilla el arrope, una vez cocido, se vertía todavía caliente en una orza o cántaro de barro, manteniendo un sabor agrio pero sin alcohol. También están documentados los cántaros de arrope en Aragón (Lumpiaque, Álvaro Zamora, 1980, fig. 104). Con el arrope, debe relacionarse el *agraz*, zumo de la uva sin madurar que la mayoría solo conocemos por la literatura. El Diccionario de Autoridades menciona la *agracera*, con una canilla o grifo inferior.



Cántaro o puchero de arrope, Astudillo u otro centro (Palencia).

Agracera. s. f. El vaso ò redóma donde se conserva el zumo del agráz, que ordinariamente son de barro de Talavéra, con un agujerito en lo más baxo, con su espita para sacar el agráz puro, porque para conservarse se le echa azeite en lo alto.

Diccionario de Autoridades (1726-1739)

Otros cántaros y rituales

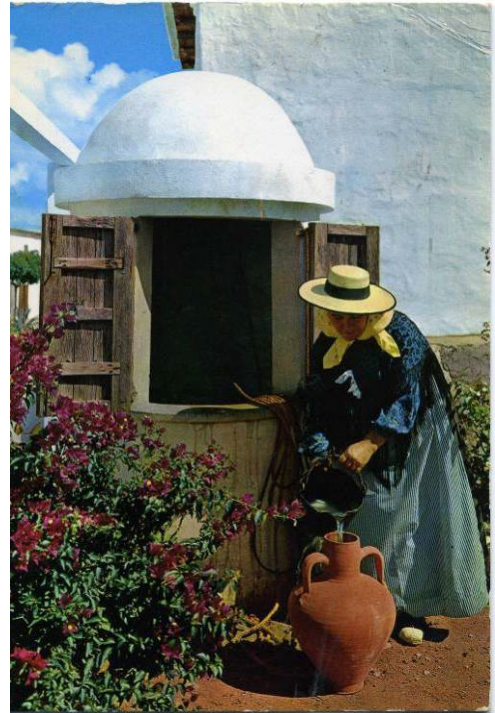
El llamado **cántaro de medida** no sería más que otra forma de llamar a la media cántara o a otras medidas, tanto para vino como para miel u otros líquidos. El más conocido por nosotros es el leonés de Jiménez de Jamuz, al que cada usuario realizaba la sisa (orificio) a voluntad con un punzón o se prescindía de tal operación. Igualmente el **cántaro de sulfatar** azulado por sales de cobre sería una reutilización posterior de un cántaro normal (ver en Cap. 9).

J. Jiménez Lozano, en referencia a las relaciones entre antropología y cocina, cita una costumbre judía, consistente en derramar el agua de los cántaros y tinajas en la casa de un difunto reciente como parte de la ceremonia funeraria, de tal manera que entre los interrogatorios de la Inquisición, una pregunta hacía referencia directa a dicha costumbre (Jiménez Lozano, 1992, 32-37). Una informante le confirmó en tierra de León –en pleno siglo XX–, que se arrojaba el agua de los cántaros cuando alguien moría en la casa o en la vecindad.

Los usos de los cántaros y de otras vasijas similares, no se agotan sin embargo en los mencionados. Puede comentarse igualmente su utilización como urna de votaciones, al modo en que Atenea introdujo en una *urna* el voto de calidad para salvar a Orestes en su juicio en el Areópago de Atenas, representado en el sarcófago romano de Husillos (Palencia). Desde la antigüedad se ha ido reseñando el uso de cántaros y ollas para escoger bolas o papeletas en sorteos o rifas varias, función que aún sigue mostrando el Diccionario de la Academia.

Bibliografía

- Cardini, F. (1989). *Europa 1492, retrato de un continente hace quinientos años*, Anaya, Madrid.
- Caro Baroja, Julio (1965). *El Carnaval (análisis histórico-cultural)*. Madrid: Taurus.
- Carretero, A. et al (1984). *Cerámica popular de Andalucía*. Editora Nacional, Madrid.
- Castellote Herrero, E. (2006 fac.). *La alfarería de Guadalajara*. AACHE ediciones, tierra de Guadalajara, 62, Guadalajara.
- Delfín Val, J. y Garabito, G. (1981). *Algunas piezas olvidadas. Cacharrería histórica*. Caja de Ahorros Popular de Valladolid, 60-61.
- Gomez Olazabal, L. (1977). Transporte y conservación del agua: el cántaro y el botijo. *Narria*, nº 8, La cerámica del Museo de Artes y Tradiciones Populares, 24-27. Universidad Autónoma de Madrid.
- González-Hontoria y Allendesalazar, G. (1991). *El arte popular en el ciclo de la vida humana. Nacimiento, matrimonio y muerte*. Testimonio Cia. Ed., Madrid.
- Heras Alcalde, V. (2007). *Agricultura y medio rural, Oficios para el recuerdo*. Ministerio de Agricultura, pesca y alimentación. Madrid.
- Irving, Washington (2002). *Cuentos de la Alhambra*. Ed. Miguel Sánchez. Granada.
- Jiménez Lozano, José (1992). El trasfondo antropológico de la cocina castellano-leonesa, en *Libro de la Gastronomía de Castilla y León*, Vol. III, pp. 13-45.
- Luna, J. J. (2009). Catalogo exposición *El bodegón español en el Prado. De Van der Hamen a Goya*. Madrid.
- Pedruelo Martín, E. coord. (2015). *Matafuegos, 1515-2015. 500 años de bomberos de Valladolid*. Archivo Municipal de Valladolid. Ayuntamiento de Valladolid, 2015.
- Sánchez del Barrio, A. et al. (2005). *Estampas de Ferias y mercados (siglos XVIII-XX)*. Catalogo exposición, Fundación Museo de las Ferias, Caja España. Valladolid, 2005.
- Sánchez Trujillano, M^a T. (1987). *Cántaros*. Museo de La Rioja, Logroño (amplia bibliografía sobre cerámica popular española por regiones *).
- Torres Fernández, P. (1982, 1984, 1985). *Cántaros españoles*, 1, 2, 3. (3 vols.) Ed. Artemos, Madrid.
- Valadés Sierra, Juan M. (2017). El papel de Sorolla en la fijación del traje regional extremeño, pp. 41-74, en *Extremadura en la mirada de Sorolla, 1917-2017*. Exposición. Museo de Cáceres, oct-nov. 2017. Cáceres.



A: tipos andaluces, Purger & Co, c. 1905 (Cordoba); B: t. postal Beniajan (Alicante), c. 1960, detalle; C: fuente en la Mezquita de Cordoba, c. 1915; D: llenando el cántaro desde el aljibe, Mallorca, c. 1965. Col. B.O.



Orza de Valladolid; asas al cuerpo; c. 1920.

6

LA ORZA: CONSERVAS PARA EL INVIERNO. MIELERAS Y SIMILARES

Que se prepare un sitio y vasijas a propósito para encurtidos y para guardar las frutas secas (161)

A continuación de este precepto previenen, que se prepare un sitio y vasijas convenientes para guardar hortalizas encurtidas y frutas secas, procurando que el sitio no esté expuesto al sol y sea muy fresco y muy seco, para que las provisiones no enmohezcan si están allí mucho tiempo. Las vasijas han de ser de barro o de vidrio, más bien muchas que grandes, y de ellas unas bien bañadas de pez, ... en cambio otras sin baño alguno, según lo exija la calidad del aliño. Estas vasijas conviene que se hagan expresamente de forma que tengan la boca grande y de una misma anchura de alto a bajo, y que su hechura no sea semejante a las de las tinajas, para que después de haber sacado parte de las cosas que están guardadas en ellas para el gasto, todo lo que quede se precipite al fondo de la vasija con igualdad por medio de un peso que se le cargará, pues el modo de conservarlas sin que se echen a perder es no dejarlas nadar en el licor en que se han echado para guardarlas, sino tenerlas siempre sumergidas en él. Lo cual no podría hacerse si estuvieran en una tinaja por la desigualdad de su figura. Para esto es muy útil el uso del vinagre y de la salmuera muy fuerte, los cuales se hacen de esta manera.

L. Moderato Columela (1959). Los doce libros de Agricultura. Trad. y notas de C. J. Castro. Ed. Iberia. Barcelona.

(Orca... A semejanza desta se dixo orça, un genero de vaso o olla de barro ventriculoso. Dixose assi por la semejanza que tiene a aquella especie de vallena dicha orca. (Varrón, de re rustica lib I, cao 13 y Plinio, lib 15, cap19). Destas orças unas son grandes, muy capazes, y otras menores, dichas en latín urceus et urceolus.

Sebastian de Covarrubias (1611)

Orzas: manteca, sebo, aceite, enjundia, saín

Según los diccionarios de la RAE –por ejemplo el de 1992–, *orza* (del latín *urceus*) es una *vasija vidriada de barro, alta y sin asas, que sirve por lo común para guardar conserva*. Prácticamente repite la definición de Campuzano (1857, 329), para quien la *orza* es: una “*vasija vidriada de barro, alta y sin asas que sirve por lo común para guardar conservas, manteca*”. Parece, según Corominas y Pascual que el término más utilizado en la antigüedad (siglos XII al XV) fue el de *orço* u *orzo*, en masculino. Vemos que en general, al menos en el siglo XVII ya está asentada la *orza* de barro para todo tipo de usos, y especialmente para las conservas con manteca en el siglo XIX.

A pesar del uso generalizado que las orzas han tenido en todos los ámbitos, tanto domésticos como comerciales en la vida diaria, no parece que se le haga justicia ni como invento ni, como cacharro. No conocemos de la existencia de ningún museo dedicado a la orza en España, caso que sí se da respecto al botijo, al cántaro e incluso existen colecciones dedicadas casi en exclusiva a la tinaja. Parte de dicha injusticia se debe quizás a la ambivalencia de la orza, siempre a mitad de camino entre una olla o puchero grande, un cántaro de dos asas (vidriado o no) y cualquiera de los abundantes tipos de tinajas con o sin asas que recorren la geografía hispana. Habíamos juntado sin embargo, basándonos una vez más en el uso y abuso que del cacharro se hacía, las orzas con los botes de conserva por motivos evidentes, aunque finalmente dejamos a estos en compañía de los botes de farmacia en su capítulo correspondiente. Antes de grandes invenciones como la lata de conservas (aparecidas con las Guerras Napoleónicas en 1795: 1ª patente en 1810 por Peter Durand) o el frigorífico eléctrico (S. XX en el mundo rural), la conservación de los alimentos se basaba, tanto en las economías caseras como en el ámbito comercial, en tecnologías con siglos de experimentación, a las que colaboraban ampliamente los cacharros y contenedores de barro. Dejando aparte el uso de grandes edificaciones, pozos de nieve o *neveras*, para conservar durante todo el año la nieve o el hielo del invierno, y usarlo a necesidad, o de las fresqueras al aire libre y otros sistemas, las economías tradicionales se basaban en conservar para el invierno determinados alimentos secos, salados, encurtidos en vinagres, embutidos varios y conservas en sustancias que no dejaran actuar los fenómenos naturales de oxidación y pudrición. Para todo ello, eran necesarios contenedores como las orzas, vidriados interiormente en general para evitar que los líquidos conservantes rezumasen al exterior y se evaporasen, produciéndose pérdidas y alteraciones en el interior.



*Orzas de tipo Bailén
(Castilla y León)*

Por ello, la orza en principio se diferencia poco de algunas ollas grandes y tinajas de pequeño tamaño (a veces solo en el nombre local), aunque lo que la define en general es su uso, la conservación de alimentos perecederos en manteca, sebo o unto, o incluso en aceite. El vidriado general del interior, y en ocasiones de la boca y parte del exterior (totalmente a veces) y a veces la carencia también de cuello, teniendo asas o no, son definitorios de las orzas. Suponemos la orza, como mínimo de origen medieval (si nó totalmente romano). Hay que considerar que a pesar de que el tiempo ha acabado reduciendo las grasas conservantes a la *manteca* (de cerdo) o el *sebo* (buey, ternera, oveja o cordero), antiguamente se obtenían grasas consistentes en frío o caliente, también de los pájaros, lo que se conocía como *enjundia* y de los peces y cetáceos marinos, conocida como *saín*. Así, cada zona geográfica ha utilizado los recursos más cercanos y fáciles de obtener de cada nicho ecológico, por lo que por ejemplo en Galicia se obtenía iluminación del aceite de pescado o saín y por ello se fabricaban *candiles* de barro para ello. El aceite vegetal en Andalucía y Castilla la Nueva o La Mancha, la grasa de ballena (*esperma* de cachalote) en Euskadi, o la manteca de cerdo en Castilla y el interior, han sido siempre recursos conservantes para introducir en las orzas. Todas ellas, servían en principio para “enterrar” (como se decía en Palencia) conservas de lomo, chorizo, longaniza, derivados del cerdo y de otros mamíferos y utilizar dichas carnes en el invierno, en ocasiones con frutas como manzanas o peras para suavizar los sabores, por supuesto con calor como en una resurrección de ciencia-ficción. De hecho en Zamora, a la orza se la llama por zonas *olla mantequera*, y no solía vidriarse (Ramos, 1980, 47-48, 147).



Orza de tipo Palencia o Burgos, sin asas y asimilada a la tinaja.

Podríamos distinguir dos tipos de orzas: con o sin asas, y un tipo más que posee varias asas pequeñas (2 o 4), de las que se hablará en otro lugar. La orza con asas, dos en general, que en Valladolid van –según la zona– al cuerpo sin unirse al cuello (Tierra de Campos y ciudad) o uniéndose al cuello a mayor o menor altura, es general en casi todo el centro peninsular para conservar embutidos en manteca. Las orzas de Baltanás (Palencia) por ejemplo, todas ellas con tiras digitadas, tenían al menos 3 tamaños marcados por la cantidad de decoración (1, 2 o 3 ondas serpentinas entre rayas horizontales incisas), siendo el tamaño mayor casi una tinaja, dedicada a la fermentación de la leche para elaborar el queso, por lo que se la conocía como la orza del queso. Quizás sea esta una de las

características esenciales de este cacharro, la multifunción. Salvo para su utilización sobre fuego vivo, que en principio no se contempla en las orzas (existen excepciones con cantaros para agua caliente en las cocinas de paja de la Tierra de Campos, así como con el uso de recipientes de barro refractario zamorano), las orzas se han utilizado para muchas cosas por su versatilidad, impermeabilidad y tamaño. Así, las orzas de Tajueco (Soria) tienen un menor tamaño aunque un peso considerable, así como tiras de refuerzo y vidriado general. De esta manera, un autor como Primitivo González, pudo definir un tipo como “*orzas de tiras*”, dada la gran abundancia de orzas a las que se aplicó un refuerzo-decoración a base de tiras de barro con diversas formas, y con aplicaciones de dedos que se conocen como *digitaciones*.

A pesar de documentarse ejemplos anteriores, puede citarse un cacharro celtibérico (de Roa, Abarquero, 2006) en el que se aplicaron tiras digitadas con formas de “lobo que lame la luna (o el lavajo)” mediante tiras curvas.

Antes de seguir, hay que diferenciar al menos nominalmente, la *orza de conservas* de la alfarería tradicional, de la *orza de farmacia* que suele ser una pieza más pequeña que el jarrón de farmacia y que la orza tradicional. La orza de farmacia suele ser un recipiente pequeño –vidriado o de loza blanca–, abombado o abotijado, sin asas y con tapa generalmente, que se usaba igual que los botes de farmacia o albarellos, y podía servir para diferenciar hierbas de ungüentos o cremas.



T. postal; Collection de la Source St. Colombar (Bains les Bains, Vosges); S. XIX; imagen de vendedor de orzas, pos. murciano. Col. B.O.

Volviendo a la orza de matanza y vistos los tipos con asa o por lo menos con asas accesibles para la mano, hay que mencionar otro tipo de orza, muy extendida por todo el territorio ibérico y que en principio se conoce como de tipo “*Bailén*” (Jaén). Se trata de un recipiente con cuerpo más o menos acantarado pero sin cuello, que remata en una boca casi pegada a la parte superior del cuerpo y con dos o 4 protomos-miniaturas de asa que no permiten agarrarla con los dedos pero si moverla de lado o introducir en ellas cuerdas o enganches que rodearían toda la boca y permitían su atado o entibado. Con varios tamaños, hasta llegar al tamaño de tinaja bastante grande, se han imitado posiblemente en bastantes alfares y en pequeño tamaño (cuartillo más o menos) viajaron por toda España llenos de berenjenas en salmuera de Almagro (Ciudad Real) (Lizcano no menciona ni berenjenas ni orzas de la zona, solo *ollas de boda*). Así mismo en Agost (Alicante) y otras poblaciones alfareras del levante, se ha fabricado un tipo de orza o tinaja –en sus tamaños grandes– con asas de este tipo, posiblemente destinado a las conservas o encurtidos (pimientos y cayenas, guindillas, aceitunas y cebollitas.) con vidriado verde y 4 asitas o agarraderos para cuerda.

Otro modelo de orza muy extendido en Palencia, Burgos, Cantabria y la Rioja, se trata de un recipiente sin asas con un reborde vuelto sobre sí mismo y que es como una miniatura de las grandes tinajas con la misma forma. Este tipo de recipiente se ha usado también para todo tipo de funciones, conservas y salazones, guardar harina o arroz, garbanzos y legumbres varias, así como usos semi industriales varios. Ya que su forma recuerda la de muchos escriños de



Orzas de tipo leonés: Jiménez de Jamuz (Le), Benavente (Za), Baltanás (Pa)

paja en espiral de la misma zona, sería lógico suponer que se trata de una trasposición formal de la cestería a la alfarería comarcal. Los usos mencionados, son difíciles de documentar, ya que no suele haber testimonios escritos ni gráficos, porque las orzas solían conservarse en despensas y bodegas, ocultas a la mirada pública (no se exponían como piezas de vasar). La propia suciedad grasa de las dedicadas a la matanza, no suele permitir su inmediato uso decorativo, por lo que muchas han acabado rotas o en mercadillos, dada la dificultad de su limpieza como piezas “pringosas”.

Garabito y Delfín Val, citan en su publicación la orza de cuatro asas, tan habitual en Valladolid ciudad, pero también usual en Olivares (Zamora) en tamaños menores y también en dos asas. Todas ellas se usaban para guardar longanizas y conservas. Manteca, chicharrón, mondongos, jijas, picadillo, morcillas, calducho, lomos, jamones, embutidos fritos y luego en manteca en la orza.

González-Hontoria, hablando sobre las vajillas de boda de Bandalies (Huesca), menciona que *“la ‘olla de boda’ era muy importante, ya que era la que la madre de la novia le entregaba llena de aceite o de piezas de matanza para que sirviese de ayuda al matrimonio, al menos en los primeros días o meses después de la boda.”* Posteriormente, comenta las decoraciones con engalba amarilla, tiras y otros motivos en relieve y el *arto* o símbolo solar como fuente de vida, como decoraciones y protecciones contra el mal de ojo, en dichas ollas de boda, que no son otra cosa que orzas en definitiva. Por otra parte, no parece haber un consenso general sobre las ollas de boda en los ámbitos de tradición morisca o cristiana de la península. Mientras en el primer caso, se trataría de un útil para cocinar el banquete de boda –en Granada o Ciudad Real por ejemplo–, en el segundo sería para conservar alimentos a posteriori. Por todo ello no es fácil distinguir entre orzas u ollas de novia, de boda o de ajuar, con determinadas leyendas y decoraciones, dada la perpetua ambivalencia de forma y función en los cacharros.



Orza segoviana de ascendencia valenciana (Alcora o cercanías), posiblemente por influencia de los operarios de la Fábrica de loza fina emigrados a Segovia en el S. XIX.

Enxundia (527) *Lo gordo que las aves tienen en la overa y generalmente el unto y lo gordo de cualquier animal. ... Llámase comúnmente unto.... Las enxundias tienen sus virtudes particulares en medicina;*

Sayn (920). *La grosura de cualquier animal, del nombre latino sagina saginae: y porque los caçadores de bolatería o halconeros quando cobran el pájaro le dan o los tuetanitos del ave, o los sesos o otra cosita regalada (lo cual ellos llaman sainete), vino a estenderse este nombre a los bocaditos de gusto, quales suele traer el cocinero al señor, para que le mande dar a beber de su frasco.*

Conserva (350). *Qualquier fruta que se adereza con açucar o miel, a conservando, porque se conserva y se guarda. Conservar, poner en conserva.*

Chicha (434) *...también se dixo chicharrón lo gruesso que queda de la empella de manteca quando se derrite en la sarten, latine Premium, porque se quema y se tuesta sacandole todo lo sutil de la manteca.*

Sebastian de Covarrubias (1611)

Mieleras, castraderas, colmenas y cerámica para la miel

La producción y recolección de miel está datada en la Península Ibérica desde el calcolítico, citándose las pinturas de la cueva de La Araña (Bicorp, Valencia; Singer *et al.*, 1954, T. I, 275) como una de las primeras imágenes conocidas de recolección (c. 7000 a.C.). Se interpreta la imagen como la recolección de miel de abejas silvestres con ayuda de cuerdas o maromas colgantes, de donde se suspenderían los recolectores de panales adheridos a altas rocas, al modo filipino o tailandés tradicional. Uno de los cacharros destinados a la producción de miel, y recuérdese que muchos apicultores aún llaman *ganado* a sus abejas, es posiblemente la colmena de cestería y barro cocido o sin cocer.

Hay que considerar que antes de la generalización de la caña de azúcar de colonias como Cuba o Puerto Rico, la principal fuente de azúcares en la alimentación era la miel, por lo que pueden esperarse colmenas arqueológicas de barro o alfarería en toda la península, aunque a lo mejor no han sido identificadas convenientemente. En muchos pueblos de Castilla y León, existían construcciones específicas para contener colmenas, los colmenares. En las zonas de montaña, eran construcciones casi amuralladas de piedra, para evitar el ataque de los osos. En la Tierra de Campos y valles de páramos como los Cerratos u otros, eran construcciones con tejado y un muro completamente lleno de colmenas horizontales de mimbre con un pasillo interior trasero, apto para el *ordeño* y mantenimiento, cerrado con una puerta. En otros pueblos de Palencia y Burgos, la colmena o *dujo* era una parte importante de la casa, generalmente un orificio redondo en uno de los muros de la casa, que solía dar a la fachada o a un lateral soleado, y que incluía la colmena de mimbre y barro con el otro extremo en el interior del desván, en donde se producía el *ordeño*, como también se conocía a la recolección de la miel. Esas colmenas eran cilindros de cestería (similares a los grandes *cuévanos* de vendimiñar) con una tapadera interior que

solía ser una torta de arcilla cruda que se sellaba con un disco de cestería de cañizo o cañas y luego con más barro.

Habría entonces que resumir los cuatro tipos principales de cacharros para la miel que se han dado en la Península: estos serían la castradera (o colectora para recoger la miel de los trozos de panal), la orza o tinaja mielera con anillo de agua, las mieleras o recipientes tanto para transportarla como para venderla –al modo de la moderna lata– y las colmenas de barro cocido.

Un artículo de Rui Morais (2006), se explaya sobre las diferentes colmenas y orzas para miel de alfarería que se han elaborado en España y Portugal. Casi todas las orzas para miel o mieleras, suman a las formas generales, un anillo o recogedor adicional hacia el exterior, que se destinaba a almacenar un foso de agua alrededor de las paredes del recipiente. Las hormigas que subían por las paredes, no podían en general sortear la barrera de agua que las separaba de su *tesoro* alimenticio. Se conocen mieleras en Castilla (Zamora, León, Moveros y Muelas del Pan), Portugal, La Mancha, etc. En Extremadura, dichos recipientes con el doble labio superior, también se usaron para conservar distintos alimentos (embutidos, pan, etc.).

El tipo de orza (u olla según otros), con dos asas, es el mismo que ha servido durante siglos –creemos– para vender productos a domicilio por vendedores ambulantes como los que vendían miel de La Alcarria por media España (pueblos de Peñalver, Pastrana y comarca con porciones de las provincias de Madrid, Guadalajara y Cuenca). Esta solía ser una orcita colgada de cuerdas con tapa¹ y una especie de paleta de madera con gajos para retener la miel –similar a los *husos* de hilar o a las *manos* de chocolatera–, que se mantenía dentro de la orza hasta el momento en que el comprador llevaba otro recipiente en donde verter la miel. Castellote (1971-2006, 123) menciona como más antiguo modelo de envase de miel, el “*parrón*” o mielera, similar a un jarro de adorno con dos asas y sin baño en origen, realizado en Cogolludo (Guadalajara) y que fue sustituido con el tiempo por las mieleras de Camporreal (Madrid) por toda la provincia de Guadalajara.

Todo ello por supuesto antes de la venta de miel por porciones de kilo o medio kilo y antes del plástico. Recientemente (2012) vuelven a verse orcitas en miniatura realizadas a molde para la venta de mieles de calidad o artesanía, con denominación de origen y como muestra de calidad. De cualquier forma, existen unas mieleras estrechas y alargadas desde la cerámica de reflejo dorado del siglo XV en la zona de Manises. Estas han sido reflejadas p. ej, en un bodegón de L.E.



Mielera para venta al menor; Arrabal de Portillo (Valladolid)

¹ Ver ilustración en Introducción General, Cap. 1.

Meléndez del Museo del Prado (1771), y en Ainaud (1952, 108, fig. 282), quien documenta el *tarro para miel* de reflejo metálico y cronología del siglo XVII. Por su parte, en la alfarería tradicional, también se han realizado mieleras pequeñas para dicho uso, que no podríamos llamar orzas sin embargo y que suelen responder a formas tipo florero de iglesia o tarro de conservas, por lo que al consistir en formas mixtas son difíciles de identificar. Muchas de ellas están vidriadas completamente para ayudar a la limpieza periódica.

Colmenas

*¿Que lleva el señor Esgueva?/ Yo os diré lo que lleva.../
colmenas lleva y panales/ que el río les da posada;
la colmena es vidriada /y el panal es cera nueva.*

Luis de Góngora, 1614.

Cúales son las mejores colmenas

Ordenados los domicilios de las abejas, han de construirse las colmenas según la condición del país. Si éste es abundante en alcornoque, sin duda las haremos con la mayor utilidad de corcho, porque no estarán muy frías en el invierno ni muy calientes en el verano; (...); si no hubiere una cosa ni otra, se harán, con mimbres entretejidas; y si éstas no se encuentran se fabrican con troncos de árboles excavados, o aserrados y hechos tablas. Las peores de todas son las de barro cocido, ya que se encienden con los calores del estío y se hielan con los fríos del invierno. ...

(Columela) L. Moderato Columela (1959, T. I, p. 76). Los doce libros de Agricultura. Trad. y notas de C. J. Castro. Ed. Iberia. Barcelona.

Las colmenas de barro tienen precedentes en Egipto y Roma, así como en las culturas ibéricas (Valencia). Si hay que creer a Columela (S. I a.C.) y a Redondo (1876, 71), las colmenas de barro serían las peores de todas las realizadas para el cobijo de las abejas. Al contrario que las de cestería, corcho o tronco de madera ahuecado, serían frías en invierno y abrasadoras en verano a lo que hay que añadir su fragilidad en caso de operaciones de calentamiento y vaciado. Sea como fuere, se fabricaron en algunas zonas y centros alfareros. Entre ellos se han mencionado Villarobledo (Albacete), Lucena (Córdoba) y Mallorca –*bucs*, en donde las describe el Archiduque Luis Salvador, en el siglo XIX (Sabini, 2014, 138). En general eran de forma cilíndrica (parecidas a bacines y queseras), de entre 50-80 cms. de altura pero sin base ni tapa, y con orificios tanto para poder sostener o encajar los panales, como para *piqueras* destinadas al paso de las abejas.

Sabini (2014, 139) también refleja unas piezas conocidas como *piqueras de colmena*, destinadas a servir de paso en la pared de casetas o colmenares múltiples, y localizadas ambas en la provincia de Soria.

Bibliografía

- Abarquero Moras, F.J. (2006-2007). Simbolismo cenital en el mundo vacceo, a propósito de un recipiente de cerámica de la Eras de San Blas (Roa, Burgos), *BSAA Arqueología*, LXXII-LXXIII, 2006-2007, pp. 183-209. Valladolid.
- Bonet Rosado, H., Mata Parreño, C. (1995). Testimonios de apicultura en época ibérica, *Verdolay*, nº 7, Murcia, 277-285.
- Castellote Herrero, E. (2006 fac.). *La alfarería de Guadalajara*. AACHE ediciones, tierra de Guadalajara, 62, Guadalajara.
- Fernández, Ricardo et al. (2023). *Alfarería para la miel y la cera*. Alfarería tradicional de España. XV Jornadas de Alfarería. Avilés, CMAE, 2023.
- Gonzalez-Hontoria y Allendesalazar, G. (1991). *El arte popular en el ciclo de la vida humana. Nacimiento, matrimonio y muerte*. Testimonio Cía. editorial, Madrid.
- Heras Alcalde, V. (2007). *Agricultura y medio rural, Oficios para el recuerdo*. Ministerio de Agricultura, pesca y alimentación. Madrid.
- Luna, J. (2009). Catalogo exposición *El bodegón español en el Prado. De Van der Hamen a Goya*. Madrid.
- Morais, Rui (2006). Potes meleiros e colmeias em cerâmica: uma tradição milenar, *Sagvntvm* (P.L.A.V.), 38 (2006), 149-161.
- Redondo, Ignacio (1876). *Tratado de las abejas y sus labores, de las colmenas, colmenar y colmenero, de los enemigos de las abejas y de las enfermedades que estas padecen*. Madrid.



Orza de Olivares (Zamora)



Cántaro para miel; vidriado en amarillo al interior (Peñafiel, Valladolid)



Barreño tipo Valladolid, con banda de regresamiento cerca del borde, utilizado como escurrecubas, con manchas de taninos del vino



Haciendo buñuelos (La Granja, Mallorca).Ed. Icaria Graf. C. 1975. Col. B.O.

BARREÑOS Y LEBRILLOS PARA LAVAR Y PREPARAR

*Al tanganiño, madre/al tanganiño:
que una pulga saltando/rompió un lebrillo*
Popular

Barreña (196). Vaso grossero de tierra, de que suelen usar los pastores y gente del campo, en que comen sopas o leche. Tomo el nombre de su materia que es barro y de allí barreñón. Algunos quieren sea arabigo, de barran, que vale caldero. Sebastian de Covarrubias (1611)

Lebrillo. Especie de barreño grande y vidriado, que sirve para lavar ropas, y otros usos.

Campuzano, Novísimo Diccionario..., 1857, 178

Barreño, baño, mondonguero, barreño de matanza, lebrillo (trianero), librilla, barreño garbancero; cocios, ceniceros. Barreños como braseros.

Si existe un objeto multifuncional entre las alfarerías y cerámicas, este es el barreño, balde, palangana, lebrillo o como se le quiera llamar. Con nombres en todas las lenguas ibéricas, tales como el *terrizo/a* en Aragón, *gibrell* en catalán, *llibrell* en valenciano o *ribell* en las Tierras del Ebro, y con antecedentes formales en cerámica común romana y en el *alcadafé* almohade, en sus formas modernas lo podemos datar al menos en los siglos XIII al XV (Barcelona, Beltran de Heredia, 2009, 638; Alicante, Catedral de Sta. María, Menéndez, 2005, 160-1, 222-4).

El barreño –posiblemente de *barro*, palabra que se supone prerromana en la península– es posiblemente el utensilio más tecnológico de cuantos se realizaban en las alfarerías y la mejor demostración de ello es el actual uso de los baldes de plástico. Puede decirse que en la actualidad no existe casi un hogar –de cualquier extracción social– en donde no se utilice un balde plástico comprado en un bazar o *chino*. Con una aparente simplicidad formal, que ayuda a desdeñarlo en muchos estudios de alfarería popular, en donde se le relega u oculta, el barreño es una de las formas con mayor variedad de tamaños y usos. Dejando aparte momentáneamente al barreño/a gallego y al terrizo/a aragonés, o a otros de diversas regiones con un carácter más arcaico que conllevaba cerrar la boca en formas curvas, la depurada forma de paredes oblicuas y la fortaleza del borde y posibles refuerzos, lo convirtieron en una auténtica herramienta doméstica imprescindible. Dice García Benito: “*Las paredes oblicuas se acomodan a la dirección del cuerpo y de los brazos en posición de trabajo. La cara interior de estas ofrece una superficie muy eficaz sobre la que realizar distintas labores como presionar, deslizar, etc., los productos que se estén manejando...Aunque cumple sus funciones en reposo, disponen de un fuerte borde vuelto que hace las veces de asa.*” Esas mismas paredes oblicuas permiten una visión

lateral completa de lo que ocurre en el interior del recipiente. Esto tiene su importancia en bastantes procesos tanto de manipulación y trabajo como de alimentación. En recipientes estrictamente cilíndricos como los actuales baldes de plástico, la presencia de *ángulos muertos* en las esquinas interiores impide un rápido reconocimiento de los procesos.

También debe comentarse que la forma entre barreño y palangana es el origen formal del inodoro o taza del wáter actual, en principio un recipiente al que se dota de una tubería inferior de desagüe que más tarde se fabrica con un perfil en S para evitar los malos olores (“inodoro”).

El barreño es una pieza redonda, de todos los tamaños, con la boca más grande que la base (plana), normalmente de sección troncocónica invertida o cilíndrica y paredes inclinadas hacia afuera, aptas solo para maestros del torno. Los barreños solían diferenciarse por números en sus tamaños o por denominaciones particulares. Desde el pequeño o garbancero (por servir para poner a remojo los garbanzos o lentejas) hasta el enorme barreñón de matanza castellano, de casi medio metro de altura y más aún de diámetro, en donde se preparaban las mezclas de carne de cerdo con el pimentón y otros aderezos para elaborar chorizos, lomos y morcillas. En Andalucía, Levante y el sur en general, el barreño o más bien, *lebrillo*, suele ser más ancho y de paredes más bajas, al igual que en Extremadura, siendo bien conocidos por extendidos los lebrillos trianeros de gran colorido desde el siglo XVIII y que incluían motivos de liebres (de donde parece venir el nombre) o animales y otros motivos realizados a la trepa. Este tipo de lebrillos, por su gran funcionalidad han viajado por toda la península durante varios siglos.

Antonio de Pereda, Escena de cocina o alegoría de la virtud perdida; 1650-55, (detalle).





Grabado popular de las estaciones (invierno), la matanza, con barreño; S. XVIII

El barreño-lebrillo, también presenta particularidades por zonas y edades. Aparecen al menos en el siglo XV en la catedral de Sta. María de Alicante, y en otros lugares piezas similares, habiendo todas ellas servido para la higiene personal (lavado de manos en los mundos musulmán y cristiano –ver lavamanos y aguamaniles de iglesia–), preparación de alimentos, lavado de ropa interior y de los niños. Por todos estos usos, el barreño solía ir casi siempre vidriado y es una pieza de conservación delicada, muy pesado cuando está lleno de líquidos en los tamaños grandes, que rompía o se agrietaba muy fácilmente. Muchos de ellos, están lañados para evitar las grietas mayores o reparados con cemento sobre las roturas, y a algunos se les practicaban unos orificios para poder colgarlos de ganchos en las paredes o estanterías. Parece que la palabra más usada desde el siglo XIV (*librillo*, Juan Ruiz Arcipreste de Hita), era la de *lebrillo*, de origen incierto (Corominas), pero posiblemente procedente del latín *labrum*, un lagar, tina o bañera grande. La palabra *barreño* se documenta ya en el siglo XVI. Covarrubias en el siglo XVII, habla de *barreñas*, como escudillas o cuencos individuales y de *barreñón* en el artículo *loza*, mostrando claramente que se utilizaba para lavar la vajilla de platos y escudillas de barro.

En la Tierra de Campos, muchos barreños alcanzan casi la altura de un tiesto grande para plantas, por lo que fueron reutilizados con un orificio nuevo para el drenaje del agua, y también suelen tener un engrosamiento cerca del borde y ala, para adquirir mayor consistencia y resistencia a los golpes. Igualmente por ello, también resistían mejor el apoyo de grandes pesos en sus alas porque ya se ha dicho que era una pieza a la que se exigían grandes esfuerzos. Por las zonas de Alaejos, Ataquines (Valladolid) y Salamanca, los barreños tienen una acanaladura exterior, que quizás tuviera su origen en un gesto de alfarero (¿preparar la elaboración del ala?) o servir para amarrarle una cuerda para

determinadas funciones, así como a veces añadir tiras o cordones decorativos y de solidez. Puede considerarse el barreño como un instrumento imprescindible en las casas, por lo que aún se encuentran muchos en los desvanes, ahora cumpliendo la función de recoger el agua de las goteras, en algunas maltrechas viviendas de pueblo solo se utilizan en los veranos o los fines de semana.

En función de su extensión geográfica por la península, podría realizarse una primera división drástica entre norte y sur, al menos en su tamaño medio (c. 40 cm de boca). Al norte se le podría adjudicar un barreño vidriado al plomo, de color melado y paredes altas y gruesas, especial para la matanza y preparación del cerdo. Al sur, el lebrillo trianero de alegres colores sobre vidriado blanco estannífero, más bajo y extendido y más dedicado al lavado de platos y ensaladas. Por toda la geografía, todo tipo de barreños y lebrillos, de todas las alturas y anchuras posibles para todo tipo de usos. Una definición más afinada del barreño, debe tener en cuenta el borde del que se agarra, ya que en principio los barreños no solían tener asas para poderse encajar unos en otros tanto en transporte como en almacenaje y de ahí el nombre de *cajas* para los conjuntos de varios comercializados juntos. Esto no impide sin embargo que en ocasiones se les dotase de dos o cuatro asas.

La gradación formal entre el plato o fuente medieval, la sangradera o el baño, es a menudo casi inexistente, ya que solo una leve inclinación de las paredes, que a su vez reducía poco a poco la base, es lo que diferenciaba unas formas de otras. Entre el cuenco grande, la fuente y el barreño, solo hay en ocasiones ligeras diferencias. Un borde que permitiera introducir la punta de los dedos es a veces la



Barreño zamorano con dos cordones de refuerzo



Barreño tipo Alaejos (Valladolid), con acanaladura externa para agarre o fijación

única característica del barreño. Existe un cuadro de Antonio Pereda (c. 1650) en el que aparece en un barreño de lavar platos, una proyección del ala con unos recortes horizontales cóncavos que pueden engancharse fácilmente con la mano. De esta forma se podía imprimir al barreño un movimiento gíatorio horizontal, lo que es indicativo de las múltiples funciones del objeto

y nos muestra también la riqueza formal de la alfarería de los siglos XVII y XVIII. El lebrillo trianero de los siglos XIX y XX, posee bajo el ala descendente del borde, una acanaladura oculta que permite dichos movimientos, sobre todo el de agarre (mano con dedos en garra) tanto para aproximar el objeto apoyado como para sostenerlo con ambas manos en el aire, impidiendo que resbalase de unas manos muchas veces mojadas.

Apenas existe bibliografía sobre el barreño como objeto individual, salvo algunas referencias al comercio y distribución de los lebrillos trianeros o cartageneros, y a su distribución por media península, ya que fueron uno de los éxitos comerciales de las alfarerías sevillanas (sobre todo en Murcia y Levante). Otro centro que parece haber exportado muchos barreños es el de Salvatierra de los Barros, y ya en el siglo XX, se produce una tipología de barreños de ángulos marcados y vidriado melado, que aparece por todo el estado y del que desconocemos su origen exacto, aunque es posible que se trate de varios centros productores (Arrabal de Portillo, Navarrete, Bailén, etc).

Çapateras Llamamos las aceitunas cuando estan dañadas y de un color entre parda y negra; y esto se dixo por la semejanza al cerote de los zapateros, que tienen junto a sí en unos barreñoncillos de agua del tamaño y forma destas tales aceitunas; y por esso les dizen que han tomado oficio, por quando al modo de hablar se han buuelto zapateras, ...

Loça. Quasi lutea, por ser los platos y escudillas de barro, y de luto se dixo loto, de allí lota y, mudada la tenue en aspirada, loça. Manera de hablar: ande la loça, quando hazen mucho ruido las moças holgandose unas con otras, a semejanza del que hazen los platos y las escudillas, quando ellas mismas las lavan en los barreñones; y assi se pudo dezir a lotionne.

Sebastián de Covarrubias (1611)

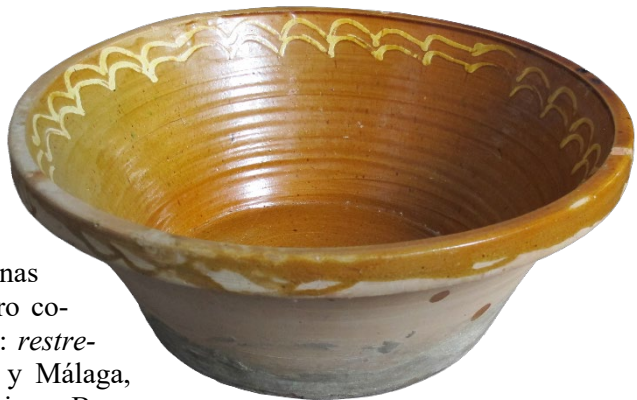
Funciones del barreño-lebrillo

Se han descrito casi tantas funciones para los barreños como actividades que requieren el manejo de líquidos al aire –podríamos decir–, pero también de sólidos y masas pastosas. Así, en documentos gráficos de los siglos XIX y XX, vemos barreños conteniendo roscas, rosquillas y buñuelos o churros en diversas romerías y festividades, o con el carbón o cisco de las castañeras y buñoleras. Como muestra de los diferentes usos, pueden citarse los nombres de barreños o “baños” fabricados en Carbellino de Sayago (Zamora), aportados por Cortés Vázquez (1987, 45): *bañito patatero*, *bercero* (para lavar berzas), *fregadero*, *sangradero* o *sangrador* y *mondonguero*.

Otro tipo de actividades como la industria y la construcción no han sido ajenas al uso del barreño. Así, aunque en albañilería era normal el uso de capazos de esparto o calderetas de madera, también se utilizaron los barreños de barro vidriado para morteros de cal o yeso. Igualmente en manuales y libros de química desde el siglo XVIII, aparecen también barreños y formas similares.

Sin entrar de lleno en los múltiples usos de los barreños, puede diferenciarse estos entre los domésticos de cocina, higiene, u otros de carácter más colectivo e incluso industrial, comercial o para la construcción.

En el ámbito de la cocina se pueden citar el remojo de legumbres (garbanzos, lentejas, alubias), lavado de patatas y hortalizas (berzas, repollos), preparación y amasado de pastas de pastelería y repostería, pelado de pollos y remojo de almendras con agua caliente o la preparación y consumo de ensaladas. También en el ámbito de la casa, el fregado de los cacharros de cocina y comida, que solía requerir dos barreños, uno para fregar y otro para el aclarado, así como la limpieza general de muebles o elementos de la casa, con el traslado del barreño por las distintas estancias. La colada de la ropa con lejías y su transporte hasta los tenderos, o la higiene personal femenina e infantil, los baños de pies o pediluvios o incluso la preparación de salmueras para ayudar a la curación de esguinces y roturas de tobillos. En algunas zonas, asociado al barreño general para la colada de la ropa, se manejaba una *tabla de lavar* de madera que tenía que introducirse en el agua del barreño y que en algunas localidades realizaron de barro cocido los tejeros (Ciudad Real: *restregaderas*, Lizcano, 2000, 187; y Málaga, Antequera: *restregaderas*, Arjona Bueno, 2012, 199-200).



Barreño tipo Bailén o Extremadura con decoración de juguete blanco.

Igualmente la realización por las *mondongueras* de todas las operaciones de la matanza y la preparación de embutidos, requería el uso del típico barreño de matanza, algunos de enormes dimensiones, en función de la cantidad de embutidos a preparar, y otros más pequeños solo para la sangre (*sangraderas*). García Benito (2004, 347-348), comenta sobre los *barreñones* elaborados en Peñafiel (Valladolid), los distintos usos por tamaños. Los grandes, *matanceros*, también se usaban para preparar la *limonada* en Semana Santa (vino con azúcar y zumo de limón). La “*caja*” de barreños, estaba formada en Peñafiel por tres barreños que encajaban unos en otros: el *terciao*, el *medio* y el *garbancero* o *pequeño*. El grande a veces llevaba 2 o 4 asas. Jorge Aragonés (1967, 104) menciona los lebrillos “*para separar y lavar la simiente de los gusanos de seda, escaldar los capullos y sacar la hijuela*”.

A medida que los barreños se iban estropeando, se utilizaban para otros menesteres como la elaboración de jabón de sosa (que imposibilitaba su posterior uso en alimentación), el encañado, como comederos para animales, tiestos, solución de goteras en los desvanes y sobrados, etc.



Azulejos de cocina, S. XVIII (detalle); Museo Nacional de Cerámica G. M..., Valencia

Tampoco pueden desdeñarse tres usos imprescindibles del barreño en las alfarerías. Estos son el lavado y enjuagado constante de las manos en el *baño* pequeño colocado en la misma mesa del torno, junto a la rueda superior y la utilización de un barreño de tamaño medio con el baño de vidriado en las alfarerías que vidriaban los cacharros. En estas, se recogía con un cuenco una porción de vidriado líquido para verterlo sobre el cacharro cayendo los sobrantes al barreño

de abajo. Finalmente, es habitual ver fotografías con barreños tapando las chimeneas o humeras de los hornos alfareros cuando amenazaba lluvia o al finalizar la cocción.

García Benito (2004, 343-348, 344), menciona –en boca de informantes alfareros de Peñafiel– el abundante comercio durante años de barreños coloraos de Cáceres y Badajoz (suponemos que principalmente de Salvatierra de los Barros). Igualmente refleja la necesidad imperante para las mujeres –sus principales usuarias– de que el vidriado de los mismos fuera liso y hubiera corrido bien, es decir que no presentase rugosidades o pegaduras que provocaran heridas en las manos o daños en la ropa. La dificultad en el uso de los barreños y en su forma de posarlos, sobre todo en suelos embaldosados o empedrados, producía a la larga muchas roturas o agrietamientos (*arpado*), así como su posterior lañado o arreglo con masillas y cementos.

Cocios, cossis y ceniceros

Cuando una pieza grande, similar a un barreño, tina o media tinaja, posee un orificio inferior para desagüe, hay que pensar en principio que se trata de un *cocio* o cenicero. Caro Bellido no incluye la palabra cenicero como cacharro específico para el lavado en su *Diccionario*, a pesar de que bastantes diccionarios recogen la palabra *colada* como acción de colar la ropa o lejía en que se cuele la ropa. Campuzano (1857) recoge *cenicero* como sitio destinado para recoger u echar ceniza. Álvaro Zamora (1980, 28, Fig. 14.) menciona los cocios de Gea de Albarraçín, como medias tinajas con abertura en la zona inferior, realizados para colar la ropa, adobar, o para fritura.

El cocio (palabra aragonesa) es un “recipiente cuya forma es similar a la de la tinaja o barreño, pero a diferencia de estas presenta un orificio en la mitad inferior del cuerpo. Se utiliza para blanquear la ropa” (Padilla, C. et al. 2002). Para que las nuevas generaciones entiendan sin embargo el uso del cacharro, hay que explicarlo mejor. Covarrubias (335) define la *colada* como “la *lexia* que se haze para limpiar los paños de lienço.

Dixose assí porque se componen dentro de un vaso agujereado o de una canasta de mimbres, por donde la lexia, que es el agua que ha hervido con ceniza, se cuele y lleva tras sí todo lo suzio de los trapos”.

Dejando aparte algunas piezas arqueológicas con fondos agujereados, que podrían ser *cuscuseras* (para preparar la sémola o *cuscús* magrebí o hispanomusulmán) u otro tipo de filtros, la preparación de ceniceros con cenizas de plantas y árboles que contienen lejías sódicas o potásicas, es muy antigua en la humanidad. P. González describe como se introducía la ropa en el cacharro, se colocaba un trapo en la boca con cenizas y se procedía al vertido de agua hirviendo, incluyendo un blanqueo de la ropa blanca. Se realizaba desde cada quince días a cada dos o tres meses y generalmente se usaba ceniza de encina o carrasca. Con el cocio o cenicero lleno de la ropa a lavar, se colocaba el trapo o *cernadero* en la parte superior, y sobre este se vertía el agua caliente, que se reutilizaba varias veces hasta la limpieza y blanqueado de la ropa.

Primitivo González (1989, 280-281) lo incluye como “coladores de la ropa” y aporta otras formas como grandes ánforas o tinajas, con el orificio inferior, mencionando su fabricación extensiva en Arrabal de Portillo y en la zona de Nava del Rey.



Lebrillo policromo de Triana (Sevilla)

Albornias, y similares (lavamanos)



Lavamanos de loza estilo inglés, finales S. XIX.

Al barreño se le han dado varios nombres, a veces en función de la forma o el uso. El nombre albornia, aparte de su origen árabe, parece referirse más a la forma redondeada, acuñada se dice a veces. Esto la diferenciaría del barreño, generalmente con una arista inferior entre la base y las paredes troncocónicas. El Diccionario de Autoridades (1726-39) dice: “albornia. Vasija de barro vidriado grande y redonda en forma de taza ò escudilla. Llamase también Aljofáina, ò Ajofáina, Zafa, y

Algébena. Es voz Arabe de la palabra Albornia como algunos quieren, que significa cosa de barro, ù de Burnietum, como quieren otros, que vale escudilla”. De esta forma, pueden encontrarse casi todos los tamaños entre el pequeño cuenco y las grandes albornias o jofainas de aguamanil para lavarse manos y cara. Aquí habría que incluir esas miles de palanganas de lavabo portátil de los siglos XIX y XX, que generalizan las fábricas de loza fina y que reciben varios nombres, siempre asociadas a jarras o jarrones, a veces a recogedores, y en los juegos de tocador y lavabos, a cepilleras, algodoneras (para el algodón en sus varias formas) y otros cacharros. Existen muchas formas de lavabo y palanganero (ver los capítulos sobre la loza sanitaria y el siglo XIX).

Braseros de barro, ceniceros

Brasero. s. m. Bacia ò vaso redondo de metál, plata, cobre, azófar, &c. que se pone sobre una caja de madera, ù de otra cosa, que sirve como de pie ò basa, y en él se pone y tiene lumbre para calentarse. Hacense tambien de barro, para el uso de la gente pobre: y de una y de otra especie se hacen de várias hechúras y maneras.

Diccionario de Autoridades (1726-1739)

Entre las formas de barreño, se cuelan a veces sin llamar mucho la atención, unos objetos conocidos como *braseros*, destinados a contener brasas para calentarse en casas o habitaciones, de los que son más conocidos aquellos de cuerpo metálico (latón, bronce) con un soporte de madera y asas móviles también de latón. Como estos braseros fueron con el tiempo sustituidos por los de hierro para colocar en el interior de mesas camillas, con sus alambreras y badilas para remover las brasas, los de barro que también han existido con seguridad, fueron más invisibles. Una pieza con más visibilidad ha sido una forma con orificios distribuidos regularmente, también con forma de barreño pero con dos asas, que es una tapa de brasero realizada en barro en Arroyo de la Luz (Cáceres) y también en Salvatierra de los Barros (Badajoz). Llama sin embargo la atención que no se

encuentren apenas objetos de barro tipo brasero en las excavaciones. Esto podría deberse a la utilización para calentarse de estructuras como las *glorias* castellanas o a chimeneas de habitación en los entornos rurales. En muchas villas romanas aparece un brasero rehundido, pero de obra, en el suelo de una esquina de la habitación, con restos de quemado sobre los mosaicos cuando los había. La falta de restos adjudicables a braseros, quizás pueda deberse a la necesidad de barros refractarios para conservarse en el tiempo, con lo que casi solo los barros zamoranos podrían aportar restos de dichos objetos. Dejando de momento otras piezas como los *maridets* de La Bisbal (Gerona) –los pequeños braseros usados por las vendedoras callejeras debajo de la falda (Padilla Montoya, Narria, 1978), o los *escalfallits* o calentacamas, solo conocemos alguna referencia a braserillos en el Diccionario de Autoridades (S. XVIII). Según sus autores, se trataba de unos braserillos de barro que se colocaban dentro de otros recipientes de plata para evitar estropear estos últimos, y sin embargo que contuvieran brasas calientes (posiblemente son las *chofetas* de los escribanos, para mantener calientes las manos en invierno).



Tapadera de brasero (Arroyo de la Luz, Cáceres)

Estas piezas pueden relacionarse con todas aquellas de barro que *comprimen* el calor desde arriba ayudando a hornear la pieza de pan o gastronomía inferior, al modo del *tajín* marroquí u otras. Existen piezas similares para cocer tortas de maíz en Galicia, llamadas *buleiros* o *testos da bica*, para cocer el pan de maíz sobre la piedra (García Alén, 1983, T. I, 95).

Otra pieza que se puede relacionar con el brasero, aunque se le supone de forma distinta, es el *cenicero*. A decir de la literatura española del siglo de oro y otras (Montiño, S. XVIII), solía tenerse en las cocinas un recipiente para guardar las cenizas que debía retirar la lavandera todos los días. Posiblemente se tratase de una orza no muy alta –por motivos evidentes– en donde se verterían las cenizas ya apagadas del día anterior (tanto de la cocina como de braseros). No es este el *cenicero* o *cocio* en sí en donde se realizaba la colada de la ropa con un orificio inferior, sino un contenedor temporal para la ceniza.

Calderilla. s. m. dim. de Caldera. La Caldera pequeña, que sirve para sacar agua de las tinajas y otros usos manuales. (...) Y en las que se hacen de plata con una asa grande se suele meter un barro para tener la lumbre.

Diccionario de Autoridades (1726-1739)

Bibliografía

- Asensio Posadas, M^a. T. et al. (2007). La colada tradicional y el lavado a mano, en *Cuadernos* 20, 11-22, Monreal del Campo. http://xiloca.org/data/Bases%20datos/Cuadernos/C_20_11_22.pdf
- Beltrán de Heredia Bercero (2009). Pisa arcaica decorada en verde y/o manganeso de Barcelona y cerámica vidriada. Un contexto de la primera mitad del siglo XIII. *Actas del VIII Congreso Internacional de Cerámica Medieval*. Ciudad Real (2006) Tomo II / 635-652.
- Beviá García, Marius, Azuar Ruiz, Rafael, Menéndez Fueyo, J.L. (2005). *Santa María descubierta: arqueología, arquitectura y cerámica. Excavaciones en la Iglesia de Santa María de Alicante (1997-1998)*. Cat. Exposición. Alicante.
- Chic García, G. (1984). Lebrillos y macetas en los antiguos alfares romanos del Guadalquivir y del Genil, *Habis*, N° 15, 1984, págs. 275-282.
- Fernández Izquierdo, A. (2012). Un cargamento de cerámicas medievales en la costa de Almassora (Castellón), *Quaderns de prehistòria i arqueologia de Castelló*, 2012.
- García Gonzalez, A.R. (2008). La mezcolanza cultural como catalizador del desarrollo de la música tradicional canaria, *Garzoa* 8, 129-153.
- Gómez Egea, J.M. (2008). La vajilla del agua, *Revista Murciana de Antropología*, 15, 11-22. revistas.um.es.
- González Quesada, R.F. (2013). Los artefactos cerámicos en la obra de Fray Bernardino de Sahagún, en *el Tlacuache, suplemento cultural de La Jornada de Morelos*, n° 583, 18 de agosto de 2013.
- Jorge Aragoneses, Manuel (1967). *Museo de la Huerta. Alcantarilla, Murcia*. Guías de los Museos de España, XXXI. Dirección General de Bellas Artes. Min. Ed. y Cult. Madrid.
- Lugo Ramirez, M. (2006). Los lebrillos o páteras de "El Pradito", ciudad de México, *Boletín de Monumentos Históricos*, 3^a ep. 8, septiembre-diciembre, 36-46.
- Menéndez Fueyo Jose Luis (2005). Ollas, cántaros y cerámicas de uso doméstico en la Edad Media: la obra "aspra" de las bóvedas de la iglesia de Santa María de Alicante, en *Santa María descubierta: arqueología, arquitectura y cerámica: excavaciones en la Iglesia de Santa María de Alicante (1997-1998)* / coord. por M^arius Beviá i García, Rafael Azuar Ruiz, 2005, págs. 146-183.
- Padilla Montoya, Carmen (1977). Cerámica del fuego, *Narria* N° 8. La cerámica del Museo de Artes y Tradiciones Populares



Pequeño barreño de dos asas (¿La Rioja?)



Grabado en Arte de Cocina, Montañó, 1760.

LA COCINA DE VERDAD. PUCHEROS, OLLAS Y CAZUELAS

*En el barrio de Olivares/ y a la puerta de un alfar./he visto una cacharrera/
y no ceso de penar
En la feria de San Pedro/ he de comprar a mi amor/cazuelitas y pucheros/
que al guiso dan buen sabor*

En el barrio de Olivares, Cancionero popular, ILE, 2012, 93

Página 809, [17] ley de los oyeros e del su coto.

*Si el ollero mal coxere las ollas o los otros [vasos] e falleçieren por crudos,
pechelos; e quantos cuarterones la olla o el cantaro o la tinaja copiere, por tantos
dineros sea vendida & non por mas; e otrosi quien por cosas de comer vendiere
ollas, vendalas segun la cuenta dicha de los dineros; e el ollero que a este coto non
quisiere vender, peche vn mr al almotaçan e al querelloso.*

Fuero de Cuenca, Anónimo, 1284 – 1295; CORDES, RAE. (cons. 2017)

Antes del surgimiento de la alfarería o cerámica basta, nuestros antepasados del Paleolítico cocinaban la carne con fuego o brasas directos, con espetones de tipo brocheta, interponiendo una piedra plana entre el fuego y la comida o utilizando cuencos de corteza de árbol. También parece que utilizaban lo que se conocen como métodos indirectos, mediante *pedras-calientes*, cantos rodados o piedras similares

calentadas en una hoguera que luego eran introducidas en recipientes de piel-cuero, cestería o madera para hervir las sopas o líquidos (Tinajero, 1883, 23, citando a J. Smith y los algonquinos de Canadá).

Igualmente la cocina al vapor de tipo polinésico parece haberse utilizado en la antigüedad europea.

De cualquier manera, está demostrado que algunos pueblos nómadas y pastores-recolectores, ya utilizaban recipientes cerámicos para cocinar en el Paleolítico (Sturm *et al*, 2016).



*Cazuela de barro micáceo, tipo
Pereruela (Zamora)*

Pucheros y ollas

Puchero. s. m. Vasija de barro vedriado o por vedriar, más pequeño que la olla, y que sirve para los mismos usos que ella. Covarr. dice se llamó así porque en lo antiguo se cocían en él las puches. Latín. Pultarius, ij. FONSEC. Vid. de Christ. tom. 1. lib. 2. cap. 8. El puchero de poca capacidad, puesto a demasiado fuego, un solo garbanzo que tenga dentro, le echa fuera.

Diccionario de Autoridades (1726-1739)

Los cacharros usados tradicionalmente para cocinar, son el *puchero*, la *olla* y determinados tipos de *cazuelas*, a ser posible todos ellos de barro refractario para resistir bien el choque térmico, o si no lo era, mezclando desgrasantes gruesos como arenas o cuarzo machacado con la arcilla.

Muchas veces, las diferencias que pueden distinguir unos de otras, son aparte de la forma y el barro, el tamaño, la presencia o nó de una capa de vidriado (este parece ser que se extiende casi definitivamente por toda la Península durante el siglo XVIII) y el número de asas, en el caso de ollas y pucheros (de formas cerradas). Al igual que se ha indicado con la diferencia por tamaños entre platos y fuentes, podría decirse que una olla empieza a partir de unos 25 cm de altura y que por debajo de ellos lo que tenemos son pucheros.

Así, el puchero tiene una forma de cántaro en miniatura, con un engrosamiento o campana en el cuello, en donde arranca el asa que descansa en la panza. La mayor parte de los pucheros hispanos se parecen, y en el momento en que superan en capacidad la comida de unas 3 o 4 personas, pasan a llamarse ollas, dando lugar a comidas como la *olla podrida*, en donde se mezclaba con agua la comida disponible, verduras y carnes o pescados en las zonas costeras.

A pesar de los parecidos, pueden distinguirse en Castilla y León, dos zonas importantes de pucheros. Unos serían los leoneses de Jiménez de Jamuz y Benavente (u otros alfares de la zona), que suelen tener vidriado exterior hasta media altura, el arranque del asa casi en el labio y una incisión justo bajo el borde. El otro, sería de tipo Arrabal de Portillo (Va), burgalés y palentino, igualmente vidriado hasta el hombro y con el cuello abombado o acampanado característico. Cada comarca posee sin embargo modelos



Llibre del Coch, Cataluña, S. XV.

característicos, así pueden citarse el puchero de Astudillo, de cuello con paredes rectas y salientes, el de Sieteiglesias de Trabancos, con un resalte a mitad del cuello o los de Soria con el cuello exvasado y vidriado hasta la base. Igualmente había nombres particulares para ollas y pucheros como *cazuelo* y otros. En Aragón se fabricaba el *puchero de sopa*, similar a una olla de una o dos asas y en varios tamaños, para las sopas de ajo. Igualmente tanto en Castilla-León como en La Rioja, existía el *puchero culón*, con mas base y capacidad.

También existen pucheros u ollitas bajas (con más base que altura) o pequeños pucheros como el *papero* o el *conco* de Baltanás, especiales para las personas solas, viudos o solteros, comidas para niños, papillas, etc. Algunos pucheros pequeños, se han llamado *catavinos*, ya que se usaban para vino caliente en ocasiones (Romero, 2010, 91) o para catar y comprar el vino del año posteriormente en las bodegas familiares. Como no todos los barro permiten el fuego intenso, en primer lugar se han buscado pucheros como los mencionados de Zamora, pero también otras localidades han dado buenos barro para pucheros, así son conocidos los de Nava del Rey (Va, estilo la Nava) o de Alorcón (Ma), teniendo así cada región o comarca una buena zona de barro para fuego y otra para agua (que no suelen coincidir). Cuando los barreros han sido especialmente aptos para fuego, a los alfareros se les llamó en ocasiones *olleros* o *puchereros*.

Otro tipo de puchero u olla con dos asas, que permite mover mucho su contenido igual que colgarlo con mayor seguridad de un gancho de pared o de un carromato en marcha, ha sido llamado *puchero gitano*, aunque con seguridad fue usado por todas las etnias y colectivos. Pucheros y ollas gitanos, se conocen en bastantes alfares –desde Andalucía hasta Galicia– y a veces tienen formas con base ancha, tipo jarra palentina.



Pucheros. A: tipo Arrabal de Portillo (Va); B: tipo Jiménez de Jamuz (Le) y León

Como ejemplo de la variedad de tipos y tamaños de pucheros, reflejamos aquí (tomados de Seseña, N., 1976, 120) los tipos de pucheros que se producían en el pueblo extremeño de Arroyo de la Luz (en donde según Madoz, había 70 alfarerías en 1856): *el crecío, el mestizo, el jarriero, el cuatroño, el cinqueño, y el cuco.*

El *puchero de la leche*, incluía decoraciones con 4 rayas amarillas, realizados en Arrabal de Portillo (Va), Benavente y Jiménez de Jamuz (León). González cita los paperos, tarro, p. catalán, bravos (Valladolid, arena), leoneses (imitados en Nava del Rey), o para leche (de Arrabal imitando los de Jiménez). El puchero fue la base de la producción en Nava del Rey, por lo que en dicho centro se alcanzó una finura de línea y de paredes realmente excepcional. Igualmente y aunque hablamos de ello en otro apartado, una gran parte de los pucheros estropeados se destinaban al juego de la cucaña, llenos de caramelos o juguetillos para los niños en las fiestas.

Olla. Vasija redonda, hecha regularmente de barro. Por abaxo es angosta, y sube en proporción, formando una barriga ancha, y estrechándose algo a formar el cuello, dexa grande la boca, y se le pone su assa para manejarla. Sirve para cocer y sazonar alguna cosa. Hacense tambien de cobre o plata, con la assa como de caldero. Es voz Latina Olla, ae. GRAC. Mor. f. 22. Mandando enviar todas las alhajas, excepto una olla y un assador, y un jarro de barro. INC. GARCIL. Coment. part. 1. lib. 4. cap. 3. Toda la baxilla de aquella casa, hasta las ollas, cántaros y tinajas eran de plata y oro.

Diccionario de Autoridades (1726-1739)

Al ser similares a los pucheros, las *ollas* –cuyo nombre ya existía en el siglo XIII– tienen una o dos asas cuando aumentan mucho de volumen, y en bastantes zonas (Aragón, La Rioja, Euskadi) se alambaban para resistir mejor el calor y que no surgieran o aumentasen las grietas. Podría decirse que la olla es un puchero –y por tanto vidriado en su interior– grande, de más de 25 cm de altura, normalmente de un solo asa para comidas de varias personas (una familia, un grupo). Sin embargo, para que sea realmente una olla, el barro en el que está realizada, debe tener la suficiente resistencia térmica, es decir, ser apto para fuego. En las últimas fases de la alfarería popular, fue relativamente normal que la gente utilizase orzas para conservas –también vidriadas en su interior– como si fueran ollas, lo que provocó en muchos casos su agrietamiento, estallido de paredes o rotura general, dado que el barro con el que estaban realizadas no podía soportar en general dicho choque térmico.



Olla (posiblemente Cabezón, Va.)

Ollas distintas eran las catalanas de Breda, más bien cazuelas, con la base abombada para fuegos de leña y brasas, que solo funcionaban bien en las cocinas económicas o bilbaínas del siglo XIX, quitando varios anillos de hierro con el espetón. Tanto pucheros como ollas requerían en el fuego de suelo, los *sesos* o *trancaderas* (guarda *pucheros* –Violant, 1953–, *arrima pucheros*, *cabras*) para evitar su caída lateral y para distribuir el calor también a la parte opuesta al fuego del puchero.¹ Las *trébedes* de tres patas, eran otra pieza, con o sin soporte para espumaderas o tenedores, que permitía otro tipo de cocina, para fritos con aceite en sartenes o cazuelas.

En Galicia (García Alén, 1983, T. I, 22, Buño) existen ollas o *asados* con o sin pico vertedor y asa cónica y hueca también de barro. Algunas de ellas poseen



Puchero zamorano

además tres patas para poder cocinar sobre un fuego sin necesidad de trébedes u otros utensilios id, p. I, 211). Quizás sean una copia o derivación de las potas de hierro fundido de Sargadelos del siglo XVIII. Igualmente en otras localidades se han producido este tipo de cazuelas de tres patas, como en Salvatierra (Badajoz), Lumbier (Navarra, Violant, 1942, p. 61, aunque en la lámina aparece como una chocolatera) o Tajueco (Soria, Trujillano, 1998, 36).

Pucheros y ollas, se conservaban normalmente boca abajo (para evitar el polvo y el humo o diversos accidentes con insectos y roedores) en la repisa² de la chimenea o en estantes corridos en otras zonas de las cocinas. Por ello, lo habitual es encontrarlos en grabados o pinturas en dichas localizaciones, siendo más difícil obtener imágenes de los mismos, situados en el fuego en plena operación de cocinar. Además del alambrado, se les solían practicar otras operaciones de preparación, como untarlos con ajo, sebo, aceite o leche, teniendo cada zona sus costumbres y cada barro sus particularidades.

¹ *Seso* viene del latín, y consiste en un hierro forjado y más tarde fundido (s. XIX) semicircular con diversos tipos de patas, en general dos laterales y una central que se atrasa para formar un trípode. A veces tienen grabados o decoraciones y algunos de ellos con el hierro principal formando un plano horizontal, permiten levantar el nivel del puchero por encima de las brasas, funcionando como una trébede. También existen sesos de barro, en general realizados por tejeros (o más bien sus mujeres, dicen), aunque son muy escasos. Han recibido muchos nombres: *seso*, *arrimapucheros*, *trancadera*, *cabra*. Los sesos con una gran lamina vertical de hierro, se usaban para distribuir mejor el calor a la parte trasera del puchero, convenientemente separados de él.

² Repisa: (RAE): parte superior de la caja de las chimeneas, francesas o análogas, donde se colocan cacharros y otros útiles.

La adafina

Adafina. Del ar. Ad-dafina, la oculta o encubierta. Olla que los hebreos colocan al anochecer del viernes en un anafre, cubriéndola con rescoldos y brasas para comerla el sábado. (R.A.E., 1992).

Igualmente J. Jiménez Lozano (1992, 25) menciona la olla o puchero judaico, la *adafina* (palabra árabe que significa la escondida), que consistía en un puchero de paredes más gruesas que lo habitual “con la finalidad de que conservara por más tiempo el calor y así fuera posible que el guiso realizado el viernes por la noche pudiera ser consumido el sábado” (*sabat*), ya que no se podía entonces encender lumbre ni cocinar. Dicho puchero debía ser colocado entre trapos o papeles o quedar en un figoncillo o en caso contrario ser recalentado por un cristiano. También se le llamaba *jaminico*, de *hamin*, caliente, y comer de esa olla “comer calientes” (S. XV). Los hebreos hacían embutido de vaca y no dejaban entrar en el puchero grasa ni embutido de cerdo o morcilla con sangre. La comida de los islámicos estaba marcada a su vez por el aceite de oliva. En la reunión de lo que denomina *cultemas* culinarios islamo-hebraicos, el autor cita la encuesta de campo realizada entre 1977 y 1983, cuando comprobó que en Castilla todavía se citaba la frase “*ir de adafina*” en Ávila, para llevar merienda o comida fría que luego se recalentaba. Otro informante de Palencia “poseía dos juegos de pucheros y cazuelas y aquellas en que se había guisado con manteca y olian a viejo”; no se utilizaban en los días de Cuaresma.



Detalle de la Vieja friendo huevos, Velázquez. Museo de Edimburgo.; sartén o cazuela de barro, cuchara de palo y anafre inferior.

Cazuelas

Cazuela. Vaso de barro redondo, mas ancho que hondo, de diferentes tamaños, que sirve para guisar, o para assar los manjares, y entonces suelen ser baxas y prolongadas, como las que usan en las Pastelerías y Figones. ... PRAGM. DE TASS. año 1680. fol. 33. Cada olla o cazuela vidriada ordinária a veinte maravedís. OV. Hist. Chil. pl. 136. Toda la tierra de Chile es olorosa: y assí las ollas, barréños y cazuelas, que se hacen de ella tienen buen olor. ARGENS. Maluc. lib. 1. fol. 9. La [ii.248] qual harina se amassa en cazuelas quadradas.



Cazuela de Tiñosillos (Ávila) para asar lechazos

La *cazuela*, en principio viene a ser un plato plano con paredes verticales más o menos altas, donde se cocinaban distintos platos, incluidos aquellos a introducir en un horno, aunque a veces una simple chapa metálica podía funcionar como fuego superior del horno sobre la cazuela. Derivaciones aparte del tamaño, serían las cazuelas ovaladas o *besugueras*, destinadas a cocinar o servir pescados o piezas alargadas. Igualmente ha sido importante en Cataluña, la llamada *cazuela marsellesa*, con una forma acampanada característica y que se exportaba a otras regiones, así como todas las producciones para fuego de Breda, en donde entraban cazuelas, pucheros, ollas y otros utensilios, en general con la base abombada.

Entre todos los barros hispanos, ya desde el siglo XIV se han distinguido los barros zamoranos de Muelas del Pan, Moveros y Pereruela (o Perigüela en muchos documentos), incluyendo el enigma de Villaseca³, ricos en micas y por tanto barros refractarios muy resistentes al calor, que solo en fechas tardías (S. XIX y XX) parecen haberse vidriado (Moratinos y Villanueva, 2006). Debe comentarse que al parecer se dieron problemas de saturnismo⁴ en Madrid capital con el vidriado de los pucheros y barros de Alcorcón (su principal centro aprovisionador junto con Valdeverdeja), por lo que en algunos momentos aumentó el comercio a la capital de barros de Zamora sin vidriar para las cocinas.



Seso de hierro forjado (C. y L.)

También se conocen como *cazuelas*, un tipo especial de platos hondos, con más o menos cabida, especiales para asar el lechazo (cordero) o el cerdo lechón en grandes hornos de barro o ladrillo para leña, que se realizaban en alfares como Tudela de Duero (Va), Aranda de Duero (Bu) o Tiñosillos (Ávila; ésta más grande, en realidad un gran plato deformado que conformaba una cazuela con pico vertedor).

Cazuelas se han llamado desde las pequeñas cazuelillas para sopas de ajo y chorizos o champiñones fritos, pasando por ejemplares con asas salientes como unas cazuelillas realizadas en Salvatierra de los Barros –cuyas asas suelen estar rotas por su frágil morfología–.

³ Ver texto de Madoz.

⁴ Se conocían como cólico saturnino o cólico de Madrid, (cit. Martín-Salas Valladares, 2011, 210).

Sobre la multifunción

En la Tierra de Campos era relativamente habitual utilizar la paja como combustible en cocinas elevadas en un mojón con una chimenea. En estas cocinas, se tenía en ocasiones un fuego encendido de continuo, y en ellas se usaban cantaros con barro resistente –por ejemplo del pueblo vallisoletano de Pedrosa del Rey (cerca de Nava) para mantener el agua caliente continuamente y usar de esta agua tanto para cocinar como para lavar a los niños o hacer la colada (pañales, compresas higiénicas)–. En principio eran cántaros para el acarreo normal del agua, pero que acababan convertidos en ollas por la necesidad de un cacharro con mucha agua caliente. Esto demuestra como siempre habrá más usos que los que se esperan para un cacharro. Igualmente se conocen algunas fotos de los estudios de fotografía ambulante durante el siglo XIX, y en ocasiones aparece un cántaro destinado a contener el agua necesaria para los procesos de revelado.



4 ollas y pucheros “gitanos” (2 asas) de distintas procedencias

Hablar ... Este mismo decía que quando comprava una olla de barro le dava algunos golpecillos, y del sonido colegía si estava sana o cascada; pero los cascarrones no esperan a que los toquen, preguntándoles, aquellos salen al camino y dizen lo que son.

Sebastián de Covarrubias (1611)

Otros usos de las ollas en sentido amplio

Aunque las referencias a ollas en textos históricos a veces son sinónimo de cacharro, existen algunos usos de cacharros de barro llamados *ollas*, que merece la pena reseñar en primer lugar porque en la arqueología se ha desechado prácticamente su existencia o más bien su uso específico, y en segundo lugar porque demuestran hasta qué punto la sociedad tradicional usaba los objetos a su conveniencia de una manera mucho más sofisticada de la que nos imaginamos. El primer caso que traemos son las ollas de término, por llamarlas de algún modo, y el segundo las ollas detectoras de agua, por lo mismo.

Ollas de término (S. XVII) y ollas detectoras de agua (S. XVI)

Sebastián de Covarrubias (1611), narra en su artículo mojonera, la utilización del carbón, como materia muy perdurable, para señalar las lindes y términos de tierras en el campo, de forma que enterrado en una olla, pudiera demostrar con el paso del tiempo, ser el hito que marcaba el principio y fin de una propiedad o de un territorio. Lo cuenta así:

“...Y quiero advertir aquí de una cosa, que los antiguos, quando amojonavan términos principales, hazían en aquel lugar una cueveçuela, como sepulcro, y dentro ponían algunas monedas de las corrientes en unas **ollas**, y juntamente carbones, porque el carbón jamás se corrompe ni consume. Encima ponían una losa o columnilla para cautela; que aunque la piedra de encima, dicha término, se moviesse, o con malicia o sin ella, pudiesen acudir a la mojonera, donde dexaron las dichas señales. Algunos cudiciosos de hallar tesoros suelen topár con semejantes hoyas, y quando ven los carbones dizen que los duendes han convertido en ellos el tesoro”.

Otro tipo de olla, es la que podría llamarse *detectora de agua*, y la reflejamos aquí en primer lugar porque quizá sea el primer dibujo o ilustración de tipo técnico que refleja las ollas en la península (Aragón en este caso). Se trata del manuscrito conocido como Pseudo Juanelo y atribuido al ingeniero Lastanosa, donde se muestra el uso de ollas volteadas boca abajo en un terreno en el que se sospecha que puede haber aguas subterráneas, capas freáticas cercanas o surgimientos, para comprobar al día siguiente si se había producido una condensación de humedad en el interior de la olla.

Pseudo Juanelo (J. de Lastanosa), libro 1, pag. 26, Biblioteca Nacional.



Hornos y hornillas, “testos da bica”, anafres y copa de fuego

En la cocina popular siempre se han usado hogueras para espetar las carnes al fuego directo, así como hornos u hornillas de diversos sistemas. El *horno* alfarero quizás más conocido sea actualmente el de barro refractario de Moveros o Pereruela en Zamora, del que existen ejemplares antiguos –tan antiguos al menos como las redomas de la misma procedencia, para laboratorio del siglo XIX–.

Son menos conocidas las tapaderas u hornillos gallegos, llamados *testos da bica* (de Loñoa, Niñodagua y Gundivós), para cocer la tarta de *millo* o maíz (García Alén, 1983, T.I, 145) sobre una superficie o una piedra calentada previamente sobre el fuego y luego añadiendo brasas sobre el *testo*.

Los *anafres* o *alnafes* eran unos hornillos o fogones portátiles, que existían ya en el siglo XII, destinados a cocinar, calentar alimentos o como braseros en el interior de las casas (anafre del Museo de Ciudad Real, Nº CE 000601, Calatrava la Vieja, S. XII-XIII). Generalmente disponían de un horno inferior en donde se quemaba el carbón o la leña, con una apertura o ventana frontal, y una parrilla o rejilla superior, en donde se cocinaba, colocando la sartén u otro recipiente. También solían tener dos asas y canales de aireación. En la cerámica andalusí, es la considerada forma L por Retuerce (1998, T. I, 363-368, T. II, 289-299).

Aunque las escenas más reflejadas de anafres se han dado con castañeras (ver *cap. 14*), igualmente las buñoleras y algunos ambulantes como cerrajeros u hojalateros, los utilizaban. En la alfarería tradicional, se siguieron fabricando hasta el siglo XX en muchas zonas de Andalucía y Levante. Es el conocido como *fogó* en Cataluña, donde se fabricaba de dos tamaños y se data un origen al menos desde el siglo XVIII (Romero y Rosal, 2014, 84).

Una pieza particular era la conocida como *copa* para hacer fuego en Monbeltrán (Ávila), citada e ilustrada por C. Padilla (1985, 189). Se trataba de una especie de copa de barro hueca de casi un metro de altura que se rellenaba de arena y piedras sobre las que se cocinaba, debajo de la campana de la cocina en las casas tradicionales de arquitectura popular.

Cazuela; Salvatierra de los Barros (Badajoz)



Olla. Del nombre latino olla; es un vaso de cocina en que se cueze principalmente la carne y todas las demás cosas; comida .. cena...y con una escudilla de sopas Olla podrida, la que es muy grande y contiene en si varias cosas, ...se cuece muy despacio. Ollero, el alfaharero que haze las ollas. Ollería, el lugar donde se hazen.

Puchero. La olla en que se cozían las puches.

Sebastián de Covarrubias (1611)

El principal ramo es alfarería de loza basta: hay unas sesenta fabricas de donde salen las vasijas tan propias para el fuego, que cuanto mas se calientan tanto mas se endurecen, reputandose por de superior calidad (...)

Pascual Madoz, Diccionario..., 1846 (Alba Calzado, 1990. Arroyo de la Luz)

Bibliografía

- Abad Zardoya, C. (2010). Herramientas curiosas para cosas particulares y extraordinarias. *Tecnología, espacios y utillaje en la cocina histórica española*, pp. 85-117, en "La cocina en su tinta", Madrid, B.N.E.
- Alba Calzado, Miguel (1990). *La alfarería tradicional alto extremeña, Aspectos socioeconómicos. Trayectoria y problemática*, Cáceres. Doc. Web camaracaceres.es.
- Cabré, M. (2000). *French kitchenware. The arte of Collectibles. L'Aventurine*, Paris.
- Carnero Felipe, R.M. (2010). *La alfarería de Pereruela a lo largo de su historia*. Gráficas Duero. Zamora.
- Gutiérrez Alonso, Luis Carlos (1983). Precisiones a la cerámica de los bodegones de Luis Egidio Meléndez. «*Boletín del Museo del Prado*», 12, 1983, pp. 162-166.
- Jiménez Lozano, José (1992). El trasfondo antropológico de la cocina castellano-leonesa, en *Libro de la gastronomía de Castilla y León*, Vol. III, pp. 13-45.
- Martín Gómez, Carmen (1982). Una forma cerámica mudéjar: anafes, en *Actas del II Simposio internacional de mudejarismo: Arte: Teruel*, 19-21 de noviembre de 1981, 1982, págs. 87-91.
- Padilla Montoya, Carmen (1985). El trabajo del barro, en *El arte popular en Avila*, pp. 153-215, dibujos de Eduardo del Arco. Institución Gran Duque de Alba. Diputación Provincial de Ávila.
- Retuerce Velasco, M. (1998). *La cerámica andalusí de la Meseta*. CRAN S.L. Madrid.
- Romero Vidal, A. (2012). Barro y vino. Una buena amistad con más de seis milenios de tradición, en *XV Congreso Anual de la Asociación de Ceramología, La Rioja, 2010, La cerámica en el mundo del vino y del aceite*, 68-95. Ed. Ayuntamiento de Navarrete, Asociación de Ceramología. (También medidas de vino, citar).
- Tinajero Martínez, Vicente (1883). *La cerámica de las Indias*. Tip. El Correo. Madrid. (pdf BNE).
- VV. AA. (2006). *Las alfarerías femeninas*. Museo Etnográfico de Castilla y León, Zamora.
- Wright, Lawrence (1966). *Los fuegos del hogar. De la hoguera prehistórica a la cocina y la calefacción de hoy*. Noguer, Barcelona.



*Tres pucheros
paperos de
Valladolid,
Palencia y Segovia*



Gran plato o fuente de la Romería del Henar; alfareros de Peñafiel (Va); c. 1920



Fuente de loza manual; con esponjillado y filetes azules (S. XIX)

Trincheo, el plato pequeño que se pone a cada uno de los que están en la mesa; dijose así porque en él va ya cortada la vianda.

Sebastián de Covarrubias (1611)

Plato. Vasija baxa y redonda, con una concavidad en medio, y un borde o alero al rededor. Hácese de diversos tamaños y materias: como de plata, oro, peltre, barro, porcelana y madera.

Diccionario de Autoridades (1726-1739)

Plato

Algunos investigadores han puesto en duda la existencia de *platos* en la vajilla doméstica hasta el final del Medievo, dada su escasa presencia en los repertorios conocidos. Así, se ha planteado la posibilidad de que estuvieran hechos de materia perecedera, o bien, que no se necesitasen –según Martín Gómez y Oliva Alonso, 1984, no hay referencias etimológicas hasta el siglo XV–. Sea como fuere, el *plato* y similares recipientes aparecen en la cerámica islámica desde época temprana: los platos califales de Medina al-Zahra (siglo X y XI) estudiados por Pavón Maldonado, o los *ataifores*, morfológicamente diferentes pero parejos en lo funcional, citados por Roselló Bordoy. Y muy diversos *vasos* análogos, datados en los siglos XII y XIII, hallados en contextos cristianos castellano-leoneses: Saldaña, Melgar de Arriba, Benavente o Puente Castro.

Ya se ha comentado que el plato individual para comer, viene a ser primero un invento de las aristocracias y los loceros del siglo XVI, y más tarde de las fábricas de loza fina del siglo XIX, de cara a la mesa burguesa, en donde cada comensal tiene su puesto, según un protocolo a veces muy estricto. Anteriormente, los platos cumplían otras funciones más decorativas u ostentosas y solían ser más grandes para asemejarse a las fuentes, medias fuentes o *cachiplatos* (palabra esta que aparece en inventarios y en el habla rural, pero no en el diccionario). Algunos autores (González Mena, M.A., 1976, catálogo) concretan la diferencia entre plato y fuente exclusivamente en la medida del diámetro. Así, el plato llegaría solo hasta los 25-30 cms., y a partir de esta medida el objeto sería siempre una fuente, dentro de la misma forma contenedora.



Plato de fábrica de loza fina, S. XIX-XX.

La misma autora adjudica al cuenco una forma semiesférica, sea este del tamaño que sea.

Los platos de la loza decorada, procedentes de Manises o Talavera desde los siglos XVI-XVII, tienen en general funciones específicas que solo en monasterios, cuarteles y alguna gala, eran las de comer.

En la cultura popular hay platos como los que conmemoran la romería del Henar (en Segovia), muchos realizados en Peñafiel, o los de la vajilla económica que cambiaban los traperos por ropa vieja en tiempos de penuria. Desde inicios del siglo XIX se realizan platos de loza con un sistema mixto, de terraja y torno, con elaboración previa de una placa de arcilla para loza. Esto inició el abaratamiento en la elaboración de dichos platos, que llegan hasta las fábricas actuales, y entre los cuales pueden encontrarse diversos perfiles, incluyendo los de planta octogonal o poligonal, otros con formas orgánicas modelando pescados como los lenguados o formas vegetales.

Plato del pescado, escurridor

El que sí era un plato tradicional, necesario y usado habitualmente, era el conocido como el *plato del pescado* o *escurridor*, realizado en todas las alfarerías y que tiene, con vidriado o sin él, múltiples orificios¹ de cara a lavar y escurrir el pescado o frutas y verduras. Los conocemos desde Alcudia (Mallorca) a Úbeda (Jaén) pasando por todas las Castillas, Galicia (para los pulpos especialmente) y Cataluña, por lo que suponemos que son generales a toda la Península. Una reciente exposición en el Museo del Prado (2016) sobre las naturalezas muertas y bodegones de la pintora holandesa Clara Peeters (1594-c.1657), nos ha mostrado las variantes usadas –pensamos que en toda Europa– en el siglo XVII y realizadas en barro cocido, con tres patas y dos asas, similares al plato del pescado –este sin asas salientes–elaborado hasta el siglo XX en Jiménez de Jamuz (León). Los diversos bodegones atribuidos a Peeters, muestran también otros platos o cazuelas que se disponían debajo de dicho plato para recoger los líquidos que rezumaban de los peces crudos y que permitían una conservación del alimento durante más tiempo.



Plato del pescado, Jiménez de Jamúz (León) con tres patas)

¹ Ver apartado sobre la cerámica con orificios en el capítulo 30.

Plato del jamón



Una variedad específica o utilización posterior de platos ya muy estropeados, consistía en un plato con un orificio central por el que pasaba la cuerda de la que se colgaban los jamones mientras se curaban o consumían. El plato se colocaba con la parte cóncava hacia abajo y la inclinación superior, especialmente si estaba vidriada, hacía resbalar a los ratones que eran el principal peligro de la conserva de jamones en las economías domésticas. En algunos casos la cuerda se sustituye por un palo más o menos tallado, que también tenía que pasar por el medio del plato, o colgarse por debajo del mismo.

*Plato del jamón, proc. desc.,
¿anteriormente bacía de barbero?*

Plato de tiesto y de bebedero

Otra variedad antigua y común del plato, era el de tiesto, asociado a un tiesto o macetero para plantas, que en muchas ocasiones tenía el borde con decoración rizada por aplastamiento o deformación con los dedos, y cuya función era la de contener el agua sobrante del regado diario de las plantas. Similares aunque con más ala o altura de pared y sin decoración, eran los platos de los bebederos de gallinas o palomas, que debían contener al agua del bebedero según se iba consumiendo.

Fuentes

Fuente: pila bautismal; plato grande que se usa para servir las viandas.
R. A. E., 1927

La fuente tiene muchas variaciones, especialmente en cuanto a decoraciones en relieve realizadas a molde en las fábricas del siglo XIX y algunas de ellas proceden de las formas de Alcora e Isla o de Talavera. Las fuentes de fábrica, adquieren múltiples formas, como puede comprobarse en catálogos como el de la Ibero Tanagra y otras (Sans, 2013, La Montgatina –estas en porcelana–; Giralt, 1995, Valdemorillo). Las fuentes ovaladas (cuyo tamaño pequeño se encontraría casi entre las rabaneras), en general para pescados o platos alargados –como *brazos*, pasteles, etc. – adquirirían enseguida los 25 cms. de largo, y se generalizaron sobre todo a molde en las fábricas, en formatos rectangulares y en loza fina o porcelana. En la terminología popular, se ha tendido a llamar *f fuente* también a cualquier plato o bandeja ovalada o alargada en uno de los ejes.

Estampador de platos en la fábrica Grande Maison I-B (Quimper, Francia). T. postal, c. 1910. Col. B.O.

Fuente. *Se toma también por el plato grande de plata, peltre o barro. Llamose así porque en lo antiguo se daba aguamanos a los Reyes y Principes con dos de ellas, y en la una trahían el agua, que caía en la otra, por unos cañoncillos que tenía, donde se lavaban. ...*

Hortera. *Escudilla de palo, que ordinariamente usan los pobres, y la trahen colgada a la cintura, para recibir la comida que les dán: y en algunas Provincias de España es el uso común de las casas pobres.*

Dicc. de Autoridades (1726-1739)



Cuenco, escudilla, altamía, cazuela, bol, taza de desayuno

El *cuenco* (o *cuenca*) parece haber sido el recipiente más habitual para comer en todas sus variantes y posiblemente realizado en madera; una de las variantes en barro, la *cazuela* castellana para sopas de ajo, permitía tanto cocinar –o por lo menos calentar–, como comer las referidas sopas. En su forma, viene a ser una miniatura del barreño local, y a partir de unas fechas, se convierte en un reclamo publicitario para bodas, banquetes, restaurantes y demás comercios, con sus textos esgrafiados sobre el *babero* de juguete amarillo. El “*conco*” de Baltanás, era una variante del cuenco, más pequeña y con una o más asas, similar a los pucheros paperos o *papericos*, utilizados para las comidas de los niños, papillas y personas solas o enfermas. Como otros cacharros, también era apto para otros usos como salero, especiero, contenedor de pinturas o tintas y usos similares. El precedente más conocido en cerámica y alfarería desde los siglos XIV-XV sería el cuenco o *escudilla de orejetas*, producida en casi todos los estilos y alfares (p. ej. Teruel; Ortega, 2002, 300-302).

Las fábricas de loza del XIX y XX, elaboran catálogos con hasta 200 productos cerámicos diferenciados, entre los que hay formas parecidas a los



Conjunto de boles de loza económica y fina

cuencos o de uso similar. La más conocida y usada desde el siglo XVIII, parece haber sido el *bol*² o taza de desayuno, de forma semiesférica y con un pie destacado que sirve para agarrarlo cuando está boca abajo. Otras aparecen como tazas de consomé por aportar una o dos asas que ni el bol ni el cuenco tienen.

Las fábricas de loza del XIX y XX, elaboran catálogos con hasta 200 productos cerámicos diferenciados, entre los que hay formas parecidas a los cuencos o de uso similar. La más conocida y usada desde el siglo XVIII, parece haber sido el *bol*³ o taza de desayuno, de forma semiesférica y con un pie destacado que sirve para agarrarlo cuando está boca abajo. Otras aparecen como tazas de consomé por aportar una o dos asas que ni el bol ni el cuenco tienen.

Boles de este tipo y tazas de desayuno –esencialmente para beber leche caliente remojando “*barquitos*” de pan, pastas o galletas– se realizaron también en fábricas u obradores de loza estannífera blanca así como en las fabriquetas de loza económica o mayólica calcárea de las zonas levantinas y otras. Existen otras formas de las fábricas de loza fina, que en realidad son objetos de tocador o higiene femenina, con formas más ovaladas para alojar pastillas de jabón con dicha forma, y otras como soperas en miniatura destinadas a juguetes de niños o a servir de algodonerías. Un tipo particular de taza (al modo de un cuenco con asa) es la conocida como “*cata*” en Aranda de Duero. Se trataba de una taza de alfarería que se utilizaba para probar el vino nuevo del año. Los mayores de cada casa donde no se producía vino, iban probando los vinos por los lagares o bodegas

² Del inglés *bowl*, cuenco o tazón sin asa, que también da nombre a los estadios de fútbol americano, por su forma de cuenco o fuente. La extensión de su uso y denominación posiblemente venga primero de los boles orientales de porcelana para tomar el té o la sopa y del comercio de la China, y posteriormente de la extensión de la loza fina inglesa estampada del siglo XIX.

³ Del inglés *bowl*, cuenco o tazón sin asa, que también da nombre a los estadios de fútbol americano, por su forma de cuenco o fuente. La extensión de su uso y denominación posiblemente venga primero de los boles orientales de porcelana para tomar el té o la sopa y del comercio de la China, y posteriormente de la extensión de la loza fina inglesa estampada del siglo XIX.

y una vez que decidían si les gustaba, lo compraban para el consumo diario anual (Martín Criado, 2015)

Escudilla. Vaso redondo y hondo, a manera de escudo pequeño, de donde tomó el nombre; y comúnmente se come en ella el caldo, quasi scutella. Escudillar es pedir le echen muchas vezes caldo en la escudilla, o echar caldo en muchas escudillas. (Sebastián de Covarrubias, 1611)

Altamia. Cierta género de vaso como escudilla, que parece sería de barro vidriado por el uso à que se aplicaba. (Dicc. de Autoridades, 1726-1739)

El plato de engaño y la cerámica lúdica

Ya en Talavera en el siglo XVI, se producen objetos como los llamados platos de engaño, que reproducen, en un alarde técnico, formas y colores –incluyendo a veces texturas– de alimentos como almendras o *peladillas* con forro de azúcar blanco, sardinas, pepinillos y encurtidos, aceitunas o cebolletas. Estas técnicas continuaban en parte, la obra del ceramista francés Palissy, del siglo XVI y se reinterpretan más tarde en las mayólicas inglesas de loza fina, en donde se reproducen las hojas y textura de la col (Minton.) o los espárragos y otros alimentos, en mantequilleras o salseras. Todo este tipo de cerámica tiene también un componente comercial importante y cumple una función de sorprender y divertir al usuario, tanto adulto como infantil, lo que unido a su novedad cuando aparecen los transforma en éxitos comerciales en ocasiones. Conocemos también fuentes de pastas de engaño con buenas imitaciones de pastas locales (¿francesas?). La industria del recuerdo y souvenir actual, produce todavía piezas cerámicas similares, como los vasos de plástico blancos de usar y tirar, doblados, en porcelana de Sevres actual (2012). Algunos alfareros han producido ocasionalmente piezas relacionadas con estas, y en casi todas las fábricas de cerámica se han realizado modelos especiales para llamar la atención del usuario. Un caso relacionado son los platos o fuentes para comer mejillones u ostras, así como toda la variedad inglesa de formas vegetales con sus tapas.



Plato con decoración a la trepa, vajilla económica



A: grabado con vasar de los Pirineos franceses; B: detalle de vasar en “cuadro de castas”, anónimo; México, 1775-1800 (Museo de América, Madrid)

El plato decorativo y de recuerdo (*souvenir*)

Una gran vertiente de la cerámica y la alfarería desde antiguo, es este tipo de plato. Se ha comentado que los extraordinarios platos renacentistas italianos de cerámica policroma (*maiolicas*), difícilmente tenían un uso funcional como elementos de vajilla y sí, sin embargo lo tenían como elementos de decoración, goce estético o incluso como transmisión propagandística de la sociedad renacentista. En épocas posteriores, las fábricas producían platos y otras piezas en blanco “vacíos”, para ser pintados por señoras ociosas –un inicio de la cultura del ocio⁴–, y hasta la actualidad, se fabricaban platos como ajuares de novia (en Manises) o con todo tipo de motivos y decoraciones, considerando el coleccionismo popular de este tipo de platos. Actualmente existen platos con escenas de monumentos en dorado sobre fondo azul oscuro, de todas las poblaciones importantes, muchos de ellos posiblemente ya realizados en China a precios sin competencia. Las decoraciones a la trepa, permitieron a las fábricas de mayólica calcárea, toda una serie de motivos, desde el futbol a la valenciana con peineta, copias de motivos de loza inglesa, que a su vez copiaban la cerámica china de

⁴ La fábrica de loza de piedra de Dña. Tomasa y más tarde de su hijo Cipriano Moro (en Valladolid), vendía platos de loza blancos en Madrid para ser decorados con este anuncio: *La Epoca*, 1884/3/08, *Objetos de barro cocido para decorar. Jarrones de varias formas y estilos en barro cocido para pintar ó decorar, procedentes de la fábrica de loza, calle de San Bartolomé, num. 5, en Valladolid. Se hallarán en el depósito, calle del Arenal, núm. 26, establecimiento de cerámica de Eugenio Novas. Representante de la fábrica en Madrid, calle del Espejo, 2, pral. derecha. E.*

exportación, incluyendo los motivos de la República Española como matrona y diosa popular, al igual que en las jarras del mismo material. Una variante del plato decorativo, podría considerarse el plato (u otros cacharros como cantaros de novia y otros) con nombre, lo que permitía utilizarlo como regalo para familiares o amigos. Se da en todas las alfarerías que han utilizado decoración con juguete amarillo (Alba de Tormes (Salamanca), Jiménez de Jamuz (León), Peñafiel (Valladolid), Muñochas (Ávila), Salvatierra de los Barros (Badajoz), Astudillo (Palencia), etc.).

La taza en sí

Por un olvido imperdonable, dejábamos la taza olvidada en este trabajo a pesar de que existen múltiples coleccionistas de este objeto casi invisible por su cercanía. Desde la jarra o taza de desayuno hasta los innumerables modelos de tazas para té o café, se han creado cientos de tipos que se extienden sobre todo a partir de las fábricas de loza fina del siglo XIX. Lisas en blanco, con filetes azules o naranjas con barnices perlados o con calcografías de escenas, abombadas a inicios del siglo XIX como las jícaras de electricidad, con formas acubadas o de tonel, para casas de muñecas o como juguete de niñas, todas las formas aparecen a veces en catálogos o en mercadillos y colecciones. Según Covarrubias (1611), la *taça* era un “*vaso ancho y tendido, en que comúnmente se bebe el vino*”, lo que acota su uso en el siglo XVII. Su forma en general está definida por un vaso contenedor y un asa que permite el agarre con uno o más dedos.



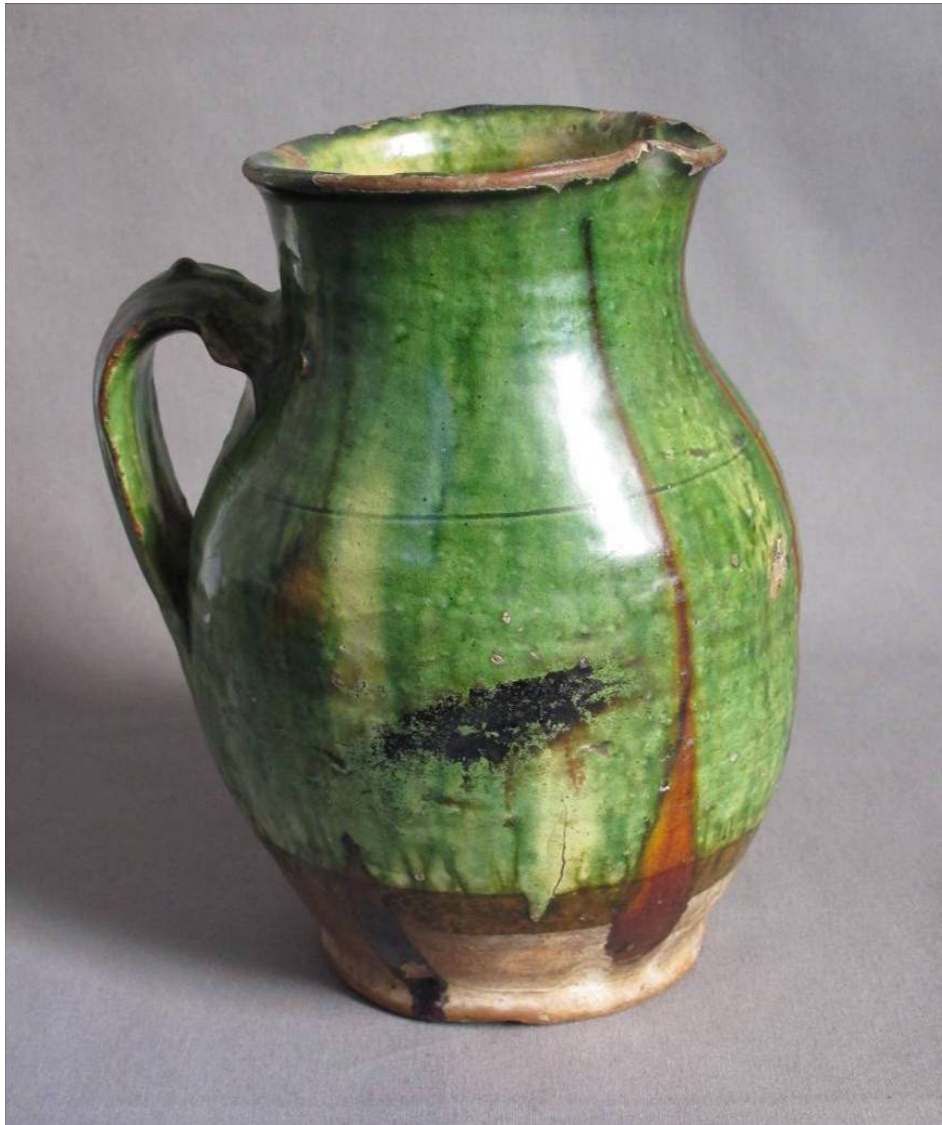
2 tazas para café o té, de loza fina con filetes azules (A) y con escena oriental (B); fábricas indeterminadas; c. 1900

Bibliografía

- Martín Criado, Arturo (2015). Palabras y cosas de la viticultura en Castilla y León, en *El vino en la mentalidad popular, VI Simposio sobre literatura popular*, pp. 34-67. Fundación Joaquín Díaz, pub. digital. (<http://www.funjdiaz.net/imagenes/actas/2015vino.pdf>) (cons. 09/05/2017).
- Martín Gómez, Carmen, y Oliva Alonso, Diego (1984). Perduración del sistema de trabajo hispano-musulmán en el mudéjar: elementos auxiliares del horno alfarero, en *Actas del III Simposio internacional de mudejarismo: Teruel, 20-22 de septiembre de 1984*, 1984, pp. 675-686.
- Villanueva Zubizarreta, Olatz. (1998). *Actividad alfarera en el Valladolid bajomedieval*. Universidad de Valladolid.



*Dos platos de loza económica, a la trepa y aerógrafo; zona valenciana:
A: escena marina oriental; B: dec. vegetal; ambos c. 1930.
Fotos: Cristina Valdivieso*



Jarra para vino de Astudillo (Palencia) o Palencia ciudad, c. 1890

Entre la variedad de vasos antiguos se hace mención de las ánforas, ..., de los Cadinos, ..., de las ollas y tazas ...: de las orzas ...; de las tinajas ...; y de los barreños Hácense finalmente jarros, búcaros, cántaros, pucheros, saleros, aguamaniles, ajufainas, y cosas así. Las mejores son las que vienen de la China con nombre de porcelanas; y los búcaros de más estima, los de Estremoz, tierra de Portugal; los de Badajoz, que son colorados con chinás blancas; y los Zamoranos que son plateados, ásperos, y por extremo frescos. Cuanto al vidriado, es bueno el de Pisa, y Talavera de la Reina.

Cristóbal Suárez de Figueroa, *Plaza Universal de todas ciencias y artes*, 1615, Madrid. (De los Olleros)

Jarra y jarro

Aunque parece existir un consenso en que la jarra tiene menos de 4 litros (el cuartillo de las medidas) y el jarro más de ello, casi cada localidad y alfar nombra a voluntad la jarra o jarro en masculino o femenino, sin unas reglas fijas o a veces rompiéndolas adrede. El término viene del árabe *garra* o *yarra* (Lib. Calila, 1251), vasija de barro para agua, y el diccionario de la RAE por su parte, adjudica una o dos asas a la jarra, mientras al jarro solo le deja un asa, sin que sepamos la razón exacta. Igualmente se considera que debe tener un asa al menos y un pico

vertedor (aunque existen jarras sin este). La jarra, es en definitiva un vaso alto de barro –en el caso que nos interesa– con asa y boca o pico vertedor, que se ha usado para varios fines, esencialmente servir líquidos o beber de ella directamente.

Con precedentes en formas griegas (el *oinochoe* sería el más claro) y romanas que ya se fabricaban en cerámica sigillata, el caso es que existen jarras desde el siglo V-VII (Museo del Teatro Romano de Cartagena, por ejemplo), aunque desconocemos su función exacta y nombre en época visigoda o tardorromana. Sea como sea, la jarra popular hispana, usada con variantes para agua, vino, limonada o sangría, mosto, leche o miel, es una de las formas cerámicas y alfareras más usadas y elaboradas y con mayor número de variedades formales. En principio se clasifican las jarras según la base, que en algunas zonas –Burgos, Palencia– durante los siglos XVIII al XX, adquiere una gran amplitud, siendo casi media esfera. También en Peñafiel y Tudela de Duero (Valladolid) se realizaban “*modorros*” o jarras de base ancha y juagüete



Jarra cosechera, Medina de Rioseco (Va)

amarillo para vino, así como en otros alfares de la zona (Castrogeriz, Pampliega, Astudillo, Baltanás, Palencia...).

Entre los muchos modelos de jarras, hay que citar la *jarra de barba*, que llevaba una tira de barro transversal, modelada a veces como un bigote o una barba, para evitar el goteo del vino en bodegas y tabernas; o la *gran jarra cosechera o de trasegar*, para trasegar el mosto o vino de unos barriles o toneles a otros en la bodega, o de la bodega a la casa para su consumo. Se consideran *jarros de cofradía*, aquellos destinados a la colación anual de cada cofradía, llenos de vino pagado por cada nuevo cargo. A posteriori, cada pueblo y alfar tiene sus modelos de jarra, de basto o de loza, algunas con una tira en el pico vertedor, para evitar el vertido de demasiado vino, o la caída de trozos de limón, naranja o manzana de la limonada a los vasos (Aranda de Duero). El consumo de limonada, “*que es vino aguado, que lleva azúcar y trozos de limón nadando*”, está documentado al menos desde 1605 (Pinheiro da Veiga, 1973, 144). La jarra o “*cacharra*” de Moveros (Zamora) tiene además de poco peso y bastante altura, una criba de barro con orificios, que tapa toda la boca a mitad del cuello y filtra el agua o el líquido.

Gran parte de las jarras del siglo XIX, tienen su origen en series de la fábrica de loza de Alcora (del *cacharrero* y otras) y Talavera, con préstamos formales desde las platerías del siglo XVI, con caras o mascarones en los picos vertedores. Aquí puede hacerse una distinción: en las alfarerías al menos desde el siglo XV-XVI, se realizaban dos tipos básicos de pico vertedor. El primero se realiza solo con las manos del alfarero, colocando un dedo para adelantar la pared de barro tierno y conformar el pico y dos dedos retrasando más o menos hacia adentro la pared a los lados del pico. Posteriormente el asa se pegaba en el lado contrario de dicho pico. El otro modelo de pico, requería aporte de barro (unas pequeñas paredes) y cortar a cuchillo una zona del cuello, para modelar un pico más o



Jarras para vino, leche o miel, Peñafiel

menos triangular , cuyo ejemplo más extremo serían los picos de cigüeña medievales turolenses, desde el siglo XIV al menos. Estos picos son los que a veces reciben decoraciones a molde o modeladas con caras humanas o grotescas (Museo Nacional de Artes Decorativas, Madrid).

Jarros o jarras de leche y miel

García Benito (2004), ha documentado en Peñafiel (Valladolid) unas jarras con base pequeña redondeada, al modo de una copa, de donde surge un vástago que da inicio al cuerpo globular de la jarra. Estas parecen haberse usado para leche y/o miel, suponemos que corrían menos peligro de volcar y de rotura que las jarras que viajaban hasta las bodegas, por motivos evidentes, por lo que se podía permitir esa finura formal.

Jarros de cofradía

El fenómeno de los jarros de cofradía, parece tener su origen en el pago de impuestos que desde épocas medievales se realizaba muchas veces en vino u otras especies. El pago de la cantara está bastante documentado en las zonas vinícolas, así como en



Jarra de loza o mayólica económica, para leche; c. 1920

otros lugares se pagaba con miel, aceite, trigo o incluso con ollas cerámicas. Lo mismo que los adolescentes que se postulaban para la mayoría de edad, los mayordomos y cargos directivos de las cofradías, estaban obligados a regalar un jarro de vino y su contenido con motivo de las libaciones en la fiesta patronal. Los jarros de cofradía están documentados por Ibabe en Euskadi, en los extraordinarios productos de los alfares de Astudillo (Palencia), Talavera de la Reina, Madrid o Toledo. Con textos alusivos en algunos casos, solían tener una cierta cabida, acorde en todo caso con el número de cofrades y el tipo de celebración. Todavía existe una cofradía en Palencia (Cristo de Verona, 2010) que aún realiza dichos ritos-costumbre, encargando jarros modernos para el efecto.

Otro tipo de jarras o *pichelas* (*pitxer*), se dan en Navarra, Aragón, y el pirineo catalán, con un pico semi-cerrado, tipo pichel o *pitxell* (cat.), para servir vino, con topes superiores en la boca de la jarra, similares a los de las jarras para limonada o sangría (Manrique, E. et al, 2012, 99-113).

Jarra de taberna, Manises o zona levantina

Jarra de taberna

Toda una tipología de jarra desde el siglo XIX, responde a la costumbre de beber del borde o boca de la jarra directamente en las tabernas, se supone que entre amigos o familiares, lo que hoy en día se consideraría antihigiénico. Existe otra familia de cacharros en donde también se supone que la gente bebía comunalmente del mismo vaso, solo que el borde ondulado o con entrantes y salientes, permitía cambiar a voluntad la zona de contacto de la cerámica con los labios. Entre estas estarían una serie de jarras (más o menos de novia de la zona levantina).

La jarra de taberna más conocida, aparte de las castellanas, son las de tipo Manises o levantinas, normalmente en loza blanca con filetes –rayas horizontales, del francés *filet*– azules de cobalto, o decoradas con policromía abundante o con publicidad antigua de Vino de Valdepeñas o similares. Casi todas ellas pertenecen al siglo XIX o principios del XX, con formas heredadas del XVIII; suelen tener un asa muy airosa con un ligero *rebullo* en la entrega y una gran boca abierta, así como un pico realizado con dos dedos juntos, más ancho de lo habitual en jarras a mano. A veces tienen las iniciales pintadas en la solera. Muchas de estas jarras se han distribuido por las Castillas gracias al trabajo de traperos y redes de distribución basadas en el trueque de ropas y telas viejas que se destinaban a la fabricación del papel levantino, a cambio de objetos de loza manisera o valenciana. Dado que bastantes operarios carlistas de las fábricas de loza, emigraron por toda España durante el siglo XIX huyendo de la zona de Alcora, Castellón y Manises, hubo obradores de este tipo en muchas ciudades (incluido Valladolid).

Con el tiempo y el desarrollo de la *mayólica calcárea* (un producto más barato y blando, realizado a molde), las mismas redes comerciales extendieron por amplias zonas, la conocida como cerámica o *loza económica*, en forma de jarras, fuentes y platos., algunas con decoración a la trepa o pintadas a mano, según épocas (de los años 1900 a los 50) y *fabriquetas*. Entre los motivos pintados a mano se encuentran motivos florales naif a pincel, incluida la conocida como tomata, rosa o roja pero a veces en color azul u otros colores, con toda una graduación en números correlativos. Las fábricas de loza fina, desde principios del siglo XIX a mediados del XX y las de porcelana (hasta 2010 siguió fabricando



porcelana industrial y doméstica *La Montgatina*) han realizado multitud de modelos de jarras, incluyendo modelos modernistas, neo-medievales con caballeros y escenas caballerescas, siguiendo todas las modas de neo-estilos, incluyendo orientalismos y *japonesismos*. Igualmente las jarras *acubadas* popularizadas desde inicios del XIX y que han llegado a ser casi “gallegas” en el siglo XX, sin que sepamos muy bien porqué, ya que se producían en todas las fábricas y obradores de loza por toda la geografía hispana.



Jarra Recuerdo de Sonsóles, Ávila

También hay que mencionar las *jarras de recuerdo*, como las del Acueducto de Segovia en relieve a molde, jarras de mayólica conmemorando la República Española, jarras identificadas con vinos o con restaurantes como el Mesón de Cándido también en Segovia, con el letrero “Robado en el mesón de Cándido, Segovia”, que era a la vez una mezcla de regalo con publicidad y hurto cómico y muchas de las cuales proceden de Arrabal de Portillo en Valladolid. En casi todas las jarras mencionadas, salvo las realizadas a molde, se dan los mencionados modos de resolver el pico vertedor. Deben citarse todas las jarras que aparecen en los catálogos de loza fina –fábricas de Sargadelos, Pickman, Valdemorillo, Busturía, y Tanagra más tarde– de los siglos XIX y XX, en los que la jarra grande o *aguamanil* se utilizaba para lavarse en las palanganas de los lavabos portátiles con un cubo o balde inferior para recoger el agua sucia. Entre ellas, aparecen

modelos que respondían a tradiciones nacionales (Rusia, Francia, Inglaterra, Alemania) o regionales (modelos *Santander* o *Amapola*). En las jarras cambia la forma de las asas, base, pico vertedor y decoración y la importancia que la gente las daba, de lo que dan señal las restauraciones de muchas de ellas por hojalateros, añadiéndoles dos anillos prefabricados y un asa que les unía, con lo que siguieron en uso durante más tiempo.

Jarras trampa, burladeras, mambruses

Son unas jarras especiales, realizadas en general como objeto de recuerdo o regalo con precedentes en algunas jarras de Talavera del siglo XVIII, entre las series del gusano y que consisten en que el usuario acaba mojándose intentando beber por el sitio inadecuado, una especie de rompecabezas del bebedor. La jarra en sí, tiene varios pitorros y ventanas que hay que tapar –si se puede– para poder beber por ella. Se conocen en alfares como Jiménez de Jamuz, Guardo, Valladolid, Talavera y otros. Su carácter festivo y de alarde técnico, las remite a festividades varias, con decoraciones especiales como figuras de pájaros. Hemos visto en Cochabamba (Bolivia), un modelo de jarra trampa al que llaman “*jarra diablo*”, con un monstruito aplicado en un asa que es parte del recorrido del agua o líquido. Existen

jarras trampa al menos desde el siglo XIV en Francia (*pot surprise*) e Inglaterra (S. XVIII), así como en el siglo XVI en Italia (Deruta, en Faenza).

Es posible que las medidas de vino tengan su origen en jarras previas de vino o agua, como parecen indicar algunas medidas catalanas y el propio origen de la jarra, que aparte de estar indicado ya en el neolítico hispano, se remarca con los *enochoes* y *olpes* griegos, utilizados para sacar el vino de las grandes crateras y servirlo en copas como el *kilix* o el *cantarus* o beber de él directamente.



Jarras trampa de Jimémez de Jamuz (Le) y Buño (A Coruña)

También aparecen a veces en la península, jarras de cerveza copias o modelos derivados del *Toby jug*¹ inglés o alemán, los conocidos en España como *Mambruses*, en referencia a *Mambrú*, el que *se fue a la guerra*, quien en realidad era el general inglés John Churchill, duque de Marlborough². Fábricas como Sargadelos o la Ibero Tanagra realizaron modelos del mismo.

Jarro. Quasi garro, vaso tosco en que echavan el pescado en escabeche o la carne en adobo, y este escabeche o adobo se llama en latín garó; pero comúnmente se toma por el vaso de tierra en que echamos vino o agua, y dezimos un jarro de vino o un jarro de agua.

Jarrear. Bever muchas vezes. Dar para tripas al jarro, dar para vino. Dar besitos al jarro, menudear el beber poco a poco.

Jarra. El jarro ventrudo y redondo; jarrilla y jarrillo, jarros pequeños

Sebastián de Covarrubias (1611)

Jarra: vasija de barro fino con vientre, cuello y asa.
Campuzano (1857).

¹ El *Toby jug* es un tipo de jarra con modelo humano –un hombre con sombrero tricornio y una jarra de cerveza en la mano– creado en Staffordshire por el ceramista Ralph Wood y su hijo y fabricados desde 1760.

² Parece que la canción *Mambrú se fue a la guerra*, se compuso en Francia –con antiguas melodías– tras la batalla de Malplaquet (1709) entre los ejércitos de Gran Bretaña y Francia durante la Guerra de Sucesión Española. La canción se burlaba de John Churchill (1650-1722), duque de Marlborough.

Bibliografía

- Manrique, Emilio, Abadíz, Ana Rosa y Guimerá, Domenec (2012). Las *pichelas* aragonesas: singulares jarras pirenaicas para el vino, en *XV Congreso Anual de la Asociación de Ceramología, La Rioja, 2010, La cerámica en el mundo del vino y del aceite*, 98-115. Ed. Ayuntamiento de Navarrete, Asociación de Ceramología.
- Romero Vidal, Alfonso (2012). Barro y vino. Una buena amistad con más de seis milenios de tradición, en *XV Congreso Anual de la Asociación de Ceramología, La Rioja, 2010, La cerámica en el mundo del vino y del aceite*, 68-95. Ed. Ayuntamiento de Navarrete, Asociación de Ceramología.
- Telese i Compte, Albert (1992). "Jarras vinateras talaveranas. Cerámica de estilo mudéjar, S. XVI". *Galería Antiquaria*, nº 91, Ediciones Antiquaria, Madrid, enero de 1992, pp. 56-62.



A: jarra de loza con asa rota y reparada por hojalatero, origen Santander; B: jarra de loza fina manual S. XVIII-XIX, Valladolid.



Tinaja y sello de Villarobledo (Albacete) en Madridejos (Toledo) .



ÁNFORAS Y TINAJAS: ALI BABA Y LOS 40 LADRONES

- una bodega en que esta un lagar e su viga con su piedra. En esta bodega hay dos cubas llenas de vino blanco; veinte e cinco tinajas de vino blanco y una tinaja de casaca colorado; seis tinajas llenas de vinagre, catorce tinajas vacías, y un solarcerro de la dicha bodega. En las casas de Diego López de Ayala; una tinaja con una poca de miel. En el castillo 3 tinajas;...

Inventario de los bienes de Diego López de Ayala, 1441, Alfonso Franco Silva, CSIC (Barcelona), 1990. CORDE, RAE.

Después que los españoles poblaron esta tierra, se hacen de barro todas las cosas que en España y cuanto ladrillo y teja es menester para nuestros edificios; muchas diferencias de vasos, particularmente gran cantidad de botijas de arroba, en que se trajina el vino, que deben pasar de quinientas mil las que se hacen de nuevo cada año en las viñas; y otro buen número de botijuelas de media arroba, vedriadas, para aceite, aguardiente, aguas de olor y otros licores que se guardan en ellas.

Bernabé Cobo, Historia del Nuevo Mundo, c. 1653. 3º, Cap. VI, De algunos barros y greda de que se hace loza, B.A.E. Madrid.

Ánforas

El ánfora se define como un gran recipiente cerámico, con dos asas y cuello variable. Su origen se localiza en las costas libanesas y sirias en el siglo XV a.C., y se considera que se extendieron por todo el Mediterráneo hasta el siglo VII d. C. en que se sustituyen por recipientes de madera y piel. Su función principal era la de contener y transportar productos agrícolas como uvas y vino, aceitunas y aceite de oliva, cereales, pescado y *garum*¹, todo ello en el contexto del comercio marítimo griego y romano.

Gran parte de los cientos de tipos de ánforas, presentan una base en pico – llamada *pie* por analogía–, que respondía a una función específica. Se debía a que los barcos mercantes de la antigüedad solían fondear o vararse en zonas de playa que actuaban como malecones o puertos. De esta forma las ánforas se clavaban en la arena y se supone que también en los fondos de lastre de arena de los barcos, quedando así depositadas temporalmente en vertical. Dichos pies han provocado en los museos problemas para la exposición de estas piezas, y generado todo un mercado de soportes y bases de hierro forjado durante años. De alguna forma que no somos capaces de vislumbrar, las formas de las ánforas antiguas parecen haber

¹ El *garum* o *garo* era una salsa o paté a base de pescado, vinagre, aceite y especias, que se exportó por todo el Mediterráneo, de composición discutida, especialmente en estos tiempos de gastronomía especulativa.

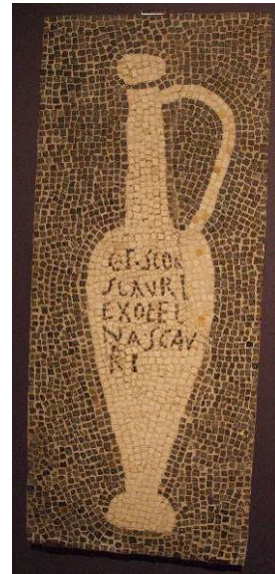
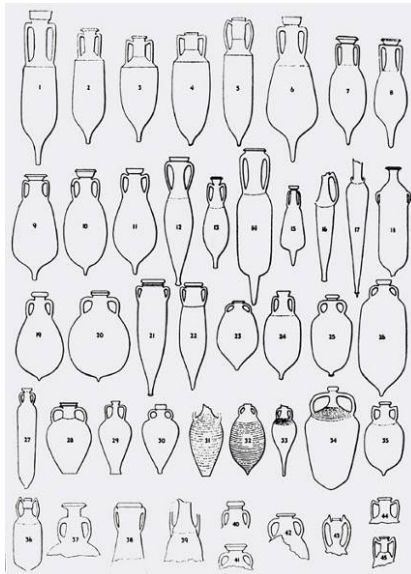
influido en los cántaros y otras piezas hispanas posteriores de alfarería y algunas de ellas son incluso prácticamente iguales a algunos cantaros de dos asas de Andalucía.

Desde época griega, las ánforas tenían tantos tamaños como necesidades (hasta 1,5 mts de altura), y se menciona un ánfora romana de vino de 39 litros, aunque la capacidad media se cifra entre 26 y 32 litros. La utilización de ánforas en la antigüedad fue intensiva, y suele citarse el Monte Testaccio en Roma, formado por la acumulación de millones de fragmentos de ellas, muchas procedentes de la Hispania Romana y del comercio del aceite andaluz. Su estudio por parte de Heinrich Dressel inició la documentación sistemática de las ánforas, sus formas y orígenes. Las ánforas solían estar embreadas –sería el origen del *empogado* con pez– y se cerraban con tapones de barro sellados con betún o yeso. Existen muchos especialistas en el tema y cientos de publicaciones sobre las ánforas, ya que permiten con sus sellos y formas, datar casi perfectamente los yacimientos arqueológicos, por lo que no ahondamos más en el tema, salvo indicar que las posteriores *botijas peruleras* conforman una especie de resurgimiento de estos recipientes desde los siglos XIV y XV en adelante.

Cabe un comentario más sobre las ánforas y la repetida noción de prestigio aplicado a la cerámica. Durante los años sesenta y setenta del siglo XX, existió un comercio abundante de ánforas para decoración en domicilios y restaurantes. Se buscaban especialmente con grandes concreciones calcáreas adheridas a la superficie e incluso se falsificaron en resina con esos mismos depósitos. Aportaban una especie de prestigio relacionado con la historia, la cultura y el halo de misterio de la arqueología.

A: Lámina de tabla tipológica de Dressel, C.I.L. XV, origen de series de ánforas béticas.

B: mosaico del Garum, villa Aulus Umbricius Scaurus, Pompeya (wiki Commons)



Tinajas, tinajones, tinajillas, tinas y conos

***Tinaja.** Vasija grande de barro cocido, y algunas veces vidriado: desde el asiento vá siendo más ancha, y capáz, y forma una como barriga hasta el gollete, ò cuello, que es mas angosto.*

***Candiota.** En tierra de Castilla, y especialmente en Salamanca, se llama assi una vasija grande de barro, hecha al modo de un cubo, de una vara de alto poco mas, y media de ancho, la qual está empegada por adentro, y tiene una espita por abaxo, y se pone como tinaja sobre un pié, para ir sacando el vino que tiene dentro, el qual se conserva mui bien en ella.*

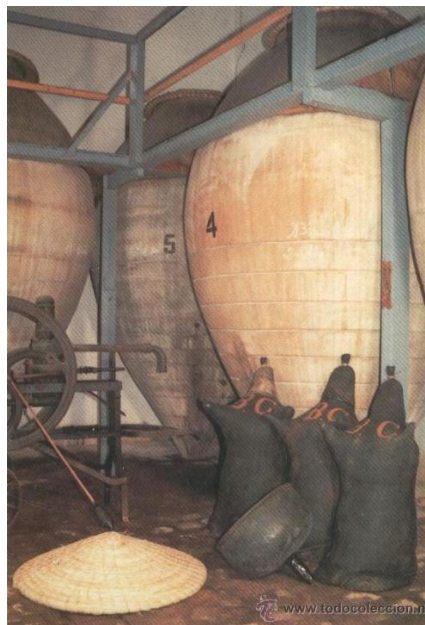
***Calderilla.** s. m. dim. de Caldera. La caldera pequeña, que sirve para sacar agua de las tinajas y otros usos manuales.*

Diccionario de Autoridades (1726-1739)

Casi todo lo que se podría escribir sobre las tinajas tradicionales hispánicas, ya lo han escrito Romero y Cabasa (1999, 2009), después de años de coleccionismo y estudio sobre el tema. A falta de la publicación que incluya el centro y las Castillas, ya llevan dos tomos generales sobre la tinajería de las Españas. Por ello, poco será lo que se pueda aportar al tema salvo resumir e incidir en cuestiones paralelas.

La tinaja es en principio, un gran contenedor de líquidos, de vino esencialmente, pero también han sido usadas para agua u otros líquidos que debían elaborarse o conservarse en grandes cantidades como el aceite. Según García Gómez (1993), las tinajas medievales no solían pasar del metro de altura –estando entre 50-70 cm de altura y cubicando hasta unas 15 arrobas o cántaras de 16 litros–, observándose un crecimiento paulatino durante los siglos XVII al XIX. La edad de oro de la tinajería de Villarobledo, estaría en los años 20 a 50 del siglo XX, en que se alcanzan enormes tamaños y hasta 700 arrobas de capacidad (8000 litros). La tinaja tradicional domestica, utilizada para contener agua o vino, solía sin embargo tener una cabida de unos 200 litros, lo suficiente para tener una reserva para determinadas actividades (una colada ...)

El origen de las grandes tinajas se sitúa hoy en día en la Edad del Bronce, en los *pithos* minoicos, que conformaban grandes depósitos en los almacenes de los palacios de Creta. Posteriormente se citan tinajas griegas muy decoradas y los *dolium* romanos



Bodega Canchollas, Valdepeñas, tarjeta postal.

que aparecen por todo el Mediterráneo, incluida la Península Ibérica. Aunque el nombre deriva de la *tina* romana (una especie de botella de vino de cuello largo) la tinaja romana era en realidad el *dolium*, de forma casi esférica. A través de las alfarerías árabes y medievales, la denominación permaneció como *tinaja* (*tenaxa*, *tenalla*, *tanalla*), obra de artesanos llamados *tinajeros* y *pegadores*² durante los siglos XIV, XV y XVI. En Galicia se la sigue llamando *amboa*.

Para Covarrubias (1611, 962) la tinaja era un *vaso de barro capacissimo; tinajuela y tinagilla, sus diminutivos. Tinajón, tinaja grande*. El mismo incluye también la tina de tintorero (962): *...decimos tina... por teñirse en ella las sedas o paños*. Se considera en general que la tinaja tiene perfil ovalado, boca y pie estrechos (en algunos casos directamente no tienen pie casi, por lo que requerían una pieza accesorio, el pie o soporte de tinaja) y carece casi siempre de asas. También se considera que la tinaja grande o *tinajón*, se utilizaba tradicionalmente para almacenar y elaborar vino, mientras los ejemplares medianos se usaban para aceite y granos de cereal, tarea esta última en la que competían con los grandes *escríños* de paja de cereal tejidos en espiral. Respecto a las más pequeñas, puede decirse que son un auténtico quebradero de cabeza para su catalogación, ya que muchas entran de lleno en la categoría de las orzas (vidriadas o no), sin que exista una verdadera diferenciación entre ellas y las *tinajillas* o *tinajuelas*³. Igualmente las *tinajas*, por llamarlas de alguna manera, no se diferencian apenas de los grandes *barreños* o *lebrillos*, aquellos realizados al modo de las tinajas, pero que se dejan a media altura sin cerrar cuando interesa disponer de una gran boca que en realidad conforma el diámetro máximo del cacharro. Este es el caso de piezas como grandes *bebederos* o *abrevaderos* de caballos o de tinajas realizadas para servir de tinajas de curtido o para teñido de telas (*colaores*), o en otros procesos artesanales semi-industriales. Dichas tinajas solían semi enterrarse en el suelo, o embutirse en estructuras de obra o de ladrillo (*tinajeros*), para asegurar su resistencia durante los trabajos y las diversas tareas que se realizaban en ellas. Por ello mismo, ha sido casi muy difícil o imposible su conservación actual ya que desaparecían al tiempo que las empresas artesanales de las que formaban parte. En España ha habido grandes centros tinajeros como Villarrobledo (Albacete), Colmenar de Oreja y Arroyomolinos de Montánchez; Torrejuncillo (Cáceres), Torre de Sta. María, Lorca, Totana y El Tiemblo (Ávila).

En relación a la clasificación formal de las tinajas (10 tipos principales), realizada por Romero y Cabasa, puede decirse que la forma 2 o bi-troncocónica, es la más habitual en amplias zonas de Castilla, aunque no necesariamente de una forma tan regular. Las tinajas realizadas en el pueblo vallisoletano de Predrosa del Rey, parecen casi deconstruidas al modo posmoderno. Lo que muestran son las distintas fases o jornadas en que se aplica un nuevo cuerpo de barro a lo ya construido, para seguir subiendo en altura, como si se tratase de una construcción

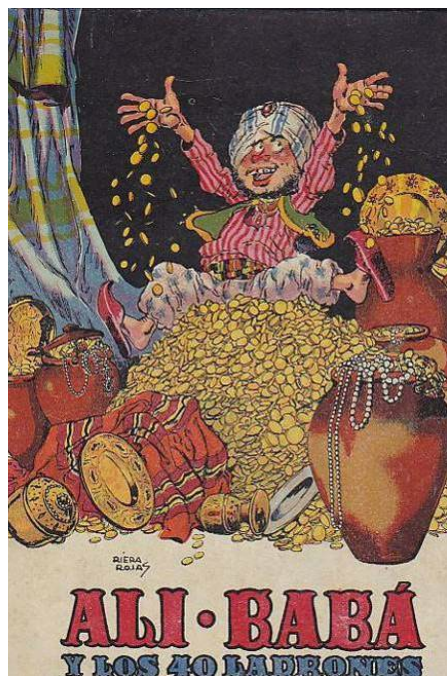
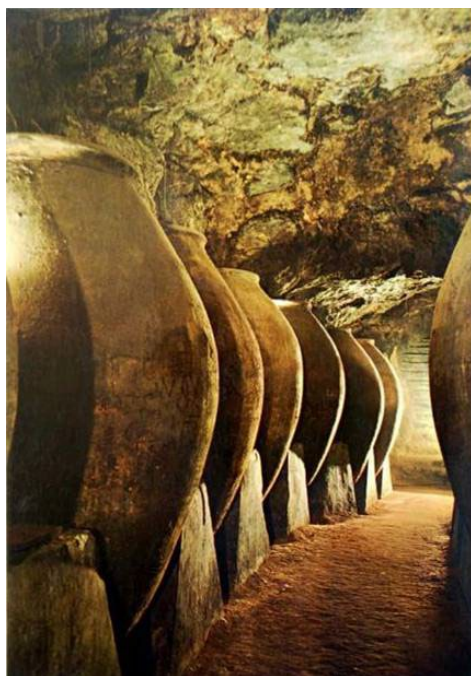
² Sea por el trabajo posterior de *pegar* o *empegar* la tinaja con pez, o sea por la paleta utilizada para compactar las paredes durante la fabricación de la tinaja.

³ Una convención que podría usarse para su catalogación, sería al modo de la distinción por tamaños entre plato y fuente, considerar orzas y tinajillas hasta unos 50 centímetros de altura y a partir de ahí, considerarlas tinajas.

con tapial tradicional. Una de las partes importantes de la tinaja es la conocida como *descarga*, un orificio inferior (a veces dos) con o sin pitorro, por donde se vaciaba, limpiaba la tinaja o en donde colocar un grifo o canilla. Las otras partes de la tinaja, heredan en general su nombre del cuerpo humano, diferenciándose así la boca, labio, cuello, hombros, panza y culo o base. Otras partes serían las asas (con arranque y entrega) y el pié y repié.

Debe comentarse que los centros tinajeros realizaban en ocasiones la misma labor que tejeros y ladrilleros, una producción de paredes gruesas que incluía las siguientes piezas: lavaderos al modo de los de piedra artificial (posiblemente por influencia y competencia con catálogos de fabricas industrializadas), tinas semi industriales, barreños con asas de tipo cesto (Villarrobledo), filtros, pies, colmenas, bañeras-tinas, brocales de pozo o de aljibe, *mojicones* (bases para el urdido), baños (barreños), tarros de ordeño o cañadones, cuencos para colada, cocios, tapaderas de tamaño medio (las grandes solían ser de madera o cestería), etc.

Por su parte, las grandes tinajas cilíndricas del siglo XX, las llamadas *conos*, de cientos de arrobas en ocasiones, muestran hasta que altura técnica pudo llegar el artesanado tradicional con métodos preindustriales, compitiendo ya entonces con grandes depósitos o cubas de madera y metal industrializados plenamente. Según Seseña (1976, 119-120), la producción de conos de barro a imitación de los de cemento, se inició alrededor de 1907 en Colmenar de Oreja y



A: T. postal, Chinchón (Madrid), Mesón Cuevas del Vino, Vistabella; B: portada del cuento *Ali-Baba y los 40 ladrones*, Ed. Betis, ilustrador Riera Rojas

Arroyomolinos de Montánchez, y de allí se fue extendiendo hasta los otros centros, dejándose de fabricar en Villarrobledo en 1966. Sin embargo, según Alba (1998, 2015), dichos *conos* o tinajas cilíndricas de vino, fueron concebidos en el pueblo extremeño de Guareña (Badajoz) a finales del siglo XIX, y se continúa su producción actual en Torrejoncillo.

Tecnología de la tinaja

Para entender la tinaja, hay que conocer un poco al menos las distintas técnicas de elaboración de tinajas que se han dado en España. En primer lugar, pocos alfares, han realizado tinajas a torno rápido, como Elosu, Alaejos, Miravet, Albox, Chiva o Agost. En dichos centros, con gran pericia y modelando a torno en varias piezas que luego eran unidas con una barbotina, se conseguían unas tinajas de hasta 44-56 cms. de altura. Normalmente las tinajas se realizaban o en un torno bajo tipo *torneta*, que giraba a voluntad del tinajero o de un ayudante, lentamente en general y por impulso aplicado con las manos, o sobre un soporte específico que recibe un nombre distinto casi en cada centro, alrededor del cual va girando el tinajero mientras deposita las porciones o churros de barro, *urdiendo* la pieza. Mientras va subiendo, en algunos centros se golpea el barro con una paleta de madera para compactar las paredes. Una comparación visual aceptable son las avispas alfareras, mientras van expulsando con la boca el barro vibrándolo con las patas para formar sus nidos. Dado que el barro debe ir secando y tomando el estado de *cuero* a medida que se va subiendo para evitar el colapso de la estructura, al final de cada jornada o tramo el operario tapa el extremo superior con un trapo húmedo para evitar un exceso de secado en el extremo, es decir en la zona de unión del barro nuevo. A medida que va añadiendo nuevos tramos, en general, añade también unos cercos salientes de barro que mejoran y refuerzan la unión a la par que sirven de decoración al cacharro. Así, las tinajas de algunos centros, en general muy manuales (Salamanca, Zamora, algunos de Cataluña y Galicia.) muestran casi toda la superficie adornada de tiras, cinchos o cercos horizontales de barro (Lumbrales, Pereruela, Moveros, Cantalapiedra o Peralejos de Abajo).



Conos en bar-bodega de Badajoz, 2007

El empegado y el ensebado para el aceite

Aunque el vidriado aporta una gran limpieza a los cacharros, no es adecuado para los contenedores de vinagre y vino por las posibles reacciones químicas con el plomo. Un aspecto técnico del que se habla poco, es el del *empegado*, técnica consistente en aplicar *pez –la o el*, tanto da– en el interior de las vasijas de barro o pellejos de piel como los odres tradicionales y botas de vino. Poco a poco se fue olvidando la antigua técnica y costumbre de empegar los recipientes para vino, algunas jarras incluidas, que aportaba al vino un sabor característico. Ni mejor ni peor que otros, sino distinto. Quien haya viajado a Grecia y probado sus vinos de *retsina*, sabe de lo que hablamos. Por *pez*, entendemos una substancia resinosa pardo-amarillenta, que se obtenía de los residuos de la trementina de los pinos, al extraerle el aguarrás, y que se aplicaba en caliente a los recipientes mencionados, aportando ese sabor característico a resina que aporta al vino una especie de frescura o afrutado y que evita el rezumado del líquido hacia el exterior. Durante siglos parece haberse aplicado *pez* a algunas ánforas y tinajas, tanto para conseguir sabores especiales como para conservación. En palabras de Alonso de Herrera en 1513, se trataba también de que “el barro no bebiera”.

Respecto a las tinajas destinadas a conservar aceite, el sebo –especialmente recomendado el de cabrón– mezclado con cera generalmente, cumplía la función de aislar las paredes de barro del contenido y de esa forma evitar su rezume hacia el exterior (Romero, Cabasa, 1999, 92).



Lañado en una tinaja; El Toboso, 2016

Lañado y otras técnicas de reparación

Más que en otros cacharros, el agrietamiento de una tinaja podía suponer un perjuicio económico importante, por lo que en muchas tinajas tanto arqueológicas como históricas se observan a menudo sistemas de reparación mediante *lañas*, a veces incluso de tres clavos, realizadas *ex profeso* por herreros. La *laña*, un sistema de grapas o alambres que se introducen en sendos orificios practicados en la pared de la tinaja sin traspasar su grosor, para evitar que se siga abriendo la pieza, tiene una gran antigüedad, al menos en su versión de abrazaderas de plomo, y también se realizaban injertos de plomo con el mismo fin, con formas de *ese* o *cola de milano*, en cajas rebajadas en la superficie de la pieza. En otros casos se ha

procedido a realizar un anillo completo de alambre de hierro en la boca de la tinaja, bajo el labio, para evitar la apertura total. Otras reparaciones consisten en taponados con masillas de mortero o cemento. Reparaciones de estos tipos pueden verse en las tinajas que aparecen en distintas versiones del mito de Diógenes que se han llevado al arte, como por ejemplo un relieve romano del Museo de Mainz (Alemania) y otros cuadros del siglo XIX (*Diógenes*, Jean-Léon Gerome, 1860, Museo Walters; *Diógenes*, John William Waterhouse, 1882, Galería de Arte de Nueva Gales del Sur, Sidney).

Botijas peruleras

Se conoce como *botija perulera* a un recipiente que viene a ser el ánfora del Mediterráneo primero y después de todos los océanos al menos desde el siglo XV al XVIII. Su forma es mucho más simplificada que las ánforas romanas, esencialmente porque para conseguir una producción en serie, se eliminaron las asas y la base se realizó de forma abombada sin el conocido pie para clavar. Sánchez Cortegana (1996, 139) menciona que la forma de la botija fue un éxito ya que simplificando la línea formal, la boca actuaba de asidero al ajustarse al tamaño de la mano (esto no lo acepta todo el mundo) y se producía para todo tipo de productos. En la flota de 1592 se registraron unas 226.000 botijas legales enviadas a América –tanto llenas de vino, aceite y otros productos, como vacías–, lo que explica su reutilización por ejemplo en bóvedas de la ciudad boliviana de Sucre, bien al interior del continente. La botija perulera solía tener de 11,5 (una arroba) a 20 lts. (arroba y cuarta para el vino) y se forraban de *empleitas* de esparto –se *esteraban*–, además de entibarse con corcho para amortiguar posibles golpes. Se cerraban con corcho y yeso y se marcaban con distintos procedimientos: estampillado, pintura con almagra o tinta, marca de fuego con hierro al rojo sobre el esparto o finalmente un colgante tipo etiqueta. Aunque se usaron también más formas y tamaños menores, estas botijas se utilizaron en casi tantos territorios como las monedas de plata españolas acuñadas en América, llegando incluso a Oriente (Nagasaki, Osaka,...). Por ello han recibido múltiples nombres, como *botijas*, solo *peruleras*, *dolias*, *anforetas*, *anforiñas*, *spanish olive jar*, o *tinajas*. Las pequeñas y medianas solían llamarse *medio peruleras* o *botijuelas*. A veces se incluyen en su grupo, las botijas o barriles de campo, que son sin embargo posiblemente solo para el consumo de los marineros, de agua o vino y responden a una tipología con asas para colgar en los barcos. Otras con forma de peonza solían contener miel en cantidad de 2 litros (azumbre), según Zunzunegui (1969).



Botija perulera sevillana, Sucre (Bolivia)



Botijuela

Entre los productos que han contenido, se citan aguardiente, vinagre, alcaparras, aceitunas, almendras y miel, así como en pequeñas cantidades, manteca, mistela, embutidos, escabeches, pólvora y otros productos. También se usaban para contener agua fresca, al modo de los cántaros. En los retornos, solían volver a la Península con productos *ultramarios*, tal y como se llamaban. Una vez usadas, muchas veces eran reutilizadas tanto en bóvedas y muros para aligerar el peso de las construcciones, como en el suelo, en donde cumplían una función aislante de la humedad.

Aunque se considera en general que los alfares de producción estuvieron en Sevilla y Cádiz, también se realizaron en otros sitios, igualmente por imitación. En cuanto a las técnicas de manufactura, aunque están en discusión, parece que se realizaban con una técnica mixta, urdiendo dos o más piezas previamente torneadas y usando plantillas o terrajas para los bordes de las bocas. Después recibían un engobe amarillento final de buena calidad o eran vidriadas en verde al menos por el exterior.

“Botijas de vinagre”, de aguardiente y del Oporto

Este capítulo estaría incompleto si no incluyéramos en él, una pieza casi indocumentada en la ceramología hispana (solo la cita Sánchez Trujillano, 1990, 54-55). Se trata de las conocidas como *vinagreras* o *botijas para el vinagre* o garrafrones para aguardiente, que en realidad son en su mayor parte garrafrones para el vino de Oporto (Portugal). Suelen aparecer a lo largo del río Duero y nuestra impresión (poco documentada, todo hay que decirlo) es que se trataba de los recipientes que los comerciantes ingleses y portugueses de vino de Oporto, utilizaban tanto para comprar caldos por toda la ribera española y portuguesa como para transportar los vinos ya hechos a todo el mundo y especialmente a Inglaterra. Todo ello en los siglos XVIII y XIX. Así, se les puede considerar un trasunto de las ánforas clásicas y de las botijas peruleras. Se encuentran a veces por la Tierra de Campos (Valladolid, Palencia,...) Soria, y hasta La Rioja, lo que indica que fueron luego reutilizadas para vino, vinagre y aguardiente, dado su nombre posterior. Un viaje a Bermeo (Vizcaya), nos ha confirmado la importancia que tuvieron las conservas de pescado en la antigüedad, con lo que la importancia del vinagre para los “escabeches” no debe ser desechada y es por tanto posible que se realizasen recipientes de este tipo específicos para vinagre comprado en zonas productoras tradicionales, como Nava del Rey, Paredes de Nava o La Rioja.

La forma viene a ser como una tinaja de fondo globular –lo que impide su reposo en vertical, salvo soporte añadido– con dos asas muy pegadas al cuerpo en la parte superior (para evitar la rotura y ayudar el entibado en gabarras y barcos). También presentan sellos de alfarerías francesas, portuguesas y españolas, por lo que parece que los encargos eran múltiples y alguna puede haber sido reutilizada después de contener vinos de Burdeos o Jerez.



Vinagrera de Martin Hachue (Saldaña, Palencia)

El vino de Oporto, es un vino estabilizado (*encabezado*) con aguardiente, brandy o alcohol de vino, añadido durante la fermentación, que surge en los siglos XVI-XVII. De esa manera se conseguía un vino que aguantaba sin estropearse el transporte por mar y que fue consumido en Inglaterra y su imperio sobre todo a partir de 1678, en que ésta entra en guerra con Francia y los vinos franceses escasearon. En el siglo XVIII, la producción del Oporto se transformó en un monopolio inglés *de facto*, hasta que se funda la *Compahia Velha* portuguesa. Viana do Castelo fué el centro del *oporto* en el siglo XVII.

Martabanes: la Nao San Diego y los recipientes del comercio colonial hispano

Hallazgos arqueológicos como el del pecio de la Nao San Diego, excavado en la bahía de Manila por el equipo del arqueólogo Frank Goddio en 1991⁴, y zozobrado el año de 1600, nos indican que los barcos españoles se pertrechaban con alfarería y cerámica de todo el mundo, en lo que se ha dado por llamar la primera globalización. En el pecio del San Diego, se han encontrado tinajas y vasijas procedentes de China y Birmania (Myanmar).

De este último país son las grandes orzas o tinajas de gres ferruginoso de Martaban (talleres de Pegú, entre 1566-1600), utilizadas para contener la provisión de agua de los galeones de la ruta Manila-



Ánfora u orza de Martabán (Myanmar)

⁴ Caja Madrid compró para el Estado español –con polémicas asociadas– una buena parte de los hallazgos que pueden contemplarse en el Museo Naval de Madrid, de un total de unas 6000 piezas entre las que hay muchas tipologías de objetos cerámicos: tinajas, lámparas, fogones, anafres en alfarería de basto y también objetos de loza y porcelana de diversas procedencias y técnicas.

Acapulco. Parece que las tinajas u orzas (*jars*) de Martaban, aparte de servir de contenedores entre otros, de un tipo de vino de palma (*nipah arak*), aceite, agua y comida adobada, eran un bien comercial exportado por sí mismo en toda la zona (Malaca, Java,...) y en algunos entornos bautizaron en forma genérica la tinaja-orza como *martaban*, al modo de la *talavera* para la loza.

Otros recipientes de loza y porcelana china lujosa, pertenecían al ajuar del comandante y al comercio que iniciaría otra carrera de imitación y competencia entre lozas de prestigio. Una derivación de dichos orígenes e influencias alfareras, podrían ser las pequeñas asitas laterales de orzas y tinajas que llegan hasta el siglo XX hispano y que podrían haberse originado por influencia de dichas formas orientales. Todo ello nos indica la enorme penetración e intercambio de formas en alfarería y cerámica desde épocas remotas.



Tinajas de gres de Martaban (Pegú, Myanmar –Birmania-), 1566-1600; pecio de la Nao San Diego, Museo Naval (Madrid)

Brocales⁵ de pozo o de aljibe y grandes pilas bautismales

Muy relacionada técnicamente con la fabricación de grandes tinajas y conos elaborados por el sistema de churros o rulos de barro, está la fabricación de brocales de pozo o de aljibe en barro cocido, sobre todo en zonas geográficas con escasez de piedra. Según Caro (2008, 55), un brocal es un *antepecho... colocado alrededor de la boca de un pozo*. Ya se mencionan brocales de cerámica en Grecia en el siglo V a. C, y más tarde existe un muestrario completo de brocales hispano-musulmanes, tanto para aljibes como para pozos, algunos de ellos con un recubrimiento vidriado. Llubíá (1967, 55) menciona un brocal procedente de Tetuán, del siglo XII, con posible origen en Toledo, hexagonal u octogonal, así como otros más procedentes de Córdoba (p. 58, circular, S. XI; p. 126, S. XIII; p. 130, *cuerda seca*, S. XIV), varios brocales mas (p. 116, S. XIII-XIV; p. 126, S. XIV, blanco y verde) y una pila bautismal octogonal del siglo XV (p. 127),

⁵ En Roma se llamaba puteal (de *puteus*) al brocal de pozo, algunos de ellos en mármol.

todo ello de Toledo, al igual que el brocal de aljibe conservado en el Museo de Santa Cruz.

Ainaud (1952, 197, 199) refleja dos grandes pilas bautismales con pie hasta el suelo, respectivamente de Tenerife y del Museo de Sevilla, datadas en el siglo XV. Por su tamaño y envergadura, no las hemos incluido en el capítulo sobre cerámica de iglesias, ya que tienen tecnológicamente más que ver con los brocales y tinajas. Una pila bautismal de gran interés es la publicada por Arjona Bueno (2012, 109-113), vidriada en verde y conservada en el Museo de la Ciudad de Antequera.

Lizcano (2000), por su parte, muestra brocales de alfarería popular en la provincia de Ciudad Real, de La Solana (pp. 42 y 188) de planta redonda, o con boca circular y base cuadrada (Sta. Cruz de Mudela, p. 259). Los brocales de la Solana (p. 180), eran troncocónicos, con un orificio para pasar la maroma. Se mencionan estos brocales de pozo al menos desde 1737⁶.

Igualmente se han fabricado brocales en el conocido centro tinajero de Villarobledo (Albacete) (García Gómez, 1993, 19, 175) y en Badajoz. También hay que mencionar la reutilización de bocas de grandes tinajas partidas horizontalmente, como brocales de pozos en algunos entornos, aprovechando el grosor resistente de los labios de las tinajas en general. La mayor colección de brocales de pozos históricos, posiblemente sea la del Museo Arqueológico y Etnológico de Córdoba, con ejemplares entre los siglos VII, XII y XV.



Brocales de pozo en el Museo Arqueológico y Etnológico de Córdoba

⁶ Lizcano, 2000, p. 172, en las *Descripciones del Cardenal Lorenzana*.

Arcaduces, alcanduces, cangilones, ollones para noria

Alcaduz: Es un vaso terrizo con que se saca agua de la noria ensartados muchos juntos que andan sobre una rueda...

Sebastián de Covarrubias (1611)

Como indicaba Covarrubias, en el castellano antiguo se llamaba arcaduz tanto al vaso de noria como a las tuberías y caños usadas en conducciones y desagües. Por ello hemos incluido al de noria en este capítulo, cerca de tinajas y ánforas.

El arcaduz de noria ha dado de vivir a unos cuantos alfares en la España seca, desde Castilla La Mancha hasta Andalucía. Antes del agua corriente y en zonas donde no podía canalizarse el agua mediante acequias, acueductos y canales, la noria era un elemento más del paisaje, y los molinos de viento o de sangre movían



Arcaduces de noria, Col. Fontaneda (Ampudia, Pa.); época indeterminada

norias que subían el agua de pozos o surgencias con cangilones de barro (Ciudad Real). La noria sin embargo, ha estado presente en todo el campo español, como muestran los grabados del siglo XVII en ciudades como Valladolid, teóricamente parte de un territorio con más agua pero con las mismas dificultades para utilizarla.

Glick (1989, 32...) comenta que la noria más extendida en la península desde la dominación musulmana, fue la de eje corto y engranajes –movida por un asno–, que constaba de unas

200 piezas de madera fácilmente reparable y que podía colocarse casi en cualquier lugar. Esta noria era de inspiración siria y los escritores andalusíes recomendaban que tuviera “respiraderos en los arcaduces”, es decir, orificio inferior. El mismo autor (64-65) describe el *qadus* o arcaduz como la vasija o pieza básica de las alfarerías rurales de al-Ándalus, junto con la marmita y dos o tres formas usuales. Al menos desde el siglo X al XIX, en que comienzan a sustituirse los cangilones de barro por otros de hojalata o hierro fundido y podría decirse que en casi todo el ámbito territorial del estado. En el yacimiento valenciano de “Les Jovades” (Oliva), aparecen arcaduces con orificio inferior a finales del siglo XI, que evitaban la rotura de los mismos por sobrepresión, permitiendo el escape del aire retenido y al tiempo se reseña su uso para distintas funciones: cacerola, florero y como reloj de agua o clepsidra.

Bibliografía

Ánforas

- Beltrán Lloris, M. (1970). *Las ánforas romanas en España*, Institución Fernando el Católico, Zaragoza, Diputación Provincial de Zaragoza, Zaragoza, 1970.
- Beltrán de Heredia Bercero, J. (2012). Les gerres de transport marítim: producció i comerç a Barcelona, en *Quarhis: Quaderns d'Arqueologia i Història de la Ciutat de Barcelona*, Nº. 8, 2012, págs. 80-109.
- Berni Millet, P. (2015). *Viaje en el tiempo por la producción y el comercio del aceite bético con la iconografía romana*, en *Ex oficina hispana*, Boletín 6, abril 2015, 49-61; en http://www.exofficinahispana.org/publicaciones/Boletin/Boletin6/Bol-6-Volumen_completo (150dpi).pdf; cons. 25/08/2015.
- García Vargas, E. y López Rosendo, E. (2008). El alfar de Rabatún (Jerez de la Frontera, Cádiz) y la producción de ánforas y cerámica común en la campiña del Guadalete en época altoimperial romana, en *SPAL: Revista de prehistoria y arqueología de la Universidad de Sevilla*, Nº 17, 2008, págs. 281-316.
- García Vargas, E. y Bernal Casasola, D. (2008). Ánforas de la Bética, en *Cerámicas hispanorromanas. Un estado de la cuestión, 2008*, 661-688; D. Bernal Casasola y A. Ribera i Lacomba (eds. científicos), Editado con motivo del *XXVI Congreso Internacional de la Asociación Rei Cretariae Romanae Fautores*, Edita Universidad de Cádiz.

Brocales

- Amador de los Ríos, J. (1905). *Brocales de pozos árabes y mudéjares*. Madrid.

Martaban

- Gutman, Pamela (2002). The Martaban Trade: An Examination of the Literature from the Seventh Century Until the Eighteenth Century, en *Asian Perspectives*, Vol. 40, No. I, © 2002 by University of Hawai'i Press. (<http://scholarspace.manoa.hawaii.edu/bitstream/handle/10125/17147/AP-v40n1-108-118.pdf?sequence=1>) (cons. 10/30/2015).
- Junco, Roberto y Fournier, Patricia (2008). Del Celeste Imperio a la Nueva España: importación, distribución y consumo de la loza de la China del periodo Ming Tardío en el México Virreinal, pp. 3-21, en *La nueva Nao: de Formosa a América Latina*. Chen, L. y Saladino García, A. coords. Universidad de Tamkang, Taipei.
- Koh, N.K. (2013). *Myanmar (Burmese) Ceramics*. (<http://www.koh-antique.com/sea%20exhibition/myanmarceramics.htm>) (consultado 10/30/2015).
- Teixeira Simoens, Sara (2015). A brief study concerning Martabans jars, en *Maritime Contacts of the past: deciphering connections amongst communities*, 252-274. Ed. Sila Tripathi. (academia.edu)
- VV. AA. (1999). *Piezas arqueológicas de la nao San Diego en el Museo Naval de Madrid*: Madrid 1999. Lunwerg, 24 págs.

Peruleras

- Amores Carredano, F. de, y Chisvert Jiménez, N. (1993). Tipología de la cerámica común bajomedieval y moderna sevillana (SS. XV-XVIII): I, la loza quebrada de relleno de bóvedas, en *SPAL 2* (1993): 269-325.

- Azkarate Garai-Olaun, A. y J. Núñez Marcén, J. (1990/91). Colección de botijas y botijuelas (*Spanish Oliver Jar o anforetas*) procedentes de la Ermita de San José (Elorrio, Bizkaia), en *KOBIE* (Serie Paleoantropología) nº XIX, 1990/91, 153-182. Bilbao. Bizkaiko Foru Aldundia-Diputación Foral de Bizkaia.
- Goggin, J.M. (1960). Spanish Olive Jar: An Introductory Study, *Papers in Caribbean Anthropology*, Yale University Publications in Anthropology, n.º 62, 1960.
- Hernando Garrido, J.L (2013). La vuelta al mundo en cuatro botijas, *Revista de Folklore*, nº 371, enero de 2013, 4-15. (ed. digital <http://www.funjdiaz.net/folklore/>).
- Mena García, C. (2004). Nuevos datos sobre bastimentos y envases en armadas y flotas de la carrera, en *Revista de Indias*, 2004, vol. LXIV, núm. 231, 447-484.
- Sánchez, J. M. (1993). *El comercio cerámico entre Sevilla y América* (1492-1600). Tesis doctoral, dir. A. Pleguezuelo, Universidad de Sevilla.
- Zunzunegui, A.P. (1969). Recipientes cerámicos utilizados en el comercio de Indias, en *Cris*, nº 123, 21-38.

Tinajas

- Águado Villalba, J. (1991). *Tinajas medievales españolas, islámicas y mudéjares*. Toledo, Ins. Prov. de Investigación y Estudios Toledanos.
- Alba Calzado, Miguel (2015). *Estudio etnoarqueológico de la alfarería tradicional extremeña*. Tesis Doctoral. Universidad de Extremadura. Facultad de Filosofía y Letras. Cáceres. (<http://dehesa.unex.es/xmlui/handle/10662/3931>).
- Alba Calzado, Miguel (1998). Sobre el origen de los conos cerámicos del centro productor de Guareña y su abastecimiento a Mérida (Apuntes biográficos a la figura de J. Chamizo)", *Mérida, Ciudad y Patrimonio*, nº 2, Consorcio de la Ciudad Monumental, pp. 75-94.
- Echevarría Alonso-Cortés, E. (2006). Arqueología y etnografía de la laña y de la conservación de cerámicas, *Pátina* 13-14, 75-86. Madrid.
- González Arpide (1977). *La cerámica tradicional de Colmenar de Oreja: la tinaja*. Zaragoza, Diputación Provincial.
- Romero, A. y Cabasa, S. (1999). *La tinajería tradicional en la cerámica española*. Barcelona. CEAC.
- Romero, A. y Cabasa, S. (2009). *Tinajería tradicional española*. Barcelona. *Comunitat Valenciana, Catalunya, Balears y Aragón*. Barcelona, Blume.



Media cántara de vino, Palencia ciudad; Museo Casa natal del General San Martín (Cervatos de la Cueva, Palencia)

Reherir. Reconocer o resellar las medidas.. ORDEN. DE LORC. f. 134. El Almohacén ha de tener obligación ... a reherir qualesquier medidas, que les traxeren de barro o madera, como no estén quebradas, o de forma que no puedan ser reheridas, de manera que trahiendo medida que pueda ser reherida, no le obligue a tomar medidas nuevas.

Diccionario de Autoridades (1726-1739)

Medidas de vino y aceite: cántara, media cantara, azumbre, medio azumbre, copa

Desde hace años está pendiente una publicación general sobre las medidas de vino en España, por lo que al menos intentaremos introducir parcialmente el tema. Realizar una tipología general de medidas de vino, es hoy por hoy casi imposible, ya que la media cantara de vino es posiblemente una de las piezas más buscadas por los coleccionistas de alfarería. Al menos desde los siglos XIII-XIV, muchos impuestos y ritos de paso se pagaban en vino –y otros en cera, miel o aceite y hasta en cacharros de barro, según el oficio de la zona–, por lo que era esencial determinar en cada lugar y momento la cantidad exacta de vino. Desde época medieval y renacentista, se observan en comarcas vinateras tradicionales que una serie de recipientes tipo jarrita, parecen haber actuado como medidas (Benavente; Villanueva, 2002, 168). Diversos autores repiten esta que parece una verdad universal: el contenedor acaba transformándose en la unidad de medida, así que desde épocas antiguas, cualquier cacharro muy usado –un vaso, una jarra, un tinajón–, acabaría siendo medida oficial, consensuada o impuesta por la autoridad.

Salvo la *panilla* para el aceite, el resto de las medidas fueron al parecer comunes a todos los líquidos: vino, vinagre, arropé, leche y miel. Pedro Chacón enumeraba así las medidas de Salamanca en el siglo XVII (1608): “*De liquidas, moyo, cantara, media cantara, açumbre, medio açumbre, quartillo, medio quartillo, maravedí, blanca*”. Pero precisaba que el moyo no era medida sino suma de varias y que el maravedí y la blanca no eran medidas ciertas. La bibliografía indica que la legislación hace descender la capitalidad en medidas, progresivamente desde la conquista de Granada, bajando primero desde Valladolid –pasando por Ávila o Salamanca– a Toledo y luego a Sevilla, de donde volvería a Toledo con la centralidad impuesta por los sucesivos monarcas hasta 1801 (Echevarría, 2022).

Sea cual sea la forma de la medida, desde época medieval existían en las ciudades unos profesionales encargados –se trataba de un cargo oficial– de certificar la validez de la medida. Se llamaban *fiel*, *contraste* o *almotacén* y el oficio llega hasta el siglo XIX. Las formas de actuar, consistían en el caso del barro, en marcar sobre el barro húmedo, improntas con varios sellos, al menos uno de la ciudad (que podía ser el escudo o emblema) y otro del propio almotacén que podía ser a su vez alfarero o locero. En otros casos parece que se usaron etiquetas colgantes u otro tipo de marca. Aparte de ello, a la medida (el objeto), una vez comprobada la capacidad, se le practicaba un orificio o *sisa* o se limaba superiormente hasta enrasar con la medida (la cantidad). Debajo de las *ventanas* o *sisas*, se grababa muchas veces uno a tres círculos secantes para evitar fraudes. Cuando se habían realizado dichas operaciones, se decía que la medida estaba *poteada*.

El cántaro, que en el caso del vino se considera femenino –o sea, la *cántara*–, era la medida habitual y solía consistir en unos 16 litros de los actuales. Por encima, estaba el *moyo*, al que se menciona en el siglo XVI, de unos 258 litros y que sería una especie de tinaja de la que desconocemos su forma, y la *pipa* de unos 443 lts. La *cántara*, es lógicamente como un cántaro, a veces con dos asas y a veces se encuentran jarrones de farmacia con unas extrañas roturas –ocurridas después de una *sisa* previa– que parecen haber actuado como *cántaras* de medida. La siguiente medida, unos 8 litros, era la *media cántara*, y luego venían la *cuartilla/o* (4 litros), *azumbre* (2 litros), *medio azumbre* (1 litro), el *cuartillo/a* (0.5 litros) y a veces el *vaso o copa* (0.12 litros). Cuartilla y cuartillo se han intercambiado nombre y tamaño según zonas.

La *media cántara* y el *cuartillo(a)* son en principio los recipientes más usuales en el trasiego, venta y comercio del vino. En lo que se refiere a la zona norte peninsular, pueden aventurarse algunos datos. En primer lugar, habría que diferenciar las medidas según las zonas productoras de vino, pero el primer problema es la definición de dichas zonas en la antigüedad, antes de la filoxera y antes incluso de establecerse grandes latifundios de vino, que posiblemente daten de los monasterios cistercienses después del siglo XIII-XIV. En todo caso, y teniendo en cuenta la antigüedad de los vinos de la Rioja, la Ribera del Duero o la Nava (del Rey), debe considerarse que en el pasado el vino era medicina y moneda al tiempo, por lo que su cultivo fue general en economías de autoabastecimiento y de comercio o trueque local. Por ello, pueden encontrarse unas medidas más generalizadas en cuanto a forma, y otras de tipo más local o comarcal.



Media cántara de Baltanás (Pa); alfarero José Fernández, col. particular (Palencia)

A modo de clasificación inicial, las medidas de vino de la zona castellana vieja, podrían dividirse en tres formas generales. De tipo *Astudillo-Burgos* (asa de oreja, juguetes amarillos, rectángulo con esquinas rizadas para sisas y forma general tipo gota), de tipo *Guardo-León* (cántaro con sisa en cinta vertical con abolladuras y asa inferior doblada en codo) y de tipo *Toro-Valladolid* (base ancha tipo jarra vinatera, asas inferior plana de cinta, cuello recto, sisas y círculos).

Sobre las formas, hay que decir que la *cántara* es en principio como un cántaro, aunque supuestamente con dos asas, y a veces de mayor tamaño que el cántaro de agua de cada zona. La *media cántara*, solía tener dos o tres asas, ya que se la solía añadir un asa en la zona baja, destinada a verter con mayor facilidad el contenido de vino. Esta asa baja, suele ser de cinta (hueca o separada del cuerpo), aunque en Palencia y Burgos era en general ciega o de *oreja*, como un apéndice donde enganchar los 4 dedos tirando hacia arriba.

En Cataluña y Levante, las medidas parecen asimilarse más a las jarras de medida que se conservan en el Museo de Biar (Alicante), con paredes casi verticales y grandes *sisas*, aunque aparecen también los *porros* para los medios azumbres al estilo de Toledo (Pradillo Moreno, 1997, en loza blanca) y de Cataluña (Riu de Martin, *Fórum Cerámico*, 5, 1993, o Beltrán de Heredia, 2005). Por su parte, Asturias conoció más bien jarras para la sidra, como todo el norte. En Andalucía, las medidas de vino o son más desconocidas o no han sido publicadas todavía.

A esta sisa u orificio, se la marcaba con un compás de puntas metálicas uno o varios círculos incisos en el vidriado o pasta –en las zonas de Zamora-Toro y Valladolid, también observado en Toledo–, para evitar el fraude posterior, y en pieza menores como el cuartillo, la sisa solía ser un orificio redondo y pequeño en un lateral, o una almena inversa en el labio superior. Medidas menores como el *azumbre*, la *media azumbre* y la *cuartilla*, recibían un trabajo de limado en todo el cuello hasta conseguir la medida exacta, que se ratificaba con el círculo grabado. Desconocemos como se llamaban otras medidas más pequeñas que podrían haberse usado para aceite o como juguetes para los niños. Todas las medidas por debajo del cuartillo, que todavía mantiene el asa superior, reciben un asa en la zona inferior que servía para introducir la medida en una tinaja o en un barreño,

teóricamente sin mojarse con el vino. También conocemos por la zona, medidas en loza blanca de estaño. En sus tamaños grandes, son similares a las de alfarería de basto, pero en los pequeños simulan

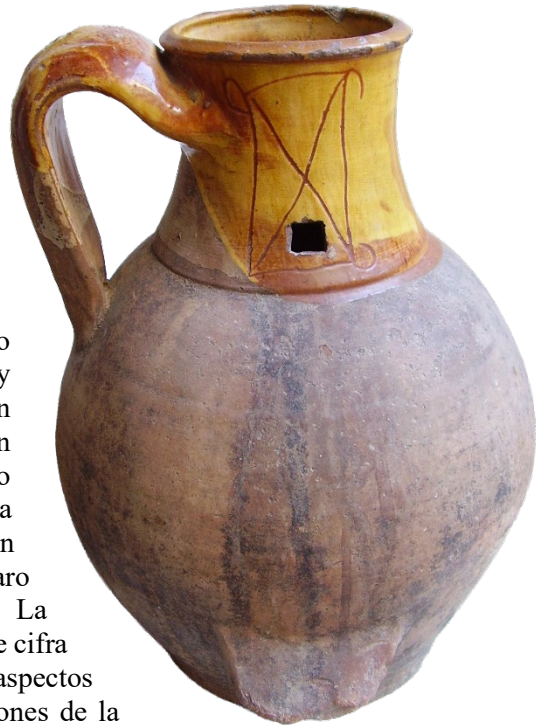


Media cántara de Valladolid, S. XIX; con marcas del fiel y el sello alfarero de la ciudad (farpas en botijón). Col. Fontaneda (Ampudia) Croquis E. E.

pequeñas jarritas con el globo o bomba inferior más ancho, su sello de la ciudad y arriba, en vez de limar todo el labio, se realizaba una medio sisa, abierta por arriba, rectangular, con el círculo de contraste grabado abajo (P. González, 1989, T. II). En general, por algunas piezas que hemos visto en publicaciones y museos (Grupo Adobe, Museo San Martín, Palencia...) parece que las medias cantaras antiguas del interior de la península, tenían una forma general como de gota grande con boca pequeña y un asa, similares a las jarras que aparecen en algunos grabados de las Bodas de Canán, o en tapices flamencos.

Medidas-tipo: Astudillo-Burgos, Guardo-León y Toro-Valladolid.

Las medidas de vino que consideramos de *tipo Astudillo-Burgos*, presentan certezas e incertidumbres a partes iguales. En principio, todas ellas, que se produjeron en Astudillo, pero posiblemente también en Palencia ciudad, Baltanás, Burgos, Castrogeriz, Pampliega y centros no documentados, están emparentadas formalmente con cántaros y medidas de La Rioja y sur de Navarra. Aparte de la forma, el asa ciega o de oreja inferior (de apéndice) las define y unifica de alguna forma, indicando que su función era ayudar en el vertido del líquido a otro recipiente, supuestamente una jarra de trasegar o *cosechera*, un tonel o una tinaja. La zona preparada por el alfarero para la sisa o ventana, era un rectángulo con un aspa acabada en extremos rizados (todo ello esgrafiado) incluyendo a veces el monograma del Ave María, como certificando con la religión, la validez y honradez de la medida. No conocemos sin embargo, cuartillos(as) de esta zona con similar tipología formal e iconográfica, lo que quizás indica el uso de jarras de medida en sustitución de los mismos y al menos en Baltanás, el cuartillo tenía forma de cántaro leonés con una pequeña sisa circular. La datación de este tipo de medias cantaras, se cifra entre 1800 y 1900, aunque algunos aspectos formales se mantuvieron en las producciones de la familia Moreno en Astudillo hasta el siglo XX, tanto en medias cantaras como en jarras o jarrones. En algunos casos, estas formas están emparentadas con las jarras de cofradía (Echevarría, 2017; Ibabe, 1995, 2002), las jarras de boda (con las iniciales de los novios), las de cristianar y las de barba.



*Media cántara tipo
Astudillo (Palencia-Burgos)
Col. Fontaneda (Ampudia)*



A: Detalle de sisa en medida de concejo, Museo de Mansilla de las Mulas (Dip. de León).
 B: Media cántara y quartilla leonesas o de Guardo; foto: Salvador González

Las medidas que podemos considerar hasta cierto punto más arcaicas, son sin embargo las de zonas en donde hubo producción de vino pero de tipo comunal en su consumo, y en donde dicha medida parece haber sido una propiedad del concejo local. Esto abarcaría el norte de Palencia y León al menos –zona de las medidas tipo *Guardo-León*–, en donde al siglo XX solo parecen haber llegado los cantaros de medida de Jiménez de Jamúz, que sin embargo no presentan en general sisa, aunque sí un asa inferior de vertido, de cinta doblada. Se conservan en el Museo de los Pueblos Leoneses de Mansilla de las Mulas (Diputación de León) y en alguna colección privada (norte leonés), medidas posiblemente más antiguas con sisa y deco-ración plástica, que

formarían el *tipo* de media cantara y quartilla en la zona. En estos casos, los ejemplares conocidos, incorporan una banda vertical punteada (rellena de puntos rehundidos, 3 en anchura en la media cantara y 2 en la quartilla), enmarcada con dos líneas incisas verticales que acaban por arriba en el labio y por abajo en unas líneas incisas onduladas horizontales del hombro. Dichos puntos



Azumbre y medio azumbre
 (Valladolid)

rehundidos actúan como decoración pero al tiempo facilitaban la realización de la sisa una vez establecida la altura del orificio para marcar la medida, ya que una incisión sencilla traspasaba la sección del cacharro más fácilmente en cada punto rehundido y luego podía limarse regularmente la sisa (en cuadrado o rectángulo). La medida de vino estricta de Jimenez de Jamuz y zonas de influencia, viene a ser un cántaro de la tierra, con dos coletas o cintas verticales con digitaciones, situadas en el frente del cuello de la pieza, así como su asa de cinta doblada inferior. Un derivación realizada en Baltanás (Palencia) es similar, pero con el asa inferior ciega o de oreja. En algunos centros de Cantabria y Burgos, como Villanueva de Carrales, Redondo y Momediano de Losa – emparentados con Bricia– (Calvo y Martínez, 2003), se dan tipos mixtos de medias cantaras, con asa de oreja y tiras verticales digitadas.

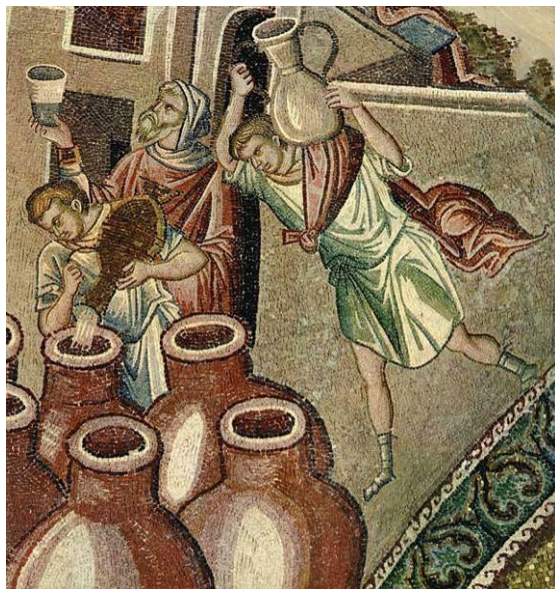
Las medidas de tipo *Toro-Valladolid* (que pueden abarcar hasta Salamanca y otras comarcas), serían, como ya se ha dicho, similares a una gran jarra o jarrón de base muy ancha para evitar el volcado, cuello cilíndrico alto, dos asas (la vertical y la horizontal baja) y sus respectivas sisas en T o rectangulares, sus círculos de verificación y sus sellos (al menos en Valladolid ciudad). Todo ello tendría precedentes formales al menos en el siglo XVII, en sus tamaños de media cantara, cuartillo, azumbre y medio azumbre.

Recientemente han aparecido en Valladolid en la excavación de un alfar con su testar incluido (c/ de Rioseco, Barrio de la Victoria; Moreda y Serrano, 2014), extramuros y allende el río, un conjunto de medidas sin sellar ni potear que aportan casi todos los tamaños de medidas de vino conocidas, incluidas algunas de tamaño tan pequeño que posiblemente fueran juguetes. El conjunto se data alrededor de 1680-90. En otras colecciones privadas se conservan medidas con los sellos de los alfareros de la ciudad –con los girones o *farpas* que todavía mantiene el escudo de la ciudad–, del fiel o contraste (*almotacén*) y la sisa u orificio cuadrado o rectangular con su círculo secante, que indicaba haber sido contrastada legalmente, o con el recorte-limado superior del cuello y su círculo correspondiente.



Medidas tipo medio azumbre y copas del testar del Alfar de la c/ Rioseco, Valladolid (s. XVII). (Museo de Valladolid)





Mosaico de la Bodas de Cana (detalle), Chora (Estambul, Turquía) (W. Commons)

La forma de la jarra *vinatera* o de la *cosechera*, el *modorro* de Peñafiel y otros centros de la Ribera del Duero, que es compartida en Valladolid y Palencia ciudad, o en centros de Aranda y Burgos, presenta una base más ancha que la boca para evitar vertidos y volcados, producidos tanto por el bebedor patoso como por la oscuridad y el entorno habitual de las bodegas. Esto distingue a estas jarras, de otras destinadas a la miel o la leche. Posiblemente una jarra de este tipo diera lugar a la forma de dichos azumbres, medios azumbres e incluso algunos cuartillos (de 4 litros ap.) de Valladolid y su zona. En algunos casos, como las medidas

pequeñas de loza estannífera de la misma ciudad, la base de media esfera mencionada, recibe un estrangulamiento inferior y se transforma en una especie de bombilla. La evolución de las formas y del trabajo de los alfareros, pudo haber convertido dicha forma en un cono truncado, de planta circular en los materiales trabajados como superficies de revolución (cestería espiral, barro, hojalata, cobre estañado y otros) o de planta cuadrada en algunas medidas de duelas o paredes de madera y cinchos de hierro.

Uso y abandono de las medidas de vino

Algunas medidas de vino –medios azumbres y cuartillos, pero también grandes jarrones– aparecen inutilizados *ex profeso*, con orificios en la base sobre todo (algunos taponados posteriormente), suponemos debido a los sucesivos decretos que desde el siglo XVIII pero sobre todo a lo largo del XIX, intentan acabar con la diversidad de recipientes y sistemas de medida locales. Por ello es muy difícil si no imposible, saber en qué momento fueron desechadas muchas de las medidas mencionadas.

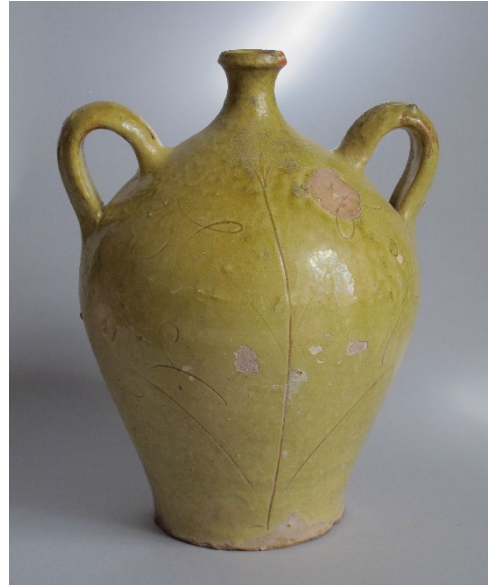
Alrededor de 1849-50, con motivo de un Real Decreto, se mandan a Madrid copias o medidas en uso de toda la geografía peninsular, desgraciadamente muy pocas de barro. Estas medidas son las que se conservan en el museo del Centro Metrológico Nacional de Arganda del Rey (Madrid). También el Museo de *Arts et Metiers* de París, conserva medidas españolas del siglo XVIII y principios del XIX, que permiten observar esa forma general de cono truncado (en la boca) para las medidas de líquidos y a veces de áridos como granos u otros. Los azumbres aparecen nombrados en algunos casos como *libras* o medias *libras*, *chicas*, *porrón*, u otros nombres –*maytadella* para Barcelona–, con distinta forma de las cantaros o medias

cantaras en general. En Las Palmas de Gran Canaria, por ejemplo, una botija *perulera* de barro blanquecino, parece haber cumplido el papel de la cántara o media cántara de vino, como correspondería a una medida de un puerto de mar camino de las Américas.

También hay que mencionar el fenómeno de transferencia formal que se da hacia la hojalatería y que permite a veces y en algunos sitios, saber cómo era la medida original de barro. Un ejemplo de cuartillo zamorano o leonés de hojalata, con sisa circular, tiene el cuello como el *cántaro de la tierra* leonés; posiblemente se elaboró a finales del XIX, edad de oro de la hojalatería española.

Medidas de aceite

Medidas de aceite, en barro, no conocemos apenas en Castilla. Sí en Andalucía (medias cántaras vidriadas con asa doblada inferior), Almería, tierras del Ebro y Salvatierra de los Barros. Quizás se publique algún día la fabulosa colección Alvado (Alicante), entre la que las medidas de aceite andaluzas son un hito importantísimo y la historia del aceite español así lo indicaría desde época romana. Los botijos de aceite catalanes, totalmente vidriados al exterior y con una sola boca-pitorro (*cantir d'oli*; p. ej. de Sant Julia de Vilatorra), tienen que haber ejercido como medidas para el aceite en algún momento de la historia. De momento, solo decir que para evitar el rezume del aceite (y del vino) en los cacharros, estos iban siempre vidriados (o encebados, o empegados) y solían tener dos asas. Posiblemente Sevilla, Córdoba y Jaén serán las capitales y medidas del aceite español o andaluz. Del mismo modo que las medidas de vino se confunden con las jarras a menudo, las aceiteras lo hacen con las medidas de aceite. Así, pueden observarse medidas, zafras y aceiteras de hojalata en muchos museos etnográficos, algunas con indicación de la cabida, sobre todo con el sistema métrico decimal.



*Posible medida de aceite o aceitera
(Salamanca o Peñafiel)*

Azumbre. Cierta medida de las cosas líquidas, como agua, vino, vinagre, ò leche, que es la octava parte de una arróba: y promiscuamente se llama azumbre la medida, y lo que se contiene en ella: y assi se dice comunmente que Fulano se bebió una azumbre de vino, esto es la cantidad de vino que se contiene en la medida dicha azumbre. (...) Que la medida del vino, assi de arrobas, como de cántaras y azumbres, y medias azumbres, y quartillos, que sean la medida Toledana.

Quartillo. s. m. La quarta parte de una azumbre en lo líquido, y la de un celemín en los granos. BARBAD. Coron. Plat. 4. No quiso beber en vasija que cupiese más de un quartillo.

Diccionario de Autoridades (1726-1739)

Otras formas relacionadas con el vino

Tazas y catavinos

Debe citarse en este apartado, la *taza* de vino, *cata* o *catavinos*, mencionada por algunos autores (Martín Criado, 2015), como recipiente personal con el que se iban probando los vinos a comprar para el año en las familias sin elaboración propia. Se trataría de una especie de cuenco o escudilla, con un asa para introducirlo en un recipiente mayor o para recibir el vino desde la jarra. Al tratarse de una tipología y forma más general, solo en algunas localidades como Aranda de Duero se identifica claramente, y puede pasar desapercibido en colecciones y museos o en excavaciones arqueológicas, porque lo confundimos con nuestras tazas de desayuno o comida o incluso con los pucheros *paperos* y *concos* para sopas y papillas. Quizás también la forma de las pequeñas jarras y medidas de vino (medios azumbres, *porró*, etc.) pueda tener su origen en esta antigua forma de probar el producto antes de comprarlo. Una conocida taza de plata o medida de vino de Mucientes (Valladolid), fechada en 1824, podría ser una transposición de una taza similar en barro, aunque el texto que lleva grabado quizás la asemeja más a un plato de ánimas (VV.AA., 2005, 134).

Escurrecubas

Los *escurrecubas* o *taberneros*, destinados a recoger el vino que gotea, lo que queda al final de los recipientes, o cualquier otra porción del mismo, recibían diversas formas. Algunas son como simples platos o cazuelas, a veces con un pico vertedor para evitar el uso de los embudos, y con asas. Otras veces eran similares a grandes *mamadoras* o *pisteros*. Y otras veces son similares a *barreños* de paredes bajas, para poder depositar en ellos las jarras y medidas. Si no había nada más a mano, se usaba un barreño grande normal, que suelen tener marcas horizontales oscuras de los taninos, fijadas en la humedad de las bodegas.

Cantaros y cacharros para sulfatar

Aunque sea de una forma tangencial, algunos cantaros, orzas y ollas, fueron utilizados para preparar la solución conocida como *Caldo bordelés* a base de sulfato de cobre, cal y agua. Este se utilizaba contra la plaga de las viñas conocida como *mildíu*, que apareció en España sobre 1834. Muchos de dichos cacharros serían reutilizados continuamente para regar los majuelos con dicho fungicida,

por lo que quedaron inutilizados para otros fines y teñidos de un color verde azulado que los identifica. El *oidium* fue otra plaga del vino, aparecida en 1851 y la *filoxera* en 1854. El *oidium* fue combatido a su vez con azufre, que puede también encontrarse en cacharros de barro reutilizados para almacenaje. Para la filoxera, como es bien sabido, hubo que buscar variedades de viña resistentes al parásito, e injertarlas en las locales.

Barriles para ponche

Una producción local y especial, se produjo en la zona vallisoletana de Nava del Rey, con continuación durante el siglo XX en las producciones de Alaejos y Villalar. Se trata de unos barriles de alfarería sin vidriar, producidos especialmente para la elaboración de ponche (del inglés *punch*) con orujo-aguardiente (con agua, limón, te y azúcar), en una zona conocida por su gran producción vinatera desde antiguo. Las piezas, redondas y similares a algunos barriles de la zona íbera en Levante (S. IV a.C.), tienen una gran presencia estética, solían llevar líneas onduladas de decoración, cinchos verticales a modo de los de hierro y remates con placas planas recortadas, así como un orificio para la canilla o grifo. Están perfectamente documentadas por Primitivo González (1989, T. I, 218-222). También se realizaron piezas para el mismo uso en la zona norte de Palencia y Guardo, en este caso vidriadas y con distintas formas.



Cántaro para sulfatar, Col. R. Puebla (Frómista, Pa.)

Cerámica para la leche y el queso: queseras, requesoneras, jarras de leche, mantequeras y mantequilleras, botías

Queseras de conserva u orza quesera

Hay que mencionar una pieza particular, la *quesera* u orza quesera, destinada a conservar quesos ya elaborados, formando una columna, en aceite o nó, con 2 o 4 asas laterales a veces, o con tapadera. Solían estar en tiendas o colmados, en donde se podían almacenar los quesos. Generalmente están vidriadas completamente por el interior y parcialmente al exterior. Las conocemos en León (Jiménez de Jamuz), Zamora (alfar indeterminado), Villanueva de los Infantes (Ciudad Real), Toledo, Extremadura y Andalucía (Córdoba, Guadix, etc.). Igualmente pueden verse queseras en varios museos de tipo etnográfico y arqueológico. El de Artes y Costumbres Populares de Sevilla, tiene una con la “boca ondulada” de Lora del Río (Nº Inv. E01425) y otras de Bailén, Ugíjar y Lucena. A su vez, el Museo del Traje posee otras de Alhabia (Almería), Níjar,



Quesera; col. particular (Zamora)

Úbeda y Montehermoso (Cáceres). A veces se confunde con el bacín alto o con modernas tipologías de paragüero, en general del siglo XX.

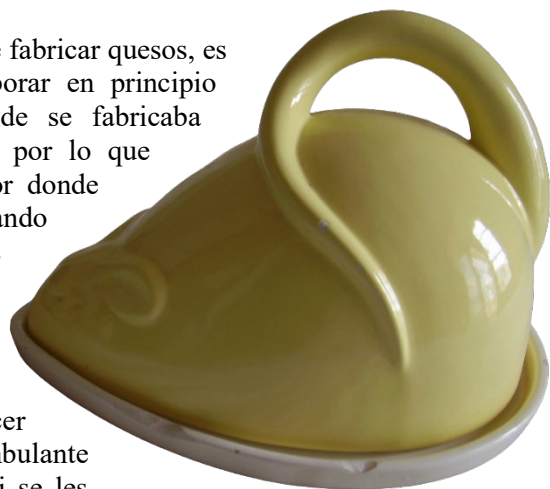
Queseras de loza fina

Otro tipo de objeto, es la quesera que se fabrica para conservar y servir el queso que se va consumiendo en las casas de la burguesía, desde el siglo XVIII. Se trata de un plato y una tapadera generosa, en realidad una caja sin fondo que encaja en el plato inferior, e impide que animales como ratones o insectos varios acudan al manjar a pesar de olerlo. La lucha con la naturaleza seguía contando con la cerámica como arma activa. Las fábricas de loza fina de toda Europa, fabrican infinidad de

modelos con asas más o menos elaboradas, con las conocidas estampaciones a partir de inicios del XIX. Este tipo de queseras se han conservado casi hasta la actualidad en algunos catálogos de fábricas de loza. El de Valdemorillo de 1908 incluía dos tamaños de quesera. También se considera *quesera* una pieza de Talavera de la Colección Carranza, conservada en el Museo de Sta. Cruz de Toledo (Nº Inv. DO2001/28/118), con tapa y paredes caladas.

Queseras y requesoneras de fabricación

La *quesera* –a veces llamada *encella*– de fabricar quesos, es un recipiente casero, destinado a elaborar en principio quesos frescos (tipo Burgos, en donde se fabricaba habitualmente, por el alfarero Calvo), por lo que presenta un repié y orificios varios por donde escurrir el suero y que el queso vaya cuajando o solidificando. Es similar a otras piezas más pequeñas, conocidas como *requesoneras* o *vasos del requesón*, mucho más pequeños pero también con filas de orificios para el escurrido del suero. Estos vasitos permitían hacer requesones que se vendían de forma ambulante por las calles, destinados a los niños si se les endulzaba con azúcar o miel. Aunque suelen ser muy parecidos, a veces pueden distinguirse



Quesera de loza fina, S. XX, origen desconocido. (¿Ibero Tanagra?)

modalidades comarcales en las que cambian un poco la forma del labio y el color del barro.

Hemos encontrado a veces conjuntos de 10 o 16 dentro de barreños o sangraderas de tipo Salamanca. Queseras se han elaborado en bastantes alfarerías, también en Asturias (que suelen ser más altas y estrechas y de barro oscuro) y en todo el Norte. Así, habría que citar también los *arnos* y *encellas*, que viene a ser también moldes para el queso.

En cerámica arqueológica se suelen considerar queseras o encellas, a la mayor parte de los recipientes de barro con las paredes agujereadas, plagadas de orificios, datados desde la prehistoria.



Quesera de Burgos (alfarero F. Calvo); Col R. Puebla (Frómista, Palencia)



Distintos modelos de requesoneras para cuajadas de ración, Castilla y León.

Mantequera, mantequillera, botías, nataderas, jermosus

Algunos autores como Sabini (2014) y López Alvarez, J. (2005, 58-59, *mazadeira, ferideira, mantequera, botía*), utilizan indistintamente los términos *mantequera* y *mantequillera*, uso que el Diccionario de la Academia parece ratificar. Para nosotros, mantequillera sería un recipiente para la mantequilla obtenida de la leche. Para el DRAE, sin embargo, la mantequilla no es otra cosa que la manteca de la leche, o producto obtenido de la leche y la crema por agitación o batimiento, ya usando maquinas a propósito, ya mazando la leche en odres o en cualquiera de los recipientes mencionados. Otros recipientes para mazar la leche en madera copiada al barro, fueron los *jermosus*, cántabros.

Nataderas llaman en Cantabria a unas piezas altas y vidriadas interiormente, con un orificio inferior, destinadas a reposar la leche en frío por la noche para extraer la nata. En todo el Norte, incluyendo Euskadi, Cantabria (emhernias y tarreñas), Asturias y Galicia (*olas* con *cunca* y *mazo*), o el Pirineo con Aragón y Cataluña, existen muchas tipologías de cacharros de barro que fueron utilizados para los derivados de la leche.

En la Tierra de Campos (Villafrechós de Campos), a veces se utilizaba para calentar o hervir la leche, un puchero vidriado del tipo de Benavente o Jiménez de Jamúz (León), posiblemente obrado con barro zamoranos, que se distinguía por las dos o tres rayas pintadas sobre el vidriado. Solían colocarse sobre fuegos directos con llama, por lo que a menudo aparecen rotos o quemados por sobrecalentamiento.

Vinagreras

Determinadas piezas tipo botija o aceitera, reciben a veces el nombre de vinagrera, siendo únicamente su carencia de vidriado interno –para evitar el ataque ácido al plomo del vidriado– lo que las distinguiría de otros recipientes con un solo asa y boca más o menos estrecha.

Bibliografía

- Andrés Barrio, Fernando (2003). La metodología vitivinícola medieval riojana. Noticia sobre las primeras medidas de volumen empleadas en La Rioja para medir el vino, en XXIV Jornadas de Viticultura y Enología de la Tierra de Barros: Cultural Santa Ana, Centro Universitario, Almendralejo, del 6 al 10 de mayo de 2002, 2003, págs. 537-552.
- Beltrán de Heredia Bercero, Julia (2005). Les mesures de ceràmica de Barcelona: tipologia i evolució (segles XIV-XVII), en *Arqueologia Medieval*, 1, 72-83.
- Bernat i Roca, M. y González Gozalo, E. (2011). Un conjunt de mesures de terrissa de la Societat Arqueològica Lul·liana (Mallorca, segles XV-XVIII), *Boletín Sociedad Arqueológica Lluçianca*, BSAL nº 67, 2011, 159-181.
- Calero Carretero, J. A., Carmona Barrero, J. D. (2012). Alfarería tradicional del vino y el aceite en Salvatierra de los Barros (Badajoz); *XXXIII Jornadas de Viticultura y Enología de la Tierra de Barros: Cultural Santa Ana*, Centro Universitario, Almendralejo, del 9 al 13 de mayo de 2011, 2012, págs. 159-180.

- Calvo Fernández, Gabriel y Martínez Jaime, Margarita (2003). Las Merindades –Burgos– (alfarería de). *Boletín Noticias Adobe n° 22*. Ed. Anabel Sanz. Octubre, 2003. Madrid.
- Chacón, Pedro (1608). Petri Ciaconi Toletani. *Opuscula. De mensuris liber*. Romae.
- Castaño, José (2015). *El libro de los pesos y medidas*. La Esfera de los Libros. Madrid.
- Echevarría, Enrique (2022). Las medidas de vino de tipo Astudillo, pp. 322-341, en *Alfarería tradicional en Astudillo, La familia Moreno entre los siglos XVIII-XXI*. C. Porro y E. Echevarría coords. Palencia. Ed. J. C. y L. Palencia
- Equipo ADOBE (2013). *Catalogo exposición 2014*, Madrid. Museo Interactivo de Historia de Lugo. (web); Noticias Adobe, n° 39, Sanz Montero, Domingo. <http://equipoadobe.blogspot.com.es/> (<http://equipoadobe.blogspot.com.es/2014/02/noticias-35.html>)
- Marín, A. (2001). La alfarería de Estella y Arnedo. Colección Curso del Ebro, n° 3. (Cántaros sulfatar: p. 33 (Estella), p. 46 (La Galera, Navarrete, Tudela).
- Martín Criado, Arturo (2015). Palabras y cosas de la viticultura en Castilla y León, en *El vino en la mentalidad popular, VI Simposio sobre literatura popular*, pp. 34-67. Fundación Joaquín Díaz, pub. digital.
- Mingote Calderón, J.L. (1990). Catálogo de aperos agrícolas del Museo del Pueblo Español. Min. de Agricultura y Min. De Cultura. Madrid.
- Moreda Blanco, F. Javier y Serrano Noriega, R. (2014). Un alfar de época moderna localizado en la calle Medina de Rioseco, Valladolid, en *Estudios del Patrimonio Cultural 12*, octubre 2014, pp. 63-69. <http://sercam.es/estudios-del-patrimonio-cultural/>



A: natadera, El Calera (Soba, Cantabria), Museo Etnográfico de Muriedas.; B: “orza del queso”, Baltanás (Palencia), alfar de la familia Fernández (col. particular Valdecañas)

- Palomino, Francisca., et al. (1999). *Pesas y medidas españolas antiguas. Patrones del S. XIX anteriores al Sistema Métrico*. Museo-Centro Español de Metrología, Ministerio de Fomento. Madrid.
- Romero Vidal, A. (2012). Barro y vino. Una buena amistad con más de seis milenios de tradición, en *XV Congreso Anual de la Asociación de Ceramología, La Rioja, 2010, La cerámica en el mundo del vino y del aceite*, 68-95. Ed. Ayuntamiento de Navarrete, Asociación de Ceramología.
- Santanach i Soler, J. (2001). “El porró, atuell i mesura. Diferents tipologies”, *Butlletí Informatiu de Ceràmica*, 72, 2001.
- Sanz, Anabel y Sanz Montero, Domingo (Equipo ADOBE). (2011). *Noticias Adobe*, nº 35, agosto de 2011 (web). Alfarería para el vino.
- Sastre Zarzuela, E. y Rollán Méndez, J.M. (2006). *Estudio de la medida: historia, léxico, equivalencias*. Segovia. J.C.y L.
- Valladares Alvarez, Miguel. (s.f). El vino y la montaña, en *Revista Comarcal Montaña de Riaño*; http://www.revistacomarcal.es/Revista_13/el_vino.html (cons. 11/3/2015).
- Villanueva Zubizarreta, Olatz (2002). De señorío y realengo, La cotidianidad domestica a través de la cultura material, en *Regnum, Corona y Cortes en Benavente (1202-2002)*, pp. 167-175. Ayuntamiento de Benavente, Instituto Florián de Ocampo.
- VV.AA. (2005). *El axuar de la vida picaresca, IV Centenario de la edición de la Pícara Justina (Medina del Campo, 1605)*. Catálogo de exposición. Museo de las Ferias, Medina del Campo.
- Wal, C. (1897). *De las medidas y pesas antiguas castellanas*. Madrid.



Vinagrera
(Toro, Zamora)



T. postal coloreada; Hauser y Menet, (Madrid); c. 1915, castañera

*Con las castañuelas,/ con el almirez,
con la pandereta,/ que retumbe bien.*

(En lo alto de aquella montaña; Ávila), *Cancionero popular*, I.L.E., 2012, 97.

Tapaderas y coberteras, tapones

Cobertera. Especie de plato llano, de hierro, cobre ò tierra, con que se cubre la olla y otras cosas: y tambien se llaman assi los pedazos de platos quebrados, que sirven para el mismo efecto. Bien sabe él à veces quitar la cobertéra de la olla, que está recien puesta al fuego.

Diccionario de Autoridades (1726-1739)

Normalmente se considera a las tapaderas, tapones y coberteras como parte de los propios cacharros en los que sirven para varias funciones. Sin embargo, esto las quita visibilidad por lo que en muchos trabajos sobre alfarería y cerámica, la tapadera ni está ni se la espera –P. González y G. Benito, sin embargo la dedican atención especial–. Hemos querido dedicarle un espacio, ya que en bastantes alfares era el trabajo de iniciación de los aprendices o de los hijos de los alfareros. La tapadera-tapón viene a ser uno de los componentes más tecnológicos de la alfarería y cerámica, ya que tanto su uso como la precisión de los ajustes, requerían un diseño adecuado, a medida en muchos casos. Aunque la rosca en metales solo se extiende a partir del siglo XIV al menos en Europa, parecen haberse creado roscas en cerámica mediante un ingenioso sistema, realizando a torno las ranuras y transformándolas en espiral con un corte lateral del cilindro y el acoplamiento, mediante el desplazamiento de un lateral a mayor altura. En todas las tapaderas se distinguen en general el pie o anillo cuando lo tiene, el cuerpo y el pomo o asa (o agarradera, asidero, botón, borla).

También hay que precisar que como *tapadera* se considera en general a aquellas que tapan descansando más o menos horizontalmente sobre el labio del cacharro, mientras que *tapón* (o *tapadero*) serían aquellas que penetran dentro del cuello del cacharro verticalmente, aunque tengan un ala de descanso, también sobre la boca. Así se diferencian los tapones de cántaro o botella, de las tapaderas de puchero o sopera por ejemplo. Debe comentarse un uso accesorio que tuvieron las tapas de puchero normal, planas y con asa de pomo, para la realización de *fomentos* con calor, como remedio para dolores reumáticos o de otro tipo. Para ello se calentaban previamente y después se colocaban sobre la zona a tratar.

En arqueología ya se habla de tapaderas desde el 3000 a.C. y tapaderas de urnas ya aparecen desde el siglo IV a.C. en la cultura Ibérica, incluso muy elaboradas como las de orejetas para poder realizar un cierre más o menos hermético (Gormaz, Soria, nº 24631, MAN). También se fabricaron de borde dentado, inspiradas al parecer en huevos fenicios trabajados (culturas del Sur).



Tapadera con borla rehundida

Tapas rehundidas de tipología medieval y tradicional

Se conservan tapaderas de barro desde al menos época romana, y posteriormente desde el siglo XII, (Moreda *et al.*, 1998, 30; Monasterio de S. Benito, Valladolid). En los siglos XIV y XV, se documentan unas tapaderas con botón o agarradero central y superficie rehundida (Moreda, et al, 1998, pp. 50-51), que evita que el pomo de agarre sobresalga mucho o todo respecto del cuerpo de la propia tapadera. En algunos casos, es posible que dichas tapaderas permitieran incluso el apilamiento en vertical de unas orzas sobre otras (especialmente si también tenían la base rehundida), en caso de recipientes de almacenamiento, y en todo caso al rehundir el pomo dentro del cuerpo de la tapa, lo que se conseguía era una mayor seguridad evitando roturas por golpe de dicho pomo. Estas tapas, y la costumbre formal del rehundido, se han mantenido en algunas zonas al menos hasta el siglo XX (Alicante, Castilla). También hay que comentar que en principio las tapaderas de pomo o botón se agarran con una pinza formada por tres o cuatro dedos de la mano, actuando el último lateralmente como llave del apriete. Cuanto más resalte presente la parte superior del pomo, más fácilmente se agarra la tapadera.

Tapadera de puchero, olla o cazuela

La principal de sus funciones era evitar la evaporación del agua de los guisos durante la cocción del agua en el fuego, por lo que se la puede considerar imprescindible en gran cantidad de platos de la cocina tradicional durante siglos. Los cacharros donde se colocaban eran por tanto pucheros, ollas y cazuelas de todo tipo. Por ello la tapadera debe tener siempre una o varias asas o elementos de agarre que además permitan a ser posible no quemarse al agarrarlas. Luego volveremos a otras funciones de las tapas.

El asa más sencilla de la alfarería popular de los siglos XIX y XX, sería la pequeña asa plana con una borla, pomo, botoncillo o pezón que permite su agarre. A medida que se complica el trabajo alfarero, dicho agarre puede presentar molduras y acanaladuras que aumentan su estética y precio. Por las Castillas es bastante habitual encontrar tapaderas con barro zamorano, debido a su resistencia térmica y



Tapadera tipo Pereruela (Zamora) de barro micáceo refractario

normalmente realizadas por alfareras, con una o dos asas de cinta y a veces un botón central (Muelas del Pan, Zamora). Esta cercanía al tradicional trabajo de cocina de la mujer zamorana, las llevaba a realizar también unas tapas con la parte inferior plana, que vale para cualquier cacharro y un pomo cónico finalizado en apertura –como una seta–, que evita que se resbale de los dedos. Otros pomos de tapas realizadas a torno rápido, presentan una forma similar a un

botón, que también evita la caída desde los dedos normalmente húmedos en las cocinas.

Un segundo tipo de asa, es aquella que se acerca al casco o porción de esfera, con un pomo más o menos elaborado, y un *círculo* o *anillo de encaje*, por llamarlo de alguna manera. Me refiero a la parte de tapadera que se encaja en el cacharro que tapa, aumentando la estanqueidad del mismo en función del ajuste de los diámetros. Como los ajustes no eran muy precisos en las economías tradicionales, lo que se llevaba era un ala lo suficientemente grande para apoyar en varios diámetros, con un anillo o cilindro inferior de tamaño variable. Los grandes jarrones de farmacia talaveranos de los siglos XVII y XVIII, poseían unas tapaderas muy elaboradas, con semiesfera, ala, anillo inferior y un pomo de agarre con respiraderos para airear el interior. Algunas tapaderas de alfarería sustituyen

Tapón de ánfora o cántaro, romano, Museo Nacional de Arqueología Submarina (Cartagena), nº 34324, Mazarrón (Almería), S. I-II d.C.; forma Vegas 61.

dicho anillo vertical, por una pared oblicua que también se adapta a varios diámetros de boca (con un margen de unos 2,5 cm).



Las tapaderas de chocolatera, dado que tenían que permitir el batido u homogeneización del chocolate líquido sin que se enfriase, mantenían un orificio central para el paso de la *mano*, *palo* o *molinillo* de chocolatera de madera, igual que las de *mazadera* o *botía*. Solo algunas soperas mantienen al día de hoy una escotadura lateral en la tapadera, para permitir el paso del cucharón de servir sin que se enfríe el contenido y de similar función.

Dado que las tapaderas también se realizaban para otro tipo de cacharros, existen otras funciones asociadas a ellas. También se fabricaron tapaderas de orzas, de cazuelas, de castañeras, de especieros y botes de farmacia, de filtros de agua, de bebederos y comederos de animales, de parideras o conejeras, de botellas y *verdós*, de fiambreras, azucareros, bomboneras, salseras, tabaqueras, compoteras, mieleras y colmenas de corcho (*cobertores* para la lluvia, Cortés Vázquez, 1987, 241), escurridores, tinteros, tibores y

finalmente de pericos o bacines. En general, todas estas tapaderas intentaban mejorar la higiene del contenido y evitar su contaminación con polvo o materias extrañas, así como que algunos animales e insectos entrasen dentro del recipiente (sin poder salir en general) con los perjuicios que eso conllevaba. Esto era especialmente importante en recipientes para azúcar y dulces que atraen a muchos insectos. Las tapas de orzas protegían la manteca y el embutido, las de fiambreras permitían llevar comida al campo con resultados a veces inciertos, las de bebederos impedir que los animales volcasen y ensuciasen el interior y las de conejeras, inspeccionar y sacar las crías de conejo a voluntad. En fin, como su nombre indica toda tapa sirve para tapar lo que hay debajo. En el caso de los bacines, su función era la contraria, evitar los malos olores y la contaminación del exterior hasta su vaciado nocturno.

En Zamora, las alfareras realizaron una gran cantidad de tapaderas de dos asas pegadas al cuerpo, con o sin botón central, muy elaboradas para servir con las propias cazuelas de Muelas, Moveros y Pereruela y realizadas con el mismo barro resistente al fuego.

Tapones de cántaro

Durante siglos, los tapones o tapaderos de cántaro han recibido un tratamiento especial por parte de los alfareros, ya que se conocen de similares tipologías desde época romana. Como un palomar o una cúpula de iglesia, se han realizado a medida de los cantaros de cada alfarería, con el mencionado anillo de encaje o paredes inclinadas, un ala para apoyar en el labio del cántaro y el casco con pomo o botón superior más o menos elaborado. Servían para que no se derramara el agua durante la vuelta a la casa y no se manchase el agua del interior. También se han realizado tapones de madera para cantaros, de tipologías particulares al menos en Castilla. Algunas de ellas recibían un rebaje lateral de aireación, que hemos visto en cantareras también de madera, suponemos para evitar mohos y pudrición a la misma madera. Existe otro tipo de tapón de cántaro (*tapón-vaso*), que es al tiempo un vaso para poder beber agua del propio cántaro (aunque con problemas por el labio) y que tiene base plana y un ala superior que apoya en la boca del cántaro. Solían estar vidriados completamente en su



Tapadera de orza, Baltanás (Pa), alfarería Familia Fernández



Tapón-vaso de cántaro, Valladolid

interior y no conocemos muchos ejemplares (Valladolid, Tudela, Peñafiel; González, P., 1989, I, 285).

Tapas de lozas finas

Acompañando a las lozas de los siglos XVIII y XIX, las tapaderas se convierten además en objetos de arte y prestigio, por lo que los pomos y asas se utilizan para pequeña escultura o se elaboran en formas barrocas y neoclásicas. Cabezas de carnero, de cabra o de perro, higos, peras, bellotas y frutas tumbadas, caras o cuerpos de animales, capullos de loto por influencia china..., cualquier forma vale para un pomo de tapadera de sobera, aunque eso sí, la sobera que se precie debe tener un orificio en la tapa para poder pasar el cucharón de servir mientras se lleva la sobera a la mesa de los señores y se evita el enfriamiento de la sopa.

Tapaderas y tapones de cierre o sello

Existieron otro tipo de piezas que pueden considerarse *tapaderas cierre* o *sello*, ya que no estaban concebidas para tapar y destapar sucesivamente en el ámbito de la lumbre casera o a la vuelta de la fuente. Se trata de todas las tapaderas o cierres de envases que podríamos considerar semi-industriales, que sellan recipientes como ánforas, orzas, o botijas peruleras, antes de su transporte y que se abren eliminando el yeso o masilla de sellado. Entre estas tapas, se encuentran desde *discos* de cerámica recortada o modelada a medida a una especie de platillos similares a los vuelve tortillas, de los que no se tiene una constancia cierta del uso y que se han mencionado como *concilias* en Valladolid, que presentan grabadas las llamas o farpas heráldicas de la ciudad. (Moreda Blanco et al, 1998, 147, S. XVIII).

Aceiteras

Alcuza. ...vaso ordinario donde se trae el azeite de la tienda para el gasto y se tiene manual en la cocina para los guisados y candiles, por otro nombre dicho azeytera; ... panillas. (...) Diego de Urrea ..., porque semejantes vasos a causa que el azeite no se derrame y vaya distilandose poco a poco, las hacen con el cuello angosto y ...

Azeytera. ...la vasija de boca angosta en que se lleva el azeite, y por eso los latinos la llamaron guttus.

Sebastián de Covarrubias (1611)

En general, una serie de piezas con un pico trilobulado en una pequeña boca, sea cual sea el tamaño y forma de la botella o cacharro que la precede, se consideran *aceiteras* o *alcuzas*. Presentes en la península posiblemente ya en época romana y visigoda (*santos oleos* en las necrópolis cristianas), a partir de los siglos X y XI se encuentran aceiteras vidriadas con esa pequeña boca que permitía economizar el preciado líquido y dosificarlo a medida. Se conocen aceiteras desde entonces

y siguen apareciendo en los siglos XIV al XVIII y hasta la actualidad en zonas determinadas. Aunque en Castilla no ha sido una pieza muy abundante, se conocen en Valladolid (S. XVII al menos), Palencia y otras provincias. Cuando se estudian las aceiteras, debe tenerse en cuenta a su vez la vinagrera o vinajera, por la antigua costumbre del aliño de ensaladas con sal, aceite y vinagre, así como su trasposición a los ritos cristianos de los Santos Óleos y otros, así como a los simbolismos asociados a estos. También hay que considerar el uso de las aceiteras para rellenar lámparas y candiles de uso tanto público como privado. Aunque es posible que muchas aceiteras se hayan utilizado indistintamente como vinagreras para la dosificación de vinagre, hay que tener en cuenta que el vinagre es un ácido débil, y posiblemente reaccionaba con los vidriados populares de plomo, produciendo intoxicaciones por dicho metal hasta su sustitución a mediados del siglo XX. Por otro lado, la comercialización de *talleres* o *talleros* (juegos de aceitera y vinagrera, del francés *tailleur*) en las fábricas de loza común y fina, extendió posiblemente la fabricación conjunta, a veces con un platillo o soporte, de ambos recipientes, que en ocasiones presentan en azul de cobalto las letras A y V (por aceite y vinagre) y que forman parte del ajuar monástico en muchos casos de los siglos XVI al XVIII (*talleros* en Ainaud, 1952, 222). Por su parte, las vinagreras son a veces más grandes, a modo de jarras vinateras de base ancha, pero con la mencionada boca estrecha trilobulada (S. XII, sur).



Aceitera; col. Mesón La Ribera (Saldaña, Palencia)

Entre las piezas peninsulares que pueden considerarse aceiteras (tanto de almacenaje como para verter en uso inmediato), hay que mencionar los botijos catalanes de aceite (*cantir d'oli*, al menos presentes desde el siglo XVIII), el más conocido de los cuales posiblemente sea el *sitrell per a l'oli* de Figeras. Este estaba totalmente vidriado en verde y presenta una sola boca lobulada que funciona al tiempo como pico vertedor (Romero-Rosal, 2014, 52), junto a un asa longitudinal y desplazada lateralmente para poder centrar la boca. En catalán se llama a la aceitera de cocina *setrill*, y han aparecido en el Hospital de la Sta. Cruz en Barcelona (siglo XV), y en otros centros alfareros como Miravet.

En otras zonas y comarcas peninsulares, las aceiteras se confunden o se han usado indistintamente como *porron de aguardiente*, totalmente vidriado en verde (Úbeda), o como *perulas* de aceite (Lucena y Córdoba). Igualmente con las mencionadas vinagreras ya mencionadas.

Modorro de Cantalapiedra (Salamanca) y botija de aliño o vinagrera (Ávila)



En algunos lugares como el Puente de Toledo (Madrid, 1735, escultura de Juan Ron) se encuentra iconografía antigua sobre las aceiteras, debido a un suceso real o mitológico sobre la mujer de San Isidro Labrador, María Toribia –*Santa María de la Cabeza*– venerada en Madrid y Castilla la Mancha desde el siglo XVII. A esta santa se le adjudicó como atributo una candela de aceite y una alcuza para rellenarla que en ocasiones se confunde con botijas de agua o vino, jarras de aguamaniles o de cristianar, etc., y que alude a su condición de santera de la ermita de N^a S^a de la Piedad en El Jarama, entre cuyas obligaciones estaría el conservar encendido el fuego sagrado de las lámparas. Sea cual sea la verdad o leyenda de dicha iconografía, en todo caso nos indica la importancia en la antigüedad de los candiles de aceite para iluminación, olvidada a menudo porque la mayor parte de la población ha crecido con luz eléctrica en núcleos urbanos. El aceite –en forma de *santos óleos* y *crisma*– se ha empleado en la religión cristiana para varios usos: para ordenaciones y bautizos, consagraciones de altares y para la unción de los moribundos (extremaunción).

Existen unas piezas más raras que deben comentarse en este apartado. Aunque las de mayor tamaño, son unas botijas o barriles de vino, en principio normales salvo por el sistema de suspensión, que consiste en vez de en asas, en unas placas rectangulares que salen del cuerpo y a las que el alfarero practicó sendos orificios circulares en donde se fijaba una cuerda o cinta de cuero a modo de asa, realizando unos nudos al otro lado del orificio. Se fabricaron en varios alfares de Salamanca y Ávila o zonas cercanas, entre ellos en Cantalapiedra, en donde se llaman *modorro* (Lorenzo, R.M. et al, 1999), como otras piezas destinadas al vino en Castilla (jarras de Peñafiel...). Sin embargo, una especie de modorro mucho más pequeño (*botija de aliño*), procedente de Ávila, nos fue comentado como recipiente para contener un aliño de aceite y vinagre para

pastores y cuando lo compramos, efectivamente olía a dicho aliño, por lo que se trataría de una especie de vinagrera.

Morteros y almireces

Almirez, es el mortero de metal, como el de las campanas, donde se muelen muchas y muy diversas cosas, ... mortarium... Urrea .. árabigo .. cosa en que se muele algo.

Mortero. Instrumento hueco en que se majan las salsas y otras cosas, del nombre latino mortarium. Morteruelo. Cierta salsa que se haze del hígado del puerco y de la manteca. También se llama morteruelo un instrumentito, a modo de mortero con su manecilla, que suelen tañer los muchachos.

Sebastián de Covarrubias , 1611

El mortero es un “*utensilio a modo de vaso que sirve para machacar en él, especias, semillas, drogas*” (RAE, 1927). El mortero parece tan antiguo al menos como la civilización romana, y se conocen grandes morteros romanos para cocinas de cuartel o similares, de unos 30 cms. de ancho y que no serían los precedentes del mortero casero del siglo XIX o XX, siendo posiblemente utilizados en procedimientos semi-industriales tipo obrador o para artesanías. Se conservan morteros romanos de distintos materiales, a veces con *manos* o machacadores con forma como de pulgar doblado o de codo.

El mortero habitual, troncocónico invertido, a veces con costillas laterales como las que se observan en los de bronce y pitorro vertedor (S. XV, Museo Nacional de Cerámica, Nº CE1/09290, Barcelona), parece haber sido habitual para machacar los ajos y realizar salsas como la mayonesa. Los morteros grandes de farmacia, solían ser siempre de metal o piedra (más resistentes, también para grandes cocinas) y de gran tamaño, debido a su uso semi-industrial, por lo que solo los mencionamos. Todavía se usan sin embargo, en farmacias y laboratorios, los morteros de loza o porcelana blancos, para machacar productos químicos o farmacéuticos que lo requieren, cuya *mano* suele ser de loza y mango de madera o totalmente de vidrio.

Se conoce un mortero sin costillas del Hospital de Santa Creu (Barcelona), del siglo XV (Romero-Rosal, 2014, 79-80), así como otro del siglo XIV con dos agarraderas y picos vertedores de Manresa (Id., p. 136), ambos hallados en *voltes* (o bóvedas). En el Museo de Valladolid, se conserva un mortero con vidriado verde por fuera y amarillo melado por dentro, con tipología cercana a los de Teruel de los siglos



Mortero con su mano, Aragón

XIV al XVI. Los morteros de Teruel se datan a principios del siglo XIV, lo que indicaría su abundancia en Aragón.

P. González (1989, 297) indica su fabricación en alfarería popular, en Mayorga y Tordesillas (con decoraciones en relieve), así como otros muy rojos realizados por tejeros, aunque no incluye ninguna fotografía de los mismos. Nosotros no conocemos apenas ninguno en colecciones de alfarería popular castellana, y sin embargo es muy usual encontrarlos por toda Castilla, realizados en bronce fundido en casas normales. Parece una pieza más popular en regiones como Aragón y Andalucía (Sevilla –amarillos actuales–, Triana; Martos, Palma del Río, Lucena, Cortegana). Hay que recalcar, que siguiendo un código simbólico, no escrito, se ha mantenido hasta la actualidad el color de vidriado amarillo con unos salpicados verdes, que posiblemente se relaciona con el color de la salsa mayonesa a la que sirve. Esta es una muestra más del carácter simbólico que algunos colores tienen en el mundo de la alfarería y cerámica.

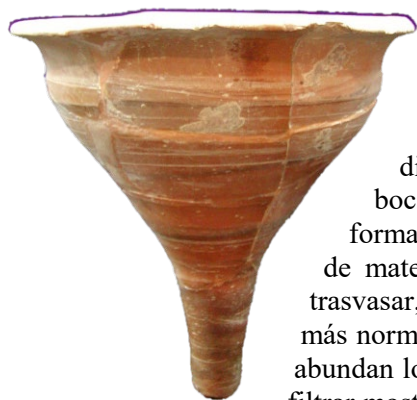
Se ha mencionado que el mortero, con su mano, y la olla eran piezas especiales del ajuar de la novia (Abad Zardoya, 2010, 113), manteniendo una antigua vinculación y simbología respecto al mundo femenino. Esta relación sería la que explica la gran importancia que en las sociedades tradicionales se daba al pequeño o mueble más grande de madera colgado en las paredes de las cocinas, destinado a soporte del almirez (*porta-almirez*, *almirecero*) y a su *mano*, a veces con un cajón para especias o cerillas grandes de las antiguas y alojamientos para las cucharas. El Museo del Mortero, en Les Coves de Vinromá (Castellón), rinde homenaje a este peculiar utensilio.

“Durante siglos, el majado “desatado” (o desleído) en un líquido, fue la técnica dominante para dar consistencia a las preparaciones, dispersar los aromas de los condimentos o elaborar la base de una salsa”

Abad Zardoya, 2010, 113

Embudos y escurridores de barro

Embudo vacceo, Soto de Medinilla (Valladolid), Museo de Valladolid, nº 6632, S. III-II a.C.



Como dice la Wiki, un embudo está formado en general por dos conos, uno que recibe (grande) y otro que vierte (pequeño, puede ser cilíndrico), aunque hablando de los antiguos embudos, igual podría definirse como un cuenco con un pitorro por abajo. Su uso, desde antiguo, era el de recoger líquidos o fluidos como la miel, digamos de una fuente dispersa y encaminarlos a un recipiente en general de boca estrecha (por ejemplo una botella o botija). De otra forma, se producía el conocido vertido al suelo y la pérdida de material. Es decir, el embudo sirve esencialmente para trasvasar, en su sentido más amplio. Hoy en día, los embudos más normales son de plástico y en las colecciones etnográficas abundan los de hojalata, algunos muy grandes y utilizados para filtrar mostos de vino, con un filtro agujereado incorporado. Los

embudos de barro más antiguos que se conocen en la península, son de época vaccea (Valladolid, Soria...), vetona e ibérica. Es decir, pertenecen todos a la Edad del Hierro, y aunque se han supuesto pertenecientes a la cultura del vino, parece ser que su uso generalizado era el colado mediante escurrido de la miel de las colmenas recién recolectadas (Molina García, 1989). Los embudos del yacimiento de Soto de Medinilla (Valladolid), datan entre los siglos III al II a.C., pero no puede asegurarse una producción local (Wattenberg *et al*, 1997, 90). Algunos embudos incorporan un asa tanto para colgar en descanso, como para su agarre con la mano.

Una característica del embudo, es facilitar el giro del líquido a medida que se cuele (según el hemisferio terrestre a un lado u otro), con lo que no suele producirse un vacío interno que a veces ralentiza o incluso paraliza en microsegundos el colado. Desconocemos las leyes físicas en las que se basa este efecto que tendrá que ver posiblemente con la dinámica de fluidos.

En realidad la parte inferior del embudo constituye uno de los primeros *pitorros*, que aunque poco documentado, es uno de los pasos tecnológicos que inventa e incorpora la cerámica, posiblemente copiándolo de la naturaleza (cañas y bambúes). Las vasijas calcolíticas (Sempere, 2006, 77-79) con asas y pitorro en varias modalidades, son posiblemente el antecedente del embudo. Igualmente los toneles ibéricos incorporan una boca que en realidad es un embudo, ya que tiene mayor diámetro que el cuello.

El nombre viene de la *imbutatura*, el envasado de los vinos en ánforas y tinajas en la cultura romana, aunque el nombre latino del embudo era *infundibulum* o *traiectorium*. Se conocen también embudos romanos de plomo (Jaén, 100 a.C., Museos-Ceres), y posiblemente les hubiera de cobre y plata. Vegas (1973, 54-55) solo incluye en sus tipologías un modelo de embudo (el tipo 19) que al día de hoy debería ser ampliado con las excavaciones de los últimos años. Menciona también los embudos en *terra sigillata* (Mezquiriz, 1961, lám. 27, 31).

Los alfares tradicionales también han realizado embudos de barro, aunque parece que en pocas cantidades ya que la hojalata en el siglo XIX era bastante asequible. Pueden verse en el Museo de Soria, y en Museo del Traje (fichas Ceres, varias). También se han documentado en Naval, Calanda, Sartajada (Toledo), Agost (Alicante), Portillo (Valladolid; González, 1989, 240).



Embudo de alfarería, para vino; col. particular (La Parrilla, Va.)

Aunque tampoco se hable mucho de ello, existen embudos medievales y posteriores, que parecen haberse realizado reutilizando cuencos con repié, en cuyo fondo se produjo una perforación por golpe, dada la extrema finura a veces de esas partes de los cuencos torneados o raspados. Esto enlazaría con los escurridores tradicionales, realizados en ocasiones como el plato de colgar jamones, a partir de un plato, fuente o cuenco con un orificio, por donde se colaba la grasa a orzas, tanto de quesos como de embutidos conservados en manteca o aceite.

Debe decirse que muchas tecnologías posteriores son deudoras del embudo, tanto los inodoros sanitarios, cuya taza no deja de ser un embudo, como la tapa de las escupideras y los filtros de loza para laboratorio, o los enormes embudos de vaciado de los pantanos, de una escala gigantesca respecto a los utensilios caseros. A igual que con el mortero, un Museo del Embudo, de carácter privado, rinde también homenaje al embudo en Sayatón (Guadalajara).

Saleros y pimenteros de mesa

El consumo de sal parece tan antiguo como el hombre y desde luego anterior a él en animales, por lo que podría tener origen en una fase de homínidos. La sal común es una necesidad humana, que mejora el apetito y además se ha utilizado como conservante de alimentos por desecación. En el mundo de la cerámica, ha entrado tanto como recipiente industrial, en forma de vasos para evaporar salmueras de diversa procedencia (terrestre, marítima o de mina), o de moldes como los de azúcar. El consumo de sal está documentado al menos desde el 2670 a.C. en China.

Desde antiguas épocas se realizan recipientes de pequeño tamaño, aptos para ser utilizados tanto para saleros como para otras especias o sazoadores, especialmente la pimienta que formaba pareja con la sal. Ya en el siglo XIV existen saleros como las navetas en metales preciosos y de carácter ceremonial. Con el desarrollo de la loza

Especiero, Jiménez de Jamuz (León)



durante los siglos XV al XVII y posteriormente la introducción de las maneras de mesa del XVIII, las formas de los saleros se expanden hasta abarcar cientos de variedades con figuras y decoraciones varias. Hasta el siglo XVIII abunda un salero (*de pellizco* se dice) que a veces se denomina tintero por haberse encontrado algunos con tinta, de forma cuadrada con un pocillo semi-esférico en el centro en donde se disponía la sal.

Si carece de los orificios para las plumas, en general se consideran saleros. También abunda el conocido especiero triangular de loza de Talavera, de tres pocillos con una cabeza de león en relieve en cada lado (S. XVII), supuestamente para sal, pimienta y clavo. A partir de entonces, se va estabilizando el de superficie superior con varios orificios circulares que requiere ser movido boca abajo para verter la sal en pequeñas cantidades. Puede ser por influencia francesa y las formas de Olerys importadas por la fábrica de Alcora, por lo que posiblemente sea una forma trasplantada también de la platería. En las mesas populares, parece que nunca hubo un tipo especial de cacharro para este uso. Los testimonios de González y G. Benito para Valladolid, indican que se usaban potes, vasos o platillos pequeños de formas poco definidas, de donde se cogía la sal con dos dedos.

Saleros de cocina y especieros

Lo que se conoce como salero de cocina, en general, también es el *especiero* de la alfarería popular, conformado por dos o tres potes, similares a los tarros actuales de yogur pero pegados entre sí con barro y a una placa posterior (circular o rectangular) o con un asa o colgadero para ser colgado de un clavo en la pared. En algunos alfares se decoraron profusamente estos especieros y en otros, a veces se confunden con los *cuchareros* o cacharros para colgar o escurrir los cubiertos recién lavados. El especiero de tres puestos, se supone utilizado para conservar sal, pimienta y ajos, en la cocina tradicional. Modernamente se han realizado unos potes con agujeros y tapa de corcho para conservar los ajos con aireación, pero esta es una pieza nueva en la alfarería popular, que sepamos. También conocemos especieros de colgar, de tarros cuadrados con tapas de madera abisagradas, para los tres elementos, realizados en mayólica calcárea –vajilla económica– de la zona valenciana, con los nombres escritos. Igualmente en Talavera y Puente se realizaban especieros de colgar, con pocillos circulares y pinturas como pájaros en la placa trasera. Las variantes de especias, son a veces para azafrán, clavo y canela, otras para el perejil o el cilantro –en este caso hay cucuruchos de loza–.

Convoy o angarillas (vinagreras, recado de vinagreras, portavinajeras)

Un convoy (del francés *convoi*) es un grupo de vehículos, pero también se llamaba así a las *vinagreras* para el servicio de la mesa y por extensión al conjunto de vinagreras, es decir, aceitera, vinagrera, salero y pimentero, o solo a las dos primeras y a su soporte. Cuatro recipientes de los que ya se ha escrito y que posiblemente tienen origen como conjunto en el centro de mesa y la cerámica del siglo XVIII. El Diccionario de Autoridades (1729) lo cita como “*escolta o guárdia ... para conducir y llevar alguna cosa de una parte a otra con seguridad. Es voz puramente Francesa.*”, por lo que entendemos que el nombre le viene de las vinagreras portátiles gracias a su soporte con asa. Igualmente define la *vinagrera* como “*la vasija, ù ampolleta, en que se sirve el vinagre à las mesas, y comidas*”. También se habla de *convoy de hueveras*, a una pieza con asa en donde se insertan 6 hueveras para huevos pasados por agua o duros, con saleros y



Salero y especiero, Museo Nacional de Artes Decorativas, S. XVIII, S. XIX (Teruel), nº CE12480, nº CE12467

cucharillas; o de *convoy de vasos*. En definitiva, un convoy es cualquier conjunto de cacharros (incluso para las tostadas) con un soporte y algún tipo de asa (o bandeja) que permite trasladarlo fácilmente.

Parece haberse llamado convoy al *porta vinajeras* o *salvilla* utilizado en la ceremonia católica de la misa, siendo las vinajeras según el diccionario “*cada uno de los dos jarros pequeños con que se sirven en la misa el vino y el agua*”. Los términos vinajeras y vinagreras suelen utilizarse indistintamente en el ámbito doméstico, así como los recipientes se confunden también, aunque las vinajeras de iglesia solían ser de plata y tener unas cruces rematando los tapones.

También se han confundido las iniciales A y V, que en lozas de tipo Talavera se referían tanto al agua y el vino de la misa católica como al aceite y vinagre de las comidas.

Azeitera. s. f. Vaso de barro, ù de hoja de lata de diferentes hechúras y tamaños, de boca angosta, en que se pone y echa el azéite para los usos de cada dia, ...

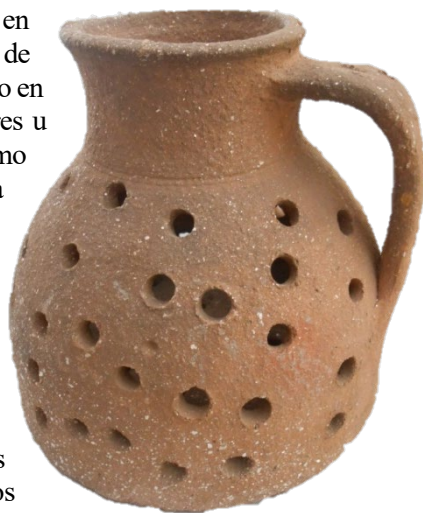
Diccionario de Autoridades (1726)

Castañeras, asadores de castañas, calbocheros

El uso de recipientes para asar castañas, parece tan antiguo como su consumo, pero habría que precisar que a partir de unas fechas que podrían establecerse en el siglo XVIII, se extiende del consumo privado a uno público. Especialmente en las ciudades y como acompañante del frío invierno, se hace habitual el consumo de castañas asadas en puestos callejeros, que posiblemente tendrían antecedentes en ferias y romerías. Así, pueden rastrearse las iconografías de la castañera –parece en general que ha sido (aún continua) un oficio femenino– con su puesto o al menos una silla, rodeada o no de paredes temporales, con madera, esteras o telas, un tejadillo temporal y uno o más hornillos o anafres. Durante el siglo XX, las castañeras han utilizado generalmente hornillos metálicos, con una espumadera para ir recogiendo sobre la chapa perforada, las castañas ya asadas sobre un fuego de carbón vegetal. Dejando aparte al castañero de León, que al menos hasta el año 2000, asaba las castañas en un horno portátil con

ruedas que simulaba una locomotora de ferrocarril en miniatura, las castañeras han utilizado todo tipo de cacharros para el asado de las castañas. Así, hemos visto en revistas y postales o fotografías antiguas, desde anafres u hornillos de barro inferiores, con sus ventanas (ver cromo de *La Buñolera*, Costumbres de Andalucía, nº 40) a recipientes superiores que en ocasiones son un simple puchero o una sartén metálica, y en otras parecen solo un barreño recogiendo las castañas o el carbón, o finalmente todas las tipologías de asadores de castañas de los alfares populares.

Especialmente difundidas han sido por Castilla las castañeras, *calboche*, *calbochero*, asador o tostador de castañas de Pereruela, Moveros y Muelas del Pan, de los conocidos barros refractarios zamoranos, pero salvo casos particulares, se han realizado castañeras de diversas tipologías en casi todos los alfares del estado. Su característica general eran los orificios en una amplia base y paredes para optimizar la transmisión de calor a los frutos, así como un asa de agarre y movimiento. En ocasiones se vendían en conjunto con un fogón u hornillo, en donde se disponía el carbón o las brasas. *Tostaeras* eran llamadas en Andalucía (Carretero et al, 1984, 25, 137), *asador das castañas* en Galicia (García Alén, 1983, I, 144, II, 43) y *torradora de castanyes* o *castanyera* en Cataluña (Romero-Rosal, 2014, 51, 85).



Castañera de Moveros (Zamora)



Acuarela de castañera: anafre, casco y castañera; A.M. Esquivel y Suarez de Urbina, c. 1830 (Sevilla), Museo Nacional del Romanticismo, nº Inv.: CE 7222.



Bibliografía

- Barril Vicente, M. (2010). Tapaderas figuradas celtibéricas: iconografía y simbolismo para el Más Allá, *Cuadernos de Arqueología de la Universidad de Navarra*, Nº 18, 2, 2010, págs. 115-147.
- Cabré, M. (2000). *French kitchenware*. The arte of Collectibles. L'Aventurine, Paris.
- Díaz Díaz, Teresa (2008). «Santa María de la Cabeza, única santa nacida en la provincia de Guadalajara (Caraquiz, Úceda), de origen judeoconverso». *El culto a los santos: cofradías, devoción, fiestas y arte*: 637-654.
- Ficha CERES, MNAS, Cartagena, nº 34324. Tapón de ánfora.
- García Sánchez, A. y Galilea Martínez, F. (2005). Embudos del poblado Berón de La Hoya (Laguardía, Álava), en *Estudios de Arqueología Alavesa*, Nº. 22, 2005, pp. 195-204.
- Irusta Cerro, Manuel (1999). El almirez, entre la botica y la cocina, en *Galería Antiquaria: Arte contemporáneo, antigüedades, mercado, coleccionismo*, Nº 174, 1999, págs. 30-34.
- Martín Gómez, Carmen (1982). Una forma cerámica mudéjar: anafes, en *Actas del II Simposio Internacional de Mudéjarismo: Arte*: Teruel, 19-21 de noviembre de 1981, 1982, pp. 87-91.
- Mezquiriz, M. Ángeles (1961). *Terra sigillata Hispánica*. Valencia.
- Molina García, J. (1989). Nuevo tipo cerámico en el ajuar ibérico: embudo para miel, *Murgetana*, Nº. 78, 1989, págs. 11-18.
- Navarro Palazón, J., Jiménez Castillo, P. (1997). De nuevo sobre los aguamaniles cerámicos andalusíes: las tapaderas, en *Al-Andalus Magreb: Estudios árabes e islámicos*, Nº 5, 1997, págs. 189-202.
- Pérez Botí, G. (2007). La evolución formal de la serie "Tapadera" de El Castellar de Alcoi (Alicante) en época islámica, en *Recerques del Museu D'Alcoi*, 16 (2007), 183-190.
- VV.AA. ¡A comer! *Alimentación y cultura*. 1998. Catálogo de exposición, Museo Nacional de Antropología, Madrid mayo-noviembre. Ministerio de Educación y Cultura, Madrid. (Asador de castañas de La Bañeza, p. 134, nº 210).
- Museo del Embudo. Sayatón, Guadalajara.
- Museo del Mortero (*Museo Almirez*) Les Coves de Vinromá, Castellón.



"La noche de Reyes", portada de Evaristo Barrio antes de 1924



2 soperas de alfarería popular: A: Salamanca (Recuerdo de Sta, Teresa, Alba de Tormes, alfarero Dueñas Cosme, c. 1950); B: posible Segovia; C: cazo de alfarería para queimada...

*Para facilitar la digestión de tan nutritivos alimentos, se habían puesto algunos jarros de la famosa cosecha baya de García Pica, y una **sopera** de ponche, en la que cada convidado tenía derecho de llenar su vaso, con la condición de no mojar en el líquido los dedos, según la prevención hecha por Amador al llenar el suyo y apurarlo entero para dar su opinión sobre su sabor.*

Blest Gana, Alberto (1862-1875, p. 139). Martín Rivas. *Novela de costumbres político-sociales* (Chile). Guillermo Araya, Cátedra (Madrid), 1983.

Soperas

La sopera estricta, como recipiente para servir la sopa en la mesa dentro del protocolo burgués y aristocrático, es un recipiente nacido como tal en el siglo XVIII, ya que antes, las sopas, cocidos y otros alimentos líquidos cocinados en recipientes de barro resistente, se consumían en boles o cuencos llenados desde el mismo puchero o la olla, y generalmente con cucharas de *palo* –madera, generalmente de boj–. Las fábricas de loza del siglo XIX elaboran un sinfín de modelos de soperas, que se van extendiendo cada vez a más mesas y casas, a medida que las incipientes clases medias copian las costumbres de la alta burguesía. De esta forma, la sopera se va conformando como un recipiente con un pié o peana de base unida al vaso en sí –a veces resuelto solo como un anillo–, de planta tanto circular como elíptica, y dos asas o prótomos de asa laterales, permitiendo su eventual inclinación para recoger los últimos restos, y una tapadera con borla o

pomo de agarre, a veces con un recorte para permitir que el asa del cazo salga de la sopera con la tapa puesta. La función esencial de la sopera es pues además de servir la sopa en un cacharro limpio y elegante (loza blanca en general, o porcelana), conservar el calor y evitar el enfriamiento del contenido. En algunos catálogos como el de la Ibero Tanagra (c. 1940-50), se confunde o separa las piezas con denominación de cazuelas y las de sopera, sin que se nos alcance el motivo exacto, ya que



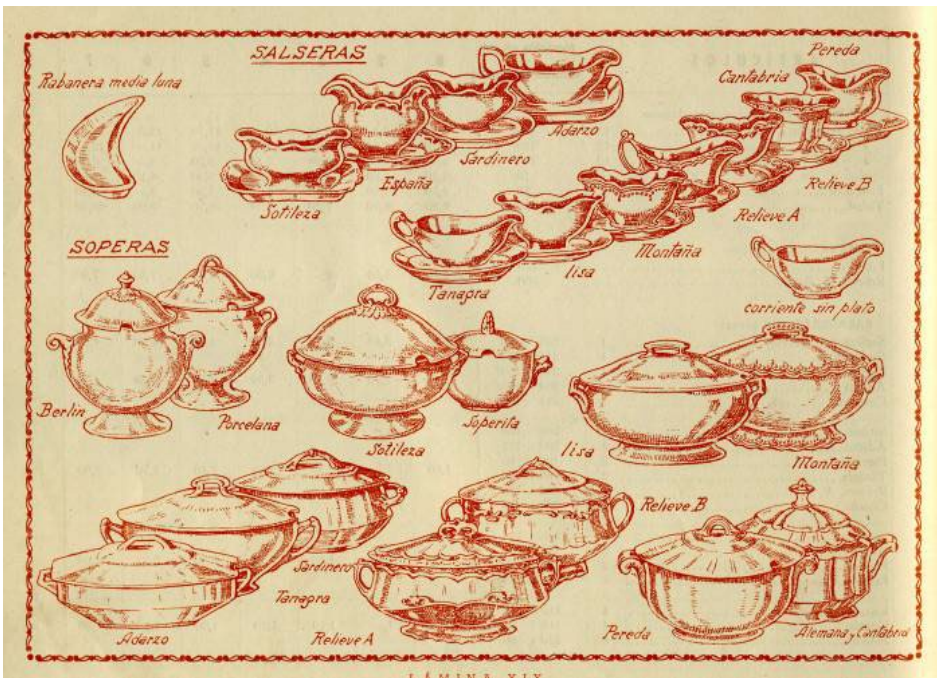
Sopera de loza fina. C. 1890, Valladolid

difícilmente podría cocinarse la sopa en piezas de loza fina como las reflejadas, con su pie característico.

Aunque en general las soperas son de loza fina o porcelana, conocemos algunas realizadas por imitación en alfares populares, entre otros en Segovia (alfar no determinado), Dueñas (Palencia), Alba de Tormes (alfar de F. Dueñas, Salamanca) y otros de Cataluña y Andalucía. Suelen ser circulares con una tapadera completa, sin rebaje, y la de Alba de Tormes se realizó como *Recuerdo de Santa Teresa de Jesús*, con abundante decoración. El cazo, normalmente realizado en madera o metal, era utilizado para beber agua y bebidas alcohólicas, o servir sopa y platos líquidos. Ocasionalmente se han realizado en barro. Como el que presentamos, que posiblemente se hiciera para servir *queimada* a base de orujo y café. Hay que mencionar de Corominas y Pascual citan el *cazo* (palabra documentada en el siglo XV; 1989, T. I, 935) como un posible caso antiguo de préstamo lingüístico griego-micénico de los comerciantes de cerámica y alfarería griegos focenses en las costas del mediterráneo.

Botella caliente camas, caliente pies, botellas para ponche, verdós

Es difícil saber si el modelo de las botellas calentacamas es un modelo de botella holandés, inglés o belga (para ponche, ginebra, whisky o curacao –este posiblemente desde el siglo XVII –*Lucas Bols*, Amsterdam–), o si existe en la



Soperas y salseras del catálogo de La Ibero Tanagra, (Santander, fábrica de loza fina; c. 1920-1950)



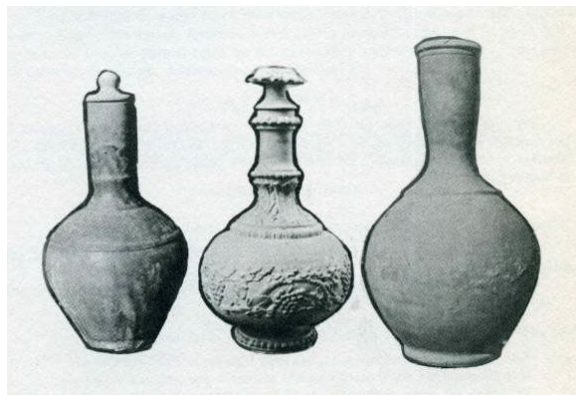
2 botellas calienta camas, Castilla y León

península desde antiguo. La botella calienta viudas o calienta camas, *maridet*, etc., eran botellas vidriadas totalmente en su exterior y destinadas a calentar los pies de los durmientes en la cama por la noche, cuando se está lejos de chimeneas, braseros o fuentes de calor. En todo caso, las semejanzas entre ambas en cualquiera de los alfares donde se han producido, es enorme. Aún una variante más, la producen unas botellas de gres blanco, quizás de Cucurny, que se fabricaron en Cataluña para el curaçao de destilerías como Mollfulleda.

Solo en el centro soriano de Tajueco, se cambió el modelo de la botella calienta camas, adaptando un modelo de barril tipo de ponche (tipo Alaejos en Valladolid), similar en parte a algunas piezas de la cerámica ibérica pre-romana y a

los cántaros o sellas de agua asturianos y vascos. El modelo de Tajueco sin embargo, presenta una boca de llenado a mitad de altura, 2 asas y una base plana con el otro extremo rematado con un pequeño pico. La utilización de estas botellas, más o menos similares a las de *groc* o ponche y a las de whisky inglés, requería el vidriado completo de toda la superficie, para evitar que la humedad rezumase y humedeciera el interior de la cama en invierno. Algunos alfareros han narrado en el siglo XX, los encargos recibidos para utilizar los calentacamás como botellas exclusivas destinadas a contener licores especiales. En general, nunca fueron botellas destinadas al agua o al vino, aunque pudieran usarse ocasionalmente para ello.

Tradicionalmente, la botella usada para agua en mesillas de noche o muebles similares, seguía la forma del *verdó* o *verre d'eau* francés, un recipiente asociado siempre a un vaso, ambos de vidrio. Su forma de jarrón o florero sin asas, se copió en determinados centros alfareros como Salvatierra de los Barros (Badajoz), donde recibía el nombre de *botella*, y un modelo con boca y caño, el de *mariconá*. Ambos también recibían la conocida decoración bruñida con cantos rodados, así como una tapadera sencilla, con forma de dos conos unidos por su base, similar a las tapaderas de cántaro. En Agost (Alicante) se realizaron además las conocidas como botellas *andujanas* y otros modelos. Con forma similar, aunque vidriadas en amarillo o melado, se realizaron botellas en Astudillo (Palencia) con un juego de vasitos para orujo o similares, en los años 60-70 por la familia Moreno.



*Botellas
valencianas
de F. de Seijo
(1977) y
alcarraza del
Diccionario
RAE, 1927*

A medida que aumentan los estudios sobre convivialidad y usos del vino desde épocas medievales, aumenta también nuestro conocimiento sobre los recipientes que se le asociaron. Entre ellos, destaca en la iconografía de los siglos XIV y XV, la *ampolla* de vidrio, una especie de botella tipo andujana que podría ser el precedente de todas estas formas. (Rodrigo-Estevan, M. L. 2013, 141-159).

Covarrubias la define como sigue: *Ampolla. Es un género de vaso de vidrio que tiene el vientre grueso y redondo, en que se lleva vino, agua, aceite y otras cosas líquidas. (...) Los vasos en que se administra el agua y el vino para celebrar, llamamos comúnmente ampollas.*

Botella calabaza

Las botellas y vinagreras en forma de calabaza, tiene su origen posiblemente en porcelanas chinas del siglo XVII de la zona de Jiangxi (Jingdezhen), destinadas a la importación a países musulmanes y Occidente. Según González Zamora (2004, 489; ficha 284) vendrían de formas chinas del siglo XVI, trasplantadas por la porcelana y adoptadas por Talavera; también con imitaciones en loza de Delft hacia 1660. Se conserva una en el M.N. de Antropología, procedente de la colección Seipoldy. Posteriormente se copiarían en centros como Alcora (2 ejemplares expuestos en el Museo de Bellas Artes de Castellón) y Talavera en el siglo XVIII y de allí pasarían a la alfarería popular, en donde se conocen algunos ejemplares de Portugal (*Museo do Pobo* de Miranda do Douro) y otros posibles de Benavente o centros cercanos. Se ha documentado su uso como botellas de mesa para líquidos, o como vinagreras en el caso de las de alfarería popular. También en Japón durante los siglos XVIII y XIX se elaboran jarrones de porcelana y loza con forma de calabaza, que influyen en occidente (Museo Cerralbo, Museo de Artes y Costumbres Populares de Sevilla, etc.). Algunas redomas califales de los siglos XII-XIII, también recuerdan las formas de la calabaza, aunque igualmente pueden ser consideradas como formas mixtas entre la botija y la aceitera.



Vasija calabaza (Tonalá); foto Joaquín Otero, Museo de América (Madrid), Nº Inv: 04014

Se conservan también *vinagreras* de la zona aragonesa (Teruel, etc.), en formas parecidas al porrón de vino, con un pitorro vertedor, datadas en la 1ª mitad del siglo XIX, que igualmente habrían podido utilizarse como aceiteras (M.N.Artes Decorativas).

Cuerveras, recipientes para quemada, juegos de limonada

La cuervera es una fuente para preparar la “*cuerva*”, una especie de sangría o limonada, a base de agua, azúcar, vino, fruta en rodajas y corteza de limón. En el borde tiene unos “puestos” (de 6 a 12) donde se alojan unas pequeñas jarritas con asa para servirse y beber la cuerva. Se realizaban en la Mancha y zona oriental de Andalucía, existiendo un jefe o anfitrión que preparaba la bebida y dirigía un

ritual comunitario incluyendo un brindis alrededor del objeto. La finalidad utilitaria del evento era en parte, aprovechar el vino fondero de las tinajas, al que no podía darse fácil salida comercial.

Debe compararse con otras costumbres como la limonada en Castilla (ya documentada en el siglo XVII) en multitud de fiestas y romerías, o en la Semana Santa leonesa, así como con recipientes rituales griegos y de otros puntos del Mediterráneo, que también disponían de puestos para recipientes múltiples que sugieren otro tipo de ritos con ingestión de bebidas enteógenas (*kikeion*).

Igualmente en Galicia se han realizado recipientes para la preparación y consumo de la “quemada” con una base de orujo y también trozos de frutas, limón, granos de café, pero con el quemado de parte del alcohol del orujo y con rituales específicos de conjuro humorístico. Los detectores de falsos mitos, hace tiempo que debaten sobre un posible origen inglés-caribeño de la *sangría*, con lo que no puede asegurarse nada sobre el tema, salvo el significado rojizo de la palabra.

Cerditos o freidoras para chorizos

Una pieza cerámica que parece haberse inventado modernamente en Galicia o León, son los cerditos con una parrilla para freír con alcohol chorizos de diversos tipos. No se trata de una pieza tradicional, ya que el chorizo solía freírse con los huevos en una sartén de hierro o de barro con aceite, pero tuvo un gran éxito entre los turistas internos y externos de los años 70 del siglo XX y se realizó en alfarerías de todas las regiones.

Pipas de fumar

Existen precedentes de pipas de fumar en barro, ya en los siglos X-XII, en el contexto hispánico de Al-Andalus. Con formas obtenidas a molde –cara de hombre barbado– que se relacionan con los silbatos de la misma época, se considera que estas pipas se usaban para fumar hachís (*cañamo indico*) (Museo Arqueológico y Etnológico de Córdoba, pipa, N° CE028349, Museos Ceres MCE).

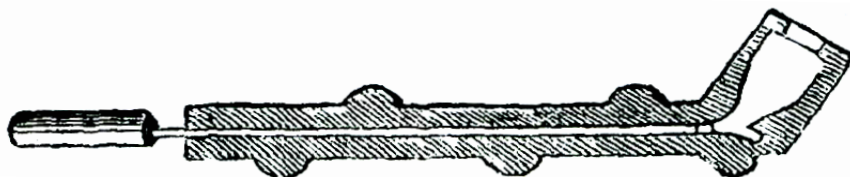
Posteriormente, la industria de la fabricación de pipas de fumar tabaco, de barro, data al parecer del siglo XVI en Inglaterra, llegando en el siglo XVIII al menos a Baleares, Cataluña y Euskadi, posiblemente por la costumbre marinera de fumar el tabaco en pipa y debido a los problemas de la humedad en otro tipo de materiales como madera o caña. Laboulaye en 1856, menciona la fabricación de pipas de tierra (lo que de hecho había dado nombre a una rama entera de la fabricación de objetos cerámicos: la conocida como “tierra de pipa”) como “*uno de los ramos más importantes de las artes cerámicas*”. *Tempus fugit*, que dicen. El caso es que García López, Laboulaye-Mellado y más recientemente Ibabe, narran detenidamente la técnica de fabricación de las mismas, realizada a molde. Igualmente se describen distintas técnicas utilizadas en Inglaterra por un lado, y en Francia/Alemania por otro, país este último en donde se usaron de porcelana por influencia de Meissen, conocido centro re-descubridor y productor de la misma.

Aunque el material más buscado era según todos los autores la espuma de mar (magnesita) procedente de la Anatolia turca, que se hervía en leche antes de recibir un bruñido con cola de caballo (*equisetum*, hierba con alto contenido de sílice), se buscaron yacimientos de arcilla blanca tipo caolín, como el de la calle Miravillas –Mina San Luis– en Bilbao, con el que fabricaban sus pipas la familia

*Grabado francés del
S. XVIII, revolución,
Pere Duchesne*



*Sección de molde
con pipa y aguja
para la realización del
hueco interno; García
López, 1877, II, p.
249.*



Heppe (Ibabe, 1995, 138-39; id. 2002, 68-69, 84-85 traducción). Se ha mencionado (Ibabe, López) que un fumador rompía unas 4 pipas semanales, por lo que su compra era habitual, solían llevar 2 en la *txapela*, y por ello se han encontrado a cientos en la Ría de Donosti.

Igualmente en el yacimiento de San Benito (Valladolid), aparecieron pipas de fumar datadas en el siglo XVIII, con vedrío verde rugoso, imitando el asta de ciervo; también una en pasta blanca de tipo marinero, datada entre los siglos

Dentaduras postizas

Celdrán (1995,7-8) menciona las prótesis dentales etruscas con dientes humanos o de animales tallados –fijados con puentes de oro–, así como que durante el siglo XVII, se elaboraban dentaduras con dientes humanos vendidos por los pobres y fijados en encías artificiales de marfil, solo aptas para mantener la estética y que se guardaban antes de comer en sus fundas. También en las culturas precolombinas de Sudamérica se utilizaron prótesis con dientes humanos.

Vidal y Martí (1934) incluye en el mismo saco la fabricación de botones de porcelana tierna y de dientes artificiales también de porcelana, mencionando que sus fuentes eran Martín (1917) y Granger (1929). Reseña que la fabricación de dientes artificiales se inició en el siglo XVIII. En 1728, Pierre Fauchard mencionó el esmalte y en 1774, Duchateau usó porcelana en sustitución del marfil. Más tarde, Chaumant, añade tierra de pipa a la pasta de la porcelana y lo patenta en 1791. A partir de 1817, Planton fabrica dientes artificiales en Estados Unidos y en 1808, Fouzi había sugerido el uso de alfileres de platino para sujetar los dientes, con lo que estaban sentadas las bases de las modernas dentaduras postizas. El celuloide y los cauchos fueron otras mejoras alrededor de las dentaduras postizas, que fueron probándose y abandonándose por diversos problemas, como la inflamabilidad en las bocas de los fumadores.

Se puede añadir que existen referencias imprecisas a una fábrica o taller de dentaduras postizas de loza en Medina de Rioseco (Valladolid), en fechas tan tempranas como el siglo XVIII, por parte de un tal Traña.

Ceniceros de cigarrillos

Existen rumores y datos no confirmados de cigarrillos liados con papel de arroz en la Sevilla del XVI, aunque el cigarro puro data al menos en España del descubrimiento de América en 1492. El cigarrillo con envuelta de papel de fumar se extiende según la leyenda a partir de la batalla de Sebastopol (1854-5) en donde participaban los Zuavos, un cuerpo del ejército francés formado por argelinos bereberes. Parece que a uno de ellos le rompió la pipa un disparo, con lo que tuvo que liarse el tabaco en un papel, dando lugar posteriormente al logotipo del papel de fumar marca Zig-Zag que presenta la cara de un zuavo fumando.

En todo caso, el cenicero para tirar las cenizas de los cigarrillos, se pone de moda como parte de uno de los ritos burgueses, con su fumadero o Salón de

fumadores (*fumoir* o *smoking-room*) en casas privadas y clubes, por influencia de las colonias inglesas y francesas en África.

Desconocemos cuando puede datarse el primer cenicero para cigarrillos, pero posiblemente sería dentro del siglo XIX. Por ello coincidiría con las fábricas de loza fina inglesas y europeas. Normalmente tiene unos *puestos* para poder apoyar los cigarrillos y un cacillo para la ceniza. Antiguamente los cigarrillos se apagaban si no se aspiraba de ellos y no tenían un combustible cercano, cosa que la gente ya casi ha olvidado. Con los nuevos aditivos (incorporados a partir de los años 80-90) los cigarrillos se consumían completamente en el cenicero aunque no se les tocara y sin aire alrededor y posteriormente se han vuelto a producir autoapagables. Existen miles de modelos de ceniceros, ya que ha sido objeto de coleccionismo y reclamo promocional durante casi dos siglos, aunque se pueden distinguir los de agua, similares a una escupidera en miniatura y con un depósito interno que apaga inmediatamente el cigarrillo, así como otros individuales, colectivos de pie, de arena. Los materiales cerámicos pueden ser loza fina y popular, porcelana, mayólica o alfarería.



Martini, Santa Clara (Vigo), años 70; loza fina o porcelana

Huevos para zurcir y nidal

Se han fabricado ocasionalmente huevos de loza o porcelana en las fábricas del S. XIX, para zurcir calcetines, que por su forma redondeada ayudaban en la tarea evitando que la aguja se clavase en la mano y permitían un cosido en horizontal para el zurcido de los *tomates*.

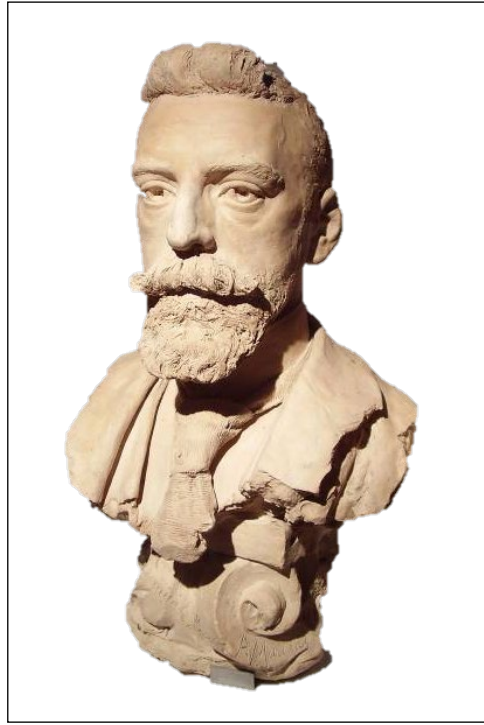
También se fabricaron huevos a imitación de los de gallina, para *picar* a las gallinas vagas y que estas pusieran con mayor facilidad. Lógicamente eran blancos aunque podrían haberse realizado en color ocre amarillento, como muchos huevos de gallina pinta.

Cestas para encalar

Otro objeto utilizado en ocasiones, fueron unas cestas (de barro con asa) para contener el agua de cal para los encalados periódicos en casas rurales en general, aunque casi cualquier objeto o vasija estropeada podía servir para dicha función. Están documentadas en Zamora (Moveros).

Bibliografía

- Beltrán, Antonio (1962). *Cuerveras de Chinchilla y Kernoi hallstáticos y clásicos*. Seminario de Historia y Arqueología. Albacete.
- Beltrán de Heredia Bercero, J., Núria Miró i Alaix, Mikel Soberón Rodríguez. (2012). Les pipes de cerámica no caolínica trobades a Barcelona: producció i comerç als segles XVII-XIX. *Quarhis: Quaderns d'Arqueologia i Història de la Ciutat de Barcelona*, N.º. 8, 2012, págs. 166-191.
- Celestino Pérez, S y Blánquez Pérez, J. eds. (2013). *Patrimonio cultural de la vid y el vino*. Madrid-Almendralejo.
- “Cuervera”. Ficha del Museo de Artes y tradiciones populares Centro Cultural La Corrala, Universidad Autónoma de Madrid. (cons. 2015).
- García Alén, Luciano (1983). *La alfarería de Galicia*, T. I y II. Pontevedra, Fundación P. Barrie de la Maza.
- Granger, Albert (1929). *La ceramique industrielle. Chimie, technologie*. Coll. Bibliothèque technologique, 2 vols. Eds. Gauthier-Villars. Paris.
- Laboulaye, Mellado (1856). *Diccionario de artes y manufacturas*. Madrid.
- López Colom, M^a. del M. (1995). Pipas de arcilla halladas en Guipúzcoa. Col. Hurbil, n.º 1, *Arkeolan*.
- Marineto Sánchez, Purificación (1991). Estudio y catálogo de una colección de pipas para fumar, *Homenaje al Prof. Jacinto Bosch Vilá*, Vol. 2, 1991, págs. 1005-1030.
- Martin, Geoffrey et al. (1917). *Industrial and manufacturing chemistry, a practical treatise*; (W. Barbour, T. Beacall). Appleton. New York.
- Rodrigo-Estevan, M^a. L. (2013). Beber vino en la Edad Media. Modos, significados y sociabilidad en el Reino de Aragón, en *Patrimonio cultural de la vid y el vino*. Madrid-Almendralejo, Celestino y Blánquez eds., pp. 141-159.
- VV. AA. (1973). *La Cuerva. Bebida manchega*. Comunidad Turística de La Mancha. Albacete.



A: Busto de Carlos M. de Borbón y Austria, Museo Cerralbo, (Madrid); B: busto de ¿Anselmo Carretero?, S. XIX, Museo de Segovia; C: 2 bustos de Eloy Silio en barro (Pastor, 1889; en primer plano) y gres, (La Cerámica, Valladolid), 2009.

LOS BARROS: TERRACOTAS, ESCULTURAS, MODELOS Y BELENES

... el contrahacer los caracoles, los búhos y perros, hasta los chapines y zapatillas de las mujeres, y todo género de frutas, aceitunas, almendras confitadas, y péganlas en unos platos con tanta propiedad que hacen hartas burlas.

Andrés de Torrejón, Historia de Talavera; Cit. González Zamora (2004, 190)

***Modelo.** Exemplan o norma que se propone y sigue en la ejecución de alguna cosa. En las fábricas es la figura o traza de ellas, formada en pequeño, para ejecutarlas después aumentando las medidas a proporción. ... De barro se puede formar un modelo que se aventaje en perfección a otro de oro.*

Diccionario de Autoridades (1726-1739)

Este capítulo del libro estuvo escondido antes de aparecer entre la cerámica para niños y los juguetes. Dudando entre la pertinencia de dedicar un capítulo a la *terracota* artística, caracterizada por su alto nivel y por una funcionalidad dudosa –entre todo aquello obligatorio para la subsistencia–, no acababa de decidirme. Al final concluimos que la relación entre los artistas reconocidos y los anónimos populares, así como entre la escala de las obras –desde la miniatura casi invisible a la gran obra pesada e inamovible–, era tan estrecha que no podía desecharse. A favor de esta elección, estaría por ejemplo la denominación de una de las fábricas de loza españolas, *La Ibero Tanagra* de Santander, cuyo nombre relaciona la fabricación industrial directamente con el pasado clásico común a casi todos los pueblos de Europa (las *tanagras* eran unas figurillas griegas de barro cocido halladas en Beocia). Los antiguos manuales sobre cerámica, a veces también incluyen los llamados “*barros artísticos*” (Vidal y Martí, 1934). Igualmente hay que considerar la elaboración de estatuas y todo tipo de ornamentaciones en materiales de construcción u objetos como fuentes o tiestos, que aparecen sobre todo en catálogos comerciales de cerámicas francesas, italianas y españolas más tarde. Un catálogo de la fábrica *Cerámicas Ruiz de Luna* de Talavera (c. 1920), incluye sendas figuras de lagarteranos con los números 154 y 155, lo que muestra la importancia que aún mantenían los tipos y las señas de identidad en cualquiera de sus variantes.

Desconocemos si existe alguna publicación que trate de manera generalizada los modelos de barro previos a la gran escultura fundida en bronce en el estado español. Solo hemos podido constatar bibliografía extranjera (Grazia Vaccari, 1996) y nacional sobre regiones o escultores concretos (Rincón García, 2010, sobre Aragón).

Consideramos que aunque el arte ha tenido muchas otras funciones durante la historia, entre las cuales se encuentran tanto la legitimación y justificación del poder, como los diversos tipos de propaganda y evangelización política o religiosa, existe una versión del arte que cumple una función trascendental en el ser humano. No hemos tratado de ella en este trabajo, ya que como dicen algunas filosofías orientales, basta citar mucho un tema para desvirtuarlo y contaminarlo. La magia, el misterio, la imitación casi sobrenatural de la naturaleza, los códigos ocultos e incluso la compasión, son aspectos que de alguna manera conforman el arte en todas las épocas y que cumplen funciones reales difíciles de describir. Tanto el llamado arte culto como el popular, acaban siendo auténticas necesidades del hombre, sea en su vertiente decorativa, en la búsqueda de un equilibrio y belleza o de la catarsis en festividades y ritos.

Terracotas, esculturas y modelos o bocetos de barro

La escultura en barro sin cocer más antigua que nos viene a la cabeza son los bisontes magdalenienses modelados en la cueva francesa de Le Tuc d'Audoubert (Ariege), en donde se representa a un macho montando a una hembra, de unos 60 cms. cada uno. Con precedentes en todo el Mediterráneo, entre los que cabe citar el arte egipcio (modelos de toda la realidad material en barro cocido), etrusco (sepulcros sedentes de las necrópolis de Cerveteri y otras) y griego, la romanización de la península supuso también la utilización de terracotas y figuras de barro cocido para distintos fines. Se discute sobre si las terracotas romanas de ámbito funerario también tenían usos como juguetes para las niñas. Igualmente en época medieval aparecen moldes de figurillas o medallones de barro cocido, para la elaboración de piezas de uso litúrgico, decorativo o de recuerdo, o con los tres usos asociados, que es lo más posible.

Aunque no son muy abundantes, existen casos de escultura religiosa realizada en barro cocido, que suelen denominarse *terracotas* por influencia de la historia del arte italiana. Esto da lugar a confusiones terminológicas a la hora de buscar en bases de datos e igualmente cuando se rellenan fichas de inventario sobre dichos objetos. Por ello, y por un habitual desconocimiento o desinterés de los historiadores del arte sobre los procesos de creación artística –solo mitigado recientemente–, en muchos casos se desconoce si la escultura en barro cocido (en su color natural), terracota o como se la quiera llamar, se trata de modelos escultóricos preparatorios o de piezas acabadas.



Figura de candelero, Talavera; Museo Nacional de Artes Decorativas, (Madrid)

La imaginería y escultura del renacimiento nos trae a la mente autores como Juan de Juni (en Castilla y León) o Miguel Perrín (Andalucía), que utilizaron ampliamente el barro cocido y policromado para escultura a tamaño real o mayor que la miniatura. Entre los de Juni deben citarse el San Mateo del Museo de León, los relieves de la Piedad y los barros de Medina de Rioseco, todos ellos restaurados y publicados por C. Escudero. Los de Perrín de Sevilla, están a su vez en la Catedral de Sevilla, y han sido publicados por T. Laguna Paúl y C. Cirujano. También se debe citar el desaparecido apostolado de barro de la Catedral de Gerona, obra de la familia Claperós anterior a 1460 (Llubiá, 1967, 120-121).

Los bustos realizados en Alcora y otras fábricas del XVIII y principios del XIX, destinados a recibir un vidriado blanco a la moda del momento, son otro aspecto de este fenómeno, que incluía igualmente el prestigio de la persona representada (reyes, marqueses, el Conde de Aranda...). Posteriormente, durante el siglo XIX, se produce en el estado español, una autentica explosión de bustos retratos de personajes de la alta burguesía y la aristocracia secular o comercial, tanto en Cataluña como en otras autonomías o ciudades. En ocasiones, el mismo retrato en barro, se aplica a niños o personajes románticos o costumbristas (chulapas con peineta, toreros, majas.), mitológicos o históricos, ya que los artistas buscaban a veces modelos con otros caracteres o que les permitieran la simple subsistencia económica. Muchos de dichos retratos



Busto en loza del
Conde de Aranda,
Alcora; Museo
Arqueológico Nacional.

permanecen en colecciones privadas familiares, por lo que son de difícil visibilidad. En Valladolid, conocemos bustos de dueños de fábricas de cerámica (Eloy Silió) y otros, en Madrid en el Museo Cerralbo –bustos de carlistas reconocidos como el Marqués de Valdespina, o del mismo pretendiente al trono–, Museo Naval (almirante Churrua) y Museo Romántico. Suelen ser modelados clásicos de una gran calidad técnica que muestran el final de toda una escuela y modos de enseñar el arte, aunque en algunos casos y según para quien, carecen de alma, pero ¿quién la tiene? que dirían en *Blade Runner*. Parece que gran parte de los escultores que realizaron bustos en barro cocido, habían pasado por estancias becadas en Roma o París, aprendiendo técnicas que luego transmiten en las Escuelas de Arte locales de cada ciudad.

También pueden citarse en este punto, las *máscaras mortuorias*, que fueron una costumbre durante siglos y que sirvieron en muchos casos para obtener retratos en pintura o en escultura de personajes famosos como algunos escritores (Lope de Vega, Góngora, Zorrilla). Aunque normalmente se realizaban en cera, en algunos casos parecen haberse trasladado rápidamente al barro o yeso para evitar la pérdida del modelo. La llegada de la fotografía de muertos en el siglo XIX fue al tiempo un

apoyo y parte del final de dicha costumbre, destinada en todo caso al *recuerdo*, muy relacionado con la historia y la cerámica.

El modelo de barro

Para entender en qué consiste un modelo de barro, hay que pasarse unas horas o toda una vida, modelando y manchándose las manos con barro. Sin un conocimiento básico del trabajo del barro es difícil discernir cabalmente el proceso de manufactura de muchos objetos artísticos, así como de la dificultad en ocasiones para distinguir si un busto de barro es un objeto definitivo o lo que se considera un boceto o modelo previo. Los materiales clásicos y casi definitivos de la escultura eran la piedra y el bronce desde la antigüedad. Solo en algunos casos se empleó el barro cocido, debido a su fragilidad respecto al golpe. La piedra (mármol esencialmente) se quemó en épocas de penuria para obtener cal y el bronce se ha refundido durante todas las guerras desde el siglo XVI para obtener cañones y armas. Así, solo algunas esculturas de barro se conservan de forma casi milagrosa, esencialmente en necrópolis y enterramientos, en mausoleos o sitios de culto como iglesias o cementerios, o en domicilios privados donde no ha habido desastres desde el siglo XIX.

El barro lo utilizaban generalmente los escultores considerados *modeladores*, es decir aquellos como Rodin, que no trabajaban la *talla directa* en piedra mediante cinceles y otras herramientas, sino que realizaban los modelos o bocetos en barro fresco hasta obtener la forma definitiva. Una vez conseguida esta, el escultor o sus ayudantes trasladaban a piedra la forma mediante diversos sistemas, el último de los cuales era el conocido por *sistema de puntos*. Con una serie de barras y tornillos de medición, y taladro o trepano para agujerear la piedra, se iban marcando en el bloque de mármol los puntos de medida de la escultura (similar sistema se realizaba en la talla en madera), que luego permitían la talla final y los sucesivos tratamientos. En caso de querer trasladar la forma a un bronce fundido, se trataba de obtener moldes de la misma arcilla o mediante procesos intermedios con cera y otros materiales. El molde final para el bronce, se realizaba en arenas especiales y con procedimientos también muy específicos.

Otro tipo de modelos son aquellos a pequeña escala en los que se entrega al comitente (la persona o institución que realiza el encargo y tendrá que pagarlo) un boceto de por ejemplo el frontón de un edificio o de un monumento de varios pisos. Es decir, lo que consideramos hoy una maqueta. También los escultores realizaban estos modelos que luego si se aprobaban, debían ser tallados o modelados a escala real y trasladados al material elegido.



Modelo para remate de la Estación del Norte (detalle; Valladolid); barro cocido; Ángel Díaz y Sánchez, 1893-94; Museo Universidad de Valladolid (MUVA)

En todo caso, el modelo de barro de un busto, se realizaba hueco en su interior, para evitar peso y secado con grietas, dilataciones y roturas. Las paredes debían tener un grosor más o menos uniforme, aunque peanas y otros elementos podían realizarse por separado incluso a molde y luego unirse al modelo. Si la escultura o busto estaba destinado a cocerse, se le practicaban orificios de aireación y para salida de gases que evitasen posibles explosiones o roturas en el horno, y dichos orificios eran a veces ocultos con otros elementos o con masillas. Muchos artistas han realizado modelos de barro que posteriormente han trasladado al yeso o escayola, después de realizar un molde y rellenarlo con dichos mate-

riales que luego eran patinados con pintura. Estos modelos de barro se perdían al vaciar el molde de yeso (tanto a piezas como único).

Otro caso son los bustos como el de Cervantes, utilizados en fábricas de cerámica y loza y aparentemente vendidos como un objeto más de la producción de las fábricas, vidriados o nó en blanco. Toda una serie de objetos de tipo más o menos decorativo, eran llamados en los inventarios de fábricas de principios del XIX, “*adornos*”, lo que nos indica su carácter de figuras decorativas o similares.

Barros andaluces

Algo más se puede encontrar sobre los “*barros*” o figurillas de barro cocido (o sin cocer) características según Gómez Moreno (1993) de Andalucía (Málaga, Granada y parece que también Sevilla), Cataluña y Madrid, que tuvieron su origen en los belenes napolitanos popularizados por Carlos III. Dichos objetos se extienden más tarde como técnica y objeto, al costumbrismo folklorista, con derivaciones en los recuerdos para turistas de clase alta (tanto extranjeros como nacionales). De esta forma, lo que se inició como muestra de prestigio y estatus y más adelante como una forma de evangelización, se fue transformando en



*Grupo de baile, escuela granadina, Museo de Valladolid ,
Nº Inv.: 11131, barro policromado; 35x44. S. XIX. Foto A, Bellido.*

figuras típicas y seña de identidad de lo folclórico, flamenco o gitano. Así abundan los *barros* (como se les conoce en el mundillo de la historia del arte) andaluces con escenas de baile y jarana, o simplemente con figuras individuales, de las que a veces se desconoce si se han desgajado de otros conjuntos previos. Los tres museos que poseen más muestras de *barros* son el de la Casa de los Tiros de Granada, el Museo Nacional del Romanticismo (Madrid) y el de Artes y Costumbres Populares de Málaga (Unicaja). Entre los de Granada, se han mencionado como escultores las familias Marín y Morales. En Málaga se ha citado repetidamente al escultor José Cubero Gabardón (c. 1818-1877) y su familia, que produjeron abundantes figuras de tipo flamenco, como toreros, picadores, esquiladores, gitanas y majos, o los conocidos vendedores de pescado o *cenacheros* con dos cestas de paja repletas de boquerones (que con el tiempo ha conformado un tipo o arquetipo simbólico de una parte de la identidad malagueña, es decir se ha convertido en *seña de identidad*). También la familia de Salvador Gutiérrez de León y Arnallo (1777-1838, incluyendo a José Vilchez) produjo *barros* similares. Hay que considerar que la temática de los *barros*, con un teórico inicio religioso o belenista, va evolucionando al costumbrismo y los temas abarcan los tipos populares de cada zona (bandoleros en Granada o Ronda, toreros y vendedores callejeros en Málaga, bailaores y flamencos en Sevilla), gitanos y personajes populares que además de explotar los mitos españoles entre los *suvenires* para turistas ingleses, conforman una cierta historia muda de las clases populares. De esta forma la pequeña escultura en barro, describe en forma

paralela a los grabados y cuadros o estampas populares, la realidad de la calle, o lo que se conoce como el *costumbrismo* de los siglos XVIII y XIX.

Entre los escultores a caballo entre los siglos XVIII y XIX, se cita a Pedro Antonio Hermoso (1763-1830) quien realizó escenas taurinas en barro policromado y a José Ginés (1768-1823) con escenas de la Matanza de los Inocentes (1789) también en barro, conservadas en la Academia de San Fernando.

Aunque los tamaños de los barro normales suelen fluctuar entre los 20 y los 30 cms. de altura, existen tamaños más pequeños posiblemente adaptados a los belenes, que a su vez tienen sus miniaturas en otras figuritas de hasta 7 cms de altura. Dado que el tipo de cada figura o grupo parece conservarse casi invariable sea cual sea su tamaño, habría que estudiar si las figuras grandes tienen su origen en las figuras pequeñas previas para belén o al revés. Por algún conjunto observado, tampoco sería raro que en Murcia hubiera existido también una escuela de *barros* de mayor tamaño que los de belenes y con temática igualmente costumbrista. Otra serie de barro con figuras del santoral cristiano, mantienen la temática religiosa para pequeños retablos y altares o simplemente como figuras individuales (ver *cap. 18*).

Belenes y figuras de barro

El montaje de *belenes* o *nacimientos*, como representación plástica del nacimiento de Jesucristo, se inicia en el siglo XIV en Italia favorecido por los

Hombre del frío, Murcia



franciscanos y clarisas y se extiende por Europa durante el siglo XV. El rey Carlos VII de Nápoles y luego de España, promovió los nacimientos entre la aristocracia española a mediados del siglo XVIII. Con el tiempo, su uso se extendió por España y América latina como una forma más de evangelización. Así, el tipo de belén más conocido en cuya ejecución participaron grandes artistas, es el conocido como Belén Napolitano o Barroco, del que se conservan bastantes ejemplares y figuras, ya que llegan a tener cientos de figuras (unas 550 el de Salzillo) que representan a todos los personajes de la natividad, oficios, animales, utensilios y alimentos., aunque en realidad muchos son imágenes *de vestir*, ya que el cuerpo se formaba con estopa y alambre, lo que permitía variar el movimiento del cuerpo y obligaba a un enorme trabajo de sastrería en miniatura. El barro de cada figura consta solo de cabeza, piernas y brazos. Todas esas figuras se realizaron en general en barro cocido o semi cocido (a veces también en madera y elementos de cartón) pintado posteriormente al óleo, y son destacables las realizadas en Murcia por el escultor Salzillo (1707-1783) y su taller.



Aguador con carro, del Belén napolitano del Museo de Escultura (Valladolid)

En Alcorcón estuvo el primer taller belenista peninsular, documentado en 1471. Cataluña ("*Fira de Santa Llúcia*" de Barcelona, desde 1786), Murcia y Madrid, han sido conocidos centros de producción de figuritas de belén. Bastantes figuras de belén, son de escayola, especialmente las realizadas por los tallistas de la escuela de Olot. Aunque los belenes no son exclusivamente infantiles y tenían su funcionalidad en personas analfabetas o iletradas, su principal público ha sido y son los niños.

La *escuela* iniciada por Salzillo en Murcia, tuvo continuadores hasta el siglo XX (Serrano, Ortigas y otros), de carácter más o menos popular, tanto allí como en otras localidades como Lorca o Elche. Algunas figuras que conocemos, posiblemente del siglo XIX, presentan una gran calidad de modelado y pintura, reflejando el traje y costumbres populares, de manera que establecen unos tipos de escenas con una peana plana que puede extenderse según necesidad. Dejando aparte los Reyes Magos a caballo sentados a horcajadas o sobre camellos y el belén mismo con el nacimiento (Virgen y San José, buey y mula, niño Jesús, ángel), existen otras figuras típicas como son: carpinteros tallando vigas, lavanderas arrodilladas –golpeando la ropa con

Figura de belén: lavandera (incompleta), Murcia



una pala a veces y con tabla de lavar, que parece que aluden a las parteras o comadronas de la Virgen–, carro con bueyes descansando, 2 bueyes arando un campo (con labrador o San Isidro labrador con su gavilán), músicos populares con panderetas, zambomba, guitarras o violines, pastores y aguaderas con su cántaro, pescador con caña sobre rocas y cesta con pescados, fuentes con obeliscos, cactus de chumberas, animales (ovejas, cabras, gallinas y patos, cerdos, mulos). Los propios belenistas solían diferenciar las figuras de belén entre aquellas populares, diríamos de “tipo” etnográfico o costumbrista, llamados *murcianos*, y las de tipo clásico, que llamaban a lo “hebreo”, con túnica, capa y turbante o soldadesca romana.

Dado que la iconografía del belén deriva en parte de los evangelios apócrifos y de otras fuentes medievales, a veces aparecieron contradicciones o trasuntos de costumbres locales antiquísimas. Entre ellas, se han citado al *Hombre del Frío* (como símbolo del Invierno y la esperanza, en una compleja derivación, que parece representarse como un pastor anciano, abrigado con una manta y un gorro de lana picudo tipo Telesforo, que podría tener precedentes renacentistas¹ o incluso anteriores), la *Machorrita* (una cabra y su pareja, engalanados, en Extremadura, a los que se atribuye un origen vetón), el *caganer* catalán o las *castañeras* de Madrid. Otras figuras, representan a la *Samaritana* en la fuente con un cántaro o jarrón de agua, la

Pozo de belén, llenando los cántaros con un cubo, tipo levantino



Posada –casa con dos tejados, puerta y 2 ventanas– con gallina en el tejado y el posadero asomado a una ventana con una vela o candil, el panadero o molinero con un saco de harina, el castillo de Herodes con soldados romanos o el hombre haciendo gachas. Todos estos tipos de figuras y escenas, se realizaban en varios tamaños, de unos 7 a 15 cms. de altura o más, con alambres de hierro insertados en el interior para aportar solidez y un agujero en la espalda –en los tamaños grandes– para salida de gases durante la cocción y evitar roturas o explosiones en el barro.

A nivel más popular, en casi todas las ciudades y capitales de provincia se realizaron figuras de belén de barro pintado –a veces casi sin cocer, o solo calentados en un horno de cocina bilbaína–, que a pesar del plástico², han

¹ Ver la personificación del Invierno en las pinturas renacentistas del palacio de Viso del Marqués (Ciudad Real).

² O gracias a él, ya que algunas tipologías de figuras se copiaron directamente en plástico, habiendo desaparecido los originales de barro.

continuado hasta la actualidad. Una serie de figuras de mayor tamaño, que reproducen a gran escala (20 cms.) figuras como la hilandera sentada o el abuelo con niño de la mano –posible Ciego y Lazarillo de Tormes–, no nos parecen ya de belén, sino de tipo decorativo, posiblemente para trabajar fuera de las fechas de Navidad y que los talleres siguieran produciendo y cociendo.

Siurells y otras figurillas

El *siurell*, silbato en mallorquin y catalán, viene a ser un silbato de barro, típico de las Islas Baleares, jugueteado de un baño de cal blanca y pintado ingenuamente con colores puros como verdes y rojos. Las figuras que representan, han llegado a ser de todo tipo, caballeros, payeses, animales, etc. Especialistas como Roselló Bordoy, Seseña y Corredor-Matheos los relacionan con la cerámica minoica cretense, o al menos con esa tradición del Mediterráneo. Habría que relacionarlo también con los silbatos de Andujar, los *esparteros* y todas las tipologías de figurillas modeladas en los alfares desde la antigüedad, especialmente para los niños con motivo de fiestas y ritos de paso, suponía una burla anual de la moda vigente en el vestir de cada año, hasta que se transforma en reflejo del traje regional habitual en el Burgos del momento.

Igualmente ha existido un mercado de figuras de barro de distintas funciones. Entre ellas se pueden citar los *gigantillos* o *alcaldes* de Burgos, que deben originarse en los años 40-50 del siglo XX, como *suvenires* o recuerdos para el regalo y que estaban basados en las figuras de los pasacalles de las fiestas. Los *gigantillos* originales eran unos gigantes de cartón piedra, tipo carnaval, que se crean o renuevan en 1899 y se queman en un incendio en 1973, siendo nuevamente reproducidos más tarde. Salían a la calle en las fiestas del Corpus, *Curpillós* y fiestas de San Pedro. Las figuras de terracota (barro cocido) para recuerdo, de diferentes tamaños, representan según para quien, a un alcalde y

A: Figura estilo neo-púnico realizada en Ibiza por el alfarero Juan Planells (c. 1976);



B: Siurell mallorquin, Museo de La Corrala, Madrid, U.A.M.



alcaldesa o a una pareja serrana con el traje regional. Parece que la gigantilla suponía una burla anual de la moda vigente en el vestir de cada año, hasta que se transforma en reflejo del traje regional habitual en el Burgos del momento.

Otra serie de figurillas, que siguen comercializándose en todo el estado, son el último eslabón en la iconografía y *souvenir* desde el costumbrismo hispano. Se trata de las conocidas como de Alborox, con origen en Granada desde 1960 al menos, pero extendidas ya por varias ciudades y centros productores de artesanía. Se trata de unas figurillas pintadas, de no más de 6-7 cms. de altura, y de carácter *naïf* que reflejan todos los tipos y estereotipos sociales, profesiones y costumbres locales de las ciudades. Guardias Civiles, enfermeras, marineros y militares, manolas y cofrades de la Semana Santa, cualquier tipo que se identifique con una ciudad, actividad o identidad para vender en las tiendas de recuerdos. Por cierto, sus ojazos suelen mirar de lado.

Gigantillos de Burgos:
A: tarjeta postal c. 1910-20



B: figurilla en barro cocido y pintado, c. 1940-50



Figuritas de Alborox: guardia civil, marinero, manola, niño cofrade de Semana Santa; son pervivencias de un costumbrismo que resiste como fenómeno comercial (2015)

Bibliografía

- Álvarez Cruz, J. M. (2005). El escultor Antonio de las Peñas y León. *Laboratorio de Arte* 18 (2005), 479-492. Pdf.
- Amades, Joan (1946). (Arola, 2009). *El pessebre*. Ed. Sadag, Barcelona.
- Banda Vargas, Antonio de la. (2001). *Los barros populares andaluces*. Figuras románticas andaluzas.
- Barruti, M., Vinyoles, L. (1980). *Les Figures del Pessebre Popular*. Barcelona.
- Caro Baroja, Julio (1950). *Apuntes murcianos* (de un diario de viajes por España). Ed. Academia Alfonso X el Sabio, Murcia).
- Carrete Parrondo, Juan, et al. (1989). *La formación del artista. De Leonardo a Picasso* (Aproximación al Estudio de La Enseñanza y el Aprendizaje de las Bellas Artes). Real Academia de Bellas Artes de San Fernando. Madrid.
- Cirujano Gutiérrez, C. y Laguna, Paúl, T. (2010). Aproximación técnica a las esculturas renacentistas en barro cocido de Miguel Perrin, *Laboratorio de Arte* 22 (2010) 33-50. ()
- Cuesta Mañas, J., Durante Asensio, M^a. I. y Gutiérrez García, M^a. A. (2001). *El belén de Salzillo*. Murcia, Instituto Cervantes, Región de Murcia.
- Delicado Martínez, F.J (2009). El belén en el arte español., en *La Natividad: arte, religiosidad y tradiciones populares* / coord. por Francisco Javier Campos y Fernández de Sevilla, 2009, pp. 343-362.
- Díaz, María José, Gómez, José M^a. (1997). *El arte belenístico de la región de Murcia*. Biblioteca básica murciana, 13.
- Escudero Remírez. C. (2000). “La restauración de la obra en terracota atribuida a Juan de Juni: análisis de los procesos de manufactura” en *Actas del Congreso Internacional Restaurar la Memoria*. Valladolid.
- Escudero, C. y Barrera, M. (2009). “Terracota. La Virgen del Oratorio del Museo Diocesano Catedralicio de León. La restauración como proceso analítico”, *Patrimonio Cultural de España* N° 0 (2009) págs. 305-306.
- Fuster, J. (1980). *José Ginés, escultor de cámara*. Alicante.
- García Martínez, F.C., Gómez Pérez, E., Sánchez Gómez, J.C. (2015). *Camino a Santiago-Camino de Belén en Valladolid*. Valladolid, Ed. Asociación "Belenistas de Valladolid".
- García, M.J.D., Navarro, C.B. (1997). *Artesanos y belenes de la región de Murcia*.
- Giedion, Sigfried (1981). *El presente eterno: los comienzos del arte. Una aportación al tema de la constancia y el cambio*. Alianza Editorial. Madrid.
- Gijón Gabriel, Eulalia. Las terracotas figuradas del Museo Nacional de Arte Romano de Mérida. 2004. p. 203, n° 345; *Cuadernos Emeritenses*, 24.
- Gómez de Rueda, I. (2003), *El Belén español en el s. XVIII. Francisco Salzillo, su Belén y otros Belenes murcianos*. Tesis doctoral inédita, Murcia. (digitum.um.es)
- Gonzalez de la Oliva, Francisco. *Granada. Museo Casa de los Tiros. I. Barros granadinos*. 1981.
- González, Primitivo (1989) *Cerámica preindustrial en la provincia de Valladolid*, T. II, Las figuras de barro, pp. 39-52. Valladolid.
- Grazia Vaccari, M. (1996). *La scultura in terracotta*. Firenze.
- Hernández Díaz, J. “Más sobre Maestre Miguel, imaginero” en *Archivo Español de Arte y Arqueología*, 1934.

- Laguna Paúl, T. (2012). Llegada y primeras obras de Miguel Perrin en la Catedral de Sevilla: el programa escultórico de la reconstrucción del Címborio de Juan Gil de Hontañón. *Laboratorio de Arte* 24 (2012), pp. 137-162.
- Marcos Villán, M.A. (2016). *El belén napolitano del Museo Nacional de Escultura*, Ed. P&M, Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. Madrid.
- Marín Torres, M^a. T. (2014). *El Belén napolitano de los duques de Cardona. Legado Casa Ducal de Medinaceli*. Catálogo de exposición. Centro Cibeles, Banco Sabadell. Madrid.
- Martínez Palomero, Jesús; Arbeteta Mira, Letizia. *El belén. Historia, tradición y actualidad*. Madrid: Aura Comunicación, 1992.
- Matilla, J. M. (1989). El escultor: el modelo, la técnica y la idea, pp. 65-82, en *La formación del artista. De Leonardo a Picasso*. Real Academia de Bellas Artes de San Fernando, Calcografía Nacional. Exposición y catálogo. Madrid.
- Orozco Díaz, Emilio. *La escultura en barro en Granada*. 1941. Cuadernos de Arte de la Facultad de Letras de Granada, nº 7-12, Vols. IV al VI (1939-1941).
- Pardo Canalis, E. (1960-61). *José Ginés y los grupos de la Degollación de los Inocentes*.
- Pedraza Alba, A. (2011). Los barro malagueños y el duque de Bedford, en *Péndulo: revista de ingeniería y humanidades*, Nº. 22, 2011, págs. 158-173. (<http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3938947>), cons. 8/10/2015.
- Peña Hinojosa, Baltasar (1971). *Barros malagueños*. Caja de Ahorros Provincial de Málaga / CSIC, 1971.
- Peña Martín, Ángel (2016). *La Navidad en España en el siglo XIX, El Nacimiento y sus tradiciones*. Zamora.
- Rincón García, Wilfredo (2010). *Escultura en estado puro. Barro y terracota en la escultura aragonesa siglos XIX-XXI*. Diputación de Zaragoza. Zaragoza.
- Robles Fernández, A. y Navarro Santa-Cruz, E. (1996). *Alfares y alfareros de Murcia*. Catálogo exposición, Murcia.
- Romero Tobar, Leonardo. 'Reflejos de la pobreza en la literatura y en la prensa del siglo XIX'. 2001. 257; Ilustración y proyecto liberal. La lucha contra la pobreza. Catálogo de la exposición celebrada en el Palacio de la Lonja, Zaragoza del 26 de septiembre a 9 de diciembre.
- Romero Torres, J. L. (1992), *Los barro malagueños del Museo del Mesón de la Victoria*. S.L. Cinterco, 1992.
- Romero Torres, José Luis. (2001). *Figuras románticas andaluzas*.
- Roselló Bordoy, G. (1962). *Siurells*: Separata del *Boletín de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación* de Palma de Mallorca, nº 636, julio-septiembre, 1962.
- Roselló Bordoy, G. (1996). *Instrumentos musicales en barro cocido: una pervivencia medieval*. "Música Oral del Sur", núm.2; pp. 28-51. Granada, 1996.
- Villegas i Martínez, F. (2007). *150 anys de pesebres i pessebristes a Manresa*.
- VV.AA. (2000) *Oro, Incienso y Mirra. Los Belenes en España, catálogo exposición*, Madrid.
- VV.AA. (2008). *Barros Malagueños. Colección Duarte Pinto Coelho*. Exposición BanCaja.
- Wittkower, R. (1977-1984). *La escultura: procesos y principios*. Alianza Ed. Madrid.



Perico o bacín, Arrabal de Portillo o Matapozuelos (Valladolid). Col. particular

Bacín. Propriamente se llama oy el vaso de barro vidriado, alto y redondo, que sirve para recibir los excrementos mayores quando se descarga el cuerpo.

Palangana. Vaso o vasija de diferentes hechúras, lo más común es ser prolongada y profunda, con un borde al rededor de quatro dedos de ancho, en el qual, a ambos lados, tiene una muesca o cortadura en media luna, en la qual entra el pescuezo para bañar el Barbero la barba. Sirve tambien para lavarse las manos y otros usos. Hacense de plata, azófar, estáño o barro.

Diccionario de Autoridades (1726-1739)

Los barberos y la bacía de barbero

Vallecillo (2013) menciona la profesión de barbero en Grecia –de donde pasa a Roma–, que ya contaba con locales propios de barbería que se convertirían en lugares de cotilleo y socialización. Al menos desde el siglo XIV consta el oficio de barbero cirujano, dentista y sangrador, hasta la prohibición de dichas prácticas en 1860 con la profesionalización de la medicina y cirugía. Junto a otros instrumentos como toallas para remojar en caliente la barba, o el cuenco y la brocha para enjabonarla, se utilizaba la *bacia*, con borde ancho y un fondo acuencado semiesférico. La bacía recibía el agua sucia del enjabonado y se vaciaba en una cubeta, cortándose la barba con navaja de afeitar, ya que la maquinilla eléctrica no llegó hasta 1921, inventada por J. Schick.

Aunque es una pieza que no suele verse realizada en basto (o más fino, pero con vidriados melados) seguramente las hubo. Su descripción más habitual estaría dada por la vestimenta del Quijote, quien usó una de azófar (latón) como



T. postal francesa Le barbier a Seville, c. 1905, con bacía arriñonada, emblema de las barberías antiguas

sombbrero –lo que de alguna manera ya lo definía como trastornado–, que ha sido retratada hasta la saciedad a partir de los grabados de Gustave Doré. Por tanto, su uso en metal data al menos del siglo XVII, siendo más o menos un plato hondo con una escotadura para introducir el cuello del afeitado, y que el plato quede bajo la barba del *ajusticiado*. Existen bacías en las que lo importante es el cuenco inferior de gran cabida, que carecen de la escotadura lateral y otras ya tardías

fabricadas en hojalata en fábricas semi industriales. También las hay de forma arriñonada o con dos escotaduras (muchas de Talavera entre el XVII y XVIII).

La bacía no puede separarse de la navaja de afeitar y estuvo en uso al menos hasta las lozas finas del siglo XIX realizadas en fábricas, así como en las lozas populares de Manises. Todo ello muestra que seguían utilizándose por barberos sangradores ambulantes hasta fechas recientes (¿1er cuarto del S. XX?) o en locales sin agua corriente disponible. En realidad el plato hondo que la describe formalmente, es una fuente, de la que se comía comunamente, cuando solo las clases altas comían en platos individuales. Las clases bajas comían con las manos o con cubiertos precarios, tipo cuchara de palo de esa misma fuente o de cuencos individuales que servían para potajes y ollas podridas. Algunas de dichas fuentes o *cachiplatos* se han transformado en bacías, recortándolas más o menos regularmente la escotadura del borde (visto en Ávila y otros lugares). Suponemos también el uso asociado de brocha, jabón y toalla, e igualmente hay que mencionar el *cuenco de afeitar* en el que se preparaba el jabón de afeitar con la brocha de pelos, que aunque en las barberías modernas era de latón o metal, posiblemente antes eran de loza o barro, un caso más de multifunción.



Bacía de barbero; loza manual tipo Manises; c. 1920

G. Doré, Don Quijote con su bacía



Bacía. Pieza de metal o barro, ancha y redonda, que sirve para varios usos./ La que usan los barberos para remojar la barba./ ant. La taza de las fuentes (Campuzano, 1857)

Bacines, dompedros, orinales, *bidets* e inodoros, servidores



Perico o *bacín*; *Peñafiel* (Va) o *Úbeda* (Se)

Conocida en general como loza sanitaria, la cacharrería para excrementos y orines humanos tiene su origen en las aglomeraciones humanas en ciudades y grandes núcleos de población. Son bastante conocidos los wáteres romanos, con sus piedras ergonómicas para hombres, donde asentar las posaderas y colgar sus partes, así como las supuestas esponjas compartidas. Al menos desde el siglo XIV se conocen bacines u orinales en la península (S. XIV, Cartagena, Museo del Teatro Romano; Museo de la Alhambra, bacín nazari de juguete o muestrario, Nº 009125, 1301-1500) con la forma conocida como *bacín*, *dompedro* o *don pedro*¹, *perico*, orinal de copa o de sombrero de copa –que no surgen hasta el siglo XIX–. En el siglo XVII (C/ Rioseco, Valladolid) ya existían bacines de ala ancha y la misma

forma pero poca altura, que puede llegar a los 30-40 cms. y que se explica en ocasiones por su uso para personas enfermas o para usarse bajo una silla de dicha altura con un orificio útil. Por eso mismo a veces se les llamaba *bacín de enfermo* o *bacín de cura*. Ya en el siglo XVI existen estos bacines altos, tanto en basto como en loza, que en ocasiones imitan en blanco y verde a unos bacines de duelas con refuerzos de tiras y remaches metálicos de cobre. Los nombres que recibió el

¹ El nombre *don pedro*, parece venir de una leyenda de Pedro (Pedro I, Rey de Castilla, 1334-1369). Solo hemos encontrado una reseña sobre dicho origen. Lo cuenta J. Ortega Zapata, en *Solaces de un vallisoletano setentón* (pp. 120-123, en su *Solaz XVI, Don Pedro I y el primer Don Pedro*, copiando La Tradición Sevillana de *Don Pedro I y el primer Don Pedro* narrada por Joaquín Alcaide y Zafra, el 28/dic/1889, bajo el pseudónimo El Kaid, en *El Tribuno* de Sevilla. La historia en resumen narra una aventura del rey Pedro I, atravesando de noche el río en Sevilla para *visitar* a una trianera que no le abría puerta o ventana por estar dormida. Una anciana insomne se apiadó del señor y le sacó a la calle un cacharro de barro para que pudiera sentarse, reseñado como *orza*, de donde se supone que tomó el nombre después, aunque ya existían bacines con un ala ancha para sentarse en el S. XIV. Cualquier orza o cántaro dado la vuelta podría haber servido como asiento. En todo caso refleja la pujanza en dicho siglo de las alfarerías de Triana en Sevilla. Existen referencias sobre un crujido característico que producían las rodillas del rey desde la infancia, que podrían corroborar su necesidad de sentarse.

El mismo Ortega Zapata refleja sus experiencias en Cuba en 1857, en donde los bacines recibían el nombre de *sevillanos*, supuestamente por tener las alfarerías de Triana el privilegio de exclusiva para exportar *don pedros* a la isla. Parece que Pedro I estuvo convaleciente de una enfermedad en Sevilla, c. 1351. En otro *Solaz*, Ortega Zapata narra las procesiones de sirvientas en la noche vallisoletana de 1830-47, que acudían al río Esgueva a vaciar los bacines de los señores tapados con un paño blanco, avisando con voces o faroles de su presencia y olores.

bacín –al igual que los eufemismos que luego reciben los retretes, excusados, wáteres y servicios con la llegada del agua corriente– fueron múltiples, tales como *servidor, vaso de noche, sillico, generador de la olla, olla*.

Todo esto se explica, porque en las casas con grandes patios, corrales o huertas, la propia economía sostenible tradicional, conllevaba que el excremento se aprovechara como abono para la huerta y por tanto no dejaba rastros de cultura material asociada. Se supone que a mayor urbanidad, más necesidad de bacines y servidores tenía la gente. Se ha escrito (Campbell y Pryce, (2005) que la introducción del alcantarillado y la superpoblación en el Londres de los siglos XVIII-XIX, fueron causantes de enormes problemas sanitarios y pestes, ya que el Támesis entero se convirtió en una enorme cloaca.

Las palabras bacía y bacín (S. XIII), están ya perfectamente documentadas desde 1325 y 1368, así como en otras lenguas del estado como *privada* y *berenguera* en Mallorca. A pesar de ello, es complicado en ocasiones delimitar exactamente a que cacharro se refiere la palabra, ya que por ejemplo la “bacía de lavar trapos” o de (a)masar era lo que hoy conocemos como barreño o lebrillo.

Por su propia funcionalidad, el bacín iba siempre vidriado interiormente para mejorar la limpieza y a veces en blanco ya desde el siglo XVI. La generalización de lozas blancas a partir del XVIII y ya en el XIX, aporta una gran cantidad de modelos de bacines, orinales y otras piezas planas del tipo que se conocen como *chatas* o *relojes*, destinadas a enfermos en la cama y gente impedida (que aumentó con las guerras y la pólvora) y con pequeños tamaños dedicados a escupideras. Las fábricas de loza en general incluyen en sus catálogos los orinales de cama y otras piezas como los *irrigadores* para eliminar obstrucciones intestinales con ayuda de agua semi-corriente en casas sin agua corriente. Las mismas fábricas elaboran el orinal con esquinas inferiores curvas, más fácil de desmoldar que el perico tradicional, que sin embargo siguieron realizando los alfareros.

Muchos bacines han acabado sus días como recipientes para encalar paredes o como tiestos al exterior, lo que supone en cortos plazos de tiempo, su desaparición completa.

La extensión de orinales de porcelana desde el siglo XVIII en Alemania y Francia, produjo piezas como el “*bourdalou*”, un orinal femenino con un asa, destinado a usarse bajo las faldas durante los largos sermones de iglesia. Toma su nombre del predicador francés Louis Bordaloue (1632-1704), famoso por la



Orinal de mayólica calcárea, zona levantina, c. 1940.



Orinal o escupidera de alfarería, Segovia o Arrabal de Portillo

duración de sus prédicas. El orinal de alcoba también se extendió durante dicho siglo, ayudado por las largas extensiones de los palacios de la aristocracia, con lo que ya era común en muchas de las casas durante el siglo XIX (Morley-Fletcher, McIlroy, 1996, 177).

Aunque se conocen orinales redondeados de alfarería del siglo XIX –que a veces se confunden con escupideras–, su extensión viene dada por las fábricas de loza fina y cerámica, y algunos de ellos tienen una guasa en forma de ojo que te ve el trasero y dice “te veo”. Desconozco de cuando data aunque no sería raro que fuera de la Revolución Francesa. Una visita al Museo del Orinal de Ciudad Rodrigo (Salamanca), que muestra la colección privada de J. M^a. del Arco Ortiz, puede ser instructiva al respecto.

También se utilizó antiguamente el nombre de *bacín de almas*, para denominar a cualquier cacharro (pucheros, bacías, jarras, etc.) que sirviera para recoger limosnas en las cofradías de ánimas o funerarias (Echevarría, 2022, 172).



T. postal: Academia de higiene c. 1920, Pedro Guillén e Hijos (Valladolid); col. B.O.

Paridera

Igualmente un tipo de bacín con una especie de sisa frontal, conocida como *paridera* u *orinal de parir*, se elaboró en Andalucía, Talavera de la Reina (To) y Mota del Cuervo (Cu). Solía situarse dentro de un mueble (como a veces los bacines) de madera y se usó como indica su nombre para parir las mujeres ayudadas por una comadrona (González-Hontoria, 1991, 153, Úbeda).



Paridera y orinal de Talavera; Museo de Artes y Tradiciones populares, UAM, La Corrala, (Madrid).

El inodoro, cisternas, lavabos y bañeras

A finales del siglo XVI (1597), John Harrington, poeta y desterrado, inventa en Inglaterra el *water closet* de válvula y lo describe en una publicación, llamándolo *Ajax*. En 1775, Alexander Cummmings, patenta el W.C. de cisterna, y más tarde Samuel Prose introduce la válvula esférica. En 1848, el parlamento Ingles obliga a la instalación de inodoros o *services* en las casas de nueva construcción, al que los campesinos llamaban *John* en recuerdo del primer inventor. Hacia 1890 la taza de water se había generalizado por la Europa burguesa, triunfando el modelo *crisantemo* con taza cerámica de flores estampadas y tapa de madera (Celdran, 1995, 165).

El sistema de sifón del *inodoro* para evitar los olores desagradables, fue fabricado desde entonces tanto en barro basto como en loza estannífera o incluso en hierro (esmaltado o no). Desde entonces empieza a aparecer en catálogos de tejerías y almacenes de construcción, pero también algunos alfareros lo incluyen entre su producción, constando esencialmente de una especie de palangana o barreño –el *wateree*, taza en sí o bacín– y una tubería con sifón inferior que viene a ser como una ese, con o sin registro superior para arreglar atascos. Esta forma de sifón, la realizaban alfareros de Mora de Rubielos (Teruel), Andalucía, Valladolid (familia del Val) y otros. También algunas tejerías (Cándido Germán en Palencia, Inocencio Soler en Valladolid y después Silió-La Cerámica) la incluyeron en sus catálogos, ya que se inició su instalación en las galerías traseras de muchas casas de vecindad, en donde era más fácil, junto a la cocina, instalar una bajante general de aguas sucias.

Muchos inodoros –y sus cisternas, siempre olvidadas²–, venían también de las fábricas de loza fina de Liverpool y muestran un vidriado color crema, rojizo o amarillento, similar al de muchas vajillas de loza fina, pero sin el conocido brillo perlado que las acompañaba en los modelos más extendidos después de los de *filetes* azules de cobalto.

Asimismo, algunas fábricas (Valdemorillo, Gamboa, Pickman y muchas extranjeras,...) elaboran piezas de lavabo y sanitarios completos de asiento, donde el sifón queda oculto como en las actuales tazas de water. Las denominaciones de todos los útiles de higiene y loza sanitaria, dan para un tratado sobre las modas y la corrección política, gustándonos especialmente las palabras *excusado*, *retrete* y *servidor* reflejada por Covarrubias. La llamada *taza turca* parece extenderse solo a partir del siglo XX y es otra de las grandes producciones de las fábricas de loza. Respecto a las bañeras, ya inventadas en Babilonia sobre 1800 a.C. o en la Creta del 1700 a. C. (Palacio de Cnossos), también se extendieron paralelamente a la loza fina, aunque en general se realizaron en hierro esmaltado, debido a su gran tamaño y dificultad de conservación. También se conservan bañeras de pórfido rojo o mármol de época romana y medieval, a veces reutilizadas como sarcófagos.

El inodoro requería lógicamente verter agua posteriormente como producto de limpieza. Ello se conseguía inicialmente con jarras o cubos de agua y posteriormente aparece el invento de la cisterna elevada, lo que aporta una presión accesoria al agua por la gravedad. Al menos en 1775 ya existían cisternas de wáter en Inglaterra tanto sobre la propia taza, como posteriormente suspendidas de las paredes a cierta altura –incluyendo *El Delfín* de 1882– (Wright, 1962, 251), con sus respectivas manillas para “tirar de la cadena”.



Inodoro de Liverpool, fabrica loza fina; comercializado en España, a finales del XIX



² En 2008 vimos en una fábrica de Manises en proceso de excavación arqueológica, una balsa de decantación para el barro, cuyas paredes se habían realizado en gran parte con cisternas de wáter defectuosas o reutilizadas de loza sanitaria.



*Cisterna, lavabo, pié,
recogedor de agua y
manilla de cadena, de
loza fina. S. XIX-XX*



La escupidera

La escupidera es otro objeto teóricamente nacido en el siglo XIX, aunque su origen esté posiblemente en las bacías y escupideras de cirujanos y dentistas ambulantes. Solo podemos explicarlo con la era industrial, el aumento de la población en las ciudades y de la tuberculosis (más desde la guerra de 1914). Algún autor (Herradón, 2013, 92-93 y Casas Desantes, 2013: ficha escupidera Museo Cerralbo, VH 7525, Museos-Ceres) menciona entre sus funcionalidades, la relación con el consumo de tabaco de mascar y las pipas de fumar, que requerían enjuagues periódicos de la boca para una higiene adecuada. El caso es que entre la segunda mitad del siglo XIX y 1ª del XX, la abundancia de gente escupiendo es llamativa –al menos en las películas del oeste y en casas conservadas del siglo XIX como la de Sierra Pambley en León–, sobre todo



Escupideras de fábricas de loza finas, S. XIX-XX: A y B sin marcas; la C es de Valdemorillo (Madrid-Segovia); D: página con escupideras del catálogo de la Comercial Ceramista, Manises c. 1950 (Valencia).

comparada con la prohibición de escupir en público que muestran algunos rótulos de Talavera de los años 1920 y las actuales reglas de higiene. Todas las fábricas de loza y algunos alfareros, producen modelos de escupidera, algunos bastante barrocos. Los más normales tienen una especie de depósito, que solía contener agua y forma general troncocónica, con un orificio en la placa superior, de alas inclinadas hacia el interior en donde se escupía. Su limpieza era cosa de la servidumbre en las casas bien. En establecimientos públicos como tabernas, bares y hospitales, abundaban en loza fina o blanca y solían tener la tapa desmontable, porque eran de dos piezas como mínimo. Conocemos una pieza en alfarería de basto, que pareciendo un comedero de conejos por la forma, es posiblemente una escupidera, dada la finura de las paredes y base, así como el vidriado interior y exterior en parte. Otras de alfarero, tienen forma de orinal (Museo de Segovia) o de olla con un asa, y en el Espasa se reflejan unos cuantos modelos también en cerámica y vidrio.

Las fábricas de loza fina y las de mayólica calcárea, elaboraron cientos de modelos modernistas y eclécticos de escupideras, entre los que destacan para nosotros los que imitan texturas y colores de cestería, mimbres y entrelazos, o algunos realizados a la trepa con motivos modernistas populares de la zona valenciana. A finales del XIX, se copiaron sus formas en hierro esmaltado. También debe indicarse que algunos modelos de chatas y orinales de cama planos, se confunden o identifican con escupideras.

En la antigüedad, realmente el único lugar en donde podía identificarse claramente una escupidera, era en el local del cirujano dentista, en el curso de extracciones de piezas dentales.

El bidet

El bidé, *bidet* (o caballito en francés) es otra pieza que solo se explica con la liberalización de las costumbres sexuales en la Francia revolucionaria aunque posiblemente su origen esté entre los cortesanos franceses y las fábricas reales de porcelana. Las formas originales, con planta arriñonada o de cuerpo de guitarra para introducir las piernas, explican su función para lavar las partes íntimas y se conocen en bastantes materiales, loza, porcelana, cerámica y cinc o loza metálica –hierro esmaltado–, a veces con un soporte de hierro o madera o encastrados en un taburete. No siempre estuvieron asociados a un grifo de agua caliente, pues inicialmente se acompañaban de una jarra o aguamanil, un tapón y un recogedero inferior de aguas. En ocasiones se situaban en el mismo dormitorio.

El Museo Nacional de Cerámica González Martí, de Valencia, posee un bidet de loza fina de la fábrica francesa de Moustiers (Nº: CE1/11594), con decoración policroma y datado entre 1740-50.

El irrigador

El estreñimiento debía de ser una plaga durante determinadas épocas, durante las cuales se usaron sistemas como los irrigadores, con los que deshacer con agua tibia los bolos intestinales y de esta manera evitar tapones y males mayores. Los irrigadores eran unos depósitos de agua que se colgaban de las paredes o soportes a cierta altura para que el agua tuviera algo de presión y poder realizar los *enemas* o *lavativas*. Estos depósitos se realizaron tanto en loza común estannífera (Museo Etnográfico de Hontoria de Valdearados, Burgos) como en hierro esmaltado y solían tener un orificio para colgarlos de un clavo, una pared recta que apoyaba en la pared y el resto del cuerpo de planta semicircular o similar, así como un tubo inferior en donde conectar la cánula o tubería flexible de caucho.



Posible escupidera de alfarería; Valladolid

Irrigador de loza; Museo Etnográfico de Baños de Valdearados (Burgos)





Dos modelos de chatas o escupideras: A: fábrica manual; B: f. de loza fina

La chata o reloj, la cuña y el conejo

La *chata* o *reloj*, es un orinal bajo, de cuerpo circular, para ser introducido en las camas de los enfermos, con un asa hueca por donde se limpiaba y vaciaba. También se usaban como escupideras, por lo que a veces se identifican, tanto en nombre como en uso. Conocemos algún alfar tradicional como el de Medina del Campo, en donde se realizaron en alfarería de basto, de barro rojo vidriado, hasta mediados del siglo XX. La *cuña* es un instrumento similar pero adaptado al uso por las mujeres enfermas o impedidas en la cama, mientras el *conejo* sigue siendo, al día de hoy, en plástico, un orinal para enfermos adaptado a la anatomía masculina. De todos ellos se realizaron modelos en loza y porcelana.

El pistero

Se denomina pistero (del italiano *pistare*, S. XVII) a una especie de biberón, esencialmente de loza o de loza fina, aunque también se realizaron de alfarería, que se utilizaba para dar de comer a los enfermos y a algunos niños a modo de biberón básico, ya que se conocen piezas similares en alfarería para animales – *mamadoras*–, aunque de barro rojo o vidriado con plomo (Sabini, 2014). Covarrubias define *pisto* como: *la substancia que se saca del ave, aviendola primero majado y puesto en una prensa, y el xugo que de allí sale bolviendolo a calentar se da al enfermo que no puede comer cosa que aya de mascar, porque con aquello, en efeto le dan la sustancia del ave*. Aunque hay piezas similares en vidrio, parece que las de loza común, siguieron realizándose durante todo el siglo XIX, y más tarde las fábricas de loza fina estilo inglés así como las de mayólica calcárea continúan incluyéndolas en sus catálogos. Normalmente los pisteros tienen un asa redondeada en un extremo, y al extremo contrario un pitorro (*cañoncito* decían en el XIX) con una pequeña abertura, a veces con forma de cabeza de pato o similar, por donde sale la comida, similar como hemos visto a los caldos de pollo que aún hoy se da a los convalecientes de alguna enfermedad. Existe otra variada tipología de pisteros, que es aquella con forma de taza o tazón parcialmente cerrado, con un pitorro o canutillo vertedor.

Aunque más pequeño, es prácticamente igual a las mamadoras o biberones de vacas u otros animales.

A y B: dos pisteros de loza fina de fábrica;
C: pistero de loza manual



Unas lamparillas realizadas en el siglo XVIII para celebrar las fiestas de San Pedro Regalado en Valladolid, tienen una forma similar, aunque el pitorro serviría para canalizar la mecha hacia el exterior, en donde ardía la llama; el interior, con forma de cazuelita y paredes verticales bajas, servía para contener el aceite a modo de quinqué. En su momento se colocaron lamparillas como estas en los planos de la fachada de la catedral y otras iglesias de Valladolid, lo que suponía al parecer una costumbre habitual en celebraciones, junto a las conocidas velas y “hachas” de fuego.

Pezionera

No parece que las pezoneras fueran unos utensilios muy usuales dentro de la alfarería española, sino más bien lo contrario. Según P. González (T. I, p. 320) se realizaban con frecuencia en Valladolid, siendo una “pieza cónica de unos 5 cms. de diámetro con un hueco en el centro, que usan las mujeres para “formar los pezones cuando crían”. También el diccionario de Padilla Montoya la cita y aparece entre las piezas ilustradas (p. 259). Conocemos entre los museos españoles, las pezoneras de vidrio del Museo del Traje (CE004044A, CE004044B, CE006543), todas ellas del siglo XIX o

Pezionera; Museo de Bayubas (Soria);
col. E. Martínez



anteriores a 1935, en donde la leche salía por un pitorro lateral. Igualmente los alfareros de Bonxe realizaron este tipo de *penzoeira*, o más bien sacaleches con una *pichiña* lateral (García Alén, 1983, T. I, 224).

Bacia. ... y bazín, vaso de contumelia, porque vaciamos en él los excrementos. (...) Cuando un lugar es pequeño, y qualquiera cosa que se haga en él se divulga por todos los vezinos, dezimos ser bacín de barbero, el qual por ser hondo, delgado y de metal sonoro, el menor golpe que se de en una parte del, va resonando y haziendo eccos por todo el bazín; y assí fue galana la similitud de bazía y bazín. ... Tómake bazinica algunas vezes por la demanda donde se echa la limosna.

Sebastián de Covarrubias (1611)

Bibliografía

- Alcaide y Zafra, Joaquín (1889). Pseudónimo *El Kaid*, La Tradición Sevillana de Don Pedro I y el primer Don Pedro, en *El Tribuno* de Sevilla, 28/dic/1889.
- Álvarez, Consuelo et al. (2013). *Bebés. Usos y costumbres sobre el nacimiento*. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, 2013. <http://www.mecd.gob.es/mtraje/dms/museos/mtraje/biblioteca/publicaciones/catalogo-exposiciones/Catalogo_Bebes_usos_costumbres.pdf (cons. 18/08/2017). Ficha sacaleches y pezoneras, p. 111, Elena Vázquez.
- Casas Desantes, C. (2013). Ficha *escupidera*, 1900, CERES. Museo Cerralbo. VH 7525.
- Casas Desantes, C. y Herradón Figueroa, M^a A. (2013). *Toilette. La higiene a finales del siglo XIX*. Madrid. Fundación Museo Cerralbo, 01/10/2013, pp. 92-93. Catálogo exposición 15 de octubre a 12 de enero.
- Herradón Figueroa, María Antonia (2013). Ficha bidet, CE032457A. Museo del Traje.
- Morley-Fletcher, McIlroy, 1996, 177). *Técnicas de los grandes maestros de la Alfarería y Cerámica*, Coord. Morley-Fletcher, H. Tursen-H. Blume, Madrid.
- Ortega Zapata, José (1894-1984). *Solaces de un vallisoletano setentón, El Valladolid de 1830 a 1847, Costumbres y tipos* (pp. 120-123), en su Solaz XVI, *Don Pedro I y el primer Don Pedro*. Valladolid.
- Padilla, C. Maicas, R. y Cabrera, P. (2002). *Diccionario de materiales cerámicos*. Madrid. Colaboración de J. Coll. Ministerio de Cultura.
- Solórzano Sánchez, Manuel y Rubio Pilarte, Jesús. (2011). *Historia del Pistero*. <http://enfeps.blogspot.com.es/2011/04/historia-del-pistero.html>. (cons. 27/07/2017)
- Torres Balbás, Leopoldo (1959). Letrinas y bacines. "*Al-Andalus*", v. XXIV; pp. 38-51. http://oa.upm.es/view/creators/Torres_Balb=E1s=3ALeopoldo=3A=3A.html; (cons. 18/10/2017).
- Vallecillo Teodoro, M. A. y Plaza Núñez, M^a T. (2013). *Sastrería, Barbería*. Monografía del Museo Etnográfico Extremeño González Santana, Olivenza (Badajoz).
- VV. AA. <http://thehistoryofthehairsworld.com>.
- Wright, Lawrence (1962). *Pulcro y decente. La interesante y divertida historia del cuarto de baño y del W.C.* Traducción de Julio Gómez de la Serna. Ed. Noguer, Barcelona.
- Museo del Orinal de Ciudad Rodrigo (Salamanca), colección privada de J. M^a. del Arco Ortíz.



Pies de tarta en el escaparate de la antigua pastelería Escanilla (Etreros en 2009) de Ciudad Rodrigo (Sa); fábrica de loza fina, S. XIX

Alnafe. s. m. Es un género de hornilla portátil que se hace de hierro, barro, ò piedra blanda: y segun la matéria suele tener la forma; pero los de hierro constan de una como calderilla sobre tres ò quatro pies, y en medio de ella unas barras atravesadas, ò cruzadas, sobre las quales se pone el fuego. .. Que à tanto incéndio te ofrezco/ quanto carbon, quanto cisco en mis sulfúreos alnáfes /arde eterno, y quema vivo.

Diccionario de Autoridades (1726-1739)

Los zapateros y el *sancrispín*

Entre las muchas tareas del zapatero de viejo, cuyas últimas muestras estaban en los patios de vecindad o en rellanos y bajos de los portales de las casas urbanas, estaba la de reponer suelas a botas y zapatos. Normalmente para ello, el zapatero debía dejar en remojo un trozo de cuero, para que ablandase y ensanchase, y luego al encoger diera consistencia al zapato. Era imprescindible un recipiente para el remojo, que podía ser un barreño o una cazuela normal, o lo que se conoce por el nombre del patrono de los zapateros, un “*sancrispín*”. El más curioso que hemos encontrado, se trata de un barreño (de Baltanás o de Astudillo) deformado para conseguir con él en *verde*, una especie de barreño cuadrado, aplanándolo con 4 caras y aplicándole dos asas ciegas en dos de los lados (G. Colmenares *et al*, 1993, 51, foto J. Ayarza). Otras piezas se confunden con comederos para cerdos o comederos en general, algunos realizados por tejeros o sus mujeres en los ratos libres o por encargo, para completar recursos en la economía doméstica



“Costumbres sevillanas”, interior de un corral (con zapateros y *sancrispín* para remojar las suelas); editor R. Garzón; c. 1905. T. postal (detalle). Col. B.O.

Resineros y vasos para resina

La importancia de la explotación resinera debe verse con una cierta perspectiva histórica, y entre otras cosas ha servido para que algunos alfareros se trasladaran de localidad y provincia, como el alfarero leonés Guillermo Murciego de Jiménez de Jamuz, trasladado a Coca (Segovia) en 1907, después de firmar un contrato con la *Unión Resinera* para realizar 90.000 potes al año (Sanz, 1983, 106). Normalmente el pote de resina¹ es un tiesto pequeño que se coloca en un lateral de los pinos resineros, una vez hecha la herida por donde mana la savia del árbol. Esto es general para los pinos verticales que sin embargo no eran todos, porque siempre ha habido árboles torcidos. En Tudela de Duero (Valladolid) al menos, se realizaban otros potes con forma de plato y estos eran especiales para dichos árboles tumbados, donde la resina no hubiera tenido ángulo con el pote de paredes casi verticales. En otras piezas no está claro si se trata de un tiesto para plantas,

un pote de resina o una requesonera, debido a un orificio central e inferior. En los años 50-60 por ejemplo, en Arrabal de Portillo (Valladolid), se introduce maquinaria para realizar tiestos a molde, que se usaron también para los potes de resina hasta la actualidad, en que dado el gran paro laboral se está volviendo a resinar, con salarios dignos en algunos casos y con potes de plástico en casi todos.



Vasos para resina, vertical y horizontal (más bien plato) (Tierra de Pinares, Segovia, Valladolid)



¹ Centro de interpretación de la resina, Oña, Burgos.

Escribanías y tinteros, salvaderas, caja de obleas, campanilla, veleros (oficio o recado de escribir)

Escribanía. La caja donde se trae el recaudo para escribir; unas son portátiles y otras de asiento. (542)

Tintero. El vaso donde tenemos la tinta. (962)

Sebastian de Covarrubias (1611)

Escribanía. Se toma assimismo por el recado para escribir, que se le compone de tintero, salvadera, caxa para oblea, campanilla, y en medio un cañón para poner las plumas: lo que modernamente se hace y tiene todo junto en una pieza.

Oblea. Hoja mui delgada hecha de harina y agua, que se forma en un molde, y se cuece al fuego. Sirve para diversos usos, y a la que ha de ser para cerrar las cubiertas de las cartas, se le mezcla un poco de color roxo.

Diccionario de Autoridades (1726-1739)

La *escribanía* u *oficio de escribir*, venía a ser la oficina portátil de la antigüedad. Con precedentes al menos en los tinteros del mundo romano (Museo de Mérida, N°: CE11597, tintero en sigillata) y escribanías de Al-Ándalus en el siglo X (Museo Arqueológico y Etnológico de Córdoba, N°: DJ032559, escribanía rectangular en piedra), se extiende desde el siglo XVI y llega hasta el siglo XX, al menos en la vertiente en madera de los *papeleros* con alojamientos verticales y un cajoncillo horizontal.

Aunque existieron distintos modelos, tanto en plata como en cerámica, podía estar formada primeramente por una *tabla* o base, con cuatro, cinco o más anillos en donde se alojaban otros elementos. Estos solían ser 2 *tinteros* a modo de botes, 2

plumilleros, *plumeros* o *porta plumas* –donde se alojaban las plumas de escribir–, un *arenero*,

arenillero o *salvadera* (*salvilla*) –con múltiples orificios al modo de los actuales

saleros, por donde verter la arena o polvos secantes para enjugar la tinta (*sand-box*,

en inglés)– y un elemento casi desconocido para nosotros que era el *bote* o

caja de las obleas (Alonso Benito, 2015, 220). Estas eran unos discos de papel encolado que servían para cerrar los

escritos, a modo de sello. Igualmente en ocasiones, sobre alguno de dichos botes o

cajas, se disponía una *campanilla* que posiblemente sea el origen de las campanillas

cerámicas o de porcelana que han llegado al siglo XX. Finalmente, en algunos ejemplares

tanto de plata como cerámicos, se incorporaba



Tintero de alfarería con juguete amarillo; Astudillo o Palencia (S. XIX)

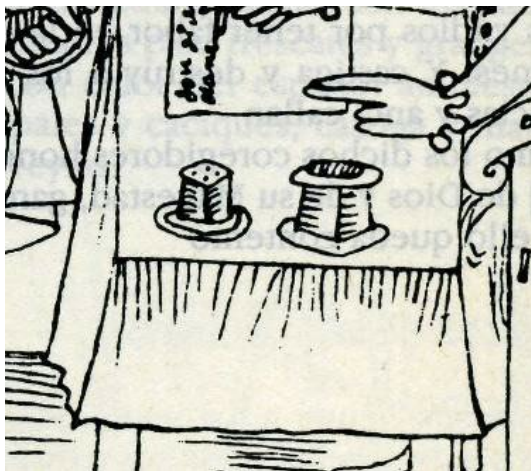
uno o más *candeleros* o *veleros* para sostener velas e iluminar las acciones de escritura. En algunos de Manises, parece conformarse una especie de altar, con una forma como de custodia, posiblemente para las obleas, y personajes sosteniendo las velas o guerreros custodiando el conjunto.

Los modelos cerámicos de escribanía de tipo caja compacta, en ocasiones presentan alojamientos cuadrados o rectangulares, para cajones –trasunto fiel de modelos de madera o plata– o para contener las plumas, papeles, obleas y secantes. Algunos modelos también parecen tener alojamientos para el pequeño *vade* o carpeta para papeles. Una de los objetos de mayor éxito en la producción cerámica del siglo XX de Talavera de la Reina, fueron las escribanías para regalo, formadas de varias piezas al modo clásico. Así se pueden encontrar excelentes ejemplares de La Menora o de Ruiz de Luna, formadas por el papelero y el tintero.

Cuando en una pieza tipo *tintero*, se observen varios orificios para más de una pluma, hay que pensar que el tintero se realizó para varios usuarios, entre los que estarían copistas, escribanos y secretarios de ayuntamientos o tribunales. Un recipiente de forma y planta circular, cuadrada, hexagonal u octogonal, o con otras formas externas, un pocillo interior circular para la tinta y varios orificios para introducir plumas de pájaro (de ganso, cisne, cuervo...) es la forma general del tintero, que se ha confundido en ocasiones con los *saleros*, especialmente los decorados de loza policroma de Talavera, Manises y otros centros, también desde los siglos XVI-XVII.

La generalización de escuelas mantenidas por la iglesia, ayuntamientos y administraciones, dio lugar a los tinteros de loza con pocillos intercambiables o sustituibles, con forma de pequeños vasitos, que a veces se alojaban en los puestos ahuecados en los pupitres de madera. También realizados en hojalata, los tinterillos tienen una forma de pequeño tiesto con ala para que no se colase por el orificio de la madera y solían ser de loza blanca, a veces decorada o de porcelana en las clases altas.

Relacionado con las escribanías en época ya tardía, están los papeles secantes. Después de los polvos secantes de la antigüedad, apareció el



Tintero y arenero, en Guamán Poma de Ayala (S. XVI)

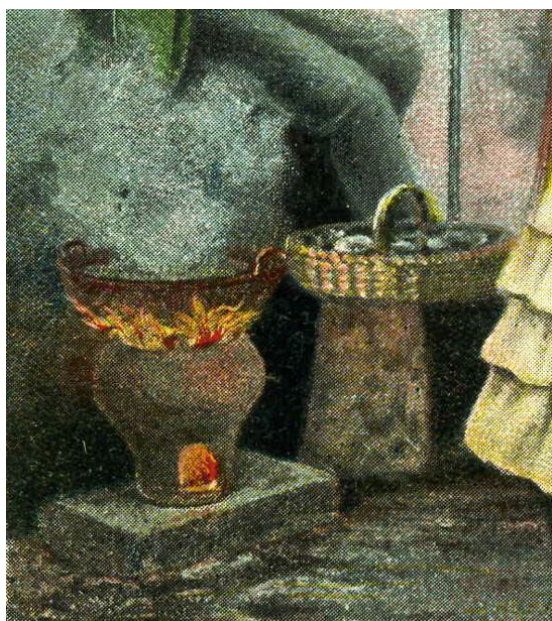
Tintero para pupitre de escuela, c. 1920



papel secante para absorber el exceso de tinta de las plumillas y plumas estilográficas. Asociado a ello, aparecieron unos soportes rectos que soportan una placa metálica curvada en tensión, en donde se alojaba el secante, presionado, que se aplicaba mediante un giro sobre el escrito. Algunos *soportes de secante* se fabricaron en porcelana y loza fina, al igual que unos reposa plumas también llamados a veces *plumeros*.

Buñoleras, castañeras; hornillos y anafres, calbocheros, calboche y castañeras

Aunque las hemos citado en el ajuar de las casas (las castañeras como utensilio), una profesión urbana muy extendida en la España de los siglos XIX y XX, era la de buñolera y castañera, que a veces se hacía extensiva al género masculino. Se entiende que en los ámbitos rurales, donde en zonas y ocasiones la castaña era un alimento importante (Galicia y Asturias, norte de Castilla y León) con tradición de siglos al parecer –pues hay autores romanos que lo mencionan– el consumo de la castaña era de ámbito privado y todo el mundo disponía de un utensilio adecuado para el asado de las mismas (latas o recipientes cuadrados de hierro con orificios y asas, pucheros y ollas con o sin orificios...). Existe por tanto una gran tipología de castañeras o *calbocheros*, adecuadas a las formas y barro de cada alfar, siempre y cuando el barro fuera mínimamente refractario o se le añadieran desgrasantes como arena, micas o cuarzo machacado. Especialmente se conocen



La Buñolera la Paquilla de la Alameda, (Sevilla, Chocolates Juncosa); cromo y detalle de la serie Costumbres de Andalucía, c. 1900. Col. B.O.

las castañeras de barro zamorano (Pereruela, Muelas del Pan, Moveros y otros), pero también de otros centros castellanos (Salamanca, Valladolid –Alaejos–, Palencia –Baltanás–, o andaluces y gallegos. En dichas castañeras, que a veces tostaban bellotas dulces, también se han guardado huevos en frío.

En muchas ciudades, uno de los oficios considerados de la calle, era el de castañera (que también vendían un tubérculo hoy casi perdido, el *boniato* –tipo yuca– y patatas asadas, junto a las castañas, y que servían para calentar las manos en invierno, dentro de un cucurucho que se guardaba en los bolsillos de los abrigos). El oficio requería también un hornillo o anafre, a veces también de barro, que lleno de carbón del tipo que fuera servía para asar las castañas o para freír en una cazuela o sartén los buñuelos de viento en épocas como la Semana Santa o Difuntos. Por tanto, las buñoleras solían ser habituales también de festividades y romerías, en donde podían venderse recién hechos, los buñuelos, porras, churros y otros productos de harina y masa frita. De su existencia dan fe los cromos de costumbres de Andalucía (distribuidos por marcas de chocolate como *Tupinamba*, *Juncosa* y otras casas comerciales), postales de tipos populares y otros documentos gráficos como los grabados de pliegos de cordel.

Tostadoras u hornillas de azafrán

Una pieza, prácticamente desconocida, aparece en el Espasa de 1929. En la fotografía se ve a unas mujeres con una especie de barreños-cazuelas con múltiples agujeros redondeados, sobre las que tuestan el azafrán en otros cacharros (Salvatierra de los Barros) y los anafres de ambulantes, hojalateros y buñoleras o castañeras. Dichas tostadoras, se usaban para secar los estambres del azafrán de cara a su conservación y comercialización. También documentan este uso los integrantes del Grupo Adobe (Sanz y Delgado, 1991, 20, 101, 104). Citan las hornillas para el azafrán de Alatoz (con dos ventanas laterales) y de Higuera (tres ventanas), ambas localidades en Albacete.



Torrefacción del azafrán, en art. Azafrán, Encic. Espasa-Calpe, T. I; c. 1930

Bombas, granadas y alcancías de fuego, frascos de pólvora, lámparas de navío, para la guerra

Aunque no es un tema muy divulgado, al menos desde el siglo XVI, se usaron en la armada española unos recipientes e ingenios denominados: alcancías, granadas, pelotas de fuego, bastones de fuego (estos tirados por artillería) y bombas y lanzas de fuego (arrojados a mano) (Arantegui, 1887-91, II, 401). Las alcancías, que recibían el nombre al parecer de juegos anteriores en los que los contendientes se arrojaban botijos o alcancías, se realizaban así: “*ase de hacer la alcancía de barro con sus cuatro asas y en cada asa su mecha azufrada; ase de echar la polbora de cañón a rrason de diez libras de polbora, la quinta parte de salitre, de resina la decima parte, a de ser la resina bien molida, estos tres materiales se an de echar en una vasija y al rebolber dellos se a de echar otra decima parte de sal y deste material se a de enchir la dicha alcancía*” (en Cartilla o Instrucción citada por Arantegui). En la literatura española, es habitual referirse a ellas como “*alcancías de fuego*”, y se citan por ejemplo en la *Hispania Victrix*, de 1570 y en la *Topografía ... de Argel*, de Haedo, de 1612.

Una de ellas, conocida y datada al menos en 1588, fue recuperada por arqueólogos y submarinistas ingleses del pecio de *La Trinidad Valencera*, en Donegal (Irlanda) en 1971, entre los restos de la Armada Invencible. Dicho recipiente cerámico contenía una mezcla de pólvora de cañón, alcohol y resina, lo que convertía su contenido en una especie de *napalm* pegajoso.

El logotipo de la conocida fábrica *Wengers*, de material y barnices cerámicos en Inglaterra, pero que llegó a vender baño de loza incluso en el Valladolid del XIX y catálogos traducidos al español en los años 30 (c.1933), no es otro que una bomba de cerámica con su mecha encendida. Desconocemos porqué, aunque el *Wengers* original procedía de Suiza.

Por su parte, Frontela Carreras en su blog, cita a Luís Collado en su *Platica manual de Artillería* (1592) quien menciona las *alcanzias* u ollas de guerra y su diferencia de las simples ollas: “*Las ollas tienen assas por quanto se ata un*

A: Granada incendiaria de La Trinidad Valencera, Irlanda, 1588.

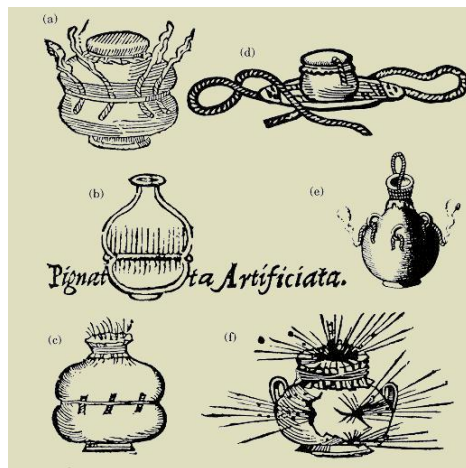


B: Logotipo de Wengers, Stoke-on-Trent, Inglaterra., c. 1933. Col. B.O.



cordelejo a ellas, para de aquel arrojarlas, lo que no tienen las alcanzias, por quanto se arrojan con la mano”.

También conocemos restos de frascos de pólvora (siglos XVI-XVIII) expuestos en el Museo del Cabo de San Vicente en Portugal, pertenecientes a la Armada Portuguesa y datados entre los siglos XVI-XVIII. Aunque se citen en el capítulo dedicado a la luz, se pueden mencionar también las lámparas de cerámica para colgar, que se usaban en los navíos españoles y algunos de cuyos ejemplares se conservan en el Museo Naval de Madrid. Están formadas por un cuerpo globular y cuatro asas de suspensión, incluyendo posiblemente uno o cuatro candiles superiores donde salían las *torcidas* en donde se producía la llama.



Grabado de alcancías de guerra, Italia, S. XVIII

Entre las demás armas ofensivas se han usado las alcancías con fuego de alquitrán lançadas sobre los enemigos, y también estas mismas llenas de víboras, que cayendo en medio de los enemigos y quebradas, han sido ofendidos con las mordeduras venenosas.

Sebastián de Covarrubias (1611)

Barro para los alfareros y ceramistas

Entre las herramientas de barro que los propios alfareros y ceramistas se fabricaban, están los *carretes* y *atifles* (*gatos*, *palomas*, *trébedes*, *truedes*...) para separar las piezas en el horno y evitar su pegado con el vidriado que se escurría por los laterales o en goterones. También unos *cilindros* con orificios para colgar o colocar piezas entre ellos con vástagos de barro o metal, o simples churros de barro que se introducían en las paredes en los hornos medievales de ascendencia norte africana (*hornos de barras*, Gisbert Santonja, 2000). Igualmente, otro de los trabajos estacionales en un alfar de cocer loza, era fabricar las *cajas* o *cobijas* en donde luego se cocerían las piezas delicadas, para evitar el ensuciamiento con cenizas del blanco de estaño-plomo de la loza común.

S. Rico, 1902, relleno de baldosa con baño de vidriado



Fig. 25.—Esmaltando una baldosa.



A: rulo con orificios para horno (Castilla y León); B: carretes para el horno, Portillo (Valladolid); C: palomas, caballejos o atifles de Astudillo (Palencia); D: Fábrica de Quimper (Bretaña francesa): cobijas y otras piezas en tarjeta postal, c. 1900

Lizarazu de Mesa (1984, 263-382) en su estudio etnográfico sobre la alfarería de Albacete, refleja en una ilustración (p. 296) las herramientas de barro cocido que se usaban en los alfares: caja, cajeta y pitón, caja para platos, bonete, rulo, trébede y soporte. Todas ellas estaban destinadas a proteger, asentar y colocar o evitar pegados entre las piezas en el horno. A todo ello hay que añadir barreños para contener los baños y esmaltes, jarras y cuencos para bañar las piezas, etc.

Útiles de pastelería: platos y fuentes, bandejas, pie de tarta

Entre las profesiones que han necesitado de vajillas especiales –por llamarlas de alguna manera– se encuentran pastelerías y confiterías, a veces y en siglos anteriores, indistinguibles de tiendas de alimentación en las que se vendía también repostería y

embutidos, charcutería o bebidas de importación como el *champan*. Normalmente para las clases altas, se fabricaban a veces por encargo tartas y pasteles, que se enviaban a las casas en platos, fuentes o bandejas con la marca o el nombre de la confitería, estampada en loza fina y de las que se conservan ejemplares de casi todas las fábricas del siglo XIX, entre ellas La Cartuja de Sevilla o Pola de Gijón. Estas fuentes o platos no siempre se devolvían a la confitería de origen, por lo que suponemos que el precio del pastel acabaría cubriendo también el del recipiente. En muchos casos también, la loza o porcelana con extremos calados de tipo decorativo, fue el origen de formas realizadas en cartón para tartas similares, más tarde al alcance de las clases medias.

Aunque también se realizaron cajas y bandejas en hojalata litografiada con una función publicitaria, igualmente las *bomboneras* y *cajitas* de loza o porcelana, también se vendían en dichas tiendas, rellenas de dulces, caramelos o bombones, y en este caso formaban parte del regalo con motivo de alguna celebración. Son relativamente conocidas las cajas y platos de la localidad italiana de Conza (García-Figuerola, 2009) que se vendieron en confiterías (Salamanca...) llenos de yemas o bombones, como objetos de prestigio una vez más. En las vitrinas y escaparates de estos establecimientos, era también habitual el conocido como *plato o pie de tarta*, que servía tanto para exponer la tarta a la vista del posible comprador, ahorrando o maximizando el espacio, como para poder agarrarlo con una mano sin peligro de estropearla. También existen otros soportes cilíndricos o cónicos, de loza fina, cristal y aluminio coloreado más adelante, que permitían colocar sobre ellos otros platos de cartón, vidrio o loza con sus respectivas tartas o pasteles. Las tartas de tipo rosca o pudín, con un orificio circular interno, permitían bandejas de varios pisos, para celebraciones colectivas con un asa vertical central, metálica (esto obligaba en la pastelería, a montar el recipiente mediante roscas, a medida que se colocaban las tartas). Asimismo las pastelerías debían surtir de *muñecos de tarta* para los banquetes de boda o de cumpleaños, normalmente en porcelana o loza (*cap. 12*).



Dibujo en papel de confitería (Denia)

Pies de tarta de la antigua pastelería Escanilla (hoy Etreros) de Ciudad Rodrigo (Sa); fábrica de loza fina (quizá Segovia), S. XIX; foto 2009



Posible pie de tarta; fábrica de loza fina o mayólica; Valladolid (¿); c. 1920



Bibliografía

- Alonso Benito, J. (2015). *Catálogo de Platería*, Museo Nacional de Artes Decorativas. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. Madrid. (dig.).
- Arantegui y Sanz, José (1887-1891). *Apuntes históricos sobre la artillería española en los siglos XIV y XV*. Madrid: [s.n.], 1887-1891 (Estab. tip. de Fortanet).
- Collado, Luis (1592). *Platica manual de Artillería* (1592).
- García Alén, Luciano (1983). *La alfarería de Galicia*, T. I y II. Pontevedra, Fundación P. Barrie de la Maza. (cita comida habitual de castañas y castañeras).
- García Colmenares, Pablo et al. (1993). *Cultura material y Tradición en el Cerrato Palentino: Astudillo, Baltanás, Dueñas, Torquemada y Villamuriel*. Guía-catálogo de la exposición. Diputación de Palencia. Junta de Castilla y León.
- García-Figüeroa, M. (2009). *La Mallorquina. Confiterías Bermejo, una dulce competencia*, Cuadernos del Museo del Comercio, 2, Salamanca. Ed. Museo del Comercio y la Industria de Salamanca.
- Gisbert Santonja, J.A y Ortolá Ginnot, M. (2000). *Cerámica califal de Denia. Pieza del mes*. (El horno de “barras”, U.E. 125, p. 6-19). Museo Arqueológico de Denia, Universidad de Alicante. Murcia.
- Espasa-Calpe, *Enciclopedia Universal*. 1929-35.
- Lizarazu de Mesa, M^a Asunción (1984). Alfarería popular en la provincia de Albacete: estudio etnográfico, pp. 263-382, en *Etnografía Española 3*, Ministerio de Cultura, Madrid.
- Martin, Colín. (1995). Cañones y velas, en *El hombre y el mar II*. Barcelona, Ed. Folio, pp. 147.
- (1994). Incendiary weapons from the Spanish Armada wreck La Trinidad Valencera, 1588. *IJNA (International Journal of Nautical Archaeology)* Vol. 23, London, pp 207-217.
- Mendoza Garcia, E.M.(2007). *Pluma, tintero y papel: los escribanos de Málaga en el siglo XVII (1598-1700)*. [Málaga]. Universidad de Málaga, [2007].
- Sabio González, R., Alonso López, J., Hidalgo Martín, L. (2014). *Ars scribendi. La cultura escrita en la antigua Mérida*. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. Madrid, 2014. Catálogo de exposición.
- Sáez Angulo, J. (2008). Útiles de escritura. Escribanías. *Galería Antiqvaria: Arte contemporáneo, antigüedades, mercado, coleccionismo*, N^o 277, 2008, págs. 44-49.



Cromo: *La botica (detalle), Costumbres de Andalucía (Chocolates Juncosa, Barcelona)*. Se observan un aguamanil en una hornacina, botes, botellas y cordialeras de distintos tamaños, un mortero grande en su tajo, etc. Col. B.O.

***Bote.** Se llama tambien el vaso de barro vidriado, ù de otra matéria, alto è iguál hasta la boca fuera del cuello, que forma una garganta poco mas estrecha que el resto del cuerpo, que no tiene asas, y sirve para guardar conservas, unguentos y medicinas. Lat. Vas unguentarium. CALIXT. Y MELIB. fol. 85. Acuérdate si fueres por conserva, que apáñes un bote para aquella gentecilla. QUEV. Fort. Empezó à rebosar la basúra, y salirse de los chirriónes, y entrarse en la botíca, de donde saltaban los botes y redómas.*

Diccionario de Autoridades (1726-1739)

Botes de farmacia

Entre los siglos XIII y XVIII, se desarrollan las diferentes modalidades de la loza de farmacia, como conjunción de formas mesopotámicas, romanas e islámicas (algunas puramente orientales parece). En general, los recipientes cerámicos aplicados a las farmacias monásticas y laicas, consistían en varias modalidades de vasijas en función del tamaño y forma de los productos a conservar. La forma general del *bote*, *tarro* o *albarello*, parece tener un origen en segmentos de cañas de bambú (caña *guadua* de



Bote de farmacia, Valladolid; fábrica de loza fina, c. 1890

Suramérica) cortados entre las paredes horizontales para ser usados como grandes vasos. El *bote* o *albarello*, por tanto, servía para ser agarrado por su parte media y extraído de las estanterías de farmacia, conservando en general en su interior, hierbas y sustancias más o menos sólidas. El *ungüentario* sería un tamaño menor, destinado a unguentos y sustancias conservadas con grasas o melazas, mieles., y finalmente el *pildorero* servía, siendo el precedente de los actuales botecitos de medicinas, para conservar píldoras o *trociscos*, fragmentos menores de medicamento o droga concentrada. Todos ellos se cerraban, aprovechando un reborde torneado a propósito en los alfares, con papeles encerados o telas aceitadas, atados con cordeles o cintas, en ocasiones sellado todo ello con lacre o ceras, y en otros casos con tapones de loza, corcho o madera, o metálicos de cinc u hojalata a partir de los siglos XVI o XVII según zonas. También disponían en su superficie de un espacio para pegar la etiqueta o pintar el rótulo con el

nombre del medicamento conservado en su interior. En ocasiones se les llama *cordialeras* o *botecitos de cordialera*, que en realidad parece ser el estante donde se asentaban.

Para tamaños mayores, se utilizaban los grandes *jarrones de farmacia* o *cántaros/as*, con dos asas debido a su gran peso una vez llenos de aguas destiladas, infusiones o productos similares, algunos de los cuales parecen haberse usado o reutilizado como cantaros de medida en algunas ciudades, practicándolas una sisa limada cortando el borde superior rectangularmente. En la entrega de dichas asas, se incluían en ocasiones mascarones de leones o caras grotescas, medusas o monstruos, en un intento de acompañar o aumentar la potencia del medicamento, y también tenían grandes tapaderas con borla para su agarre y en ocasiones con orificios de ventilación, para permitir la entrada de aire aunque no una evaporación rápida del producto. A veces estos cántaros también se llamaban *albornías* (S. XVI).

Otro recipiente eran las *orzas* u *orcitas*, nada parecidas sin embargo a las orzas caseras de alfarería de basto para conservar la matanza o los embutidos en manteca. La orza de farmacia no suele tener asas, y algunas de ellas tienen una peana, a veces siendo una modalidad del bote al igual que el barril (pieza con forma de tonel), con una tapa con remate superior. Existen desde el siglo XVI unas orzas bajas, muy abombadas hacia los laterales, más parecidas a joyeros o cajas con tapa. Otras orzas en ocasiones se llaman *urnas* o *copas* de pie alto, que parecen extenderse a finales del siglo XVIII. En los casos mayores, la orza llega a ser grande como algunas orzas de alfarería de matanza sin asas (tipo norte de

Botes de farmacia de loza manual; tipo Alcora. S.XVIII-XIX



Pildorero de farmacia, loza fina, Valladolid





Sello de caucho, c. 1907, Catálogo de Francisco Román, (Medina del Campo); col. B.O.

Palencia o La Rioja.) que tiene precedentes formales en orcitas romanas a torno del siglo I d. C. aparecidas en contexto funerario. Orzas de este tipo se tornearon muchas en Talavera y otros centros loceros desde el siglo XVI; solían contener sólidos de mayor o menor tamaño. Otro tipo es la conocida como *orza balaustre*, para jarabes y electuarios.

La iconografía del arte cristiano, muestra infinidad de tarros de ungüentos, en la conocida escena de María Magdalena lavando los pies de Cristo o en el suceso del *Noli me tangere*, que ha sido interpretado de diversas maneras. También pueden rastrearse diversas tipologías de orzas o urnas pequeñas de farmacia en las manos femeninas de la Magdalena, en la cena del rico Epulon y Lázaro.

El *barril* era otro recipiente de farmacia tipo orza, que se usaba también para bebidas comerciales, arropes y licores durante el siglo XVIII, y que llega hasta el siglo XX en piezas de alfarería popular (Nava del Rey, Guardo, Aragón –Teruel–) y de loza de varios tipos (fina y económica o mayólica calcárea). Fueron habituales desde los años 20, los barriles con tapa para despensa en los que se guardaban garbanzos, arroz, lentejas, todo tipo de legumbres y cereales o embutidos de consumo habitual.

Canilla. La espita de la cuba o tinaja; Canillero, el agujero que se hace para poner la canilla.

Bote. Vaso de barro vedriado, redondo, alto e igual, que dio nombre a los boticarios, porque en los botes conservan los ingüentes, los olores, los electuarios y conservas y drogas o especies, que por esto el toscano los llama especiaros, como los latinos venenarios..

Sebastián de Covarrubias (1611)

Otros objetos de farmacia

Un tipo de botella y vasijas con un pitorro vertedor lateral, que han sido llamados *canillas*, *porrones* o *botijos de farmacia*, fueron en principio, más usados en Francia e Italia, pero también aparecen en algunas colecciones en España, sea por importación o por fabricación local (Espinosa Martín, sf., Museo Lázaro Galdeano, ficha de botijo de farmacia italiano, Nº 01367, Museos Ceres, MCE). También se denominan *redomas de farmacia* a una variante en loza de las botellas, con una especie de bola aplastada en la zona inferior y un largo cuello con boca estrecha, apto para un tapon de corcho y que permiten servir líquidos

con cuidado. Las *losas* con sus *moletas*, eran un accesorio para moler productos farmacéuticos, que se realizaron en porcelana, loza fina y piedras, y a veces aparecen en los catálogos de las fábricas del siglo XIX.

Filtros de agua y aguamaniles

Los filtros de agua deben datarse a partir de la evolución del conocimiento científico del agua y las enfermedades causadas por agentes patógenos. Aunque existen precedentes de filtración en las culturas clásicas de Egipto, Grecia (filtro de Ampurias) y Roma, los filtros de piedra sirvieron durante siglos posiblemente en las Canarias y otras regiones, para decantar y filtrar el agua a través de piedras con relativa porosidad, acabadas en un pico por donde finalmente gotea el agua limpia. Estas piedras descansaban en un mueble de madera o de obra de albañilería (*tinajero*) y son similares a capiteles ahuecados en su interior, habiéndose utilizado mucho la piedra caliza. Posiblemente en el siglo XVIII, se inician los diversos sistemas de filtrado más o menos profesional, haciendo pasar el agua a través de diversas substancias y materiales.

Hay que esperar a 1804 en que el escocés John Gibb construye el que se considera primer sistema de suministro de agua potable a una ciudad completa en Paisley, Escocia. Unos años más tarde (1827), el inglés James Simplón construye un filtro de arena para la purificación del agua potable, que se considera el primer sistema efectivo de cara a la salud pública. Louis Pasteur y Claude Bernard, realizan la primera pasteurización en abril de 1864, y Pasteur explica en 1880 como los organismos microscópicos podían transmitir enfermedades por el agua. El cloro como desinfectante primario del agua se utilizó por primera vez en 1908 (New Jersey).



A: Filtro de agua, loza fina, zona levantina; B y C: vaso filtrante Theorie Pasteur, Paris, F.D.



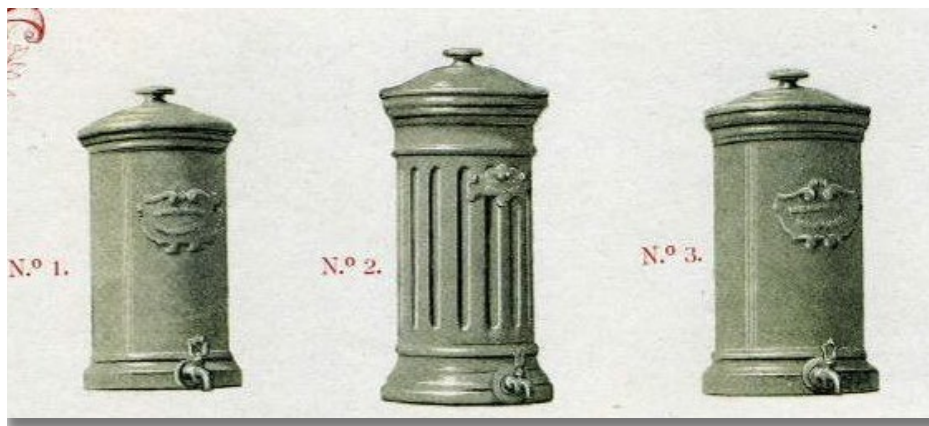


Filtro de agua, origen desconocido; loza y cerámica porosa

Hemos incluido estos objetos en la cerámica de farmacia por varios motivos. El principal, es que la higiene se empieza a considerar como una parte de la medicina a partir de las boticas en las que se realizaban curaciones. Por ello, el aguamanil –con dos definiciones distintas al menos– era uno de los utensilios imprescindibles en las farmacias, estando situado normalmente en un mueble o en una hornacina, y sirviendo para lavarse las manos el practicante antes de cualquier intervención. Otro tipo de aguamaniles, eran los jarrones con aguas medicinales de múltiples tipos, descritas por cientos en los inventarios de las antiguas farmacias pero generalmente obtenidas de infusiones de plantas. Todos ellos compartían el grifo inferior en un contenedor tipo orza, cántaro o jarrón con tapadera.

Jarrones, orzas, depósitos-fuente y aguamaniles de farmacia, hospital o taberna, se conocen desde el siglo XV en Cataluña y otras zonas, compartiendo en general la cubeta o pileta inferior para recoger las aguas sobrantes. Por ello, es normal que los primeros filtros de agua de los descritos adelante, fueran similares a las formas de siglos anteriores, solo variando el filtro interno a cuyo través se hacía pasar el agua. Cuando aparecieron dichos filtros, los principales lugares en donde se adquirieron y utilizaron, fueron por tanto las farmacias, hospitales, cuarteles y conventos.

El filtro que se generalizó a partir de 1880 fue el de la llamada *porcelana de amianto*, elaborada a partir de caolín y amianto (también llamado asbesto), que hasta 1980, no demostró ser un potente agente carcinógeno por inhalación, no así por ingestión. A toro pasado, puede opinarse sobre las contradicciones de librarse de infecciones como el cólera transmitidas por el agua, pero beber sin embargo fibras de amianto, aunque en su momento la higiene salvó cientos de miles de vidas.



Catálogo de contenedores de filtros de agua de La Progresiva de Castilla (Inocencio Soler), 1912, Valladolid.

La mayor parte de los filtros de porcelana de amianto (o filtro *Mallie*) que incluían los filtros de agua españoles, fueron fabricados por empresas inglesas o francesas como *Meran Freres*, y suelen llevar leyendas en relieve como “*Porcelaine d’Amiante; Systeme Pasteur*”, “*Filtre Pasteurisateur Mallie; Porcelaine d’Amiante*”, o “*Theorie Pasteur. Paris. F.D.*”. En las facturas de *Meran Freres*, la propia empresa indicaba que tuvieron una Mención de la Academia de Ciencias francesa en 1893 y presencia en la Exposición de Paris de 1900.

En España, J. Muñoz del Castillo, ya publica y recomienda el uso de filtros de porcelana de amianto en 1896 para fuentes públicas, y por su parte el Ejército español inicia su uso en 1905, mediante Real Orden del 29 de mayo (Gómez Tornell, 1916). Otro sistema que incluía la que parece una porcelana de amianto, era la llamada bujía de porcelana Chamberland o la bujía de tierra de infusorios Berkefeld que se instalaban conectadas al sistema de agua corriente con tuberías de presión. Al menos a partir de 1910, también las fábricas españolas (como Inocencio Soler en Valladolid) introducen los filtros de agua en sus catálogos.

En 1926-27, Conrado Granell de Valencia, inventa y patenta la llamada *Fuente de Salud Sinai*, o simplemente *Sinai*, un filtro formado por un soporte y varios pisos de filtros asociados, de hasta 1,60 mts. de altura, que fabricaron varias de las fábricas de cerámica y mayólica de la zona, entre ellas la *La Esfinge*



Filtro de La Progresiva usado como paraguero, Iglesia de Curiel (Peñañiel, Valladolid)



A: “El Manantial de La Habana” (Cuba, 2014), agua filtrada para el sediento; B: Sinai, Museo Municipal de Biar (Alicante).

de Salvador Pérez Burgos o la de Vicente Montaner Lerma (con exclusiva desde años 30). Alguno de los modelos incluían refrigeración del agua por hielo y otros productos medicinales asociados a determinadas enfermedades o patologías (también existen recipientes de loza con la marca “*Sales Sinaí*”).

Botes y tarros de conserva

Bote. Bote de todas conservas, porque tiene la pera, la ciruela, el melocotón y el limón y todas las demás frutas que se echan en conserva.
Sebastián de Covarrubias (1611)

Tarro. Vaso de tierra alto, y ancho de boca, y vidriado, el qual suele servir para conservas. Covarr. cree se dixo quasi Terreo. Lat. Terreum, ei.
Diccionario de Autoridades - Tomo VI (1739)

La forma de un recipiente cilíndrico de paredes verticales parece la más sencilla de realizar. Sin embargo para las manos del alfarero es una forma algo antinatural ya que el giro del torno tiende a producir formas orgánicas hacia fuera o hacia adentro y conseguir la verticalidad perfecta es complicado. Los bacines y queseras aportan formas similares desde el siglo XIV, mientras que el bote de farmacia tiende a ser cilíndrico, y ligeramente cóncavo en la zona central (en altura) para favorecer la entrada de los dedos mediante el agarre con la mano, en un estante en el que estaría rodeado de semejantes.¹ Toda una serie de vasos de tipo conserva, es decir cilíndricos y con más o menos altura y anchura, se han realizado tanto en loza blanca (estannífera) como en barro basto, vidriado por dentro y por fuera, siendo en principio destinados a contener conservas de alimentos o productos de repostería, confitería, farmacia y cosmética. Según la zona se los denomina *bote*, *tarro*, *membrillera* (Euskadi), *mantequera*, etc.



Botes o tarros para conservas; loza manual sobre pasta clara o roja (Valladolid)

En el caso de los de *teja* (barro rojo en general), se trata de unos vasos cilíndricos con un ligero reborde o labio superior, normalmente realizados para encastrar en un enser de madera agujereada para colgar en la cocina, cerca del fregadero. En ellos, solía guardarse el estropajo (de esparto u otra materia vegetal), el jabón (*lagarto* o similar, de glicerina casero) y el asperón o arena en polvo o piedra, una arenisca imprescindible durante siglos para limpiar las grasas antes de los detergentes. Los conocemos en loza económica, en

¹ Se ha dicho que tal forma procede de botes realizados con segmentos de cañas de bambú tropicales u orientales, aunque también esto se ha discutido (Pérez Rodríguez-Aragón, 2009, 32).

cajas cuadradas, con el nombre de cada elemento (jabón, arena, estropajo), posiblemente de los años 20 del siglo XX.

La utilización de la loza normal de estaño-plomo en cocinas más o menos pudientes es antigua, y parece generalizarse durante los siglos XVIII y XIX, con la extensión de la venta del *vidriado* por ambulantes. Suelen ser los mencionados botes, utilizados para realizar conservas, arropes y mermeladas o dulces como el membrillo y jaleas. El único requerimiento era la limpieza del blanco, que permitía un lavado a conciencia, una cierta resistencia para poder realizar baños “*María*” y el reborde con el que poder fijar papel encerado o tela con un cordel enrollado, y conseguir en ocasiones el vacío y la estanqueidad, hasta la aparición de las tapas metálicas roscadas. Los botes con tapa encerada se han conservado en ocasiones en farmacias de monasterios y menos en las cocinas domésticas. Cada usuario ha dado a sus cacharros un uso particular. Como los pucheros contenedores de pinceles de los pintores, los botes de conserva han tenido múltiples aplicaciones. Hay que tener en cuenta otros botes de conserva que pertenecen en realidad a tipologías de orza pero en pequeño, se trata en general de orcitas como la reflejada por L.E. Melendez (*Bodegón con limas, caja de jalea, mariposa y recipientes*, Museo del Prado, c. 1770), con un vidriado verde hasta el hombro (y posiblemente en todo el interior), dos asas mínimas y tapada con una tela asegurada con un cordel. Dado que estas orcitas se fabricaban en todo el estado, y aunque esta se parezca a las de Agost o Alcorcón, son el prototipo del bote para conservas variadas, a veces sustituidas por un simple puchero también vidriado en su interior.

Estuvieron muy extendidas también las formas de botes tipo *barril* o *tonel*, con una tapadera de borla superior y resaltes horizontales a modo de cinchos, realizadas sobre todo de 1890 a 1950 en loza económica o normal, muchas de ellas con letreros específicos para lentejas, garbanzos, arroz, chorizo, etc. Bastantes de ellas se realizaron en las fábricas de Manises y Levante y son recipientes temporales en donde se conservaban dichos alimentos comprados a granel. A partir de los 50, fueron muchas veces sustituidos por recipientes de vidrio, plástico o por las entrañables latas de hojalata de *Colacao* u otras marcas.

Un tipo de cerámica inglesa se distribuyó por la península al menos desde los años 20 (¿quizás aún antes, en el siglo XIX?), vidriada en blanco cremoso y con la parte superior en un ocre melado. Además de botellas y garrafas (muchas de las cuales decoran modernas tabernas irlandesas de tipo franquicia), fabricaron unos botes de conserva de varios tamaños que se tapaban con tapones de corcho, que se han utilizado en muchas despensas domésticas. Suelen ser resistentes, higiénicos y pesados y parecen consistir en un semi-gres de alta temperatura (Museo Nacional de Arqueología Subacuática, Cartagena, ficha de bote de conservas, Nº: ESC-I/47/0/5733).



Tarros de conservas o para estropajo y jabón en la cocina; alfarería de basto (Valladolid)

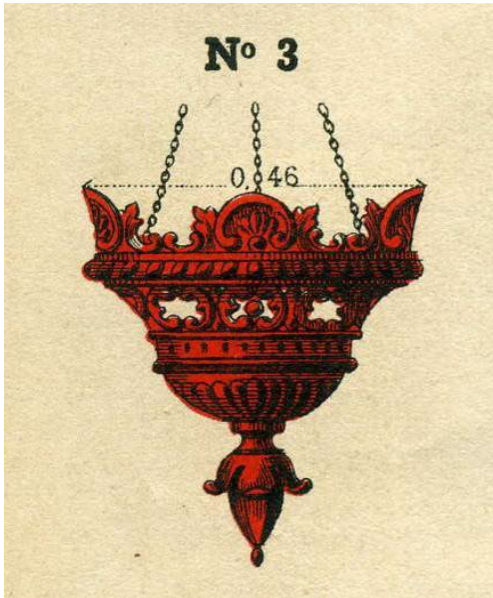
Bibliografía

- Beltrán de Heredia Bercero, J. (2011). Els objectes del món de la medicina i la farmàcia, en *Medicina i farmacia. Barcelona 1700*, pp. 264-303. Ajuntament de Barcelona, Col. La ciutat de Born, Barcelona 1700, nº 7.
- Espinosa Martín, Carmen (sf). *Ficha de botijo de farmacia italiano*, Nº 01367, Museo Lázaro Galdcano. Madrid. Museos Ceres, MCE.
- Filtros de porcelana de amianto: www.aragonvalley.com/wp-content/uploads/2014/.../filtros_amianto.pdf
- Gómez Tornell, N. (1916). El agua potable, en *Revista de Obras Públicas*. http://ropdigital.ciccp.es/pdf/publico/1916/1916_tomoI_2149_03.pdf 05/10/2015. <http://www.lenntech.es/procesos/desinfeccion/historia/historia-tratamiento-agua-potable.htm#ixzz3ng9G7dDV>
- Mercant Ramírez, J. E. (2008). *Historia de la farmacoterapia: siglos XVIII y XIX. La farmacia monástica de la Real cartuja de Valldemosa*. (Tomo III, contenedores). Tesis Doctoral. UAB. <http://www.tdx.cat/TDX-0212109-102941>. (cons. 2010).
- Muñoz del Castillo, J. (1896). Fuentes públicas de agua esterilizada. Vda. E hijos de Tello. Madrid. (<http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000046696&page=1>). (cons. 05/10/2015).
- Salinas Calado, R. y Graça Lima, M. (2004). *Portuguese Faience, Guide*. Museu Nacional de Arte Antiga. Lisboa.
- VV. AA. (2010). *Ficha SINALÍ*, Pieza del Trimestre del Museo Nacional de Cerámica González Martí, abril-junio, 2010.



"Sevilla, Distracción favorita"; tarjeta postal Purger & Co, circulada en 1903; 14 x 9. Col. B.O.

DE BABILONIA AL GENERALIFE: CERÁMICA Y ALFARERÍA PARA PLANTAS. TIESTOS Y JARRONES



Tiesto de colgar, cerámica francesa del S. XIX, imitada por fabricas españolas.

“(jardines colgantes de Babilonia...) Este consta de terrazas abovedadas alzadas unas sobre otras, que descansan sobre pilares cúbicos. Estas son ahuecadas y rellenas con tierra para permitir la plantación de árboles de gran tamaño. Los pilares, las bóvedas, y las terrazas están construidas con ladrillo cocido y asfalto.”

Estrabón, S. I a.C.

Albahaquero. El vaso de barro donde se planta la Albaháca, à que comunmente llamamos tiesto ò macéta..

Diccionario de Autoridades – T. I (1726)

Maceta. El tiesto en que se siembran las hierbas y flores: y por extensión se llama tambien assí el ramo que tiene muchas flores juntas y apiñadas: y assí se dice Maceta de claveles de azucenas, ... Hist. de Sev. lib. 2. cap. 8. Y juntando muchas macetas de mil diferencias de hierbas odoríferas, y variedades de flores, forman un florido prado en primavera.

Diccionario de Autoridades – T. IV (1734)

Los tiestos o macetas para plantas permitieron incluso a los esclavos y siervos – carentes de tierra en propiedad– poseer una porción de esperanza, un fragmento de paraíso o de vergel, gracias a flores y frutos. Así, durante siglos, se crearon espacios de recreo o utilidad como patios y jardines, algunos, precedentes de los actuales jardines verticales. También permitieron el traslado voluntario por el ser humano de cientos de especies de vegetales consideradas útiles, así como la modificación de sociedades y ecosistemas enteros.

Un apartado como el actual, sobre la cerámica relacionada con las plantas, parecía en principio sencillo y sin problemas. Incluso se podía suponer a priori que dotado de una amplia bibliografía, dada su importancia para la alimentación y

subsistencia humanas. Nada más lejos de la realidad. A pesar de que el neolítico y el cultivo de plantas alimenticias –medicinales, terapéuticas o aromáticas– están en la base de las actuales civilizaciones, la consideración del tiesto o maceta de barro como una herramienta básica de la agricultura, la horticultura y las jardinerías en general, no parece haber calado entre muchos arqueólogos e historiadores. Ya sabemos que las herramientas o útiles intermedios de muchas actividades humanas no dejan restos evidentes en los yacimientos arqueológicos, pero la falta de fragmentos de tiestos o macetas de alfarería, incluso en la bibliografía, hace sospechar una carencia de interés o de correctos sistemas de identificación de una actividad concreta, quizás considerada falsamente solo femenina. Apenas conocemos restos de tiestos o macetas publicados en excavaciones arqueológicas en España, lo que apuntaría en la dirección de una general reutilización de otros recipientes (ánforas, ollas, orzas, etc.) previa realización del necesario orificio de drenaje-aireación.

Otro obstáculo añadido para redactar este capítulo consistía en definir en qué consiste exactamente la cerámica para plantas o relacionada con ellas. Las fuentes clásicas hablan de cestería de varios tipos para el traslado y plantación de plantas, y veremos que a lo largo de la historia algunas variedades de plantas son las más mencionadas en relación a su cultivo y transporte. Inicialmente, el *tiesto* o *maceta* –o *albahaquero*– de barro cocido (su directa relación con el agua de riego imposibilitaba su utilización sin cocción previa) es el objeto de alfarería para plantas más requerido en todas las culturas. Su diferenciación de *maceteros* y *jardineras*, que serían elementos más grandes y rectangulares en ocasiones, a veces de las *peanas* o *soportes* para sostener uno o más tiestos o una o más plantas, no es siempre sencilla. En ocasiones se llama *jardineras* a piezas de porcelana o loza con orificios, que son en realidad *floreros* para flores separadas (muchas o pocas), en contraposición al *florero* para un ramo completo, relacionado con el *jarrón* o *ramilletero* hispano o con el *tibor*¹ oriental incluso con las *orzás* pequeñas de tipo farmacéutico. Dichas jardineras deben asimilarse a los *tuliperos* y otras piezas de loza francesa e inglesa, como el *ladrillo-florero* (flowers brick). Durante el siglo XIX aumenta la tipología de floreros y jardineras, muchos de ellos influidos por las costumbres de la aristocracia y las sucesivas modas del orientalismo, *japonesismo*, la recuperación del neoclásico con los



Florero o tulipero de 5 dedos, loza fina; Sargadelos (Wiki Commons)

¹ El *tibor* (palabra de origen incierto) era un tipo de jarrón, orza o tinaja de porcelana procedente del comercio oriental (China, Japón), a partir del siglo XVI; dicha palabra también se aplicó en Cuba al orinal, posiblemente por su hechura de porcelana y origen similar.



Antes de 1905, Purger, *Cuidando las flores*,
Colección Tomas Sanz, Sevilla. Col. B.O.

estilos Etruria y otros. Igualmente se inician modas como el cultivo de tulipanes en Holanda (data del siglo XVII), que darán origen a un cacharro específico o *tulipero* (jarrón con varias bocas pequeñas, uno del Mus. Nacional de Lisboa, en *Summa Artis*, pp. 382), del que los floreros de Sargadelos de 4 y 5 bocas son una variante. Las *jardineras* o *cube tientos*, son en principio un recipiente que oculta el tiesto de barro de basto, con un estilo y colores determinados. De ellas, se hicieron cientos de modelos, algunos de los cuales se realizaban luego en miniatura como juguete para las niñas o para casas de muñecas, o con otros usos como algodoneros de baño o cajitas para polvos. Floreros con forma de corneta, jardineras para mesa y para tapia, jarrones para mesa y farmacia, macetas con formas modernistas o jarrones de tipo tabor. También las fábricas de tejas y ladrillos, fabrican en ocasiones jardineras con forma de jarrón para balastradas, tiestos colgantes y piezas especiales para jardinería (catalogo Perruson, 1895 y Bouat sf.), o grandes jarrones ornamentales para plantas levantadas sobre pedestales, como los del Parque María Luisa de Sevilla.

Tiesto o maceta: de suelo, de pared y de colgar

Entre los primeros documentos iconográficos de tiestos, hay que mencionar el relieve egipcio de la Tumba de Hatshepsut, con la aparición de una maceta o jardinera (¿de cestería?), con tres plantas interpretadas como árboles o plantones de incienso. Las referencias habituales mencionan el cultivo de plantas en tiestos o macetas por parte de egipcios, griegos y romanos (Sempere, 1984, 56-57). Se han recuperado tiestos y regaderas medievales en bóvedas de iglesias catalanas (tiestos en Breda, Esparraguera, Piera, Vendrell, Quart, Miravet y Tivenys). Sobre la antigüedad de los tiestos en la península, aparte de Roma, pueden aducirse los jardines de tipo musulmán, relacionados con fuentes y patios interiores, palacios y mezquitas.

*“El tiesto de claveles dobles”,
de E. Banda, portada de
Nuevo Mundo, nº 277,
26/04/1899.*



También puede mencionarse un patrón sevillano de azulejos del siglo XVI, conocido como del *macetero*, que se relaciona con la cultura renacentista de jardines, fuentes y esculturas. Entre los grandes hitos en los que han participado los tiestos, estarían su uso para transportar plantas como el árbol del pan desde Tahití a las Indias Occidentales en el siglo XVIII, así como el traslado de los geranios desde África a Norte América, o el traslado de orquídeas y violetas africanas por todo el mundo. La maceta normal se documenta en prácticamente todos los centros alfareros, casi con seguridad desde el siglo XVI (Museo de Valladolid, S. XVI-XVII, maceta del Monasterio de San Benito el Real).

El tiesto ha sido durante años en las alfarerías, un elemento clave de supervivencia, ya que tanto como reutilización de otros cacharros fuera ya de su uso habitual, como de obra nueva, era un utensilio muy unido al mundo femenino de cuidado y transmisión de plantas de olor o estética. Algunos biólogos argumentan que las flores de muchas plantas no solo han permitido su polinización y transporte por el mundo de los insectos (abejas, avispas) sino permitido su supervivencia al transmitirse plantas y semillas por vía esencialmente femenina. De tal forma se considera que las plantas se asocian a las mujeres, utilizándolas como medio de transporte y mantenimiento de sus especies, aportándolas a cambio color y alegría, cuando no sustento y medicina. El tiesto de alfarero, ha sido por tanto, parte de dicho proceso, que podríamos considerar de simbiosis entre especies vegetales y animales, y conscientes de ello los alfareros, procuraron en muchas ocasiones aportar decoración y adorno en los tiestos. Así por ejemplo, los alfareros de Arrabal de Portillo (Valladolid) desarrollaron la mayor parte de sus decoraciones con abolladuras y bordes rizados en tiestos vidriados de prestigio para balcones y ventanas, en esa especial competencia vegetal que puede verse tanto en los patios de Córdoba como en los balcones castellanos.

El artículo de la Espasa sobre el tiesto (c. 1930), incide también en la forma troncocónica de este, de cara a conseguir que siempre la boca sea más ancha que el fondo, para aumentar la superficie de tierra en contacto con el aire y para que *“entre el reborde y la tierra quede una capacidad suficiente para contener el agua de riego hasta que es absorbida por la tierra”*. Habría que añadir que dicha forma facilita también la extracción de todo el cepellón de la planta para su eventual trasplante a un tiesto mayor o a la tierra, e igualmente facilita el



Tiesto en el Carmen de la Victoria (Granada); 2017

almacenaje y transporte de piezas de igual tamaño, cosa que siempre ha tenido una gran importancia. Igualmente incide en la necesidad del orificio inferior, tapado normalmente con un casco de tiesto o de plato o con una piedrecilla, para permitir la aireación de las raíces así como evitar la pérdida de tierra con los sucesivos riegos.

La tipología de los tiestos y macetas, es en principio la forma general de cono truncado, que permite su fácil transporte y apilamiento en vacío. También permitió al inicio de la industrialización, la invención de la máquina de fabricar tiestos a molde, por la fácil extracción del contramolde interior desde la parte superior. Durante siglos han compartido la forma de tiesto, los tiestos (sin orificio inferior) para recoger la resina de los pinares, y dicha actividad dio trabajo a muchos alfareros (ver *cap. 14*). Dependiendo de la zona y las costumbres particulares, la sencilla forma de cono o tiesto, fue derivando a paredes redondeadas, añadiéndoles pies o peanas incorporadas y otro tipo de elementos como asas ornamentales, argollas colgantes o similares. Otras macetas más evolucionadas, y por tanto de mayor precio en las alfarerías, serían las de cáliz (Palma del Río, Sevilla) o todas aquellas con vidriado que entrarían dentro de las tipologías de cerámica o loza (Coín en Málaga, macetón con y sin tapa, maceta de copa). De esta forma, algunos catálogos tardíos de alfarerías y fábricas de los años 60 y 70, tienden a llamar tiesto a la forma troncocónica y maceta a formas más redondeadas o con modelados de pretensiones artísticas.

Una modalidad particular, con tipos también variados, es el *tiesto de pared*, una solución para abaratar y prescindir de los colgadores de hierro forjado. Estos



se han realizado en formas dobles, al modo de los especieros de cocina, con churros traseros para colgar de clavos o con paredes de barro al modo de las pilas benditeras, todas con sus orificios. A partir de los siglos XVIII o

Tiesto doble de colgar, Palencia

XIX, algunas fábricas o talleres empiezan a fabricar *tiestos*, *mace-tas* o *jardineras colgantes*, que requirían unas cadenas o cuerdas -3 o 4- para colgar desde el techo o una viga. En bastantes catálogos de fábricas del XIX aparecen este tipo de tiestos, relacionados con los invernaderos y galerías cubiertas de las clases altas y la burguesía. Algunos de ellos presentan un trabajo de modelado y escultura de enorme calidad, ya que eran realizados por artistas de alto nivel por encargo para las fábricas que los reproducían a molde. Están documentadas en alfarería en Carmona y Viso del Alcor (Sevilla).

Entre los primeros problemas a solucionar cuando se trabaja con tiestos, se encuentran dos principales. Uno es el del transporte debido a su peso -llenos de tierra-, especialmente en grandes tamaños, ya que pueden llegar a ser casi tan grandes como tinas y tinajas. Otro es el de su accesibilidad y estabilidad. Para ambos se han buscado distintas soluciones y métodos de transporte, porque algunos tiestos como por ejemplo los de las *orangeries* (plantaciones francesas de naranjos en grandes tiestos individuales), requerían su paso intermitente por invernaderos. La accesibilidad de grandes conjuntos de tiestos, ha requerido soluciones logísticas como grandes medios de transporte (carros y carretillas), arquitectónicas como peanas y terraplenes de obra, carpintería o forja, o sistemas especiales de riego mediante tuberías y caños a veces de barro.

Hay que reseñar que no todos los cacharros de barro con un orificio inferior deben ser considerados como tiestos para plantas. En ocasiones se han utilizado cacharros de barro similares para realizar determinadas operaciones agrícolas que conllevaban el enterramiento del cacharro bajo tierra, con semillas o plántones que de otra manera no fructificaban. Este tema lo ha estudiado J. L. Míngote Calderón (1993) en un conocido artículo.



Saturno regando los árboles del oro y la plata, imagen alquímica, grabado; M. Maier, 1617

Maceteros y jardineras, cubretiestos, peanas



Cubretiestos, loza fina zona valenciana;
C. 1935

La diferenciación entre *maceteros* y *jardineras* es prácticamente nominal. Teóricamente el macetero sería un contenedor general de varias macetas, que como suelen tener planta circular (arquitectónica en este caso), deja muchos espacios huecos entre pieza y pieza. El nombre jardinera suele aplicarse a contenedores de barro o cerámica rectangulares, con todo su interior relleno de tierra en la que se plantaban las plantas. Generalmente tenían también su orificio de drenaje, aunque no siempre, lo que ha dado lugar a problemas en las raíces y la tierra. Pueden encontrarse cientos de modelos, también en tamaños desde el sencillo para dos o tres plantas de

flores a enormes jardineras inamovibles para plantas o pequeños árboles, así como todo tipo de decoraciones en loza policroma (Talavera y Puente, Manises, etc.), en barro verde de los 60, con motivos mitológicos o historicistas. En general, cada fábrica o taller realizó sus modelos en función de la demanda y los gustos de cada época. *Cubretiestos* se llama en ocasiones a un tiesto decorativo externo, que oculta en tiesto en sí de barro, sucio con el tiempo por la tierra y las sales del agua. Muchos se realizaron en metales calados, plata en pocas ocasiones, pero también muchos se realizaron en loza de Talavera. Desde el modernismo (c. 1900) las fábricas de porcelana, loza fina y mayólica también añadieron a sus catálogos cubretiestos calados y policromados con vidriados aplicados con aerógrafos y pincel. Las formas también son variadas, siendo muchos, cuadrados para acomodarse a los muebles y paredes o esquinas perpendiculares. También se fabricaron en loza económica más blanda que las porcelanas, a veces con motivos similares a los de los filtros de agua tipo Granel.

De cara a que los tiestos de las plantas estuvieran a mayor altura para poder contemplar las flores y para la conservación de las mismas, también se realizaron *peanas* o *columnas* de barro cocido, loza y porcelana. Pueden esperarse cientos de modelos de peanas o columnas, algunas imitando columnas de arquitectura, con un tiesto superior en forma de capitel románico o gótico. Un modelo curioso que siempre habíamos adjudicado al alfarero N. Calderón, de Peñafiel (Valladolid), parece tener sus precedentes en uno o varios alfareros de Alcora (Castellón) en los años 20-50, quizás con copia previa a modelos de la fábrica del siglo XVIII. Dicha peana o columna, con flores modeladas en barro y pintadas posteriormente —en frío en principio—, soportaba una maceta redondeada también con flores en relieve, en un auténtico alarde para un alfarero normal. También

deben considerarse peanas, unos elefantes de loza con seguros modelos en la porcelana china y japonesa, en los que se incluyen caracteres orientales, y que son soportes para tiestos, macetas o jardineras con cubretiestos del mismo estilo. Dichos elefantes parecen surgir en España en los años 20 aunque parece que igualmente se han seguido produciendo hasta fechas recientes. La peana o columna arquitectónica que se construía para sostener tiestos o jarrones en jardines, era muchas veces un remate lateral de balaustradas y verjas, forradas de azulejería o caladas con celosía de cerámica. En ocasiones dichas peanas también se forraban con azulejería o se fabricaban enteramente en barro cocido.

Albahaqueros, freseras

Albahaca (65) yerba y mata conocida, ... por ser su olor tan excelente que puede ser rey de los demás olores, o llevarse a los palacios de los reyes. (Catalán: *alhabega* o *alfabeta*); *Tiesto* (961), el vaso de tierra en que se plantan yervas o flores, como tiesto de albahaca; *dixose quasi testeo*, a testa, que es vaso de tierra.

Sebastian de Covarrubias (1611)

En la tradición española, se llaman *albahaqueros* o *alfabegers*, al tiesto para la planta de la albahaca y en zonas determinadas a todos los tiestos genéricamente (Manises, Málaga). Dado que los *alfabegers* serían los primeros tiestos como tal documentados desde el siglo XV (Ainaud, 1952, 64, 72 –fig. 164, 103 –fig. 270, maceta de 1642–, 105) habría que adjudicarles a valencianos y levantinos en general su puesta en valor como objeto ornamental o artístico. La decoración con cresterías o paredes caladas –sean o nó, cubre tiestos– y su vidriado con loza de lustre metálico de las escuelas levantinas, así como el modelado de motivos y figuras decorativas, los conforma como objetos casi de lujo. Igualmente nos informa de la importancia que desde época medieval y en el renacimiento se daba a las plantas aromáticas como la albahaca y otras.

Font Quer, entre otros comentarios castizos sobre la albahaca, menciona su cultivo extensivo en tiestos en las ciudades de la Italia del siglo XVI, su uso contra los mosquitos y los malos olores y la costumbre de llenar el tiesto de conchas de caracol vueltas hacia arriba, todas y el espacio entre ellas, relleno de tierra vegetal negra, para aportar agua a cada raicilla interna y que no se resecase nunca la planta. La albahaca se ha



Fresera de alfarería, Frigiliana (Málaga; 2017)

cultivado especialmente en Bolaños de Calatrava (Ciudad Real) y Bétera (Valencia), en donde consiguen ejemplares de hasta 2 metros de altura y 4 de anchura (con técnicas mantenidas aún en secreto), para ofrendar a la Virgen de la Asunción en la fiesta de *Les Alfábegues*. En México se suele colocar una maceta de albahaca para atraer la fortuna a negocios y comercios, al modo del San Pancracio hispano.

Las *freseas* (nombre que también reciben en Francia: *fraisière*) o macetas para fresas consisten en una especie de cántaro u orza con múltiples perforaciones en sus paredes laterales, completadas cada una con un pocillo o pililla saliente, rellena de tierra como todo el cacharro en general, y que se usaban para el cultivo de las fresas. Conocemos ejemplares de Jiménez de Jamúz (León), Cataluña (*maduixera*), piezas de los años 70 conservadas en zonas turísticas (Euskadi-Bakio; Levante, etc.) y ejemplares franceses.

Los jarrones

Jarrones, floreros, floreros de mano (5 dedos) tipo Sargadelos, tuliperos, ramilleteros

Igualmente conocemos como *jarrón* (diferenciado de todos los tipos de *jarras* hispanas) al recipiente para contener plantas o ramos de flores cortadas, temporalmente en agua para evitar su secado inmediato. No tienen generalmente un pico vertedor o este está camuflado, y han presentado cientos de formas y modalidades. A pesar de ello existen muchos jarrones que son solo ornamentales y que nunca han contenido ni agua ni flores, ya que se concibieron como objetos de arte o decoración, muchos de ellos influenciados por modas orientalistas desde el siglo XVI y las porcelanas de China y Japón. Casi todas las alfarerías y fábricas copiaron o desarrollaron modelos de jarrones para distintos públicos que no accedían necesariamente a los precios de la porcelana y la loza fina.

El *florero* es otro recipiente, generalmente más pequeño, que puede abarcar desde un pequeño glóbulo con cuello para una sola flor hasta múltiples modelos para flores con bulbo como los tulipanes –*tuliperos* o *tulipaneros*– o los jacintos, narcisos, etc. Dentro de la categoría de floreros entrarían los *tuliperos de cinco dedos o de mano*, que se extendieron con la loza de Sargadelos y Pickman en el siglo XIX, los pique-fleurs (pica-flores) franceses, los flowers-bricks (ladrillos de flores) ingleses y todas las formas en loza, porcelana, alfarería o similares en las que los orificios de mayor o menor diámetro permiten sostener los tallos de las flores –con un depósito inferior de agua–.

El *ramilletero* o *ramillete* hispano que aparece en las *Tasas de precios* del siglo XVII en adelante, de loza de Talavera, es en realidad una especie de jarroncillo tipo urna u orza, con pie inferior, similar a los floreros de cementerio y con formas también cercanas a las urnas para cenizas mortuorias. Aquí debe mencionarse que el jarrón puede encontrarse en casas de todo tipo, iglesias (a partir del siglo XVIII, ver *cap. 18*), y palacios o mansiones. Una modalidad específica es el *jarrón de jardín* (público o privado) y el de remate de edificios o *jarrón de arquitectura*. Aunque aquí

también se pueden encontrar muchas modalidades, desde el renacimiento prima en general un jarrón que remite a modelos griegos o romanos. Así, las formas de crátera de volutas o de copa, con grandes pies o peanas incorporadas, se usaron en muchas fábricas y se copiaron modelos de fábricas alemanas, francesas e inglesas (posiblemente también italianas).

Vaso Medici o Medicis

El conocido como Vaso Medici es uno de estos jarrones de jardín, que por la importancia que adquirió en la historia de la cerámica y de la loza fina —como parte del motivo Góndola de Sargadelos y Pickman—, hemos querido detallar especialmente. Su descripción inicial es la de un vaso con forma de copa o de cratera griega, con una peana cuadrada incorporada y varias figuras mitológicas en el cuerpo central. El vaso original, es una crátera griega de mármol aparecida o comprada entre 1598 y 1630 en la *Villa Medici* de Roma y conservado actualmente en la Galería de los Uffizi de Florencia, que fue desde su aparición, reflejado en grabados como el de Stefano della Bella (1656) y usado como modelo clásico de jarrón o vaso ornamental de jardín, al igual que un vaso similar conocido como el vaso Borghese. Desde tempranas fechas fue imitado en bronce, hierro (fundido o forjado) y porcelana (fábrica de Wedgwood, Inglaterra).

Especial importancia tiene para nosotros la relación no muy clara entre el Vaso Medici y el motivo conocido como Góndola en la loza fina de la fábrica de Sargadelos y posteriormente en las de Pickman-La Cartuja (Sevilla) y el resto de las fábricas de loza fina españolas. Este motivo pasa por ser el más popular de las lozas finas estampadas españolas y consiste en un jardín victoriano con “una gran cratera de estilo clásico, con sátiros en las asas y unos relieves donde aparecen tres damas”, además de una balaustrada, un río con una embarcación, etc. Bello Piñeiro (1922), mencionaba que según la tradición era una imagen del jardín de los Ibáñez, pero luego remitía a modelos de lozas estam-



Catálogo de fábrica de cerámica: Perruson (Francia) con vasos Medicis. S. XIX

padas inglesas de Staffordshire. Después se ha citado la fábrica de Copeland & Garret (Quiroga, 2003, y otros), aunque el logotipo del modelo góndola, parece proceder directamente de la de Enoch Wood (& Sons), también de Burslem, de quien lo copiaría Sargadelos en 1847 (después del cierre de la anterior en 1846). El vaso Médici que aparece en dichos motivos, era una cratera, vaso o jarrón de jardín, en realidad un gran tiesto o maceta en el que se plantaban plantas de flor u olor, ornamentales, y que solía estar situado sobre un pedestal o pie. Las tejerías y fábricas de ladrillo y materiales de construcción, también del siglo XIX, igualmente incorporaron a sus catálogos, grandes tiestos con forma de vasos Medici, usados en ocasiones también como remates de tejados, de escaleras o de balaustradas en las terrazas superiores de algunos edificios como villas o similares. Igualmente las fábricas de hierro fundido españolas realizaron dichos vasos o *copas de hierro* en fundición y en este caso no parecen ser anteriores al siglo XIX.

También se produce como orza o bote de farmacia desde el siglo XVIII incorporándolas una tapadera con pomo, y la que podríamos considerar la última aparición de dicha forma de vaso (o copa en ocasiones) en la vida cotidiana, se da en los catálogos de las fábricas de loza fina (hasta los años 20-30 del S. XX), con filetes en color azul u otros y una tapa con pomo y molduras superiores. Su función sería la de contener hierbas, trociscos o pastillas y productos al modo de los botes o albarelos, sólidos en principio, dada su forma poco apta para líquidos.

Regaderas, escalfadores



Regadera de barro (C. y L.)

La gran y antigua extensión de la hojalatería, parece haber evitado la creación de regaderas de alfarería. De esta manera, solo las regaderas de alfarería de Priego (Cuenca), Verdú (Lérida) y Vendrell (*arruixadora*), o Hinojosa del Duque (Córdoba) o Villafranca de los Caballeros (Toledo), parecen haber tenido un éxito comercial y no sabemos desde que época, ya que algunas parecen más un producto para el turismo de los años 60.

También algunas fábricas de loza y porcelana incluyeron modelos de regaderas en sus catálogos. Muchas veces se confunden los *escalfadores* u otro tipo de piezas con regaderas. En realidad, estos estaban destinados tanto al apoyo higiénico en los partos –agua para el lavado puntual de madre e hija/o– como a añadir agua de cocción en algunos guisos de legumbres (garbanzos), en la zona de La Mancha. En Valdeverdeja (Toledo), se realizaban *escalfadores*, similares a regaderas pero cuya función era contener y calentar agua justo al lado del fuego, para ir añadiendo a la comida mientras se cocinaba.

Juncieras y ambientadores o sahumadores

Relacionadas con las plantas, están este tipo de piezas. El mismo Diccionario de Autoridades nos define la *junciara* como un vaso de barro cubierto con una rejilla o tapa agujereada, en donde se mantenía una mezcla ambientadora y acuosa de aromas, vinagre y raíz de juncia. González Zamora (2004; pp. 466-7; fichas 263, 265) documenta varias piezas de Talavera como juncieras, negando a su vez un posible uso como soportes de botijos o similares. Aparte de los sahumadores para abejas, aparecen ocasionalmente piezas utilizadas como ambientadores o incensarios en los que se quemaban plantas secas para aromatizar casas y habitaciones.

Flores artificiales

El *bouquet* era un conjunto de flores artificiales de cualquier material, que se utilizaron como “centros de mesa” para banquetes y bodas desde el siglo XVIII. Algunos se encerraron en vitrinas o campanas de vidrio para asegurar su conservación posterior y han acabado como ofrendas en iglesias o en otros entornos. También se encuentran flores artificiales de loza o porcelana a veces en los cementerios, aunque estas entrarían quizás en otros apartados.

Jarra. Vaso ventrudo de dos asas. ...orden...de la jarra o de la Terraza. Don García ... Nájera... una cueva y entrando en ella halló un altar, y en él un retablo de la Anunciación, con la imagen de Nuestra Señora, y el angel, y en medio una jarra de azucenas y al pie del altar una campanilla.

Sebastián de Covarrubias (1611)

Tibor. (Tibór) Vaso grande de barro de China, regularmente en forma de una tinaja mediana, aunque los hai de varias hechuras.

Diccionario de Autoridades (1726-1739)

Tiestos, solían ser de Talavera, con albahaca, claveles y mejorana; en casas de clérigos (1), hidalgos (3) y señores (1); mejorana: cultivada en tiestos por el clérigo Francisco de Guevara; albahaca: comida o llevada encima, eliminaba el apetito venéreo; tiestos de albahaca en casas de Beatriz de Noroño, Isabel de Barrientos; albahaqueros de Ampudia (Palencia) comprados en 1563, y también de Talavera.

Rojó Vega, A. (1996, 401). El siglo de Oro. Inventario de una época.



Tiestos con abolladuras de obrador, colgados en un balcón en Toro (Zamora); 2015

Bibliografía

- Antonio Sáenz, Trinidad de y Orihuela Maeso, Mercedes (1995). *La belleza de lo real: floreros y bodegones españoles en el Museo del Prado (1600-1800)*. Madrid, Museo del Prado, 1995 Catálogo de la exposición celebrada en Madrid, Museo Nacional del Prado, 21 julio - 29 octubre 1995.
- Barat, Y. y Morize, D. (1999). “Les pot d’horticulture dans le monde antique et les jardins de la villa gallo-romaine de Richebourg (Yvelines)”, *SFECAG. Actes du Congrès de Fribourg*, Marsella, pp. 213-236.
- Bernal Casasola, Darío y Sáez Romero, Antonio Manuel (2006). *Infundibula gaditana*. Acerca de los vasos troncocónicos perforados para filtrar *garum* y otros usos industriales en la Bahía de Cádiz. *ROMULA* 5, 2006, 167 – 218.
- Buelga Buelga, M. (2005). *Vistas de ciudades en la cerámica española del S. XIX*, Oviedo, 2005. Museo de Bellas Artes de Asturias. (pp. 80-81, sello de góndola de E. Wood & Sons).
- Drakard, David, y Holdway, Paul (2007, 1983). *Spode, Transfer Printed Ware, 1784-1833*.
- Font Quer, P. (1978). *Plantas medicinales: el Dioscórides renovado*. Ed. Labor, Barcelona.
- García Saiz, M.C. y Barrio Moya, J.L. (1987). *Presencia de cerámica colonial mexicana en España*, «Anales del Instituto de Investigaciones Estéticas», 58, 1987, pp. 103-110.
- Gutiérrez Alonso, Luis Carlos (1983). *Precisiones a la cerámica de los bodegones de Luis Egidio Meléndez*. «Boletín del Museo del Prado», 12, 1983, pp. 162-166.
- Gutiérrez Alonso, Luis Carlos (1992). *Las artes decorativas en La obra de Zurbarán*, «Boletín del Museo del Prado», 31, 1992, pp. 11-19.

- Juan y Tresserras, Jordi (2006): "Cultural landscapes of the past: recovering crop fields and gardens in Archaeological Parks of Europe", *Quaderns d'Arqueologia I Història de la ciutat de Barcelona*, 2, Barcelona, pp. 175-177.
- Mingote Calderón, J.L. (1993). La necesidad de una visión etnológica en los estudios arqueológicos: *El mundo agrícola*, IV Congreso de Arqueología Medieval Española; IV Congrès d'Arqueologia Medieval Espanyola: Sociedades en transición, Societats en transició: Alicante, 4-9 de octubre 1993, Vol. 1, 1993 págs. 57-86.
- Ocaña Rodríguez, E. et al. (2005). *Alfarería popular de la provincia de Toledo*, Colección del Museo de Santa Cruz, expo. Talavera de la Reina, Museo de Cerámica Ruiz de Luna. Ed. Asoc. Amigos Museo de Cerámica Ruiz de Luna).
- Quiroga Figueroa, M. (2003). *A louza de Sargadelos*. Lugo, 2003, pp. 308; Museo Provincial de Lugo, Deputación Provincial de Lugo (facsimil de catálogos de 1837, c. 1840 y c. 1871).
- Rajo Vega, A. (1996). *El siglo de Oro. Inventario de una época*. Salamanca. Junta de Castilla y León.
- Rivera de las Heras, J.A. (2015). Exposición temporal Iglesia de Santo Tomás, Museo Diocesano, Zamora. *Art Nuveau y Art Decó: macetas, jarrones y floreros*. Pdf
- Sanz Hernando, Alberto (2007). *El jardín clásico en España: un análisis arquitectónico*. Tesis doctoral dirigida por M.A. Aníbarro (dir. tes.). Universidad Politécnica de Madrid (2007).
- Tejedor Cabrera, Antonio (1998). *Jardines históricos de Andalucía: arquitectura y conservación de sus paisajes privados*. Tesis doctoral dirigida por A. Jiménez Martín (dir. tes.). Universidad de Sevilla (1998).
- Valdivieso, Enrique (1972). Un florero firmado de Juan Fernández El Labrador, «*Archivo Español de Arte*», 45, 1972, pp. 323-324.
- Verdetequero. *Historia de la maceta*. 13/11/2014. (cons. 11/07/2017) (<https://diadelamaceta.wordpress.com/2014/11/13/historia-de-la-maceta/>)
- VV. AA. (sf). Ficha copa o Vaso Medici en mármol, N^o CE3/01599, 1800-1850. Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias González Martí, Valencia.
- VV. AA. (2005). *Jardins d'Empúries. La jardinería en época romana*, Barcelona.



Jarrón de azucenas; cerrajería en Berlanga de Duero (Soria); 2017



Distintos tiestos con abolladuras, bordes rizados, decoraciones y carenas; todos vidriados salvo uno tintado. (Castilla y León, S. XX)



Bebedero de palomas o gallinas; Palencia

Dornajo. Por otro nombre se llama dornillo o tornillo: es una artesuela pequeña y redonda en que dan de comer a los lechones... primero se llamó dureta,...

Sebastián de Covarrubias (1611)

Tarro. Se llama tambien una especie de taza de barro, en que los Pastores ordeñan las ovejas, cabras, ò vacas; y los hacen tambien de palo à modo de herradas.

Diccionario de Autoridades - Tomo VI (1739)

Colodra. Lllaman en Castilla la vieja a un vaso mui grande de madera, hecho a modo de una herrada, en el qual tienen prevenido el vino que se ha de ir midiendo, para venderle por menor. ...La más ruin oveja se ensucia en la colódra. Refr. con que se da a entender que ordinariamente en las juntas o consejos, el menos habil suele perturbar con su voto torpe y injusto, el acertado y razonable de los otros.

Diccionario de Autoridades - Tomo II (1729)

Existe una gran diferencia entre los útiles de alfarería y loza que sirven para el mantenimiento y cuidado de los animales domésticos (nidos y madrigueras, parideras, pajareras y colmenas, pisteros o mamadoras para animales, bebederos y comederos, etc.), aquellos que se han usado para recolectar (ahumadoras de abejas, ordeño: colodras y cañadones), guardar, manipular y trasladar los productos obtenidos de los animales y finalmente una tercera categoría que abarcaría objetos para luchar contra..., cazar o erradicar a los animales.

En la segunda categoría, habría que incluir estrictamente desde orzas y cántaras para leche o manteca, a barreños y lebrillos, mieleras y botes de conserva. Sabini resolvió el asunto titulado a su excelente libro, *La alfarería relacionada con los*

animales, por lo que solo incluiremos aquí los cañadones y colodras de ordeño y unas pocas más tipológicas (cercos para las hormigas en Cataluña y Andalucía), dejando el resto en los apartados para orzas y tinajas, la miel y otros ajuares caseros.



Comedero (Levante)

Cuidado de los animales

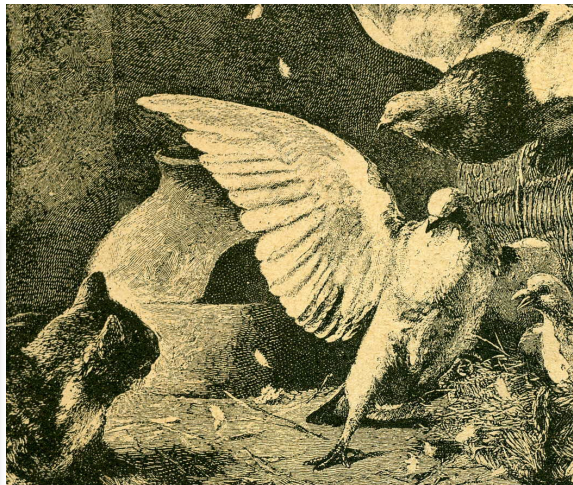
Comederos y bebederos de gallinas, palomas, patos, conejos, cerdos

No está claro de donde surgen las 3 o 4 formas de bebederos de aves (patos, palomas y gallinas esencialmente) en la península. Su origen puede datarse al menos en el S. XVI (Museo de Valladolid), en un comedero de ventanas semicirculares. El *comedero-bebedero*, pues parece que se usaban indistintamente para ambos fines, suele ser una especie de cúpula con ventanas laterales agujereadas y una apertura circular superior con tapadera, por donde se vertía agua o grano. Suele considerarse que gallos o gallinas se dañaban las crestas con este tipo de comederos, por lo que algunos los consideran solo de patos. Otro tipo de comederos, son de forma rectangular, con travesaños para darle consistencia, y posiblemente tienen su origen en el trabajo de los tejeros, aprovechando planchas planas de barro y cortándolas y modelando el cacharro. El comedero de conejos viene a ser una especie de tiesto circular con abertura superior, usado a veces o con la misma forma que algunas *escupideras*, aunque parece general en toda la Península. Otras piezas, estas de formas más variadas (circulares, ovaladas), ya que cada tejero las realizaba de una manera, se han destinado a *comederos de cerdos* u otros animales. En general vienen a ser como grandes besugueras con extremos ovalados y pesadas paredes para aguantar los envites de los animales, que a veces se confunden con la pieza



Bebedero de palomas; Castrojeriz (Burgos); H. El Manzano, 2006

Grabado: revista Blanco y Negro, nº X; 1894; "Una visita inesperada"; comedero de palomas. Col. B.O.



llamada *sancrispín*, que se realizaba para los zapateros, destinada a remojar las suelas de cuero para ablandarlas.

Otro tipo de piezas son los bebederos de gallinas y palomas, estos únicos en cuanto a función, que poseen un depósito de agua principal que dado la vuelta vierte el agua en otro pequeño depósito lateral, que se va vaciando a medida que beben los animales. Estos son los llamados *de depósito*. Otra modalidad viene a ser como una hucha alta, con un rehundido de una porción de pared en donde se ha practicado un corte al barro tierno antes de la cocción, quedando también una especie de depósito lateral.

Finalmente el bebedero más extendido por la Tierra de Campos, Valladolid y Palencia, es un depósito general con la base hueca y un orificio lateral, que se vuelca lleno de agua sobre un plato que hace de base. Al producirse el vacío dentro del



*Bebedero de vacío con su plato;
(Castilla y León)*

recipiente, el agua va saliendo al plato externo a medida que beben las aves, con lo que se auto regula el contenido de agua en el plato, hasta que se acaba toda el agua y debe ser rellenado de nuevo. Algunos de ellos tienen un asa superior para agarrarlos, o simplemente una borla o pomo, en función del tamaño. Los bebederos de cazoleta exterior, tenían varios tamaños y formas de pegar la cazoleta, estando en general más extendidos por el sur y levante peninsular.

También deben citarse otras piezas menores, más en tamaño que en calidad, como son todos aquellos pequeños bebederos de loza y porcelana que se fabricaron para incluir dentro de las jaulas para canarios, periquitos y otros pájaros de compañía. El catálogo de la Ibero-Tanagra de Santander, por poner un ejemplo, incluía este tipo de bebederos que se siguen fabricando hoy en día, algunos de ellos, sucesores de piezas antiguas de porcelana china.

En la Colección Alvado (Alicante), existe una pieza al menos, destinada originalmente a dar de beber a los caballos. Se trata de una enorme tina algo achatada por dos laterales, al modo de una bañera o gran barreño, que se utilizaba para contener el agua de beber de las caballerías.

Bebedero. Vaso de barro, ù de otra materia en que se echa la bebida à las aves enjauladas, como palomas, gallinas,..

Diccionario de Autoridades - Tomo I (1726)



Tarjeta postal con parideras de conejos, c. 1930, Valladolid

Parideras de conejos, conejera, madriguera

Una pieza particular de la explotación de conejos, es la *paridera* o *conejera*, un recipiente que viene a ser una hura para el parto y cría de los conejos. Solían constar de tres piezas de alfarería: tubo o caño de entrada, cuerpo central y tapadera superior. Una postal de un cuartel de Valladolid en los años 30 (del siglo XX), muestra como en la economía de autoabastecimiento de los antiguos cuarteles, se incluía la producción de conejos para complementar la dieta. Este cuartel tenía parideras del modelo habitual en la península, con una especie de tubo de acceso y una tapa con orificio superior que permitía recoger a las crías, una vez que la madre había criado a los gazapos al abrigo de extraños.

El Museo del Traje posee una conejera de Lucena (CE043924), y dos, el de Artes y Costumbres populares de Sevilla (E02540, E02959), aunque se realizaban por toda la Península.

Nidos de palomar y palomas de muestra o engaño (*señuelos*), gorrioneras, pardaleras. Huevos de pega

En bastantes zonas de la Península, las palomas que anidaban en los huecos del tejado se convertían en una ayuda alimentaria. La construcción de palomares específicos para ellas, constituyó un aporte a la economía de muchas familias, no siendo en general un oficio definido hasta la cría profesional de pichones para el consumo en restaurantes. Aparte de los *nidos* o *nidales* para la cría de las palomas,

que solo en algún caso hemos documentado, realizadas de barro cocido o sin cocer y embutidas en la pared del palomar durante su construcción (Roldán, F., 1983) solo podemos citar una pieza bastante rara, que es la llamada *paloma de muestra* o *de engaño* (considerada por Sabini como un señuelo, no tanto para cazar como para atraer palomas al palomar), vidriada generalmente en loza blanca y que se utilizaba como reclamo. Es una costumbre documentada en Burgos ciudad (Ebro, M. C., 2004, 214), en piezas realizadas en la casa de Beneficencia de Bilbao (y conservadas en el Museo de Bellas Artes de Bilbao) y en palomares de la provincia de Palencia. Presentamos también una paloma conservada en una colección particular de Zamora, de posible origen vasco.

Pérez Vidal (1974, 25) cita palomas de engaño de la fábrica Heppe (c/ del Cristo en Bilbao): “palomas e engaño con ojos y plumas azules sobre barniz blanco, para muestra de palomares rurales”. También cita a Apraiz (Pérez Vidal, 1974, 21), quien referencia la fabricación de palomas en la casa de Misericordia de Bilbao y en alfarerías de Busturúa y Álava.

En principio se trataba de imitar el cuerpo de una paloma, y los que conocemos, se dan un aire a algunos botijos asturianos con forma de pájaro, en loza blanca con rasgos en negro, o a botijos de Aranda de Duero y otros centros, todos ellos con formas de pájaro.

M. C. Ebro, lo contaba así en 1952 (2004, 214):

“En la casa número 9 –no recuerdo bien si era el 9 o el 11– se hallaba establecida la posada del Chiqui. En la parte alta había un palomar. Estos palomares, con un palo saliente y en él una *jarra de loza blanca* para atraer a las palomas, eran característicos de la época. Tuvieron fama los de la Llana de Afuera” (la autora narra el incendio en la calle de la Parra de Burgos en 1896; las palomas emigraron al Arco de Santa María).

Sabini también estudia las *gorrioneras* y *pardaleras* de diversos modelos, destinados a la cría de pájaros (103-116).

También en barro y loza (vidriada en blanco), se realizaron huevos simulados, destinados en principio a varias funciones. Una fue la de evitar que

A: *Paloma de loza (alfar o fábrica desconocida), Zamora, Col. Particular; B: paloma de loza en cúspide de palomar (provincia de Palencia)*





A: jaula de conejos en mercado de Alba de Tormes (Salamanca, 2015);
B: bebedero de conejos



las gallinas picotearan o comieran su propios huevos y por otro lado *picarlas* para poner huevos a su vez. Otra era, en el ámbito doméstico, ayudar en el zurcido de la ropa, especialmente de los “tomates” de los calcetines, aunque en general se realizaban en madera.

Pisteros y mamadoras para animales

Al igual que para seres humanos enfermos o en periodo de lactancia interrumpida, en ocasiones se realizaron piezas para alimentar a terneras y ovejas o cabritos huérfanos o enfermos. Estas son similares a los pisteros, en definitiva tienen un depósito y un pitorro por donde alimentar a la cría. A veces pueden confundirse con porrones de mucha boquilla o con elementos como luminarias fabricadas para actuar como quinqués de aceite, con una mecha encendida al final del pitorro. Las mamadoras se han documentado en la Bisbal (Gerona), Montehermoso (Cáceres), y Tajueco (Soria) (Sabini, 2014, 117-119). Parece ser que el término *mamadora* fue aplicado por primera vez por Violant y Simorra en 1944 a una pieza adquirida por él en la alfarería de Pere Martí, en La Bisbal.

Ahumadora, *fumer* o *brescador* de abejas. Sahumador

También se realizaron en barro, recipientes para ahumar y adormecer a las abejas, facilitando la extracción de la miel en las colmenas. Su versión actual suele ser un fuelle con un depósito de hojalata en donde se quema algún material que produzca mucho humo (heno o excrementos secos). El del Museo del Traje,

procedente de Quart, presenta una protección para evitar las picaduras en la mano. Sabini (2014, 140-143), incluye varios modelos, con mango y uno o dos tubos, citando el texto de Columela en el que este describe la vasija de barro con boñiga seca. El *sahumador* de Nerja, viene a ser un incensario, posiblemente destinado solo al uso para aromatizar hogares (Carretero *et al*, 1984, 20).

Recolección de productos animales

Cañadón, herradón, cangilón, colodra, ordeñaderos, olla de ordeño

Colodra. s. f. Cierta género de vasija como barreño, de que usan los Pastores para ordeñar las cabras, ovejas y vacas. ... Con una colódra y una hortera es su baxilla fornida.

Diccionario de Autoridades (1726-1739)

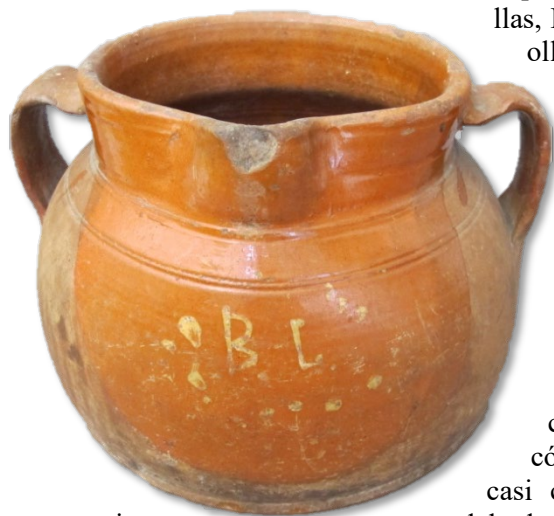
Villanueva del Camino, gran colodra e poco vino Popular, s. XV

El *cañadón*, a veces llamado *colodra*, *cangilón* (al igual que los vasos de noria) o *herradón*, sirve para la función específica de ordeñar a las vacas, ovejas y cabras, y desde dicho recipiente verter la leche a lecheras de mayor cabida en otros materiales, o antiguamente en orzas y tinajas de gran tamaño, para venderla o elaborar queso. Su forma por tanto, tiene una amplia base para evitar el volcado y dos o más asas para aguantar el peso, con una cabida de unos 16-18 litros (2 a 4 los pequeños) y solían ir vidriados enteramente por su interior. La forma

acampanada desde la base –en las dos Castillas, Levante, Madrid–, se parece a algunas ollas y medias cantaros, aunque se diferencia siempre por la baja altura para no volcar y poderse colocar debajo del animal.

Las hay con formas más o menos abombadas, más tipo barreño (en Salamanca), o de esfera truncada (Valladolid, B. Carbajosa...), siendo en general piezas grandes y pesadas. Las pocas que se conocen de pequeño formato, solían ser para cabras, con formas similares, algo más cónicas. Al igual que otros cacharros,

casi cada zona o comarca desarrolló su modelo de cañadón, por lo que a veces es posible diferenciarlos con bastante seguridad. Se realizaron también en hojalata y cinc. Algunas de



propio

Cañadón de ordeño; alfarero Bautista Carbajosa (Valladolid); c. 1920

ellas parecen formalmente copiadas de antiguas ferradas de duelas de madera con cinchos metálicos.

Llamado *colodra* (*colotra*) desde el siglo XI (Corominas y Pascual, 1989, pp. 140-143), es una de las palabras más estudiadas por Corominas y Pascual, quienes mencionan su origen incierto, con posibilidades de haber llegado a Castilla desde lenguas indoeuropeas o celtas, procedente del eslavo en tiempos prerromanos. Es posible que originalmente también nombrase a una medida de vino de distintos materiales, e incluso a la cántara de barro como muestra una referencia de Castaño (2015, 246), del siglo XIII, “*Todos los olleros que labraren, den el cantarero que cogiere una colodra por VI dineros*”. La palabra tuvo también entre los siglos XI y XVI el significado de medida o gran contenedor de vino.

Cazar, pescar y luchar contra los animales

Pulperas

La pulpera es otra pieza de alfarería que ha permitido la captura (un tipo de pesca en definitiva) de pulpos en el mar, a los que se proporcionaba un refugio temporal que acababa siendo su jaula, con una especie de ollas o cangilones de barro. Estos están atados a unas cuerdas que permiten su recogida y la captura del animal para su consumo. Solían tener forma globular y los orificios para atarles las cuerdas. En la actualidad se han sustituido generalmente por elementos de plástico (Villajoyosa, Sagres (Portugal)).

Pulperas preparadas con sus cuerdas; Soledade (Portugal, 2014)



Caracolera, grillera, anguilera

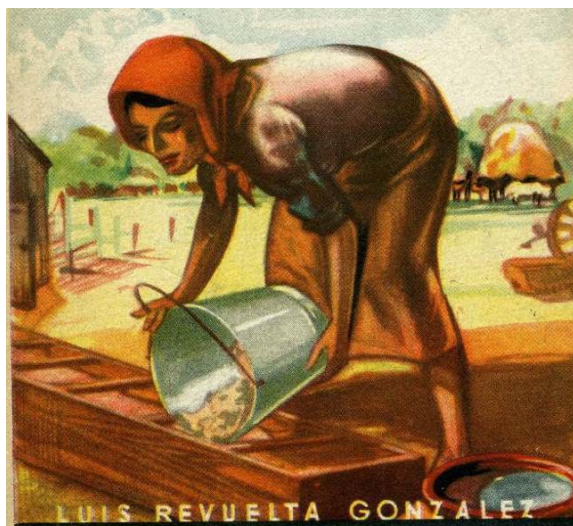
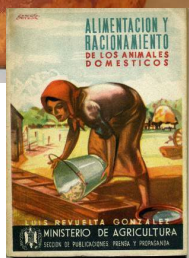
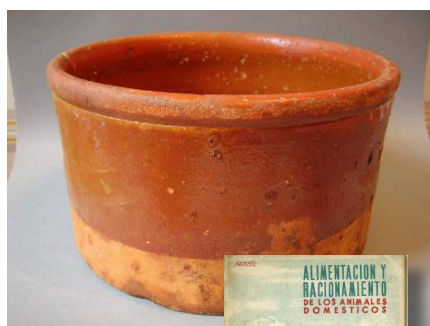
La *caracolera* o cántaro para guardar caracoles, servía para purgar a los caracoles antes de comerlos. La ventilación asegurada, podía acompañarse de alimentación con salvado y ayuno, para eliminar tierra y babas de los animales. En ocasiones eran cantaros u orzas a los que se practicaban múltiples orificios. Se han documentado en Chiva (Valencia), Alcorisa, Calanda y Huesa del Común (Teruel), Estella (Navarra), Segorbe (Castellón), Peñafiel (Valladolid), Coca (Soria), y Villafranca de los Caballeros (Toledo). Por su forma y orificios, alguna de ellas puede confundirse con una castañera u olla de asar castañas (*calbochero*)

Las *grilleras* (Magallón (Aragón), Villafranca de los Caballeros (Toledo), etc.) servían para contener grillos, tanto para competiciones de canto, como para realizar una especie de rito de paso de los adolescentes (Seseña, 1997, 229-232) o para alimento de mascotas.

La *anguilera* o cántaro anguilero a su vez, servía para contener las anguilas después de pescarlas y trasladarlas a un criadero. Se fabricaron en Segorbe (Castellón), Orba (Alicante), y La Bisbal (Gerona).

Anillos anti hormigas o *formiguers* y *pateras*

Una pieza ya documentada por M. Burgués en 1925 (52), era el anillo anti-hormigas o *formiguer*, realizado en las alfarerías de Barcelona ciudad por aquellas fechas y que Sabini (2014, 181, 198) define como “dos piezas semicirculares simétricamente opuestas”, que se rellenaban de agua y colocaban



Ilus. de Chaves Ortega, *Alimentación y racionamiento de los animales domésticos*, de L. Revuelta González, ed. Min- de Agricultura, 1946; véase el comedero-bebedero de barro circular: *dornajo e ilustración*

alrededor del tronco de los frutales a proteger. También parece que se fabricó en Mahón (Menorca) sobre 1870.

Igualmente en algunas alfarerías se realizaron piezas especiales, posiblemente de encargo, para evitar el acceso de las hormigas a las mesas en donde se disponían alimentos. El Museo de Artes y Costumbres de Sevilla, posee una *patera*, de barro vidriado en verde, para colocar en las patas de las mesas (se necesitarían cuatro piezas similares), con un anillo relleno de agua, que al modo de las mieleras clásicas, impedía a las hormigas acceder a trepar por la madera.

Otras piezas: lucernas para cazar alondras, ratoneras, toperas, etc.

Sabini documenta muchos otros útiles empleados en la caza y lucha contra los animales. En la zona de Gerona, se realizaron una especie de pisteros de dos pitorros, que en realidad eran lámparas o lucernas de aceite para llevar a ras del suelo por la noche, para encandilar y cazar alondras destinadas a la alimentación (Sabini, 2014, 174-175). También refleja el *caza-topos* o *topera*, un cilindro alargado de barro que funcionaba como una trampa para atrapar a los topos en su interior. Está documentada en Portugal y Sabadell. (Sabini, 2014, 184). Cazamoscas (180), mata-ratas y trampas para ratones (contenedores de veneno que impedían a otros animales su acceso) en Figueras y Portol, la *ratonera* de Contamina (Zaragoza; 183) o la olla *ratonera* de Arrabal de Portillo (Valladolid; 183), fueron otros cacharros de barro fabricados o adaptados a una función específica.



*Posible mamadora
para animales
(Ávila)*

*Cañadón de ordeño
(Castilla y León)*

Bibliografía

- Aranda Martínez, Víctor y Gisbert Santonja, Josep A. *et al* (1989). *La cerámica tradicional a la Marina Alta*. Cataleg-Exposició. Escola-taller Castell de Denia, Ins. de Cultura Juan Gil-Albert, Diputació D'Alacant. Denia.(Orba).
- Burguès, Marià (1925). *Estudis de terrisa catalana. Precedits d'un preliminar sobre las bases científiques de la cerámica*. Llibreria Sallarés, Sabadell. Imp. Suc. J. Comas.
- Carretero Pérez, Andrés; Delgado Bellón, María Lorena (sd). Ficha grillera de Magallón, CE044643, Museo del Traje; anguilera, CE046929, caracolera, CE047015. (Museos CERES. mcu)
- Ebro, María Cruz (1952-2004). *Memorias de una burgalesa*. Instituto Municipal de Cultura, Ayuntamiento de Burgos. 2004. Burgos. (Las respetables inquilinas del Arco de Santa María, pp. 213-218)
- Reuelta González, L. *Alimentación y racionamiento de los animales domésticos*, ed. Min- de Agricultura, 1946.
- Roldán Morales, F.P. (1983). *Palomares de barro de Tierra de Campos*. Caja de Ahorros Provincial de Valladolid, Valladolid.
- Sabini Celio, Sergio (2014). *La alfarería relacionada con los animales*. Ed. autor. Barcelona.
- Pérez Vidal, José (1974). *La cerámica popular española, zona norte*. Publicación del Instituto de Etnografía y Folklore "Hoyos Sainz", Vol. VI. Diputación Provincial de Santander. Intituto Cultural de Cantabria.
- VV. AA. (2005). *Animalario. Visiones humanas sobre mundos animales*. Comisario José Luis Mingote Calderón, Coord. María de Prada López. Madrid, Ministerio de Cultura, 2005.



Comedero de cerdos o sancrispín para zapateros; posible obra de tejeros; Matapozuelos (Va); col. particular



A: Pila bautismal; Iglesia de Curiel de Duero; alfareros de Peñafiel (Valladolid); B y C: sendos jarroncillos de iglesia: Palencia y Valladolid

CERÁMICA PARA IGLESIAS, CEMENTERIOS Y USOS RELIGIOSOS

*Yo quiero que a mí me entierren/ como a mis antepasados,
en el vientre oscuro y fresco/ de una vasija de barro*

Popular (Andrade, Adoum, Alemán y Valencia), Quito, años 50

Pila. Se llama assimismo el vaso que se pone a la entrada de las Iglesias, lleno de agua bendita, para que la tomen los Fieles al entrar y salir. Hacense más pequeñas para tener dentro de casa, y las hai de plata, bronce, vidro, barro y otras materias, y de diferentes hechuras y figuras.

Diccionario de Autoridades - Tomo V (1737)

La religión siempre ha estado relacionada de una u otra manera tanto con la vida como con la muerte, por lo que en iglesias y cementerios o incluso en ámbitos privados de las casas, encontramos objetos de tipo religioso realizados en cerámica o alfarería (p. ej. figuras de todo tipo de *Santos*). Los más evidentes son las urnas funerarias que servían de contenedor de enterramiento a nuestros antepasados en casi todo el mundo. Aunque en culturas específicas se realizaron urnas de formas particulares, lo que parece es que la tinaja o las grandes orzas fueron reutilizadas para contener cadáveres enteros, o según los ritos funerarios, solo para huesos y otros restos después de ceremonias de cremación. Lo que se conoce como enterramientos secundarios. Modernamente pueden encontrarse de nuevo urnas cerámicas como contenedores de cenizas humanas. Entre los elementos de ajuar funerario, se incluyen en época hispano visigoda dentro de las tumbas, jarritos de cerámica común, que se utilizaban para ofrendar agua o aceite al difunto, y otros que parecen ser aguamaniles –en general metálicos, pero con formas que se copian en cerámica– para lavarse las manos el sacerdote que oficiaba la ceremonia.

Bautizos y pilas bautismales, jarros y cuencos de cristianar, palanganas

“La materia remota del sacramento del bautismo es el agua verdadera y natural, y lo mismo da si es fría o caliente. (C.F.)/.... El agua usada en la celebración del sacramento ha de estar bendita o bendecirse durante el rito. La materia próxima con tres modalidades que son consideradas válidas: la inmersión, el derramamiento y la aspersion. (E.C.)”

**(Wikipedia. Bautismo: Concilio de Ferrara - Florencia. Años 1438-1442;
Enciclopedia Católica: Bautismo)**

La pila bautismal se considera tan antigua como el cristianismo, citándose ejemplares en las catacumbas de Roma (San Ponciano). Su uso es impartir el sacramento del bautismo, mediante inmersión (hasta el siglo XIV) o recogiendo agua, mojando al recién nacido en la cabeza (lo que se conoce como derramamiento).

Con una tradición de siglos, se conocen en España *pilas bautismales* desde época tardo romana o visigoda (S. VII) y románica, generalmente en piedra. Dado que las pilas de piedra solían tener un tamaño considerable, ya desde épocas antiguas se fabricaron en cerámica pilas más pequeñas o se utilizaron otros recipientes de barro para recoger el agua (barreños o fuentes) dentro de la pila en sí. Elaboradas en cerámica o alfarería hay que mencionar las producidas en Aragón al menos desde los siglos XV-XVII (Teruel, Muel), por posible traslado de una moda italiana del renacimiento llevada por los conocidos como *vajilleros*. González-Hontoria (1991, 99 ss.) apunta que seguramente dichas pilas –algunas en reflejo metálico– eran aportadas por las familias a la ceremonia y también menciona las de Chinchilla de Montearagón (Albacete; *id.*, 1991, 142).

La costumbre de las pilas interiores de cerámica o loza, se ha mantenido en muchas iglesias hasta la actualidad. Por ello, es relativamente habitual encontrar pilas de alfarería o loza en las iglesias, al menos desde el siglo XVIII y pasando por lozas de fábricas del siglo XIX (Matapozuelos en Valladolid) y XX (Iglesia de San Andrés, Valladolid, pila y jarras de loza de Talavera de los años 50-60 en la sacristía). Un ejemplo curioso y muy decorado es el conservado en la Iglesia de Curiel de Duero (Valladolid), obrado en los alfares del cercano pueblo de Peñafiel, posiblemente del siglo XVIII o XIX, con su conocido juguete y vidriado amarillo.

Ejemplares cerámicos de otras tipologías, eran los *cuencos y jarras de cristianar*, con los que se vertía el agua del bautismo, que según las costumbres, aportaban a veces los padrinos o la familia del bautizado (González-Hontoria, 1991, 44), y que solían guardarse como piezas de coleccionismo afectivo en las familias. Solían ser de alfarería o loza de prestigio –reflejo metálico o *lustre*–, o de metales más o menos preciosos para el lugar (latón, plata). El agua del bautismo, en bastantes zonas solía ser la reservada y bendecida desde el sábado de Resurrección (Rivas, 2013, 13). En la crónica de Pinheiro da Veiga, del nacimiento –en Viernes Santo– de Felipe IV, en 1605 (Pinheiro, 1973, 97), se incluye la presencia de un jarro de cristianar inserto en la ceremonia de bautismo, después de haber realizado el bautismo en sí con una concha¹:

¹ En la página 93, Pinheiro reseña: *Seguíanse luego algunos grandes, entre los cuales llevaban las cosas necesarias para el bautismo los grandes siguientes: el duque de Pastrana, el jarro; y en la pág. 52 había dicho: Dicen las viejas en Castilla que los que nacen en Viernes Santo (como el príncipe) son zahorís, que son los que ven las aguas y huesos debajo de la tierra; y decían los soldados que holgaban de tener príncipe zahorí, porque trasluciría la miseria de sus bolsas....*



Posible jarra de cristianar, en loza de Bristol o de reflejo metálico (lustre) y pintura; ¿zona valenciana?

“Llevan además un jarrito de agua con que la madrina rocía al padrino y circunstantes; le da el padrino, y es ordinariamente de plata, quedando con el la madrina, y son gajes del oficio.”

Existen otro tipo de ceremonias o actos realizados en las iglesias, que en ocasiones enlazan con ritos del pasado, y que a veces han requerido cacharros de loza o cerámica. Entre ellos, estarían las ceremonias de lavar los pies a los mendigos o pobres a las que el catolicismo obligaba de alguna manera como demostración pública de humildad y caridad, que requerían palanganas y aguamaniles, relacionadas con la Semana Santa (Jueves Santo). Otra ceremonia o rito que hemos contemplado personalmente, consiste en un ofrecimiento de velas encendidas, con panes y agua en recipientes, también en dichas fechas, cuyo significado se nos escapa. En algunos monasterios, se muestran tam-

bien palanganas y jarras altas de loza en dichas fechas, como trasunto de ceremonias de lavado o purificación.

Pilas benditeras, pilillas, jesuses, benditeras

La realización de pilas benditeras de barro, data al menos de los siglos XIV o XV, en la zona valenciana (Manises, Málaga.). Poco a poco su fabricación se fue extendiendo por toda la península, y en la actualidad salvo en casos muy concretos, no es fácil determinar el origen de las conservadas. Se utilizaban como un trasunto de las pilas de agua bendita de las iglesias (S. X-XII), en donde los fieles introducen la mano y con dicha agua se persignan o santiguan, a modo de purificación. El agua bendita se considera por tradición, costumbre introducida por San Alejandro (S. II d. C) para purificar las casas cristianas, a veces con el añadido de sal en el agua. Era, en todo caso, una costumbre casera, privada podríamos decir, de la religiosidad particular de cada usuario y solía ser una pieza realizada por los alfareros y loceros para su venta en romerías y fiestas especiales.

La llamadas *pila o pililla benditera*, o *benditera* a secas, y en otros casos como “*jesuses*”, son pequeñas pilas que se colgaban en una pared en las entradas de las casas, a veces en los dormitorios a los lados de la cama, con las que los católicos se santiguaban en determinados momentos con agua bendita recogida de la iglesia y que había sido previamente bendecida. Su forma más habitual era la de una placa plana trasera, con un orificio en la zona superior para su suspensión con clavos o cordeles y un pequeño cuenco o recipiente semiesférico

delantero para disponer el agua. Las decoraciones se realizaban tanto con pintura sobre loza blanca como con relieves en cerámica y alfarería de basto vidriada.

Las piezas en relieve, incorporan en general motivos realizados a molde, gemelos de otros renacentistas y barrocos de tema religioso, que en alfarería popular se han conservado después de sucesivas copias y reutilizaciones en centros como Astudillo (los célebres relieves de los *botijos* y *cantaros de pasión*, pero también en benditeras) o Segorbe. Dada la utilización del objeto, se decoran al menos desde el siglo XIV con motivos varios: calvarios y crucifixiones, figuras y monogramas de Cristo y la Virgen u órdenes religiosas. Muchas de las vírgenes siguen la iconografía de Vírgenes de santuario, triangulares, con su manto, al estilo de Nieva (Segovia). Otros símbolos son el Cristo crucificado, eucaristías, altares, monogramas IHS o AVM.

Ainaud (1952, 99) escribía que: “*En el siglo XVI fabricáronse en gran numero las pilas de agua bendita –beneitera– rematadas por un Calvario en relieve, bajo dosel sostenido por 2 columnas*” (en Valencia). También mostraba pilas benditeras de Valencia y Manises (Virgen del Rosario con querubín), Cataluña (Cristo y dos cipreses), Toledo y Talavera de la Reina (Virgen del Prado). Hasta tiempos recientes, se han fabricado pilas benditeras por toda la geografía peninsular, tanto en alfarería de basto vidriada, como en loza blanca y policroma: Astudillo (Palencia), Guipúzcoa (Ibabe, 1983), Aragón (Teruel, Muel), Fajalauza (Granada), Andújar (Jaén), Sevilla (Virgen de la Cabeza), zona valenciana (Manises, Valencia), Onda, Alcora y Segorbe (Castellón), así como en la mayoría de las fábricas de loza del siglo XIX en toda España.

Colecciones importantes de benditeras son las del Museo Sorolla (quien con su mujer coleccionaba este objeto entre otros; Padilla Montoya, 1989), del Museo Nacional de Artes Decorativas (consultar ceres.mcu.es), y de la Fundación La Fontana (Barcelona, col. privada, piezas de Manises y Talavera de la Reina). Puede mencionarse también un retrato de Joaquín Sorolla hijo, en el que su padre reflejó una benditera en la pared (Museo Sorolla: N° Inv.: 00942, *Joaquín*, 1911).



Dos pilas benditeras de uso domestico; loza manual (Castilla y León)

Lapidas o placas funerarias, azulejos. Cruces de cementerio. Calvarios o Vía crucis en azulejos. Pequeña escultura religiosa.

Las lápidas que sirven para identificar y recordar a los difuntos en los cementerios, se realizaron desde el siglo XVIII y XIX en centros alfareros en donde la cercanía con los materiales, su baratura y la instauración de una costumbre, favoreció su encargo y fabricación. De esta forma, lugares como Alcora (Castellón), Teruel, Salvatierra de los Barros (Badajoz) y Talavera de la Reina con Puente del Arzobispo (Toledo), o Muel (Zaragoza), posiblemente sean los lugares con más lapidas funerarias de cerámica. En exposición, se pueden contemplar placas antiguas en los museos de Alcora, Castellón de la Plana – Museo de Bellas Artes– y Salvatierra de los Barros. Estas suelen ser rectangulares, vidriadas con barniz estannífero y pintadas a mano o con letras a trepa o plantilla. También muestran símbolos funerarios como calaveras (algunas con birrete), cipreses, relojes de arena con alas, guadañas o angelotes, comunes a la ideología e iconografía funeraria de los siglos XVIII y XIX. Algunas presentan la parte superior con una ligera curvatura para adecuarse al nicho del que serían la tapa delantera en unos casos. En otros casos, lo que se realizó fue un panel de azulejos para ser encastrado en el frontal de la tumba.

La *cruz de cementerio*, en su vertiente cerámica, es aún más rara en la actualidad. Solo conocemos algún caso publicado en Zaragoza –Alpartir– (Álvaro Zamora, 1980, 273, lám. 28), otras en Borja y Muel (Gonzalez-Hontoria, 1991, 103) y en Medina del Campo (Valladolid; Sánchez López, 1981, 14, f. 30).

Ocasionalmente también se realizaron en Manises, *custodias de rayos* u ostensorios, de loza policromada, figuras y decoraciones como la del Museo de Vich, reflejada por Ainaud (1952, 308, 301) y datadas en los siglos XVIII y XIX.

Lápida funeraria en loza, 1838 (Sevilla; Museo de Artes y Costumbres Populares); 2006



Otra modalidad de la cerámica de tipo religioso, son los Viacrucis o Calvarios (con sus 14 estaciones) que al modo de los de iglesia, se realizaron al aire libre para romerías locales. Sobre todo en Levante y cerca de zonas azulejeras (Valencia, Castellón, Alicante), pueden contemplarse algunos, con escenas reflejadas en azulejos colocados en cruces u hornacinas de obra. La costumbre parece que ya existía en España en el siglo XV, aunque los azulejos suelen ser de los años 20. También hay que citar los azulejos sevillanos de tipo religioso, que igualmente marcan

hitos y paradas por la ciudad de Sevilla, ofrecidos muchas veces por cofradías o devotos. El Museo del Azulejo Manolo Safont de Onda (Castellón), expone entre su completísima colección de azulejos, bastantes de tipo religioso, entre los siglos XVIII y XX.

Aunque en el capítulo sobre las terracotas y la escultura en barro, se menciona también este tema, falta una documentación adecuada sobre la pequeña escultura religiosa en barro en todo el estado. Se ha documentado, al modo de las figuras tipo *barros* (malagueños, granadinos, etc.) una serie de figuras de las que en general se desconoce autoría y centro de producción. Se trata de figuras de santos en varios tamaños, calidades (desde arte con mayúsculas a lo más *naif* y basto) e iconografías: Santa Teresa, San Ignacio de Loyola, San Antonio de Padua con el niño, San Miguel, San Francisco Javier, San Juan de Dios, San Pascual bailón, San Pedro Regalado (en Valladolid), San Roque o San Antón, San Pancracio (estos para los comerciantes), etc. Dadas las características de las figuras, puede que esta tradición se origine en el siglo XVIII y se continúe en adelante con las conocidas figuras de yeso del XIX y principios de XX. En todo caso, parece que en las calles de las ciudades en donde se vendían grabados y láminas de santos o escenas del primitivo *marketing*, también se vendieron este tipo de imágenes religiosas de culto y recuerdo privado.

Vasos de iglesia: jarrones, jardineras, jarros y floreros de cementerio

Terraza... es cierta forma de jarra de dos asas vedriada que los pintores suelen poner en las Tablas de la Anunciación, con unos ramos de azucenas dentro.

Sebastián de Covarrubias,
Tesoro ..., (1611)

La versatilidad de la alfarería y cerámica ha permitido que el jarrón de adorno o para contener flores, se usase tanto en las casas como en iglesias en los altares (especialmente durante fiestas religiosas como el Corpus o Natividad) o en las tumbas de los cementerios. Desde épocas modernas de bonanza, el día de Todos los Santos o de Difuntos, se venden en floristerías y puertas de cementerios, muchos modelos diferentes de jardineras o macetas con flores de plástico o naturales, plantas vivas, a veces con un relleno de espuma vercosa en donde se clavan los tallos (naturales o

Imagen de la Virgen del Rocío en una alfarería de Sevilla (2006)





A: Jarroncillo de iglesia o cementerio, años 30 ¿Arrabal de Portillo (Valladolid)?; B: iglesia de Baltanás (Palencia), jarrones para plantas, José o Pedro Fernández, S. XX., foto J. Fernández.

artificiales). Al menos hasta el año 2005, se comercializaban en bazares y *chinos*, jarrones de cementerio posiblemente de Puente del Arzobispo, con dos árboles y la leyenda *Los tuyos no te olvidan*.

El Papa Benedicto XIII autorizó la decoración floral de los altares por vez primera en 1730, que sin embargo solo se generaliza en época moderna a partir de 1850. Muchas fábricas europeas como Limoges, Bayeux y otras de Bohemia. (VV.AA., 1989, p. 46, *Cerámica...*, Planeta-Agostini) fabricaron desde entonces lo que se conoce como *vasos de iglesia*, muchos en forma de cono abierto hacia arriba. Dado que en general se colocaban a ambos lados de una imagen religiosa o de una cruz, normalmente se vendían por parejas.

Por todo ello, las alfarerías y fábricas de loza siempre han cuidado la realización de dichas piezas para cementerio e iglesia, tanto a molde como a torno o con modelados diversos. Si las lápidas se han conservado difícilmente con las sucesivas reformas, todavía peor suerte han corrido las jarras y floreros de los cementerios. Se conservan en ocasiones jardineras y tiestos más o menos elaborados, bastantes de los años 60-70, con el color verde bronce que se puso de moda en aquellos años de crisis (por ejemplo en Navarrete, Barcelona, Quart o Arrabal de Portillo), muy denostados por los puristas de la cerámica y la alfarería pero que responde exactamente a la sociedad del momento, deslumbrada por el desarrollismo incipiente.

Los tamaños y tipologías de esta alfarería remiten a veces a la cerámica ecléctica del siglo XIX, con las modas de orientalismos varios, o los neomudéjares en el caso español, con formas que recuerdan en sencillo los famosos jarrones de la Alhambra (especialmente sus asas con remates picudos hacia arriba).

Otro caso que conocemos en Castilla, son los jarronestios con pie o peana separada, del alfarero Nicolás Calderón de Peñafiel, quien los pintaba de colores al temple (totalmente diferentes a la alfarería tradicional de dicho centro), pero que hemos visto pintados en alguna iglesia (Melgar de Fernamental, Burgos) con purpurinas de plata y oro, ya de tipo sintético, como para aportarles mayor dignidad y adecuarlos al ambiente y estética de las iglesias decimonónicas. Piezas iguales o similares, se produjeron también en Alcora (alguna expuesta en su Museo Municipal) y Castellón, por lo que se plantea un interrogante sobre su autoría, posibles copias o distribución de ejemplares importados entre comarcas (García Benito, 2004, 433).

Platos para sal y bacines de ánimas

Se conocen también una serie de platos y cuencos, utilizados al parecer para depositar sal común encima o junto al cuerpo de los difuntos, y de esta manera desecar el cuerpo y evitar su hinchazón para una conservación más prolongada. Asimismo en las provincias de Salamanca y Zamora, se han encontrado muchos platos y fuentes, algunas reutilizadas como plato del jamón, con el conocido orificio para la cuerda de colgar, y vidriados en blanco y verde o azul. También en Euskadi (Ibabe, 2002) han aparecido muchos platos y fuentes decoradas con cruces o motivos geométricos en las traseras de los altares, que posiblemente tenían esta misma función. Finalmente hay de citar los conjuntos de la ermita palentina de Santa Eulalia de Palenzuela y de San Bartolomé de Basardilla (Sg), citados por Cruz Sánchez (2008, 2010-12) y el de Tabanera de Cerrato, expuesto en el Museo de Palencia en 2011, con gran abundancia de ejemplares tanto en loza de varias procedencias como de alfarería de los centros de Astudillo, Baltanás o Palencia capital, destinados igualmente a contener sal o a la colación de la ceremonia.

El **bacín de almas** (ver Cap. 16) consistía en cualquier cacharro utilizado para recoger limosnas de cara al mantenimiento de la respectiva Cofradía de Ánimas, de las que todavía quedan algunas de las miles existentes a principios del S. XVIII. Tanto en Astudillo como en otros lugares se conservan jarras de cofradía que pudieron servir tanto para las colaciones anuales con vino y queso como para recoger las aportaciones dinerarias o en especie. Se conserva un plato de Almazán en el Museo de Soria con la leyenda *Ánimas*, que responde a dicha costumbre (Bellido Blanco, 2006).



Jarrón-tiesto y peana de Nicolás Calderón o de alfareros de Alcora (2 piezas)



También hay que citar las llamadas *ollas de entierro* en Aragón (Bandalés), incluidas por González-Hontoria (1991, 103) entre la llamada cerámica funeraria. Se trata de ollas o grandes pucheros, totalmente alambrados en su cuerpo para mayor resistencia, precisamente porque se dedicaban a cocinar potajes para los banquetes funerarios colectivos.

*Jarrón de cementerio: "R.I.P. Los tuyos no te olvidan",
Puente del Arzobispo, 2005.*

Bibliografía

Pilas bautismales, benditeras, cruces y lápidas, azulejos

- Alonso Santos, Manuel. (s.f.) *Pila bautismal de cerámica*. Ficha CE03352, Museo Nacional de Artes Decorativas.
- Álvaro Zamora, M^a. Isabel (1971). *Cerámica en el Museo Provincial de Bellas Artes de Zaragoza (siglos XIII-XX), Memoria de Licenciatura [inédita]*. Abbad de Los Ríos, Francisco (dir). 1971. Tomo I.
- Estall i Poles, V. y López Alarcón, V. (2005). *Museo del Azulejo. Museu del Taulell, Manolo Safont* (Castellón). Ajuntament d'Onda.
- González-Hontoria y Allendesalazar, G. (1991). *El arte popular en el ciclo de la vida humana*. Madrid, Ed. Testimonio.
- Manrique, Emilio y Abadía, Ana Rosa (2012). (ALFACER, Museo de Alfarería Tradicional Aragonesa (Morillo de Tou, Huesca). Lápidas sepulcrales de cerámica conservadas en localidades del Bajo Huerva (Zaragoza), en *Alfahar 0*, 4-11.
- Padilla Montoya, Carmen, Arco, Eduardo del y Santo-Tomás, Jesús (1989). *Museo Sorolla. Pilas Benditeras*. Madrid. Museo Sorolla.
- Padilla Montoya, C. (1992): *Catálogo de cerámica. Museo Sorolla*. Madrid: Ministerio de Cultura.
- (1988). La cerámica funeraria en algunos centros alfareros. *Actas del IV Congreso Nacional de Artes y Costumbres Populares*. Zaragoza, 1988.
- Pérez Ibáñez, M. (1990). La cerámica funeraria de Muel, *Narria, Estudios de artes y costumbres populares*, Zaragoza, nº 51-52, 1990, pp. 39-42. (Cons. 22/04/2015).

- Pinheiro da Veiga, Tomé (1605) (1973). *Fastiginia o fastos geniales*, traducción y notas de N. Alonso Cortés. Prólogo J. Pereira Sampaio. Valladolid.
- Rivas, Félix A. (2015). *Religiosidad popular en la comarca de Los Monegros*. Ed. Instituto de Estudios e Investigación de Los Monegros (Comarca de Los Monegros). Huesca. (pdf. Dig.)
- Sánchez López, I. (1981). Palabras y cosas de la arcaica alfarería medinense y de su fase de extinción, en *Revista de Folklore*, Tomo 1b. Núm. 9, 1981, 3-20. (fig. 30, cruces del alfarero Trimiño). (Cons. 22/04/2015)
- VV. AA. *Museo Sorolla: las pilas benditeras* (2005). Subdirección General de Museos Estatales.
- VV. AA. www.fundacionlafontana.org/es/filtro/ceramica-espanola/1, (consultado 22/04/2015).

Jarrones y floreros

- Antonio Sáenz, Trinidad de y Orihuela Maeso, Mercedes (1995). *La belleza de lo real: floreros y bodegones españoles en el Museo del Prado (1600-1800)*. Madrid, Museo del Prado, 1995 Catálogo de la exposición celebrada en Madrid, Museo Nacional del Prado, 21 julio - 29 octubre 1995.
- Arechaga Rodríguez-Pascual, C. de. (1989). *Cerámica del S. XIX*, Planeta-Agostini. Barcelona.
- Pérez Sánchez, Alfonso (1983). *Pintura española de bodegones y floreros de 1600 a Goya*. Museo del Prado. Madrid.
- Sánchez López, Andrés (2006). *La pintura de bodegones y floreros en España en el siglo XVIII*. Tesis doctoral dirigida por Alfonso Emilio Pérez Sánchez, Universidad Complutense de Madrid. <http://eprints.ucm.es/7458/>(cons. 02/08/2017)

Platos para sal

- Cruz Sánchez, P. J. (2010-2012). La sal como ofrenda en los rituales mortuorios. Nuevas perspectivas de estudio, *Sautuola: Revista del Instituto de Prehistoria y Arqueología Sautuola*, Nº 16-17, 2010-2012, págs. 561-579.
- (2008). Un interesante conjunto cerámico del siglo XVIII procedente de la iglesia de San Bartolomé de Basardilla (Segovia), *Estudios del Patrimonio Cultural*, Nº. 00, 2008, págs. 32-47.
- Ibabe Ortiz, Enrike y José López (2002). Zeramika herrikoia Gipuzkoan. Donostia: Gipuzkoako Foru Aldundia, Kultura, Gazteria eta Kirol Departamentua = Diputación Foral de Gipuzkoa, Departamento de Cultura, Euskera, Juventud y Deportes, 2002. Platos para sal en ermitas vascas.

Azulejo Virgen de los Desamparados; S. XVIII (Denia, 2018)



Un beso ò no se pasa



—Voy á por agua, Manolo,
no téngo tiempo de hablar.

1315



T. postal coloreada; P. Guillén e hijos; circulada en 1908 (Valladolid); Col. B.O.

Hucha. Significa también cierta vasija de barro para guardar el dinero, que por otro nombre se llama Alcancía.

Alcancía. s. f. Vasija de barro cocido toda cerrada, con sola una abertura como cortadura a la larga por arriba. Las hai pequeñas y redondas, y también largas y anchas: sirven para ir recogiendo y guardando en ellas el dinero que se vá echando por la cortadura, de forma que puedan entrar las monedas; pero que no puedan sacarse sin romperse.

Diccionario de Autoridades (1726-1739)

Juguetes y miniaturas (cestas *), huchas y alcancías, cucañas con pucheros

En buena ley, la alfarería para los niños debería comenzar con una mención a las *parideras* (ver Cap. 16, p. 238), porque ahí es donde todo comienza para cada ser humano. Tanto en su forma tipo bacín o quesera con una sisa recortada por motivos prácticos (González Hontoria, 1991, 153, Úbeda), como en aquella de barreño o “*lebrillo de bajos*”, con recortes también en el borde superior (Arjona Bueno, 2012, 198, Antequera), ambas formas se adaptan a antiguos métodos de dar a luz. Después debería seguir con las *pezoneras* usadas en algunos casos de problemas en las madres y con los barreños y lebrillos en donde se lavaba a los niños, evolucionados con la hojalata y el plástico hasta el día de hoy. Cantarillas y perillanes formaron parte de la educación posterior de la chavalería y finalmente su ingreso en el mundo de los adultos los ponía en relación con todas las formas cerámicas y alfareras.

El mundo del juguete y de los niños no puede separarse del todo del mundo de los adultos. Aunque Covarrubias definía el juguete como “*cosa de niñería y de poca importancia*” (721), igualmente describía el juego (720) como “*entretenimiento o passatiempo necesario a los hombres que trabajan con el entendimiento para recrearse y poder bolver a tratar con nuevos bríos las cosas de veras*”. Desde siempre los alfareros y modeladores en barro han realizado figuritas en miniatura que en algunos casos se consideran juguetes, en otros maquetas de templos o edificios ceremoniales, algunos inspirados por



Cestilla de miniatura, Palencia o Valladolid, esgrafiada

divinidades y finalmente en otras invenciones técnicas como la rueda en América (juguetes en México y El Salvador, 200 a.C.-200 d.C.). Representar la vida en miniatura siempre ha tenido para el ser humano algo de mágico, de aprehensión de la realidad a veces con fines muy precisos. Las miniaturas de época egipcia incluidas en los ajuares funerarios de las tumbas o las de la cultura mochica en Perú, reproducen realidades ceremoniales o de la vida común, que debían ser recordadas en el *más allá* mediante un modelo. En la península se conocen figuritas de animales del siglo XII, en la ciudad musulmana de Denia, o en Palma de Mallorca (Llubiá, 1967, 57) con representaciones de un dromedario y otro cuadrúpedo indeterminado, datados sobre el siglo XI.

Juguetes y miniaturas. Casas de muñecas, fábricas de loza. Canicas

En principio, cualquier miniatura, por el hecho de serlo, se transforma automáticamente en un juguete. Es el mismo proceso que se produce cuando vemos recreaciones actuales de objetos a los que se aumenta la escala como si se tratase de la silla o la mesa de un gigante. El aumento de escala nos transforma inmediatamente en Gulliver y en el fondo en niños, más que en adultos, en un país de gigantes. Por ello, los alfareros han realizado siempre juguetes o miniaturas de prácticamente todos los cacharros que realizaban a la escala real de los adultos y en ocasiones maquetas o muestrario de los objetos a vender. Aunque la reducción de escala, suele eliminar de los juguetes los detalles principales como decoraciones o bordes que no se pueden realizar fácilmente en las miniaturas, las



Página de catálogo de la fábrica de Vicente Lahuerta (Manises, Valencia), con miniaturas de vajillas para casas de muñecas (expo Escuraeta, Valencia, 2014)

formas generales quedan intactas, y los niños incorporaban el aprendizaje implícito de las formas de los cacharros. Así el cántaro para la fuente o el puchero en la cocina. Puede criticarse el papel o los roles que tradicionalmente se adjudicaban a hombres y mujeres, en cuanto a reducir a las mujeres a ámbitos domésticos y tareas serviles y a los hombres al terreno laboral o gobierno social, pero en todo caso eso no era una responsabilidad exclusiva de los alfareros, sino colectiva.

Especial importancia tienen los ajuares y elementos realizados en barro, loza o porcelana, para las casas de muñecas. Hemos llegado a ver en un mercadillo, una colección en venta que podría tener hasta 300 o 400 elementos de loza esmaltada, en los que se reproducían tanto el ajuar de una casa como todos los posibles alimentos y viandas de la despensa y cocina. Las casas de muñecas más modestas, o las cocinas de las mismas, podían tener el lavabo o fregadero y algún cacharrillo de cocina (platos, un cántaro y algún puchero). Las grandes realizadas para las niñas de la aristocracia, presentan sin embargo un completo catálogo de la cultura material de cada época. Así, entre los alimentos pueden verse todo tipo de embutidos (chorizos, salchichón, jamones en sus variedades), verduras, frutas, miniaturas de pasteles y tartas, cruasanes y bollos, barras de pan y panes, en fin..., la vida entera.

Varias fábricas de Manises y levante, así como muchas de las fábricas de loza fina del XIX, realizaban también vajillas completas en miniatura, que consistían en los platos (6 o 12), sopera, fruteros, jarra, salsera y hasta rabaneras a veces, o juegos de café o té para simular, jugando, las costumbres sociales. También alguna fábrica de loza económica (mayólica calcárea) de la zona levantina, fabricó vajillas presentadas en cajas completas. Recientemente (2014) se ha realizado en Manises una exposición sobre la “*escuraeta*” o vajilla de juguete que se realizaba en muchas fábricas de la localidad (Vicente Lahuerta entre otras). Igualmente es interesante observar casas de muñecas como las conservadas en el Museo Romántico de Madrid o la Granja de Esporles en Mallorca.



*Soperilla
de casa de
muñecas;
loza
económica,
C. 1935*

Otra producción que no debe desecharse, tiene un origen técnico insoslayable. La costumbre de introducir una *mona* o figurilla de la suerte, dentro de los Roscones de Reyes el día 6 de enero, obliga a que esta sea de material resistente a la temperatura de un horno de panadero, por lo que se han utilizado tanto miniaturas de alfarería como de loza o porcelana (muchas de estas, chinas desde hace años). Entre ellas hemos visto cacharrillos de Arrabal de Portillo con su babero y leyenda esgrafiada en el amarillo, figuritas de tipo Belén, *caganets* o similares.

Las *canicas* o *bolas* de barro, tienen tanta antigüedad como los yacimientos celtíbericos de las cuencas del Duero y del Ebro, pero se desconoce si eran un juguete infantil o un sistema de contabilidad, aparte de su sentido votivo en enterramientos. Un ejemplo son las excavadas en Tiermes en 1911 (Soria) y conservadas en el Museo Arqueológico Nacional (ficha Nº 21403, museos-Ceres).

Cestas y fruteros

Una de las piezas al tiempo estrella e invisible de la alfarería (en este caso posiblemente universal), es la conocida como *cesta* o *frutero*. Viene a ser una especie de copa, con un ligero repié, inicialmente circular en su torneado, pero que aprovechando la plasticidad de la arcilla, se transforma abollándola en ovalada y se le añade un asa transversal vertical posteriormente. Fuera cual fuera el origen de la forma, existen también en cestería, siendo las antiguas cestas de navidad (contenedor de regalos de empresa y similares) repletas de bebidas y comidas, su más claro ejemplo. Por la técnica utilizada, a la mayor parte de los alfareros les ha gustado realizar la cesta en todo tipo de tamaños por lo que se pueden encontrar utilizadas como grandes fruteros o en miniaturas hasta llegar al mínimo de la mona del Roscón de Reyes (unos 3 cms. máximo), tanto en alfarería como en porcelana, loza o cristal. El ejemplar de *cesta* más antiguo que conocemos sería el juguete aparecido en excavaciones de la Alhambra (Marinetti Sánchez, 1995, 483), datado en los siglos XIV-XV y al que la autora, unido a figuritas, silbatos y cacharritos de ajuar (piezas 225 a 243 del catálogo) relaciona con las fiestas de año nuevo del calendario musulmán. Dichas fiestas, llamadas *nayruz* o *nawruz*, de origen persa, se celebraban el 1er día del año o en la Epifanía y durante ellas se regalaba a los niños pequeñas figuras o regalos en barro. Con el cristianismo se mantuvo la costumbre, regalando figuritas y campanitas de barro (en Granada y Valladolid, p.

Cestas de alfarería y loza en distintos tamaños



ej.) con la ruptura del silencio el sábado y domingo de gloria en Semana Santa, o con las monas del Roscón de Reyes.

Silbatos y pitos (*canarios, cantarillas, jinetes, esparteros*)

Pito. Se llama también cierto género de flautilla, o vaso de barro, que echándole agua y soplando por el pico o extremo, hace un son o voz que imita el canto y los gorgéos de los pájaros.

Pitillo. El pito o silvato pequeño. ZABAL. *Día de Fiest. part. 1. cap. 20.* Van estos huerphanitos tocando unos pitillos de barro, llenos de agua, que suenan, mandados de su aliento, como pájaros de entonadas voces.

Diccionario de Autoridades (1726-1739)

Aunque ya existen silbatos de barro romanos con forma de ave (Museo de Mérida) y se conoce otro de soplar del siglo XII en el Museo de Jaén (Andújar, c/ Alcázar), los silbatos de agua realizados por alfareros datan como mínimo del siglo XIV (silbato con máscara de la Alhambra) y ya presentan la forma de una jarrita o cantarilla en miniatura con agua en la que se sopla por el pitorro produciendo un gorjeo similar al de algunas aves. La forma y tecnología se conserva durante siglos o se redescubre sucesivamente en Manises, Salvatierra de los Barros y otros centros alfareros. Formalmente se realizaban como una miniatura de cántaro con pitorro vertedor (de *piche*) pero la diferencia es que una vez realizada una ranura de aireación que es la que produce el sonido, el pitorro se utilizaba como soplillo, llenando el cacharro de agua y soplando para imitar el canto de un pájaro, sea un canario u otro.

En la zona levantina (Agost en Alicante) y en Cataluña, son conocidos como *rossinyol* o ruiseñor, por imitar el gorjeo del ruiseñor y se realizaban en barro blanco con forma parecida de cantarilla con pitorro. Conocemos otros sin vidriar, como los mejicanos con barro fino decantado y engobado, a molde, reproduciendo en este caso cabeza y cuerpo de una pájara y funcionando de la misma manera. Piezas parecidas sin la forma del pájaro, son las cantarillas del Henar (Segovia) y otras similares

Silbatos del Museo de Jaén, S. XII y XVI.



realizadas en varios alfares, aprovechando fiestas y romerías ya mencionadas, posiblemente relacionadas con el agua. Dada la gran antigüedad de silbatos, pitos y *xiurels* (Mallorca), cabe la posibilidad de su parentesco original con reclamos de caza, del tipo de los conocidos para aves (patos, abubillas, tórtola, perdices o codornices,...),



A: escaparate de comercio en Berlanga de Duero (Soria, 2017); B: 2 silbatos de agua

de la misma o mayor antigüedad en el entorno de la caza de subsistencia en todas las sociedades humanas.

Las figuras de jinetes y caballos (solos o acompañados), tiene una larga trayectoria en la Península Ibérica. Figuritas de caballito (sin jinete y sin silbato en principio) aparecen en el Monasterio de San Benito de Valladolid, en los siglos XIV-XV (Moreda Blanco et al., 1998, 82). Otras figurillas que se pueden citar son el *piquero* de Bailén con silbato, el toro con silbato de Andújar, un silbato con forma de ave del Museo de Teruel (Nº 06675, vidriado, S. XV), un silbato-oso de la Alhambra (S. XIV-XVI) o las damas con rosario y silbato del Museo de Valladolid (Wattenberg et al., 1997, 294; S. XVI-XVII).

En fechas posteriores, se citan otras figuras populares de jinetes con silbato, conocidas primero como *garrochistas* y *picadores* (en Andújar, Jaén). Estos eran los soldados españoles del general Castaños, que ganaron la batalla de Bailén a tropas francesas en 1808, también conocidos como “*esparteros*” (aunque estos suelen ser candeleros o *portavelas*) en referencia al general Baldomero Espartero (por ejemplo la pieza CE1/01943 del Museo Nacional de Cerámica González Martí). González Casarrubias (1977) menciona la relación en el mismo Andújar, entre los silbatos de jinetes y las jarras *accitanas*, en las que se representó a Napoleón en sustitución de motivos anteriores como pájaros y otros. Marinetto Sánchez (1995, 483-488) menciona además los *facundillos* de Granada, el *torito* de Guadix (Granada) o los *jinetes* de Arjona (Jaén).

En todo caso, parece que ha existido desde épocas remotas en la Península Ibérica, una costumbre nunca abandonada de representar en barro determinados animales con o sin silbato, como caballos, toros, gallos o serpientes.

Huchas y alcancías



*Hucha vidriada y esgrafiada
(Castilla y León)*

La *hucha* (del francés), *alcancía* (del árabe) o *ladronera*, es tan antigua como la moneda, ya que se fabricaba para guardarlas. Sin que se pueda separar demasiado del juguete estricto, las huchas existían como una extensión de los juguetes que servía de alguna manera para acostumbrar a los niños a atesorar bienes materiales, imitando a los mayores, metales preciosos en el caso de monedas de plata y oro. Sin embargo, con el correr de los siglos, la moneda usual de la calle acabó siendo el vellón y otras similares, de aleación de cobre y plata en la que cada vez había menos plata y más *calderilla*, así llamada por el cobre recortado de las calderas. Por ello, esa moneda de poco valor, se regalaba o entregaba a los niños, no quitando que en épocas de penuria hubiera que romper las huchas de barro.

Se conocen huchas de varias tipologías desde época romana, algunas de ellas en botijas o botellas de cerámica común de boca estrecha a las que se realizó una ranura en la base; otras en arquetas u otros tipos de recipientes. También existen huchas similares a cantimploras o barriles de carreta aplanadas, con su ranura. Huchas medievales, se conocen del siglo IX-X en Córdoba (Cerro Muriano, M.A.N.) y del XIII, en León (Figuerola, 1998, 39) y tienen la ranura colocada en posición vertical, al contrario que la hucha tradicional moderna, que suele tenerla en horizontal. Existen sin embargo fósiles cacharrereros como las huchas populares del siglo XX en Salamanca –Villar de Peralonso, Vitigudino–, con ranura vertical (Lorenzo et al, 1999, 211).

3 huchas de alfarería: A: Triana (alfarería Gómez, Sevilla); B y C: Palencia, c. 1950



En general se producían huchas en todos los alfares peninsulares, variando solamente el *boliche* o borla superior de agarre o la base, con una pequeña peana en el caso de los alfares de Triana. Debido al grosor de la moneda, variaban los anchos de las ranuras, más estrechas en tiempos medievales –por las monedas de vellón o plata– y menos en tiempos modernos. Las fábricas de loza y porcelana también produjeron huchas de variados modelos, algunos de ellos como *Recuerdo de la 1ª Comuni3n*, con imágenes alusivas en calcomanía y formando equipo con tazas o hueveras.

Por su parte, la hucha con forma de *cerdito*, es posiblemente un préstamo formal de las huchas inglesas, que con orígenes en el siglo XV, cuando ya se denominaba un barro anaranjado como “*pygg*”, llegaron al XVIII como “*pyggy bank*”, fusionando en un juego de palabras, la hucha y el cerdo. Con el tiempo, dicha forma se ha extendido por muchas geografías, dando lugar a tipologías como los *chanchitos* sudamericanos y algunas huchas de *cerdito* españolas (Burgos, p. ej.).

Alcancía. Una olla cerrada que tiene tan solo una abertura por donde echan el dinero, y no puede salir si no es quebrándose. ...El valenciano la llama ladronera.

Sebastián de Covarrubias (1611)



Hucha de cerdito (Burgos, 2005)

Piñatas y cucañas con pucheros

Los niños de los 60, aún tuvimos la suerte de probar algunos juegos como la cucaña y la piñata, cuando los pucheros podían comprarse por poco dinero y romperse sin demasiada culpabilidad. La *piñata*¹, consistía en rellenar un puchero u olla pequeña, con caramelos y chucherías, tapando con un papel o tela la boca y cerrándola con una cuerda o gomas elásticas. Al jugador, se le tapaban los ojos y se le daba un palo largo que agarraba con ambas manos. El puchero, se colgaba de dos árboles o agarraderos (farolas, verjas, lo que fuera) pero uno de los extremos permitía aflojar la cuerda, subiendo o bajándola, para evitar que el jugador rompiera el cacharro antes de tiempo. No recuerdo si estaba prohibido

¹ Parece que *piñata* viene del italiano (olla). La leyenda dice que la costumbre la introduce en Italia el famoso Marco Polo, quien la habría conocido en la China de su época (siglos XIII-XIV), donde servían para celebrar el Año Nuevo. Desde allí la costumbre llegó a España para la cuaresma y luego viajó a México y más países, aunque no está claro si ya existía un juego parecido en el México precolombino. La fiesta del Domingo de Piñata (Huelva, 1880 y otros), para despedir el Carnaval, también tiene su relación con el juego de ollas, las ollas de brujas o pucheros con regalos y bienes. Buscando en el libro de Marco Polo, no aparece a primera vista.



A: Ollas piñateras mexicanas; B: grabado italiano con piñata, véase la olla en el suelo (B. N. España).



palpar a ciegas con el palo la cuerda hasta llegar al cacharro y ahí dar el golpe. Al final, se repartían las chucherías. En México, las cucañas se volvieron muy populares y coloristas hasta la actualidad. En Peñafiel (Valladolid), se daba una variante, conocida como la *calva la olla*, que parece haber producido la eliminación de muchos cacharros *esbochicaos* o deteriorados, con la pérdida para la ceramología que ello supone.

Según M. Luisa Sánchez (1983, 159-174), se cerraba “*el ciclo de Carnaval en el domingo de Piñata*. Este día, en Bijuesca, se celebraba la “gatada”, juego consistente en colgar de una cuerda floja en una calle, gatos, conejos y ollas con sorpresas que los quintos, al pasar por debajo, trataban de matar y golpear, al mismo tiempo que otros jóvenes les estiraban de la cuerda para impedirse lo



La cucaña política, Mesonero Romanos, S. XIX

La *cucaña* o *palo ensebado*², por su parte, ha tenido variantes geográficas y de modalidades, algunas relacionadas con los *mayos* o *palos de mayo*. Dado que el regalo o dádiva a veces iba incluido en puchero de barro o en cajas de cartón, se ataba o colocaba en lo alto o al final de un palo horizontal, y se trataba de trepar, arrastrarse o andar por el palo o mástil engrasado o enjabonado hasta llegar al final. Aparte de la fortaleza física, en el caso del mástil horizontal sobre agua (en puertos de mar o de río) se buscaba la maña e inteligencia. Son famosas las cucañas de la ría de Ondárroa (Vizcaya) o de Castro Urdiales (Cantabria) y otras de tierra adentro como las de Orgaz (Toledo), Paterna (Cádiz) y Tudela (Navarra).

² También se da un origen italiano a la *cucaña*, en el Nápoles del S. XVI, donde “se colocaba una pequeña montaña artificial que simbolizaba el volcán Vesubio. De su cráter salían en erupción salchichones y comida, queso y pastas. La gente acudía para comerse esos alimentos. Este juego se llamaba “*cucaña*”.

Muñecas de porcelana y cerámica

Por una fobia casi personal, desechábamos sistemáticamente en este libro las muñecas de porcelana, que a tanta gente han producido escalofríos, debido posiblemente, aparte de a películas de miedo, a reminiscencias de ceremonias de magia o vudú y a la impresión de falsa vida que a veces transmiten. La imagen de muchas de ellas es en todo caso inquietante para muchas personas, sin que existan explicaciones claras sobre ello.

“*Las primeras muñecas de porcelana se hicieron en Alemania en la década de 1840 por fabricantes de porcelana como KPM Berlín, Meissen y Royal Copenhagen Dinamarca*”. Entre dicha fecha y hasta 1935 se considera el periodo dorado de las muñecas de porcelana.

Mariquita Pérez es la muñeca española por definición, pero no parece que nunca se realizara en porcelana (en *biscuit* en su etapa argentina, parece), sino en un cartón piedra a base de escayola, polvos de talco y pegamento (no especificado) y más tarde se fabricó otro modelo en celuloide, en los años 50. La más fiel competidora de *Mariquita*, fue *Gisela*, con cuerpo de cartón piedra y cabeza de cerámica, creada por Carmen Cervera en 1943, que también llegó a hacer las delicias de las niñas más pudientes.

En España, solo se consideran de cerámica las muñecas fabricadas desde 1860 a 1880 –en que inicia las muñecas de cartón piedra– por Ramón Mira Vidal (asociado a Eduardo Sempere y Agustina Mora) en Onil (Alicante), realizadas a molde y cocidas, pintadas y vestidas. Eran pesadas y median unos 10 cm como máximo, por lo que fueron sustituidas por las de gacha y cartón. Se habla también de que compraban cabezas de porcelana fabricadas en Alemania y las montaban en sus muñecas.

También conocemos muñecos de ambos sexos de *pastel de bodas*, realizados en porcelana o loza, algunos pintados con soplativo o aerógrafo, que responden a características similares. Estaban articulados en brazos y piernas, con alambres interiores y luego vestidos como novios. Aunque no tenemos claro su origen (posiblemente alemán), los mencionamos por su interés y extensión hasta la llegada del plástico.

Figuras de pastel de bodas, c. 1940, interior con alambres, de vestir (¿España?)



Bibliografía

- Bejarano Osorio, A. María y Bustamante Alvarez, Macarena (2016). Huchas cerámicas de época romana. A propósito del hallazgo de una tumba en Augusta Emerita (Mérida, Badajoz), *Zephyrus*, LXXVIII, julio-diciembre 2016, 131-150.
- Espinar Moreno, M. (1996). Instrumentos musicales de barro: silbatos zoomorfos, antropomorfos y otros vestigios musicales, en *Revista Música Oral del Sur*, nº 2. Granada, Junta de Andalucía. (cons. 13/07/2015;
- García-Hoz Rosales, C. (2006). *Mariquita Pérez*, Museo del Traje, pdf., sep, 2006, modelo del mes.
- González Casarrubios, C. (1977). La cerámica en las fiestas, *Narría*, nº 9-12, Madrid.
- Jiménez, Y., Chica, P., Castillo, J.C. (1991). Excavación Arqueológica de Urgencia en solar sito en c/ Baños de la Audiencia de Jaén. 1991. 234 - 242; *Anuario Arqueológico de Andalucía III*. Actividades de Urgencia.
- Martínez Mira, I. (2002-2003). Hucha cerámica del S. III D.C. del Museo Arqueológico Municipal de Lorca (Murcia), *Lucentum XXI-XXII*, 163-170.
- Marinetti Sánchez, Purificación (1993). 'Juego y esparcimiento' en *Vivir en Al-Andalus. Exposición de Cerámica (S.IX-XV)*. 1993. Instituto de Estudios Almerienses Almediterranea.
- Id. (1998). Juguets de época nazarí. La vajilla en miniatura, en *Vida cotidiana en la España Medieval*, Aguilar de Campoo, Actas VI Curso de Cultura Medieval 1994 (1998), pp. 155-192.
- Mendoza García, Oscar Javier (2002). Mujeres como protagonistas en el carnaval de España. *HISPÁNICA*, Vol. 2002, Nº 46, pp. 112-129.
- Onil, Museo de la muñeca* (<http://www.museo-de-la-muneca-onil.com/content/63-historia-de-las-munecas>; cons. 17/07/2015).
- Roselló Bordoy, Guillermo (1996). Instrumentos musicales en barro cocido: una pervivencia medieval, *Música oral del Sur: revista internacional*, Nº 2, 1996, págs. 28-51.
- Sánchez Sanz, M. L^a.(1983). Festividades y costumbres de Primavera en la comarca de Calatayud, *Temas de antropología aragonesa*, 1983, pp. 159-174.
- Sempere Quilis, R. (sf). *Famosa en la historia de las muñecas*.
- VV. AA. (1993). Exposición de *Cerámica Hispano Musulmana* celebrada en el Patio de las Luces de la Diputación Provincial de Almería 19 febrero-31 marzo. Talleres Gráficos Arte, Granada-Almería, 1993.
- VV. AA. (1995). *El Zoco. Vida económica y artes tradicionales en Al-Andalus y Marruecos*. 1995. 138; Catálogo de la Exposición.
- VV. AA. (2006). *'Del rito al juego. Juguets y silbatos de cerámica desde el Islam hasta la actualidad'*. Almería: Consejería de Cultura. JA, 2006. Pág. 175. Ilust.17; Exposición celebrada en el Museo de Almería entre diciembre de 2006 y febrero de 2007.
- VV. AA. (2013). *Arte y Culturas de Al-Andalus. El poder de la Alhambra*. Granada: 2013. pág. 147. Patronato de la Alhambra y el Generalife.
- Yubero Higuera, Consuelo; Conde Catena, Javier (1996). *La España de Mariquita Pérez*, catálogo de exposición. Madrid.



Zambomba; regalo promocional; Alfar de Los Galanes (Toledo); C. 1950

*Ande el bayle, y el concepto,/y hagan en su alabança troba,
y dandole a la zambomba /acabemoslo con pandorga.*

Anónimo (1675). Entremés del conde Alarcos. J. Cañedo, CSIC (Madrid), 1970.

Zambomba. *Instrumento rústico usado por lo regular entre Pastores, formado con una piel à modo de tambór, y en ella incluido un palo, que moviendole con la mano, forma un ruido sonoro; pero desapacible, y áspero.*

Diccionario de Autoridades - Tomo VI (1739)

Los instrumentos musicales poseen una característica especial en cuanto a su función, y es que aparte de las voces de humanos y algunos animales, casi cualquier objeto del mundo puede ser utilizado como instrumento musical. Con solo emplear un golpe acompasado sobre una superficie, ya tenemos ritmo, uno de los componentes esenciales de la música. Si este golpe, se aplica con una zapatilla de esparto sobre la boca de un cántaro vacío, se obtiene un retumbar que se ha utilizado en ocasiones tanto en el flamenco como en otras músicas hispanas. De hecho, recientemente se han fabricado cántaros o resonadores aplanados con dicha funcionalidad, especiales para poder ser manipulados más fácilmente en un escenario, sobre las rodillas del cantaor. En otro capítulo se han tratado pitos, silbatos y *siurels*, considerándolos más juguetes o herramientas (en barcos, guerras o como reclamos en contextos de caza) que instrumentos. Las flautas sin embargo, aerófonos, son plenamente instrumentos y habría que sumar a ellas, dulzainas y trompetas de barro utilizadas tanto de avisadores en el ámbito rural, como de auténticos instrumentos del baile popular.



Bruegel el viejo: Don Carnal y Doña Cuaresma, etc...

Zambomba (tambor de fricción, *simbomba*)

En principio se trata de un membráfono que se construye tensando una piel – generalmente de conejo– sobre un cilindro o forma similar en barro, con una base abierta o agujereada. Sobre la piel se realiza un orificio en donde se introduce una

caña o palillo, con cuyo frotamiento se produce una peculiar vibración y sonido, de seguros antecedentes prehistóricos.

La opinión general es que la zambomba (del congoleño *zimbebo*: *canto de los funerales*) o tambor de fricción, parece llegar de África a Portugal y España en los siglos XV y XVI, traída por los esclavos que llegaban del Zaire principalmente vía Lisboa y que se empleaban en Andalucía para el servicio doméstico y tareas urbanas. Su uso ancestral en ceremonias de iniciación y posteriormente con sentido funerario, se traspasó al día de San Martín y a las fiestas navideñas. Después pasó a Holanda (como *rommelpot*, aparece en un cuadro de Franz Hals) y a América (Brasil, Venezuela y Colombia) y norte de África. Otros opinan que ya existía en la Hispania árabe, adjudicándole un origen persa, y que en Granada (barrio del Albaicín) se fabricaban desde época musulmana. En apoyo de esta tradición, se menciona la artesanía realizada en las localidades de Otura y Monachil, en donde algunos alfareros solo fabricaban el “*cono truncado*” para zambombas desde septiembre a diciembre. Una de las primeras escenas documentadas de zambomba en el arte, sería la aportada por Violant i Simorra (1953, 99-100, 121), quién menciona la zambomba tocada por un pastor –gemelo de otro que toca una especie de flauta– en un relieve gótico del Nacimiento, en la iglesia de Sta. M^a de Morella (Castellón).

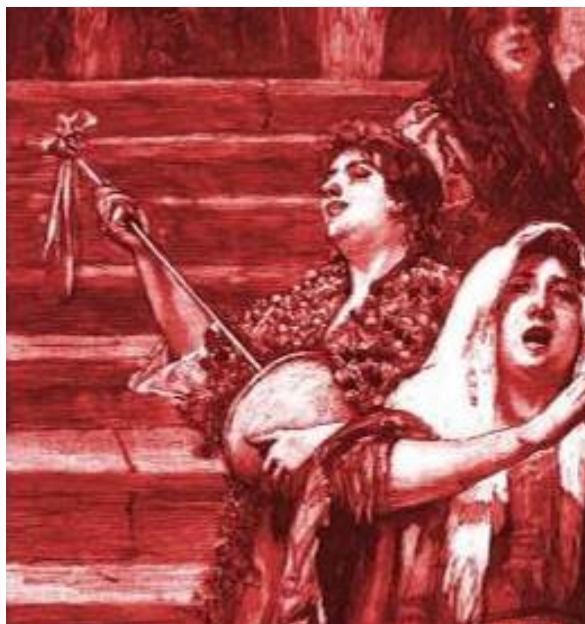
Igualmente se mencionan las zambombas fabricadas en la casa de Beneficencia de Cuenca en los años 50. Vicente Ferrer (Ávila, 2011) narra así la fabricación de las mismas:

“en aquellos años había en la calle de Colón unos almacenes de pieles y allí nos las daban para hacer las zambombas, que voy a recordar cómo se hacían. Se utilizaba generalmente una piel de conejo, a la que se le envuelven durante dos días con ceniza caliente. Después la *pellica* se deja una noche en un recipiente con agua caliente y al día siguiente ya se puede pelar con facilidad. Una vez limpia la piel, se le coloca en medio el palo, al que se le hace un agujero con un alambre al rojo vivo, para así atarlo con bramante; una vez dispuesto el palo de la zambomba, se estira la piel sobre la cuba o bote grande en la que vaya a ir colocada y se le frota ajo para que quede tensa. Para ello, si la cuba es de madera la piel debe quedar bien templada, y para que quede bien sujeta se le coloca orillo de pana o de paño de forma circular claveteado alrededor.

Al mismo tiempo y con cañas de azúcar (las que se utilizaban en las antiguas escobas), se preparan media docena de *cañejas*, a cada lado, que se pueden recortar con una navaja para atarlas juntas con bramante, para que al tocarla suene mejor. Al palo de la zambomba se le echa la cera de una vela de arriba abajo, y se prepara una badana de paño, lo más prieta posible para que al meterla por el palo pueda hacer tocar mejor la zambomba, con un sonido más ronco”



Zambomba (foto: tomada de Asencio Cañadas, M^a. S., 2012)



A: *Gabinete armónico (Italia)*; B: *Villancicos en revista Blanco y Negro (1897)*

La *simbomba* de Peñiscola (Castellón), se considera la más característica del Mediterráneo, y al recipiente de barro –*caduf*– que se utilizaba en ella se le emparenta tanto con el cangilón de noria como con la pulpera de barro, por lo que incluso podría haber conexiones anteriores al siglo XV entre dichos cacharros. Dicha simbomba, lleva añadido un silbato de hojalata en la salida de aire de la base, lo que añade un sonido o matiz más al instrumento.

La *zambomba* tiene características especiales por su utilización estacional durante la navidad. Aunque en principio se realizaban también en otros materiales –botes de conserva, de hojalata, madera–, parecen haberse establecido varias tipologías de zambombas en barro cocido, con formas que van desde la de tiesto para plantas a otras tipo cangilón de noria (como la de Tortosa, ilustrada en Violant i Simorra, 1953, 121), o de puchero o cilindro sin fondo. En 1977, todavía González Casarrubias mencionaba la fabricación alfarera de zambombas en Córdoba y Mérida. Sin embargo, no se conocen apenas restos arqueológicos de zambombas o sus fragmentos no han sido adjudicados a tal tipo de objetos, por lo que estaríamos ante un objeto de origen enigmático o que no deja un registro arqueológico evidente, siendo confundido entonces con otras funciones.

En Jerez de la Frontera se considera que su uso data del S. XVIII. Recientemente (2014), los miembros del Equipo Adobe y R. Fernández, han realizado una publicación y varias exposiciones adaptando como zambombas a múltiples recipientes de alfarería, sobre todo orzas y pucheros.

Flautas y pitos, *caracolas*, dulzainas, trompas y trompetas



A: *trompa de barro cocido*, Museo Numantino (Soria)
 B: *trompeta de barro*, popular (C. y L.).



El antecedente posiblemente más antiguo de instrumento musical o sonoro en barro en la Península Ibérica, se trataría de las *trompas* o *trompetas* celtibéricas, de la Edad del Hierro. En el Museo Numantino de Soria, se conservan varias (algunas con restos de pintura) de factura recta y curva, de las que se desconoce si su utilidad era guerrera a similitud de las conocidas trompas celtas de guerra –metálicas–, o era de tipo doméstico o festivo. Un relieve del M.A.N. muestra a un tañedor de una trompa similar a las referidas.

En la alfarería tradicional, ocasionalmente aparecen flautas de barro aunque no se han documentado centros especializados en dicho tipo de instrumentos. Normalmente las alfarerías, posiblemente desde los siglos XIV-XV, realizaban los ya mencionados silbatos y pitos (ver *cap. 19*), tales como los de Andújar (toros, figuras de cuentos como Caperucita, jinetes a caballo del general Castaños –1808–), Mallorca (o *siurells*) y Manises o Valencia (*esparteros*).

Una pieza que se ha realizado en barro, similar a una trompa recta o dulzaina, parece que fue prohibida en algún momento, pues aunque servía para llamar a los hombres de campo para que volvieran a casa a comer o por otros motivos, el estruendo que producían era tan enorme que las protestas impidieron su uso. Seseña (1997, 257) documenta la *caracola* de Villafranca de los Caballeros (Toledo), con la que los segadores avisaban que llegaban a las casas o al pueblo. Otras trompetas, dulzainas y caracolas –algunas específicas para la Semana Santa– se han documentado en Jiménez de Jamúz (León; Alonso, 2014, 233), Priego (Cuenca) y Buño (Malpica, La Coruña; en donde se llamaban *buginas* y se usaban en carnaval; G. Alén, 1983, T. II, p. 93).

Tambores de copa, darbukas, tamboriles y atabales

Atabal. ...Con los atabales andan juntas las trompetas, como con los atambores los pífanos, y uno y otro vocablo tienen un mesmo origen.

Sebastián de Covarrubias, 1611

Desde hace años están empezando a documentarse bastantes *tambores de copa* y *darbukas* en yacimientos arqueológicos hispanos, desde el S. VIII al XIV. Tenemos noticia al menos de una *darbuqa* –o *derbuka*, el pequeño tamboril de copa o atabal típico del mundo árabe– de hallazgo arqueológico. Se trata del *darbuqa* localizada en el Castillejo de los Guájares (Granada), con cuerpo de barro cocido y existe documentación gráfica de instrumentos similares en las Cantigas de Alfonso X *el sabio*. La *darbuka* se empezó a conocer en la España de los 70 como los atabales de Marruecos, por los viajes de turistas varios al país del sur. Se fabricaban con barro y piel de gato o del pez de la lija, la perca del Nilo.

Giselle Habibi menciona en su blog (citando a Aiano, 2006), que se han encontrado unos 300-400 tambores de copa, de barro en excavaciones arqueológicas por toda Europa desde la edad del Bronce y en Mesopotamia se datan desde el 3600 a.C.



A: Tambor de la Plaça de Baix, Petrel, (siglos X-XI): Museo Arqueológico y Etnológico Dámaso Navarro, Petrel (Alicante); B: Tambor de Benetússer, Valencia: Siglos XI-XII (12,5 cm de altura) Museo González Martí, Valencia; C: El Castillejo, Los Guajares (Granada), S. XIV

Campanillas de mano (barro, loza o porcelana)

González Casarrubias (1977, 279) menciona el uso de campanillas metálicas (*tintinabula*) para el cierre de las termas en la Roma clásica, por lo que su origen se define como inmemorial.

Como parte integrante de las escribanías (ver *cap. 14*), y posiblemente por imitación de las de plata, se realizaron campanillas en loza y porcelana, que tenían su alojamiento en dichas cajas o conjuntos. Solían presentar un círculo sobre la tabla, en donde se insertaba el perfil inferior de la campanilla, para evitar su desplazamiento y caída. El uso de dichas campanillas, se ha relacionado con las campanillas de porcelana, de excepcional sonoridad procedentes de China y Japón, que está en los orígenes mismos de las técnicas y la valoración oriental de la porcelana.

Así, se pueden encontrar figurillas de loza y porcelana – mujeres con amplias faldas, ángeles músicos para navidad,... – que son en realidad campanillas para llamar al *servicio* o para otras funciones domésticas, para la misa católica, o reclamo-recuerdo de santuarios, etc., realizadas en fábricas de loza fina o porcelana.

En el Museo de Alfarería de Agost (Alicante), puede observarse una gran campana de barro, de “voltear” –un auténtico alarde técnico incluyendo su yugo simulado con 5 hierros–, que fue ofrecida a la iglesia local por la Cofradía de alfareros. También se ha mencionado el uso de campanillas de barro de juguete como parte de los ritos de rompimiento del silencio de la Semana Santa, fechas en las que durante siglos estuvo prohibido el uso de campanas metálicas por la inversión simbólica del poder religioso.



Campanilla de alfarería de barro claro (h: 10 cms.)

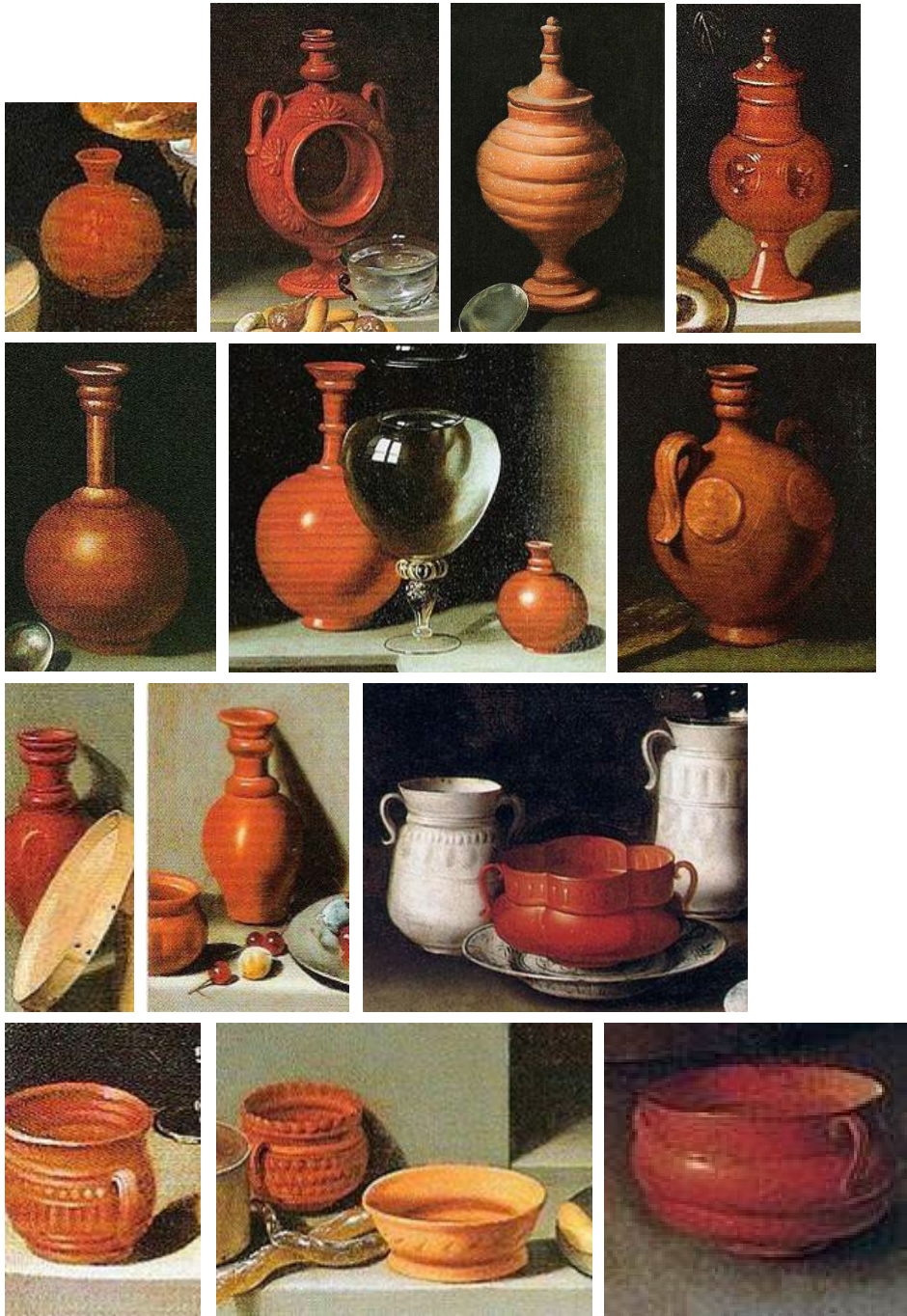
Bibliografía

- Aiano, Lynda (2006) Resonators and Receptacles: A summary of an acoustic enquiry into Late Neolithic pottery goblet drums from Europe. (*Excapedes*, 1 (2): 96-105.
- Asencio Cañadas, M^a. S. y Morales Jiménez, I. (2012). Instrumentos musicales de barro en Andalucía. Transmisión oral e investigación. Comunicación expuesta en el *II Congreso de Cerámica de la AeCC, Patrimonio cerámico: herencia y futuro. La Rambla (Cordoba)*, pp. 1-23.
- Ávila, José Vicente. (2011). Páginas de mi desván. “Las mejores zambombas de España se hacían en la Bene (Vicente Ferrer)”;(29/12/2011) (cons. 8/16/2017) <http://www.elblogdecuencavila.com/?p=1713>
- Espinar Moreno, M. (1996). *Instrumentos musicales de barro: silbatos zoomorfos, antropomorfos y otros vestigios musicales*, en *Revista Música Oral del Sur*, n^o 2, 63- . Granada, Junta de Andalucía (cons. 13/07/2015).

- Fernández, Ricardo, y Grupo Adobe (2014). Alfarería tradicional de España, los sonidos del barro. Sextas Jornadas de alfarería, Avilés. Pdf. Ayuntamiento de Avilés.
- García Porras, A. (2001). *La cerámica del poblado fortificado medieval de El Castillejo (Los Guajares)*, Granada. 2001.
- Gómez Martínez, Enrique (1994). Artesanía de Andújar: las zambombas, *Boletín del Instituto de Estudios Giennenses*, N.º. 153, 2, 1994, págs. 989-1008.
- González Casarrubios, C. (1977). La cerámica en las fiestas, *Narría 8, Estudios de artes y costumbres populares*, pp. 9-12. Universidad Autónoma de Madrid.
- Habibi, Giselle: Un mundo de luz; (consultado 21/10/2015) <https://unmundodeluz.wordpress.com/2014/09/29/tras-el-rastro-de-la-darbuka/>
- Jiménez Pasalodos, Raquel y Bill, Alexandra (2012). Los tambores de cerámica de al-Andalus (ss. VIII-XIV): Una aproximación desde la Arqueología Musical, en *Nassarre*, 28, pp. 13-42. (<http://ifc.dpz.es/recursos/publicaciones/33/06/02jimezhill.pdf>)
- Moltó, José. (2011). Zambombas y sonajas en el Cañaveral, en *IV Jornadas Nacionales de ludotecas*, Albarracín, 2010, pp. 75-87. (web).
- Roselló Bordoy, Guillermo (1957). Silbatos mallorquines, en *Al-Andalus*, vol. XXII, Granada.
- (1994). Cerámica y azúcar en época medieval: una aproximación a la forma de la *dj'ama as-sukar*, *IV Symposium internacional sobre la caña de azúcar. (1492: lo dulce a la conquista de Europa: actas del IV Seminario Internacional sobre la caña de azúcar, Motril, 21-21 septiembre de 1992)*.
 - (1996). Instrumentos musicales en barro cocido: una pervivencia medieval, en *Musica oral del Sur*, n.º 2; 28-51.
- Velázquez Vargas, Christian (2005). La zambomba. Instrumento musical incorporado al mundo en tiempos de la esclavitud, *Elementos 58*, pp. 49-54. (web: <http://www.elementos.buap.mx/num58/pdf/49.pdf>)(10/02/2015)
- Violant I Simorra, Ramón (1953). *El Arte Popular Español, a través del Museo de Industrias y Artes Populares*. Ed. Aymá. Barcelona.



Silbatos para niños: A y B, pitos de Andújar; C y D: siurells de Mallorca (Inca y Sa Cabaneta); dibujos de Ramón Noé, tomados de Violant i Simorra, 1953, 86



Búcaros o barros rojos en cuadros de Van der Hamen (diversas procedencias)

BUCAROS Y COLECCIONISMO DE CACHARROS, LOZA Y PORCELANA

(vasos de barro...) Mas, a todos los referidos hacen ventaja los de Nata, diócesis de Panamá, de adonde se traen muchos a esta ciudad de Lima, muy curiosos y de varias figuras. Pero de poco tiempo a esta parte se ha hallado en el reino de Chile tan rico barro, que excede al de Nata: tráense de allí a esta ciudad de Lima tan preciosos jarros, que desde aquí los envían a presentar a España, porque pueden competir con los mejores de allá en el olor, lustre y color del barro.

Cap. VI, De algunos barros y greda de que se hace loza



Detalle central de Las Meninas, Velázquez, Museo del Prado (Madrid)

Chaco es otra greda de que se hace teja y ladrillo y otras cosas, y por golosina la suelen comer las mujeres. Todos estos nombres son de la lengua aimará, que es general en las provincias del Collao de este reino del Perú.

Cap. VII. De la pasa y demás diferencias de greda

Bernabe Cobo, *Historia del Nuevo Mundo*, c. 1653.

Junciara. Vaso de barro, o aljofaina, que regularmente se cubre con una tapa enrejada del mismo barro, en que se pone una composición aromática hecha de vinagre, aromas y raíz de juncia, de donde tomó el nombre.

Diccionario de Autoridades (1726-1739)

Búcaros y bucarofagia. El sabor del barro y el coleccionismo de cerámica

Hemos unificado dos funciones extremas del barro y la cerámica, porque son difícilmente clasificables entre los usos de los utensilios humanos. Una de ellas es la casi demostrada costumbre de algunas mujeres hispanas de comer búcaros o cacharillos de barro, lo que se conoce como *bucarofagia*. El mismo cuadro de Las Meninas de Velázquez, refleja dicha costumbre del siglo XVII español, según N. Seseña en varias publicaciones. Junto a esta costumbre, de la que podría hablarse más, estaría otra bien documentada de aromatizar habitaciones o espacios humectando el aire mediante cacharros con agua y una porosidad suficiente, incluyendo barros de lugares seleccionados y frutos, especies o esencias particularmente olorosas. Parece ser que algunas damas se comían posteriormente el barro, lo que provocaba un color de piel blanquecino que podría haberse buscado intencionalmente, dadas las modas estéticas de la época, en la que la tez morena estaba mal vista por ser delatora del trabajo del campo o



Búcaros de la Colección Oñate. Museo de América (Madrid)

al aire libre, no apto para señoritas. Se dice que también se usaba para regular la menstruación y como anticonceptivo o alucinógeno. Seseña postula un origen oriental para dicha costumbre, aunque en la América precolonial existía la costumbre de comer tierras como especias al menos en Perú (*pasa y chacu*; Espinoza Soriano, 1995: 171) y existía un nombre azteca para los búcaros en México (*komatli*). La atribución de propiedades curativas a algunas tierras o arcillas ingeridas, se ha mantenido hasta nuestros días aunque no están científicamente demostradas en ningún caso, salvo como aportes minerales a dietas pobres.

La documentación existente menciona búcaros de diversas procedencias: Portugal (Estremoz,..), México (Tonalá - Guadalajara de Indias), Chile (Santiago), Panamá (Natá, de color negro). También se han mencionado producciones españolas de búcaros en centros como Badajoz, Plasencia, Garrovillas, Ceclavín, Ciudad Rodrigo, Talavera, Saelices o Palencia, aunque en muchos de ellos queda la duda del producto cerámico exacto al que se refiere cada autor (desde botijos o alcarrazas de barro blanco a producciones rojas finas y de funcionalidad comestible u olorosa).

Hay que comentar también que los búcaros conocidos en museos y colecciones, tienen similitudes con la cerámica *sigillata* de época romana y con otras piezas de apariencia renacentista, en las que se observa un engobe superficial o tinte, realizado al modo del juguete alfarero tradicional con una tierra roja muy decantada. Algunos de ellos, presentan inclusiones de chinillas de cuarzo blanco al modo de la alfarería tradicional (*enchinado* o *enchinarrado*) de Ceclavín en Cáceres o de Estremoz y Nisa (Portugal), activa hasta la actualidad. Piezas de este tipo han aparecido en el Monasterio de San Benito de Valladolid (Fernández, Martín, Moreda, 1995), así como en Zamora (García Rozas, 2006, 64). Sin haberse estudiado una posible utilización de las técnicas de sinterizado que se adjudican actualmente a la *sigillata* romana, la aplicación de dicho tinte o engobe externo, daba a dichas piezas un aspecto rojo lustroso muy parecido. Por supuesto dejamos a un lado las cerámicas pintadas



Sahumador, Museo de América

sobre un engobe blanco de Tonalá, muy fáciles de identificar a simple vista y que imitaban la Talavera vidriada con pinturas de tema vegetal en general.

En 2016 podía buscarse en vano la palabra búcaro en la base de datos CERES de los museos españoles (solo aparecían tres), ya que la colección de la Duquesa de Oñate, conservada en el Museo de América (Madrid), estaba catalogada como de Tonalá (México) sin que en las fichas quedase reseñado su posible carácter de búcaro. Con la exposición celebrada en 2025, posiblemente esto haya cambiado al modificarse las catalogaciones de las piezas.

Como funciones y nombre de los recipientes, aparecen descritos los de tapaderas, pies, copas, fuentes, platos fruteros, cuencos, vasos, jarras, (calabazas), remates,

candelabros, sahumador, plato de fuente, cantimplora, salvilla, barrillillo. Algunas de dichas formas, podrían considerarse *bomboneras*, *sonajeras* y otras poco definidas ya que carecemos de estudios comparativos. Se da por supuesto que las formas en general están basadas en formas previas de platería, a medida que el prestigio se traspasaba de un material a otro. Desde este punto de vista, las decoraciones que se comentarán más tarde, estaban realizadas en la plata mediante técnicas de repujado con o sin molde o cama rígida.

A falta de una publicación exhaustiva sobre dicha colección¹ (hace años se comentaba la Tesis doctoral en curso de realización de Albert de León), o sobre los búcaros reflejados en los bodegones y cuadros de castas de los siglos XVII y XVIII, se plantean actualmente más interrogantes que certezas respecto a los búcaros en general y a la cerámica o alfarería de color rojo y aspecto brillante o bruñido.

En primer lugar su denominación, en la que podrían entrar nombres como Cerámica Roja Fina (CRF) (Panamá y otros lugares), *rojo Valladolid* (Urteaga et al, 1991) y muchos otros, al igual que para la cerámica sigillata se han manejado términos como el de *barro saguntino*. En la base de tal cantidad de nombres, está la falta de definición certera de las técnicas de dicha cerámica, de su origen exacto y de las funciones que recibían (aparte de la bucarofagia mencionada por muchos autores).

Respecto a las técnicas de elaboración, dando por sentado la finura de las paredes (que no siempre se presenta), una observación atenta de los objetos de la Colección Oñate muestra su elaboración a molde en gran parte de las piezas, ya que

¹ Este texto estaba redactado antes de la publicación del Catálogo de la Exposición *Búcaros...* de 2025, ver Gutiérrez Husillos, A. et al.

de otra forma no pueden realizarse los gallones (especialmente en sentido vertical) y acanaladuras, las abolladuras regulares y toda una serie de decoraciones en relieve que no permiten las técnicas normales de torno de alfarero². Solo con moldes (y barbotinas) o herramientas parciales y quizás con los dedos –antes de acabar la *subida* total de la pieza–, al modo de las abolladuras en tiestos, pueden realizarse dichas decoraciones. Otro aspecto es el barro decantado y el engobe o juguete rojo brillante que las recubre. En principio, la teoría respecto a la función de los búcaros para enfriar y aromatizar el agua por evaporación al modo de botijos y alcarrazas, choca frontalmente con el aspecto casi sinterizado de muchos de ellos, en los que dicho engobe obtura los poros que deberían servir para la evaporación. Tampoco parece que muchos de ellos hayan sido bruñidos con técnicas artesanas como el bruñido en húmedo con cantos rodados realizado todavía en Salvatierra de los Barros (Badajoz), ya que mostrarían las habituales marcas de las piedras. Más bien parece que los engobes o *juaguete*s que recibían, que igualmente pueden haberse usado para soldar entre sí en altura, diversas piezas a torno que conforman algunos objetos aparentemente compuestos, vitrificaban parcialmente durante la cocción, de forma parecida a la sigillata romana u otras cocciones a la ceniza o a la sal. En todo caso, habrá que esperar a futuros análisis científicos para considerar tanto los tipos de pastas y cocción, como las técnicas de elaboración. En la publicación de Fernández Nanclares *et al* (1995), se mencionan otras técnicas como un dorado superficial con polvo de mica e incluso con polvo de oro, así como la utilización de una técnica difícilmente entendible sin las piezas a la vista.

“, y otros a que llaman penados, como cantimploras, que destilan agua sin pena ni trabajo, retortas, y de mil invenciones que aquí no vimos nunca, y no muy caro; e igualmente nuestros búcaros de Extremoz, que allí se gastan mucho, y otros de Palencia, que en nada se diferencian sino en no ser tan bueno el olor, pero mas perfectos, ligeros y labrados; y otros de toda suerte, a que llaman barrillos, que llevan al pescuezo, como brincos de oro; ...”

Tomé Pinheiro da Veiga, *Fastiginia...* (1605)

Coleccionismo de cerámica y alfarería

Igualmente parece haber existido una costumbre de coleccionar búcaros similares a los de los bodegones de Meléndez, Van der Hamen y otros, entre la clase alta o una determinada porción de ella con cierta cultura viajera (Italia, América hispana). Otra porción de la burguesía, se dedicó más tarde a coleccionar loza española como la cerámica levantina de reflejos dorados, una vez valorada esta en el extranjero y siendo asimismo, una muestra de lujo y exclusividad como ya lo había sido el coleccionismo

² También aquí hacemos una precisión. Hay que ver documentos como un vídeo realizado en 2009 por el ceramista noruego Aske Dam, sobre la cerámica de Dali (Yunnan, China), en donde se observan paletados sobre una orza trabajada en rueda baja de impulsión mixta pie-manos, que rompe todos los esquemas. Publicado en el blog de Wladimir Vivas. (<https://www.infoceramica.com/2018/10/cerámica-en-yunnan-china/>)

de porcelana, inicialmente la china y japonesa que llegaban a América y la Península en el Galeón de Manila (Filipinas).

Más tarde se coleccionaron las propias lozas y porcelanas europeas o españolas cuando las hubo. Especialmente el siglo XVIII, con su abundancia de nuevas formas y de centros de mesa de todo tipo que incorporaban escultura, mancerinas con figuras de pájaros, jícara, tazas y soperas y formas de distintas fábricas y manufacturas, incluyendo las prestigiosas porcelanas de Meissen, favorece de alguna manera el coleccionismo entre la aristocracia y alta burguesía. Durante el siglo XIX y principios del XX, se mantiene dicho coleccionismo, abundando entre nobles y potentados como A. M. Huntington de la *Hispanic Society*, valorándose enormemente el *lustre* o reflejo metálico de las culturas hispano árabes. De tal forma, muchas de las colecciones públicas de cerámica que se conservan en la península, tienen su origen en colecciones privadas como las de González Martí (Valencia), la Duquesa de Oñate (Museo de América, Madrid), el Marqués de Benavites (Ávila), F. Esteve Gálvez (Onda y M.B.A. Castellón), Carranza (Toledo y otras) o las cerámicas griegas de M.A.N. del Marqués de Salamanca (aunque esta fue adquirida en Roma en el siglo XIX). También Mariano Fortuny —que había sido pintor del ejército en Marruecos— coleccionó jarrones de la Alhambra y otras cerámicas.

El coleccionismo de alfarería, dejando aparte a algunos pioneros como Rafael Navarro de Palencia o Violant i Simorra en Cataluña, quienes compraron

T. postal: "Sótano Medieval", Polop (Alicante); 1972. Cerber Ed. Col. B.O.



piezas para los Museos del Pueblo Español de Madrid y Barcelona respectivamente, Luis Cortés Vázquez de Salamanca, o pintores como J. Sorolla o S. Rusiñol para documentar bodegones, naturalezas muertas o escenas costumbristas, tendría que esperar a los años 70 del siglo XX. Entonces, algunos grupos y personas como Emili Sempere, la Galería Itaca (Santiago Martín Subirats y Rosa M^a Badía i Sera), el Grupo Adobe (Severiano Delgado Gamó y Domingo Sanz Montero) y el matrimonio Alvaro, empiezan a comprar, vender, coleccionar o exponer alfarería, tanto como actividad comercial como por un intento de protección patrimonial y de que no todo saliera del territorio hacia el extranjero. Ello provocó antes del estado de las autonomías, un cierto colonialismo cultural de algunas regiones y ciudades respecto al resto del territorio, que carente de interés ninguno por la cultura cerámica o alfarera, utilizaba dichos recursos solo comercialmente, en el mejor de los casos. Según Sempere (2017, 290), entre 1968 y 1990, se abrieron hasta 60 tiendas especializadas en alfarería y cerámica por todo el estado, siendo la primera, la llamada “*Populart*” de M^a Antonia Pelauzy en Barcelona. También bastantes anticuarios ampliaron el espectro de negocio y conocimiento hacia el objeto etnográfico y alfarero, con resultados variados. Toda esa oferta debió haber respondido no solo a una moda pasajera sino a un cierto nivel de ventas de alfarería tanto antigua como moderna, que a su vez debe haber producido posiblemente cientos de colecciones de mayor o menor entidad.

Aunque la situación general del patrimonio alfarero sigue estando en precario, pendiente por ejemplo de un Museo Nacional de Alfarería o al menos

T. postal: Museo Ruiz de Luna (Talavera de la Reina); Ed. FITER (Gerona); 1970; col. B.O.



de una sección en un proyectado –hace años para Teruel– e inexistente todavía Museo Etnológico Nacional, quizás sea el momento de realizar una valoración posterior de todo el fenómeno y *boom* de las artes populares en los 70. Para ello, habría que evaluar los alfares supervivientes y el tipo de producción en la actualidad, colecciones públicas y privadas tanto en territorio español como extranjero (con sus carencias y lagunas), así como el estado del conocimiento actual histórico, etnológico y arqueológico. También habría que incluir en dicha evaluación fenómenos televisivos como fueron la llamada *Misión Rescate* –en los 70–, que provocó también decenas de colecciones de carácter etnográfico y arqueológico, agrupadas con la mejor intención en muchos casos pero de las que se desconoce su posterior evolución.

Como describe Seseña, la Institución Libre de Enseñanza y el Regeneracionismo español, o la Escuela de Cerámica de Madrid, también tuvieron su importancia en la valoración y coleccionismo de la cerámica española. Por un lado, los grandes logros de los centros cerámicos españoles, herederos tanto de las técnicas de torno y vidriado romanas, como de las musulmanas y medievales en general, o de fábricas y obradores como Talavera, Puente, Manises o Alcora, requerían una valoración positiva dentro del regeneracionismo posterior a la pérdida de las colonias y la crisis del 98. Por otro lado, trabajos como los de los Ruiz de Luna (Juan, Antonio, Alfredo) y E. Guijo, o las colaboraciones entre Daniel Zuloaga y los alfareros de Cantalapedra, así como la inclusión en las arquitecturas hispanas de la cerámica –azulejería, remates–, permitían vislumbrar un cierto impulso de las artes cerámicas que en parte se ha demostrado real y certero, incluso sostenible dentro de los nuevos estándares del desarrollismo ecologista y reciclador de materiales.

Búcaro: género de vaso de cierta tierra colorada que traen de Portugal. Destos barros dicen que comen las damas por amortiguar la color

Sebastián de Covarrubias (1611)

Búcaro, Dáse este nombre a tres especies de arcilla que se encuentran en varias partes de América, las cuales despiden un olor agradable, especialmente estando mojadas. Se diferencian principalmente en el color, siendo una roja, otra negra y otra blanca. También se llaman así las vasijas que se hacen en América con la arcilla del mismo nombre

Campuzano, Novísimo Diccionario (1857)

Bibliografía

- Albert de León, Mari Angeles (1995) Artes decorativas en el Virreinato de Nueva España, Cerámica, pp. 327-333, *Pintura, Escultura y Artes Útiles en Iberoamérica, 1500-1825, Manuales de Arte Cátedra*, coord. R. Gutiérrez, Madrid.
- Albert de León, M. A., y García Saiz, M.C. (1991). «La cerámica de Tonalá en las colecciones europeas», en *Tonalá, Sol de Baño*, Banca Cremi. México.
- Arechaga Rodríguez-Pascual, Carmen (1989). La cerámica española del siglo XVIII, 60-80, en Cerámica del siglo XVII. *El Mundo de las Antigüedades*. Planeta-Agostini, Sotheby's.
- Calero Carretero, J.A. y Carmona Barrero, J. D. (2014). El bodegón y la alfarería tradicional, en *XV Jornadas de Fuente de Cantos, Zurbarán. 350 Aniversario de su muerte (1598-1664)*. Asociación Cultural Lucerna/Sociedad Extremeña de Historia, 2014, pp. 245-273.
- Casanovas, M^a A. (2005). *El descobriment de la ceràmica catalana a les col·leccions privades. Segles XIV-XVIII*. Ed. Fund. Francisco Godía. Barcelona.
- (2013). De lo útil y lo bello. El coleccionismo de cerámica, en *Goya: Revista de arte*, N^o 345, 2013, págs. 326-341.
- Coll Conesa, J. (2005). Manuel González Martí (1877-1972), fundador del Museo Nacional de Cerámica, *Museos.es: Revista de la Subdirección General de Museos Estatales*, N^o. 1, 2005, págs. 170-181.
- Connors-McQuade, M.E. (2009). *La colección de cerámica de la Hispanic Society, El tesoro arqueológico de la Hispanic Society of America*. Exposición: Museo Arqueológico Regional, Alcalá de Henares, Madrid, diciembre 2008-abril 2009 / coord. por M. Bendala, C. del Alamo, L. Prados, 2009, págs. 228-241.
- Espejel, Carlos (1975). *Cerámica popular mexicana*. Blume. Barcelona.
- Espinoza Soriano, W. (1995). *La Civilización Inca. Economía, sociedad y estado en el umbral de la conquista hispana*. Itsmo, Madrid.
- Fernández Nanclares, A., Martín Montes, M.A. y Moreda Blanco, J. (1995). Arqueología en San Benito (Valladolid). *La cerámica bucarina de tipo "orfebre": origen, tipología y dispersión*. Fund. Mun. Cultura, Ayuntamiento de Valladolid.
- Fuentes Guerra, R. (1965). La cerámica en la pintura española. *Boletín de la Sociedad Española de Cerámica*, vol. 4, n^o 5, 457-459. (pdf, web).
- García Canales, C. (1996). Estudio de la cerámica de la colección de la Duquesa de Valencia: Palacio de los Aguila (Ávila), *Cuadernos abulenses*, N^o. 25, 1996, págs. 23-128
- García Rozas, Rosario (2006). *Guía Museo de Zamora*. Junta de Castilla y León. Zamora.
- García Saiz, M^a Concepción y Albert de León, M^a. A. (1991). Exotismo y belleza de una cerámica. *Colección "Artes de México". Cerámica de Tonalá*. Número 14: 35-49.
- García Saiz, M^a. Concepción y Barrio Moya, J.L. (1987). Presencia de cerámica colonial mexicana en España. *Anales del Instituto de Investigaciones Estéticas* 58: 103-110. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Garulo, Teresa (1987). Comer barro, en *Alqantara*, VIII, pp. 153-164.
- González López, C. (1978). Mariano Fortuny, coleccionista de cerámica hispano-musulmana, *Goya: Revista de arte*, N^o 143, 1978, págs. 272-277.
- González Moreno, F. (2003). La colección de cerámica de Vicente Carranza en el Museo de Santa Cruz de Toledo, *Añil: Cuadernos de Castilla - La Mancha*, N^o 25, 2003, págs. 46-50.

- González Moreno, F. (ed.), Martín Sánchez, J. (coord.) (2010). *Renacimientos: La cerámica española en tiempos de Ruiz de Luna*. Ed. Universidad de Castilla-La Mancha. Cuenca.
- Gutiérrez Usillos, Andrés et al (2025). *Búcaros. Valor del agua y exaltación de los sentidos en los siglos XVII y XVIII*. Catálogo de exposición. Museo de América. Madrid.
- Junco, Roberto y Fournier, Patricia (2008). Del Celeste Imperio a la Nueva España: importación, distribución y consumo de la loza de la China del periodo Ming Tardío en el México Virreinal, pp. 3-21, en *La nueva Nao: de Formosa a América Latina*. Universidad de Tamkang, Taipei.
- Magallotti, Lorenzo (1637-1712). *Lettere sopra la terre odorose d'Europa e d'America dette volgarmente bucheri* (1695); traducidas por Poggi las cartas VI, VII y VIII;
- Michaëllis de Vasconcellos, C. (1921). *Algunas palabras respeito de Púcaros de Portugal*. Imprensa da Universidade, Coimbra, Portugal.
- Moratinos García, Manuel y Villanueva Zubizarreta, Olatz (2013). Usos, modas y cambios: el gusto por los barros de Portugal en la cuenca del Duero y sus réplicas hispanas durante el Antiguo Régimen, en B.S.A.A, Universidad de Valladolid, T.79 (2013), p. 153-175.
- Pleguezuelo, A. (2000). Cerámicas para agua en el barroco español: una primera aproximación desde la literatura y la pintura, en *Ars Longa*, 9-10, 2000, 123-138.
- Poggi (o Foggi) Salani, T. y Perujo, Francisca (1972). De los búcaros de las Indias Occidentales de Lorenzo Magalotti, *Boletín de Investigaciones Bibliográficas* 8 (julio-diciembre): 319-354. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Rubio Celada, Abraham (2015). El coleccionismo de cerámica española en la Hispanic Society of America. *Cuadernos de arte e iconografía, Tomo 24, N° 47*, págs. 157-188. 2015.
- Rodríguez Santamaría, A. y Moraleda Olivares, A. (1997). La cerámica bucarina en Talavera de la Reina (s. XVI-XVII). *Cuaderna-Revista de Estudios Humanísticos de Talavera y su Antigua Tierra* 5: 21-35.
- Rovira, Beatriz E., y Gaitán, Felipe (2010). Los búcaros. De las Indias para el mundo. *Canto Rodado*, 5, 41-80. (Panamá ¿).
- Sánchez Hernández, M^a. Leticia (1998). Catálogo *Felipe II, Un monarca y su época, Las tierras y los hombres del Rey*, Valladolid 1998-99, pp. 340-41 (dos fichas de búcaros con comentario).
- Seseña, Natacha (1976). La Institución Libre de Enseñanza y las artes y costumbres populares, *El País*, 30/06/1976.
- (1991). El búcaro de las Meninas. En *V Jornadas de Arte*, Centro de Estudios Históricos, Departamento de Historia del Arte, CSIC, Madrid, 1991, p. 40.
- Urteaga, M., Aiere, M. y Moreda, J. (1991). La cerámica rojo Valladolid, en *A Cerâmica Medieval no Mediterrâneo Ocidental I*, Lisboa, 1987, pp. 263-272. Mértola.



Jícaras con chocolate en panel de azulejos, Museo Nacional de Cerámica González Martí (Valencia), 1767-1800



Chocolatera de alfarería popular (Tierra de Campos); inicios S. XX

LA LOZA DEL SIGLO XVIII Y ALGUNAS FORMAS ARISTOCRÁTICAS

*Hacia Belén va una burra (...)// cargada de chocolate.
Lleva su chocolatera (...)// su molinillo y su anafre.*

Hacia Belén va una burra (Andalucía), Cancionero popular, ILE, 2012, 121

Se vestía, lavaba y tomaba chocolate, y cuando había acabado la espuma, entraba en puntillas con la chocolatera un repostero antiguo, llamado Silvestre, que había traído de Nápoles, y, como si viniera a hacer algún contrabando, le llenaba de nuevo la jícara, y siempre hablaba S. M. algo con este criado antiguo.

Conde de Fernán Núñez (C. Gutierrez de los Rios). (c. 1790). Vida de Carlos III. Universidad de Alicante (Alicante), 2003

Salvilla. Pieza de plata, ò estaño, vidrio, ò barro, de figura redonda, con un pie hueco sentado en la parte de abaxo, en la qual se sirve la bebida en vasos, barros, &c. Llamase assi, porque se hace salva con la bebida en ella.

Diccionario de Autoridades (1726-1739)

Los cambios que se producen en la generalidad de las *maneras de mesa*, que es como llaman los expertos a la forma de comer, desde el siglo XVIII en adelante, nos han obligado a dedicar dos capítulos a ellos. Aunque el Siglo de las Luces, supone para



Mancerina de loza manual a molde, con almena para jícara o taza con asa (S. XIX)

España un cambio radical con la llegada del primer monarca Borbón –Felipe V–, este cambio se va produciendo también a lo largo del siglo XIX. Al cambiar la forma de comer, especialmente de la aristocracia y burguesía acomodada, cambian también o más bien aumentan los cacharros y los protocolos que se les asocian, con lo que cada vez es más complicado entender e identificar las múltiples formas inventadas para contener decenas de alimentos y condimentos distintos.



Enfriador de castañas y plato de engaño (fábrica de Alcora; Museo de Alcora)

Dado que prácticamente no existían las clases medias en la España del siglo XVIII –cosa que si se acepta para la Inglaterra de la época–, no parece haberse creado una competencia entre los productos de las alfarerías populares y las nuevas producciones de fábricas como Alcora, Isla o Buen Retiro. Sin embargo, talleres de *talavera* o loza semifina –como se la llama en la época– como los documentados en la zona castellanense o valenciana, Talavera y zona toledana, Sevilla y otros aún por estudiar, sí parecen haber entrado en colisión comercial con ellas. De otra forma, no pueden explicarse todas las influencias e imitaciones que múltiples *fabriquetas* y obradores de loza realizaron de Alcora. Esto también podría explicar los millones de piezas producidas por esta fábrica y vendidos según parece en ocasiones bajo precio de producción, con pérdidas evidentes para sus prestigiosos propietarios. Igualmente el mercado americano, que no debe olvidarse seguía muy vivo hasta finales del siglo XIX, alentaba por ejemplo que un obrador de loza casi desconocido de Medina de Rioseco (Valladolid), exportase desde el puerto de Santander lozas blancas a Puerto Rico.

En todo caso, dejando aparte los motivos decorativos pintados a mano o con ayuda de estarcidos y que no influyen en general en las formas ni en las funciones, el siglo XVIII supone la introducción en los ámbitos de las clases altas al menos, de una serie de formas nuevas asociadas a nuevos usos, muchas de ellas inspiradas en formas de la platería francesa. No solo cambia el plato y las fuentes, bandejas, veleros, candeleros, palmatorias y candelabros. Toda una gama de nuevas formas se expande entre las veleidades de los aristócratas y su pulsión por mostrar un alto estatus: *sotacopas*, *vinagreras con gallos*, *platos de chasco o engaño*, *enfriadores de castañas* y más sofisticados *de botellas*, *esculturas y bustos*, *azulejos*, *vajillas*, *juegos de café*, *crepinas* (bandejitas caladas), *cornucopias* (marcos rococós), *benditeras*, *terrinas con tapa*, *salvillas*, *fruteros*, *bandejas* y más piezas de *tierra de pipa*¹, tazas de porcelana,

¹ **Diccionario de Autoridades (1726-1739).** *Pipa*. Se llama también cierta pieza, que sirve para tomar tabaco de hoja, el qual se mete en un hueco que se le hace, y por otro lado se le encaxa una caña, o palo horadado que se entra en la boca, para chupar y atraer el humo, que despide el tabaco en poniéndole fuego. *Cornucopia*. Se llama también un cierto género de adorno, de la figura misma de la cornucopia, que se hace de plata, azófar, o madera, dorada, plateada, o de otro color, la qual se clava en las paredes, y en su extremo se ponen buxías para iluminar algún sitio: como Capilla, sala. *Vinagrera*. s. f. La vasija, ù ampolleta, en que se sirve el vinagre à las mesas, y



Cuchillos de latón con mangos de porcelana

con formas animales, la llamada “*fauna*” (patos, perdices, gallinas y gallos, carneros, leones, perros, cisnes, salamandras y lagartos, a finales del siglo); *placas ornamentales y pilas, azulejos y escultura*. Parece que la variedad de tipos formales, así como de los *surtouts* o centros de mesa, fue tan grande, que favoreció el coleccionismo privado para su exposición en vitrinas de las casas de la alta burguesía, con la eliminación del uso de muchos de ellos.

Como curiosidad puede citarse que la *huevera* –para comer huevos pasados por agua– ya existía desde la Edad del Bronce (Palacio de Cnosos, Creta, S. XVIII a.C.) y se considera que su uso se extiende por Europa en el siglo XV, aunque en principio realizadas asimismo en plata.

De hecho, Alcora supone la aparición de los primeros *Catálogos comerciales o publicitarios*² de cerámicas en España, de los que se dice que contienen unas 300 referencias distintas. Aunque estos parecen estar aún inéditos, conocemos otros restos o catálogos del siglo XVIII o principios del XIX, de manufacturas Reales –fábrica de latón de Riopar, en Albacete–, en los que también se inicia esta forma de comercio. La importancia de estas fábricas, no es solo que se produjeran en un contexto aristocrático y burgués de nuevas costumbres, sino que dichas formas sociales y

tuliperas (jarrones con pequeñas aberturas cada una para un tallo de tulipán, influencia de la cerámica holandesa y china), *cubiertos* (cucharas y cuchillos, o más bien sus mangos en porcelana o loza), *cajas para tabaco, rapé y lacre, cajas para lunares postizos, portapelucas, polveras, especieros, mancerinas y jícaras, azucareros calados, lavamanos, barrillos, terrinas con forma de animales, pebeteros, natilleras, fruteros para melón, braserillos de dedos (chofetas, para escribanos), perdices, pirámides, cajas con pomo escultórico o escribanía con tapa, palmatoria de asa larga, chocolateras, botijos de farmacia* (cántaros o cantirs), *bacias de barbero con forma de concha, botellas para vino tipo andujana, maceteros, vinagreras, teteras, tabaqueras con tapa, pisapapeles, salseras, cestos* (luego llamados *mimbres*, un alarde técnico de cestería entrelazando tirillas de pasta cerámica, que se utilizaban para nueces y frutos secos, castañas, etc.), *areneros, morteros y mano, copones, salseras, compoteras y terrinas*

comidas. Lat. *Salserilla*. s. f. dim. Taza pequeña, y de un borde baxo, en que se mezclan algunos ingredientes, ò se ponen algunos líquóres y colores, que se necessitan tener à la mano. Llámase tambien Salséra.

² Solo conocemos una referencia a este dato, *Summa Artis*. Casanovas, M^a. A. Cerámica de Alcora, Onda y Ribesalbes, pp. 387-436, referencia a catálogos en p. 393; Escrivá de Romani, reprodujo en 1919, dos tarifas: I, 176-79, y Tarifa de 1825, pp. 273-283.

objetos, acabaron impregnando la sociedad hasta el día de hoy. Aunque algunos han dejado de utilizarse, muchos de los cacharros de acero inoxidable y otros materiales que aparecen en las actuales cocinas, derivan de aquellos.

Debe mencionarse otro tipo de formas y objetos, que aunque en general no parecen haberse fabricado en las fábricas del estado español, pueden encontrarse en el mismo, debido al abundante comercio de loza inglesa y francesa desde finales del siglo XVIII. Entre ellos estarían cerilleros o cajas para cerillas (con mango de madera, desde c. 1833-45), comederos de perro (*dog bowl*), floreros o bolsos de pared con forma de cucurucho (*wall pocket*), incensarios o *quema perfumes* como modelos de casas y edificaciones (*pastille burner*), esparragueras, fuentes o entremeseras con modelados de espárragos, que se suelen considerar francesas (datadas entre 1880-1890), platos para fresas (también franceses, c. 1890), tarros para mermelada (*jam pot*), cajas para rape (*snuff box*) o los ladrillos esmaltados con múltiples orificios para colocar flores sueltas (*flower bricks*), bacinillas de cama para mujer (equivalente del *conejo* masculino, c. 1835), y otras mil formas. Como decían luego los alfareros del siglo XX: “si te lo encargan lo haces”, y las fabricas del siglo XIX necesitaban incorporar periódicamente novedades para diferenciarse de sus competidores.



Azucarero de Alcora; col. particular (Valladolid)

Mancerinas y talleres

La mancerina –o *marcelina* en vulgo– es un platillo con un anillo o abrazadera interior, destinado a sostener la jícara –o taza sin asa para el té, con forma de origen chino, pero de nombre *náhuatl* o azteca– para el chocolate. Su nombre viene dado por el que pasa por ser su inventor o primer descriptor en 1640, el 15º Virrey del Perú (1639 - 1648) y Marqués de Mancera, Pedro Álvarez de Toledo y Leiva (1585-1654), de quién se dice que puso de moda en todo el virreinato las tertulias literarias en las que se servía chocolate, y que habría encargado su realización a un platero de Lima. Parece pues que en origen la mancerina se diseñó para ser fabricada en plata (cabe la duda de si en México o en el Perú³) y

³ Sáinz Fuertes, Pilar (1996). *Mancerinas ...*, pp. 21-45, menciona efectivamente la duda sobre si el *inventor* fuera el padre D. Pedro o el hijo D. Antonio. Una razón para el segundo sería la inexistencia de mancerinas en Perú, y sin embargo su aparición en México. También transcribe el texto anacrónico de M. Gonzalez Martí (1956, *Faenza*, pp. 23-24) en el que se contaba la leyenda. Dicha autora adjudica con bastante probabilidad la invención de la mancerina a los ceramistas chinos, entre otras miles de formas a lo largo de la historia.



Jícara de chocolate y mancerina; fotos Museo Municipal de Alcora

de dicho material se pasaría a su generalización durante todo el siglo XVIII en cerámica fina o loza.

Desde entonces se encuentran muchas piezas de manufacturas como Alcora (que sería la primera fábrica en realizarlas) y otras (Talavera, Sevilla, Manises, Teruel,...), inclusive ya en porcelana más adelante. El espacio lateral que quedaba en la mancerina, servía aparte de como asa –la protuberancia de tipo venera–, para colocar *pan de dulce*, soletas o bizcochos para mojar en el chocolate. También se menciona un asa o abrazadera de coco en el interior. El anillo interior, abrazadera o pocillo, tenía la función de evitar el volcado de la jícara y el derramamiento del chocolate. Sea verdad o leyenda, en algunos trabajos se adjudica un *párkinson* al Marqués de Mancera o un descuido a alguna de sus invitadas, lo que habría derivado en dicho invento, que por otra parte es uno de los pocos documentados de la historia de los utensilios hispanos. Con el tiempo, el platillo de las mancerinas tomó forma de concha o venera (c. 1727 en adelante), de pámpano, hoja de parra (1750-70), de paloma con las alas abiertas, rocalla barroca o simplemente circular con más o menos decoración y calados en las paredes del pocillo.

Desconocemos en qué momento se empieza a abandonar la forma sin asa de la jícara oriental y se inicia la fabricación de mancerinas con una escotadura lateral y vertical para el alojamiento de las asas de las tazas (1817-27, MNAD, fáb. platería Martínez), pero puede suponerse datado a finales del siglo XVIII o principios del XIX. Algunas mancerinas se realizaron igualmente con dos o más pocillos (Museo Ruiz de Luna, Talavera), para varias jícaras de chocolate o también para incluir la jícara del agua que suele acompañar al espeso chocolate hispano respectivamente.

Sin embargo según los autores de la ficha de una mancerina del Museo Nacional del Romanticismo (Madrid, CE1399/1): “Su diseño, inspirado en las hueveras de plata, se debe a D. Antonio Sebastián de Toledo Molina y Salazar, II Marqués de Mancera, virrey de la Nueva España entre 1664 y 1673 y posteriormente virrey del Perú. Pronto se difundió su uso por toda Europa, y en España, durante el siglo XVIII, fueron realizadas con diseños diversos en distintas fábricas de cerámica.”



“Vinajeras” para aceite y vinagre, supervivientes de los antiguos talleres

Antonio de Toledo, II Marqués de Mancera, murió a los 93 (o a los 107 según otras fuentes) años de edad, en 1715 en Madrid. Atribuía su longevidad al abundante consumo de chocolate, realizado tanto por él (1608-1715) cómo por su padre.

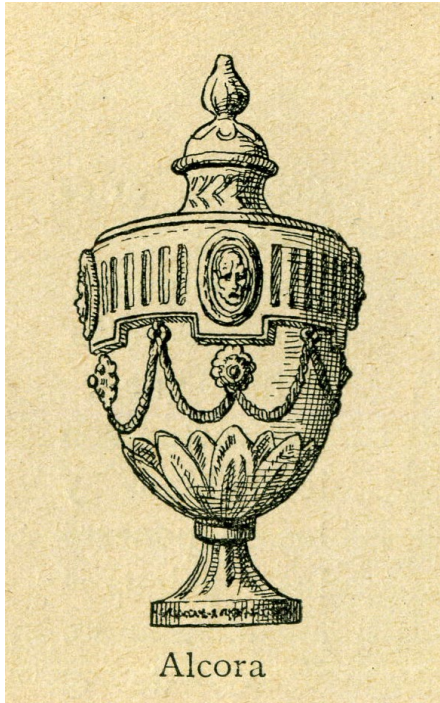
En todo caso, una temprana confirmación del uso e invento de la mancerina, lo aporta el *Diccionario de Autoridades*, en su tomo IV, de 1734:

“MACERINA. Especie de plato o salvilla, con un hueco en medio, donde se encaxa la xicara, para servir el chocolate con seguridad de que no se vierta. Diósele este nombre por haber sido su inventor el Marqués de Mancera, por lo que se dixo Mancarina, y después con mayor suavidad Macarina. ...”

De la Mota (1992, 175) y Sainz Fuertes (1996) citan también la *trembleuse* o *tasse trembleuse* austriaca para chocolate (también se dice que surgió en París sobre 1690), una imitación de una mancerina con jícara puesta de moda en el siglo XVIII. Las principales fábricas de porcelana (Sèvres, Meissen y Viena) la incluyeron en sus catálogos.

Por su parte, el *taller*, con origen en formas de la platería del siglo XVII, era a su vez un conjunto que incluía los siguientes recipientes: aceitera, vinagrera, pimentero, salero, azucarero y palillero. Estos se reunían, todos o una parte de ellos, en una bandeja o *tabla* que los soportaba, al modo de la mancerina o de las vinajeras posteriores.

El centro de mesa o *surtout* en la cerámica



Grabado representando jarrón de Alcora (S. XIX)

El “*centro de mesa*” o *surtout*, parece en principio cualquier elemento que se coloca o compone en el centro de una mesa en un banquete o comida de gala o ceremonia. Existen unos precedentes al *centro* en el siglo XVI (c. 1500), que también se han supuesto posibles floreros. El hallado en Reus y reflejado por Ainaud (1952, 119, 122, fig. 311) está figurado con forma de castillo y vidriado en azul.

Teóricamente su función es –pues se siguen usando al día de hoy en bodas y banquetes– mejorar la estética de la mesa, por lo que en origen posiblemente fueran concebidos como un elemento más de la vajilla, asociados a mantelería y cubertería. También actualmente predominan aquellos con flores o frutas que aportan color y frescura a la imagen del evento culinario.

Por ello, muchos de los centros que se utilizan desde el siglo XVIII, parecen ser en realidad *fruteros*, *jarrones* o *floreros*, de cualquiera de las tipologías de siglos anteriores y de otras nuevas, creadas para los nuevos protocolos. Igualmente *soperas*,

candelabros o cualquier otro elemento puede ser considerado un centro de mesa, por lo que es una especie de caja sin fondo para cualquier objeto difícil de clasificar pero que se integre en la época y contexto adecuado. Entre otros, esculturas o relieves de pequeño tamaño, pirámides caladas con remates superiores, cajas caladas con una tapa escultórica, aguamaniles como fuentes de agua, lámparas o candelabros elaborados, tinteros., también son centros de mesa. El Diccionario de Padilla *et al*, lo define como *adorno de mesa de múltiples formas*, sin entrar en más honduras. Hay que acudir a Marcelo Giménez (1996-2005), Catherine Arminjon (1984, 1989) o a Pérez Samper (2000 a 2011), para contemplar la evolución de las maneras de mesa en el siglo XVIII, con las diferentes formas del *service* (a la francesa, a la rusa –éste ya en el XIX–,...), que incluían el *sortout* en el centro y a lo largo de la mesa. En resumen, el *surtout*, incluía según la época, navetas de plata en agasajo de los principales convidados (de origen medieval, *nefs* en francés), el conjunto de saleros, vinagreras, mostaceras, pimenteros, azucareros y aceiteras, *etageres* o bandejas de varios pisos para dulces o frutas, pedestales y figuras, o platos de adorno. Su origen parece estar en un calentador de platos que se situaba en el centro de las mesas.

El *samovar* –una especie de aguamanil calentador de, agua a base de carbones en un tubo interior, con grifo–, venía del servicio *a la rusa*, y de la nueva costumbre del té a finales del siglo XVIII, para la que era necesario tener el agua caliente a disposición de quien hacía la infusión para los invitados. Igualmente era en ocasiones el “centro de la mesa”.

Existe una denominación para lo que parece ser un hornillo o samovar de loza o porcelana (p.ej. Museo Nacional de Artes Decorativas, CE 09300, hornillo y tetera), para hervir agua o mantener calientes infusiones durante una noche de vigilia junto a un enfermo o por un turno determinado. Se trata del “*buenas noches*” o *vigilia* francés, que se fabricaron también en Euskadi (Busturía y otros; Álvarez *et al*, 2009).

Los enfriadores

El enfriador es definido en el mismo Diccionario (Padilla *et al*, 2002) como *recipiente de múltiples formas de tendencia cilíndrica y boca ancha, utilizado... para enfriar líquidos*. Así, habría sin embargo que enlazarlo con piezas medievales y posteriores que responden a la misma función de enfriar líquidos en botellas u otros recipientes (*refredador* en bibliografía catalana, Beltrán de Heredia, 1998).

Otra cosa es el *enfriador de castañas*. Esta pieza, similar a una sopera o frutero de paredes caladas, parece una innovación del siglo XVIII, que entraría de lleno en lo que se dado en llamar “tecnologías frívolas”, en este caso dentro de los protocolos de mesa. Hoy las castañas se enfriarían en cualquier cacharro o en la misma castañera, pero en la mesa fina rococó, con mantelerías y cubertería de plata posiblemente era una forma más de demostrar el estatus y el prestigio social del propietario. El consumo de la castaña dulce, con un origen milenario –era llamada *nuez sardiana*, de Sardes, en Asia menor– se extendió durante la Edad Media en las zonas montañosas del Mediterráneo, donde se cultivaba mal el cereal. Parece que los puestos callejeros de castañas –asadas y cocidas– en España, surgen en el último tercio del siglo XVIII, habiéndose mantenido hasta la actualidad. En la literatura aparecían en *Las Castañeras picadas* y otros dramas de Ramón de la Cruz (1731-94).

Asa con mascarón animal, tipo S. XVIII; perteneciente a una sopera de loza



Loza de prestigio

Se pueden recorrer manuales y publicaciones sobre la cerámica de los siglos XVIII y XIX, sin que casi se aprecie una sola forma cerámica que alguien de hoy en día pudiera considerar útil para algo (salvo unas jarras). Fuera del *solaz* –algo ya pasado y casi desconocido en la actualidad–, toda la cerámica fina de dichos siglos se remite a formas y utilidades exclusivamente decorativas o de prestigio. Herederas de las cerámicas orientales chinas, japonesas o arqueológicas más exóticas, mezcladas con las formas clásicas de Grecia, Roma y el Renacimiento, o fruto de sucesivos *revivals*, podríamos dividir dicha cerámica entre figuras y *biscuits* con todo tipo de decoraciones o blancos, y jarrones o platos pintados con



Jarra de convento; loza manual (Castilla y León)

intención decorativa. Entre los jarrones y floreros se observa la enorme extensión de la forma del jarrón Medicis, del que hablamos en otro lugar, así como de formas como las de la fábrica *Etruria* de Wedgwood, ánforas y cráteras, jarrones de balaustre con todo tipo de asas figuradas, “vasos” y sus decoraciones hacia el florero de todas las formas posibles, ya que el material en que se realizaron, podía variar desde la porcelana más fina y exquisita a diversas pastas y lozas y con todo tipo de técnicas pictóricas, dorados y plateados, rosa Pompadour, etc. Algunas formas caladas tipo cesta o frutero, no solo se realizan materialmente sino que se reflejan mediante pintura o estampación en otros soportes cerámicos y los vasos Medicis reciben las pinturas más exquisitas y realistas tanto al

fuego como en frío. En todo caso, ni siquiera eran piezas destinadas en muchos casos a recibir flores, sino solo a mostrar el estatus social de sus propietarios, en una carrera por el aumento de prestigio entre las clases altas. Los logros a los que se llegó en las artes decorativas cerámicas solo podían ser realmente calibrados por los propios artesanos y artistas que realizaban las obras, ya que muy pocos propietarios podían tener un conocimiento que les permitiera valorar dichas proezas técnicas. Relojes, templetos, teteras, aguamaniles, etc., fueron otras piezas en las que se utilizaron tales recursos y con el tiempo, algunas de las formas pasaron a las fábricas de loza fina y más tarde a las casas de la burguesía.



Palangana de aguamanil, con escena galante infantil, tipo S. XVIII; loza fina

Bibliografía

- Arminjon, C. y Blondel, N. (1984). *Objets civils domestiques. Vocabulaire. Principes...* Paris. *L'Inventaire général des monuments et des richesses artistiques de la France*. Paris: Monum, Éd. du Patrimoine.
- Arminjon, Catherine. (1989). "The Art of Dining", en COOPER-HEWITT MUSEUM (New York). *L'Art de Vivre. Decorative Arts and Design in France 1789-1989*.
- Blondel, Nicole. (2001). *Céramique: vocabulaire et technique; préf. de Antoinette Faÿ-Hallé,...*; avec la collab. de Odile Leconte,...; *L'Inventaire général des monuments et des richesses artistiques de la France*. Paris: Monum, Éd. du Patrimoine.
- Casanovas, M^a.A. (1997). Cerámica de Alcora, Onda y Ribesalbes, en *Summa Artis, Vol. XLII, Cerámica Española*, Coord. Sánchez Pacheco, T., pp. 387-436. Ed. Espasa Calpe, Madrid.
- Giral, M^a. D. (1994). Aspectos técnicos de la cerámica de Alcora, pp. 25-28, en *El esplendor de Alcora, Cerámica del S. XVIII*, Electa, Ajuntament de Barcelona. Madrid.
- Giménez, Marcelo (1996). "... y en el Tercer Milenio, Resucitó de entre los Muertos (Vida, Obra, Pasión y Muerte del Objeto Cerámico en la Mesa), en Romero, Alicia (dir.). *De Artes y Pasiones*. Buenos Aires: 2005. (cons.: 8/13/2015; www.deartesy pasiones.com.ar/.../El%20Objeto%20Ceramico%20en%20l)
- Mabille, Gérard. "1690-1800. *La Table à la Française*", en Ennès, Pierre, Mabille, Gérard, Thiébaud, Philippe. *Histoire de la Table*.
- Nieva Soto, Pilar (2007). Chocolateros españoles en plata: piezas conservadas y un dibujo inédito de Domingo de Urquiza, en *Goya: Revista de arte*, N^o 318, 2007, págs. 177-186.
- Pérez Samper, M. de los A. (2000). Chocolate, té y café: sociedad, cultura y alimentación en la España del siglo XVIII, en *El Conde de Aranda y su tiempo: [Congreso Internacional celebrado en Zaragoza, 1 al 5 de diciembre de 1998] / coord. por Serrano Martín, E., Sarasa Sánchez, E.; Ferrer Benimeli, J.A. (dir.)*, Vol. 1, 2000, págs. 157-222.

- (2011). *Mesas y cocinas en la España del Siglo XVIII*. Ed. TREA, S.L. Oviedo.
- Todolí Pérez de León, Ximo (1998). Nuevas aportaciones al estudio de la Real Fábrica de Loza de Alcora, *Fórum Cerámico* 7, 1998, Asociación de Ceramología.
- (2005). *Estudio de un aguamanil de la fábrica de cerámica del Conde de Aranda*. Ayuntamiento de Alcora.

Mancerinas

- Coe, Sophie D., and Michael D. Coe. (1996). *The True History of Chocolate*. New York: Thames and Hudson.
- Connors McQuade, Margaret (2005). *Alcora en Nueva York. La colección de cerámica de Alcora*. Hispanic Society of America, New York.
- Gavin, Robin Farwell., Donna Pierce, and Alfonso Pleguezuelo Hernández (2003). *Cerámica y Cultura: The Story of Spanish and Mexican Mayólica*. Albuquerque: U of New Mexico.
- Lange, Amanda. “Chocolate Preparation and Early Serving Vessels.” National Museum of American History. Web. 18 Feb. 2016.
- Louis E. Grivetti, Howard-Yana Shapiro, (2009) *Chocolate: History, Culture, and Heritage*, Willey.
- Sáinz Fuertes, Pilar (1996). *Mancerinas hispánicas de plata*. Ed. Fernán-Gómez: Arte y Ediciones. Madrid.
- VV.AA. (sf). Ficha mancerina S. XVIII. CE1399/1. Museos Ceres.



“Mimbre” de zona valenciana; loza; S. XX



Loza de mesa

Ilustración en Tesoro de conocimientos..., c. 1928 (rabaneras, salsaera, platos y fuentes, fruteros, sopera, ensaladera). G. M. Bruño, Zaragoza



En el comedor

Maneras de mesa en la casa burguesa; en Tesoro de conocimientos..., c. 1928: la llegada de la sopa... G. M. Bruño, Zaragoza

LA LOZA DEL SIGLO XIX. NUEVAS FORMAS PARA NUEVAS COSTUMBRES

*Pilar estaba muy agitada, y ardía de sed; a cada paso Lucía le llegaba a los labios el **pistero** de agua de goma, previamente templada en una estufilla. Por la tarde vino Duhamel, y se cercioró de que los revulsivos habían logrado aclarar un poco la voz de la enferma y facilitar su respiración congojosa.*

Emilia Pardo Bazán, *Un viaje de novios*, 1881, 217

***Sardinas.** Las sardinas para ordubres, son las conservadas en lata, que generalmente se sacan y se ponen en una **rabanera** o platillo; pero deben presentarse en su misma caja, abierta con pulcritud y esmero, y sobre un plato en el que habrá un tenedorcillo pequeño para que se sirva el comensal. Lo mismo se practica con las anchoas en aceite, y sólo se ponen en platillo cuando están en frascos, con alguna salmuera o salsilla especial. (ordubre: del francés *hors d'oeuvre*: entremeses, canapés)*

Ángel Muro (1891-94, 419) *El practicón. Tratado completo de cocina*. Madrid.

***Azafate.** Un género de canastillo llano tejido de mimbres, levantados en la circunferencia en forma de enrejado quatro dedos de la misma labór. ... No solo eran de este metál las baxillas en que comían y bebían, las fuentes, jarros, albornías, azafates y demás alhajas de este uso.*

Diccionario de Autoridades (1726-1739)

La loza del siglo XIX

Durante el siglo XVIII y eclosionando en el siglo diecinueve al abrigo de toda una nueva serie de normas, protocolos y costumbres que vienen de las clases altas y de la aristocracia de épocas pasadas, las fábricas y los obradores manuales de las diversas clases de lozas y porcelanas, elaboran un catálogo completo de utensilios con sus usos y funciones particulares. Todo ello era desconocido hasta

Salsera de loza fina



entonces por las clases populares y algunas funciones se han extendido más o menos durante el siglo XX, mientras que otras se han perdido o diluido entre casinos y restaurantes de lujo. En otros casos o se han vuelto innecesarias o finalmente han perdido el prestigio que las clases altas les otorgaban.

Compota de fresas. Se toman las fresas buenas, se limpian y se lavan; se ponen en la compotera, y se les echa por encima un almibar congelado de grosellas muy caliente. Anónimo (1822, 271). El repostero famoso, amigo de los golosos. Imp. E. Álvarez. Madrid.

Mesa y comida: salsera, rabanera-entremesera, mantequillera, compotera

En comparación con la comida comunal de la familia obrera o campesina normal, servida en una única fuente en la que toda la familia introducía sus dedos, cuchara o cubierto, el protocolo de la comida burguesa y aristocrática incluía una gran cantidad de recipientes y utensilios tanto de comida como de aparato. Debe considerarse que el plato para comer se data en el siglo XVI, en sustitución de la rebanada de pan medieval en la que se apoyaba la tajada o pieza para comer (por ejemplo, una sardina entre los pescadores del Cantábrico). Durante los siglos XVII y XVIII se extienden las nuevas formas sociales de comer en la aristocracia, especialmente francesa, de quien derivan a las fábricas de loza inglesa toda una serie de recipientes adecuados al lujo y boato de la mesa.

Entre ellos, hay que incluir la *salsera* (en distintas formas para servir las salsas de carnes y pescados; se realizaron muchos tipos de salseras con y sin pie o platillo inferior, estudiado para recoger las gotas y escurriduras), así como la *rabanera* (teóricamente para comer rábanos, costumbre francesa del siglo XIX, u otro tipo de aperitivos, que suele ser una especie de fuentecilla ovalada en miniatura, generalmente en loza o vidrio *opalino*), la *mantequillera* (para untar mantequilla, sobrasada, cremas untuosas y más o menos sólidas en rebanadas de pan), *esparraguera* (para los espárragos, con salsas diversas), *presentador* y *plato para ostras* (c. 1900), *platillos* o *conchas* para almendras y frutos secos, *azucareros*, *soperas*, *compoteras* (para compota de manzana) o *legumbreras* (S. XVIII), *bombonera*, *cacerola*, *cafetera*, *tetera*, *cazoleta*, *cremera*, *conchas para helados*, *ensaladera*, *fruteros*, *botelleros*, *platos para tarta* (planos, con un pie inferior), *fuentes*, *f.* para encurtidos, *fuelle* con tapa, *hueveras* (para huevos pasados por agua), *palillero*, *jarros de lavabo*, *jarros varios* (j. leche, j. taberna) *mantequeras*, *jícaras para chocolate*, *mancerinas* (S. XVIII), *platos lisos y decorados*, *plato galletero*, *plato para tostadas*, *plato para tazón de desayuno*, *para espárragos*, *para queso*, *queseras con tapa o campana*, *platillos*, *tazas para consomé y desayuno*, *tazones*, *bols*, *teteras*, *jarras o bocks de cerveza*, *saleros y pimenteros*, *hueseras o recogedores para huesos*, *bizcocheras*, *bomboneras*, *pisteros* (dar comida a

Plato para ostras, loza fina





Pistero de loza fina

enfermos o impedidos, varios modelos, taza tapada y mamadora alargada), *mambruses* (por el general inglés Malborough) o *tobie-jug*, *anillos para servilletas* o *servilleteros*, *terrinas* (tarro pequeño), *natilleras* (para natillas de huevos y leche), *mostaceras* (*moutardier*, S. XVIII), *cremera* (pot a creme), *tazas* o *tulipas para helados*, etc.

Mostacera

Tarro o frasco en que se prepara y sirve la mostaza en la mesa. La mostaza ya era conocida en Roma, y Covarrubias (1611, 816) la cita como “salsa conocida”. Como sea, algunos catálogos y bibliografía la citan como un recipiente específico, posiblemente similar a un tarro o bote pequeño de farmacia o a una aldonera de cuarto de baño.

Rabaneras o entremeseras

Nos ha sido casi imposible (Diccionario RAE, 1927) conseguir información sobre el origen de la denominación de *rabanera*, que se aplica a unas piezas de loza que aparentemente surgen el siglo XVIII francés (*ravier*) y se generalizan durante los siglos XIX y XX. Se trata de un tipo de fuente –en sus tamaños mayores– de forma generalmente ovalada, pero que puede derivar según los diseños de cada fábrica u obrador, a formas arriñonadas (lo que permitía su colocación junto a platos redondos u otras piezas), de media luna o de lágrima, e incluso rectangulares u ochavadas. La rabanera o entremesera obtiene su nombre, posiblemente de la necesidad de buscar alimentos o guarniciones picantes distintas del ajo y la cebolla, consideradas demasiado vulgares para la aristocracia. Así, el rábano picante debió tomar carta de naturaleza en ciertas épocas y dio nombre a este platillo o fuente, que se ha utilizado para contener muchos más alimentos. Otros encurtidos o productos frescos como pepinos, cebolletas, cortadas en rodajas o en tiras u otro tipo de alimentos –aceitunas, lonchas de embutidos,...– podían servirse en las rabaneras. Estas, podían tener también dos asas y múltiples decoraciones, y su tamaño oscilar desde los 20 cm



*Rabanera marca CIM (Cerámica Industrial Montgatina, Montgat, Barcelona);
porcelana, S. XX*

a los escasos 7-8 cm de largo de la rabanera de bar. Durante el siglo XX, la rabanera aristocrática, se transforma en España en el recipiente típico de los bares para servir una tapa de banderilla –con aceituna, pepinillo, cebolleta y anchoa– o un pinchito de tortilla con su palillo para agarre, acompañante de la bebida y que presentan un largo desarrollo hacia el futuro. Estas rabaneras de bar, solían ser de loza blanca o de vidrio blanco tipo opalina. En todo caso y sea cual sea su decoración y forma, se trata de un platillo o fuente de poco tamaño para servir los entremeses que cada vez parecen adquirir más fuerza en las comidas o pinchos posmodernos.

Salseras

Aunque ya aparece el término *salsera* en el siglo XIV¹ (1385, Anónimo, BNM, Ms. 10211) y salseras de plata en el siglo XV, su extensión como forma específica sería posterior.

Se considera que la salsera moderna se origina en formas francesas del siglo XVII realizadas en plata, dejando aparte formas medievales de salseras tipo cuenco o bol, a veces con bordes ondulados tipo *salero*. La prolife-



Sopera de fábrica de loza fina, con filetes azules

¹ 1385, *Receta de la buena composta*. Anónimo, BNM Ms. 10211, citado por Pedro Sánchez-Prieto Borja, Universidad de Alcalá de Henares (Alcalá de Henares), 2004; CORDE consultado 2017.

ración de salsas parece una herencia de la cocina aristocrática de los siglos XVIII y XIX, por lo que dicha pieza forma parte esencial de la vajilla fina del siglo XX, y como tal aparece en todos los catálogos y en multitud de formas. Algunas muy antiguas presentaban formas de animales en supuesta relación al plato de caza a acompañar (p. ej. perdices o codornices), al igual que algunas fuentes de pescado unían a su forma alargada el perfil de un besugo o una merluza. Las salseras se acompañan en general de una cuchara para servir, una o dos asas –así como dos picos vertedores a veces– y un plato separado o soldado con barbotina en fábrica, para recoger las gotas escurridas de los bordes. Igualmente solían salir de fábrica con una tapa para evitar el enfriamiento rápido, tanto las de un pico como de dos, pero en general dichas tapas no se conservan al cabo de años de uso. Entre las funciones de los diseñadores de vajilla del siglo XIX, se encontraba la de diseñar una salsera en consonancia con el resto de la vajilla, tanto en forma como en decoración, y así es fácil encontrar salseras con asas imposibles o incluso inexistentes, pero que en todo caso mantenían una unidad de estilo con las otras piezas. Aunque a veces se la define como una jarra de “*emboque y cuerpo ovales*”, más bien se parece a las navetas medievales de plata que la precedieron, incluso en su pie. A veces también se confunden con los pisteros, pero el estrecho pico de estos difícilmente dejaría fluir salsas densas y pastosas como la mayonesa u otras.

Salsera. Escudilla pequeña en que se echa la salsa, de cuyo nombre se formó esta voz. ... Si el gentilhombre quisiere comer allí en platos y escudillas, ò en tajadores y salseras, que los meta primero en la galera consigo.

Diccionario de Autoridades (1726-1739)

Fruteros

Un tipo particular de plato o bandeja con un pie que lo levanta de la superficie (de entre 5 y 15 cm. de altura), se había ya diseñado al menos en el siglo XVI, y es el conocido como la *salvilla* en las cerámicas de Talavera y similares. Aunque había salvillas cuadradas para encajar vasos o tazas en unas

Frutero con pié metálico; loza fina, S. XIX



molduras, en general parecen haber servido como bandeja para portar platos redondos y poder recogerlos de la mesa con una sola mano. Posteriormente se va conformando ese plato levantado con algo de curvatura en los extremos, como el frutero y centro de mesa del XVIII.

Durante el siglo XIX, casi todas las fábricas de loza fina incluyen el frutero entre los componentes indispensables de la vajilla mínima, aunque el frutero tradicional era una cesta de mimbre cuya forma se traspasó en la alfarería al barro. El desarrollo posterior de los *mimbres* de Manises y otras formas realizadas por las fábricas, derivó en infinidad de modelos

traspasados a la cerámica, en función de la ornamentación y mayor o menor complicación del trenzado en los de mimbre o en los calados de las fábricas. También se han realizado fruteros con formas de trenzado de mimbre, pero en mayólica calcárea, o con paredes caladas en loza lisa, y rizando el rizo simbólico y significante, con formas de frutas.

En ocasiones, es difícil distinguir el frutero de otras piezas como el *pie de tarta*, usado en pastelerías tanto para vender las tartas como para mostrarlas en el escaparate, aunque este suele carecer de curvatura ninguna, siendo el plato, totalmente plano, o careciendo incluso de él. De esta forma se convertía en solo un cilindro o un cono truncado en donde descansaban los platos de tarta.

Tabaque. Cestillo, ò canastillo pequeño hecho de mimbres, que regularmente sirve para traer su labor las mugeres, y tenerla à mano.

Diccionario de Autoridades (1726-1739)

Legumbreras

Esta voz no aparece registrada en los Diccionarios actuales de la Academia, aunque se la considera una “*f fuente honda utilizada para servir las legumbres*”, que sería similar a las soperas o grandes salseras y posiblemente una adaptación española a la gastronomía autóctona, de legumbres como las lentejas o los garbanzos.

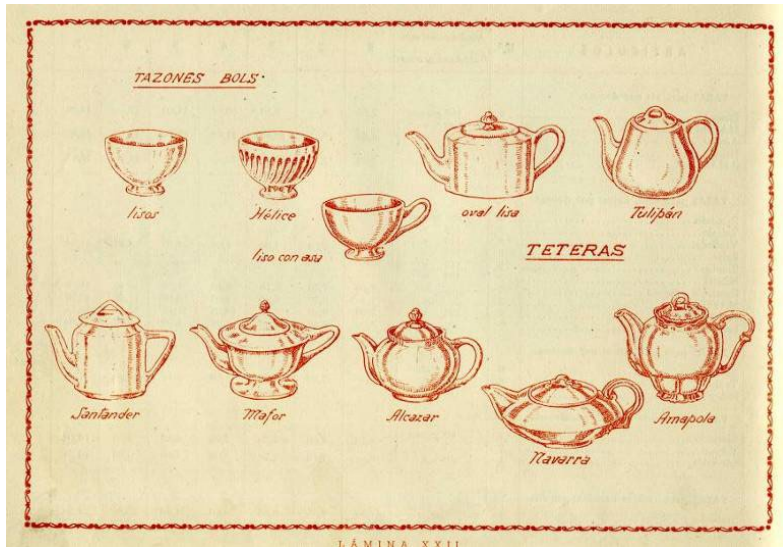
Teteras, chocolateras, cafeteras, jícaras

La mayor parte de dichas piezas, tiene su origen en las costumbres adoptadas desde el siglo XVI respecto a productos exóticos o foráneos como el chocolate (tomado de los aztecas en México), y el té (costumbre oriental en China y Japón, extendida por los ingleses como uno de los pilares de su imperio colonial), siendo el consumo del café al parecer de origen norteafricano. Así, las chocolateras, teteras y cafeteras de cerámica, se extienden desde el siglo XVII o XVIII, aunque para la vida tradicional el instrumento de cocina habitual era el puchero para preparar tanto el conocido café de puchero como muchas veces el chocolate.

Las chocolateras de alfarería son también piezas muy buscadas por los coleccionistas y difíciles de encontrar por lo que no parece que fueran muy habituales, aunque se destacan por tener un asa que sobresale del cuerpo en sí, que impide

Miniatura de frutero con calcomanía, para casa de muñecas; loza fina, finales S. XIX





Página con modelos de teteras, del Catálogo de loza fina de la Ibero Tanagra (Santander)

quemarse al extraerla con cuidado del fuego. Por motivos técnicos, estas asas solían ser huecas para evitar su agrietamiento en el horno e introducir un mango de madera (similar a las de metal). También tenían una tapa con agujero para introducir una mano o *molinillo* de madera para dar vueltas con las dos manos al chocolate, deshacer los grumos que se iban formando y aumentar la espuma², uno de los principales ingredientes del gusto por el chocolate. Hay que mencionar que la forma estándar de la chocolatera de cobre estaba ya fijada en 1745 (como tal aparece en un *Bodegón* de Peralta de la Real Academia de San Fernando, n° 1398) y existen jarras chocolateras con largo pitorro, datadas en la primera mitad del siglo XVIII (M.N.A.D., n°: CE12333, Madrid, 1701-1750).

Asimismo un bodegón de escuela italiana del Museo Cerralbo (n° 03917, c. 1601-1700), muestra aparte del chocolate lo que parece una taza o jícara y tras ella un posible búcaro de Indias con abolladuras y gallones, que quizás se utilizó para servir el chocolate. Respecto a los *molinillos*, que se confunden con otras piezas para la miel o con los husos, se conservan ejemplares tanto de la América colonial (donde parece que se inventan) como de las Filipinas y algún autor incide en que su limpieza con la lengua solía ser un dulce regalo para los niños (De La Mota, 1992, 175-178, ver).

² Es realmente curiosa la importancia que adquiere la espuma en los rituales de tres de las principales bebidas sociales: chocolate, café y té. Parece que los aztecas vertían el chocolate desde bastante altura para provocar la formación de espuma, y pasan por ser los inventores del molinillo. El pico vertedor en teteras y cafeteras está diseñado también para favorecer la espuma y el té marroquí no sería lo mismo sin los rituales de vertido y espuma. Igualmente en los cafés modernos se concede un valor específico a la espuma, que los camareros profesionales potencian con el pitorro calentador de la leche. Una exposición en Méjico en 2017, reflejaba dicha importancia: “Espuma. Bebidas de cacao de Oaxaca”.

Junto a las chocolateras deben estudiarse las *jícaras*, o pequeñas tazas en origen parece que sin asa –eran el recipiente chino³ y luego japonés para el té, conocido en Méjico por el comercio de porcelana con el Galeón de Manila–, para tomar el chocolate y de las que cada fábrica tenía también varios modelos. Generalmente eran de forma ligeramente acampanada, más altas que anchas. Aparecen imágenes de jícaras sin asa en bandejas, por ejemplo en un panel de azulejos del Museo Nacional de Cerámica González Martí (Valencia), datado entre 1767 y 1800, lo que nos indica su uso entre las clases altas al menos ya en el siglo XVIII, posiblemente asociado a conceptos como el prestigio y el lujo. Igualmente dicho panel nos data también la costumbre de la loza “*manual*” con filetes azules de cobalto, que dataría por tanto al menos de dichas fechas. El nombre de la jícara venía del *sikalli*, o “vasija de ombligo” en náhuatl, palabra cuyo primer uso en castellano fue el de *xicalo*, empleado en 1535 por Fernández de Oviedo (Corominas y Pascual, 1980). Tampoco sería extraño que muchas de las pequeñas tazas o vasos de tecnología *búcaro* y procedencia americana, fueran en realidad jícaras para chocolate.

Teteras y cafeteras no son fáciles de distinguir en ocasiones, ya que suelen tener un pico vertedor más o menos curvado y un asa para agarrarlas, estando esencialmente destinadas a servir el líquido y no a cocinarlo, pues para ello deberían tener un filtro interior. Dado que la hojalatería desarrolló sobre todo durante el siglo diecinueve multitud de modelos de cafeteras, suponemos que normalmente se realizaba el café en la cafetera metálica y se servía en una de loza fina o porcelana. Algún cacharro de alfarería con forma de tarro o casi florero, parece haberse usado para hacer café directamente sobre el fuego, lo que aún se conoce como *café de puchero*, para el que vale casi cualquier recipiente de barro refractario o metal.

Pueden ponerse como ejemplos de cafeteras y teteras los catálogos de las fábricas de Sargadelos, La Cartuja-Pickman en Sevilla, Cartagena, Busturía, San Claudio o La Ibero-Tanagra de Santander. En todos ellos suele haber un número de piezas similar aunque a veces se observan variaciones según sus especialidades.



Jarra de aguamanil, loza fina o porcelana con color rosa Pompadour

³ Su origen de sitúa en los hornos de Jingdezhen (China) entre 1600 y 1610.

Higiene, medicina, farmacia, loza sanitaria, fotografía

Gran parte de los objetos de la loza sanitaria (cap. 13), algunos para animales (cap. 17) y para plantas (cap. 16), se fabricaron en fábricas de loza fina del siglo XIX y primera mitad del XX. Como ya se han tratado nos limitamos aquí a reseñar su fabricación: *cepillera, jabonera, algodонера, cubetas (higiénica, fotografía), cubos, escupideras, e. de cama, bacín de cama, cuña femenina para cama, irrigadores, orinales de varios tipos, palanganas lisas y con orificio para aguamanil, polveras, cajas para perfumes, esponjera. Comederos y bebederos para aves, tinteros, huevos (nidal y zurcir). Búcaros (para flores y cementerios), ceniceros, floreros, macetas y jardineras, tibores con y sin tapa.*

Construcción, artes decorativas y otras

Con los objetos que las fábricas presentaban en sus muestrarios, pasa lo mismo que con lo anterior. Puede precisarse que sin embargo, se vendían multitud de lozas sanitarias ya industrializadas sin indicación de la marca o fábrica, ni del país de origen, por lo que muchas veces es casi imposible determinar exactamente sus orígenes: *manillas de puertas, letreros y rótulos de puertas, loza sanitaria (bidet, lava pies –Inglaterra, fabricas de loza fina–), lava manos, lavabos, aguamaniles, tazas de sanitario y taza de water o retrete, jaboneras de empotrar, toalleros y sus tubos, orinales y bacines, lámparas de servicio y cocina, azulejos, bañeras, juegos de lavabo o aguamanil, jarra, lavabo, cepillera, jabonera, esponjera/o.*

También el campo de la decoración produjo figuras de adorno de porcelana, *biscuit* o loza imitando el blanco del mármol clásico, según una moda estética

que venía del neoclasicismo.

Otros objetos son los *mangos* de bastones en porcelana y loza, así como los *bastoneros*, similares a los actuales paragueros. Igualmente hay que tener en cuenta que durante el siglo XIX, se estabiliza la figura del ingeniero y de numerosos técnicos aún no definidos exactamente, que formados o creadores ellos mismos de industrias diversas, utilizan sus conocimientos para diseñar en el sentido actual de la palabra, todo tipo de cacharros y maquinarias o accesorios que más tarde se fabricarían en loza o

Orinal de loza manual, con cubre orinales de fábrica de loza fina



porcelana. La industria eléctrica sería una de ellas, pero también la textil, accesorios para cañas de pescar, etc. Todo ello es lo que se conoce como porcelana o loza bajo demanda, que abarcaría una infinidad de objetos.

Bibliografía

- Álvarez, M., Jiménez, M. y Mujika Goñi, A. (2009). *Lozas y porcelanas vascas. Siglos XVIII-XX*. Bilbao, Museo Vasco.
- Arenas Posadas, C. (2007). La Cartuja de Pickman: primera fábrica de cerámica artística y loza de España, 1899-1936, *Revista de Historia Industrial*, 33, año XVI, 2007, 1, 119-143.
- Apraiz, Angel de (1951). La cerámica de Busturia (Vizcaya), en *Boletín del Seminario de Estudios de Arte y Arqueología*. Valladolid. Tomo 17, fasc. 55-57 (curso de 1950-1951), págs. 25-66.
- (1952). *La cerámica de Busturia*. Valladolid.
- Barañano, Kosme M. de, González de Durana. Javier (1987). *La cerámica de Busturia*. Diputación Foral de Bizkaia. Bilbao.
- Buelga Buelga, M. (1994). *La fábrica de loza de San Claudio, 1901-1966*. Oviedo. Museo de Bellas Artes de Asturias.
- (2005). *Vistas de ciudades en la cerámica española del S. XIX*, Oviedo, 2005. Museo de Bellas Artes de Asturias. (pp. 80-81, sello de góndola de E. Wood & Sons).
- Casanovas, M^a. A. (1997). Cerámica de Alcora, Onda y Ribesalbes, en *Summa Artis, Vol. XLII*, Cerámica Española, Coord. Sánchez Pacheco, T., pp. 387-436. Ed. Espasa Calpe, Madrid.
- Giralt Rocamora, M. (1995). *Valdemorillo y su actividad cerámica*. Cámara de Comercio e Industria de Madrid. (Facsimil de la tarifa de Falcó y Cia de 1908).
- Jorge Aragoneses, Manuel (1960; 1982). *Lozas del siglo XIX. Artes industriales cartageneras*. Museo Arqueológico Municipal, Cartagena /Academia Alfonso X El Sabio, Murcia. (fac. 2007).
- (1967). *Museo de la Huerta. Alcantarilla, Murcia*. Guías de los Museos de España, XXXI. Dirección General de Bellas Artes. Min. Ed. y Cult. Madrid.
- La Mota Oreja, Ignacio H. de (1992, 2007). *El libro del chocolate*. Ed. Pirámide. Madrid.
- López Álvarez, J. et al. (2005). *Los asturianos en la cocina, La vida domestica en Asturias, 1800-1965*, Muséu del Pueblu d'Asturies, Gijón.
- Maestre de León, Beatriz (1993). *La Cartuja de Sevilla. Fábrica de cerámica*. Ed. Pickman S.A. Sevilla.
- Martín-Salas Valladares, I. (2011). La alfarería de Madrid. Sus centros suministradores desde el siglo XVI al XIX: Alcorcón, Villaseca, Alcalá de Henares, Colmenar de Oreja, Camporreal, Villarejo de Salvanés, Salvatierra de los Barros y Zamora, en *Manual de Cerámica medieval y moderna. Cursos de Formación permanente para arqueólogos*. Comunidad de Madrid, Museo Arqueológico Regional, Alcalá de Henares, pp. 203-229.

Palillero; loza fina o económica



- Pitarch, A.J. y Dalmases Balañá, N. de (1982). *Arte e Industria en España, 1774-1907*. Blume, Barcelona.
- Salinas Calado, R. y Graça Lima, M. de (2005). *Portuguese faience. Guide*. Museu Nacional de Arte Antiga.
- Sans, M. (2013). *La Montgatina, una historia de porcellana*. Badalona.
- Sierra Alvarez, J. y Tuda Rodríguez, I. (1996). *Las lozas de Valdemorillo. Una aportación a la historia de las artes industriales madrileñas (1845-1915)*. Comunidad de Madrid.
- Spencer Ch. y Wood, J. (2001). *Miller's Ceramics Buyer's Guide*. Octopus Publishing G.L.
- Torrent, R. y Marín, J.M. (2005). *Historia del diseño industrial*. Cátedra. Madrid.
- Tirado, A. L. (sf). *Breve historia de la fábrica de loza de San Juan de Aznalfarache* (Sevilla). (Doc. Pdf 4 págs., consultado 11/10/2016) (<https://profundizaiesseverochoa.files.wordpress.com/2013/06/fabrica-de-loza.pdf>)
- VV.AA. (1997). *Cerámica Española*, Coord. Sánchez Pacheco, T. *Summa Artis, Vol. XLII*. Ed. Espasa Calpe, Madrid.

Huevera; loza fina con filetes azules. C. 1900.





Tintero doble publicitario con forma de prismáticos (5 piezas); porcelana con vidriado perlado y dorado, doble tintero y tapas; Hijo de Félix Zurita, Trajes talares, Valladolid; fabrica desconocida; c. 1915-20.

Reclamo. El pitillo con que el cazador engaña la codorniz, contrahaciendo su canto, con que la hace caer en la red,...

Sebastián de Covarrubias (1611, 898)

Recuerdos y reclamos populares

Las estampillas de la cerámica *sigillata*, una producción romana que se extiende por todo el ámbito del Mediterráneo y del Imperio, podrían verse como un fenómeno de marca, ya que al menos identifican talleres y centros de producción. Las mismas cerámicas griegas figurativas, muchas de ellas fabricadas al parecer exclusivamente para la exportación, parecen indicar un fenómeno generalizado en el que participaban como objetos de lujo y prestigio de las monarquías o élites de la edad del hierro europea y más tarde eran incluidas dentro de los ajuares funerarios en contextos rituales definidos. ¿No puede considerarse por tanto la cerámica griega como publicitaria al tiempo de su cultura y poder al menos económico? Si en todas las culturas humanas, cada nueva tecnología ha prestigiado a sus poseedores –como pasa también hoy en día–, la cerámica en general y cada uno de sus avances, también ha sido índice de poderío económico



A: jarra de Valdepeñas (loza murciana o Talaverana), c. 1920; B: Nuevas Cristalerías, palillero de propaganda, Madrid, fábrica de loza fina, c. 1935.

o social. Así ocurrió con la cerámica a torno respecto a la de mano, con la de molde y fábrica respecto a las realizadas a torno, con la loza blanca respecto a la alfarería de basto aunque vidriada, y con la loza fina de las fábricas del siglo XIX respecto a lozas anteriores como las de Talavera y sus imitaciones.

En todas estas técnicas, se han producido además ocasionalmente objetos que aunaban a su función primera –como jarras para vino, bandejas para dulces, tinteros para tinta,...– una segunda función de tipo propagandístico o publicitario, tendente a vender tanto el producto como la empresa o zona productora, una ideología o idea o incluso una identidad social. Detrás de mucho de ello, se ocultan casi siempre intereses económicos evidentes, al menos del comercial que vendía los reclamos –volveremos a ello– o de la ciudad que desea verse visitada de nuevo.

Los más antiguos y evidentes recuerdos cerámicos en sentido estricto, son posiblemente las cantimploras de agua para peregrinos, tanto para beber durante el viaje como las ampolletas con agua bendita del lugar santo en cuestión (Jerusalén, La Meca, Roma, Santiago) (Friedberg, 2009, pp. 159-167). Todavía en tiempos recientes hemos visto una cantimplora de loza de tipo Iznic con imágenes pintadas de las mezquitas de Estambul, con un evidente sentido de peregrinaje y recuerdo o *suvenir*. Aunque el turismo como fenómeno de masas es algo nuevo, las peregrinaciones y romerías lo han precedido en todas las geografías y al menos el cristianismo, el comercio de reliquias y otros fenómenos, han provocado la fabricación de dichos recuerdos. La geografía hispana se ha llenado de ellos desde el siglo XIX.

El fenómeno del recuerdo, tiene múltiples derivaciones. Cuando se profundiza en el mundo de los recuerdos de todo tipo, se comprueba que se han fabricado recuerdos de nacimiento, de muerte, de matrimonio y prácticamente de cualquier rito de paso que el hombre ha experimentado. Desde las primeras instantáneas de muertos para recuerdo de su familia (con o sin familia viva alrededor) hasta los diplomas en los que se recuerda el lugar y fecha del nacimiento de *mengano*, la toma de hábitos de sacerdotes y monjas, las primeras comuniones o los regalos de bodas recordando a los presentes el enlace de *Juan y María*, caben todas las variantes. Entre las clases altas, un recuerdo muy estimado eran los vasos de balneario, muchos de ellos en vidrio, pero también en porcelana o loza fina, ovalados para su mejor conservación y guarda, o embutidos en forros de cestería, con filetes dorados al fuego. También



Bandejita o rabanera publicitaria de La Ibero Tanagra (Santander), c. 1915



Taza de loza o porcelana, "Recuerdo", posiblemente de Valdemorillo (Segovia)

Botijillo promocional de Almacenes El Aguila, Valladolid, c. 1920-40.



existen los recuerdos de batallas (como la de Arapiles, en Salamanca, que produjo jarras de cristal pintado de La Granja), de monasterios y romerías (como piezas de cobre del Monasterio de Guadalupe, de alrededor de 1908).

En determinado momento, también se puso de moda entre la alta burguesía¹, la visita a las fábricas –de loza entre otras–, o la presencia de estas en certámenes, exposiciones y ferias internacionales, hizo obligatoria la edición de catálogos para vender el producto, o de piezas de reclamo, con las señas o identidad corporativa de la fábrica para regalar o como muestra. Las fábricas de loza fina y también algunas valencianas de loza normal pintada a mano, realizaron bandejas o platos con propaganda de la misma. Así conocemos de Valdemorillo y Pickman, de La Ibero-Tanagra de Santander o de algunas manuales de Manises (Vila, Mariano Aviñó). La propia marca impresa en las soleras de casi todas las fábricas de loza fina del siglo XIX y XX, cumple una función no solo del prestigio sino de la calidad que cada empresa se otorga a sí misma.

Un caso particular lo conforman las confiterías antiguas. Era costumbre en determinadas confiterías de prestigio (Museo González Martí, Valencia), la impresión de su nombre o señas en la bandeja en que se servían a domicilio, las tartas que se habían encargado previamente en una casa. Una vez consumido el producto, la costumbre era devolver el conte-

nedor o soporte al obrador, cosa que parece, no siempre se cumplía. Además de cajas para dulces o bombones de loza y porcelana, también conocemos *pies de tarta*, con un pie que elevaba el plato, con el nombre de la confitería, que se

¹ También la realeza realizaba periódicamente visitas a fábricas y obradores. B. Martínez Caviro (1984, 11) comenta las visitas de Felipe III y Felipe IV e Isabel de Borbón al alfar de Alonso de Figueroa, y posteriormente (1704), la visita de M^a Luisa de Saboya (esposa de Felipe V) al alfar de Ignacio Mansilla. Las noticias de visitas a fábricas de loza fina durante los siglos XIX y XX, son habituales en la prensa de la época (p. ej. *Mundo Gráfico*; 16/9/1925, p. 16, visita del rey).

utilizaban para mostrar a diversas alturas las tartas en un escaparate (Ciudad Rodrigo, 2008 ap.). Entre el ajuar de las antiguas confiterías, se encontraban también bandejas, cajas o cabases de hojalata litografiada o cartón y copas de helados.

El diccionario de la RAE, define *reclamo* como *propaganda de una mercancía, espectáculo o doctrina*, aparte de cómo un *ave amestrada*. Así, muchos comercios han producido reclamos en distintos materiales que consideraban de mayor o menor gusto. Entre ellos podemos mencionar tinteros de loza fina o porcelana con el nombre del comercio que lo regalaba a sus clientes preferentes, como es el caso de un negocio de sastrería en el Valladolid de los años 20, el de Hijo de Félix Zurita, que elaboraba trajes talares y postales. Se trata de una escribanía de dos tinteros, en porcelana con filetes dorados, que reproduce unos prismáticos de teatro de la época, sin marca de fábrica.

También conocemos pilas benditeras o soportes de loza para papel secante, con publicidad. Entre la propaganda de una doctrina concreta, entrarían los porcelanas y lozas finas que presentan símbolos católicos como un conjunto de taza de café, hucha y huevera, con custodias, *spiritus santos* y recuerdos de la 1ª comunión, dibujos de niños, etc.

Un caso hispano particular es el de los *Almacenes El Águila*, que tuvieron una gran extensión en la España de los años 20 y posteriores, con sucursales en muchas capitales de provincia o comarca y con un amplio catálogo. Pues bien, dado su carácter más popular, ofrecían como regalo o promoción botijos esmaltados de tipo levantino o manisero de diversos modelos, normales y aplanados tipo cantimplora.

El mundo de los ceniceros para cigarrillos es más reciente, pero en el futuro (algunos ya en presente) los arqueólogos documentarán con jarras esgrafiadas castellanas, ceniceros de vidrio, loza y porcelana de los 60 a los 80 y llaveros, toda una genealogía de pequeños comercios, bares y restaurantes, negocios de piensos y bombas, talleres mecánicos o de fabricación de aventadoras que no tendrán otra documentación por lo efímero o humilde de sus intenciones. Otras marcas más importantes como grandes fabricantes de loza sanitaria (*Roca*) o de licores a nivel nacional (*Osborne*, *Caballero*) también mostraran lo invertido en reclamos de uno u otro tipo, incluyendo ceniceros de loza y porcelana.



*Botella para coñac, con
publicidad de cigarrillos;
porcelanas Hispania;
años 1960-70*

Bibliografía

- Agromayor, Luis (1997). *Tabernas de Madrid*. Madrid. Lunweg.
- Id. (2006). *El honrado comercio en Madrid*. Madrid. Lunweg.
- Agromayor, Luis, Folch Jou, Guillermo (1986). *Farmacias de España*. Lunweg, 1986.
- Montes Lafuente, Jorge (2012). La cerámica en los carteles comerciales y publicitarios de los vinos en La Rioja, en *Actas del XV Congreso anual de la Asociación de Ceramología, La Rioja 2010*. Ayuntamiento de Navarrete. Asociación de Ceramología, 2012.
- Perla, Antonio (1988). *Cerámica aplicada en la arquitectura madrileña*. Comunidad de Madrid.
- (1991). El programa iconográfico en las fachadas del antiguo Ministerio de Fomento de Madrid: Ricardo Velázquez Bosco y Daniel Zuloaga -arquitectura y cerámica-, en *Cuadernos de arte e iconografía*, Tomo 4, N° 8, 1991 (Ejemplar dedicado a: Actas de los II Coloquios de Iconografía), págs. 271-278.
- (2007). Publicidad alicatada, en *Descubrir el arte*, N° 98, pp. 126-128.
- (2011). La iniciativa industrial y artística en la porcelana y la cerámica madrileña del siglo XIX desde 1808: La Moncloa, Valdemorillo, Vallecas, los Zuloaga, etc., en *Manual de cerámica medieval y moderna* / coord. por J. Coll Conesa, pp. 231-270.



Publicidad en azulejo: A: Nitrato de Chile, de Ramón Castelló, (Valencia), Peñaranda de Bracamonte (Salamanca, 2015); B: bombillas Philips, Astudillo (Palencia, 2023)



A: Clave en cerámica (Casa de la India, Valladolid; 2020); B: página 2 del catálogo de materiales de construcción, La Cerámica S.A. (Valladolid), 1936.

*En el umbral de mi casa / hay una piedra baldosa,
con un letrero que dice, / principio quieren las cosas*

Popular (Argentina), Draghi, Dicc. Cuyano; tomado de Corominas I, 477

Teja. Pieza de barro cocido hecha en forma de canal, para cubrir por fuera los techos, recibir, y vaciar las aguas de las lluvias. Es del Latino Tegula.

Cobija. Se llama la teja que se pone con la parte hueca hácia abaxo, para abrazar con sus lados las dos canáles del tejádo. Lat. Tegula imbricem munien

Diccionario de Autoridades (1726-1739)

El uso de los prefabricados de barro: teja, baldosa y ladrillo (Cap. 28.A)

Para los que hemos nacido en el siglo XX, es difícil ponderar el significado exacto de algunos materiales de construcción como los prefabricados: tejas, baldosas y ladrillos. En gran parte de la Península, las técnicas constructivas desde la prehistoria, incluían el uso de piedra, madera y adobes o tapial –en contra de la creencia mítica sobre su introducción en la península por las culturas musulmanas–. Los restos de termas en villas romanas y la abundante construcción palaciega con ladrillo de las culturas hispanoárabes, nos llevan a ideas preconcebidas sobre la abundancia de la construcción con ladrillo cocido. Solo en casos muy particulares o de arquitecturas medievales de lujo (iglesias mudéjares, palacios, pósitos o paneras y otros edificios públicos) se utilizó el ladrillo como elemento matriz en arquitectura. Prácticamente hasta el siglo XVIII, no se utiliza el ladrillo masivamente como material constructivo

Peñaranda de Bracamonte: placas de frontón y recubrimiento; c. 1900; (Salamanca, 2015)



popular. Antes se empleaba como un *forro* para proteger paredes de tapial o adobe, o como fachada de prestigio en las ciudades o villas, hasta la generalización del ladrillo prensado industrial a partir de 1880-90.

La protección primordial para la lluvia de invierno y primavera, eran por tanto las tejas, que fueron sustituyendo en muchas zonas las cubiertas vegetales, primero con la utilización solo de *canales* sobre barro y elementos vegetales, al estilo segoviano, y más tarde con *canal* y *cobija* (o teja de cubierta). Este era el trabajo estacional que requería barreros y tejeros ambulantes –migrantes muchas veces–, así como un horno comunal en ocasiones, que solía ser de propiedad municipal. En algunos lugares, las tejas eran producción alfarera, realizando a torno un cilindro de barro que se marcaba con dos incisiones para poder partirlo en dos a posteriori.

Tejas

Desde época romana, se dan ya casi todos los tipos de ladrillo y *tegulas* (grandes tejas planas rectangulares con paredes laterales sobre las que se colocaban las *imbrices* o tejas curvas), reutilizadas a menudo en enterramientos y reaprovechadas en época medieval. También de entonces datan las tejas de remate como *antefijas* y similares –para tapar el extremo de una hilera de tejas–, con palmetas, caras de dioses protectores o seres mitológicos como las Medusas. Estas antefijas serían el antecedente clásico de los *espantabrujas*, fragmentos curvados de tejas que se han colocado tradicionalmente al final de las cumbres y que como su nombre indica recibían una función protectora de la casa frente a malos espíritus. Al igual que otras estructuras y objetos espejo del ser humano, tejados y tejas han recibido ritos o costumbres especiales relacionadas con la muerte y el nacimiento, tales como levantar una teja para facilitar el viaje al espíritu de un fallecido (tejas de *cerrullo* o *del alma* en Huesca; M. Glera et al., 2011, 23). La llamada teja árabe, más pequeña que las romanas, ligeramente troncocónica, se supone que se extiende por la península entre los siglos VIII y XIV y a veces se realizaban en tamaños más pequeños para distintas funciones.



Fachada protegida con tejas en vertical; Bejar, 2016



*Transporte de tejas con bueyes en Hendaye
(Real-Photo, C.A.P. Strasbourg; c. 1930); Col. B.O.*

Debe comentarse que la teja es contemporánea o incluso anterior al ladrillo de barro cocido como tal, al menos en los tiempos medievales de la Península. Las primeras documentaciones del siglo XIII, hablan de *tejeros* (*tejeros*, Fueros de Úbeda, etc.) pero no existe todavía la palabra *ladrillero*, que de hecho casi no se ha usado en castellano. Así, también nos resulta extraño que algunos habitantes de señoríos, se llevasen la madera y las tejas al trasladarse de casa o localidad (Martínez

*Modelo de teja industrial de Gilardoni (S. Rico,
1902)*

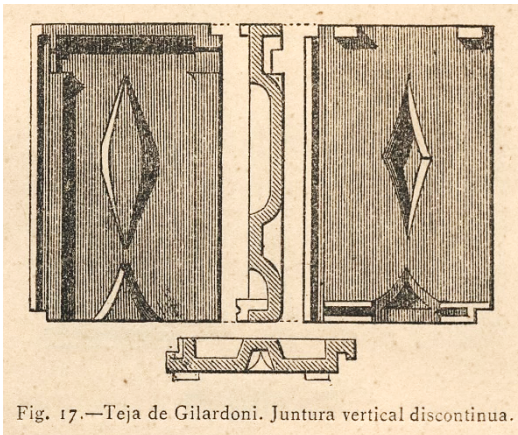


Fig. 17.—Teja de Gilardoni. Juntura vertical discontinua.

Sopena, 1985), considerando además que la teja era un objeto de lujo en la Edad Media, en que la mayoría de las casas eran *pajizas*, es decir con techo de materia vegetal al modo de las pallozas leonesas.

Sin entrar de lleno en las técnicas de los tejeros, solo comentar que existen esencialmente dos modos tradicionales de fabricar tejas hasta el siglo XX. Uno consiste en el empleo inicial de un molde exterior (*marca, gradilla o grade*), que aportaba la forma externa de un rectángulo irregular a una plan-

cha de barro. Esta era después moldeada sobre otro molde convexo de madera (*cadavau*, *galápago* o *forma*) que aportaba la curvatura característica de la teja árabe y que hacía de soporte temporal hasta que la teja se dejaba a secar en la era o tendedero. La otra forma de hacer tejas –más usada en Andalucía–, consistía en realizar un tubo –con o sin molde interno– en la rueda de alfarero que se marcaba con dos incisiones verticales para después cortarlo por la mitad, obteniendo dos tejas de cada torneado.

En el norte de la península eran conocidos los *teyeros* de Llanes y su comarca, que al menos desde el siglo XVII (Martínez Lorenzo, 2001, 53) recorrían durante medio año toda la geografía cociendo tejas, baldosas y ladrillos por encargo, muchas veces en hornos comunales y soportando durísimas condiciones de vida y trabajo. Esta actividad la realizaban normalmente en los meses secos del año, de primavera al otoño. También hay constancia de que tejeros valencianos iban a trabajar estacionalmente a La Rioja. En los tejares, aparte de ladrillos y baldosas, también se realizaban codos, medias tejas, caños y piezas especiales.

El siglo XIX marca con sus diversas bonanzas y recaídas económicas, un cambio importantísimo en la fabricación de materiales de construcción. Alrededor de 1840, Gilardoni crea la teja plana que lleva su nombre, también llamada *marsellesa* o *tipo Borgoña*. Entre 1850 y 1880, después de varias Exposiciones Universales y por influencia de la Revolución Industrial europea, comienzan a montarse “tejerías mecánicas” o fábricas de ladrillo y teja. La parte relativa a las tejas



Teja con grafiti de caballo; norte de Burgos, Col. particular

que aquí tratamos, solo puede hacer referencia a los cientos de modelos de teja plana, que constatan un cambio social importante. La fábrica y los edificios fabriles de la época requerían enormes edificios para albergar cientos de trabajadores y máquinas, con grandes tejados muy alargados para las “naves” que no podrían haber resistido sin problemas los pesados tejados de teja árabe (doble o triple, recuérdese) asentada sobre barro o morteros de cal. Por ello, la teja plana, asentada sobre finos rastreles de madera y soportada por estructuras de hierro fundido, era la solución idónea aunque en dichas construcciones no primase ni el confort del trabajador ni el aislamiento. De la arquitectura fabril y cuartelaria, la teja plana pasó a la doméstica y se generalizó en las nuevas construcciones del cambio de siglo, que requerían de una buhardilla o sobrado para mejorar el aislamiento, chimeneas y caperuzas, así como remates decorativos y piezas especiales. Esto explica libros como el de Salustiano Rico en 1902, con modelos de infinidad de tejas, no solo rectangulares, sino también con otras

formas especiales. Una muestra de que la teja ha sido cuantitativamente más importante que el ladrillo, es que estas primeras fábricas de ladrillo del siglo XIX se llamaban a sí mismas “*tejería mecánica*”, aunque también fabricasen otros productos de barro cocido.

Tejas escritas

Entre las tejas –y a veces los ladrillos– de elaboración manual, es relativamente normal encontrar ejemplares firmados, con dedicatorias, loas a Espartero, maldiciones o escritos varios. En ocasiones, los tejeros solo pusieron una fecha y un nombre, reivindicando su autoría. En otros casos se encuentran dibujos de jinetes medievales o representaciones ingenuas, al modo de los grafitis de las paredes. El Museo del Oriente de Asturias (Porrua, Llanes), expone una teja de San Antolín de Bedón, con una inscripción en latín de c. 1400, y la publicación de Martínez, Ceniceros y Álvarez (2011), muestra tejas datadas desde el siglo XIII, y otras con escritura árabe o ensalzando la República Española. También a veces se encuentran tejas o ladrillos que han inmortalizado un zapato de niño con suela de madera, una pisada de gato o de perro, e incluso de una cigüeña, sucesos ocurridos con el barro todavía blando en los secaderos.

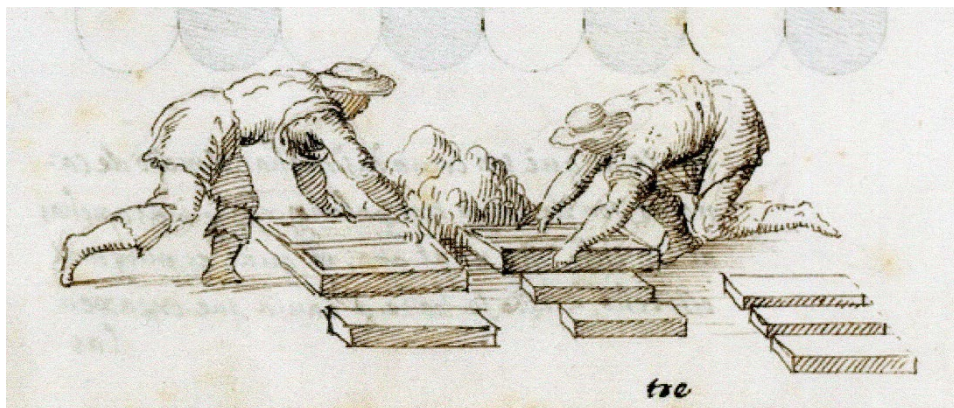
Tejados a la borgoñesa: teja vidriada

Tejas vidriadas en la Puerta de Bisagra (Toledo); 1540-1576; (2017)



No conocemos apenas bibliografía española sobre los tejados realizados con teja vidriada, tanto en formas planas como curvas o mixtas. En la región francesa de Borgoña, existe una tradición al menos desde el siglo XII, de utilización de teja vidriada con colores y realización de motivos decorativos, normalmente a base de rombos horizontales. En nuestro entorno, se pueden citar ejemplos varios, más abundantes en el sur, quizás por su tradición de vidriados coloreados en alfarería. La iglesia de Sta. Eulalia en Paredes de Nava (Palencia), presenta un tejado en su torre de base románica, a base de tejas planas rectangulares pero con el extremo inferior acabado en un remate triangular (el único que se aprecia al exterior), con lo que aparenta una cubierta en escamas triangulares, coloreadas y brillantes. Esta apariencia quizás fue general en las torres románicas, ya

que por ejemplo la torre de La Antigua de Valladolid presenta unas escamas similares pero sin vidriar y en el Monasterio de San Benito de la misma ciudad, aparecieron tejas vidriadas similares a las de Paredes (también de los siglos XV-XVI; Moreda *et al.*, 1998, 198). Las tejas de Paredes, datadas en 1605, presentan dos orificios superiores para poderse clavar a una estructura de rastreles de madera y un grosor de unos 2-3 cms. También muy conocida es la Puerta de Bisagra en Toledo, con sus dos torres con tejado vidriado en varios colores: alternancia de tejas mixtas, blancas y verdes por la parte interior de la muralla y escudos heráldicos policromos con las águilas de la monarquía hacia el exterior. Otros ejemplos son la torre de San Sebastián en Antequera (Málaga), y otras iglesias en Tembleque, Úbeda, Baeza, Ardales, etc., de diversas épocas. Con la llegada de las tejerías mecánicas en el siglo XIX, al igual que se extendió el modelo de teja plana “tipo Borgoña”, también llegaron en ocasiones las tejas planas vidriadas que aparecen en los catálogos franceses, en general con el extremo inferior semicircular, también a modo de escamas. Un ejemplo construido es el casino de Mora, en Toledo.



Trabajo de adoberos o ladrilleros en el Pseudo Juanelo (S. XVI), 21 libros ...; Biblioteca Nacional (Madrid)

Ladrillos

***Ladrillado.** El suelo hecho de ladrillos, que en algunas partes se usan raspados y hazen labor con los azulejos que se les entremeten. Es pavimento fresco, limpio y alegre. ...*

Sebastián de Covarrubias (1611)

***Ladrillo.** Pedazo de tierra amassado y cocido, de un pié de largo y algo menos de ancho, y de tres dedos de grueso, que sirve para las fábricas de casas, murallas y otras cosas. Trahe su origen del Latino Later, que significa lo mismo. PRAGM. DE TASS. año 1680. f. 30. Cada ladrillo fino de la ribera, cortado, raspado y assentado con barro, a diez maravedís.*

MARM. Descripc. lib. 4. cap. 22. Está mucha parte de ella despoblada, especialmente hácia los muros, donde hai muchos hornos para cocer ladrillo y vedriado.

Diccionario de Autoridades (1726-1739)

Aunque existen historias generales del ladrillo (Campbell y Pryce, 2005) no conocemos ninguna referida a España en particular, por lo que dados los cientos de formas y tamaños, así como el grosor de las juntas de morteros y la diversidad de aparejos, es de momento inalcanzable el poder resumir algo sobre el ladrillo en el estado. Por ello nos limitaremos a unos ligeros apuntes sobre el tema.

Los primeros adobes en la península se datan en yacimientos como el del Soto de Medinilla (Valladolid), en fechas que se datan entre finales de la Edad del Bronce y principios de la Edad del Hierro. En principio, un ladrillo es un bloque regular de arcilla moldeada y cocida al fuego (distinto del adobe crudo). Su origen se radica alrededor del siglo I en la Campania italiana, desde donde se extendió con la cultura romana. Con la colonización romana de la península, se dan ya casi todos los tipos de ladrillo, incluidos los de planta circular o semi-circular que se utilizan para pilares de termas y glorias. De época visigoda (S. VII d.C.) datarían ladrillos a molde con figuras decorativas y símbolos cristianos. Desde la época musulmana, en arquitectura palaciega o cortesana, coexisten los azulejos y alicatados (*zillij*), hasta llegar al *socarrat* medieval y al azulejo renacentista, con vidriados multicolores. Entre los materiales renacentistas, destacan las *olambrillas*, *aliceres* y otras piezas de azulejería usadas en pavimentos y zócalos, que pueden adquirir diversas formas, algunas derivadas de las piezas de alicatados como posiblemente lo fuera el *alfardón*, o azulejo alargado hexagonal, que permitía realizar dibujos o combinaciones con azulejos o baldosas cuadradas.

Al igual que con las tejas, los tejeros utilizaban moldes externos (o *mecales*) de madera para obtener la forma del ladrillo, que se modifican para formas especiales, y en algunos casos copian los procesos de las fábricas, para obtener ladrillo hueco (con dos o tres orificios internos). Entre los ladrillos que se mencionan en Castilla antes de los prensados del siglo XIX, están el “*benito*”, el *recocho* y alguno más, obtenidos en general en grandes hornos *hormigueros*. Dado que el ladrillo se ha utilizado principalmente en grandes núcleos de población, fue bastante habitual que tejeras o ladrilleras se instalasen junto a

barrerros de río, como fueron los casos de Madrid (río Manzanares), Sevilla (Guadalquivir) y Valladolid (Pisuerga y Esgueva), aprovechando barros y lodos de crecidas o frentes

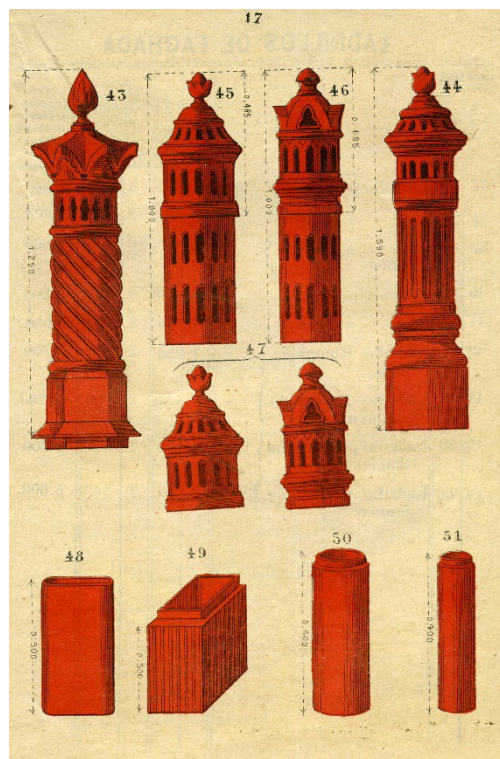


*Ladrillo de La Tejería
Mecánica de Sensaud y
Silió; Valladolid, 1884*

de arcilla originarios del terreno pero cortados por el mismo río. Por ello, aparecen menciones en textos antiguos a los “ladrillos finos de ribera”.

Las fábricas de teja y ladrillo fundadas a finales del siglo XIX (1883, Silió-Sensaud en Valladolid o Carretero en Segovia) elaboran desde sus inicios un completo catálogo de materiales cerámicos, entre los que se encontraban como productos estrella, el ladrillo prensado para fachadas y la teja plana para tejados con soportes ligeros de madera. A esos dos productos, añadían decenas de modelos de tejas y ladrillos, muchos de los cuales eran innovaciones presentadas en exposiciones internacionales como la de Londres en 1850. Dada la amplitud de los catálogos, quizás la mejor manera de resumir sea citar los productos de un par de catálogos, uno de c. 1898 (Soler Ronzano, *La Progresiva*) y otros dos de 1919 y 1936 (*La Cerámica-Silió*). Una hojeada rápida sobre los productos de las tejerías del cambio de siglo, nos muestra la amplitud de productos, abarcando chimeneas, plafones decorativos, fuentes, jarrones y macetas de jardín, balaustres, tuberías de todo tipo tanto para chimeneas como para bajantes sanitarias y pluviales, o incluso filtros de agua, de los que Soler también editó un catálogo. Un catálogo francés que conocemos de 1902 (en realidad es el nº 24 de la tejería Perrusson de Fontafie), presenta mayor número de piezas y variedades, por lo que suponemos que el mercado español ofrecía en principio cierta variedad que la falta de mercado fue reduciendo con los años. Igualmente de 1902 es el libro de Salustiano Rico, *Fabricación de ladrillos, tejas y demás productos de tierra cocida*, en donde también aparecen grabados con modelos de tejas tipo Borgoña, a las que se añaden las de un sinfín de tejas planas conocidas por el nombre de su diseñador (Gilardoni, Muller, M. Fox, Mar y Leprevost, Royaux y Reglín, Hnos. Martin, M. Gevel, M. Franon y Cía., romboidales ...).

Aún está por estudiar si las producciones de alfareros populares de chimeneas (con sus caperuzas) y remates de tejado que se observan a veces (Salamanca y Valladolid, Cataluña, Sevilla y Levante...) son un precedente de lo producido por las fábricas o si por el contrario se trató de un fenómeno de imitación similar a otros que se han dado en el ámbito de la cerámica y alfarería.



Catálogo de La Progresiva de Inocencio Soler (Valladolid, c. 1898); caperuzas de chimenea y tubos

Lo mismo pasa con los tiestos para colgar, de los que conocemos modelos de ambos orígenes, o con las macetas sobre columna que también hemos visto en iglesias y otros entornos.

No se podría acabar este apartado sin mencionar al *ladrillo calentacamás* o *calientapiés*, un recurso de los años de la miseria que consistía en calentar mucho en una estufa, hoguera o chimenea, cualquier ladrillo macizo limpio, para luego llevarlo —convenientemente envuelto en telas o papeles— a una cama o a un entorno de trabajo bajo la mesa. Algunos tenían dos orificios para poder manejarlos con un palo o un gancho, así como una capa externa de vidriado.

Baldosas y forros

Baldosa. Espécie de ladrillo fino quadrado de diferentes tamaños, que sirven para solar. ... PRAGM. DE TASS. año 1680. fol. 30. Cada baldosa de la ribéra cortada, raspada, y assentada con barro, à veinte y quatro maravedis.

Diccionario de Autoridades (1726-1739)



Trasera de baldosa tipo "baldosín de Ariza", E. Silió (Valladolid, C. 1900)

En rango de importancia, por detrás de las tejas quizás estarían las baldosas para suelos —normalmente pisos bajos en planta de calle—, también llamadas *tablas*, otro de los trabajos de los tejares (o *almadrabas* en Andalucía, del árabe, “golpeadero”). Muchas rasillas o ladrillos rectangulares medievales de poco grosor, deben ser considerados baldosas para realizar suelos o bóvedas no portantes. A medida que aumenta la industrialización, y una vez solucionados los suelos, las baldosas cuadradas de tipo “catalán” o de *Ariza*, se usan en muchas casas, también como forro de paredes muy expuestas a la lluvia. Alrededor de 1880, se crea un modelo de baldosa-ladrillo de forro (“placa para fachada”), imitando un aparejo a tizón para colocar encastrados unos en otros que se colocaba sobre las

fachadas de tapial o adobe, clavado por los respectivos agujeros o pegado con cementos o morteros. Aparece en los primeros catálogos de Germán Esteban en Palencia y de Soler y Silió en Valladolid, sin que sepamos exactamente quien fue su creador (ver recubrimiento actual en lateral del Palacio Real de Valladolid —Capitanía General—).

Tubos, caños y arcaduces

Otros alcaduzes ay que se juntan unos a otros y va guiada por de dentro dellos el agua a los estanques o fuentes, a estos llama el Antonio (Nebrisense) tubos o tubulos (70).

Sebastián de Covarrubias (1611)

El castellano del siglo XVII, denomina igualmente arcaduces a las tuberías de barro utilizadas para conducir el agua, que aunque tienen precedentes romanos, se utilizan durante los siglos medievales para fuentes y conducciones. En Valladolid puede mencionarse la *traida* de aguas de Argales, ya citadas en el siglo XVI y que aparecen a veces en contratos para suministro de caños o tuberías. Otras ciudades como Granada, muestran en el suelo de los *cármenes*, conducciones a base de tubos de barro para poder dirigir el agua por pendientes y pisos de los jardines y saneamientos. Se puede decir que hasta la generalización del cemento y el PVC, la mayor parte de las tuberías de saneamiento eran de barro cocido o de plomo, por lo que es muy habitual su aparición en cualquier excavación de los cascós viejos de las ciudades. Igualmente las embocaduras o grifos de las fuentes tenían o tubos de bronce o plomo, o en su defecto de barro, conocidos como *caños*.

También en Valladolid al menos, una empresa o más bien obrador, el de la familia del Val (en la Plaza del Salvador, 9), se dedicó desde que lo fundó Juan Fernández Tejeiro en 1830 a la fabricación de tubería de barro vidriada para bajantes, así como a refractarios y hornillos especiales de reverbero y otros, incluso a imitaciones o gres auténtico de dichos productos. La evolución de la sociedad llevó a algunos alfareros y tejeros, tanto a elaborar tejas de tubo como a especializarse en la fabricación de caños y sifones, con sus respectivos codos y piezas especiales como desagües de canalones de barro, o arquetas para saneamientos con sus respectivos registros.

La fábrica de Silió y *La Cerámica*, dedicó una línea de producción al gres para la industria química, compitiendo con *Cucurni* y otras fábricas con el tiempo. Igualmente las fábricas elaboraron sifones y tazas de inodoro al modo inglés de lozas



Conjunto de tuberías, caños y codos de diversas fábricas y talleres (Valladolid)

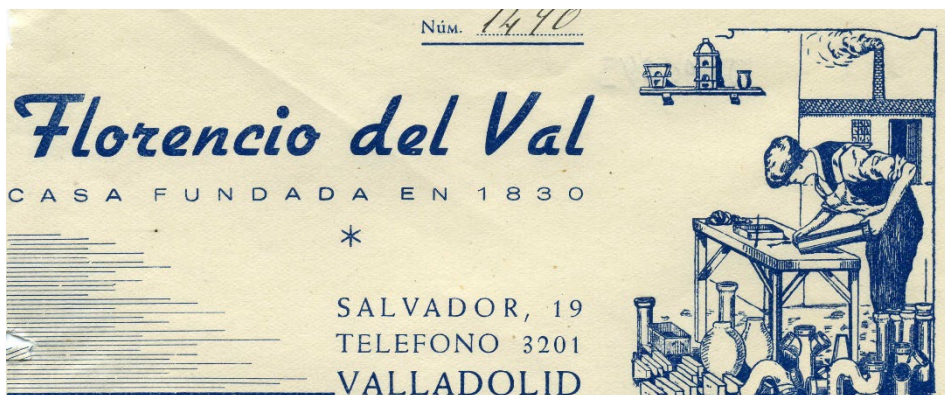
finas, que requerían para estas últimas, hornos de botella como el que instaló Germán Esteban en Palencia y que aparece en el membrete de sus facturas. En Valladolid también han aparecido inodoros de loza fina fabricados en Liverpool, con color ocre, que alguna empresa debía comercializar en la ciudad y que aparte de en las casas de la burguesía, comenzaron a instalarse en servicios en las galerías traseras de casas más modestas, donde era más fácil la instalación de bajantes sanitarias comunes y del agua corriente compartida por fregaderos de cocinas y cisternas de inodoros.

El mismo proceso de posible imitación de sifones y chimeneas, pasa con los *tiestos para colgar*, de los que conocemos modelos de ambos orígenes, o con las *macetas sobre columna*, como las realizadas por el alfarero de Peñafiel “Catiti”, que también hemos visto en iglesias y otros entornos.



Caños en Pseudo Juanelo, Lastanosa, 21 libros... (S. XVI). Biblioteca Nacional

Membrete de factura (1952) de la Casa Florencio del Val, con fabricación de tubos, sifones de inodoro, anafres, crisoles y alfarería general. Col. B.O.



Azulejería y alicatados (Cap. 28. B)

Aunque existían precedentes en las culturas mesopotámica y egipcia, la aplicación de capas de vidrio al ladrillo o cerámica de uso en construcción, se considera hoy que se inicia alrededor del siglo XIII en el ámbito mediterráneo. Al igual que la cerámica vidriada (con precedentes romanos) y la loza de vidriado estannífero se inicia entre Bagdad, Samarra y Egipto –y se traslada luego en función de las conquistas de Gengis Khan y diversas expulsiones económicas, llegando finalmente a Málaga o Sevilla–, las técnicas de vidriar baldosas de barro cocido parecen ya asentadas en la Andalucía anterior a 1280. Algunos de los primeros ejemplos se consideran las baldosas vidriadas en verde en la Torre del Oro y la Giralda, o en las torres mudéjares de Teruel¹. Como en el curso de pocos años ya se observan diversas variedades de técnicas, que se desarrollan enormemente durante los siglos XIV al XVI, debemos tratar de ellas con cierto detalle.

Se considera que los azulejos más antiguos de la península son los realizados en Sevilla en el siglo XIII, o en Manises, Paterna, Teruel y Barcelona durante el siglo XV. Más adelante se desarrolla en Sevilla y otros focos el azulejo de tipo italiano, por influencia de Niculoso Pisano (siglo XVI). Los alicatados (*zillig*) de técnica morisca, datan al menos del siglo XIV en la Alhambra y otros monumentos, y están formados por fragmentos geométricos de barro vidriado y recortado, sea con alicates o por golpe con piquetas o alcotanas muy afiladas con técnicas muy desarrolladas. Hitos de la azulejería han sido las técnicas de *cuerda seca* y los azulejos de *arista*, que intentaban imitar o sustituir el complejo trabajo de los alicatados, que debían ser montados boja abajo en el suelo y luego levantados y ensamblados una vez fraguado el mortero, sobre la pared. A medida que se desarrollan otras técnicas como el estarcido, o las *trepas* o plantillas, el diseño de azulejos evoluciona en función también de la riqueza de pigmentos y motivos geométricos, lográndose gran cantidad de combinaciones de todo tipo, sumándose la pintura figurativa y religiosa, técnicas de lustre y reflejo metálico (plateado, dorado, cobrizo,...).

En general, el azulejo ha demostrado ser una de las superficies más higiénicas hasta cubrir las paredes de cocinas y cuartos de baño, u hospitales y fábricas. Muchas fábricas de cerámica se unen con el tiempo a la fabricación de azulejo durante finales del siglo XIX y principios del XX, pasando este de zócalos de paredes y escaleras, también a formar parte de suelos en los estilos neomudéjares.

Calle Cantareros en Antequera (2017)



¹ Los primeros ejemplos de las técnicas de azulejería en España, están en discusión casi continua, debido a la rapidez de las excavaciones arqueológicas de urgencia así como a la casi imposibilidad de estar continuamente al día de los profesionales.

Azulejos: placas de calle, números, nombres, *Seguros de Incendios*

Azulejos. Ladrillos pequeños quadrados y de otras formas con que se enladrillan las salas y aposentos regalados en las casas de los señores y en los jardines las calles dellos. ..En Valencia llaman rajoles a los azulejos...

Sebastián de Covarrubias (1611)

Azulejo. Ladrillo pequeño de barro escogido, bañado en la superficie (que es vidriada) de color azul y blanco: y aunque se suelen bañar con otros colores, y algunos con tanta perfección, que unidos forman figuras, y otros dibujos mui primorosos, como el color azul es el mas frecuente, y el que mas sobresale, se les dió el nombre de azuléjos. Sirven como friso para adorno de las paredes de las salas, cláustros y Iglésias, y tambien para hacer várias labores en los suelos y enladrillados. PRAGM. DE TASS. año 1680. fol. 31. Cada azuléjo quadrado de Talavera à veinte maravedis.

Diccionario de Autoridades - Tomo I (1726)

Desconocemos de cuando datan las placas de calle, tanto para dar nombre a la calle como para determinar el número o portal correspondiente, aunque como primeras fechas habría que indicar el siglo XVI o principios del XVII. Las conservadas en Valladolid, de aproximadamente 26 x 26 cms., se datan entre los siglo XVII y XVIII (Wattenberg, 1997, 309), contando con abreviaturas y letras capitales romanas en su caligrafía. Aunque se conservan actas municipales en las que aparecen los encargos de las mismas a determinados talleres de loza (los Alonso en dicha ciudad), es tremendamente difícil datarlas con exactitud, salvo

Placa de Seguro de Incendios, Manises (Valencia), (2008)



cuando se tienen datos exactos del cambio de nombre en una calle. Las distintas normativas estatales y municipales no suelen ayudar mucho en la datación, ya que no siempre se aplicaban con la diligencia necesaria. La de la calle Platerías (antigua Costanilla, y similar a otras dos del Museo de Valladolid) de Valladolid, se conserva aunque muy estropeada, todavía en la esquina que ocupó durante siglos, en la calle reformada después del incendio (1561) que asoló el centro de Valladolid, donde se ha mencionado la fecha de 1770 para alguna de ellas. En Toledo se datan después de 1811, aunque casi con seguridad las hay anteriores.

También se conservan los llamados *azulejos de censo*, usados para indicar la propiedad de casas y propiedades, en

donde suelen aparecer escudos o emblemas de sus propietarios, fueran particulares, órdenes religiosas u otros y que suelen datarse desde el siglo XVII. Pueden citarse azulejos de censo en los siguientes museos: Museo de Cádiz, uno del Monasterio de la Cartuja (1601-1700); Museo de Bellas Artes de Sevilla: tres, de la Iglesia de San Juan de la Palma (1666-1699), del Convento de Dueñas (1601-1699), y del Convento de San Jerónimo de Buenavista (1600-1649). En Valladolid, se conservan azulejos con el jarro de azucenas emblema de la catedral (St^a. M^a de la Asunción) y la inscripción de Cabildo, o del Monasterio de Prado, ambos del siglo XVIII (Wattenberg, 1997, 308). Igualmente conocemos un azulejo vidriado en verde del Monasterio de las Huelgas Reales, con el escudo del Cister femenino.

Aunque en general los rótulos de calles y números, así como los que indican parroquia u otros rótulos, suelen estar realizados en loza estannífera blanca con letras en azul cobalto o violeta de manganeso, existen algunas localidades en donde dichos rótulos, de los siglos XVIII o XIX, se realizaron en barro basto de alfarería con vidriado normal de plomo, con la particularidad de realizar las letras con juguete amarillo rellenando una silueta grabada posiblemente con plantilla y rebajada ligeramente previamente. Es el caso de Dueñas, en Palencia, que recuerda en parte algunos cacharros esgrafiados de Astudillo con la misma técnica, sin que sepamos de momento establecer una relación directa entre dichas piezas. Martínez Glera (1994, 329) publica unos *rótulos* o *placas* similares en la villa de Torrecilla en Cameros, en La Rioja, con las esquinas, perímetro y números o letras realizados en juguete amarillo y a plantilla, y datados después de 1833.

Otro gran apartado de la azulejería son los *rajoles* catalanes de artes y oficios. Datados entre 1630 y 1850 (Telese et al, 2002), se utilizaron para decoración en diversas estancias de las casas, mostrando todo tipo de tipos y oficios. Se produjeron esencialmente en Barcelona, Mallorca, Lérida y otros lugares no documentados.

La gran estabilidad de la cerámica y loza al aire libre, siempre y cuando estuviera bien realizada y mejor conservada, a ser posible embutida en una caja realizada *ex profeso* en la superficie del sillar de piedra, o entre ladrillos o mampostería, permitió la conservación de rótulos varios, y solo las variaciones de nombres y de coyunturas económicas acabaron con las antiguas placas en muchos casos. Cuando aparecen las primeras aseguradoras de bienes e incendios en los siglos XVIII y XIX, se utilizan placas de metal litografiado para indicar que la casa en cuestión *pertenecía* o era competencia de la compañía X. Algunas



*Rótulo de Calleja del Corpus
(Tordesillas, Va.), 2006*



Azulejo de propiedad; La Alhambra (Granada; 1550); 2017

aseguradoras municipales y determinadas costumbres locales, desembocaron en el uso de placas de cerámica o de loza para indicar el seguro. Es el caso de los *Seguros Municipales de Nava del Rey* en Valladolid, un pueblo que aunque hoy es poco conocido, tuvo una bonanza enorme en la producción de vino en los siglos XVIII y XIX. Igualmente en León y Galicia, existen placas de seguros en cerámica; en el caso de Toledo (*La Toledana*), por las

industrias cerámicas de Talavera y Puente del Arzobispo, y en el de Valencia y Manises (*Seguros Mutuos de Valencia y su provincia*) por sus respectivos emporios cerámicos durante siglos.

Alicatados (mosaico de azulejos, labor de mosaico, zillij)

Aliceres. (90) Vocablo morisco; son los azulejos que hacen guarnición en las paredes y en el suelo y rematan la obra. Otros los llaman alizares. Sebastián de Covarrubias (1611)

Se llama alicatado o mosaico de azulejo (*zillij* en marroquí actual) a los paneles obtenidos mediante la agrupación de piezas geométricas (*alicerces* en el castellano antiguo) de barro vidriado en colores planos (negro, blanco, verde, melado, amarillo, azul), conformando una especie de tapiz geométrico, en donde los maestros islámicos desarrollaban toda una teoría decorativa, geométrica y mística sobre el mundo. Los alicatados más antiguos que se conocen en la península deben datar del siglo XIV aunque las sucesivas restauraciones poco documentadas parecen haber impedido hasta la actualidad una datación estricta, así como en parte un estudio en profundidad de la técnica. Parece que su mayor extensión se da en el siglo XV.

La preparación de los alicerces, ha requerido siempre elaborar el azulejo *madre*, de unos 10x10x1 cms., primero bizcochado y después vuelto a hornear con el baño de vidriado coloreado. Los alicerces que se realizan actualmente en Fez (Werner y Sanders, 2001), se trazan primero y luego se cortan con una especie de pico o alcotana, por lo que presentan los cantos biselados e irregulares, lo que permite el agarre del mortero u hormigón. En otros alicatados



Alicatados en los Reales Alcázares, Sevilla. S. XV

que conocemos del siglo XV (Valladolid, Palacio del Almirante, Museo de Valladolid), los aliceres presentan cantos regulares obtenidos a molde o con recorte en húmedo, por lo que al menos se realizaron dos técnicas distintas. Especialmente esta técnica de piezas a molde, parece más apta para estrellas de muchas puntas con ángulos internos muy cerrados. Los alicatados que se realizan en la actualidad, se montan boca abajo en un suelo llano, y sobre los aliceres se vierte un mortero (*fraash*) de cal, yeso o cemento en la actualidad, de entre 5 y 7 cms de grosor total. En alicatados históricos, puede observarse que en la masa del mortero –se ha publicado que de cal para suelos y de yeso para paredes, aunque esto habría que precisarlo, especialmente en ámbitos de baños o *hamanes*– se incluían para darle cuerpo, restos de piezas de aliceres rotos o defectuosos. Los paneles de alicatado se dejaban fraguar en el suelo y después se levantaban y se fijaban en las paredes con más mortero, acoplándose al panel de al lado, hasta completar el diseño geométrico. Otro tipo de alicatados, por ejemplo de formas curvas o poligonales como columnas u hornacinas cóncavas, deben haber requerido más dificultad y maestría en su realización. Se necesitaban moldes o contramoldes para una colocación previa de los aliceres, y la realización de algunos de estos con formas correspondientes a la geometría de cada columna (Alhambra de Granada).



Muestra de aliceres a molde, procedentes de Marruecos (Museo de Valladolid)



Columna adosada con aliceres curvos en La Alhambra (Granada)

Entre las formas de los aliceres, pueden mencionarse algunas especiales como las de *hueso*, estrellas irregulares (en simetría axial) y múltiples formas, algunas de las cuales ya estaban presentes en la tipología de los mosaicos romanos, pero otras muchas suponen un desarrollo inventivo de la cultura musulmana en conjunto y seguramente de algunos artesanos e intelectuales sufíes en particular.

Azulejos en sí mismos

Aunque el azulejo no necesariamente surge para reducir el trabajo de los alicatados, supone desde luego una tecnificación que al menos reducía la especialización del artesano, ya que permitía montar paredes o suelos prácticamente en serie, al ser el único patrón formal un cuadrado de

13x13 a 15x15 cm. Solo en las esquinas de determinados modelos y en las orlas o cenefas se requerían adaptaciones especiales. En principio, el azulejo sería esa baldosa de barro con una cara vidriada en un color plano. Parece que los primeros azulejos con figuración y relieve heráldicos coloreados en la Península, son los utilizados como tapas de sepulcros en algunos enterramientos en la Sevilla del siglo XIII (Pleguezuelo, 1989-97).

Dado que nos movemos entre un pasado que se fue y un presente que se construye continuamente, también tenemos que hablar de la función de los azulejados. Entre ese primer uso como cubierta de un sepulcro, seguramente de carácter prestigioso, y la generalización actual del azulejo como estándar de higiene y limpieza en cocinas y baños, ha habido un largo camino. Las descripciones históricas y arqueológicas de la azulejería, suelen distinguir entre *arrimaderos*, *solerías* y *techumbres*, es decir entre zócalos o bases de paredes y muros, suelos de cualquier tipo y espacios entre vigas en los techos de habitaciones o espacios arquitectónicos. Más adelante se precisa entre bancos forrados, pulpitos, frontales de altar, altares figurados completos, emblemas y marcas de propiedad de órdenes religiosas, *mihrahs* y minaretes, suelos, paredes y bancos de *hamanes* o baños públicos. La versatilidad del azulejo era especialmente apta primero para mostrar el estatus y obtener prestigio por parte la realeza que podía financiar un espacio forrado con dichas joyas². Después, en

² No puede olvidarse que el brillo, el color y la permanencia, siempre se han considerado aspectos constituyentes de la joya, y que la cerámica vidriada y las lozas han imitado muchas veces piedras preciosas u ornamentales, como los jaspes, ágatas y jaspeados, prasios, etc.



Azulejos pintados estilo abstracto, Casa de Pilatos, Sevilla, S. XVI

cualquier espacio público donde pueden acumularse multitudes –iglesias, monasterios, palacios y sedes de justicia, mausoleos– que acaban ensuciando las paredes, llega un momento en el que resultaba más operativo que encalar todos los meses, forrarlas con tapices, esteras o azulejos. De ello viene el castellano *arrimadero*, un zócalo de azulejo que puede limpiarse adecuada y periódicamente, e incluso desinfectarse después de plagas y epidemias. Los más sencillos azulejos, serían pues la simple placa o baldosa de barro con una capa de vidriado de un color plano. En principio parece que blanco, verde y melado eran los colores básicos, que han continuado en la industria en forma de zócalos para ventanas hasta casi finales del siglo XX.

Hay que precisar también que aunque la forma básica del azulejo es el cuadrado, se siguieron realizando otro tipo de formas como las rectangulares que reciben el nombre de *cintas* o *almorrefas*, otras pequeñas cuadradas (las llamadas *olambrillas*) para intercalar entre baldosas más grandes de barro; u otros de tipo rectangular-hexagonal con extremos apuntados, que permiten rodear el cuadrado creando una trama octogonal. Las mismas cintas también se realizaban con un extremo en ángulo a 45° para poder solucionar los encuentros de las esquinas. Igualmente también se fabricaban piezas esquineras para solucionar peldaños de escalón y esquinas donde confluían dos paredes, tanto internas como externas.

La cuerda seca

El siguiente paso en la simplificación del azulejo fue la llamada *cuerda seca*, consistente en aplicar a pincel sobre la placa bizcochada, el dibujo general en línea del azulejo, con una casi papilla de manganeso pardo-morado con un añadido de materia grasa, que luego evitaría la mezcla de colores al rellenar los espacios internos del dibujo en línea, con colores, al modo en que un niño colorea



A: azulejo de cuerda seca, Alfara de Aljimia (Valencia), S. XV-XVI, M.N.C.G.M.
 B: panel de 4 azulejos, Museo Lázaro Galdiano, 00253; 1476-1550, (Sevilla o Granada).
 (Ceres museos estatales)

una cartilla escolar en los primeros cursos. Aunque la técnica se aplicó también a alfarería y cerámica de objetos (cuerdas secas parciales.), su desarrollo principal se dio en la península en el campo de la azulejería en donde se distingue (Pleguezuelo por Caro, 2008, 42) la cuerda seca *hendida* – matriz o molde para hundir la línea del dibujo– de la cuerda seca *plana* (sobre superficie lisa). El resultado final eran unos azulejos en donde la línea y los colores destacan en relieve respecto al plano del soporte.

Su origen se data en el siglo X (época califal) pero se extiende con los Reyes Católicos en Sevilla y Toledo, hasta el siglo XVI en que se inicia el azulejo de cuenca o arista. Con posterioridad se han realizado otras técnicas que simulan tanto el alicatado como la cuerda seca, mediante moldes para reproducir el relieve de los *campos* geométricos.

Azulejo de arista (de cuenca, de labores)

En el siglo XVI, se produce una mejora técnica que abarata costes y tiempo, al aplicarse un molde inverso (en negativo; las aristas se realizan como incisiones en la madera o barro del molde) sobre el barro en cuero, lo que deja los alvéolos entre aristas de separación, aptos para rellenarse con pincel del esmalte coloreado. La línea del dibujo con esta técnica, no recibía ningún color, solo apareciendo como un resalte en el barro, del color del mismo barro cocido que se ha ido desgastando por el tiempo especialmente en suelos y arrimaderos de mucho tránsito, cuando está entre dos colores. Algunas líneas de dibujo o relieve, quedan cubiertas por el color plano de la zona afectada.



Azulejos de arista, S. XVI, Casa de Pilatos (Sevilla)

Parece que la relativa sencillez de la técnica, favoreció su extensión y abaratamiento, e incluso potenció que bastantes alfarerías incluyeran la producción de este tipo de azulejos entre sus productos y trabajos.

Durante los siglos XIX y XX, con el relanzamiento de la cerámica arquitectónica en España (neomudejares, orientalismo.) y con motivo de las exposiciones Universales de Barcelona y Sevilla, se produce un *boom* del azulejo de arista, algunos, auténticas reproducciones de modelos y patrones del siglo XVI. Los catálogos de empresas sevillanas y madrileñas como Rejano y Gómez, presentaba muchos modelos de azulejos de arista (llamados “de relieve” e impresos con relieve en seco, en el mismo papel) que en algunos casos han podido confundirse con originales del XVI. Esto puede haber provocado paralelamente la falta de valoración de los originales castellanos o importados, con su subsiguiente pérdida y abandono.

El azulejo pintado (Pisano, Loaysa, Figueroa)

A principios del siglo XVI, un italiano llamado Niculoso Pisano, llega a Sevilla e introduce la pintura directa sobre la placa plana del azulejo, eso sí, con motivos renacentistas importados de Italia y del pasado clásico, solo explicables después de los descubrimientos de la *Domus Aurea* en Roma, en donde aparecieron los motivos de grutescos y *candelieri*, bucráneos. Igualmente su éxito y triunfo como moda, se basaba en un correcto dibujo paralelo a la copia de grabados de autores del momento como Durero o Sadeler. Esta técnica de pintura directa, eliminaba cualquier intermedio técnico que no fuera algún tipo de estarcido – plantilla de papel agujereado a través del cual se pasaba un polvo coloreado con una muñequilla– para ayudar en la pintura del motivo sobre el bizcocho previo. En ocasiones, los mismos motivos que se habían realizado mediante azulejos de arista, pasan a realizarse con azulejo pintado, eso sí, menos regular y perfecto dado que se realizaban a mano. Posiblemente los azulejeros profesionales de la



Patrón del Arzobispo o diseño de Puntas de diamante, Hernando de Loaysa, Sevilla-Valladolid, S. XVI; Museo Nacional del Azulejo (Lisboa)

Azulejos preindustriales e industriales

Durante siglos posteriores, la azulejería incorpora unas cuantas técnicas, tanto en la preparación de las pastas –del barro, para entendernos–, como a la hora de dibujar o imprimir los motivos. En el aspecto más manual del dibujo, la utilización de plantillas o *trepas*, supone durante los siglos XVIII y XIX, un aporte necesario para aumentar la producción preindustrial. Plantillas de cartón o papel con los motivos recortados y huecos, permitían pasar un pincel untado con el azul de cobalto típico, u otros colores, algunos de ellos específico como el rojo de Onda (Castellón). Esta técnica también se aplicó sobre platos y otros cacharros

Vinos Liendo (Sevilla), 2008



de loza, especialmente en la mayólica calcárea o loza económica. La delata una doble línea o cierto rastro de polvo en los perfiles de las formas, ya que a veces se pinta con aerógrafo o compresor a través de la plantilla. La loza fina desarrollada en Inglaterra y otros países con impresión a litografía de los motivos decorativos, supone un avance más también para los azulejos, ya que permite incorporar todos los avances en técnicas de impresión desde entonces. Tanto la impresión a varios colores, como la posterior cuatricromía o las técnicas serigráficas (impresión a través de una seda con reservas), han permitido todo tipo de texturas, colores, brillos metálicos y lustres en el mundo del azulejo, ampliado hoy en día al gres porcelánico y a las cerámicas de alta tecnología.

El mosaico Nolla

Miguel Nolla Bruget (1815-1879) fue un fabricante catalán-valenciano del siglo XIX (sus inicios comerciales se datan en 1865) a quien casi nadie conoce hoy en día pero que supuso una revolución en los suelos de lujo españoles durante muchos años. Aunque no está claro si copió los suelos de gres del fabricante inglés Minton o si desarrolló un método propio, el caso es que consiguió unos colores resistentes y permanentes en gres, de suficiente dureza y versatilidad como para convencer al mercado. Parte del éxito de Nolla, consistía en que los suelos los montaban brigadas propias de trabajadores, con lo que el fabricante controlaba todo el proceso y podía dar garantías de durabilidad a sus productos. Los suelos de Nolla, a base de pequeñas teselas –cuadradas y con otras formas– formando mosaicos geométricos, siguen resistiendo todavía en algunos *joles* de cines y hoteles o casas particulares y fueron ya en su época imitados por muchos fabricantes de baldosa hidráulica (de cemento), con dibujos a base de pequeños cuadrados conformando toda la baldosa, de forma que son conocidas por mucha gente aún hoy como *mosaicos* o *mosaiquetes*. Después de años de olvido de una parte importante de nuestro patrimonio cerámico, afortunadamente se ha realizado en 2015 un Congreso sobre los mosaicos Nolla con edición de Actas impresas (2016), aparece en la Wikipedia y empieza a conocerse en profundidad.



Suelo de mosaico Nolla en el Cine Carrión de Valladolid

Alfarería de tejeros: tapaderas, sesos, comederos, tinteros, saleros

Existen toda una serie de producciones alfareras, que en realidad fueron realizadas por tejeros o por sus mujeres, aprovechando la facilidad de poder cocer piezas de barro en los mismos hornos usados para tejas y ladrillos. Las características generales que los identifican, suelen ser el gran grosor de las paredes, su resistencia por tanto y unas ciertas costumbres técnicas como una decoración incisa realizada a navaja o con algún tipo de punzón. Las piezas más habituales que hemos observado, son



Tapadera de tejeros (Saldaña)

por ejemplo tapaderas bastante gruesas, con un asa desarrollada con dos entregas o realizada con una placa de barro rectangular entera pegada a la tapa, a veces con recortes de pasta, y con rebaje de grosor hacia los bordes de las mismas. González los incluye en el tomo II (p. 90), por lo que suelen pasar desapercibidos, e incluye tapaderas, trancaderas o sesos, tinteros, especieros y *sancrispines* (o comederos de cerdos), tejoletas para música. Una pieza mencionada por González como *sancrispin*, se parece mucho a un comedero de cerdos de una colección particular, del que tenemos constancia de haber sido fabricado en el tejar de Matapozuelos (Valladolid). También se han mencionado morillos de barro y lápidas, estas a veces de alfareros.

Sobre los *sesos* o *trancaderas* –*cabras*– ya hemos hablado (cap. 6), en referencia a los pucheros y ollas de fuego para cocina, por lo que poco más se puede decir, salvo constatar que su antigüedad puede, a decir por su nombre, datar de época romana, y se conocen sesos de datación medieval y posterior. Al ser piezas realizadas en hierro –aunque algunas se hicieron en barro– no se han conservado de mucha antigüedad por motivos evidentes, y en ocasiones es casi imposible datarlos, salvo que consten con inscripciones de época.

Rellenos de bóvedas y solerías. Loza sanitaria y relacionada

Finalmente debe comentarse que dentro de los materiales de construcción, entrarían las piezas de alfarería defectuosas que los constructores compraban a los alfares, tanto para el relleno de bóvedas como para aislamiento de suelos y paredes expuestas a la humedad excesiva con botijas peruleras o cántaros. Su poco peso –manteniendo huecos los interiores– resultaba un excelente medio para aligerar en zonas constructivas delicadas y gracias a ello, se han conservado multitud de piezas bien datadas por la época de los edificios. Sobre todo se han encontrado en Cataluña (Barcelona, Manresa, etc), pero también en Alicante (Sta. María), Sevilla, Antequera, Salvatierra de los Barros, etc. Suelen denominarse de relleno, de bóveda o de *voltes* (vueltas) (Santanach y Rosal, 1996).

Cepillera y algodонера, Loza fina; S. XIX



También se considera muchas veces la loza sanitaria como parte del material de construcción, dado que desde el siglo XIX las fábricas comercializan este tipo de accesorios junto con los azulejos. Como lo hemos tratado en el capítulo 13, solo haremos aquí referencia a otro tipo de objetos que no son los inodoros y cisternas, lavabos, orinales y bacines, escupideras, bidets, irrigadores, pisteros y pezoneras.

Los fabricantes compitieron desde el primer momento por ofrecer todo tipo de objetos, de lujo en principio y luego extendidos en progresión a cada vez más clases sociales. Así se puede hacer una lista de objetos fabricados en loza fina o porcelana que incluirían grifos, jaboneras, esponjeras, cepilleras, vasos y portavasos de cuarto de baño, toalleros (dos soportes y una barra de porcelana o vidrio), papeleras, porta rollos de papel, lámparas, marcos de espejos, manillas de puerta, manillas de cadena de cisterna de water, urinarios de todo tipo, mesastocador de gres, estantes, etc.

Bibliografía

Rótulos de calles y números

Franco Polo, Nuria M^a. (2015). Los azulejos de nombres de calles y numeraciones de casas de Cáceres fabricados en el siglo XVIII. *NORBA, Revista de Arte*, vol. XXXV (2015) / 91-107.

Azulejería

Delery, C. y Gómez Martínez, S. (2006). Algunas piezas orientales y el problema del origen de la técnica de cuerda seca, en *Al-Andalus, Espaço de mudança*, pp. 148-160. Mértola, Portugal.

Estall y Poles, Vincent Joan (1997). *La industria cerámica en Onda. Las fábricas 1778-1997*. Monografías del Museo del Azulejo de Onda. Onda.

– (2000). *Catálogo de la colección de azulejos de serie del siglo XIX*. Museo del Azulejo. Onda. Faenza. Editrice Ibérica, Castelló, 2000.

Fornés y Gurrea, Manuel (1841). *Observaciones sobre la Práctica del Arte de Edificar*. Valencia: Imprenta de Cabrerizo.) (cons. 23/08/2017).

Hedgecoe, John y Samar Damluji, Salma (1992). *Zillij: the art or Moroccan ceramics*. [United Kingdom]. Garnet, 1992.

Henriques, Paulo et al. (2005). *Museu Nacional do Azulejo, Roteiro* (Guía). Instituto Português de Museus, Lisboa.

Moratinos García, M., y Villanueva Zubizarreta, O. (2005). *Azulejería en la clausura monástica de Valladolid*. Diputación de Valladolid, Valladolid.

Pleguezuelo Hernández, A. (1989). *Azulejo sevillano. Catálogo del Museo de Artes y Costumbres populares de Sevilla*. Sevilla.

– (1989). Lozas y azulejos de Sevilla (1248-1841). *Summa Artis: Historia General del Arte*, Vol. 42, 1997; pp. 343-386.

Telese, Albert, Salomó, Miquel, Farrés, Francesc y Sánchez, Manel (2002). *Les rajoles catalanes d'Arts i Oficis. Catàleg general (1630-1850)*. MS editor. Barcelona.

Werner, Louis, y Sanders, Peter (2001). Zillij in Fez, *Saudi Aramco World*, mayo/ junio 2001, Vol. 52, N° 3, pp. 18-31, Houston, Texas.

Tejas y ladrillos

- Araguas, Philippe (2003). *Brique et architecture dans l'Espagne médiévale* (Biblioteca de la Casa de Velázquez, 2), Madrid, 2003.
- Barré, L.A. (1904). *Materiales de construcción, su empleo y resistencia*. Trad. del francés por Antonio Aguirre. Lib. Ed. Bailly-Bailliere e hijos, Madrid.
- Campbell, James W. P. y Pryce, W. (2005). *Ladrillo: historia universal*, traducción: Jorge González Batle, Cristina Rodríguez Castillo. Blume, Barcelona.
- Caro Bellido, A. (2003-2004). A propósito de dos ladrillos visigodos de la Bética, *Estudios sobre patrimonio, cultura y ciencia medievales*, Nº 5-6, pp. 21-35.
- Martínez Glera, E., Ceniceros Herreros, J. y Álvarez González, T. (2011). *Tejas que hablan*. Galería Martínez Glera y Museo H. Arqueológico Najerillense, La Rioja.
- Martínez Lorenzo, L. (2001). *Museo Etnográfico del Oriente de Asturias, Porrúa*. Un acercamiento al mundo rural del oriente asturiano. Ed. Principado de Asturias, Caja Rural de Asturias.
- Pardo, Manuel (1885). *Materiales de Construcción*. Imp. Manuel Tello, Madrid. (2 vols. texto y grabados).
- Piñón, Manuel (1880) (1895). *Manual de cerámica: materiales de construcción, ladrillos, baldosas, tejas, tubos, adornos de barro y azulejos*. Madrid: Tip. de G. Estrada. (cons. 25/01/2017).
- Santanach i Soler, Joan y Rosal i Sagales, Joan (1996). Terrissa procedent de voltes del Convent del Carme, de Barcelona, *Butlletí Informatiu de Ceràmica (Barcelona)*, nº 59 (1996), pp. 22-30. Associació Catalana de Ceràmica Decorada i Terrissa.
- Santoveña Zapatero, Fé (2009). *Balada triste de los "teyeros" de Llanes*. Muséu del Pueblu d' Asturias. Gijón.
- Trigo Diaz, Feliciano (1987). Los tejeros y sus herramientas, en *Pontevedra, Revista de Estudios Provinciais*, pp. 65-81.
- Vidal y Martí, Juan (1934). *Manual de Cerámica*. Espasa-Calpe S.A., Madrid.
- Villanueva, Juan de; Zengotitabengoa, Pedro (1827). *Arte de Albañilería*. Of. F. Martínez Dávila. Madrid.

Nolla

- Laumain, X. y López Sabater, A. (2016). La fábrica de cerámica y el Palauet Nolla: un conjunto que revolucionó el sector industrial valenciano del siglo XIX, en I Congreso *El Mosaico Nolla y la renovación de la cerámica industrial arquitectónica en Valencia*, pp. 64-89. Ed. Centro de Investigación y Difusión de la cerámica Nolla.
- Reig Ferrer, Ana M^a. Espí Reig, Adrià (2010). La aplicación del diseño a la industria del mosaico valenciano del siglo XIX. Nolla y Piñón, en *Archivo de arte valenciano*, Nº. 91, 2010, págs. 201-216.
- VV. AA. (2016). *Actas del I Congreso Nacional sobre la cerámica Nolla*. 9-10 de abril de 2015, Meliana (Valencia). El Mosaico Nolla y la renovación de la cerámica industrial arquitectónica en Valencia.



Palmatoria de alfarería (Castilla y León)



Palmatoria de alfarería (Palencia)

Candelero. Instrumento de madera, barro, plata, bronce o otra matéria, el qual se hace de vários modos, con su pié que le sirve de assiento, y una como colúna, que en la parte superior tiene un cañón, en que se mete la vela, para que esté derecha y firme. Viene del nombre Candéla, por estar hechos para el uso de las candélas. Latín. Candelabrum.

Diccionario de Autoridades (1726-1739)

*A una iglesia muy pobre y oscura, con una lámpara de barro
Pura, sedienta y mal alimentada, / medrosa luz, que, en trémulos ardores,
hace apenas visible los horrores / en religiosa noche derramada,...*

Francisco de Quevedo, Las tres Musas ultimas castellanas, S. XXXII, Ed. R. García González. Instituto Cervantes

Lucernas, candiles y quinqués. Lámparas, linternas y luminarias

Desde la producción de lucernas griegas y romanas para la obtención de una fuente móvil de luz artificial, el ser humano no ha parado de inventar tecnologías adecuadas de iluminación. En general, hasta el descubrimiento de la electricidad, se trataba de quemar algún material de combustión lenta en un soporte que aguantase la temperatura sin arder el mismo. El barro y todo tipo de cerámicas eran materiales adecuados para ello, y se podían diseñar boquillas y pitorros que permitieran situar y presionar las mechas en el lugar adecuado, contando con contenedores inferiores de aceite, cera, o grasas. Las primeras lucernas posiblemente copiaron formas de conchas y piedras ahuecadas

Reproducción de Lucerna romana; S. XX



(cóncavas) en donde se quemaron inicialmente líquenes y mechas –o *torcidas* cómo se las llama–. Posteriormente los alfareros modelan o tornean un plattillo, al que se le doblan una o dos *piqueras* (o *mecheros*) con el barro blando. Desde esta primera lucerna púnica (p.ej. Almuñécar, Granada), se desarrollan los cientos de modelos cerrados de lucernas romanas, con asa, orificio de ventilación y otro más para la mecha (hasta 12).

Los conocidos como *candiles* –a los que se atribuye un origen árabe–, incluyen el sencillo candil medieval de cazoleta, el posterior de “*zapatilla*” con un largo apéndice que remata en la *piquera* (S. IX al XI) y más adelante el llamado de “*pie alto*”, con supervivencias en la alfarería popular de los siglos XIX y XX. Este último, consistía en una peana circular, un pie cilíndrico alto, un asa a medida de la mano humana (4 dedos unidos) y la cazoleta elevada con una piquera, con mayor o menor depósito de aceite.

En época medieval y renacentista, se sigue produciendo en los alfares hispanos, la forma básica del candil de cazoleta o de *pellizco*, vidriado, con un pico o piquera en donde asentar la *torcida* con llama, que absorbía el aceite desde abajo.

A medida que se desarrollan las lucernas, hay que empezar a hablar de lámparas y luminarias, ya que su complejidad lleva a colgarlas de techos mediante poleas –para poder reponer el combustible periódicamente– y a disponer bocas y mechas múltiples para aumentar la capacidad de iluminación. A este tipo responden ya las lámparas que aparecen en las mezquitas del mundo musulmán de la península y en las bóvedas de iglesias cristianas catalanas desde los siglos XIV en adelante, de 4 a 8 boquillas o piqueras, vidriadas y con asas de suspensión (Llubiá, 1967, 74, alcazaba de Almería).

Debe mencionarse que al aceite, generalmente de oliva en la Península, se le añadía sal para mejorar la combustión y luminosidad así como que la necesidad del aceite enlaza los candiles con los recipientes para conservar el aceite e incluso para verterlo. Así se mencionan unas aceiteras llamadas de “lámpara”, ya que su morfología se diseñó para poder rellenar con facilidad las lámparas. Toda una serie de cantarillas o botijos con pitorro vertedor que se mencionan en la bibliografía¹ y museos desde época visigoda o



Encendiendo un candil para el sabbat judío; xilografía; c.1680

Aceiteras de alfarería (Salamanca)



¹ García Benito, 2004, 211, cerámica medieval en ladera del Castillo de Peñafiel; fig. 1.

tardorromana, quizás tengan su explicación en dicha necesidad de relleno de lucernas y candiles. Estos mismos recipientes podrían ser a su vez el origen de los “*cantirs o sitrells d’oli*” catalanes. Covarrubias decía que el candil “*se ceba con aceite y la lumbre de mecha o torcida. Cuando el aceite es bueno conforta la cabeza y no estraga la vista; pero si es malo, mata su olor*”. (1611, 284-286). A partir posiblemente del desarrollo de la hojalata, la mayor parte de los candiles, de doble cazoleta, parecen haberse realizado en este hierro estañado, por lo que el candil no ha llegado apenas como pieza de alfarería popular a los siglos XIX o XX.

Tanto sobre las lucernas romanas como de los candiles hispanoárabes se han publicado cientos de artículos, tocando diversos aspectos de sus formas, distribución e iconografías.

En otro ámbito, relacionado con los carruajes, se denominaban *linternas* a grandes candiles, con protecciones laterales para el viento y ventanas con cristales de mica o vidrio. Las modernas artesanías los han reproducido en barro cocido para jardines.

Candelabro, palmatoria, velero, candelero, portavelas

Se considera que la vela ya era utilizada alrededor del 400 a.C. por los fenicios, aumentando su uso durante el medievo y extendiéndose del siglo XVI al XVII. Con la industria ballenera, se introduce el uso de velas de aceite de ballena durante el siglo XVIII. Entre 1834 y 1850, se desarrollan las tecnologías de iluminación por gas y la sustitución del *spermacetti* de cachalote (*esperma* en Sudamérica) por la parafina. Paralelamente se utilizaban velas de sebo o grasa animal de peor olor y calidad. Para todas ellas, siempre se han fabricado

Velero o candelero (Valladolid)



palmatorias, candelabros o veleros que soportasen la vela, recogieran la cera derretida o incluso tuvieran unas paredes que protegieran la llama del viento. Sánchez Sanz (1977) define la palmatoria como un “*recipiente que consta de un pie en forma de platillo del que arranca un vástago central o tubo taladrado, donde se introduce la vela de cera, y un mango o asa*”. Algunas palmatorias de barro, disponen de un pincho del mismo material en donde clavar la base de la vela, así como del asa para agarrarla. Los grandes cirios de iglesias o palacios, o velones de tamaño medio, disponían normalmente de candeleros o bases de madera o metal, pero también a veces de barro, llamados a veces *veleros*, torneados con un hueco interior (relleno o no) para alojar la vela. Covarrubias, en su artículo *candelero*,

registra que “*los pobres suelen hazerlos de barro*”, y también define la *candela* como vela de “*sebo o cera*”.

Igualmente se han realizado candeleros o portavelas con forma de jinetes (los conocidos como *esparteros*) u otros motivos. También existen porta velas o palmatorias con una teja lateral, llamados “*de teja*”, para poderlos mover con protección contra el viento, y un orificio de suspensión para poderlos colgar de un clavo en una pared. Al menos los conocemos en loza económica de la zona valenciana, Talavera, Toledo, Andújar (Jaén)... Algunas escribanías y tinteros de loza de diversas zonas, portaban en el centro –cuando eran circulares– un candelero donde alojar una vela y poder escribir de noche.

También se conservan bastantes candeleros de loza vidriada en amarillo y manganeso con figura de *león*, que se fabricaron en Talavera de la Reina (Manual de Cerámica, 2011, 127; Museos ceres: Museo de Artes y Costumbres Populares de Sevilla, ficha DE00157C, 1700-1799; Museo Nac. Artes Decorativas, ficha CE02903, león con candelero, policromo).

La electricidad: aisladores, jícara, tazas, pasadores y otros

En algunas publicaciones se destinan capítulos enteros a hablar sobre la porcelana aislante de la electricidad (Rosenthal, 1958), lo que indica su importancia en la industria eléctrica y en ellos se mencionan los dos sistemas principales y diferenciados de producción, en función de la historia de los talleres de porcelana de cada país. Algunas fábricas de porcelana se especializaron en la fabricación de elementos para electricidad (p.ej. Víctor de Nalda en Almácer, Valencia) y así pueden verse en un catálogo de Valdemorillo o Giralt-Laporta, grandes aisladores para torres de alta tensión, almacenados en las naves.

Se considera que la electricidad inicia su desarrollo en España alrededor del año 1900 y casi desde entonces pueden verse anuncios o fotografías de talleres adaptados a los enormes aisladores eléctricos que debían ser montados en grandes torres metálicas de las que van quedando pocas originales en las ciudades. Paralelamente se fabrican también aisladores de vidrio y de otros materiales igualmente aislantes. Los aisladores también recibían el nombre de *jícara*, posiblemente por su inicial similitud con las jícara o tazas de loza fina para consumir chocolate. Hay aquí también que mencionar una serie de tazas de chocolate con asa y una forma abombada particular (de fábricas de loza fina de finales del XIX o principios del XX), de las que no sabemos si surgió primero la forma del aislador eléctrico o la de taza de café o chocolate, alguna de las cuales están realizadas posiblemente con el mismo molde o terraja que los aislantes, pero

Palmatoria de teja y de colgar; loza económica; S. XX





Grandes aisladores de porcelana en una torre eléctrica; Morella (2017)

con el añadido de un asa y unos filetes azules pintados (o bandas naranjas y perladas).

En las economías domésticas, tuvieron mayor visibilidad otro tipo de aisladores como los pequeños y medianos de porcelana o loza que se clavaban en las paredes y permitían ir fijando el tendido de los cables eléctricos con forro de tela que en algunas casas llegaron hasta 1970. Igualmente interruptores de diversos modelos, de loza fina o porcelana, enchufes (hembras y parte de los machos), pasadores (tubos huecos con forma de trompetilla o tipo chimenea-ventilador de barco para pasar los cables por las paredes, tabiques o incluso por encima de tejados: *pipas*, *pasacables*, o *salvacables*), rosetas o embellecedores de salida del cable, pesos y elementos de lámparas o casquillos, *plomos* o *fusibles*, *sargentos*, *empalmes* y *derivaciones*, *casquillos* o *portaboquillas* con sus *collarines*, *tensores*, *portalámparas* completos, *timbres* o *llamadores*, etc., fueron importantes elementos de las instalaciones eléctricas de casas e industrias. En estas últimas, otros elementos como interruptores generales de corriente se realizaban en mármol, porcelana o loza, así como fusibles y portalámparas enteros de alto voltaje.

También deben mencionarse los hornillos o *infiernillos* con un elemento laberíntico de barro refractario cocido, en donde se situaba una resistencia eléctrica que puesta al rojo servía para cocinar, y que a pesar de sus conexiones protegidas, eran de una tremenda inseguridad.

En muchos casos, los elementos de porcelana o loza para electricidad, no son fáciles de identificar dada su alta especialización, máxime cuando se fabricaron *ex profeso* para maquinarias específicas desde el inicio de la revolución industrial. A veces forman parte de *quimeras*, que es como se conocen en el argot de los museos de la ciencia y técnica, las máquinas imposibles formadas con piezas de elementos dispares y de funcionamiento imposible. En todo caso, dado que existe un coleccionismo creciente de este tipo de elementos, al menos su estudio futuro está de alguna manera asegurado por el conocimiento que los propios coleccionistas se exigen a sí mismos a medida que avanzan las colecciones.



Tazas o jarcas de chocolate, loza fina; c. 1900



A: aisladores domésticos para cables de electricidad; B: contrapeso de lámpara para polea (estaban rellenos de perdigones de plomo, arriba una polea permitía subir y bajar la tulipa de la lámpara)

Bibliografía

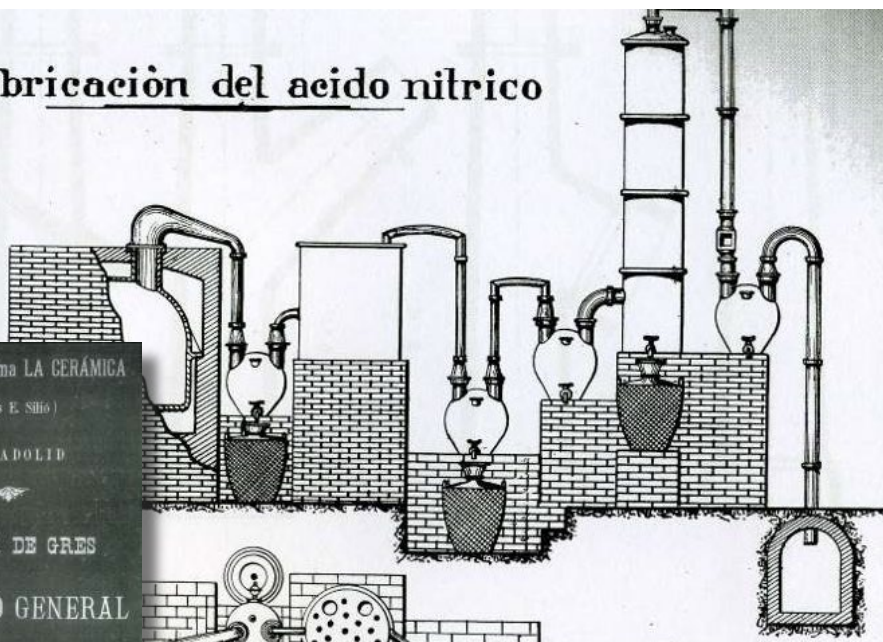
- Fernández Hidalgo, C. (1957) “El alumbrado de la casa española en tiempo de los Austrias”. En *Hispania*, 61, pp. 262-299.
- Pérez Estévez, R.M. (1998). Una imagen en la vida urbana del siglo XVI: la casa del Candil de Valladolid, *Las sociedades ibéricas y el mar a finales del siglo XVI: Congreso Internacional* /coord. por Luis Antonio Ribot García, Ernest Belenguer Cebrià, Vol. 4, 1998 (La Corona de Castilla), pp. 207-230.
- Pérez Ballester, José. (2012). Recipientes cerámicos para aceite y vino en la Antigüedad. *Arqueología e Iconografía. XV Congreso Anual de la Asociación de Ceramología, La Rioja, 2010. La cerámica en el mundo del vino y del aceite.* pp. 12-43.
- Riu Riu, Manuel (1979). Lucerna medieval procedente de la Alpujarra (Minas del Conjuero), en *Cuadernos de estudios medievales y ciencias y técnicas historiográficas*, N°. 4-5, 1979, págs. 287-289.
- Rosenthal, E. (1958). *Alfarería y cerámica*. Ed. Reverte S.A., Barcelona.

- Sánchez Muñoz, Rut (2010). *Hágase la luz, del candil al interruptor* / [textos, Rut Sánchez Muñoz, Carolina Sánchez Mahave y M^a Teresa Sánchez Trujillano]. Museo de La Rioja, Departamento de Educación y Acción Cultural.
- Sánchez Sanz, M. Elisa (1977). La luminaria, en *Narría* N^o 8. La cerámica del Museo de Artes y Tradiciones Populares, pp. 18-20.
- Vallecillo Teodoro, Miguel Ángel (2012). *Un soplo de luz: sistemas de iluminación* [exposición] / Miguel Ángel Teodoro Vallecillo, Teresa Plaza Núñez. (2012). Olivenza: Consorcio Museo Etnográfico Extremeño "González Santana".
- Viladés, J.M. (1991). Candiles hispano-musulmanes de Zaragoza. *Boletín del Museo de Zaragoza*. 1991, 10.
- VV.AA. (2000). *A la luz del candil: la colección de candiles de Demetrio y Emilio González Núñez*. Museo de Cáceres, Demetrio y Emilio González Núñez. Museo de Cáceres. Consejería de Cultura, Catálogo de la exposición del Museo de Cáceres de noviembre de 2000 a febrero de 2001.

Lámpara de baño de loza sanitaria con tulipa de vidrio opalina



Fabricación del ácido nítrico



Sociedad Anónima LA CERÁMICA

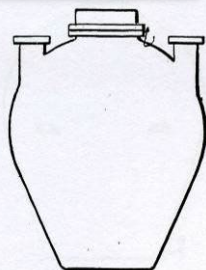
(Antes E. Silló)

VALLADOLID

FÁBRICA DE GRES

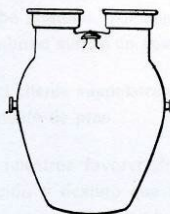
CATALOGO GENERAL

1939

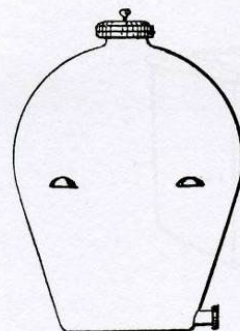


Nº 64

BOMBONAS PARA LA CONDENSAÇÃO DEL
ÁCIDO CLORHÍDRICO



Nº 25.



Portada y elementos de gres del Catalogo General de La Cerámica (1939): conjunto para fabricación del Acido Nítrico (p. 12), bombonas para cloro y ácidos (p. 15, 33, 34)

***Retorta.** Vaso redondo y cerrado, en forma de una bola hueca, regularmente de vidrio, aunque los hai tambien de barro y de hierro. Tiene en el medio un cañon retorcido hácia abaxo, de lo que se le dio el nombre. Se han de tener muchas retortas de diferentes cabidas, para las destilaciones y rectificaciones de diversas matérias ... algunos tienen retortas de hierro para las destilaciones de las aguas fuertes.*

***Alambique.** s. m. Espécie de vaso destilatório, que se hace de cobre, vidro, estaño, o barro, segun los diferentes intentos de destilaciones en que se ha de emplear. Hácese de várias figuras, y tiene un vaso redondo, ò casi redondo, que se encaxa en el cuello de la cucúrbita, para recibir los vapóres que se elevan de las matérias puestas al fuego, el qual es el que en sentido riguroso se llama Alambique. Este vaso suele estar metido ò cercádo de otro à modo de caldéra, que llaman refrigeratório, el qual se procura tener lleno de agua fria, para que se templen los vapóres que suben al Alambique, y vayan cayendo ù destilando en el recipiente, por un canál que tiene para esto, que se llama pico, ò nariz del Alambique.*

Diccionario de Autoridades (1726-1739)

Alambiques y redomas, retortas, crisoles y moldes, gres par la industria química, herramientas de alfarero y ceramista; porcelana bajo demanda

Aunque bastantes de los cacharros que hemos ido viendo a lo largo de este trabajo, podrían ser considerados según su especialización y época, como cerámica industrial, hemos creído necesario un pequeño capitulo para completar este aspecto de las cerámicas. Dado que el origen de la industria está generalmente en los procesos domésticos perfeccionados durante siglos de forma empírica, la alimentación y el comercio son posiblemente las actividades que más han provocado la evolución de tipologías cerámicas semi industriales.



Retorta de barro micáceo zamorano (Muelas del Pan)

La diferencia entre artesanía e industria es en ocasiones tan sutil como dependiente del número de operarios y se han publicado infinidad de trabajos en los que se pretendía diferenciar –en ocasiones también de cara a mejorar economías o a mantener señas de identidad en regiones o países determinados– la verdadera artesanía de aquella que solo pretendía aparentemente explotar turísticamente un recurso tradicional. Durante el siglo XIX, se producen una serie de cambios

en los modos de producción, que de muchas maneras acaban con los obradores artesanales tradicionales o los transforman en fábricas o talleres modernos con el concurso de diversas maquinarias. La revolución industrial va progresivamente acabando con muchos yacimientos de empleo –o de servilismo– tradicionales y creando otros nuevos, por lo que no es fácil delimitar la responsabilidad de cada sector social en el fin o permanencia de las artesanías.

Cacharros para la sal, formas (hormas) y porrones de azúcar, cazuelas y calderas de barrilla, botijas peruleras y ollas de jabeca para el mercurio

Posiblemente las cazuelas para hervir salmueras de *sal común* –cloruro sódico– en los yacimientos neolíticos, sean los cacharros a los que se pueden adjudicar una primera función preindustrial, en el sentido de formar parte de algo parecido a una instalación. Las posteriores factorías de salazón en las costas hispanas –el *garum* en el sur andaluz, las conservas y salazones en el Mediterráneo y Cantábrico– suponen desde época clásica una necesidad de recipientes para los distintos procesos. La obtención de la sal fuera de su extracción sólida en minas subterráneas como Cardona o por vía líquida como en Poza de la Sal (Burgos) o Añana (Alava), ha requerido en ocasiones recipientes para el hervido y refinado hasta la obtención de formas sólidas conocidas como *panes* de sal.

La fabricación del azúcar; Theodor de Bry, El descubrimiento del Nuevo Mundo; 1594-95; Biblioteca Nacional, Madrid





Serpentin de alambique ¿S. XVIII?;
Museo de la Universidad de
Cochabamba (Bolivia), 2009

Parece que ya en época romana se había obtenido *azúcar* cristalizada procedente de la caña dulce. El cultivo de la caña de azúcar fue introducido en Sicilia y España por los árabes y ya se cita en el Calendario de Cordoba (961 d.C.), aunque su cultivo generalizado no se extendió hasta mediados del siglo XVII en los territorios americanos, lo que supuso el declive de la miel como edulcorante habitual en la alimentación humana. Desde su inicio, se requirieron cocciones y más tarde como parte del proceso de refinado, una mezcla con agua de cal para su clarificación. Posteriormente el azúcar era filtrado y concentrado por evaporación y “*se dejaba cristalizar en moldes de barro, que les confería esa forma característica de pan de azúcar*” (Derry-Williams, 1980, I, 101). En la

literatura arqueológica y ceramológica, se conoce a los moldes citados como *formas de azúcar*, y *porrones* –*porró*– a una especie de botella o jarrón que se destinaba a recoger el agua sobrante del jarabe del azúcar. Las formas de azúcar tenían la forma de un cono o embudo, con un orificio inferior para extraer primero el agua y después empujar el pan de azúcar hacia el exterior, a modo de una maceta para las plantas. Los panes de azúcar aparecen en las ilustraciones medievales y renacentistas como pequeños conos macizos colocados en los mercados, apilados para su venta. Hasta principios del siglo XIX (c.1810) no se inicia en Alemania la obtención masiva del azúcar a partir de un tipo de remolacha.

Igualmente la industria del *alumbre* –sulfato aluminico potásico utilizado en tintorería, construcción, artes aplicadas– requería grandes calderas para el hervido y posiblemente recipientes menores de barro. Una serie de cacharros se han destinado a procesos de curtido y lavado, como los *tinteros* y *colaores* de la Mancha (VV.AA. (2006), *Las alfarerías femeninas*, y Lizcano, 2000, 190).

También para la obtención de la *barrilla* –la sosa o carbonato sódico, usada como fundente tanto del vidrio como de los vidriados para loza y cerámica–, se requerían cazuelas o recipientes donde realizar el hervido de salmueras con características causticas. Lizcano (2000, 173) cita un texto del siglo XVIII en donde se mencionan las *coladeras* del pueblo manchego de La Solana (Ciudad Real) “*para hacer salitre, de las mejores que usan en las fabricas por ser el barro muy firme y que no se las come el salitre*”.

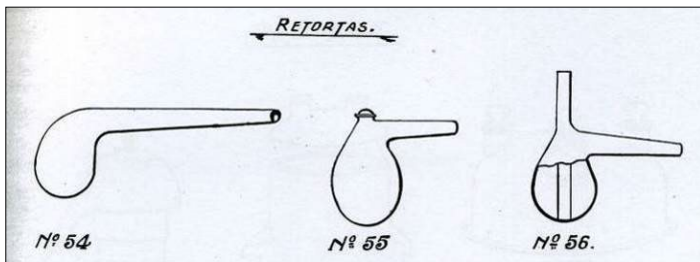
Vino, cerveza y otras bebidas, papel y pólvora, procesos de teñido y curtición, lavado, etc. también necesitaron con seguridad recipientes de barro que no siempre son fáciles de identificar. Los procesos de obtención del *mercurio* a partir del cinabrio así como su transporte hasta las Casas de la Moneda a ambos lados del Atlántico, han proporcionado tanto cacharros de barro (*ollas de jabeca*) como de otros materiales para el peligroso transporte. Los *cangilones* o *aludeles*

para realizar la extracción de la plata de sus minerales por amalgamación en el procedimiento conocido como *de patio*, han sido estudiados por Gil Bautista (2008, 2012), quién cita algunas de las tipologías así como los necesarios contratos de olleros y alfareros que trabajaban en las mismas factorías y minas.

Finalmente, las botijas peruleras ya mencionadas en este trabajo (cap. 8), supusieron posiblemente desde los siglos XIII-XIV y sobre todo, entre los siglos XVI y XVIII con el comercio y abastecimiento de todo un imperio globalizado, un autentico contenedor semi-industrial. Como han estudiado Sánchez Cortegana (1994) y otros, la Sevilla alfarera del siglo XVI tuvo que desarrollar un sistema de producción casi industrial, en primer lugar para el diseño y tipología del cacharro. Esto supuso eliminar las asas, convirtiendo el labio superior de la botija en un asa o semi-asa a medida de la mano con los dedos abiertos en garra, realizando a torno casi todo el trabajo –con urdido de dos piezas–, sin tener que realizar ningún añadido posterior. También el pico inferior procedente de las tinajas de la antigüedad griega y romana fue eliminado y se desarrollaron posiblemente nuevas formas de entibado y amortiguación en los barcos, forrado con esparto, tapones, precintos y etiquetas de diversas clases. Los alfareros tuvieron que especializarse para atender las necesidades de producción y la forma fue al parecer copiada y elaborada en distintas alfarerías de Europa, América y Asia, con lo que el comercio y transporte de mercancías evolucionó hacia una industrialización temprana.

Gres para la industria química

El caso es que el gres es posiblemente la cerámica que más hace avanzar algunos aspectos de la revolución industrial y en concreto de la industria química. Con inicios en el siglo XIX y un repunte alrededor de los años 20-30, en el estado español se transforman algunas empresas cerámicas que se habían dedicado a los materiales de construcción (como *Silió-La Cerámica* en Valladolid, *Cucurny* en Barcelona desde 1840) en fabricantes de gres y refractario para la industria química, adaptando secciones enteras de sus fábricas a la tubería y sistemas de conducciones de ácidos y bases para la química. El catálogo que conocemos de Silió para gres de industria química de 1939 (47 págs.), incluye conjuntos enteros ya pre-diseñados (con colaboración de ingenieros industriales) para marchas industriales concretas de fabricación. De esta forma, además de tuberías, codos, grifos, destiladores, toda una serie de elementos se adaptaron a las necesidades de resistencia química y diseño que la industria solicitaba.



*Catálogo
General de La
Cerámica,
1939: retortas
(p. 30)*

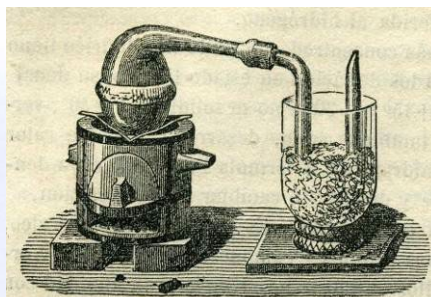
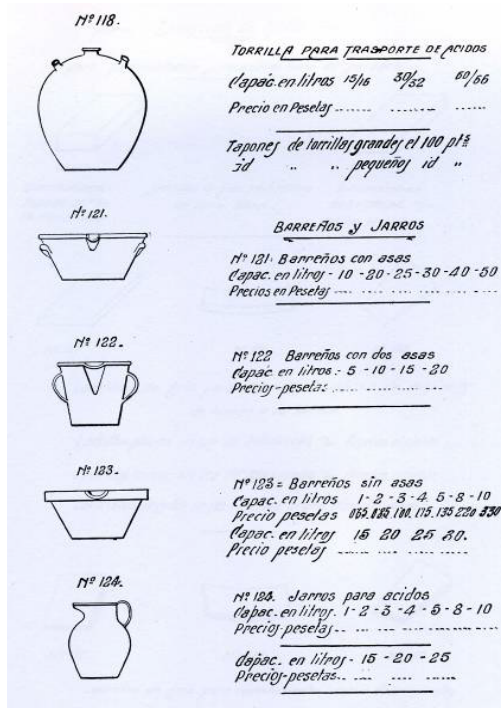


Fig. 26.—Aparato para preparar el ác. fluorhídrico.

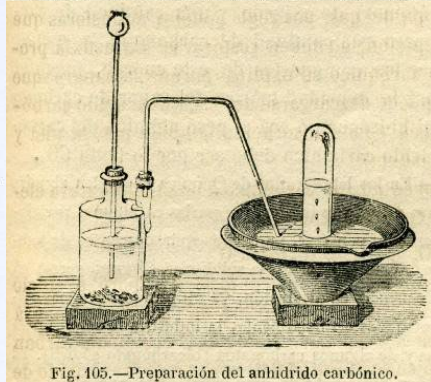


Fig. 105.—Preparación del anhídrido carbónico.

A: *Catálogo General de La Cerámica*, 1939 (p. 42); B: *Santiago Bonilla, Tratado elemental de Química general*, Valladolid, Hijos de Rodríguez, 1884. Hornillo y barreño de laboratorio químico.

La sola observación atenta de dicho catálogo nos muestra bastantes datos sobre el estado del gres en la época. Todavía se fabricaban retortas y destiladores con formas procedentes al menos del siglo XVI. Algunas bombonas para condensación de ácidos, mantienen la forma del cántaro primigenio, sea por realizarse a torno o molde o por resistir mejor el secado y cocción. Entre dichas formas aparecen: *tuberías, bombonas, cilindros de relleno, cúpulas, placas perforadas, linternas (ventanas de inspección para tuberías), registros, serpentines, ventiladores, bombas completas de gres, transportadores, inodoros en gres, montajugos para aire comprimido, aparatos para filtración, lavadores y decantadores, calderas, capsulas de evaporación, retortas, alambiques, marmitas para reacciones, bombonas para cloro, envases de ácidos, cubas rectangulares para galvanoplastia y ácidos, tuberías y manguitos, ingertos, codos y codos puente, grifos y llaves, coladores y embudos, torrillas (garrafas), barreños y jarros para ácidos, ladrillos, salidas de gases, gres para electricidad, o cubas de nitración*. De todo ello, realmente impresiona comprobar que algunas formas centenarias o milenarias como la retorta, el cántaro en forma de bombona, barreños y embudos, coladeros y jarras seguían aportando un uso en la industria evolucionada del siglo XX.

El suministro de material de laboratorio, tanto para la enseñanza en institutos o universidades, como para laboratorios profesionales o industriales, tenía un

comercio desde el siglo XIX que se olvida a menudo, salvo cuando se contemplan en museos o antiguas fábricas los restos de dichos laboratorios, en donde aunque no se realizase investigación científica según el concepto actual, eran necesarios y habituales los controles de calidad y el análisis de materiales.

Crisoles y moldes

Tanto el crisol como el molde, nacieron con las artes del fuego, uno asociado a la fundición de metales (o de vidrio quizás) y el otro con la cerámica y alfarería, aunque los hubiera también de piedra. No es fácil sin embargo documentar la historia de ambos elementos, ya que al ser herramientas intermedias que son parte de un proceso productivo, en general cuando se acaban las familias, obradores o fundiciones, estos objetos suelen desaparecer tan rápido como los hornos o las chimeneas. Nos referimos por supuesto a crisoles y moldes de barro. Estos últimos, en muchos procesos, se rompen para poder extraer el bronce después de fundido, por ejemplo en una fundición a la cera perdida, por lo que solo podría conservarse el modelo original, que a veces se conservan en yeso o terracota



A: Crisol para cobre, cultura El Argar, Edad de Bronce, (2250-1550 a.C.), Museo de Almería. (Ceres Min. Cult.); B: crisol Museo de Valladolid, nº 11062, Zorita, Valoria la Buena (Valladolid), 1ª Edad del Hierro, IX –VII a. C, taller metalúrgico



Crisoles de joyería, Brewer (París. C.P.); crisol de porcelana para laboratorio, (Alemania), (ambos utilizados en España).

cocida. Los crisoles de metalurgia, posiblemente desde tiempos prehistóricos, solían usarse con fuego de carbón de boj o brezo –conocido como *cisco*–, de alta capacidad calórica.

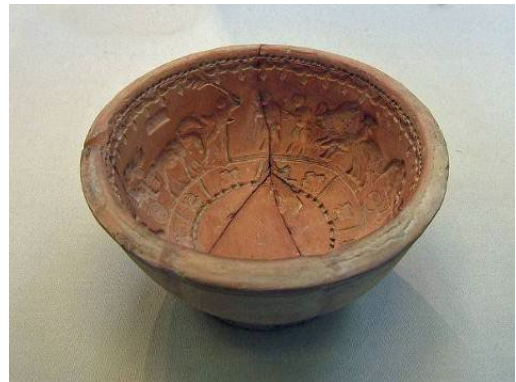
Industria del refractario

En principio “*refractario*” significa resistente a la fusión –hasta aprox. 1600° C sin fundirse–, por lo que crisoles, cazuelas y ollas ya mencionadas estarían dentro de dichos materiales, incluyendo a nuestro querido barro micáceo zamorano (y de algunos otros sitios aún no documentados). Sin embargo, la industria moderna considera refractario solo lo que resiste altas temperaturas como los materiales usados en hornos, estufas y aparatos de calefacción eléctrica (ladrillos, recubrimientos, resistencias,...). El capítulo 13 del libro de Rosenthal (1958, 114-131), está enteramente dedicado a esta cuestión, por lo que puede ser una buena introducción. Los materiales refractarios suelen dividirse químicamente en ácidos (circonio, chamota, dióxido de silicio), neutros (carbono, óxido de aluminio, cromita) y básicos (dolomita y magnesita), y se utilizan en función de las interacciones con otros materiales.

Moldes cerámicos

Actualmente, el molde que se utiliza para reproducir piezas cerámicas de cualquier tipo, suele ser un molde de yeso o escayola, que proviene en principio de las técnicas de la revolución industrial del siglo XVIII en Inglaterra. Desconocemos si se conservan moldes de yeso para aplicaciones cerámicas, anteriores a 1700, aunque dado el desarrollo de las técnicas griegas y romanas, no sería extraño. La particularidad de los moldes de yeso es su gran absorción de agua, que permite realizar piezas a la *barbotina* con una contracción posterior que facilita su extracción general casi autónoma de los moldes, pudiéndose así conformar paredes finas y piezas delicadas. Hay que distinguir sin embargo, entre los moldes realizados en arcilla o cerámica para todo tipo de materiales (incluidos los moldes cerámicos para

Moldes cerámicos: Ibiza (Puig des Molins); molde de sigillata romana;
Wikipedia Commons.



pasteles y gastronomía) y los moldes utilizados para realizar materiales cerámicos, que podían ser de yeso, madera o metal.

Moldes cerámicos para otros materiales

Los moldes más antiguos que se han conservado, son en general moldes tallados en piedras como arenisca, pizarra, esteatita y otras, pero también en cerámica, utilizados durante la Edad del Bronce para la fundición de hachas, hoces y otras piezas de bronce. Conocemos al menos uno del Museo de León para un hacha de talón, realizado en cerámica. Desde entonces, en general siempre han existido moldes de cerámica o de materiales arcillosos como recubrimientos, que han ayudado en todos los procesos de fundición, no solo de bronce, sino también en hierro y otros metales. La fundición llamada de *arena verde* o *húmeda*, seguía manteniendo un porcentaje de arcilla en la composición general del molde realizado a partir de un modelo de madera torneada.

Igualmente los moldes de los *strudels*, pasteles o pudines de tradición alemana o centroeuropea, pero que se han consumido también en España y Cataluña, estaban realizados en cerámica vidriada, y se introducían en los hornos para repostería.

Moldes para materiales cerámicos (cerámicos y otros)

En este apartado pueden mencionarse tanto la cerámica utilitaria de cocina o consumo romana como la tierra sigillata y quizás los vasos de paredes finas (aunque Sempere -2006, 234- asegura que estaban todos realizados a torno), elementos de cerámica de construcción como antefijas y máscaras de remate de tejados, placas o ladrillos tardorromanos con improntas cristianas u otras (S. V-VII d. C.). Ladrillos y tuberías, así como tejas planas, también se han realizado desde época romana con moldes, que llegan en la península hasta época contemporánea en los *mecales* o *amacales* de diversos tipos para fabricar adobes (normales o para horno) y ladrillos. Igualmente a nivel primario han existido moldes con elementos para realizar las perforaciones internas de ladrillos huecos (Martínez Glera, 2011) en los siglos XIX y XX, sin entrar en toda la moldería que utilizaban las fábricas tanto de cerámicas como de loza de los siglos XVIII y XIX. Es imposible reflejar las secciones de moldes de las fábricas de loza fina (estos de escayola o yeso), en las que prácticamente todo el trabajo a partir de unas fechas, con precedentes en el siglo XVIII (Alcora, ver moldes del Museo de Bellas Artes de Castellón) se realizaba con moldes, tanto para los cuerpos como para asas y otros elementos, y tanto a la *barbotina* como por aprieto sobre los moldes o combinando con terrajas (en general, perfiles metálicos para piezas de revolución, aunque también se usaban para piezas lineales). Se conservan moldes para cerámica sigillata romana, aunque hasta hoy se discute en algunos casos si las piezas



A: ladrillo visigodo, Acinipo (Ronda, Málaga), Museo de Granada; B: botijo de Segorbe, Virgen de la Cueva Santa (Castellón); C: botijo de pasión, Astudillo (Palencia).

eran retornadas interiormente dentro del molde o fuera. La tecnología de las lucernas es mas segura debido a las rebabas deladoras de moldes bivalvos, que las certifica como producción seriada (p. ej. la N° CE000123 del Museo de Córdoba) y a los propios moldes conservados (Sáenz Preciado, J. C. y M.P., 2015). Igualmente se han conservado moldes del dios Bes en la necrópolis de Puig des Molins en Ibiza, pertenecientes a la cultura púnica de las Baleares, que servían para realizar en serie exvotos o figurillas en barro cocido, de ofrenda en un santuario del siglo III a. C.

La elaboración de figuritas de todo tipo, algunas para silbatos o pitos, otras para elementos de culto como vírgenes o calvarios de pilas benditeras, se ha mantenido durante la Edad Media y parece tener un repunte durante el Renacimiento. Conocemos un molde para una Virgen –una Anunciación, ya que aparece el ángel y parte del jarro de azucenas, del siglo XVI del Museo de Valladolid–, así como silbatos del XVII a molde. Posiblemente son piezas más abundantes de lo que parece pero que no suelen mostrarse en los museos, ya que forman parte de la herramienta del alfarero tradicional. Aquí habría que citar los moldes que se conservan de los alfareros de Astudillo (Palencia) que parecen fruto de copias sucesivas de moldes antiguos (S. XVIII-XIX) y que se usaban en los conocidos *botijos de pasión* y otras piezas típicas de esa localidad, vidriadas en amarillo. También las piezas con aplicaciones a molde de Segorbe (Castellón), que suelen denominarse de la Virgen de la Cueva Santa, vidriadas en verde.



Moldes de yeso para loza; fábrica de San Claudio, Oviedo (2015). El Comercio, Oviedo 19/10/2014; Mario Rojas.

Anexo: Cerámicas con perforaciones

Entre todas las formas cerámicas que pueden verse a lo largo de la historia, merecen un lugar específico aquellas que aún dentro de tipologías especiales, presentan sin embargo uno o múltiples orificios realizados intencionalmente. Precisamente dichos orificios convierten inmediatamente y en general, a un objeto de alfarería o cerámica común, en una cerámica *técnica* o al menos con un cierto grado de tecnificación.

Dentro de la arqueología prehistórica, suelen considerarse como *queseras* o similares, aquellos recipientes con las paredes o el fondo llenos de orificios. En los contextos musulmanes de la península, se incorporan las *cuscuseras* (para la cocción al vapor de la harina del *cuscús*).

Dejando aparte los orificios de lañado, realizados para poder efectuar una reparación, el caso más evidente podría ser el orificio de drenaje realizado a un *tiesto* para evitar la pudrición de las raíces por un exceso de humedad. También en arqueología medieval se ha reseñado una especie de *olla churrera* con un orificio inferior que se taparía y destaparía con un dedo.

Igualmente *cocios*, *tinaj*s y *tinajas* de muchos tipos, presentan uno o dos orificios o registros inferiores, sea para acoplar un grifo, sea para un tapón que se retira para poder vaciar el recipiente. Entre los *cántaros*, se han documentado habitualmente aquellos con múltiples orificios (todas las paredes en ocasiones) cuyo uso parece haber sido para conservar el pan, chorizos u otros productos a salvo de los roedores, como recipientes para la cría o conservación temporal de los caracoles o relacionados con la captura y conservación de las anguilas (*anguileras*). Las superficies de filtrado son otra de las tipologías relacionadas con el agujero u orificio. Así, los filtros que se superponían en las bocas de botijos levantinos, de jarras como la *cacharra* de Moveros y otras *cantarellas* levantinas (Agost...) o las piezas llamadas filtros de tinaja o *chupaeras*, que suelen ser una especie de cangilón con una superficie agujereada con formas tanto circulares de orificio como rectangulares muy estrechas y alargadas, y que se colocaban en la boca de la tinaja u orza (a veces filtros de aceite).



Vasija con orificios, Pseudo Juanelo (S. XVI), Biblioteca Nacional, Madrid

Cada orificio suele tener una función específica que cumple a la perfección. Los *bebederos de gallinas* con forma de botijo cerrado, tiene un orificio inferior que va descargando el agua en el plato a medida que el vacío producido en el interior del cacharro lo permite. Las medidas de barro como *medias cántaras* y *cuartillas*, presentan una sisa o orificio, cuadrado, rectangular o circular por donde se desbordaría el vino en caso de sobrepasarse su altura y medida. Las *jarras trampa* o *burladeras*, también para vino, están plagadas de agujeros que impiden beber el vino salvo que se tapen los orificios correspondientes y se vaya girando adecuadamente el cacharro. El pequeño orificio de algunas botijas de vino castellanas (los *clinclines*), rompía el vacío que se producía en el interior, permitiendo

beber sin sobresaltos. Los orificios en el *plato del jamón*, permiten el paso de la cuerda de la que pende este. Otros orificios sirven para soplar (cañutos de metalisterías antiguas, silbatos, *canarios* y flautas) y otros son en definitiva un gran orificio de conducción de algo, como los *caños* y *tuberías* de barro.

Hornillos y *anafres*, deben tener para su buen funcionamiento, una serie de orificios por donde caigan las cenizas y se transmita el calor o el aire para la combustión. Las abundantes formas de *castañeras* o *calbocheros* requieren aparte de un barro de tipo puchero o refractario, tener sus paredes agujereadas para el buen paso del calor de las brasas, así como las tapaderas de braseros realizadas en Salvatierra y otros alfares. *Queseras*, *requesoneras* y *escurridores* varios, incluyendo los *platos del pescado*, cumplen su función gracias a los múltiples orificios que permiten extraer el suero y líquidos de los quesos y requesones o secar el pescado y la verdura lavada. En el caso de las *juncieras*, los orificios permitían la evaporación de olores, y existen piezas de loza clásica de Talavera y popular más modernas, algunas conocidas como *sahumerios*, también con orificios o ventanas para permitir al modo de los incensarios, la evaporación de humos o vapores olorosos. Estas piezas suelen confundirse con reposabotijos, escurrevasos o queseras, sin que haya una fácil identificación de cada una.

Algunas *orzas* con alas con perforaciones hacia el interior, servían para escurrir el aceite o grasa de los embutidos (chicharrones, etc.) conservados en ellas, o la miel de los trozos de colmenas (al igual que los *embudos* celtibéricos). *Ladrillos*, *baldosas* o *tejas* con orificios para ser clavados sobre madera o adobe; tapaderas de *botes*, *albarellos* y *jarrones* con orificios para aireación o evaporación de la sustancia contenida en el interior, *tiestos* o *jardineras* con

orificios para suspensión con cuerdas o escarpías, o incluso orificios realizados por escultores, alfareros o ceramistas para evitar la explosión de la pieza en el horno, por no mencionar bandejas de laboratorio con orificios, de porcelana o loza, son modalidades de la función técnica y casi industrial de muchas cerámicas y objetos de alfarería perforados intencionalmente.

Bibliografía

- Bernal Casasola, D., Ramos Sáinz, M.L., Gómez de Avellaneda, C. (2000). Un molde cerámico para la fabricación de terracotas procedente del alfar romano de El Rinconcillo (Algeciras, Cádiz); *Caetaria*: revista bianual de Arqueología, N° 3, 2000, págs. 71-78.
- Bonilla Mirat, S. (1884). *Tratado elemental de Química general*. Valladolid, Hijos de Rodríguez.
- Eiroa, J. J. (1981). Moldes de arcilla para fundir metales procedentes del Castro Hallstático de El Royo (Soria), *ZEPHYRVS*, XXXII-XXXIII, 1981.
- Fábregas García, A.P. (1995). Formas cerámicas de azúcar de la lonja de Granada, *Arqueología y territorio medieval*, N° 2, 1995, pp. 225-242.
- Granger, Albert (1905). *La ceramique industrielle*. Paris.
- Gil Bautista, R. (2008). La alfarería al servicio de las minas de Almadén. En *Actas del XI Congreso anual de la Asoc. De Ceramología*, Museo del Azulejo Manolo Safont, Onda, 7-9 de 2006. Eds. Asoc. Ceramología, Ajuntament d'Onda y Fund. Mus. Azulejo Manolo Safont, Onda 2008, pp. 151-170. (<http://www.ceramologia.org/gestion/archivos/98comuni.pdf>); (cons. 15/11/2016)
- Gil Bautista, R. (2012). *Almadén y sus reales minas de azogue en el siglo XVIII*. Tesis doctoral. Alicante, 2012. (<http://rua.ua.es/dspace/handle/10045/24478>) (cons. 15/11/2016) (capítulos 8.2 y pp. 511-526).
- Gómez Martínez; S. (2005). Cerámica a molde de época islámica; *Arqueología Medieval*, N° 9, 2005, págs. 221-232.
- (2008). Cerámica a molde en Garb al-Andalus. *Actas das 4ª Jornadas de Cerámica Medieval y Pos-Medieval*, Tondela, 2000, Diogo, J. M. coord., pp. 61-70. Cámara Municipal de Tondela.
- Gutiérrez Pérez, J. (2014). Figuras humanas y animalísticas sobre Terra Sigillata Hispánica Tardía recuperadas en la villa romana La Olmeda (Pedrosa de la Vega, Palencia); *Investigaciones Arqueológicas en el valle del Duero: Del Paleolítico a la Antigüedad Tardía*. / coord. F. J. González, E. Paniagua, P. de Inés, Vol. 3, págs. 269-289.
- López Rodríguez, J.R. (1985). *Terra Sigillata Hispánica Tardía decorada a molde de la Península Ibérica*, Universidad de Valladolid, 1985.
- Loza Azuaga, M.L. (1991-1992). Tipología y catálogo de las placas cerámicas decoradas a molde de época tardorromana y visigoda conservadas en el museo de Málaga. *Mainake*, N° 13-14, 1991-1992, págs. 251-266.
- Martinón-Torres M. (2005). *Chymistry and Crucibles in the Renaissance Laboratory: An Archaeometric and Historical Study*. PhD thesis. University of London.
- (2003). 'Química en arqueología y la arqueología de la química: el ensayo', *Gallaecia* 22, 383-405.
- (2008). Los orígenes alquímicos de la química moderna: una perspectiva arqueológica, *An. Quím.* 2008, 104(4), 310-317. (crisoles y copelas).

- Martinón-Torres, M. y Rehren, Th. (2005). Alchemy, chemistry and metallurgy in Renaissance Europe: a wider context for fire-assay remains, *Historical Metallurgy* 39(1) 2005 14–28.
- Manrique, J. T. (2011). La producción de sal en la Prehistoria de la península ibérica: Estado de la cuestión, *Arqueología y Territorio*, 8, 2011, pp. 71-84.
- Mora-Figueroa, Dagmar de (1999). Las plantas barrilleras y sus usos industriales, en cat. exposición *Felipe II, Los ingenios y las máquinas. Ingeniería y obras públicas en la época de Felipe II*, pp. 310-317. R. Jardín Botánico, Madrid.
- Rosselló Bordoy, Guillem (1994). Cerámica y azúcar en época medieval: una aproximación a la forma de la ya-ma al-sukkar, 1492: lo dulce a la conquista de Europa. Actas del *Cuarto Seminario Internacional sobre la caña de azúcar*, Motril, 21-25 septiembre de 1992 / coord. A. Malpica Cuello, 1994, págs. 87-102.
- Rovira, S. (2005). Metalurgia de crisol: la obtención de cobre en la prehistoria de la Península Ibérica. *De Re Metallica*, 5, 2005 pp. 87-94. Sociedad Española para la Defensa del Patrimonio Geológico y Minero. (cons. 18/08/2015; dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4602106.pdf).
- Sáenz Preciado, J. Carlos, Sáenz Preciado, María Pilar (2015). La fabricación de lucernas en Tritium Magallum: un molde inédito de M. Oppi Zosi, en *Archivo Español de Arqueología*, Vol. 88, 2015, págs. 203-222.
- Sánchez Cortegana, J. Mª. (1994). El oficio de ollero en Sevilla en el siglo XVI. *Arte Hispalense* 65. Diputación Prov. de Sevilla. Sevilla.
- Vázquez Blanco, G. (2010). *Potries. Un poble terrisser*. Valencia. Pp. 60-70.
- Villanueva Zubizarreta, O. (1994). Tres moldes cerámicos recuperados en el alfar medieval de la calle Duque de la Victoria nº 23 de Valladolid; *Boletín del Seminario de Estudios de Arte y Arqueología: BSAA*, Tomo 60, 1994, págs. 267-276.
- VV.AA. (1995). Alarcos, el fiel de la balanza / (edición Juan Zozaya). Servicio de Publicaciones de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, [1995]. Toledo. (p. 278, ficha de J. Zozaya, de jabeca u olla de jabeca, cita a Retuerce, 1992. Olla del s. XII-XIII)
- Weller, O. (2004). Los orígenes de la producción de sal: evidencias, funciones y valor en el Neolítico europeo, *Pyrenae*, núm. 35, vol. t (2004), p. 93-116, *Revista de Prehistoria i Antiguitat de la Mediterrania Occidental*.



Sevilla, Mercado del jueves. T. postal coloreada, Purger (c. 1905); 9 x 13,5; col. B.O.

A lo largo de los siglos, mujeres y hombres se han valido de objetos de cerámica y alfarería para muy diversos usos. Los *vasos* de todo tipo, pero en principio de alfarería de basto, han sido el recurso más inmediato para las necesidades básicas de casas, artesanías e industrias. Ya se han mencionado las cerámicas clásicas de griegos y romanos que supusieron para gran parte de la Península Ibérica en muchos casos, una primera globalización, con la extensión y absorción en ocasiones, de cultos religiosos y usos de prestigio como el consumo comunal del vino, con o sin agua.

Según Corominas y Pascual (1989) en su extraordinario *Diccionario*, la palabra *cazo* –¿y su derivado *cazuela*? – sería uno de los préstamos lingüísticos más antiguos documentados en la Península Ibérica (h. S. IV a.C.). Los comerciantes focenses de cerámica griega de las costas del Mediterráneo, podrían haber transmitido a los indígenas del actual Benidorm – es un decir– el uso del objeto y su nombre micénico-griego, sin pasar por el latín que luego originaría varias lenguas peninsulares.

Lo que se considera como cerámica común romana, dejando aparte si la *sigillata* era o no una cerámica de lujo, ya abarcaba prácticamente todas las costumbres, funciones y artesanías del vivir cotidiano, desde las grandes tinajas, cántaros y botijas, pasando por jarras, cazuelas y hasta sartenes de una u otra forma. El mundo visigodo y tardoromano, incluye objetos como las aceiteras al menos en sus necrópolis, sin indicación de si se emplearon en la cocina o en ritos funerarios. También con la extensión del cristianismo se pueden relacionar objetos como las cantimploras, botijas de campo o de peregrino –algunas en miniatura–, tanto para el consumo diario de agua como para el comercio de aguas bendecidas.

La península ve aparecer una nueva globalización entre los siglos VIII y X, con los aportes de culturas musulmanas y de los primeros vidriados al plomo procedentes de Irak y Oriente medio, vía Egipto. Tanto los restos de Medina Azara como excavaciones por las costas levantinas (Málaga, Alicante, Valencia,...), indican los primeros usos europeos de vidriados al plomo, lustres metálicos –parece que de lujo en general– y colores minerales de cobalto, manganeso, cobre y antimonio, así como las formas que les iban asociadas. Todo un acervo de conocimientos técnicos que se mantuvieron en gran parte de la geografía peninsular hasta la expulsión, ordenada por Felipe III, de unos 300.000 moriscos entre 1609 y 1613. Para entonces, sin embargo, dichas técnicas se habían extendido tanto por Europa como por las poblaciones cristianas de la península, por lo que el retroceso no fue absoluto.

En el norte de Castilla, concretamente en Baltanás (Palencia) y Peñafiel (Valladolid), se nombraba hasta hace poco tiempo como *perillán* a una cantarilla de boca estrecha para uso de los chavales de ambos sexos. El antiguo sinónimo de “pícaro, astuto y vagabundo”, podría venir de un personaje legendario en los orígenes del castellano, *Pero Illán* (Pedro Julián) del que nada sabemos.

La *colodra*, la vasija que usaban los pastores para ordeñar, tuvo también entre los siglos XI y XVI el significado de medida o gran contenedor de vino, desde la primera documentación como *colotra* en el año 1060 (Corominas-Pascual, 1989, 140-143). La ciencia etimológica le atribuye a la palabra, además del origen incierto, un pasado como reliquia celta, prerromano, indoeuropeo-sorotápico y anteriormente eslavo, y aunque los autores no lo digan, propia posiblemente de pastores-ganaderos trashumantes o ambulantes. En todo caso, la palabra tiene tal importancia como reliquia prehistórica que dichos autores le dedicaron cuatro páginas de su *Diccionario crítico etimológico*. Los otros nombres del objeto: *cañada*, *cañadón*, *cangilón* o *ferrada*, remiten posiblemente al objeto fabricado con duelas de madera y cinchos de hierro, al modo de las sellas asturianas y más útil para ambulantes, cuyas formas habrían pasado más adelante al barro.

Quizás el siglo XIV suponga también la extensión de formas cerámicas y del comercio del lustre por todo el Mediterráneo. No está suficientemente estudiado si los artífices de lustre levantino, recibían también encargos de producciones tanto con el motivo heráldico o pictórico, como con formas cerámicas foráneas. Los hallazgos de lustre hispano por el Mediterráneo e Inglaterra, posiblemente guardan todavía indicios de los antiguos contactos entre culturas. La importancia iconográfica de las Bodas de Caná, hizo por ejemplo que se considerase uno de los Jarrones de la Alhambra de época nazarí –el del Museo de Estocolmo, S. XIV-XV– como si de uno de los auténticos jarrones o tinajas de Caná se tratase (Roselló Bordoy, 1995, 134). Lo que sí es un hecho son los encargos europeos recibidos en Japón y China a partir del siglo XVI y su transporte en la Flota o Galeón de Manila.

También hay que citar las apariciones de bacines, orinales y dompedros en muchos yacimientos, que coinciden cronológicamente con la leyenda de Pedro I. Aunque ello posiblemente responda más a una cierta expansión urbana que aumentase las necesidades de higiene en las poblaciones, la historia se sitúa alrededor de 1350. El rey Pedro I, que padecía alguna enfermedad en las piernas, en uno de sus escarceos amorosos nocturnos por Triana (Sevilla), tuvo que sentarse a descansar en un cacharro tipo orinal que amablemente le había prestado una anciana. Desde entonces, dicho cacharro con forma de sombrero de copa invertido recibió el nombre de *dompedro* o *perico*. Muchos años después, los alfareros trianeros detentarían la exclusiva del comercio de *pericos* con las colonias americanas.

En la siguiente gran globalización, uno de los manjares que los españoles descubrieron para el mundo occidental del siglo XVI, fue el chocolate. Con el chocolate llegó también el nombre de la tacita sin asas que se empleaba para su

consumo. Se trataba del *sikalli*, o “vasija de ombligo” en náhuatl, palabra cuyo primer uso en castellano fue el de *xicalo*, utilizado en 1535 por Fernández de Oviedo y que acabaría dando la *jícara* que se extiende por los obradores y fábricas de loza desde el siglo XVIII. A finales del siglo XIX se descubre e inicia el uso de la electricidad por todo el mundo. Coincidiendo con un modelo de taza de loza fina y porcelana que más o menos se data en 1900, se necesitaba un modelo para una pieza que actuase como *aislador* de la electricidad en los postes y cables metálicos. El modelo de porcelana –y más tarde vidrio– que más se utilizó, recibió precisamente ese mismo nombre, el de *jícara*, por su similitud con las pesadas tazas de gruesas paredes y resaltes salientes.

La extensión de la producción de loza de Talavera, o *talavera* a secas, supuso que en 1627, costase en Sevilla un plato mediano pintado de loza talaverana casi lo mismo (24 maravedís) que un kilo de pan (21,2 maravedís), lo que significa que dicha producción, según Seseña (1975: 131), entraba dentro de lo popular. Conviviendo con todo ello, sin embargo la documentación permite comprobar cómo la reina Juana, utilizaba cazuelas o *barreños* de barro de Muelas del Pan en 1547, en su palacio de Tordesillas. Dichas cazuelas, presumiblemente realizadas por urdido (aunque se conservan piezas de barro zamorano de los siglos XVI-XVII realizadas aparentemente a torno más rápido) y por mujeres, convivían con producciones de lujo de vidriados moriscos y *lustres*, gracias a la gran calidad del barro y a su perfecta adaptación a la función que se le requería.

El siglo XVII se inicia con la expulsión mencionada, un aumento del consumo de vino y los cacharros asociados a él, como botijas, barriles para vino, botijos, jarras y medidas de vino y con la gran extensión de la loza –talaverana-puenteña o contrahecha, es decir copiada en casi todas partes–. Si ya en el XVI se podía encontrar en loza prácticamente cualquier objeto de mesa, tocador e higiene, el siglo siguiente supone un muestrario general de escribanías y areneros, bacines y orinales, cajas, perfumeros, platos y cuencos, fuentes y barreños, salvillas, jarrones, cantaros, orzas y botes de farmacia. Todo ello, igualmente –una vez más– y hasta mediados del siglo veinte, conviviendo con la pobre economía de millones de personas que continuaban con sus pucheros y cazuelas de barro cambiados a veces por su cabida en lentejas o garbanzos.

La Ilustración, nuevos reyes y costumbres, la Revolución francesa, fabricas Reales como Alcora y más tarde la de Buen Retiro de porcelana, supusieron una relativa extensión del lujo cerámico durante los siglos XVIII y XIX. Una oligarquía de aristócratas y burgueses o de órdenes religiosas con capacidad económica, dieron lugar a producciones de lujo que ya incluían centros de mesa, pebeteros, orinales y *bordalús*, bustos de grandes hombres, benditeras y vajilla de lujo en general. Las fábricas de loza de tipo Alcora, fueron sustituidas o acompañadas por las producciones de loza fina a la inglesa, es decir estampada con calcografía e imágenes propagandísticas del jardín frívolo y culto hasta cierto punto –la imagen del jardín renacentista o urbano era ajena tanto al campesino como al proletario–. La Revolución Industrial inglesa y europea había producido loza fina a imitación de la porcelana desde finales del siglo XVIII, loza que con infinidad de invenciones y variaciones de formas, pastas y decoraciones, ha

llegado hasta nuestros días. Esa misma *Revolución...*, dio origen al invento de las tejas planas, fabricadas mecánicamente y aptas para cubrir extensas naves industriales con menor peso que las antiguas tejas de doble capa (canal y cobija).

Alrededor de 1920, una sastrería de Valladolid (Hijo de Zurita, ver *cap. 24*) que también producía tarjetas postales, regala a sus clientes preferentes, unos tinteros como reclamo en forma de pequeños prismáticos para teatro, muy de moda en la época para el cotilleo interno durante la representación. Quería indicar a dichos clientes que los consideraba cultos y distinguidos, capaces tanto de disfrutar del teatro como de redactar las mejores cartas o facturas. Para ello, los tinteros-prismático se fabricaron en porcelana con esmalte perlado y filetes dorados, posiblemente en una fábrica alemana o francesa. La formación más o menos irregular de una burguesía y clase media, que en España no aparece de forma generalizada casi hasta 1960-70, fue acompañada por millones de objetos de loza, mayólica y materiales de construcción o saneamiento como azulejos y lavabos.

Los anteriores ejemplos nos podrían ayudar a entender la estrecha imbricación que ha existido entre el hombre y los objetos que utiliza habitualmente. Esto ya resulta evidente desde un materialismo estricto, pero también parece serlo desde el punto de vista de la simbólica y algún tipo de mecanismo psicológico. La habitual consideración del hombre como ser social, se apoya firmemente en el uso, coleccionismo y exposición de objetos cerámicos de todo tipo.

El desarrollo de las formas cerámicas del territorio hispano a lo largo de la historia, permite extraer algunas conclusiones. Una de ellas, sería, como han mencionado distintos autores, la enorme diversidad de formas en la alfarería y cerámica ibéricas (hispanas y portuguesas), incluso para unos mismos usos. Esa variedad podría deberse tanto a la versatilidad de las técnicas cerámicas como a las culturas que confluyeron en este territorio. Las formas parecen haberse ido perdiendo y redescubriendo, acumulándose a otras maneras y barros, a otros hornos y juguetes, a otras bebidas y maneras de subsistir o incluso a las modas y tecnologías *frívolas* surgidas tanto dentro como fuera de las fronteras. A este respecto hay que precisar que la Península Ibérica nunca ha estado aislada del todo de las corrientes tecnológicas, económicas ni culturales, entre otras cosas porque ello es prácticamente imposible. Es verdad que algunas maneras y formas alfareras se fosilizan en determinadas comarcas o pueblos y que en otros, la propia economía local prefiere acudir por comodidad—de recursos, no de actitud— a una regresión técnica como por ejemplo no cribar los caliches de un barro, pero ello no significa siempre desconocimiento sino a veces elusión voluntaria.

Aunque en ocasiones algunos historiadores de la tecnología hayan pretendido excluir a los países del sur de las corrientes técnicas y aun siendo cierto que la revolución industrial europea de los siglos dieciocho y diecinueve se desarrolló principalmente en Inglaterra, Alemania y Francia, las características propias del comercio nunca han dejado un territorio completamente incomunicado. Por ello, cualquier innovación en campos como el tratado —y el caso de la porcelana es paradigmático— se expande tarde o temprano, sea como producto comercial que provoca intentos de imitación, o sea como tecnología

robada, comprada o trasplantada para ampliar mercados. Este último sería el caso de la loza fina inglesa (*china opaca* o *pedra*) exportada a la Península.

La alfarería nos muestra la inventiva y la capacidad de resolución de problemas de la cultura popular, en donde cualquier encargo tiene una plasmación inmediata con aplicaciones a la vida cotidiana. También nos muestra la enorme pervivencia en el tiempo de las soluciones formales tradicionales, así como los esfuerzos e intentos de muchos alfareros y talleres por superar las sucesivas crisis provocadas por nuevas costumbres, técnicas y modas que inevitablemente les perjudicaban. El siglo XX supuso la práctica desaparición para la mayoría de los alfares, debido a varios factores que ya no tenían como solución nuevos mercados o nuevas maquinarias. La instalación del agua corriente en las poblaciones, la extensión del plástico y vidrio baratos, o de la loza totalmente industrial; la imposición de la higiene hasta extremos moleculares en los procesos industriales, la jubilación de los últimos y abnegados artesanos sin recambio generacional, o incluso los comerciantes o colmados *chinos* del barrio con precios sin competencia, son todos factores que han influido en el final casi general de la alfarería popular.

La cerámica es otra cosa. Dejando aparte la cerámica de arte, que no ha sido tratada prácticamente en este libro, por considerar su función ajena en principio a lo estrictamente utilitario, la cerámica ha tenido desde sus orígenes una función elitista podría decirse, y otra popular. La historia nos muestra que aparentemente las lozas de calidad –podríamos incluir aquí desde la porcelana china original, el lustre o reflejo metálico del siglo X en adelante, la *talavera* y las lozas finas del XIX,... – han sido siempre un producto de lujo, solo al alcance de las clases altas y muestra de estatus y prestigio. Tanto por necesidad de las fábricas y obradores desde el siglo XVI para evitar el cierre o la quiebra, como por el anhelo de la burguesía de ir alcanzando un estatus superior, los precios se fueron abaratando y más gente llegaba a la posesión de dichos bienes, que mantenían intacta una función relacionada con el prestigio social. La propia evolución de las tecnologías y los mercados, conseguían el abaratamiento de la producción, de manera que en el siglo XIX, la loza fina llega ya a bastantes capas de la población. Igualmente el aumento de la higiene potencia el consumo de loza blanca, tanto sanitaria como de farmacia o para las conservas y la industria.

El futuro de la loza o cerámica en todas sus variantes, estará más asegurado cuanto más se avance en sostenibilidad para evitar sustancias contaminantes y difícilmente reciclables. Las cocinas vitrocerámicas, los pavimentos de gres y los recubrimientos súper-refractarios para el espacio, prótesis dentales, vajilla doméstica, etc., son sectores que seguirán requiriendo materiales cerámicos en el futuro y que posiblemente aporten innovaciones en los campos científicos y estéticos. En todo caso, la evolución de como la forma y la función de un cacharro de barro o cerámica han ido imbricándose en la sociedad y aportando soluciones durante siglos ha sido para nosotros una gran fuente de curiosidad y fascinación.

DOCUMENTO I

Añadido en la Ciudad de Sevilla a trece días del mes de Octubre, de mil y seiscientos y veinte y siete años (1627).*Loza de Sevilla contrahecha a la Talavera:*

Una escribanía de loza con sus tinteros de figuras, cinco reales.—Un par de candeleros contrahechos a los de plata, dos reales y medio.—Cada salero de dos piezas de encaje, real y medio.—Fuentes cadines y bacías, cada una a seis reales.—Cada maceta mediana tres reales.—Y la maceta más pequeña, dos reales.—Un jarro pequeño de pico hechura de aguamanil, veinticuatro maravedís.—Cada tabaque y canastillo cortados, a tres reales.—Cada ramilletero de asas, y macetas, cortadas, a dos reales el par.—Cada tabaque y canastillo cortados, a tres reales.—Cada ramilletero de asas, y macetas, cortadas, a dos reales el par.—Cada alcarraza y tinajilla pintada de primavera, cuatro reales cada una.—Tacas y bernegales grandes a real y cuartillo, y al respecto las menores.—Juguillos pequeños, a ocho maravedís unos con otros.—Cada jarro de pico contrahecho de china, sesenta maravedís.—Cada tablilla de posturas de vino, diez y seis maravedís.—Cada salserilla blanca, o pintada, seis maravedís.—Cada taza de Fraile mediana, veinticuatro maravedís.—Cada porcelana blanca catorce maravedís.—Cada porcelana azul, doce maravedís.—Cada cadenete blanco, sesenta maravedís.—Cada cadenete azul, cuarenta y dos.—Cada cadenete pintado, dos reales y cuartillo.—Un jarro grande Gerónimo dos reales y cuartillo.—Un albahaquero de pie, dos reales y medio.—Una talla de arroba pintada de primavera, diez y seis reales.—Cada frasco pintado, dos reales.—Cada mortero de rostro, dos reales.—Una olleta en que quepa tres libros de conserva, real y medio.—Cada olleta de dos libras para conserva, un real.—Cada olleta de alibra (sic) veinticuatro maravedís.—Un bote de atercia (sic) de alto para boticario, a real y medio.—Cada bote de a cuarta de alto, un real.—Un bote de axeme (sic) de alto, veinticuatro maravedís.—Cada bote de a media libra, veinte maravedís.—Cada (257) bote de un cuarterón, catorce maravedís.—Vn bote de a dos onzas, diez maravedís, urnetas pequeñas para boticarios, a veinticuatro maravedís.—Cada pájaro de cabeza postiza, que llaman mochuelo, tres reales.—Cada azulejo cortado para frontales de imágenes, a real.

(B. N. - R. 24024, núm. 21.)

DOCUMENTO II

Moderación de precios de todos géneros comerciales. Toledo, 31 agosto, 1680.*Alfareros y Vedriado:*

Cada plato, o escudilla de Talavera, veinte y quatro mrs. —Cada plato mediano de Talauera, quarenta y ocho mrs,—Cada plato grande de marca mayor de Talavera, ochenta y quatro mrs.

Contrahecho de Talavera:

Cada plato, o taza ordinaria contrahecha de Talavera, fábrica de Toledo, blanco, a diez mrs.—Dicho pintado, a diez mrs.—Cada plato mediano de dicho genero pintado, a treinta mrs.—Cada plato mediano blanco, veinte y dos mrs.—Cada plato grande pintado, marca mayor, cincuenta y dos mrs.—Cada plato grande blanco, qua' renta mrs.—Cada jícara, y mitad de seminario, veinte y quatro mrs.—Cada jícara azul ordinaria, doce maravedís.—Un salero de tres cajas pintado, tres reales.—Un (259) salero de dos cajas pintado, dos reales.—Un salero de una cajas real y medio.—Un jarro de pico, contrahecho de la hechura de los de plata, tres rs.—Una palangana pintada, quince reales.—Cada par de alcudillas abolladas, pintadas dos reales.—Una salvilla pintada, de Seminario, grande cuatro reales.—Una salvilla pequeña de dicho género, ochenta y cuatro mrs.—Una limonera pintada azul, de media arriba, diez y seis reales.—Dicha de tres azumbres, doce rs.—Dicha de dos azumbres, ocho rs.— Dicha de media azumbre, real y medio.—larras (sic) Dominicas grandes de dos asas, real y medio.—Dichas pequeñas, un real.—Cerveceros grandes, a tres rs.—Y pequeños, real y medio.—Jarrillas toscas para conservas de a libra, a diez y seis mrs.—Y de media libra, doce mrs.
(A. I. N. — Colec. Legislativa.)

Pescador del Hoyo, M.C. (1965). La loza de Talavera y sus imitaciones del siglo XVII, en *Archivo Español de Arte*, 245-260



Mota del Cuervo (Cuenca)



*Jarra tipo Mambrú, loza fina de La Ibero Tanagra (Santander)(c. 1950).
Fotografía: Cristina Valdivieso*

ANEXO I.

GLOSARIO DE TÉCNICAS CERÁMICAS, ALFARERAS Y DECORATIVAS

Esgrafiado: (del italiano) decoración por incisión sobre juguete o barbotina aplicada sobre una pasta cerámica de distinto color, que al rascar la capa superficial, descubre el color de base, normalmente rojizo en la alfarería. Toda una serie de producciones en el centro del estado, se basan en esgrafiados de juguete amarillo sobre pasta rojiza (Astudillo, Pampliega, Arrabal de Portillo), muy empleados en el siglo XX para alfarería publicitaria. Tiene su origen en la cerámica islámica y Oriente Medio. En ocasiones (p.ej. Astudillo y Cuerva), se rascaban grandes superficies de la cerámica, para obtener un efecto de color plano contrastado con el engobe superficial.

Estarcido: aplicación del color por pincel a través de una plantilla recortada o por pulverización con un pincel de estarcidos y un dedo de la mano. También plantillas a puntos para delimitar los perímetros de las figuras y escenas, de papel agujereado, por la que se hace pasar un polvo colorante, tamponando con una muñequilla.

Juguete, engobe, engalba, barbotina, baño, tinte: baño de arcilla de distinto color sobre la pasta o barro original del cacharro. Dependiendo de si había un posterior vidriado, podía cambiar el color de esta capa de arcilla muy diluida y decantada normalmente. Después de la cocción, con vidriado normal de sulfuro de plomo (galena pulverizada, o *alcor* para los alfareros), los juguetes blancos tornaban a amarillos, los amarillos a naranjas y los naranjas o rojizos a rojo oscuro o violáceo. En algunos centros, el juguete y el vidriado se mezclaban. En zonas o comarcas donde se vidriaba poco o nada (Segovia p. ej.), se aplicaban también a veces juguetes o *tintes* rojizos, para uniformar el color del barro, quedando los cacharros más a gusto de los compradores o de la tradición.

Mayólica, maiólica: no está aún claro si el término *mayólica* (en principio del italiano) procede de denominaciones medievales de la Isla de Mallorca, vía de comercio de la cerámica hispano musulmana de reflejo metálico, o de la ciudad de Málaga, igualmente centro productor cada vez más reconocido. A favor de este último origen estaría la denominación *malagueira* para los primeros azulejos y cacharros de loza con fondo blanco producidos en Portugal sobre el siglo XV.

De cualquier forma, hay que distinguir después entre al menos cuatro producciones a las que se aplica el término *mayólica*. La primera sería la denominación foránea para la loza española, en general, de cubierta estannífera blanca. La segunda serían las extraordinarias series de platos –y otros objetos pintados en policromía– renacentistas italianos del siglo XVI (Escarzaga, 1986, 236-7). La tercera serían las lozas inglesas pintadas a mano del siglo XIX y sus imitaciones (cualquiera de los catálogos de la casa inglesa Millers). Finalmente se llaman también mayólicas, a las mayólicas o lozas calcáreas, de pasta más blanda y más baratas de fabricar, que se elaboran en fábricas de toda España (Manises y zona valenciana sobre

todo) desde finales del siglo XIX y primera mitad del XX. Estas son también conocidas como *mayólica calcárea*, *loza* o *vajilla económica* y platos o jarras *traperas* (por ser comercializadas por redes de traperos ambulantes).

Modelado: modelado se llama a cualquier técnica que usa el barro más o menos sólido pero en estado plástico, con las manos o herramientas como palillos, paletas, rasquetas de corte o de alambre y rodillos. Decoraciones, aplicaciones plásticas, toda la escultura en barro así como muchos cacharros pueden considerarse modelados.

Moldeado: se llama al trabajo del barro o la cerámica en estado líquido o pastoso, tanto por vertido de la barbotina líquida en un molde como por el apresto de arcilla plástica sobre un molde univalvo. Desde épocas del gótico al menos se conocen moldes de figuración religiosa para recuerdos e imágenes. Las fábricas de los siglos XVII y XVIII incorporan artistas y artesanos especializados en el trabajo a molde bivalvos o de más piezas, para todo tipo de vajilla en porcelana y loza fina. En ocasiones se combina el trabajo a molde con el uso de terrajas que recortan sobrantes de las bases, p. ej., en platos desde el siglo XIX.

Motivos especiales: en la decoración de lozas finas, a menudo aparecen motivos especiales que suelen responder a modas foráneas al estado español. Por ejemplo, piezas decoradas con naipes o cartas de ambas barajas (española y de póker), aparecen en Inglaterra entre 1848-1860, pudiendo ser las españolas ligeramente posteriores. Igualmente los motivos de portadas de prensa, aparecen paralelamente en tarjetas postales de alrededor de 1900-1905 (fecha en que se empieza a dividir la trasera de las mismas) y en loza fina de fábricas (El Globo, etc.)

Recorte a cuchillo/a: ver torneado. En ocasiones, un cuchillo de hierro es el único elemento metálico que aparece entre los restos de los alfares antiguos.

Reflejo metálico, lustre, loza dorada: se llama reflejo metálico a las decoraciones que presentan un aspecto de metal iridiscente sobre la superficie cerámica. Puede variar en sus colores al aspecto de oro, plata o cobre (más rojizo) y desde el siglo XVIII hacia tonos verdosos o rosas. Desde Cock, se considera que se fabricaban con tres cocciones sucesivas: primero el bizcocho o pasta, después el vidriado (a veces llevan azul de cobalto) y finalmente el metalizado a baja temperatura y en atmósfera reductora (poco oxígeno). Gran parte de las jarras de reflejo metálico del siglo XIX que se encuentran en el estado, son las conocidas en el mercado de antigüedades como *Loza de Bristol* (aunque no todas lo sean), muchas de las cuales se usaron tradicionalmente como *jarras de cristianar* en los bautizos, en las que se mezclan pintura bajo y sobre cubierta (algunas parecen post-cocción). En la bibliografía extranjera se emplea habitualmente el término *lustre* como sinónimo del reflejo metálico.

La técnica del reflejo está parcialmente descrita por Henrique Cock, arquero del séquito de Felipe II, en Muel (Aragón) en 1585:

"...Para que toda la vajilla hagan dorada, toman vinagre muy fuerte con el cual mezclan como dos reales de plata en polvo y bermellón y almagre y un poco de alambre (cobre), lo cual todo mezclado escriben con una pluma sobre los platos y escudillas todo lo que quieren y los meten tercera vez en el horno, y entonces

quedan del color de oro que no se les puede quitar hasta que se caigan en pedazos. Esto me contaron los mismos olleros".

Según Kroustallis (2015-16):

“ los orígenes de esta técnica se encuentran entre el Oriente Medio y el Egipto islámico, a lo largo de los siglos VIII-IX, probablemente, como consecuencia del dorado en vidrio y la imitación de las vajillas de oro. En la Península Ibérica la cerámica de reflejos dorados se importaba ya desde el siglo X como objeto de lujo, aunque pronto comenzó su fabricación local, directamente por alfareros iraquíes, egipcios o mediante las influencias de los talleres del norte de África. En Paterna, Málaga, Murcia y Almería ya se producía cerámica dorada desde finales del siglo XII, en piezas vidriadas en blanco con estaño y plomo, combinando el dorado con el azul del vidrio de óxido de cobalto. A partir del siglo XVIII el reflejo metálico como técnica de decoración adquiere más complejidad técnica, con distintos tonos (oro, rosa, verde) o con objetos decorados en su totalidad para dar aspecto de piezas macizas en oro, plata, cobre o bronce (empleando como pigmentos óxidos de oro, platino, cromo, plomo etc.).”

Henrique Cock (1876). *Relación del viaje hecho por Felipe II, en 1585, á Zaragoza, Barcelona y Valencia*. Ed. Alfredo Morel-Fatio y Antonio Rodríguez Villa. Imp. Aribau y Cía. Madrid.

Martínez Caviro, Balbina. (1995). El arte nazarí y el problema de la loza dorada, pp. 145-164 en *Arte islámico en Granada. Propuesta para un Museo de la Alhambra*. 1 abril-30 septiembre. Palacio de Carlos V, La Alhambra, Granada, Manuel Casamar et al.

Retorneado: a veces en determinadas piezas, era necesario voltear la pieza y retornar la base para definir más la forma (anillos de solera) o para evitar masas de barro que dan problemas al secar. Se confunde muy fácilmente con el recorte o *rebaje a cuchillo* de zonas también bajas o fondos de los cacharros, para evitar más peso o el agrietado por exceso de barro en una zona.

Sinterizado (técnicas de sigillata y cerámica griega): semifusión de las partículas cerámicas por debajo del punto de fusión o vitrificación; se produce una difusión atómica entre las partículas.

Tierra de pipa: se llama así a la cerámica –un tipo de loza fina–, obtenida a partir de tierras blancas, del tipo de la porcelana, que se usaron inicialmente para fabricar pipas de fumar a imitación de las pipas chinas. De alta capacidad refractaria y color blanquecino u ocre claro. Según el *Tesaurus* del Ministerio de Cultura, una tierra de pipa es una *“pasta dura de color crema o blanco empleada sin barniz en bizcocho o con vidrio plumbífero”*. Aunque para las catalogaciones de museo suele referirse a un color particular blanco-crema ahuesado o a figuras en *biscuit* o bizcocho sin vidriar, no conocemos análisis científicos que la diferencien de otros productos. Ya existen piezas de Alcora en *tierra de pipa*, diferenciada por la propia fábrica de otras pastas, por lo que se la considera una tecnología del siglo XVIII. Otros autores (Adame *et al.*, ficha *ceres* Museo de Menorca, pipa, 52924, 1740-60) la asimilan al *creamware* inglés de mediados del XVIII, utilizado en manufacturas de Leeds, Derby y Staffordshire, a base de arcilla blanca y sílex calcinado (o pedernal). Con matizaciones, sería lo que se llama en el siglo XIX español, *loza de pedernal*.

Torno lento, bajo, torneta: actualmente parece que casi todos los tornos primitivos eran variaciones de tornetas, de piedra, cerámica o madera, en las que se remataban las vasijas urdidas previamente a churros. Las superficies de la cerámica celtibérica e ibérica, parecen sin embargo haber sido realizadas a torno rápido, sea movido por pies, o por las manos de un ayudante o el impulso de un palo enganchado a un orificio de la rueda.

Pérez Rodríguez-Aragón, F. (2017, 104-133)

Torno rápido, rueda, t. chino, t. alto, tabanque: el torno rápido o **rueda** como lo conocían la mayoría de los alfareros, supuso un enorme avance para la alfarería popular. Aunque antes se consideraba que fue introducido en la Península Ibérica con las colonizaciones fenicia y griega, y extendido durante los siglos VIII a VI a.C. por el Mediterráneo, en la actualidad todo ello está en revisión.

Pérez Rodríguez-Aragón, F. (2017, 104-133)

Trepa (decoración a la): se llama *trepa* (en valenciano) a una plantilla o modelo recortado por donde se hace pasar un pincel o la pintura en aerosol o soplado para pintar o reproducir un motivo figurado. Muchos modelos de cacharros de la loza valenciana, mayólica o no (pues también se aplicó en loza fina o normal, incluso feldespática) fueron decorados con este sistema, imitando a veces los motivos de la loza fina inglesa estampada, pero reduciendo el detalle por motivos técnicos. En la trepa se utilizaban tantas plantillas como colores, incluso a veces con degradados mediante aerógrafo o pistola de pintura. También se llama *plantilla de estarcido*, ya que a su través se pulverizaba o aplicaba la pintura con la técnica manual del estarcido.

Urdido, colombin: técnica de elaboración en alfarería y barro, mediante la elaboración manual –en general– de churros o cilindros de arcilla que se van superponiendo o enrollando sobre el cacharro mismo hasta conformarlo totalmente. Solía realizarse sobre una torneta o torno bajo, o sobre un soporte de barro o piedra alrededor del cual giraba el alfarero/a mientras iba depositando el barro. En grandes tinajas, el rollo de barro se apoyaba sobre uno de los hombros mientras se apretaba el otro extremo sobre el borde del recipiente. Se requería ir secando paulatinamente la pieza para evitar su hundimiento, por lo que el borde superior inacabado se dejaba tapado con un trapo húmedo de un día para otro. A medida que se realizaba o una vez acabado un cacharro por este sistema, se realizaba una regularización al menos de la superficie externa, rascando o rellenando, puliendo y a veces bruñendo posteriormente. También se paleteaban las paredes con herramientas como una paleta o un gran cucharón de madera, lo que expulsaba el aire retenido y aumentaba la consistencia de las paredes. Se le supone la técnica cerámica más antigua y arcaica en cuanto a su valoración etnográfica, a pesar de que en otras geografías (Los Andes sudamericanos) se han desarrollado distintas técnicas manuales por introducción del puño en una pella de barro y su giro posterior, de similar antigüedad.

Vidrio opalino: vidrio blanco lechoso, semi translucido y opacificado con añadido de compuestos de estaño. Con origen en la Italia del siglo XV (Murano), se populariza durante el siglo XIX y aún se colecciona. A veces se confunde con porcelana o loza.

AGRADECIMIENTOS

Un libro como este se debe a sus fuentes de todo tipo, tanto escritas como gráficas, así como a una cierta cantidad de colecciones públicas y privadas o museos que permiten observar piezas y entrever lagunas de producciones poco documentadas de los quehaceres alfareros y ceramistas de muchos siglos. Igualmente muchas personas nos han enseñado sus piezas y colecciones a lo largo de los años. Entre todos ellos se encuentran los siguientes (pido disculpas a los olvidados):

Las correcciones y sugerencias de Victorina Alonso-Cortés, Carmen Valle, Antonio Bellido y Cristina Valdivieso, han sido imprescindibles. Los fallos son solo del autor.

Ana Gabilondo, Félix Martín (alfarero de Aranda de Duero). S. Bilbao, G. y J.M. Martín Azcona, C. Valdivieso, R. de la Torre, Javier Guardo, Marisa Martín, Jesús Antidio Martín, Teresa Cuadrado, Carlos Porro, Juanjo Nozal, Carmelo Fernández Ibáñez, Miryam Hernández, Javier Pérez (Palencia), Monona Álvarez, Leopoldo del Brío, Josechu, Juan Luis, Javier y M^a Luisa Sánchez (Tudela de Duero), Purificación Neguera, Isabel Fernández y Enrique Alonso.

Colecciones:

Col. Vicente Alvado (Enriqueta y Juan), col. Miguel Ángel Hernández Blanco (Zamora), col. Donelis Almeida (Zamora), col. Cristian Berga (Ávila), col. Charo Barreiro (Palencia), col. Francisco Franco (Villarodrigo de la Vega, Palencia), colecciones familia Sardón y familias en Valdecañas del Cerrato y Baltanás (Palencia), col. V. Alonso-Cortés y familia; col. Concha y José (Matapozuelos), col. Carmen Revilla (Palencia); col. Ramón de la Mata Guerra (Benavente), col. Ana Feijóo y Enrique Barriuso (Valladolid); archivo de la fábrica *La Cerámica S.A.* y su director comercial, Julio Fernández Pachón;

Castilla y León: Museos provinciales de Ávila, de Burgos, de León, de Palencia, de Segovia, de Valladolid, de Zamora. **Burgos:** Museo etnográfico de Melgar de Fernamental, Museo etnográfico de Villadiego, Museo etnográfico de Hontoria de Valdearados, Museo-centro de interpretación de la resina de Oña; Museo Municipal de Cerámica (Aranda de Duero, director Miguel Martínez Delso), Museo Histórico de las Merindades, Medina de Pomar; *La alfarería para los animales* (Col. Sergio Sabini, Aranda de Duero, Museo Municipal de Cerámica). **León:** Museo del Botijo (Toral de los Guzmanes, León), Alfar-museo de Jiménez de Jamuz (La Bañeza), Museo de los Pueblos de León, Mansilla de las Mulas (Diputación Provincial de León), Museo del Chocolate (Astorga); 2009: *La Alfarería en el Reino de León* (León, org. por José Arias Canga, A.N.A.R.T. y Ayuntamiento de León); **Salamanca:** Museo del Orinal (Ciudad Rodrigo, col. José M^a del Arco Ortiz); exposición municipal de alfarería en 2013, Exposición temporal sobre hojalatería (Biblioteca Pública de Salamanca, 2014); *Alfarería* de Alba de

Tormes (2015); Exposición *Barros de alcaller* en Salamanca (Museo de Salamanca, 2021). **Soria:** Museo-colección del Cántaro de Bayubas de Abajo (col. Ernesto Martínez de Francisco). **Palencia:** Museo Etnográfico de Frómista (Col. Rodolfo Puebla Manrique), Museo del Castillo de Ampudia, (Ampudia, familia Fontaneda); Museo etnográfico municipal de Autilla del Pino, Museo etnográfico Soledad Isla (Cervera de Pisuegra). Colecciones particulares en Fuentes de Nava y Villarrodrigo de la Vega, Museo del Cerrato (Baltanás). **Valladolid:** Museo del Cántaro (Valoria la Buena, col. Gabriel Calvo y Margarita Martínez), Museo del Ayer –etnográfico– (Cogeces del Monte, col. Eusebio Orrasco García), Museo etnográfico *Los Aperos* (Alaejos, col. particular); Museo etnográfico de Curiel de Duero (antiguas escuelas –Peñañiel–). Exposiciones: *Entre Pucheros*, (2015), *Los cantareros del Arrabal del Puente* (2019), Museo de Valladolid. **Zamora:** Museo Etnográfico de Castilla y León (Zamora): exposición *Enseres*, 2002-2003, exposición *Alfarerías femeninas*, (2013); exposición Iglesia de Santo Tomás (Zamora): *Macetas, jarrones y floreros* (2015).

Madrid: Museo del Traje (col. Museo del Pueblo Español), Museo Nacional de Artes Decorativas, Museo Nacional del Romanticismo, Museo Municipal, Museo de Artes Populares de la UAM (La Corrala, El Rastro), Museo Cerralbo, Museo Arqueológico Nacional.

Alicante: Museo Municipal de Biar, Museo Etnográfico y Arqueológico de Callosa d'en Sarriá; Museo Arqueológico del Castillo de Denia; Museo Municipal de Villajoyosa; Museo Municipal de alfarería de Agust. **Castellón:** Museo de Cerámica de Alcora (Alcora); Museo del azulejo Manolo Safont (Onda); Museo de Bellas Artes de Castellón. **Cartagena:** Museo Nacional de Arqueología Submarina; Museo Municipal del Teatro Romano. **Murcia:** Museo Salzillo; Museo de Sisaya (Murcia).; Museo de la Huerta, Alcantarilla (Murcia). **Valencia:** Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias González Martí, Museo de Historia de la ciudad de Valencia; Museo Municipal de Manises (Valencia). **Extremadura:** Museo Nacional de Arte Romano (Mérida), Museo Etnográfico de Olivenza (Badajoz); Museo Arqueológico y Etnográfico de Cáceres; Museo de la alfarería de Salvatierra de los Barros (Badajoz) y alfarería de M. Monge (2007). **Castilla la Mancha: Toledo:** Museo Taller del Moro, Museo Hospital de Tavera –farmacia– (Toledo); exposiciones Colección Carranza, Museo de Santa Cruz (Toledo). FORMMA, Museo de alfarería de la Mancha (Alcázar de San Juan); Casa Museo de Dulcinea, El Toboso (Albacete), Museo de cerámica Ruiz de Luna (Talavera de la Reina), Museo del Vino (Valdepeñas). **Sevilla:** Museo Casa de Pilatos, Reales Alcázares; Exposición Universal de 1929, Plaza de España; Museo de Artes y Costumbres Populares ; Museo Arqueológico de **Córdoba.** Museo Etnográfico de **Cantabria,** Casa de Velarde (Muriedas, Cantabria); Museo de **Teruel.** **Asturies:** Museo del Pueblo de Asturias (Gijón), Museo Etnográfico del Oriente de Asturias (Porrúa, Llanes).

Portugal: Museo del Castillo de Sagres y faro de Sao Vicente (Sagres); Museu Nacional Soares dos Reis, Oporto (cerámica). Museu de Viana do Castelo. Museu Nacional do Azulejo (Lisboa).

Bibliografía

Diccionarios y términos

- Campuzano, Ramón. (1857). *Novísimo diccionario de la lengua Castellana*. Imprenta de Don Ramón Campuzano. Madrid.
- Caro Bellido, A. (2008). *Diccionario de términos cerámicos y de alfarería*. Agrija Ediciones. Cadiz.
- Coromines, J. y Pascual, J. A. (1980). *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*. 6 V. Gredos. Madrid.
- Covarrubias, Sebastián de (1611) (fac. 1989). *Tesoro de la lengua castellana o española*. Ed. Martín de Riquer. Altafulla, Barcelona.
- Escárczaga, A. (1986). *Porcelana, cerámica y cristal*. Diccionarios Antiquaria, Cipsa Editorial. Madrid.
- Fatás, G. y Borrás, G.M. (1980). *Diccionario de términos de arte y arqueología*. Guara Editorial, Zaragoza.
- Guillém Monzonís, Claudio; Guillém Villar, María del Carmen (1987). *Diccionario cerámico científico práctico*. Sociedad Española de Cerámica y Vidrio.
- Kroustallis, Stefanos K. et al. (2008 y 2015). *Diccionario de materias (I) y técnicas (II): tesoro para la descripción y catalogación de bienes culturales*. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. Madrid.
- Padilla, C., Maicas, R. y Cabrera, P. (2002). *Diccionario de materiales cerámicos*. Madrid. Colaboración de J. Coll. Ministerio de Cultura.
- Paniagua, José Ramón (1982). *Vocabulario básico de arquitectura*. Cuadernos de Arte Cátedra. Madrid.
- Real Academia Española (1726-1739). *Diccionario de Autoridades*. Tomo I (1726); Tomo II (1729); Tomo III (1732); Tomo IV (1734); Tomo V (1737); Tomo VI (1739). Ed. digital. R.A.E.
- Real Academia Española (1927). *Diccionario manual e ilustrado de la Lengua Española*. Ed. Espasa-Calpe. Madrid.
- Real Academia Española (1992). *Diccionario de la Lengua Española*. Ed. R.A.E. Madrid.
- Revilla, Federico (1990). *Diccionario de Iconografía*. Cátedra. Madrid.

Bibliografía general

- Abad Zardoya, C. (2010). Herramientas curiosas para cosas particulares y extraordinarias. *Tecnología, espacios y utillaje en la cocina histórica española*, pp. 85-117. (Zaragoza), en Moyano, I., Simón Palmer, M. C.: "La cocina en su tinta", Madrid, BNE, pp. 85-117. (http://www.bne.es/es/Micrositios/Exposiciones/Cocina/documentos/cocina_estudios_3.pdf) (cons. 2015)
- Ainaud de Lasarte, J. (1952). *Cerámica y Vidrio, Ars Hispaniae*, T. XVI, Madrid.
- Alba Calzado, Miguel (1990). *La alfarería tradicional altoextremeña, Aspectos socioeconómicos. Trayectoria y problemática*, Cáceres. <http://Camaracaceres>.

- http://ceramica.wikia.com/wiki/La_alfarer%C3%ADa_tradicional_altoextrem%C3%B1a; (cons. 17/03/2017).
- (2015). *Estudio etnoarqueológico de la alfarería tradicional extremeña*. Tesis Doctoral. Universidad de Extremadura. Facultad de Filosofía y Letras. Cáceres. (<http://dehesa.unex.es/xmlui/handle/10662/3931>).
- Allios, D. (2004). *Le villain et son pot. Ceramiques et vie quotidienne au Moyen Age*. Presses Universitaires de Rennes.
- Alonso González, Joaquín. (1993). *Catalogo del fondo de farmacia*. Museo Etnográfico Provincial de la Diputación de León, León.
- (2014). *Alfarería tradicional en la provincia de León*. Fundación MonteLeón, León.
- Álvarez, M., Jiménez, M. y Mujika Goñi, A. (2009). *Lozas y porcelanas vascas. Siglos XVIII-XX*. Bilbao, Museo Vasco, (pp. 391-399, facsímil del catálogo de la Fábrica de porcelana de Ignacio Garbizu, Pasajes (Guipúzcoa), 1897).
- Álvaro Zamora, M^a I. (1978). *Cerámica aragonesa decorada*. Zaragoza, Pórtico.
- (1980). *Alfarería popular aragonesa*. Libros Pórtico, Zaragoza.
 - (1995). *La cerámica de Teruel*. 2^a ed. ampliada. *Cartillas Turolenses*, 8. Instituto de Estudios Turolenses, Diputación Provincial de Teruel
- Amador de los Ríos, J. (1905). *Brocales de pozos árabes y mudéjares*. Madrid.
- Aranda Martínez, V. y Gisbert Santonja, J.A. (1989). *La cerámica tradicional a la Marina Alta*. Catàleg-Exposició. Escola taller castell de Denia, secció d'Etnografia. Diputació d'Alacant. Denia.
- Archiduque Luis Salvador (1897). *Costumbres de los mallorquines*. (Palma de Mallorca, 1955 reed.). Olañeta. (Ludwig Salvator Erzherzog).
- Arenas Posadas, C. (2007). La Cartuja de Pickman: primera fábrica de cerámica artística y loza de España, 1899-1936, *Revista de Historia Industrial*, 33, año XVI, 2007, 1, 119-143.
- Arias Canga, J. (2009). *La alfarería en el Reino de León*. Ayuntamiento de León. A.N.A.R.T., Concejalía de Cultura Leonesa.
- Arjona Bueno, J.M. (2012). *La alfarería de Antequera*. Ed. autor. Antequera, Málaga.
- Arminjon, C. y Blondel, N. (1984). *Objets civils domestiques. Vocabulaire*. Principes ... París. L'Inventaire général des monuments et des richesses artistiques de la France - Paris: Monum., Éd. du Patrimoine.
- Basegoda i Nonell, J. (1978). *La cerámica popular en la arquitectura gótica*. Ed. Thor. Barcelona.
- Beltrán de Heredia Bercero, J. (1998). Tipología de la producció barcelonina de cerámica comuna baix medieval: una proposta de sistematització, en *Monografies d'Arqueologia medieval y postmedieval*, Circuits productius i seqüències culturals, n^o 4, 177-204. Universidad de Barcelona.
- Bellido Blanco, A. et al. (2006). *Museo Numantino, Catálogo temático de los fondos etnográficos*. Fotografías de A. Plaza. Junta de Castilla y León, Estudios y Catálogos 15, Valladolid.
- Bellido Blanco, A. (2013). Los estudios de alfarería popular en Castilla y León, *Revista de Folklore*, 381 (2013, noviembre), 4-28.

- Bellido García, B. (2003). *La alfarería de Salvatierra de los Barros: pasado y presente*. Diputación de Badajoz. Badajoz.
- Beviá García, M., Azuar Ruiz, R. y Menéndez Fueyo, J.L. (2005). *Santa María descubierta: arqueología, arquitectura y cerámica. Excavaciones en la Iglesia de Santa María de Alicante (1997-1998)*. Cat. Exposición. Alicante.
- Bolado Rebolledo, Javier (1987). *Los últimos alfares de Cantabria*. Ed. Diputación Regional de Cantabria. Santander.
- Brando Castillo, M. y González Arpide, J.L. (1990). *Alfarería popular leonesa*. Diputación Provincial de León.
- Buelga Buelga, M. (1994). *La fábrica de loza de San Claudio, 1901-1966*. Oviedo. Museo de Bellas Artes de Asturias.
- (2005). *Vistas de ciudades en la cerámica española del S. XIX*, Oviedo, 2005. Museo de Bellas Artes de Asturias. (pp. 80-81, sello de góndola de E. Wood & Sons).
- Burgués, Mariá. (1925). *Estudis de terrisa catalana. Precedits d'un preliminar sobre las bases científiques de la cerámica*. Sabadell. Llibreria Sallares.
- Cabasa, Santi (2011). *La tinajería y su relación con la industria del vino*; http://contenidos.requena.es/archivo/oleanas/Oleana26-2011/26_19_latinajeriaysurelacionconlaindustriadelvino_SCabasa.pdf (cons. 28/03/2016).
- Cardini, F. (1989). *Europa 1492; retrato de un continente hace quinientos años* Anónimo. (1499). Grabado de *Historia del Emperador Vespasiano*, Sevilla (o Destrucción de Jerusalem...). Ed. Anaya. Madrid.
- Carnero Felipe, R.M. y Redondo Tamame, V. (1986). *Catálogo de alfarería de Pereruela de Sayago (Zamora)*.
- Carnero Felipe, R.M. (2000). *Historia de la arriería perigüelana (Pereruela de Sayago-Zamora)*. Gráficas Duero. Zamora.
- (2010). *La alfarería de Pereruela a lo largo de su historia*. Gráficas Duero. Zamora.
- Carretero Pérez, A. et al (1984). *Cerámica popular de Andalucía*. Editora Nacional, Madrid.
- Carretero Pérez, A. (1985). Alfarería popular española, *Estudios Turísticos*, Nº. 86, 1985, págs. 41-56.
- Casado Lobato, C. y Díaz González, J. (1988). *Estampas castellano-leonesas del siglo XIX. Trajes y costumbres*. Ediciones Leonesas, Santiago García ed.
- Casamar, Manuel, et al. (1995). *Arte islámico en Granada. Propuesta para un Museo de la Alhambra*. Catálogo de exposición, 1 abril-30 septiembre, 1995. Palacio de Carlos V, La Alhambra, Granada.
- Casanovas, M^a. A. (1997). Cerámica de Alcora, Onda y Ribesalbes, en *Summa Artis, Vol. XLII, Cerámica Española*, Coord. Sánchez Pacheco, T., pp. 387-436. Ed. Espasa Calpe, Madrid.
- Castellote Herrero, E. (2006 fac.). *La alfarería de Guadalajara*. AACHE ediciones, Tierra de Guadalajara, 62, Guadalajara.
- Celdrán, Pancracio (1995). *Historia de las cosas*. Eds. Del Prado. Madrid.

- Coll Conesa, J. (1999). Los museos de cerámica en España. Investigación y difusión, en *Boletín de la Sociedad Española de Cerámica y Vidrio*, 38 [4] 359-368 (1999).
- (2014). Técnica, áulica y distinción social en la cerámica medieval, en *Anales de Historia del Arte*, 2014, Vol. 24, Nº Esp. Noviembre, 69-97.
- Coll Conesa, J. (Coord) (2011). *Manual de Cerámica medieval y moderna*. Cursos de Formación permanente para arqueólogos. Comunidad de Madrid, Museo Arqueológico Regional, Alcalá de Henares.
- Coll Conesa, J., Martí Oltra, J. y Pascual Pacheco, J. (1988). *Cerámica y cambio cultural. El tránsito de la valencia Islámica a la Cristiana*. Madrid, Ministerio de Cultura.
- Córdoba de la Llave, R. (1990). *La industria medieval de Cordoba*. Ed. Caja Provincial de Ahorros de Córdoba, Córdoba.
- Cortés Vazquez, Luis (1987). *Alfarería popular del Reino de León*. Gráficas Cervantes. Salamanca.
- Denley, J (1982). *Twyfords, 1680-1982*. (fab. loza sanitaria inglesa).
- Derry, T.K. y Williams, T.I. (1980). *Historia de la tecnología*. T. I y III. Siglo XXI de España eds. México, España.
- Díez Galán, C. (2005). *Barro y fuego. Alfarería aragonesa en basto*. Asociación cultural Barro y Fuego. Zaragoza.
- Echevarría Alonso-Cortés, E., Fernández Alejos, J. y Valdivieso Sanabria, C. (2013). *Alfarería castellana. El obrador de la familia Fernández en Baltanás*. Región Editorial, Palencia.
- Echevarría Alonso-Cortés, E. (2006). Arqueología y etnografía de la laña y de la conservación de cerámicas, *Pátina* 13-14, 75-86. Madrid.
- (2008). Las fábricas de loza de las calles de San Bartolomé y Renedo de Valladolid en el siglo XIX: “La fábrica de la Talabera de la Sra. Tomasa”; en *Sautuola / XIV*, Instituto de Prehistoria y Arqueología “Sautuola”, Santander (2008), 399 – 420.
- Echevarría, E. y Porro, C. coords. (2021). *La alfarería tradicional en Palencia*. Vol. I. Diputación de Palencia. Palencia.
- Escrivá de Romaní y de la Quintana, Manuel (1919). *Historia de la cerámica de Alcora: estudio crítico de la fábrica*. Recetas originales de sus más afamados artífices. Antiguos reglamentos de la misma. Imprenta Fortanet. Madrid. (fac. 2 T. Ed. Roig, Valencia, 1996).
- Feito, J.M. (1985). *Cerámica tradicional asturiana*. Madrid: Editora Nacional.
- Freire Ferrero, J. (s.f.). *La alfarería tradicional de Colmenar de Oreja*.
- Freedberg, David (2009). *El poder de las imágenes: estudios sobre la historia y la teoría de la respuesta*. Madrid: Cátedra.
- Fernández López, Ricardo (2011, 12, 14, 17, 18, 22). *Alfarería tradicional de España*. Catálogos de exposiciones. Ayuntamiento de Avilés.
- Frothingham, A. W. (1939). *Tile panels of Spain*. New York.
- (1944). *Talavera pottery with a catalogue of the collection of the Hispanic Society of America*. New York.

- Garabito Gregorio, G., Delfin Val, J. y Rodríguez Posadas, J.L. (1981). *Cacharrería histórica. Algunas piezas olvidadas*. Caja de Ahorros Popular de Valladolid. Valladolid.
- García Alén, Luciano (1983). *La alfarería de Galicia*, I y II. Colaboración de Alfredo García Alén y Xosé M. Gómez Vilasó Pontevedra, Fundación P. Barrié de la Maza, La Coruña.
- García Benito, Agustín (2004). *Cerámica tradicional de Peñafiel*. Diputación de Valladolid. Salamanca.
- García Iñáñez, J. (2007). *Caracterització arqueomètrica de la ceràmica vidriada decorada de la Baixa Edat Mitjana al Renaixement als centres productors de la Península Ibèrica*. Tesis doctoral dirigida por Jaume Buxeda i Garrigós (dir. tes.). Universitat de Barcelona. (<http://www.tdx.cat/handle/10803/2596>; cons. 11/10/2016)
- García López, Marcelino (1877). *Manual completo de Artes Cerámicas*. Lib. Cuesta. Madrid. (T. I y II) (fac. Maxtor, 2009, Valladolid).
- Gerrard, C.M., Gutierrez, A. Vince, A.G. (eds.) (1995). Spanish medieval ceramics in Spain and the British Isles. *Cerámica medieval Española en España y en las islas Británicas*. Tempus reparatum. *BAR International Series*, 610. Oxford.
- Giménez, M. (1996). "... y en el Tercer Milenio, Resucitó de entre los Muertos (Vida, Obra, Pasión y Muerte del Objeto Cerámico en la Mesa), en Romero, Alicia (dir.). *De Artes y Pasiones*. Buenos Aires: 2005.; www.deartesy pasiones.com.ar/.../El%20Objeto%20Ceramico%20en%200l.) (cons.: 8/13/2015)
- Giralt Rocamora, M. (1995). *Valdemorillo y su actividad cerámica*. Cámara de Comercio e Industria de Madrid (Facsimil de la tarifa de Falcó y Cia de 1908, 40 págs.).
- Glick, T.F. (1977). Noria pots in Spain, *Technology and Culture*, 18 (1977), 644-650.
- (1992). *Tecnología, ciencia y cultura en la España medieval*, versión española de Víctor Navarro Brotons. Alianza Universidad, Madrid.
- González Antón, R. (1987). *La alfarería popular en Canarias*. 2ª ed., con la col. de Lorenzo Perera, M.J. Ed. Museo Etnografico, Excmo. Cabildo Insular de Tenerife. Sta. Cruz de Tenerife.
- docplayer.es/14078673-La-alfareria-popular-en-canarias.html (cons. 14/10/2016)
- González Mena, Mª A. (1976). *Museo de Cáceres. Catálogo de la sección de Etnografía*. Ministerio de Educación y Ciencia. Madrid.
- González Pérez, P. (1989). *Cerámica preindustrial en la provincia de Valladolid*. Tomos I y II. Colegio de Arquitectos. Caja de Ahorros Provincial de Valladolid.
- (1989). *Orzas de tiras*. Exposición Portillo-Valladolid. Caja de Ahorros Provincial de Valladolid.
- González-Hontoria y Allendesalazar, G. (1991). *El arte popular en el ciclo de la vida humana. Nacimiento, matrimonio y muerte*. Testimonio Cía. Ed., Madrid.
- González-Hontoria y Allendesalazar, G. et al (1985). *El arte popular en Ávila. Cap. 5. El trabajo del barro*, pp. 153-216. Ed. CSIC, Diputación Prov. de Ávila.

- González Zamora, C. (2004). *Talaveras. Las lozas de talavera y su entorno a través de una colección*. Ed. Antiquaria. Madrid.
- Greber, E. (1947). *Tratado de cerámica*. Trad. J. Mercadal. 2ª ed. Gustavo Gili, Barcelona.
- Guerrero Martín, J., y Belver, Jordi (1988). *Alfares y alfareros de España*. Ed. del Serbal. Barcelona.
- Gutiérrez, Ramón (1995). *Pintura, escultura y artes útiles en Iberoamérica, 1500-1825*, Manuales Arte Cátedra, 1995.
- Henriques da Silva, Raquel, Fernandes, Isabel María y Banha da Silva, Rodrigo (2003). *Olaria portuguesa: do fazer ao usar*. Lisboa, Zahirio & Alvim.
- Heras Alcalde, V. (2007). *Agricultura y medio rural, Oficios para el recuerdo*. Ministerio de Agricultura, pesca y alimentación. Madrid.
- Hernández Cueto, L. (1977). Cerámica relacionada con el vino y el aceite, *Narria 8*, La cerámica del Museo de Artes y Tradiciones Populares, 13-16. Universidad Autónoma de Madrid.
- Husillos García, Mª L. (2012). Mariano Moreno Sáez: el descubrimiento de un ceramista palentino, en *Revista de Folklore*, nº 370, diciembre, 4-16. (Astudillo).
- Ibabe Ortiz, E. (2002). *Cerámica popular en Guipúzcoa*, Donostia. Ed. Diputación Foral de Guipúzcoa.
- (1995). *Cerámica popular vasca*. Fundación Bilbao Bizcaia Kutxa.
- Jiménez Lozano, J. (1992). El trasfondo antropológico de la cocina castellano-leonesa, en *Libro de la gastronomía de Castilla y León*, Vol III, pp. 13-45.
- Junco, Roberto y Fournier, Patricia (2008). Del Celeste Imperio a la Nueva España: importación, distribución y consumo de la loza de la China del periodo Ming Tardío en el México Virreinal, pp. 3-21, en *La nueva Nao: de Formosa a América Latina*. Chen, L. y Saladino García, A. coords. Universidad de Tamkang, Taipei.
- Kuoni, B. (2003). *Cestería tradicional ibérica*. Ediciones del Aguazul. 2ª ed. Asoc. Catalana de Cistellers y Cistelleres. Barcelona.
- Lizcano Tejado, J.M. (2000). *Los barreros. Alfarería en la provincia de Ciudad Real*. Diputación de Ciudad Real. Biblioteca de Autores manchegos.
- Llorens Artigas, J, Corredor-Matheos, J, y Catalá-Roca (fotografía) (1970). *Cerámica popular española*. Ed. Blume. Barcelona.
- Llubiá, L.M. (1967). *Cerámica medieval española*. Ed. Labor, Barcelona.
- López Álvarez, Juaco (1997). *Agua, sidra y vinu. Cacios pa beber*. FMCE y UP. Muséu del Pueblu d'Asturies. Exposición agosto de 1997 a abril de 1998. (https://www.gijon.es/multimedia_objects/download?object_type=document&object_id=109364)(cons. 30/08/2017).
- López Álvarez, J. et al. (2005). *Los asturianos en la cocina, La vida domestica en Asturias, 1800-1965*, Muséu del Pueblu d' Asturias, Gijón.
- Lorenzo, R. Mª. (1999). *Alfares en Salamanca*. Centro de Cultura Tradicional, 1999. Salamanca.
- Luna, J. (2009). Catalogo exposición *El bodegón español en el Prado. De Van der Hamen a Goya*. Madrid.

- Mac Gregor, Neil (2012). *La historia del Mundo en 100 objetos*. (British Museum). Debate. Barcelona.
- Maestre de León, B. (1993). *La Cartuja de Sevilla. Fábrica de cerámica*. Ed. Pickman S.A. Sevilla.
- Martin, C.J.M. (1979). Spanish Armada pottery, *International Journal of nautical Archaeology*, 8, 4: 279-302.
- Martín-Salas Valladares, I. (2011). La alfarería de Madrid. Sus centros suministradores desde el siglo XVI al XIX: Alcorcón, Villaseca, Alcalá de Henares, Colmenar de Oreja, Camporreal, Villarejo de Salvanés, Salvatierra de los Barros y Zamora, en *Manual de Cerámica medieval y moderna. Cursos de Formación permanente para arqueólogos*. Comunidad de Madrid, Museo Arqueológico Regional, Alcalá de Henares, pp. 203-229.
- Martínez Caviro, Balbina (1978). *Cerámica española en el Instituto Valencia de Don Juan*. Ed. Ins. Valencia de Don Juan. Madrid.
- (1984). *Cerámica de Talavera*. C.S.I.C. Consejo Superior de Investigaciones científicas. Inst. Diego Velázquez. Col. Artes y Artistas. Madrid.
- Martínez Glera, E. (1994). *La alfarería en la Rioja, Siglos XVI al XX*. Consejería de Cultura, La Rioja. Logroño.
- Martínez Glera, E. y Álvarez González, T. (2012). Representaciones de objetos cerámicos en la producción pictórica y escultórica del arte de La Rioja. En *XV Congreso anual de la Asociación de Ceramología, La Rioja 2010*, La cerámica en el mundo del vino y del aceite, pp. 204-225.
- Menéndez Pidal, G. (1986). *La España del siglo XIII leída en imágenes*. Real Academia de la Historia, Madrid.
- Mesquida García, M. et al. (2002). *La cerámica de Paterna. Reflejos del Mediterráneo*. Exposición Mus. B.A. de Valencia. Ed. Generalitat Valenciana.
- Miquel y Badía, F. (1892). *Industrias artísticas. Alfarería, terra cotta, mayólica, loza, porcelana, vidrio, bronce, orfebrería, joyería, armas. Su historia y descripción. Cartas a una señorita*. A.J. Bastinos ed. Barcelona.
- Mingote Calderón, J.L. (1993). La necesidad de una visión etnológica en los estudios arqueológicos: El mundo agrícola, en IV Congreso de Arqueología Medieval Española = IV Congrès d'Arqueologia Medieval Espanyola: *Sociedades en transición = Societats en transició*: Alicante, 4-9 de octubre 1993, Vol. 1, 1993 (Ponencias), pp. 57-86.
- Moratinos García, M. y Villanueva Zubizarreta, O. (2003). Los alcalleres moriscos vecinos de Valladolid, en *VII Congrès International sur la Céramique Médiévale en Méditerranée* (Tesalonica, 11-16 octubre 1999), Atenas, pp. 351-362.
- (2006). *La alfarería en la Tierra de Zamora en época moderna*. Instituto de Estudios Zamoranos "Florián de Ocampo". Zamora.
- Moreda Blanco, J., Nuño González, J. y Rodríguez Rodríguez, A. (1986). El testar de la calle Olleros (Duque de la Victoria) de Valladolid, en *I Congreso de Arqueología Medieval Española* (CAME), Zaragoza, 1986, 453-466. (Huesca)
- Moreda Blanco, J., et al (1998). *El Monasterio de San Benito el Real, Valladolid. Arqueología e Historia*. Ayuntamiento de Valladolid.

- Morley-Fletcher, H. coord. (1996). *Técnicas de los grandes maestros de la Alfarería y Cerámica*. Tursen/Hermann Blume, Barcelona.
- Nonell, Carmen (1973). *Cerámica y alfarería populares de España*. Everest. León.
- Olivar Daydi, M. (1952). *La porcelana en Europa desde sus orígenes hasta principios del siglo XIX*. Seix Barral. Barcelona.
- (1952). *La cerámica trescentista a Aragón, Catalunya i Valencia*. Alpha. Barcelona.
- Olmos Romera, R. (1978). *Cerámica griega. Guías del Museo Arqueológico Nacional I*. Madrid.
- Ortega Ortega, J. M. et al. (2002). *La cerámica bajomedieval en Teruel. Operis terre turolii*. Museo de Teruel. Teruel.
- Ortíz García, C., Fernández Montes, M. y Carretero Pérez, A. (1981). Alfarería popular en Andalucía Occidental II: Sevilla y Cádiz, en *Etnografía Española 2*, pp. 41-186. Ministerio de Cultura, Madrid.
- Padilla Lapuente, J. y Vila Carabasa, J.M. coords. (1998). *Ceràmica medieval y postmedieval, Circuits productius i secuencies culturals*. Monografies d'Arqueologiamedieval y postmedieval, nº 4. Universidad de Barcelona, Barcelona.
- Padilla Montoya, C. (1992). *Catálogo de cerámica. Museo de Sorolla*. Madrid: Ministerio de Cultura.
- Padilla Montoya, C. y Arco, E. del (1982). La cerámica para el vino, *Narría 27*, 9-11; (Ejemplar dedicado a: Provincia de Albacete), Universidad Autónoma. Madrid.
- Palomino, Francisca, et al. (1999). *Pesas y medidas españolas antiguas*. Patrones del S. XIX anteriores al Sistema Métrico. Museo-Centro Español de Metrología, Ministerio de Fomento. Madrid.
- Pardo, Manuel (1885). *Materiales de Construcción*. Imp. Manuel Tello, Madrid. (2 vols. texto y grabados).
- Peacock, D.P.S. (1982). *Pottery in the Roman worl: an ethnoarchaeological approach*. Longman archaeology series. London and New York.
- Pérez Ballester, J. (2012). Recipientes cerámicos para aceite y vino en la Antigüedad. Arqueología e Iconografía, en *XV Congreso anual de la Asociación de Ceramología, La Rioja 2010. La cerámica en el mundo del vino y del aceite*, pp. 12-43. Navarrete-Agost.
- Pérez Camps, J. (1992). La cerámica valenciana en el siglo XX, (esp. *vajilla económica.*, pp. 189-192, en Soler Ferrer, M^a. P. y Pérez Camps, J., 1992). *Historia de la cerámica valenciana*, T. IV. Vicent Garcia eds., Valencia.
- Pérez Rodríguez-Aragón, F. (2009). El botamen monástico en el Museo de Valladolid. Una perspectiva arqueológica, en *La botica de San Ignacio. Farmacias del siglo XVIII en el Museo de Valladolid*. Coord. E. Wattenberg, pp. 31-50. Valladolid. Junta de Castilla y León.
- (2017). La rueda de alfarero en la Antigüedad, en *Boletín Ex Officina Hispana 8* (marzo 2017), pp. 104-133. SECAH, Soc. Esp. Cerámica Antigua e Histórica. (<http://exofficinahispana.org/>)
- Pérez Samper, M. de los A. (2011). *Mesas y cocinas en la España del Siglo XVIII*. Ed. Trea, S.L. Oviedo.

- Pérez Vidal, J. (1974). La cerámica popular española, zona norte. *Publicación del Instituto de Etnografía y Folklore "Hoyos Sainz", Vol. VI*. Diputación Provincial de Santander. Intituto Cultural de Cantabria.
- Piccolpasso, Cipriano (1860). *Les troys livres de l'art du potier*. Hachette Livre, BNF. (facsimilar).
- Pinheiro da Veiga, Tomé (1605) (1973). *Fastiginia o fastos geniales*, traducción y notas de N. Alonso Cortés, prólogo de J. Pereira de Sampaio. Valladolid. Ayuntamiento de Valladolid.
- Piñel Sánchez, C. (1982). *Cerámica Antigua de Zamora* (cat. Exp.). Zamora.
- Pitarch, A.J. y Dalmases Balañá, N. de (1982). *Arte e Industria en España, 1774-1907*. Blume, Barcelona.
- Pleguezuelo, A. et al. (1999). Loza quebrada procedente de la capilla del Colegio Universidad de Sta. M^a de Jesús (Sevilla), en *Spal, Revista de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Sevilla*, nº 8, 263-292.
- Pleguezuelo, A. (2000). Cerámicas para agua en el barroco español: una primera aproximación desde la literatura y la pintura, en *Ars Longa*, 9-10, 2000, 123-138.
- (2003). Regalos del galeón. La porcelana y las lozas ibéricas de la edad moderna, en *Filipinas, Puerta de Oriente. De Legazpi a Malaspina*, España, Seacex, Lunwerg Editores, pp. 131-146.
- Pliego de Andrés, V. ed. (2012). *Cancionero popular de la Institución Libre de Enseñanza* (ILE). Ed. Fundación Francisco Giner de los Ríos, Institución Libre de Enseñanza.
- Porro, C. y Echevarría, E. coords. (2022). *Alfarería tradicional en Astudillo. La familia Moreno entre los siglos XVIII-XXI*. La alfarería tradicional en Palencia. Vol. II. Museo de Palencia. Junta de Castilla y León. Palencia.
- Porrúa Martínez, A. (2012). Sellos y marcas de alfarero en las tinajas del Museo del Vino de Bullas, en *La cerámica en el mundo del vino y del aceite*. XV Congreso Anual de la Asociación de Ceramología, 116-133.
- Pradillo Moreno de la Santa, J.M. (2006). El cólico de Madrid., en *Anales del Instituto de Estudios Históricos del Sur de Madrid*. Alcorcón.
- (1997). *Alfareros toledanos*. Junta de Comunidades de Castilla la Mancha. Toledo.
- Raffo, P. (1996). Las cerámicas de la España mora, en *Técnicas de los grandes maestros de la Alfarería y Cerámica*, 38-41. Ed. Tursen-Blume, Madrid.
- Ramos Pérez, Herminio (1980). *Cerámica popular de Zamora desaparecida*. Valladolid, Andrés Martín.
- Rico, Salustiano (1902). *Fabricación de ladrillos, tejas y demás productos de tierra cocida*. Francisco Sabater, ed., Barcelona.
- Robuste, Eloy. (1969). *Técnica y práctica de la industria ladrillera I*. Monografías CEAC sobre construcción y arquitectura. Barcelona.
- Rojo Vega, A. (1996). *El siglo de Oro. Inventario de una época*. Salamanca. Junta de Castilla y León.
- Rollán Méndez, J.M. y Sastre Zarzuela, E. (2001). *Hablares. El mundo rural y sus aportaciones al léxico castellano*. Junta de Castilla y León, Consejería de

- Agricultura y Ganadería. Salamanca. (T. III, El entorno – cap. 3, Pertrechos. Útiles, cacharros, enseres, pp. 185-338; T. V, El yantar).
- Romero Vidal, A. (2006). L'obra ollera i gerrera barcelonina (1404-1864): ús i evolució de certes formes ceràmiques més representatives, en *Butlletí Informatiu de Ceràmica*, nº 88-91, pp. 56-123. Barcelona. Associació Catalana de ceràmica decorada i terrissa.
- (2012). Barro y vino. Una buena amistad con más de seis milenios de tradición, en *XV Congreso Anual de la Asociación de Ceramología, La Rioja, 2010, La cerámica en el mundo del vino y del aceite*, 68-95. Ed. Ayuntamiento de Navarrete, Asociación de Ceramología.
- Romero Vidal, A., Rosal Sagalés, J. (2014). *La terrissa a Catalunya*. Brau Eds. Girona.
- Romero, A. y Cabasa, S. (1999). *La tinajería tradicional en la cerámica española*. T. I. Ed. Ceac. Barcelona.
- (2009). *La tinajería tradicional en la cerámica española*. Tomo II, Ed. Blume. Barcelona.
- Rosenthal, E. (1958). *Alfarería y Cerámica*. Ed. Reverté, Barcelona.
- Roselló Bordoy, G. (1991). *El nombre de las cosas en Al-Andalus, una propuesta de terminología cerámica*. Palma de Mallorca. Museo de Mallorca, 1991.
- (1995). Observaciones sobre la cerámica común nazarí: continente y contenido, en *Arte islámico en Granada*, pp. 132-143.
 - (2002). *El ajuar de las casas andalusíes*, Málaga: Sarriá, 2002.
- Ruiz, Antonio (c. 1950). *Manual del Albañil*. Ed. Ibéricas. Madrid.
- Ruiz, Juan, Arcipreste de Hita (1954) (1330-1345). *Libro de buen amor*; texto íntegro en versión de María Brey Mariño. Ed. Castalia, Valencia.
- Sabini Celio, S. (1997). Alfarería española: época medieval a contemporánea, en *Summa Artis, Vol. XLII, Cerámica Española*, Coord. Sánchez Pacheco, T., 585-627. Ed. Espasa Calpe, Madrid.
- (2014). *La alfarería relacionada con los animales*. Ed. autor. Barcelona.
 - (2015). La presencia de alfarería española en pinturas y grabados del siglo XVI al XX. Una aproximación, en *16 Congreso de la Asociación de Ceramología. Origen y evolución de la alfarería de Agost y comarcas limitrofes. Agost, 2013* (Alicante), pp. 195-216.
- Salinas Calado, R. y Graça Lima, M. de (2005). *Portuguese faience. Guide*. Museu Nacional de Arte Antiga.
- Sánchez Cortegana, J. M^a. (1994). El oficio de ollero en Sevilla en el siglo XVI. *Arte Hispalense 65*. Diputación Prov. de Sevilla. Sevilla.
- Sánchez del Barrio, A. et al. (2005). *Estampas de Ferias y mercados (siglos XVIII-XX)*. Catálogo exposición, Fundación Museo de las Ferias, Caja España. Valladolid, 2005.
- Sánchez Marcos, M. et al. (2004). *Moure l'aigua*. Exposición de alfarería popular en el Museu d'Historia de L'Hospitalet.
- Sánchez Trujillano, M^a T. (1987). *Cántaros*. Museo de La Rioja, Logroño. (amplia bibliografía sobre cerámica popular española por regiones *).

- Sánchez Trujillano, M^a T. y Gómez Martínez, J.R. (1990). *Alacena. La vida doméstica a través de la colección etnológica del Museo de La Rioja*. Trabajos del Museo de la Rioja, nº 7. Museo de La Rioja, Logroño.
- (1998). *Llares. La cocina popular en la colección etnográfica del Museo de la Rioja*. Trabajos del Museo de la Rioja nº 14. Logroño.
- Sans, Montserrat (2013). *La Montgatina, una historia de porcellana*. Badalona.
- Santanach i Soler, J. (1998). Ceràmica comuna d'època moderna, en *Monografies d'Arqueologia medieval y postmedieval*, Circuits productius i seqüències culturals, nº 4, 225-272. Universidad de Barcelona.
- Sanz, Ignacio (1983). *Guía de alfares de Castilla y León*. Madrid: Ediciones de la Torre.
- Sanz Montero, D. y Delgado Gamo, S. (*Grupo Adobe*) (1991). *Viaje a los alfares perdidos de Albacete*. Madrid.
- Sanz Montero, D., Delgado Gamo, S. y Sanz Blesa, A.I. (*Grupo Adobe*) (2011). *Alfarería extinguida de la Alta Extremadura*. Madrid.
- Sanz Montero, Domingo et al (2025). *Equipo Adobe. La historia*. Ed. Adobe, Madrid.
- Sastre Zarzuela, E. y Rollán Méndez, J.M. (2006). *Estudio de la medida: historia, léxico, equivalencias*. Segovia. J.C.y L.
- Seijo Alonso, F.G. (1977). *Cerámica popular en la Región Valenciana*. Ed. Villa, Alicante.
- Sempere Ferrándiz, Emili (1982). *Rutas a los alfares. España-Portugal*. Barcelona. Bib. P. 321-386.
- (1985). *La terrissa catalana. (Tipologia y terminología)*. Col. Terra Nostra, 1. Ed. Nou Art Thor, Barcelona.
- (2006). *Historia y arte en la cerámica de España y Portugal. De los orígenes a la Edad Media*. Ed. autor.
- (2017). *Historiografía de la cerámica española. Bibliografía, coleccionismo, museos*. Ed. Asociación Amics del Museu i del Patromoni d'Esplugues de Llobregat. Col. Ceramica escrita nº 2. Barcelona.
- Serrano López, M. (c. 1950). *Cerámica. La industria del barro al alcance de todos*. Miñón S.A., Valladolid.
- Seseña, Natacha (1975). *La cerámica popular en Castilla la Nueva*. Editora Nacional. Madrid.
- (1976). *Barros y lozas de España*. Ed. Prensa Española, Magisterio Español, RTVE.
- (1997). *Cacharrería popular: la cerámica de basto en España*. Ed. Alianza. Madrid.
- (2000). Rango de cerámica en el bodegón, en VV. AA. (2000). *El Bodegón*, pp. 129-148. Ed. J. Berger et al. Fundación de Amigos del Museo del Prado, Galaxia Gutenberg. Barcelona, Círculo de Lectores.
- Sierra Álvarez, J. y Tuda Rodríguez, I. (1996). *Las lozas de Valdemorillo. Una aportación a la historia de las artes industriales madrileñas (1845-1915)*. Comunidad de Madrid.

- Sierra de la Calle, B. (1991). *Vientos de Acapulco. Relaciones entre América y Oriente*. Catálogo Exposición itinerante. Museo Oriental de Valladolid, Junta de Castilla y León, Caja España. Valladolid.
- Solaun Bustinza, José Luis (2005). *La cerámica medieval en el País Vasco (siglos VIII-XIII): sistematización, evolución y distribución de la producción*. Gobierno Vasco, Servicio Central de Publicaciones.
- Spencer Ch. y Wood, J. (2001). *Miller's Ceramics Buyer's Guide*. Octopus Publishing G.L.
- Sturm, C., Clark, J.K., Barton, L. (2016). The logic of ceramic technology in marginal environments: implications for mobile life, en *American Antiquity* 81(4), 2016, pp. 645–663. Society for American Archaeology.
- Subías Galter, Juan (1948). *El arte popular en España*. Ed. Seix Barral. Barcelona.
- Torrent, R. y Marín, J.M. (2005). *Historia del diseño industrial*. Cátedra. Madrid.
- Tirado, A. L. (sf). *Breve historia de la fábrica de loza de San Juan de Aznalfarache (Sevilla)*. (Doc. Pdf 4 pags., consultado 11/10/2016) (<https://profundizaiesseveroochoa.files.wordpress.com/2013/06/fabrica-de-loza.pdf>)
- Torres Fernández, P. (1982, 1984, 1985). *Cántaros españoles*, 1, 2, 3. (3 vols.) Ed. Artemos, Madrid.
- Travé Allepuz, E., Padilla Lapuente, J.I. (2013). Alfares, hornos y producción de cerámica en la Cataluña Medieval y Moderna: una reflexión para su estudio, *Territorio, sociedad y poder: revista de estudios medievales*, Nº. 8, 2013, págs. 105-132.
- Useros Cortés, C. y Belmonte Useros, P. (2005). *Museo de cerámica nacional. Piezas de alfarería de toda España*. Chinchilla de Montearagón, Albacete.
- Vaca González, Diodoro y Ruiz de Luna, Juan (1943). *Historia de la cerámica de Talavera de la Reina*. Madrid.
- Vázquez Blanco, A. et al. (2010). *Potries. Un poble terrisser*. Gandía, Valencia.
- Vallecillo Teodoro, M. A. y Plaza Núñez, M^a T. (2013). *Sastrería, Barbería. Monografía del Museo Etnográfico Extremeño González Santana*, Olivenza (Badajoz).
- Vegas, Mercedes (1973). *Cerámica común romana del Mediterráneo Occidental*. Ed. Instituto de Arqueología y Prehistoria, Universidad de Barcelona.
- Viaplana, Ignacio (sf). *Memoria sobre la Alfarería o Arte de petrificar...* F. Suriá y Burgada, Barcelona.
- Vidal y Martí, Juan (1934). *Manual de Cerámica*. Espasa-Calpe SA, Madrid.
- Villanueva Zubizarreta, O. (2009). La alcajería mudéjar en Valladolid con nombres propios. La familia Alcalde. En *Castilla y el mundo feudal, Homenaje al profesor Julio Valdeón II*, Junta de Castilla y León, Universidad de Valladolid, Valladolid, pp. 69-86.
- Villanueva, Juan de; Zengotitabengoa, Pedro (1827). *Arte de Albañilería*. Of. F. Martínez Dávila. Madrid.
- Violant y Simorra, R. (1951) *El cantir per aigua*. (Facsimil, Reus, 2003). Ilustraciones de Ramón Noé.
- (1953) (1942). *El Arte Popular Español, a través del Museo de Industrias y Artes Populares*, Ed. Aymá, Barcelona.

- Vossen, R, Seseña, N, Köpke, W. (1980). *Guía de los alfares de España*. Ed. Nacional, Madrid.
- Vossen, R. (1972). *Töpferei in Spanien*. Hamburg: Hamburgisches Museum für Völkerkunde.
- (1982). Influencias orientales en la alfarería española, *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, Vol. 37, 1982, 141-159.
- VV. AA. (1977). La cerámica del Museo de Artes y Tradiciones Populares, *Narria, Estudios de artes y costumbres populares*, n° 8. Universidad Autónoma de Madrid. Madrid.
- VV. AA. (2005). *Animalario. Visiones humanas sobre mundos animales*. Comisario José Luis Mingote Calderón, Coord. María de Prada López. Madrid, Ministerio de Cultura, 2005.
- VV. AA. (2010). *La cerámica y la mort*, catalogo lápidas sepulcrales de cerámica de Alcora, exposición, 15 págs.
- VV. AA (2012). *La cerámica en el mundo del vino y del aceite. XV Congreso Anual de la Asociación de Ceramología*, La Rioja 2010.
- VV. AA. (2015). “Cuervera”. Ficha del Museo de Artes y tradiciones populares Centro Cultural La Corrala, Universidad Autónoma de Madrid. (cons. 2015).
- VV. AA. (2015). Estall i Poles, V, Laumain, X. y López Sabater, A. Exposición *El Legado Nolla, 1865-2015, 150 años de la fábrica de mosaicos*, 2016, Museu del Taulell “Manolo Safont”, Onda (Castellón). (digital 2016).
- VV. AA. (2015). Mesa redonda sobre función y forma en alfarería y cerámica, A. Romero Vidal (217-228), F. Jover Maestre (229-238), E. Martínez Glera (239-248), M. C. Riu de Martín (249-256), en *16 Congreso de la Asociación de Ceramología. Origen y evolución de la alfarería de Agost y comarcas limítrofes. Agost, 2013* (Alicante).
- VV. AA. (sf). <http://thehistoryofthehairsworld.com>
- VV. AA. Fundación La Fontana.
www.fundacionlafontana.org/es/coleccion/ceramica-espanola. (cons. 11/10/2017).
- Wattenberg, E., Delibes de Castro, G. y Pérez Rodríguez-Aragón F. (1996). *Guía Museo de Valladolid*. Junta de Castilla y León, Valladolid.
- Werner, Louis. (2001). Zillij in fez, *Saudi Aramco World*, Vol. 52, n° 3, may/June 2001, 18-31; fotografías Sanders, Peter.
- Wikipedia: artículos varios: Tinaja*; Utensilios de cocina de España (pote, salvilla, cántaro, olla, puchero, etc.); La alfarería en la pintura española (cons. 23/02/2017); Anunciación a la Virgen María en el arte.

Catálogos comerciales y otros

Costumbres de Andalucía, cromos *Chocolates Juncosa* y otros.

Fábrica de vidrio hueco SEVIGA, (c. 1930). Palma de Mallorca, *catálogo*; 12 págs., sf.

Fernández, Eduardo (1885). *Catálogo de Especialidades de la construcción*. Madrid.

- Germán Esteban, Cándido (1896). *Catálogo de materiales de construcción*. Imp. y Lib. de Gutiérrez, Liter y Herrero. Palencia.
- Hijos de Ramos Rejano (c.1930). *Catálogo de Fábrica de azulejos*, Sevilla (Triana), San Jacinto, 101; s.f.
- La Comercial Ceramista (c. 1950). *Catálogo de Lozas artísticas, reproducciones antiguas, artículos de "mimbre"*. Manises (Valencia). (Un catálogo similar de F. Villar).
- La Ibero Tanagra, S.A. (c. 1945). *Tarifa General*. (Catálogo de Loza fina). *Las mujeres españolas, portuguesas y americanas...* (1872-1876). Imp. Miguel Guijarro. Lit. M. Pujadas. T I-III. Madrid.
- Manufacturas Cerámicas S.A. (1955) Sucesora de Luis Berenguer. *Catálogo de vajilla de porcelana*, marcas La Pajarita y Fénix.
- Pérez, Fausto (c. 1925-35). *Saneamiento y Construcción*, Madrid. Catálogo General. V.M. Sanz Calleja Impresores, Montera, 31.
- Perruson de Fontafie (c.1902). *Grande Tuilerie Mécanique*, Charente (France). Catalogo nº 24.
- S. A. Laviada (1928). *Talleres de esmaltería. Fundición y Construcciones mecánicas*. Gijón-Asturias. Catálogo Nº 10. Tip. Vda. de Luis Tasso. Barcelona.
- Silió, Eloy. *Catálogo de materiales de construcción*. Nº 9, junio 1936 (ya como Sociedad Anónima "La Cerámica"). Valladolid.
- La Cerámica S.A. (antes E. Silió) (1939). *Fábrica de gres. Catálogo General*. Valladolid.
- Soler Ronzano, Inocencio (1900). La Progresiva de Castilla, Gran tejería mecánica; *Catálogo nº 2 de materiales de construcción* (fund. en 1896). Valladolid.
- Vigueras Meseguer, F. (1999). *Catálogo. Piezas en cristal, porcelana, loza, tipo comercial de uso cotidiano. Años 1900-1936*. Ed. El Quinqué, Murcia.

ÍNDICE ANALÍTICO, DICCIONARIO

a

abrevadero: 164
aceitera: 185, 189, 198, 204, 212, 344
 adafina: 136,
 adufe: (325)
 agracera: 102, 103
 aguamanil: 64, 78, 79, 127, 157, 242, 263, 346, 358, 359, 422
 aguamanos: 78, 146
 ahumador/a: (113)
 aislador: 398, 418,
 ajuarico: (309)
 alambique: 79, 403, 405
 albahaquero: 269, 270, 422
 albarelo: 259
 albornia: 127
 alcadafe: 119
 alcancia: 253, 309, 315, 316
 alcarraza: 72, 79, 80, 212
 alcadafe: 119
 alcuza: 197, 199
 alfabeguer: (269)
 alfabreguera
 alfabía: (161)
 alfordón: 375
 algebena
 algodонера: 353, 359, 391
 alizar
 almaraje
 almenara
 almirez: 200, 201
 almofía: (127)
 altamia: 146, 148
 alpechinera
 aludel: 405
 ampolla: 212
 anafre: 23, 136, 140, 206, 252
 para caballos
 bombona, perula, jarro, vinajera
 olla para el sábado, hebrea
 tambor (med.)
 vaso para el agraz (Aut.)
 jarro y jofaina
 purificador litúrgico
 zahumador, brescadora (cat.), fumer
 aislante, tensor (electricidad: loza o porcelana)
 juguete
 tiesto
 bote, pote
 vasija grande como taza, alburnia, burnia
 lebrillo (med., almohade)
 hucha
 jarro, efecto botijo
 escurrecubas, lebrillo
 aceitera
 maceta, tapatíestos
 soporte o escurridor para tiesto
 tinaja
 aljofaina
 como jardinera en miniatura
 azulejo de esquina (med): almarraza, almarraja, regadera
 candil múltiple
 mortero
 jofaina
 cuenco (c.1335)
 tinaja de almazara, Albox (Almería)
 para proceso del mercurio
 cantimplora o botella
 alnafa, hornillo, horno, fogón

ancolla: (107)
 ánfora: 161, 162, 168,
 anguilera: 293
 apagador: (398)
 arandela
arcaduz: 173
 arenero: 249, 250
 aríbalo:
 arno: (187)
 arrimadero: 386
 arrobilla
 arrocerca
 arruixadora: 279
 asa
 asador: 206
 ascos: 78
 ataifor: 144
 atanon: (378)
atifle: 254
 azafate: 57, 352
 azucarero: 342, 344
azulejo: 380, 385, 389
 azumbre: 168, 177, 178, 179, 182, 184, 423
 b
 babosa
 bacía: 127, 145, 233, 234, 245
bacín: 233, 235, 236, 238, 359
 bacín: 304
 bacinilla
 badana: 32, 98, 322
 baldosa: 254, 369, 377, 385, 386, 390
 bandeja: 145, 355, 365
 banqueta
 bañera: 61, 121, 287
 orza
 anforilla
 cántaro perforado para anguilas
 Interruptor (porcelana) (loza fina)
 arcaduz, alcaduz:
 cangilón de noria o caño, ollón de noria
 arenillero
 cántaro Inca
 encella, quesera
 seso (med): botija (S. XVIII) (cat.)
 asa de mimbre, de barro de castañas, tostador, tostaera (Grecia clásica)
 cuenco, taifador, *finyan*
 brocal, tubería, tubo
 atifel, gato, trébede, pata de gallo, pirigallo, paloma, caballejo, permeta (tabaque, canastilla, frutero calado)(S. XVIII)
 /a (bola, *mogador*, Franklin, americana, tres pies, tulipán)
 (medida)
 escudilla (Palencia)
 de barbero, bací (cat.) (redonda, ovalada)
 bacía, orinal, perico, donpedro, dompedro, bacenilla, bacinilla, bacineja
 de las almas, de ánimas
 de vajilla, para cama
 cuero de alisar al torno
 cuadrada, redonda,... (Sevres)
 para urdido de tinajas
 tina (Málaga)

bañera: 239, 287	para ojos	brasero: 127, 128	braserillo, (tapabrasero), escalfallits, escalfeta (dentro del <i>burro</i> de madera en la cama)
baño	barreño		
baño grande	barreño (Toro, Za.)		
barreño: 119-130	cocio (con orificio, para colada), conca (cat.), lebrillo, gibrell, llibrell, ribell, de farmacia	brocal de pozo: 171	
	barriñón	brochera	para copiadador de cartas
barreñón: 119, 120, 121		búcaro: 331, 335, 357	
barril: 72-77, 80	de campo, de segador (Cantalapiedra, Sa.), de clinquín, de cla cla (agua, vino, orujo)	<i>buenas noches</i> : 346	vigilia (fr.), samovar, hornillo
	forma alfarera		motores
barril	para ponche (Valladolid)	bujías	jarra trampa
barril	de pitón, botijo (Salamanca)	burladera: 157, 413	orza de 4 asas) (Barcelona)
barrila: 77, 81	botija (Alba Tormes, Sa)	burnía	
bastonero: 359	/a (c.1900)		
bebedero: 145, 284, 286, 287, 290	palomas, gallinas, perdigones	c	
benditera: 299, 300	pila benditera, pileta	caballejo	caballo, atifle
<i>bermejal</i> : 39	taza ancha o tinajilla	cacillo: 216	cazo
besuguera: 137	greixonera (cat.), cazuela de pescado (S. XVII, Denia)	cachirulo	para leche
	pistero, mamadora	cafetera: 352, 358	bola, mogador, (Franklin)
biberón: 243	<i>bidet</i> (fr., caballito) (León), botija	caja: 341, 365	caja para rape (<i>snuff box</i>), para dulces, para fiambarrera, para perfumes (en escribanía)
bidé: 242	cuenco, escudilla	caja de obleas: 249	botella de calabaza
bocaleja	copa	calabaza: 212	calbotero, carbochero, castañera, tostaor, asador (para brasas) (Aragón)
bol: 146, 147	aceitera	calboche: 251	caneco, calienta viudas, calienta pies, escalfallits (cat.), calienta monjas (cat.), tubería 2 o 3 bocas calienta camas
bolsal	caja para bombones	calentador	
bombona: 407	(fr. <i>bourdaloue</i> : orinal de mujeres)	calienta camas: 210 (botella)	
bombonera: 195, 256, 331, 352	pote, tarro, albarello, de farmacia, de botica, de cocina, de conservas, de baño, de pomada	calces	
boquilla: 290	ampolla	calorífico	
<i>bordalu</i> : 236		campana: 326	
bote: 259, 260, 261, 265	de peregrino, b. calabaza (G. Zamora, 2004, 485)	campanilla: 249, 326	
	barral	canastillo calado	mimbres
botella: 79, 210	gerra d'embarcar o d'estibar (cat.)	canal: 369	teja
botella calabaza: 212	pipjo , de campo, de boca, campanario, de tronco, de tonel, barralina, botxa, cantir de engaño, de carretero, de carro, de pescador o de barca (o de Santander), de aceite, de engaño (b. trampa), porrón (La Rambla, Córdoba), barril, b. de rosca, b. de pasión, de invierno	canario: 313	silbato de agua
botella		candelabro: 397	canelobre (cat.)
botija: 80-83		candelero: 395, 397	(ángel, figuras, ...)
botija perulera: 168		candil : 395	candil de pelliczo
botijo : 71-87		candiota: 163	tinaja con espita (S. XV)
		caneco/a	calorífero, barril
		cangilón: 291, 412	de noria (varios usos)
		canica: 310	bola
		cántara: 89, 103, 177	cántaro
		cantarilla: 99, 313	con pitorro, cantarilla, gárgola, de moza (Sa.)
		cántaro : 89-105	<i>cantarus</i> , canter, ola (gal.), cántaro de panadero, de vino, de aceite, de arropo, de sulfatar, para fuegos de segador
			irrigación vaginal (Toro, Valladolid); colodra, cañada, ferrada, cangilón
botijón: 71, 77		cantimplora: 80	
boto: 76, 77	botija de campo (Palencia)	cánula: 242	
		cañadón: 291, 418	
		cañería	canó (cat.), tubo, tubería
		caño	farmacéutica
		cápsula: 407	perforaciones (Aragón), caragolera
		caracolera: 293	

castañera: 205, 251	calbochero	cordialero	/a, cordial, bote de farmacia
catavinos: 133, 185	catín, catino, cata vinos (cat.), caduf, cadup, (agua a las abejas)	cornucopia: 340	marco; forma copiada de la madera a la porcelana y loza
catufol	cuenco o crisol, (cuenco pequeño)		
catino		cossiol	(cat.), cossi o tina pequeña con 2 asas, polivalente
cazo: 209			vaso griego
cazuela: 136, 146, 194	cassola (cat.), cazuela chata	crátera: 278	gresol (cat.), también cazuelita para freír
cenicero: 126, 127, 215		crisol: 408	medida 8 lts. (mallal, cat.)
centro de mesa: 345	<i>surtout</i> (fr.)	cuartillo: 178, 179	fotografía
cepillera: 359	caja para cerillas, (c. 1833-45)	cubeta	(loza; barro en Cataluña – Romero-Rosal, 2014, 105)
cerillero	cesto, cestillo	cubretiestos: 275	
cesta: 312,	orza (León)	cucaña: 316, 317	
chamorrillo	orinal enfermos, reloj (Murcia; Jorge, 1967)	cucharero	cullerer (cat.)
chata: 243		cucharón: 195	
chicharronera		cuenco: 146	caçolica, caçuqua, parola, cuenqua, conco
chimenea: 376		cuenco	para cubiertos
chocolatera: 356		cuenco: 126	grande para colada, cocio
chofeta	pequeño brasero de escritorio, para escribanos	cuervera: 213	cuenco y 6-10 jarros, beber cuerva
	tinaja		cocer leche
chozo	tapadera	<i>cuilets</i>	alcuzcucero,
cobertera: 193	de vajilla, media cobija, c. vedriada, de atifeles –de atifes–, teja	cuscusera: 126, 412	cuscussonera: cazuela con orificios en olla con agua hirviendo, para cocinar al vapor el cuscus (Potries, arq.)
cobija: 369	de fuentes, común, mediano, de clavos, roscones de cobijón		de rayos, de sol (iglesia)
	anafre	custodia: 250, 301, 366	
cobijón	cocio, cuezo, cuenco, barreño para colada		
	(fr. <i>ç</i>) cazuelita con asa para fuego	d	
cocinilla	(tubo en, construcción), colzat, colze (cat.)	<i>darbuka:</i> 325	(ar.) tamboril
cocio: 126,	(tubería en ángulo recto u otro)	dornajo: 285	artesa, lebrillo (XVII)
	escurridor, plato del pescado	dornillo: 285	fuelle, dornajo (comer animales)
<i>cocot</i>	cuenco (Palencia)	don Pedro: 235, 418	dompedro, bacín, orinal,
codo: 378	paridera de conejos	dujo: 113	colmena de barro
	tinaja cilíndrica		
colador	de mesa, vinagreras, vinajeras	e	
		electricidad: 398	embellecedor, enchufe (macho y hembra), jícara, aislante, interruptor, caja de fusibles, aro aislante de casquillo, paso de cable, entrada salva lluvia o pasador (pasacables)
colmena: 113, 115			natadera
colodra: 285, 291, 418		embornía: 189	para miel o vino
colodrilla		embudo: 190, 201	molde queso
comedero: 286		encella: 187	de botellas
		enfriador: 346	(redonda, cuadrada, gallonada, concha) (S. XVIII)
comedero		ensaladera	
compotera: 352		entremesera: 352	
concha		escalfador: 279	escarfaor, jarra para partos; rallo, alcarraza; braserillo; Valdeverdeja (Toledo), Albacete
conco: 133, 146	hogar para fuego, (Mombeltrán, Ávila)		
conejera: 288	rabanera, platillo		
cono: 163			
convoy: 204			
copa: 177			
copa: 140			
coquilla			

escribanía: 249	tinteros, tabla, campanilla, salvadera, bote o caja de obleas, plumero (modelos: Gran Rocalla, Sevilla)	f	
escudilla: 127, 146, 148	<i>scudiella</i> , de orejes, de orejetas	fanal	linterna
escupidera: 240	de almohada, de sala, de suelo, de mano	fiambarrera	cazuela pequeña, similar a soperas
estalví	(cat.: ahorro), escurridor de aceite, de vino	figura: 228	lagarterana/o; cenachero, castañera, gigantillos, pastores, perritos, león Úbeda (Romero, 158)
estalvís	(cat.), aro reposa cazuelas, salvilla, salva manteles	filtro de tinaja	marcas: <i>Sinai, Mallie, Chamberland, Berkefeld</i>
escurrucubas: 185	plato, tabernero, sangradera, cangilón; barreño o cuenco para recoger vino sobrante	filtro de agua: 262	para farmacia
escurridera: (144)	escurridor de pescado, verdura, o grasa	filtro fireta	(cat.), escuraeta (val.), juguetería en miniatura; alfarería y cerámica, loza
esparaguera: 352	plato, entremesera o fuente para espárragos, rabanera	flauta: 324	
especiero: 204		florero: 277	jarrón, macetero, violetero, tulipero, "mano"
esponjera: 359		florero de corneta	florero o bolso de pared con forma de cucurucho (<i>wall pocket</i>)
<i>etagere:</i> 345	(fr.) bandeja de varios pisos para dulces	fogón	anafre, fogó (cat.), fomento (med.)
		formas de sucre: 404	hornas (moldes, panes o formas de azúcar; Potries, S. XVII); porró de sucre
		formas de sal: 404	
		formiguer: 293	(cat.) patera: anillo anti hormigas
		frasca	botella
		freidora: 213	de chorizos (cerdito)
		fresera: 276	(pie, alto, lisa)
		frutero: 312, 355	con pié, redondo, ovalado, 3 compartimentos, de rejilla
f		fuente: 145	tajador, enciamera, safa (cat.), fuente real; cuadrada, redonda, ovalada, pasteles, octagonal; para pescado
gánigo		fusayola	
grasera		g	
gredal		gánigo	cuenco (Canarias)
grillera: 293		grasera	grassonera, graserilla
guardacucharas		gredal	plato acuencado
guardaplumas		grillera: 293	jaula de grillos
		guardacucharas	cucharero (de colgar en pared)
		guardaplumas	plumillero en escribanía
h		h	
herrada, herradón: 291		herrada, herradón: 291	colodra, herrado, colodro, cañadón, tarro de ordeño para leche
hervidero		hervidero	entremesera
<i>hoja de parra:</i> 343		<i>hoja de parra:</i> 343	hornillo de sobremesa, copa de foc, escalfeta de sobretaula (cat.), <i>veilleuse</i> (fr.)
hornilla: 140		hornilla: 140	lebrillo con perforaciones o ventanas
hornilla de azafrán: 252		hornilla de azafrán: 252	
horno: 140		horno: 140	
horma: 404		horma: 404	
hucha: 309, 315		hucha: 309, 315	alcancia, guardiola (cat.), ladronera
huesera		huesera	rana, etc.
huevera		huevera	huevero
i		i	
<i>imbrice:</i> 370		<i>imbrice:</i> 370	teja
incensario: 280, 342		incensario: 280, 342	quema perfumes, servidor, taza de wáter
inodoro: 238		inodoro: 238	electricidad
interruptor		interruptor	depósito de pared
irrigador: 242		irrigador: 242	
j		j	
jabeca: 404		jabeca: 404	olla de; xabeca (para horno de mercurio; Almadén, Ciudad Real)
jabonera: 359		jabonera: 359	
<i>jar</i> (ing.): 168		<i>jar</i> (ing.): 168	botija perulera, anforeta de mesa, de tapia
jardinera: 275		jardinera: 275	jarra de cristianar, de la leche (lechera), de aceite, de la miel, jarra de San Juan (Laviada), de monja, jarrita de leche
jarra: 155, 299,		jarra: 155, 299,	jara, tinaja
			vinatera
jarra: 153		jarra: 153	cantarero (Aragón)
jarra cosechera: 153		jarra cosechera: 153	de palangana, de taberna, de agua, gasógeno –ap. Lothe-
jarrero		jarrero	carabuco (Canarias)
jarro: 153		jarro: 153	vinatero, burladero/a, trampa (G. Zamora, 2004)
jarro de ordeño		jarro de ordeño	
jarro de Santiago		jarro de Santiago	

- jarrón:** 277, 302 jarrón, estilo Imperio, de escaparate, de farmacia
jaula para grillos: 293 grillera
jícara: 358 vaso o tacita para chocolate con o sin mancerina; también aislador para electricidad; tipos: cilíndrica, sajona, húngara, tulipán, pocillo lamblen, Aragón, *cuilot*, San Sebastián
 jofaina: 127 aljofaina
 joyero alhajero
 juguetes: 309, 310
 junciera: 280, 329 González Zamora, fichas 263, 265
- I**
ladrillo: 369, 374 I. caliente camas; I. esmaltado con múltiples orificios para flores sueltas (*flower brick*)
 lámpara: 395
 lamparilla: 244
 lápida: 301
 lavabo: 238
 lavacubas
 lavamanos: 127 porcelana de cementerio
 lava piés: 359
 lava jarro/a o puchero aguamanos, jofaina, aguamanil, aigumans (cat.)
lavadero tinaja con escurridor para lavar jarras; Caravaca (Murcia) de barro (Úbeda, Romero, p. 159); similar a los de piedra artificial
lebrillo: 119, 124 barreño; lebrillo de bajos o de asiento, paridera, paritoria (Osuna, Úbeda, Antequera), librillo de fuentes
 lechera /o, jarra para servir (no RAE); fábrica *La Pajarita*
 legumbrera: 356 redoma, garrafa, género de vasos (Cov., 767)
 limeta escurre plumas
 limpia-plumas olla
 linterna: 395 para píldoras (farmacia)
 lorza: 132
 loseta
 lucerna: 395
- m**
maceta: 269, 271 tiesto, de colgar, de pared, de cáliz, de jardín
 macetero macetera
 madriguera: 288 conejos (Málaga, Alcora)
 mancerina: 342 *marcelina*
 mantequera: 189 /o, bote
 mantequillera: 189, 352
- manillón
 manivela
 maridet: 210
 mariposero
 marmita
 marraixa
 media cántara: 103, 177
 medida
 melero: 265
 membrillera: 265
 mesilla
 mielera: 113
 modorro: 183, 199
 mojasellos
 mojicones: 165
 molde: 375, 384, 405, 408
 morillo: 391
mortero: 200 barro, para chimenea con pico vertedor, de cubilete, de costillas
 mostacero: 353
 mostero: 34
 muñeca: 318 /o, también en pastel de bodas
- n**
 narguilé pipa de agua
 nicho de palomar, criadero, covador de colom (cat.)
- o**
 ola (gall.) cántaro
 olambrilla: 375, 386 azulejo
olla: 132-140 castañera, económica, pastorega
 ordeñadora: 291 cañadón
orinal: 235 bacinilla, *bordalú*, potro (Francia, s. XVIII)
orza: 107, 260 orça, orçeta, **tinajilla**, gerra, majadera, choricera, de farmacia (multiuso)
 ostensorio custodia
- p**
 palangana: 119, 233 *palancana*
 paleta cavidades (pintura)
 palillero: 344, 352
 palmatoria: 397
 palomares: 288 velero (Córdoba), nicho individual para palomas para pintar
 pandereta puchero pequeño
 papero: 133 de fantasía, etc.
 paraguero (conejos)
 paridera: 288

paridera: 238	(hombres) paritoria, lebrillo de bajos (baños antes y después del parto (Arjona 2012, 198-9; Úbeda)	plato: 143-151	bajoplato, p. llano, p. hondo, p. de café, p. de consomé, p. de postre, p. de pan, p. de aguamanos, p. del pescado, p. del jamón, p. de ánimas, p. sopero, p. cuadrado, p. calado dulces, p. de tarta, p. <i>callote</i> (fr.), p. para encurtidos, p. para pintar, p. de confitería, p. trincherero, p. fuerte para fondas
papelera	de escribanía	plato brasero	recoger brasas
parra	parrón, parral: mielera, orza (Aut.)	plato del pescado: 144	escurridor
parrilla: 140, 213	forma bacín con escotadura; paridera	plato de Indias (S. XVIII)	<i>tasas</i>
partera: 238	quema perfumes, incensario	<i>plato gordillo</i>	también franceses (c. 1890)
pebetero: 341, 419	de arroz (Alcora)	plato para fresas	para estilográficas
peladora	de barro	plumero: 249, 251	fusibles electricidad,
pella: 30, 428	penado (botijo penante, Astudillo, Palencia; botija; RAE, 1927, Navarro, 1935)	<i>plomos:</i> 399	porcelana
penante	peinador	polvera: 341, 359	ponchera /o, (M.C. La Pajarita, 1955)
peinera	bacín, orinal, dompedro	ponchedero	de palomas, nidal
perforaciones: 412	cantarilla de boca estrecha	porcelana: 46	taza ancha y profunda (Dicc. Aut. 1737)
perico: 235, 418	cazuela, olla	porrón: 65, 183, 198	de sucre (para azúcar)
perillán: 91, 418	guardar tordos vivos, (Alcora)	porró: 185, 405	(Potries)
perol	aceitera, o botija perulera	porta cepillos	porta cepillos de dientes
perolet	de telar	porta pelucas	maniquí
perula: 198	manilla	porta velas: 397	candelabro
pesa	pitxer, jarro, pichela (Pirineo), pitxer d'envelar (Potries, Valencia)	porta vinagreras: 204	portavinajeras
pezonera: 244	lámpara	pota, pote	olla de 3 pies; 2 asas y tapadera
picaporte	útiles de confitería	puchero: 132	ansat, tupí (cat.)
picher	tinajón	q	
pie de lámpara	con o sin pié	queimada: 213	cuenco, escudillas y cazo (Aragón)
pie de tarta: 255, 356	benditera, pillilla	quemador	orza para conservar,
pie de tinaja: 164	comedero para comer animales	quesera: 186, 187	molde para elaborar quesos, plato y campana para el queso); (Aragón, Burgos, Peñafiel, Sevilla, Ciudad Real); formatgera (cat.)
pila	(Canarias) para decoración corporal		
pila bautismal: 171, 297	juego (del it.)		
pila benditera: 299	mamadora		
pileta	silbato		
pimentero: 204, 344	jarro de León		
pintadera	azulejo		
piñata: 316	funeraria, para puertas (med.), plato	r	
pipa: 178, 214, 340	platelito, de café, de taza	rabanera: 352, 353	entremesera
pisapapeles: 341	de caldo, para tinta china	ramillettero: 277	florero pequeño, ramillete para helados, porcelana
pistero: 243		ramiquín	para helados, porcelana
pito: 313		rajo: 99	rallo, botijo (Aragón)
pitón		rajola	-le, ladrillo o azulejo (cat.)
placa		recipiente	para cuajo (Aragón)
placa funeraria		recoge huesos: 352	de aceituna: rana, delfin
platel		redoma: 79, 103	
platillo		refrescador: 346	refredador
		regadera: 279	

remate: 370	de tejados, espanta-brujas	taller: 344	vinajeras, taller, <i>talleres de San Bernardo</i>
requesonera: 186, 187, 413	ver quesera	tambor: 325	tabal, atabal (Sargadelos)
resinero: 248	pote (sin orificio)	tanque	cobertera
restregadera: 124	tabla de lavar, de barro	tapa: 193	tapador
retorta: 403		tapadera: 193	escudilla para vino (Palencia)
retrete: 239	inodoro, taza de wáter	tarola	tejuela, castañuela
rodete	roeste, rodilla (1611), rosca (1927); almohadilla para cántaro en la cabeza	tarreña: 189	tarrina
		tarrón	bote, tarro para mermelada (<i>jam pot</i>); para dulce, para almíbar de botica, bote cañadón, colodra cazuela, fiambreira
S			taza venerada
sacaleches: 245	forma de embudo	tarro de botica	tazón de arroba, de plato blanco; lavafrutas, t. sin asa
sahumador: 280, 290, 331	perfumador; vaso para quemar perfumes	tarro de ordeño	teja
salero: 203, 204	de cocina, de pared, de mesa	tartera	
salero	<i>forma plata</i> , de columnas	taza : 146, 150	
<i>salsarius</i>	salsere, salseruelo, salsera, saler, salinero, escudilla polilobulada (med.)	tazón: 147	
	salserilla, <i>salseruquo</i>		tégula
salsera : 352, 354, 355			teja : 369
salsera	plato, salsera y tapa arenillero, arenero para cables; pasacables, pasador (loza fina, fábrica)		<i>teja</i>
salvadera : 249	<i>estalvi</i>		teja: 369, 370
salvalluvia: 398, 399	s. de vajilla (plato con peana)		
salvamanteles	escurre quesos		tejas escritas: 373
salvilla: 205, 339	agua caliente para el té; (Mongolia, Rusia)		tejoleta: 391
salvilla			tercial
<i>samovar</i> : 346			terrazo
			terrina
sangradera: 122, 125	de barro		terrizo: 119
sartén	para incienso		tetera : 356
sahumerio: 413	para talleres y vinagreras		tibor: 270, 280
servicio: 204	porcelana		
servilletero	arrimadero, trancadera, cabra		tiesto
seso: 135			tina : 121, 126
			tinaja : 163-167
silbato: 313	mat. construcción, saneamiento)		tintero: 249, 250
sifón: 238	mat. construcción, saneamiento)		tintero
sillico: 236	bacín, perico, orinal con tapa		tiradera
sopera : 209	de botijo, de secante (porcelana)		tirador
soporte	porcelana		<i>Toby-jag (ing.)</i> : 158
	de loza		tofo
sortijero	(fr.) centro de mesa		
sujetalibros			tonel: 61
<i>surtout</i> : 345			tostador
			trasegador
			<i>trembleuse (fr.)</i> : 344
t			trébedes: 135, 254
tabanque: 428	torno de alfarero		
tabaque: 356	cestillo		trincheiro: 143
tabernero: 185	escurrecubas		trompa: 324
tablilla	convoy		
taifadores	ataifores		
talla	jarra esbelta		

tronco: 85 tupi	botijo de tronco (cat.) olla pequeña (med.), puchero
u	
ungüentario: 259 urna: 103 urna de boticario: 259	
v	
valdosa vaso	baldosa de inodoro, de retrete, de urinario con sifón, de emulsionadora, poroso para pilas
<i>vaso Medici</i> : 278 <i>vicha</i> de vajilla	¿animales tipo Alcora? (Vaca y Ruiz de Luna, S. XVIII)
vinagrera: 189, 198, 204	de talleres y especieros: A para el aceite, V para el vinagre
vinajera: 63, 64, 198, 204	de Iglesia: A para el agua, V para el vino
violetero	jarrón pequeño
Virgen: 300	figuras: barro, loza, p.
vuelve tortillas: 197	plato con pie-asa
z	
zafa: 127	jofaina, albornia (Murcia, Andalucía. Aut.)

zambomba: 321, 322, cuerpo de
323

Abreviaturas:

cat: catalán; gall: gallego; val: valenciano;
med: medieval; fr: francés; ing: inglés; Aut.:
Diccionario de Autoridades, R.A.E., S. XVIII).

Para la elaboración de este índice analítico-diccionario, se han utilizado libremente, además del propio contenido, bibliografía general del trabajo, algunos textos sobre cerámica medieval y moderna, las tasas de los siglos XVI y XVII, los índices del libro de Ainaud de Lasarte (Tomo XVI de *Ars Hispaniae*, 1952), así como los facsímiles y catálogos siguientes: de loza fina de Valdemorillo-Aulencia (1908, publicado en Giralt Rocamora, 1995), de porcelana de Ignacio Garbizu - Pasajes (1897, publicado en Álvarez, Jiménez y Múgica, 2009, 391-399); de loza de Alcora (Escrivá de Romaní, 1919 (1996), I: 176-79, y Tarifa de 1825, pp. 273-283); de loza de Sargadelos (Quiroga, 2003, 69-88) y de vajillas de porcelana de Manufacturas Cerámicas S.A. (La Pajarita y Fénix, Barcelona, 1955). No puede ser exhaustivo porque sería infinito.

ISBN: 978-84-1320-404-8



9 788413 204048



EDICIONES
Universidad
de
Valladolid