

La cerámica para el vino

**CARMEN PADILLA MONTOYA
EDUARDO DEL ARCO**

Fotos: Jesús Santo-Tomás

Es conocida la importancia que la vid tiene en la agricultura española. Y que la Mancha, es una de sus regiones más importantes.

Centrándonos en la provincia de Albacete, diremos que su superficie vitícola representa el 6,9% de la de España. La mayor parte de su producción está destinada a la elaboración del vino; así las 468 bodegas censadas, tienen una media por bodega de 6.923. Hl. (1).

Por lo tanto es lógico, que en su industria alfarera sean las piezas relacionadas con el vino sus más representativas manifestaciones.

Por la extensión de sus viñedos dentro de la provincia, hay que destacar el municipio de Villarrobledo.

VILLAROBLEDO

Pueblo con una gran tradición alfarera, cuyos inicios se creen que datan de mediados del s.XIV, por los restos hallados en algunas excavaciones. Se inicia con la fabricación de pucheros, orzas, cántaros..., pasando más tarde a la realización de pequeñas tinajas. Esta producción no tuvo un desarrollo espectacular e incluso permaneció estancada durante parte del s.XVIII (2).

En el s.XVIII, procedentes de Ubeda (Jaén), llegaron a Villarrobledo, la familia «Gimena». Ellos fueron los que dieron un impulso renovador a dicha industria. Han sido una de las familias con mayor tradición tinajera; desgraciadamente en la actualidad ya no están dedicados al oficio, pero su recuerdo permanece vivo; incluso algunos paseos aparecen adornados por tinajas con la firma de dicha familia.

A lo largo del s.XIX continúa su expansión; así, Madoz recoge la existencia de «...Alfarerías de tinajas, ladrillos, baldosas, tejas». Como muestra de la importancia de esta industria se puede reseñar la leyenda de la «Virgen de la Teja», que relata el milagro de la aparición de una imagen de la Virgen, en una teja que cubría el cántaro de agua de la celda del convento de las Claras, ante los ojos asombrados de una monja durante sus rezos. Con miedo de que la imagen desapareciera, ocultó su tesoro, hasta que una prolongada sequía le impulsó a descubrirlo. Sacada en procesión la imagen, comenzó a llover salvándose las cosechas. Esta Virgen, se conserva todavía en el con-

vento de las monjas de Santa Clara (3).

El primer cuarto del presente siglo, ofrece el apogeo de esta industria, cuya decadencia da comienzo en la década de los 50, debido a la crisis económica, que provoca la emigración. Es evidente que este hecho afecta a su industria vinícola y como consecuencia a la fabricación de tinajas, por la que Villarrobledo había alcanzado fama merecida.

En la actualidad sólo queda un tinajero, Agustín Padilla, cuyo hijo Juan Francisco piensa continuar la tradición familiar.

Refiriéndonos concretamente a la construcción de las tinajas, Sandoval nos brinda unos datos interesantes sobre el aumento progresivo en el tamaño de las tinajas, conforme la técnica se fue dominando; al igual que iba en aumento la demanda del producto. De 10 a 11 arrobas (4) de cabida, como máximo, fueron fabricadas en su inicio, ya en 1900 se llegará a 400 arrobas; a partir de 1925 el tamaño corriente será el de 500 arrobas. En la actualidad al no existir la demanda de otras épocas, se construyen tinajas de pequeño tamaño (5).

Proceso de Fabricación de las tinajas

La fabricación de las tinajas es una rama especial de la industria alfarera. Dado en general su gran tamaño, su elaboración presenta ciertas dificultades. Gracias a la amabilidad de Agustín Padilla, pudimos recoger información sobre este largo proceso.

1.- Preparación del barro

– Seleccionar la mejor arcilla. Villarrobledo destaca por la calidad de su barro, siendo elemento fundamental para hacer una tinaja. Dicho material lo extraen de los «barreros», zona al norte de la localidad. De allí se obtiene barro de dos clases: uno amarillento y otro rojizo.

– Hay que profundizar para encontrar el filón de barro unas 40 varas (33,6 mts), oscilando normalmente entre 10 y 50 mts. Hay que pagar por la arcilla.

– Antiguamente el barro una vez extraído, se molía con un «rulo» (rodillo ranurado de piedra) sobre una

era, movido por tracción animal. Actualmente dicho proceso se ha mecanizado.

– La arcilla se mezcla con agua en el «pilón», para ello se utiliza como recipiente media tinaja.

– Se traslada la masa o «torta» al interior de las grandes naves u obradores. Allí se orea y posteriormente se «soba» con los pies, dando dos vueltas al barro para que adquiera elasticidad.

– El amasado se realiza en una mesa determinada. Se prepara el «rollo» –porción alargada y de grueso diámetro equivalente a la pella–, conservándolos en lugar húmedo para su posterior utilización.

– Técnica de urdido en el modelado

– Se emplea el término «a gastar-le», cuando el tinajero comienza la pieza.

– Se inicia con el sentado de la «base» sobre una plataforma («jarrón de empezar») de cemento, antiguamente de madera. El tinajero toma un rollo de barro y colocado sobre sus hombros, lo desliza por un lado hasta sus manos. Con dicha posición va poniendo la masa alrededor de la base, este momento se denomina «labrar» así se van elevando las paredes hasta alcanzar una altura aproximada de 50 cms., llamado «casco», el cual se deja secar alrededor de diez días.

– Una vez pasado este tiempo, se le va dando la forma («dar gracia»).

– Los utensilios empleados son la «paleta», pieza de nogal, de forma circular plana y mango; utilizada en la parte exterior. Por dentro se emplea el «mazo», pieza de pino u olmo, de forma cóncava y con mango. Sirven para consolidar la masa y cerrar sus poros.

– La pieza ya colocada en el suelo se le va añadiendo sucesivamente rollos de barro, repitiendo el proceso, hasta la altura prevista, con o sin la ayuda de andamios. Para finalizar se realiza la boca.

3.- Secado y Transporte

– Terminadas el número de tinajas deseado, se cerraban las naves para que se pudieran secar perfectamente, no corriendo ningún riesgo a la hora de su transporte.

– El transporte era una operación de cierto peligro, dependiendo del tamaño de la tinaja.

El carro o «galera», se utilizaba para transportar las piezas de 500 y 200 arrobas, si la distancia a reco-

rrer era más larga. Normalmente lo que se organizaban eran cuadrillas de 15 a 20 hombres, que rodeaban la tinaja provistos de gruesos ramales o cuerdas, unidas al ramal «madrina» (de mayor grosor) que llevaba el más veterano, casi siempre era el capataz. A la voz de mando del capataz, la tinaja se alzaba del suelo unos 10 cms. y con movimientos acompasados —esto era vital— se dirigían hacia el horno.

— En la actualidad todo este proceso ha desaparecido.

4.- Cocción

— El horno construido de ladrillo y barro, tenía una capacidad de 7 x 7 mts. y 6 de alt. Por lo que daban cabida bien aprovechada un buen número de piezas. Para separar en su interior unas de otras, se utilizan los «pilotos» —piezas de barro, de forma tronco-piramidal— sobre los que se colocan tinajas, elevándolas así del suelo y aprovechando los huecos para rellenarlos con piezas de menor tamaño.

— Dura la cocción 24 horas; y habrá que esperar unos cuantos días para poder abrir el horno.

Generalmente en septiembre u octubre se comienza a trabajar. Las tinajas deben estar terminadas hacia S. Pedro (junio) y durante julio y agosto realizar la cocción.

Producción y Formas

En la época anteriormente ya citada de apogeo de 1910 a 1926, había en Villarrobledo 85 tinajerías. Es en este último año cuando se inicia el empleo del cemento, lo que provocó la casi desaparición de la industria. Posteriormente las ventajas que las piezas de barro tenían frente a las de cemento; hizo que la industria tinajera volviera a resurgir hacia 1956, pero ya sólo quedaron en activo 15 tinajerías; (6) la emigración de esta década, había alcanzado su más alto índice. Desgraciadamente este descenso ha seguido siendo progresivo hasta nuestros días, que como ya dijimos sólo queda una tinajería en pie, aunque como es lógico al ser la única su producción es óptima.

De las formas diremos que la más antigua era la denominada «anfórica» o «cónica», dada la terminación puntiaguda de su base; eran usuales en el s.XIX. Posteriormente para competir en lo posible con las nuevas construcciones de cemento, se imitan su forma, surgiendo las de tipo «cilíndrico».

Usos

Tradicionalmente se ha empleado para la conservación del vino. Hay que destacar que dada la calidad del

barro, estas tinajas no se les recubría interiormente con ningún tipo de producto. Se situaban en el interior de las bodegas. Con esta misma finalidad se emplearon las tinajas de forma cilíndrica, pero pintando su exterior con pintura plástica, para servir de decoración en las tiendas donde se vendía el vino al público o en mesones.

Poco a poco las grandes tinajas se fueron retirando, ya que no eran muy prácticas por el espacio que ocupaban y por la mecanización y modernización de sus antiguos destinos; así esas piezas se han utilizado para ornamentar lugares, como soportes de anuncios publicitarios, como refugios a modo de casetas para vigilancia de los campos...

En la actualidad siendo las tinajas de menor tamaño sus posibles utilidades son amplias y variadas para los compradores.

CHINCHILLA

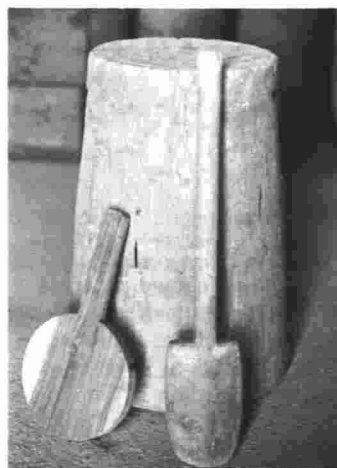
Al igual que en Villarrobledo, la industria alfarera en Chinchilla se desarrolló a la sombra de los viñedos que antiguamente poblaban su término municipal. Las cepas ya prácticamente inexistentes, aunque su industria alfarera continúa.

Su inicio en este pueblo, es como mínimo anterior a la fecha de 1441, ya que en el primero de enero de este año se fechan las ordenanzas del Gremio de Olleros, documento hallado en el libro «Capitulares, Ordenanzas, Elecciones y Decretos» año 1426, por Joaquín Sánchez Jiménez (7).

También documenta esta industria Miñano: «Industria, alfarerías de loza basta...». Y Madoz: «... alfarerías de vidrio ordinario con barniz...». Ambos del s.XIX.

Antiguamente los talleres estaban en unas cuevas excavadas en el cerro del barrio de S. Antón. Debido a una expropiación en 1946 los artesanos se ven obligados a abandonar sus talleres, lo que fuerza a muchos de ellos a emigrar u abandonar el oficio. Hoy día sólo quedan en Chinchilla dos alfareros.

Nunca nos cansaremos de repetir la amabilidad y vocación que les caracteriza a todos los alfareros. Visitemos el alfar de Antonio Tortosa, al que queremos agradecer el tiempo que nos dedicó para que pudiéramos recoger los datos que necesitábamos. Nos contó como antes tenía que alternar su trabajo, así por la mañana se dedicaba al cultivo del champiñón y el azafrán y por la tarde y noche a la alfarería. Tiene su taller excavado en la montaña, lugar idóneo para la conservación del barro.



Paletas.

Proceso de Fabricación

La técnica es similar a la de otros centros alfareros, por lo que haremos un resumen.

El barro es extraído del «barrero», para su extracción hay que profundizar unos 17 mts, hasta encontrar el filón de buena calidad.

Se transportaba el barro «en terrón», sobre burros por medios de serones; actualmente con camión. Si el «barrero» no es propio se tenía que pagar al Ayuntamiento. Antes tenían también que acarrear el agua al alfar (cerca de 2 km. a la espalda); más tarde construyeron un aljibe en el propio alfar.

Una vez el barro en el alfar, se deja secar y se machaca con un mazo. A continuación se pasa a la balsa con agua y una vez «remojo» se bate, haciéndose el caldo, listo para ser colado. Se deja secar, hasta que el barro se abre; pasando en este momento al interior de la cueva, donde se pisa con los pies descalzos durante 1 hora y luego se «soba» para formar la «pella».

El torno es de pie. Cuando las piezas ya han sido modeladas se dejan secar en el interior del taller-cueva.

Se realiza una sola cocción, antes se les da el baño del vidrioado, a base de alcohol de alfarero (ahora barniz de Manises); para los distintos colores se emplean distintos sulfuros.

Para las decoraciones se emplearán:

- Sulfuros de distintos colores.
- Arcilla blanca o caolín, realizando los dibujos con la ayuda de una especie de jeringa.
- Empleo de «tropa», son plantillas con las que se realizan todo tipo de dibujos: racimos de uvas, peras, hojas de pámpano, animales, soles... Todo creación de Antonio Tortosa.

- Moldes de barro, con gran variedad de temas decorativos.

Producción y Formas

La variedad de piezas fabricadas es extraordinaria, lo que demuestra el extraordinario auge de dicha industria. Sólo haremos referencia a las piezas relacionadas con el vino.

«**Tinajas**»: para las bodegas que existían antiguamente se empleaban tinajas de Villarrobledo.

Pero para colocar dentro de las tinajas, se realizaba una pieza típica llamada «*escurridor de tinaja*», que se encajaba en las haces del vino y servía para apurar y terminar el vino de la tinaja; dicha pieza presentaba su cuerpo con agujeros, para que pudiera entrar el vino. A su vez dentro de éste, se empleaba otro cacharro de pequeño tamaño, a modo de jarrito, sujetado por una cuerda al exterior, utilizado para extraer y así poder apurar el vino.

«**Botijones**»: Generalmente con agua, aunque también podían llevar vino. Eran utilizados por los jornaleros de viñas, cuando iban a cavar. Se solía tapar la boca con una mazorca de maíz o patata, para que se mantuviera así más fresca el agua o el vino.

«**Jarros**»: Se realizaban unos catorce tipos de jarros diferentes. Variaban sus tamaños: «azumbre de medio litro», «media azumbre». También se realizaban medidas para el vino.

«**Cuerveras**»: Son lebrillos vidriados, con soportes en su borde, que sirven para sostener los jarritos destinados a suministrar y beber (antes se utilizaban vasos de vidrio moldeados. La decoración ha ido evolucionando hacia diseños más sofisticados, según se ha ido convirtiendo en la pieza más característica.

Su nombre proviene de la palabra «cuerva», bebida típica que se prepara disolviendo azúcar en agua y añadiendo doble cantidad de vino generalmente blanco del año, y posteriormente aromatizado con canela, frutas del lugar... También se utilizaba vino agrio («reputado»), con lo que se podía así aprovechar. Habitualmente se toma en las reuniones, aunque Tárrogo recoge la costumbre en los días de la recolección, ofrecérsela a los mozos una vez hubieran sido trasladados los sacos llenos de grano, así el dueño, capataz o mayoral era el encargado de dársela.

Esta bebida es popular en toda La Mancha y zonas próximas de Murcia y Andalucía. En otros lugares, se denomina «zurra» o «zurrapote» a una bebida semejante (La Rioja, Alava...).

No se debe comparar con la sangría, tan divulgada hoy día; y ningún licor forma parte de la «cuerva», por lo que no debe llamarse así las que con anís o coñac se preparen.

Parece ser que la antigüedad de la «cuervera» y «cuerva» es bastante mayor. Que lo que a primera vista parece. Según datos que menciona J.A. Tárrogo Pleyan, suministrados por M. Benavides y Aguilar.

Tal vez podamos buscarle el origen en la costumbre greco-romana de mezclar el vino con agua y miel, y aromatizarlo en formas diversas frente a la práctica para ellos «Bábara», de tomar el vino puro de celtas, íberos, godos, etc. Incluso, A. Beltrán, gran investigador, ha encontrado, cuando menos espiritualmente, las típicas «cuerveras» actuales con los kernoi greco-romanos y hallstáticos. el tipo pequeño y familiar moderno con la ceremonia y sacralización clásica.

Son las «cuerveras» (o «cuervajeras» en el decir de Ubeda (Jaén) de diseño relativamente moderno, derivado utilitario y decorativo del lebrillo vulgar. Su producción se extinguió desde Chinchilla (donde A. Tortosa ha sido su auténtico promotor), a todos los alfares de la zona donde es popular la «cuerva» (en La Roda también se realiza). Incluso un alfarero de la localidad de Cuerva (Toledo) comenzó a fabricarla aprovechando la coincidencia etimológica (por cierto sería interesante poder buscar el origen del término «cuerva»).

Aparte de la forma tradicional ya descrita, muchas son las variantes y relaciones con otras piezas realizadas en otros alfares.

«Tarros para «cuerva».- Ubeda (Jaén).

«Horteras con borde vertical».- Naval (Huesca).

«Queimadas».- Galicia.

«Poncheras».- Sta. Cruz de Mudela (Ciudad Real).

Esta pieza, se ha convertido en el símbolo característico de la provincia.

NOTAS

(1) Rodríguez de la Torre: «Catálogo vitícola y vinícola de la provincia de Albacete». Pág. 63.

(2) Sandoval: «Historia de mi pueblo». Pág. 162.

(3) Sandoval: Ob. cit. Pág. 92.

(4) Arroba: 1 arroba de capacidad son 16 litros.

(5) Sandoval: Ob. cit. Pág. 178.

(6) Sandoval: Ob. cit. Pág. 179.

(7) Sánchez Jiménez, J.: «Industrias artesanas de Chinchilla».

BIBLIOGRAFIA

BELTRAN, A.: «Cuerveras» de Chinchilla y «Kernoi» hallstáticos y clásicos.- Publicaciones del Seminario de Historia y Arqueología de Albacete. 1962.

CHACÓN BERRUGA T.: «El Habla de La Roda de la Mancha».- Inst. Estudios albacetenses. Albacete. 1981.

DICCIONARIO GEOGRAFICO-ESTADISTICO DE ESPAÑA.: Madrid, 1961.

MADOZ, P.: «Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico». Madrid 1847. t. XIV.

MIÑANO, S.: «Diccionario Geográfico-Estadístico de España y Portugal». Madrid 1826.

RODRIGUEZ DE LA TORRE: «Catastro vitícola y vinícola de la provincia de Albacete».

SANDOVAL MULLERAS, S.A.: «Fraseología del pueblo: Historia de mi pueblo (Villarrobledo)». Albacete, 1961.

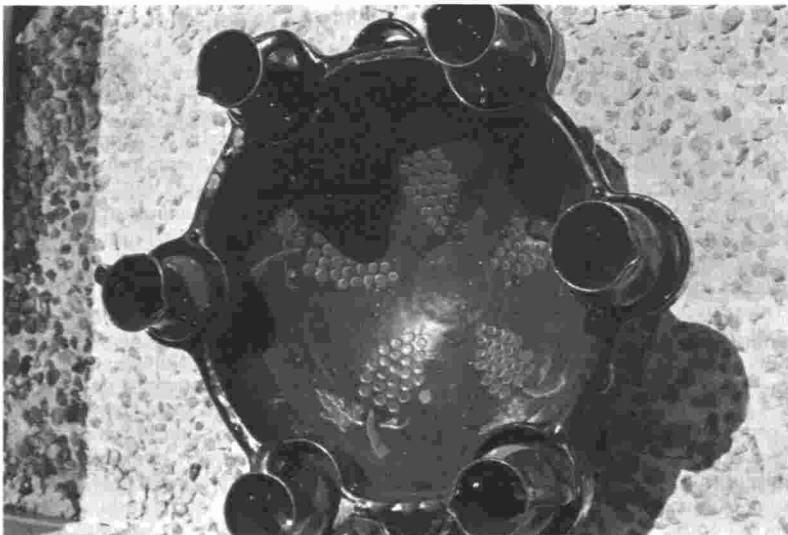
SANCHEZ JIMENEZ, J.: «Industrias artesanas de Chinchilla». Rev. «Saitabi» 1943, nº 6. Valencia.

SEMPERE: «Ruta de los alfares». Barcelona 1982

SERNA, J.S.: «Como habla La Mancha». Albacete 1974.

SESEÑA, N.: «La cerámica popular en Castilla la Nueva». Ed. Nacional. Madrid, 1975.

TARRAGO PLEYAN, J.A.: «La cuerva, bebida manchega». Deleg. Prov. de Información y Turismo. Albacete 1972.



«Cuervera». Chinchilla.