

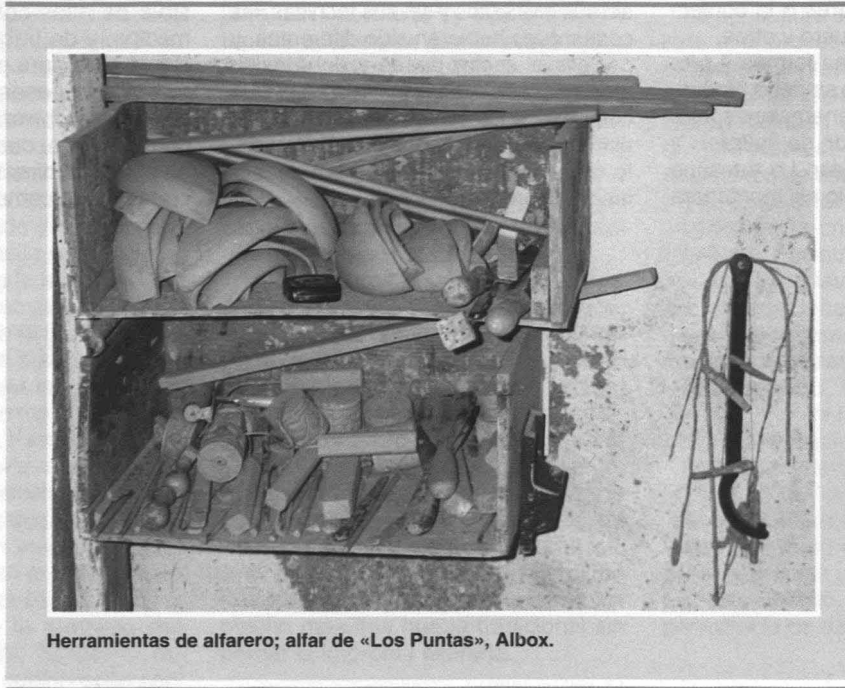
ALFARERÍA TRADICIONAL EN LA PROVINCIA DE ALMERÍA

PEDRO CASTELLANOS ALAVEDRA
SANTIAGO CAMBLOR FERNÁNDEZ

Almería tiene desde antiguo una importante historia cerámica, muy vinculada a su riqueza minera, explotada ya en la prehistoria. Baste recordar las producciones calcolíticas de los Millares, las sofisticadas formas argálicas en la Edad del Bronce, o sus manifestaciones de restos hispano-romanos (Limón 1982, pág. 15). Su sucesora, la cerámica tradicional, que ha sorprendido a distintos autores, visitantes desde finales de los 60 de sus alfares, bien merecería una monografía amplia. Pero todas las noticias proceden de bibliografías genéricas y dispersas.

Este artículo, por su extensión y nuestra dedicación, no puede ser un estudio exhaustivo. Pero sí hemos tratado de recoger las fuentes, sistematizar su información y ampliar datos ya conocidos mediante encuestas de campo en los veranos de 1999 y 2000. Dar cuenta de la situación de los alfares activos y de los principales factores que afectan a los cambios producidos favorecerán, creemos, un registro histórico para posibles investigaciones futuras.

Hoy mantienen plena actividad los centros de Albox, Alhabia, Níjar y Sorbas. Por la jubilación de sus últimos alfareros han desaparecido recientemente el de Benahadux, que conserva aún el taller a la espera de que un hijo pueda continuar cierta actividad, y hace ya unos años el de Tabernas, este sí parece que definitivamente. El año pasado murió el alfarero que quedaba en Vera, pero su hijo, con contactos mínimos con el oficio y desvinculado desde la infancia, está



Herramientas de alfarero; alfar de «Los Puntos», Albox.

recuperando «in extremis» su tradición familiar. En Almería capital tenemos noticia de otro, que no hemos estudiado porque procede de forma muy reciente de tradición granadina (Guerrero 1988).

SISTEMAS DE PRODUCCIÓN TRADICIONALES

Los obradores actuales mantienen una alta proporción de sus técnicas tradicionales, y las abandonadas lo han sido tan recientemente que aún los alfareros jóvenes recuerdan muchas. Reconstruiremos en este apartado el proceso tradicional describiendo una técnica genérica, dada la homogeneidad que presentan los distintos alfares, particularizando en las peculiaridades de cada taller.

Los alfares tradicionales se agrupaban en barrios y calles que aún tienen nombres alfareros, situados generalmente, para evitar molestias al vecindario, en las afueras. Incluso nos contaron en Vera como antes en la calle que lleva el nombre del oficio, los alfa-

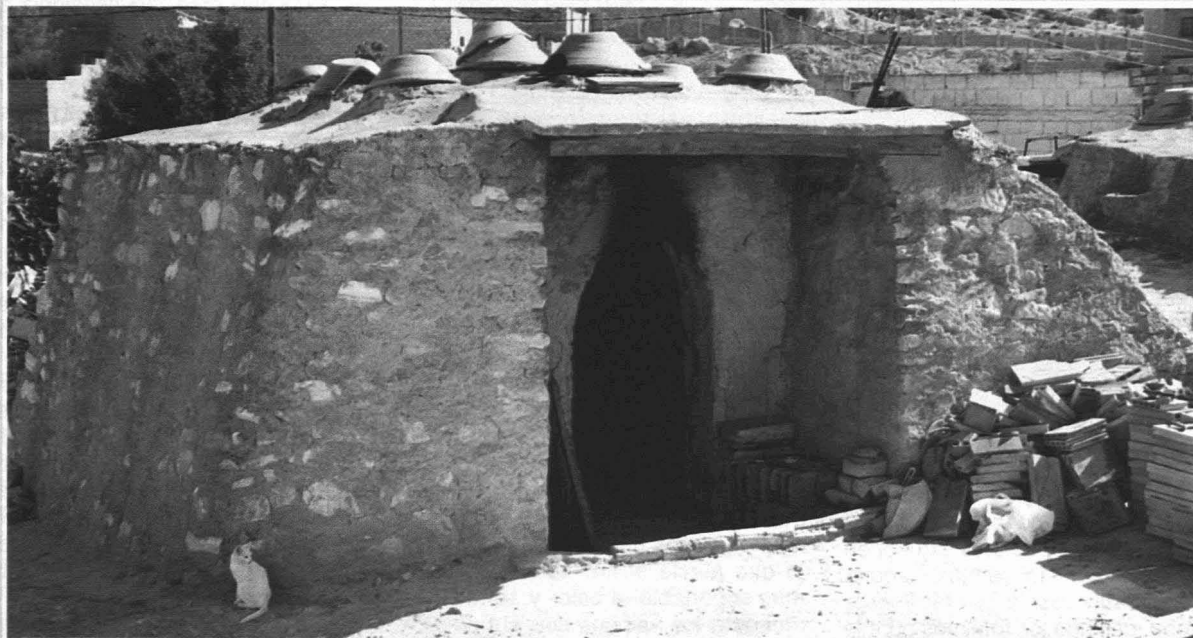
ros estaban instalados en cuevas excavadas en laderas fuera del pueblo, similares a las casas-cueva que abundan por la provincia.

La pasta usada más habitualmente se obtenía mezclando dos tierras. Una es clara, con carbonato o sulfato de calcio como contaminante y poco hierro. Resulta muy plástica, pero le falta consistencia, lo que limita el tamaño, y la merma es alta, provocando roturas en el secado. Las piezas son muy porosas, con baja adherencia al

vidriado. Otra más roja, ferruginosa, es menos plástica, lo que dificulta el torneado, pero más consistente y con menos poros. Unidas crean una pasta plástica, consistente para piezas medianas y con porosidad adecuada para sostener vidriados, aunque no tolera bien su uso en el fuego. Sólo Sorbas posee tierra refractaria que lo permite, incluso en cocinas de gas. De color rojizo intenso por la alta proporción de óxido de hierro, no requiere de mezclas.

Esas tierras se desmenuzan en seco, se criban, se mezclan en la proporción adecuada y se batan con agua hasta deshacerlas del todo. La barbotina resultante se tamiza, se pasa a una balsa donde perderá el exceso de agua, parte por decantación y el resto por evaporación. Si se desea acelerar el secado se extiende la pasta sobre el suelo, previamente espolvoreado con ceniza para poderla despegar. Almacenada hasta su uso, la plasticidad que requiere para el torno se consigue mediante un sobado a mano.

Los tornos tradicionales son varia-



Horno árabe utilizado en Albox.

dos, tanto exentos como adosados, hundidos, semihundidos o en alto¹.

Las piezas pequeñas las van realizando de una pella grande. Se separan cortando con un cuchillo o un hilo, enrollado a la base, del que se tira.

Por la poca consistencia de la pasta, para poder separar sin deformar las de mayor tamaño, se tornean habitualmente sobre un rodete de madera o loseta cerámica. Se unía al plato del torno con una «rosquilla» torneada a la que se practican surcos radiales que permiten la salida del aire al presionar el rodete, creando un efecto de ventosa. Encima de él se espolvorea ceniza, se fija la pella con un golpe seco y se tornea. Las posiciones y rutinas de las manos, que son la esencia del oficio, normalmente las han aprendido los alfareros a la vez que crecían. Este oficio difícilmente se aprende de adulto.

Hay ciertas estrategias para que las formas tengan un tamaño idéntico. Los cuencos se tornean con ayuda de una herramienta, el «casco», que viene a ser una sección de cuenco. Para piezas grandes y de formas más complejas, en ocasiones montan una estructura de palos que sirve para indi-

car la altura de la pieza, la posición del vientre y demás parámetros formales que se estime oportuno.

Para quitar huellas, se repasa la superficie con una caña seccionada de unos 10 cm. Luego se separa el rodete con un cuchillo y se traslada la pieza manipulando este. La ceniza permitirá a la pieza contraerse por la base y desprenderse sin agrietarse. Se pueden secar al sol, o a la sombra hasta adquirir el punto de cuero, momento en que se añaden elementos adicionales como pitorros o asa.

Las asas pequeñas se tornean como un aro que se corta y abre formando una tira. En piezas de dos asas, los dos cantos redondeados y los cortados de las asas se colocan hacia el mismo lado, salvo en Vera, donde es distintivo colocar las tiras con el lado cortado siempre hacia la izquierda de manera que las asas aparecen contrapeadas.

Otras técnicas fueron el urdido, los moldes o las placas. En piezas grandes, como tinajas, se torneaba la base y urdía sobre ella el cuerpo poco a poco, a medida que se iba secando la parte inferior y permitía sostener la gran masa de barro. Con placas se han hecho jardineras o comederos, piezas alargadas u oblongas que no se pueden extraer del torno. Los tubos de desagües, difíciles de tornearse por su estrechez, se conforman alrededor

de unos moldes de madera en forma de rodillo, que se espolvorean de ceniza para desprenderlos bien, tal como hemos visto en Albox.

Una vez elaboradas se deben decorar. Ciertas piezas, hoy especialmente las de jardín sin barnizar, se decoran a base de sellos cilíndricos que ruedan por las paredes frescas para marcar su impronta. Algunas tinajas se decoraron con cordones digitados que, además, las reforzaban. Pero la decoración más habitual es *bajo cubierta*, en piezas barnizadas, que generalmente se recubren previamente por inmersión de un engobe blanco de caolín. Sobre este pintaban, antiguamente las mujeres, con plumas o pinceles de pelos, unas características líneas geométricas, espirales, ondas, zigzags... Natacha Seseña (1997, pág. 346) documenta en Nijar el pintado por estarcido que ya no se utiliza. Los colores se obtienen de óxidos, de cobalto para conseguir azules, de cobre para verdes, de manganeso para marrones y de hierro para amarillos, y también el propio engobe blanco si como fondo se deja el color natural del barro. Finalmente se recubre con el baño de vidriado.

El vidriado tradicional tenía una mezcla de *alcohol de hoja* (sulfuro de plomo) y *arinilla* (cuarzo molido). Este baño es muy fluido al fundirse, produciendo los frecuentes efectos de cho-

¹ Para información más amplia sobre este aspecto consultar Limón 1982, pág 18 y Carretero 1984, pp. 143-161.

reco. Para que lo escurrido no se acumulase en el fondo, platos y otras piezas decoradas en el lado cóncavo se cocían en posición invertida; así el chorreado se abre hacia el borde que, además, suele presentar unas gotas características.

La cocción se hacía tradicionalmente en el horno árabe. Es de tiro directo con dos cámaras, una superior que actúa como cámara de cocción y un hogar inferior para la combustión. Las separa una estructura de bóveda de cañón con arcos de medio punto, realizada con ladrillos que fabrican los propios alfareros. Al no ser muy refractarios, ocasionalmente se rompen y hay que reconstruir los arcos, para lo que se guardan permanentemente los armazones. Las paredes se recubren interiormente de ladrillos, que se estropean menos al ser menores los esfuerzos que soportan, y su cara exterior es de piedra del país. La cámara dispone de una abertura, por la que fácilmente la cargan, dejando los mínimos puntos de contacto entre piezas; algunas se separan con trípodes que marcan tres descascarillados característicos en las barnizadas. Una vez lleno se cierra con ladrillos pegados con barro.

El tiro está formado por las brameras, pequeñas aberturas situadas en el techo, sin una auténtica chimenea. En Benahadux, donde está instalado el horno en el interior de la población, este tiene un suplemento superior con una chimenea que vierte los humos a más altura, reduciendo las molestias a los vecinos, pero no fuerza entrada de aire en el hogar al tener entrada por encima de las brameras del horno.

La provisión de combustible era problemática. Ante la escasez de arbolsado se usaban arbustos como retamas o aliagas. Según nos dijeron en Alblox, es la albaida la que da más calor. A veces el propio alfarero las arrancaba, pero fue habitual comprarlas a pastores, arrieros, gitanos u otros que las recogían durante sus actividades².

² Nos relataron en Alhabia una anécdota muy significativa de los conflictos que esto podía generar. Los cabreros consideraban que se quitaba alimento a sus animales pero, en vez de enfrentarse con los alfareros que quemaban las ramas, denunciaron ante la Guardia Civil a quien las recogía, por saltarse prohibiciones vigentes. Era un viejo de pocos recursos que obtenía pequeños ingresos, "y tenía ya las manos así -nos decían indicando la hinchazón- y en carne viva de tantas matas como había arrancado en su vida". Cuando pretendieron confiscar los manojos en un alfar, multando al recolector, el alfarero porfió que habían sido traídos hacía tiempo, aunque la evidencia era que aún estaban bastante frescos, encubriendo así a su suministrador y protegiendo su compra.

La cocción es la parte más delicada, y cualquier incidencia puede estropear el trabajo. Por ello, además de tomar todas las precauciones técnicas posibles, el alfarero tradicional trataba de conjurar a su favor las fuerzas sobrenaturales. Así se recuerdan vagamente costumbres como arrojar un puñado de sal en la cámara antes de cerrar la cámara o ciertas oraciones al comenzar la cocción. Como se creía que una menstruante podía arruinar la hornada, prohibían la proximidad de mujeres para evitar el mínimo riesgo. Todo esto, que nos relataron especialmente en Alblox, aunque nos lo confirmaron en otros lugares, es recordado con una cierta sorna por nuestros informantes, considerado como supersticiones de viejos, que ya no se practican.

Las piezas sufren una sola cocción, que con frecuencia se realiza por la noche. A esas horas hay menos viento que afecte al tiro, el relente hace más soportable el calor y se molesta menos a los vecinos con el humo. A través de los tiros del horno se controla, observando indicios como el color de las piezas o el aspecto baboso del baño al fundirse. Para verificar que se ha llegado al punto, en algunos lugares (Alblox, Vera) se sitúan piezas pequeñas con asas cerca de los tiros. Cuando por su color se sospecha que está próximo el final, con un gancho metálico se saca una y se rompe. Si el color más claro del exterior se ve también en el interior de las paredes, se ha alcanzado el grado óptimo. En otros (Sorbas), se arroja un guijarro por el tiro para escuchar si el sonido del impacto es de barro bien cocido. Cuando por una bramera se ha alcanzado el punto idóneo se tapa, con un lebrillo viejo o similar, para que el fuego vaya a otras zonas. Terminada la cocción en todo el horno se deja de alimentar y se sella la entrada del hogar con ladrillos unidos por barro, evitando que entren por ahí corrientes de aire que rompan las piezas. Hay que esperar a que se enfríe lentamente antes de abrirlo.

La venta era directa dentro del mismo pueblo, pero en otras localidades la realizaban arrieros. La capacidad comercial de Alblox, Sorbas, Alhabia o Níjar era notable gracias a que tuvieron comunidades importantes que vendían la cerámica, junto con otros productos locales como las alpargatas de Alblox o las mantas de Níjar, por toda la provincia, otras partes de Andalucía, la Mancha o Madrid. Incluso por el puerto de Almería se llevaron cargas al norte de África. Llorens Artigas y Corredor-Matheos (1970, pág 29) nos cuentan como las

cazuelas de Sorbas se vendían al por mayor en «saltas», una medida de capacidad en la que cabían más o menos piezas según su tamaño.

TIPOLOGÍAS TRADICIONALES

Para elaborar una tipología de la producción tradicional encuestamos a nuestros informantes siguiendo un listado de las producciones más habituales en España. Pero se nos han planteado varios problemas. Los alfareros relativamente jóvenes desconocen toda la producción tradicional o la recuerdan vagamente. En algunos casos no hemos podido ver los tipos de que nos hablaban porque se han dejado de producir. En ocasiones nombres y explicaciones que nos daban eran contradictorios, y nuestra imposibilidad de entrevistar a cada alfarero de cada centro quizá nos haya privado de información sustancial. Con todo, elaboramos una *Clasificación tipológica de la producción alfarera tradicional almeriense* que ofrecemos en los apéndices. No pretende ser definitiva, pero sí muy aproximativa y, creemos, útil para cualquier interesado tanto estudioso como curioso.

Los alfareros almerienses eran muy versátiles y realizaron todo lo que les pidiesen, hasta tinajería o tejería, que suelen constituir oficios específicos. En tiempos de autarquía, fabricaron incluso piezas habituales en otros materiales, como en Sorbas, donde nos relataron como se hicieron hasta tinteros escolares por no haberlos de vidrio.

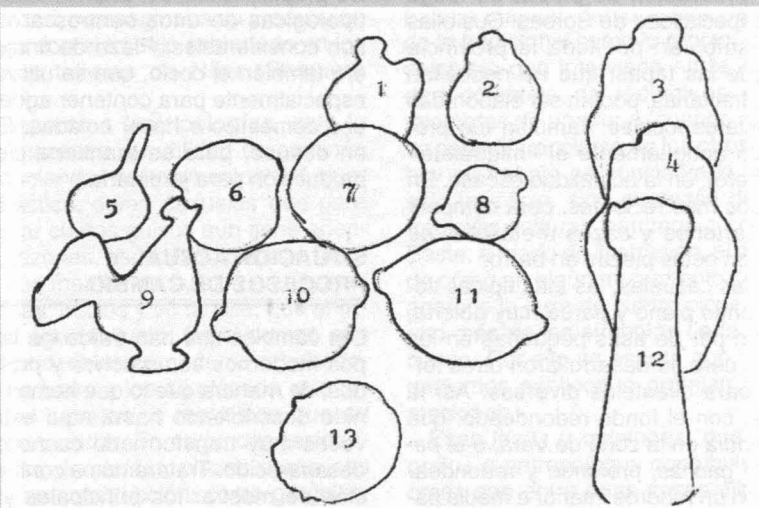
En general distinguen los alfareros entre tres tipos de producción, el barro, lo vidriado y las cazuelas. En «barro», sin barnizar, se hacían recipientes de agua, porque el rezumado refrigera el contenido, y también piezas agrarias o de construcción que no necesiten protección u adorno. El vidriado permitía decoración e higiene, por lo que es la habitual en el ajuar doméstico o cuando se necesita la protección del barnizado. La cazuelas y otros objetos que se someten al fuego, estaban barnizados interiormente; los diferencia su barro especial.

Pero aunque en todos los centros se hizo de todo, el desarrollo de una capacidad de distribución permitió la especialización en las producciones más propicias de cada localidad. Así tuvieron fama los jarros y cántaros blancos de Vera y Tabernas, por la finura y porosidad de su barro, los vidriados de Alblox, Alhabia y Níjar, o las excelentes cazuelas y ollas del barro refractario de Sorbas. Comentaremos en las líneas

siguientes algunas de las producciones habituales, deteniéndonos en las más significativas; para una relación más amplia remitimos al apéndice.

Entre los utensilios de barro blanco son muy representativas unos tipos de jarras de bebida comunal, de base estrecha que se suele encajar en vasares con unos orificios al efecto. Las hay de formas globulares con tapadera, la *de globo* y la *lisa*, y otras de amplia boca acampanada con picos. Las jarras de picos pueden ser *buseña* o *chata*, de seis e incluso siete, *de emboque* con cinco, o la de cuatro, denominada *ordinaria* o *de Vera*³. Esta plantea una curiosa polémica, porque en este pueblo la consideran suya originaria, mientras que en otros explican que sólo es que allí se producían más. Una variante es la de trampa, con una cámara inferior independiente que se llena desde la base por un tubo y tiene cuatro pitorros, aunque sólo uno es la salida. Se hacen por broma, quizá demostración de habilidad del alfarero, aunque alguno aseguró eran para que el depósito inferior mantuviese el agua del recipiente superior más fresca. Emili Sempere (1982, pág. 139) opina que es de creación muy reciente.

Estas jarras, cuyo origen quizá se pueda vincular a tradiciones norteafricanas de beber todos del mismo recipiente, se usaron incluso entre clases altas, y vemos alguna en bodegones de Zurbarán. Tienen amplia difusión, siendo habituales en Almería, y en otras partes de Andalucía y Murcia. Cuando se prefirió, especialmente entre clases altas, el servicio individual del agua, se generó una tipología de *botellas* con sus juegos vasos, así mismo muy extendidas todo el sur peninsular.



Producciones de Sorbas. 1) Alcuza; 2) cantimplora; 3) y 4) cántaros; 5) sartén; 6) olla; 7) perol de gachas; 8) y 11) cazuelas; 9) gallo; 10) cazuela con tapa; 12) gárgola; 13) ajuarico.

³ Sobre estas jarras nos contaron en Albox como chiste un cuento tradicional que también conocían luego en otros centros. No podemos por menos que relatarlos aquí.

Un hombre que caminaba sediento por esos campos llegó a una casa y llamó a la puerta para pedir agua. Lo recibió una vieja que, muy solícita, trajo una jarra de picos y la ofreció al viajero. Pero en esto él se fijó que tenía la anciana la boca desdentada y llagada, llena de pupas la lengua, con lo que le entró una gran aprensión.

—«¿Qué haré? —dijo para sí—, porque si bebo me contagiaré de las úlceras de esta vieja, pero si no me muero de sed».

Entonces se percató que la jarra tenía uno de sus picos desportillado y pensó:

«Este está roto, y no lo usará nadie para beber porque es más difícil. Así que beberé de aquí».

Y tal y como pensó hizo. Y cuando hubo acabado un gran trago y saciado su sed, la vieja muy alborozada, le dijo:

—Bien has bebido. Y creo que tú y yo tenemos el mismo gusto, porque también a mí me gusta beber del pico *esportillao*...

También «de barro» tenemos los cántaros, que presentan una gran similitud formal en toda la provincia. Junto a ellos se producen en Albox y Vera otras piezas variadas y sumamente elegantes, que se enraízan más en la tradición levantina que en la andaluza, y tienen su parangón en algunas de las variadísimas tipologías blancas de Agost (Alicante). Entre ellas la botija, que en Albox nos denominaron *botijo de boca ancha*, tiene una boca cilíndrica y ancha sobre un cuerpo rechoncho, pitorro y un fondo ancho. Una variante, con la boca acampanada, la fotografió en Vera Català Roca (Llorens Artigas, 1974) aunque no la hemos visto realizada en la actualidad. Otra botija de panza más estilizada y boca bellamente tor-

neada, con un filtro y tapadera es llamada *bartolo* en Albox. Pero en Vera es *jarro*, porque *bartolo* llaman a una pieza de la familia del botijo, ancha y con boca posterior y pitorro, aunque presenta un apéndice superior ancho, semejante a las bocas de las botijas, pero cerrado por una semiesfera, del que arrancan dos asas como las de los cántaros. El *jarro de cúpula* es semejante pero más estilizado, con el remate superior en forma bulbosa.

El botijo, llamado porrón, tenía el asa hecha con un aro torneado abierto, que se adhería por los dos extremos de la apertura. No se hacían grandes producciones pues había muchas piezas alternativas, pero hoy si se hace en cantidades en algún alfar, eso sí, adhiriendo el aro cerrado, al es-

tilo de Agost, que es un gran competidor en todos los mercados. El *botijo de trampa* tiene el mismo sistema que las *jarras de trampa* y su mismo origen, aunque una versión explica que era de uso minero, en que la cámara superior sería un candil y la inferior para el agua.

Las piezas para trabajos agropecuarios, generalmente no necesitan decoración, por lo que se hacían en barro blanco. Jardineras, cangilones, nidos, conejeras, comederos... Bebederos los había de pillilla, hechos de una pieza, y de cántaro formado por dos piezas, un cántaro de depósito y el recipiente para beber. Se solían usar para aves y conejos respectivamente. Algunos se barnizaba, caso de los *tarrros de ordeño*, para favorecer su higiene, pero no se decoraban.

La producción de piezas de fuego era especialidad de Sorbas. Sus ollas se distribuían por toda la provincia aunque las tapas, que no necesitan ser refractarias, podían ser elaboradas por alfares locales. También fue producido antiguamente el «miguelete» (puchero), en la actualidad escaso. En tiempos más recientes, para competir con sartenes y cazos metálicos, se imitaron estas piezas en barro.

De las cazuelas, las más típicas tienen fondo plano y pared muy abierta, con un par de asas pequeñas en los lados; pero se desarrollaron otras formas para clientelas diversas. Así la *boina*, con el fondo redondeado, que se vendía en la zona de Vera, o el *perol de gachas*, profundo y redondeado, con un reborde interior a media pared que favorece el aplastado al remover ese guiso. Hoy, las más demandadas son de paredes más cerradas y tapa.

También son muy característicos en Sorbas el *gallo* y el *ajuarico*. El primero un botijo con esa forma, cuya cola es la abertura para llenarlo y el pico el pitorro, perteneciente a una tipología que encontramos dispersa por toda la península. El *ajuarico* es una manera en que aquí presentan los también extendidísimos cacharritos infantiles: un amasijo de estos juguetes, cocidos juntos dentro de un cuenco, a los que el barnizado mantiene unidos por diversos puntos de contacto; se separan rompiendo el recipiente, que tiene unas ranuras al efecto.

Las producciones vidriadas presentan aún mayor variedad, tanto en formas como en decoraciones. Las posibilidades de combinación de colores son ilimitadas, aunque no existía tradicionalmente la profusión decorativa de la actualidad. Hubo ciertas tendencias locales en las combinaciones, y así en

Níjar siempre han sido muy características las líneas azules sobre fondo blanco. También se hace esta combinación en Albox, pero sus piezas antiguas parecen indicar también una gran abundancia de líneas blancas sobre los tonos mielados del barnizado sin engobe en el fondo, hoy en desuso. Con esas decoraciones se han hecho lebrillos, platos, escudillas, orzas, y demás utensilios domésticos y de cocina.

La tinajería, bien conocida a través de la publicación de Romero y Cabasa (1999, pp 132-143), en Almería no tuvo un gran desarrollo como oficio independiente. Las características de su barro no favorecieron la creación de las enormes piezas de otras latitudes, de modo que las tinajas fueron, como mucho, de tamaño medio, hechas por los propios alfareros. Las variaciones tipológicas de unos centros a otros son considerables. Pieza de tinajería era también el cocío, que se utilizaba especialmente para contener agua de uso doméstico o hacer coladas. Está en desuso, pero se mantiene cierta producción para jardinería.

SITUACIÓN ACTUAL Y PROCESOS DE CAMBIO

Los cambios que han traído los tiempos modernos son muchos y profundos, de manera que lo que hemos venido describiendo hasta aquí está a veces muy transformado cuando no desaparecido. Trataremos a continuación de mostrar los principales y de analizar algunos de los factores que han influido en ellos.

El primer cambio se refiere a la ubicación. Con el crecimiento de algunos pueblos han ido quedando dentro de los cascos urbanos alfares antes a las afueras. Las presiones vecinales y municipales los tratan de empujar hacia los nuevos confines, pero el costo del traslado resulta un problema, insostenible para algunos y factor de abandono de la actividad. Por el contrario, para otros como el de los Castellón de Alhabia, su traslado inminente al polígono industrial se contempla como la posibilidad de expansión del negocio.

Las materias primas también se ven afectadas por los cambios. Aunque estos alfareros son muy fieles a sus barros, que se consideran mejores que los industriales, en algunas producciones de Alhabia, Níjar o Sorbas usan otros, preparados industrialmente, no por calidad sino por comodidad y economía. También el alcohol de hoja, prohibido pues su sulfuro de plomo

puede ocasionar enfermedades, se va sustituyendo por fritas comerciales de bisilicato de plomo. El resultado es similar aunque menos brillante y menos fluido, por lo que el chorreado característico es menor. En algún caso se realiza un esmalte crudo a base de minio y cuarzo que se aglutina con engrudo de harina para darle consistencia en las manipulaciones que se realizan antes de la cocción.

Para abaratar los productos y poder competir, se tiende a la industrialización. Así usan máquinas para la molienda de la tierra y el batido de la barbotina, galleteras para el amasado mecánico... En algunos tornos tradicionales se ha instalado un motor, cuando no se han sustituido por otros eléctricos; el trabajo es más cómodo y se evitan enfermedades derivadas de las posturas en la rueda. En algunos casos se están introduciendo máquinas para la fabricación rápida con moldes de yeso (Sorbas, Alhabia) o matrices de acero (Alhabia, Benahadux).

Los hornos árabes se siguen utilizando bastante. Pero sólo el alfarero de Vera, cuya producción aún es reducida, utiliza las tradicionales ramas; eso sí, las tiene ahora que cortar, pues se prohíbe el arranque de raíz para favorecer su regeneración y evitar la pérdida del suelo. En otros talleres se queman combustibles baratos como restos de serrerías y carpinterías; o en Albox las cáscaras de su abundante cosecha de almendras que, aunque sólo prenden cuando se alcanza cierta temperatura, liberan entonces mucho calor.

Pero en talleres de mayor producción, como es Alhabia o la mayoría de Níjar, se ha pasado a usar hornos modernos de vagonetas, alimentados por gas o gasóleo, controlados con pirómetros, donde las piezas se apilan con soportes que las mantienen separadas y se obtienen uniformes y sin defectos. En algún caso, como los García Muñoz de Sorbas, se compaginan estos, para piezas «modernas», con una cocción tradicional con leña para sus cazuelas. En Albox, los Puntas se planteaban adquirir uno y adoptar un sistema parecido.

Los arrieros se transformaron en camioneros, y hace tiempo que no llevaban cacharros por los antiguos caminos. La demanda agraria tradicional se mantiene para partes muy limitadas de la producción, por lo que los alfareros han debido buscar nuevos mercados.

Y uno fundamental es la demanda de objetos artesanos relacionada con el turismo. Hay ciertos elementos ideológicos que influyen en esto, co-

mo la búsqueda de lo artesanal o lo tradicional, una estética ruralizante en segundas residencias, el afán coleccionista de traerse recuerdos de todos los sitios que se visitan o el deseo de conseguir cosas a buen precio. Así las tiendas de *souvenir* de las playas están llenas de objetos cerámicos, de la más variada naturaleza, que los turistas compran con avidez.

Entre las modalidades del turismo se desarrolla uno que gusta de visitar directamente los talleres que aparecen en las guías y comprar piezas. En Albox y Sorbas hay carteles que recuerdan su historia artesana o indican los alfares. Estos disponen de un espacio de exposición y venta, algunos con tal éxito, que venden más piezas de otras procedencias que las suyas propias.

El máximo exponente de todo esto es el caso de Níjar, donde se da el fenómeno del pueblo-mercado de artesanía, conocido en otras localidades próximas a los grandes centros turísticos, especialmente de las costas. La confluencia de varios alfareros con tejedores y cesteros atrae, junto con el encanto de la localidad, a gran número de visitantes. A la sombra de los talleres-tienda de los artesanos se ha generado un universo de comercios, desde las tiendas de recuerdos a las de artesanías importadas de lujo, que regentan comerciantes no artesanos. Se ha desarrollado un asociacionismo de los artesanos para la promoción de sus productos y protección de sus intereses.

Aunque sus piezas están por todos los «chiringuitos» de la costa, Alhabia no atrae al turismo de artesanía, y en sus talleres no se ha instalado tienda, sino almacenes-muestrario. Su producción, que es enorme gracias a una alta mecanización, ofrece productos variadísimos alejados de la tradición. Necesariamente su comercialización se realiza a mayor escala, exportando incluso a Alemania.

Es muy habitual que los talleres sean empresas familiares y heredadas del padre, sostenidas por grupos de hermanos, que renuncian a la aspiración antigua de formar taller independiente y unen sus fuerzas para competir en un mercado ahora limitado. Aunque la población alfarera es sorprendentemente joven, la falta de relevo generacional empieza a plantearse como un problema entre algunos que tocan la cincuenta. Los aprendices externos a la familia tardan en aprender el oficio y suponen costos salariales gravosos, por lo que sigue funcionando básicamente la transmisión familiar. Pero allí donde los hijos no

están interesados en el oficio la actividad parece condenada a extinguirse como ha sucedido en Tabernas o Benahadux.

Asalariados externos sólo se pueden emplear en talleres de gran producción, donde realizan las labores más mecánicas con moldes u óxidos, para los que no necesitan un largo aprendizaje, mientras los alfareros titulares realizan los trabajos de más precisión, especialmente en el torno. En talleres modestos se ha dado el fenómeno de la contratación por otros alfareros; así la producción de Benahadux estuvo subcontratada para Murcia, a donde mandaban piezas hechas en serie, que se decoraban allí con pinturas sintéticas, para el mercado de objetos muy baratos. El alfarero de Tabernas, en sus últimos años de actividad, compaginaba su producción propia con el trabajo asalariado en los activos talleres de Níjar (Sempere 1982).

Respecto a las tipologías, solo lo que mantiene su utilidad se continúa produciendo. Así elementos del ajuar doméstico, como cazuelas que para cocinar ciertos guisos aún tiene adeptos, tazones, escudillas, platos o fuentes que mantienen su sitio en algunas cocinas, botijos y su familia, que enfrían el agua lo justo. En el campo aún son preferibles comederos o bebederos de barro a los de plástico, que roen los conejos, o metálicos que se puedan oxidar. En segundas residencias se demandan piezas cerámicas para su construcción, como cárgolas, piñas u otras, que dan un toque de ambiente rural... Los productos que han caído en desuso sólo se hacen de forma testimonial y, por el contrario, proliferan nuevas formas buscando nuevas utilidades (ceniceros, juegos de café y té...)

Pero el gran uso actual que tiene la cerámica es ornamental. Algunas piezas tradicionales se han retomado como objetos de adorno, y se han desarrollado nuevas tipologías —jarrones, ánforas...— con este fin exclusivo. Tal uso ha generado una tendencia decorativista que a veces llega a recargar las piezas, aplicando decoración incluso en objetos que antiguamente no tenían, caso especialmente de los cántaros, antes ni barnizados y ahora hiperdecorados.

Las técnicas y motivos decorativos no son sólo los tradicionales. Han aparecido multitud de diseños de nuevas geometrías, y dibujos figurativos. Muy de moda hace unos años, aunque hoy parece remitir, fue el «chinado», de Níjar y Alhabia especialmente. Consiste en gotear diversos óxidos

que, al escurrir en la cocción, forman una ensalada de churretones multicolores. También el esgrafiado, tradicionalmente poco usado, se desarrola hoy con profusión. Se realiza rasgando el engobe, previamente humedecido para eliminarlo limpiamente sin descascarillar los bordes, con punzones caseros que trazan dibujos con el color del barro de fondo.

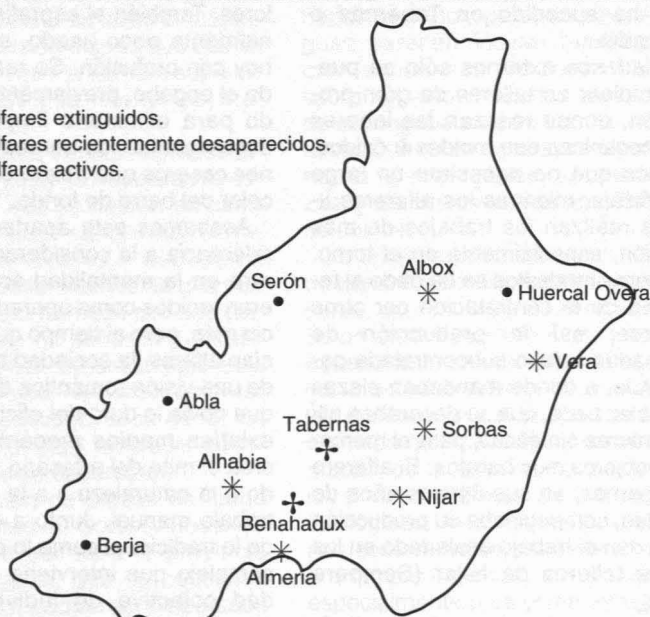
Acabamos este apartado haciendo referencia a la consideración del alfarero en la mentalidad social. Antaño eran tenidos como operarios de un oficio más, pero al tiempo que desaparecían alfares, la sociedad ha ido forjando una visión romántica de su trabajo, que obvia lo duro del oficio cuando no existían medios mecánicos. Así se crea el mito del artesano, hombre unido a la naturaleza y a la tierra por su trabajo manual. Junto a esta, la idea de lo tradicional como lo propio, es un complejo que interviene en la identidad colectiva de individuos como miembros de un grupo (cuando no sirve para diferenciarse de los otros). Así hoy su trabajo es considerado ya no sólo un oficio, sino el sostén de una tradición cultural, patrimonio común. Baste, a modo de ilustración, el detalle de cómo en algún monumento público aparece la jarra de cuatro picos como uno más de los símbolos de lo almeriense. Por ello se espera que los organismos públicos lo protejan y promuevan.

Esas ideas y opiniones, que etnógrafos o antropólogos contribuimos a crear, son entre otras cosas alimento del turismo de artesanía, y calan también en algunos alfareros. Los conceptos de artesano y tradicional son un fuerte reclamo de clientes y un argumento para pedir apoyos, aunque su sensación mayoritaria es de abandono por parte de las instituciones. En nuestras entrevistas con algunos, ellos mismos iban estableciendo qué era lo artesano y lo tradicional. El caso más notorio es el de los Puntas de Albox, que nos transmitieron una fuerte conciencia de su oficio.

CONCLUSIÓN

El conocimiento histórico de esta actividad es escaso, y quizá futuras investigaciones pudieran aportar nuevos datos de archivos locales o provinciales. La relación de los centros documentados desde el siglo XIX (Villegas 1982 y Romero y Cabasa 1999) nos habla de un mayor número de centros que en la actualidad, que cubrirían las necesidades comarcales con una producción diversa, pero de

- Alfares extinguidos.
- ✚ Alfares recientemente desaparecidos.
- * Alfares activos.



Centros alfareros documentados en la provincia de Almería desde el siglo XIX (Según Villegas 1982 y Romero y Cabasa 1999).

poca variedad tipológica, en la que pocos útiles sirven para muchas funciones, como nos describen algunos alfareros de los tiempos más antiguos.

La desaparición de talleres locales, desde principios del XX, parece que coincide con un aumento de la capacidad de distribución de los centros más fuertes, que vendría acompañada de la tendencia a la especialización en un tipo de producciones, barro, fuego o barnizado, pero dentro de este con cierta diversificación en las tipologías para satisfacer a distintos mercados.

Mejor recordado es el período histórico de posguerra, que en todo el ámbito rural supuso una vuelta a formas de explotación tradicionales ante los problemas de suministros. Los alfares de la autarquía producían de todo lo que se necesitase, incluso sustituyendo a producciones en otros materiales.

Pero con el desarrollismo vino el descalabro del mundo rural. La emigración disminuyó la demanda tradicional, ahora afectada además por la competencia de nuevos materiales. Algún alfarero se fue al extranjero, donde llegó a ejercer su oficio en temporadas (Llorens y Corredor Matheos 1974, pág. 129).

Pero también esos años trajeron el turismo, la tabla de salvación de los alfares que se mantuvieron. Treinta años después este continúa siendo

uno de los pilares del mantenimiento de esta actividad, aunque hoy, ante la saturación de este mercado, se buscan alternativas. Y parece que se van encontrando en un mercado, incluso internacional, de cerámica variada y barata, y en una demanda urbana, de ciertos «productos artesanales».

La situación actual de los alfares es desigual. Constatamos la extinción de los de Tabernas y Benahadux (quizá momentáneamente este), mientras que otros gozan de buena salud o incluso crecen.

Los hay muy apegados a la tradición, en muchos de sus procesos y en buena parte de sus producciones, como los Góngora de Nijar o los Puntas de Albox, con incluso un fuerte componente ideológico de fidelidad a la tradición artesana.

Pero ese apego parece que no se puede mantener mucho tiempo, y la tendencia apunta a cambios hacia situaciones como la de los García Muñoz de Sorbas u otros en Nijar, donde procesos y productos tradicionales conviven con otros modernos.

Alhabia, es el paradigma de los cambios. En sus alfares nada queda de lo tradicional en lo tecnológico y poquísimos en las tipologías. Los últimos veinte años se han transformado en pequeñas empresas cerámicas con una importante capacidad productiva y comercial.

El caso que más sorprende es el de Vera, donde Salvador Hernández Martínez, con una gran motivación afectiva, y una tardía vocación de mantenimiento de la tradición familiar, está resucitando la actividad alfarera de su padre y abuelo. En un considerable esfuerzo de aprendizaje autodidacta, basado en el recuerdo del trabajo de sus mayores e información indirecta a través de otros parientes, ha logrado en el último año instalar un pequeño taller y realizar piezas muy dignas heredadas de las que produjo esta localidad, que su mujer comienza a vender en alguna feria.

Por la situación actual parece que la actividad cerámica en estos lugares continuará bastante tiempo, pero con transformaciones que, aunque a veces desagradan a quien lo mira con una cierta visión romántica y tradicionalista, no son sino la necesaria adaptación a los nuevos factores económicos, sociopolíticos e ideológicos que, al interrelacionarse dialécticamente, van produciendo los cambios culturales.

BIBLIOGRAFÍA

- Carretero, Andrés, Fernández, Matilde, Limón, Antonio, Morcillo, M^a Ángela, Ortíz, Carmen, Paoletti, Celsa, Pérez, Ángel (1984): *Cerámica popular de Andalucía*. Editora Nacional, Madrid.
- Guerrero Martín, José (1988): *Alfares y alfareros de España*. Ediciones del Serbal, Barcelona.
- Llorens Artigas, J. y Corredor Matheos, J. (1970): *Cerámica popular española*. Editorial Blume, Barcelona. (2ª edición 1974)
- Romero, Alfonso y Cabasa Santi (1999): *La tinajería tradicional en la cerámica española*. Ediciones CE-AC, Barcelona.
- Seseña, Natacha (1997) *cachammeria popular. La alfarería de basto en España* Alianza editorial, Madrid.
- Sempere, Emili (1982): *Rutas a los alfares de España y Portugal*. Barcelona.
- Torres, Pablo (1982, 1984 y 1985): *Cántaros españoles*; vol. 1, 2 y 3. Editorial Artemos, Madrid.
- Villegas Santaella, Antonio (1982): *Guía de la Artesanía de Almería*. Ministerio de Industria y Energía y Consejería de Industria y Energía de la Junta de Andalucía, Dos Hermanas.
- Vossen, Rüdiger, Seseña, Natacha y Köpke, Wulf (1975): *Guía de los alfares de España*. Editora Nacional, Madrid.

APÉNDICE I

ALFARES ALMERIENSES ACTIVOS y su vinculación con los registrados en anteriores bibliografías. Con asterisco los que hemos visitado.

ALBOX

* Antonio, Juan y Francisco Alfonso Fernández, *los Puntas*, hijos de Luis Alfonso Salas Miguel Hernández Díaz e hijos Hilario Hernández Fernández

ALHABIA

* Juan Castellón Gutiérrez Manuel González López

BENAHADUX

* José Castellón Salas, jubilado; mantiene el taller ante la posibilidad de que un hijo continúe.

NÍJAR

Baldomero García García Rafael García García * Francisco y Joaquín Góngora López Manuel Granados Sánchez Ángel Lores Segura Francisco Segura Muñoz

SORBAS

Francisco José, José Miguel, Juan, M^o del Carmen e Isabel García Muñoz, hijos de Juan

García Alpáñez y nietos de Juan García Lario

* José García Alpáñez, tío de los anteriores, con los que hace trabajos conjuntos.

Jaime Mañas Oller, hijo de Juan Mañas García

VERA

* Salvador Hernández Martínez, hijo de Bernardino Hernández Flores y nieto de Salvador Hernández

APÉNDICE II

CLASIFICACIÓN TIPOLOGICA DE LA PRODUCCIÓN ALFARERA TRADICIONAL ALMERIENSE

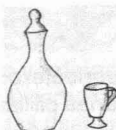
UTENSILIOS PARA AGUA

1



Bartolo (de Vera)

2



Botella y vasos

3



Botija

4



Botija (boca en embudo)

5



Botijo de trampa

6



Cántaro

7



Gallo

8



Jarra chata o buseña (en Albox y Vera respectivamente)

9



Jarra de emboque

10



Jarra de globo (con tapadera)

11



Jarras de trampa y esquema del sistema de la trampa

12



Jarra de Vera u ordinaria

13



Jarra lisa

14



Jarro de cúpula

15



Porrón (botijo)

16



Jarro de tapa (bartolo de Albox)

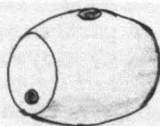
UTENSILIOS DE COCINA Y DE MESA

17



Alcuzas: Barnizadas; para el aceite de uso más habitual

18



Barril: Barnizados, para contener licores. De introducción tardía, imitan a los de madera. Sólo los observamos en Sorbas.

19



Cántaro de aceite: Modelo de Sorbas, estaba barnizado para no rezumar.

20



Cobertera o Tapadera

21



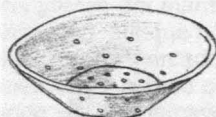
Cocio

22



Escudilla o tazón: Era el recipiente hondo habitual.

23



Ecurridera pequeño lebrillo, pero con agujeros para escurrir alimentos.

24



Fuente

25



Lebrillo

26



Mielera: Se suelen usar orzas pequeñas; en Alhabia registra Carretero (1984, pág. 147) un tipo específico para miel.

27



Mortero: La mano solía ser de madera aunque también hay alguna cerámica.

28



Orza: tamaño y tratamiento varían según las necesidades.

29



Plato: Hoy se hacen muchos adornados para decoración.

30



Queseras: Dos tipos, unas con un filtro para cuajar la leche y colarla, y otras sólo para conservar los quesos metidos en aceite.

31



Salero y especiero: De una o varias pilillas.

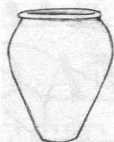
32



Taza y platillo: De aparición tardía, imitación de producciones urbanas.

33





Tinajas: De Vera, Albox respectivamente.

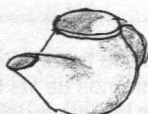
UTENSILIOS DE HIGIENE Y USO DEL HOGAR

34



Bacín

35



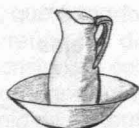
Candil: La producción en barro sufría la competencia de los de hojalata.

36



Orinal: Se diferencia del bacín en que este era sólo para "aguas menores"

37



Palangana y jofaina: Imitan a las de metal esmaltado; en casas modestas usaban cántaros y lebrillos.

38



Palmatoria

39



Pila de agua bendita: Para agua traída la iglesia

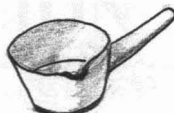
UTENSILIOS PARA EL FUEGO

40



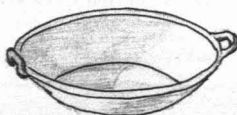
Boina

41



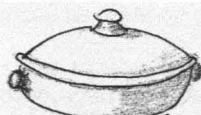
Cazo

42



Cazuela

43



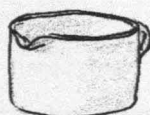
Cazuela con tapa

44



Fogón o anafre

45



Lechera: Para contener la leche y calentarla; sólo la hemos documentado en Albox.

46



"Migulete"

47



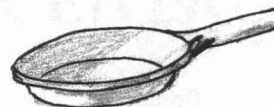
Olla

48



Perol de gachas

49



Sartén

UTENSILIOS AGRÍCOLAS Y GANADEROS

50



Bebedero de cántaro

51



Bebedero de pililla

52



Botijo de campo: De tipo muy variable según el taller.

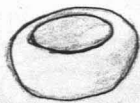
53



Cangilones, alcaduces o jarros de noria: En desuso; hay cierta producción para pescar pulpos.

54





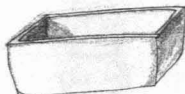
Comederos de conejos: Torneados o hechos con planchas.
55



Conejeras
56



Fuentes de almazara: Tíñaja para separar el aceite del agua en las almazaras.
57



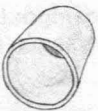
Jardineras: Su forma no permite hacerla a torno, sino con placas o moldes.
58



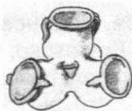
Macetas: Las hay muy complejas y profusamente decoradas y con peanas
59



Nidos de aves
60



Palomeros: Nidos de palomas que se apilan tumbados.
61



Pulpos: pieza de jardinería para sembrar plantas. No es muy antigua

62



Tarro de ordeño:

OBJETOS LÚDICOS

63



Ajuarico:

64



Alcancías: Las de forma de cerdito no eran tan habituales.
65

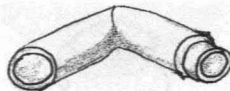
Cacharritos: Reproducciones de juguete de las piezas habituales,
66



Zambombas: En algunos casos se hacían piezas especiales, pero lo habitual era reutilizar cangilones u orzas desechadas

ELEMENTOS DE CONSTRUCCIÓN

67

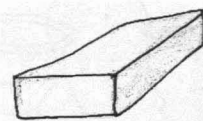


Codos de desagües
68



Gárgolas: Este modelo es de Sorbas.

69



Ladrillos y baldosas:

70



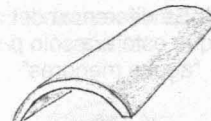
Remates o piñas: Usado en tejados, chimeneas, pilares o escaleras. Son de formas variadas.
71



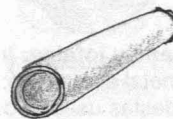
Remates (de tejas): Se colocan en los extremos de las hileras de tejas de la cimera del tejado.
72



Registros de cisterna
73



Tejas
74



Tubos de desagües: barnizados para que las conducciones no rezumen.
75



Tubos de chimenea: más anchos que los anteriores, y sin vidriar.