

Alfarería tradicional vidriada de Agost

Traditional glazed pottery from Agost

M.^a JOSÉ RODRÍGUEZ-MANZANEQUE Y ESCRIBANO

Museo de Alfarería de Agost

Resumen

El objetivo de esta comunicación es mostrar un compendio de las formas cerámicas relacionadas con la conservación y consumo de aceite en la alfarería tradicional agostera.

Agost es conocido, sobre todo, por la alfarería blanca porosa destinada al transporte, almacenamiento y consumo de agua; sin embargo, existe una gran variedad de formas que, por no haber sido tan comercializadas o pertenecer a un ámbito más local, no han tenido tanta difusión: nos referimos a la alfarería tradicional vidriada.

Estas piezas reciben un baño de vidriado para evitar que en los poros de su superficie permanezcan restos de alimentos. Entre ellas, destacan las *tinajas* –con gran variedad de tamaños–, las *medidas* para aceite, los *cántaros* y las *aceiteras*, que son los tipos en los que se centra este estudio.

Palabras clave

Agost. Vidriado. Tinajas. Aceiteras. Medidas de aceite. Cántaros.

Abstract

The aim of this paper is to show a collection of ceramic forms related to the conservation and consumption of oil in the Agost traditional pottery.

Agost is famous especially for the porous white pottery for the transportation, storage and consumption of water, but there is a large variety of forms that, because of very little trade and mainly local use, are scarcely known: we refer to traditional glazed pottery.

These pieces are glazed to prevent food remains in the superficial porous. Among these, *jars* –with a variety of sizes–, *measures* for oil, *pitchers* and *cruets*. These are the types on which we will focus in this study stand out.

Key words

Agost. Glaze. Jars. Cruets. Oil Measures. Pitchers.



En Agost, siguen funcionando once fábricas de alfarería, algunas de ellas con materiales y técnicas tradicionales. Por ello, me gustaría comenzar realizando un pequeño resumen del proceso de elaboración de la alfarería popular.

Elaboración del barro: El barro blanco es resultado de la utilización de tierras arcillosas locales. El proceso de pastado sigue siendo muy rudimentario, aunque en algunas fábricas se ha mecanizado casi por completo.

Modelaje: La herramienta fundamental de su producción alfarera es el torno, con el que modelan las piezas gracias a la plasticidad del barro, el agua y algunos utensilios que ayudan al acabado de las mismas.

Secado: En un primer secado al sol, el cuerpo de las piezas adquiere consistencia para añadirle el resto de elementos. El segundo secado se hará en un lugar sin luz natural ni corrientes de aire, donde los recipientes puedan perder la humedad gradualmente.

Cocción: Las piezas se cocían a fuego directo –y en Agost aún podemos observar este proceso– en un horno moruno. Ya sólo el trabajo de enfornar requiere gran maestría. La cocción tiene una duración aproximada de cinco días y medio; los tres primeros son de templado y los dos últimos de quemado. Cuando se acaba este proceso, se comprueba que las piezas están cocidas y se cierra la caldera para que se enfríe el horno progresivamente.

Dentro de la producción global de la alfarería de Agost, destacan los recipientes destinados al transporte y consumo de agua. Gracias a la calidad del material y a una especializada manipulación, este es el tipo de piezas que más se han trabajado desde, al menos, principios del siglo XIX.

Pero en este estudio vamos a mostrar otros modelos quizá no tan conocidos, debido a su reducido ámbito comercial, ya que se realizaban para uso cotidiano en la zona y no se solían exportar a otros mercados.

Nos estamos refiriendo a las vasijas destinadas a contener alimentos, que se vidriaban para impermeabilizarlas y evitar que en los poros de la superficie se retuvieran residuos.

Los colores tradicionales del vidriado de Agost, de base plumbífera, son el verde, conseguido a base de sulfato de cobre, y el marrón, con escoria de hierro.

Se aplica el vidriado por inmersión y, como en el resto de esta producción alfarera, se cuece a fuego directo. Las fábricas tenían dos hornos: uno de tres plantas –incluyendo la caldera–, para producción blanca, y otro de dos, para la vidriada, ya que éstas necesitan menos temperatura.

No es fácil encontrar la fórmula exacta que utilizaban en Agost para realizar el vidriado tradicional, pero, gracias a varias entrevistas orales realizadas a alfareros jubilados de la localidad, podemos deducir que se componía de:

- 1 tarro de sulfato de cobre (verde) o de hierro (marrón), que puede corresponder a 250 gramos.

- 12 Kg de galena (alcohol de hoja, procedente de las minas de Linares).
- 4 Kg de arenisca (tierra roja de la cantera del *Quiquí*, utilizada como desgrasante para que no se pegue el barro en las balsas).
- 50 gr de almidón (para que se adhiera el vidriado a la pieza).

Y, en cuanto al proceso, hay que diluir el sulfato en agua y añadir el resto de ingredientes, removiendo poco a poco hasta conseguir una mezcla homogénea. Una vez seca la pieza, se aplica el baño y se espera. Al cabo de unos días, se introduce en el horno, separando las piezas, por ejemplo, con pequeñas placas de cal para evitar que se peguen entre sí, ya que la cal se deshace y evapora sin dejar apenas marca¹.

Actualmente, se continúa elaborando el vidriado de manera tradicional, pero con otros productos comerciales que sustituyen al plomo, entre ellos, el PRO de Prodesco o el 1050 de Díez.

Dentro de este tipo de piezas, destacan las tinajas, con gran variedad de tamaños, las medidas, los cántaros y las aceiteras.

Comenzaremos por los recipientes que servían para almacenar el aceite: las tinajas (fig. 1).



Figura 1. Almacén de una casa en Sella (Alicante), con tinajas de Agost llenas de aceite. (fotografía de la autora, con permiso de José Jaime García Asensi)

En el Museo de Alfarería de Agost, se conserva una colección de tinajas, fabricadas desde principios del siglo XIX hasta la actualidad. Existen dos versiones: alta (fig. 2) y baja o chata (fig. 3), que se distinguen, como indican sus nombres, por su altura en relación a su anchura. Del modelo alto hay ocho tamaños, del *chato* normalmente cinco, pero conviene ser prudentes a la hora de generalizar medidas, ya que proceden de distintos talleres y de diferentes épocas. La forma final es una característica individual, al estar realizada de una manera totalmente artesanal.



Figura 2. Tinaja alta. N.º inventario: 1.5.3.103. Altura: 43 cm; diám. base: 19 cm; diám. boca: 24,5 cm; diám. máx.: 28 cm. (Archivo Museo de Alfarería de Agost)



Figura 3. Tinaja chata. N.º inventario: 1.5.3.6. Altura: 24 cm; diám. base: 21 cm; diám. boca: 20,5 cm; diám. máx.: 26,1 cm. (Archivo Museo de Alfarería de Agost)

¹ Informaciones facilitadas por Roque Martínez Torregrosa y José Mollà Gomis.



El volumen se mide en arrobas y sabemos que la arroba varía según lugares. En la alfarería de Agost, equivale a 12,5 Kg o 16 litros, lo cual resulta correcto en el caso del aceite.

Aunque en castellano se les da el nombre de tinajas, en Agost, para todos los tamaños, se denominan “orzas”. En valenciano se habla de *gerres* (las grandes) o *gerróns* (las pequeñas).

En Agost, los tamaños más comunes de orzas eran ocho (fig.4). En el siguiente cuadro², encontramos: el n.º que aparece en la lista de precios (si tiene correspondencia, acompañamos el código de inventario del Museo); el nombre que se da a la pieza, según su volumen o algún aspecto de la producción; la capacidad y, finalmente, la altura.



Figura 4. Serie de tinajas altas. (Archivo Museo de Alfarería de Agost)

N.º	NOMBRES	VOLUMEN (litros)	ALTURA (cm)
0	Tinaja de seis arrobas <i>Gerra de sis arrobes, gerra d'a sis</i>	96	79
1 [1.5.3.127]	Orza de carga <i>Gerra de càrrega, gerra d'a carga</i>	70	76
2 [1.5.3.90]	Orza mediana <i>Gerra mitjana</i>	50	62
3 [1.5.3.140]	- <i>Gerró de mitja gerra</i>	40	55
4 [1.5.3.103]	- <i>Gerró d'olla</i>	20	43
5 [1.5.3.87]	- <i>Gerró de quatre ansetes</i>	10	32
6 [1.5.3.81]	- <i>Gerró de pelleta</i>	4	25
7 [1.5.3.41]	- <i>Gerró de mitja pella</i>	2	21

² (RODRÍGUEZ-MANZANEQUE Y ESCRIBANO Y SCHÜTZ 2010: 74).

Estas tinajas, por norma general, están vidriadas en su interior, en el borde y en las asas; la mayoría de ellas, en color verde.

Podemos decir que las más antiguas presentan más cantidad de vidrio en su exterior y extienden la cobertura en el contorno de las asas, formando lo que llamamos *delantales*. Por tanto, los delanterales más grandes indican mayor antigüedad (fig. 5). Lo mismo ocurre con los goterones de vidrio, ya que se ha ido reduciendo su uso por el encarecimiento del material.

Un caso especial son las tinajas destinadas al *ajuar de la novia* (fig. 6). Estas van vidriadas por dentro (funcional) y por fuera (decorativo); además, pueden presentar dibujos impresos o incisiones con el propio nombre de la novia. Se colocaban en la cocina, zona abierta y visitada por los huéspedes, con lo que debían ser bonitas para que la gente las contemplara; como conservaban agua, se dejaban en el banco, junto al cántaro. Este banco, en un principio, era de piedra y, más tarde, se hacía de madera y pertenecía también al ajuar. Las tinajas de novia figuran entre los tamaños de un *gerró de mitja gerra* y un *gerró d'olla*, con una cabida de dos cántaros de agua³.

Las tinajas de Agost no suelen llevar cuño o marca del alfarero, por lo que su autor queda en el anonimato. Un caso especial que conservamos en los fondos del Museo es una tinaja a la que se le añadió un tubo decantador, realizado del mismo material que el resto de la pieza (fig. 7).

Otros recipientes son las medidas, que tienen forma de jarra y se utilizaban para medir cantidades de aceite y/o vino. Las hay de varios tipos y capacidades y presentan cubierta total. Se caracterizan por tener un agujero en la zona del cuello con el fin de delimitar su capacidad. En Agost, se han hecho medidas de medio a dos litros, si bien las que más proliferan son las de litro (fig. 8).

Para almacenar aceite, además de tinajas, en Agost se usaban cántaros, normalmente de una arroba (16 litros de aceite), aunque también existe el medio cántaro, de 5 litros de volumen hasta el cuello y 6 hasta el borde. Tenemos constancia de que como tapadera se empleaban mazorcas de maíz (fig. 9). No son muy comunes, ya que para el almacenamiento del aceite las piezas más utilizadas eran las orzas.

Por último, citaremos las aceiteras, llamadas en Agost *setrills*, de diversos tamaños y formas, que se usaban para almacenar y servir el aceite (fig. 10). Se podrían diferenciar dos tipos: las de uso común, vidriadas en el cuello para evitar que quedaran restos de aceite al servirlo, y las bañadas totalmente. En cuanto a la morfología de estas piezas, por norma general mantienen el cuerpo globular, pero el cuello y boca tienden a variar, sobre todo, en altura, dependiendo del alfarero.

En Agost, las piezas totalmente vidriadas suelen pertenecer a lo que aquí se llama “ajuar de la novia”, como por ejemplo: orzas para contener agua, que a veces presentan el nombre de la novia inciso o con un cordón a modo de relieve, botijos de invierno, morteros para suspiros (pastel típico de la zona), ollitas para almacenar la levadura o los ya comentados cántaros de aceite, medidas y aceiteras.

³ Véase cuadro anterior.





Figura 5. Tinaja. N.º Inventario 1.5.3.153. Altura: 75 cm; diám. base: 33 cm; diám. boca: 36 cm; diám. máx.: 45,8 cm. (Archivo Museo de Alfarería de Agost)



Figura 6. Tinaja de novia. N.º Inventario 1.5.3.87. Altura: 50,2 cm; diám. base: 23,7 cm; diám. boca: 26,5 cm; diám. máx.: 36,5 cm. (Archivo Museo de Alfarería de Agost)



Figura 7. Tinaja con pico para decantar. N.º Inventario 1.5.3.126. Altura: 54 cm; diám. base: 26,7 cm; diám. boca: 32 cm; diám. máx.: 42,5 cm. (Archivo Museo de Alfarería de Agost)



Figura 8. Medida para aceite. N.º Inventario: 1.5.1.2. Altura: 14 cm; diám. base: 10 cm; diám. boca: 9,5 cm diám. máx.: 10,11 cm. (Archivo Museo de Alfarería de Agost)



Figura 9. Cántaro de aceite. N.º Inventario: 1.5.2.45. Altura: 48,5 cm; diám. base: 12,5 cm; diám. boca: 12 cm; diám. máx.: 29,1 cm. (Archivo Museo de Alfarería de Agost)



Figura 10. Aceitera. N.º Inventario: 1.5.2.52. Altura: 26,3 cm; diám. base: 9 cm diám. boca: 8,2 cm; diám. máx.: 13,5 cm. (Archivo Museo de Alfarería de Agost)

Bibliografía

RODRIGUEZ-MANZANEQUE Y ESCRIBANO, M.^a José y SCHÜTZ, Ilse (2010). *Catálogo de Alfarería de Agost*. Agost: Museo de Alfarería de Agost. 95 pp.

SCHÜTZ, Ilse (2006). *Agost/Alicante ein Töpferzentrum in Europa*. Bamberg Beiträge zur Europäischen Ethnologie Bd. 8 hg. Von Bärbel Kerkhoff-Hader. 258 pp. ISBN 3-933949-25-4.

SCHÜTZ, Ilse *et al.* (1993). “Motivos y consecuencias de los cambios tecnológicos en la Alfarería Tradicional de Agost”. En: *Visión global y acción local: Actas del IV Simposio Internacional de Investigación Cerámica y Alfarera*. Agost: Centro Agost de Investigación Cerámica y Alfarera. 97 pp. ISBN 84-8499-929-7.

