



la cerámica de **NAVAL**

Naval se puede considerar tierra de alfareros.

Antiguamente en la calle Abraderos, en 20m. había 6 alfareros. Estos alfareros trabajaron hasta muy mayores, pero como la mayoría no tuvieron descendencia masculina, el oficio fue poco a poco perdiéndose.

Actualmente existen dos alfareros, D. Francisco Buetas Buil, el alcalde, y D. Angel Echevarría, el juez.

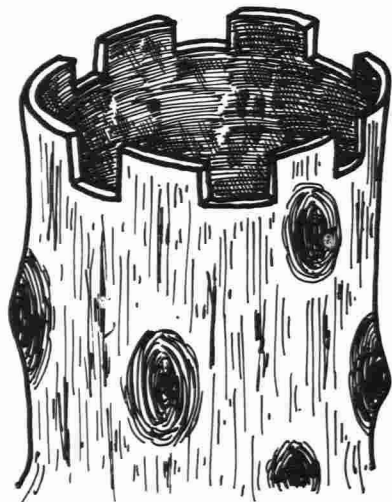


FIG. 1: Caña para hacer la decoración de las flores.



NUESTRAS FUENTES DE INFORMACION

Para realizar este trabajo, hemos contado con la ayuda de estos dos alfareros de Naval.

D. Francisco Buetas, empezó a trabajar como alfarero a la edad de 14 años, con el padre de su cuñado.

Cuando don Francisco tenía 18 años, en Naval había 22 alfareros.

Siempre ha trabajado solo.

Nos cuenta don Francisco, que hubo un tiempo que los alfareros no tenían para comer, entonces dejaron prácticamente el oficio; ahora ya vuelven a ga-

nar lo suficiente para comer.

D. Francisco piensa que este es un oficio que tiende a desaparecer totalmente, ya que actualmente nadie quiere aprender el trabajo.

Nuestro segundo informante es don Angel Echevarría, sobrino de don Francisco Buetas.

D. Angel, empezó a trabajar a la edad de 13 años, con don Ramón Fontoba, actualmente transportista. Después trabajó con su suegro, que pertenecía a la familia Trillos, toda ella de alfareros.

Siempre ha trabajado solo, su mujer es quien le ayuda a meter las piezas en



FIG. 2: Cántaro antiguo.

el horno y darles esmalte.

D. Angel ha estado 12 años sin trabajar como alfarero, pues este oficio no era rentable. Durante este tiempo estuvo trabajando en el pantano. Él piensa, que el plástico ha sido una de las causas por las que este oficio empezó a decaer así como la cocina económica.

D. Angel tiene un hijo, pero todavía es muy pequeño y no sabe si querrá aprender el oficio.

PREPARACION DEL BARRO

Los alfareros de Naval para realizar sus piezas utilizan un solo barro, que lo extraen de un campo que hay a 20 km. Aquí van una vez al año con tractor, para traer la cantidad que necesitan para toda la temporada.

Para preparar el barro y depurarlo, lo hacen por medio de dos pilas una más alta que otra. La primera pila, que es la más alta, es donde quedan las piedras y rastros, se suele poner también una cesta con hierba, para que el barro se vaya cribando.

En la pila más baja, va cayendo el barro ya depurado.

Después de realizarse esta operación, se lanza la arcilla contra la pared, para que esta vaya chupando el agua.

El siguiente paso, es amasarla a mano y hacer unos "plastones" (pellas) para empezar a trabajarlo en el torno.

REALIZACION DE LA PIEZA

A) TORNO:

En el torno, va a ser donde se le va a dar forma a la pieza.

El torno, puede ser, eléctrico y de pie. D. Francisco tiene un torno de pie, y don Angel tiene uno de pie y otro eléctrico, quizás el inconveniente de

este último se deba a que siempre tiene la misma velocidad, mientras que el de pie, puede dársele la velocidad que se necesite a cada momento.

Al lado del torno, tienen "la terrera", cacharro con agua para ir humedeciéndose los dedos mientras se realiza la pieza.

Después de realizarse la pieza, se refina y se repasa. De aquí ya pasa a secarse, hasta que esté toda la hornada hecha.

B) DECORACION:

Se hace antes de poner las piezas al sol y puede ser de dos clases:

a) Trenzas hechas con el mismo barro. A estas se les va dando la forma con los dedos. b) Flores o estrellas, que se hacen con una caña con 6 hendiduras (fig. 1) que se moja en una tierra blanca (englobe) que también cogen de los alrededores.

Antes también se solía poner como decoración una M en negro.

C) VIDRIADO:

La mayoría de las piezas son vidriadas. El vidriado lo compran en Linares, y viene en polvos. Estos se mezclan con agua, en verano fría y en invierno un poco caliente.

La cantidad de vidriado se echa a ojo.

Para vidriar las piezas, se ponen boca abajo, para que no se peguen unas a otras, por esto normalmente las piezas están por esta parte sin vidriar.

D) COCCION DE LA PIEZA:

Después de pasar por todas estas fases, la pieza se mete en el horno.

D. Francisco Buetas tiene un horno árabe, en él caben hasta 500 piezas. Todo el horno es de adobe.

Para colocar las piezas en el horno, se coloca en el centro en una especie de montículo que ha hecho con cacharros rotos, y poco a poco las va colocando a su alrededor.

Antes de cerrar el horno, deja 3 piezas con el asa hacia arriba para poder cogerlas y ver si están cocidas. Las 3 piezas se ponen en diferente sitio, se llaman muestras, y suelen ser una "uterrera" o una "cazoleta". Con unos ganchos se sacan.

Después cierra el horno con tejas y cascos, que al mismo tiempo van a servir de respiradero.

Debajo de esta bóveda donde se meten los cacharros está la "fogaina", que es la boca del horno y va ser por donde se mete la leña.

Cuando la llama empieza a bajar, echa más leña. Según la leña varía el tiempo de cocción, pero normalmente, dura 12 horas.

En la fogaina suele haber, 2 ó 3 cacharros rotos para saber cuándo está al rojo vivo.

Suele cocer cada 3 ó 4 meses.

D. Angel Echevarría, tiene el horno del abuelo de su mujer. La leña que utiliza es romero y aliaga.

Antes de poder meter las piezas al horno, lo tiene que tener encendido 12 horas; para que se enfríe, tiene que estar todo un día.

Algunas piezas al salir del horno salen verdes y otras amarillas, esto es debido al fuego.

FORMAS TRADICIONALES Y FORMAS NUEVAS:

A) formas tradicionales:

a) "pinchelas" (jarras de vino)



b) pucheros y cazuelas que se hacen hasta de 7 tamaños.

c) escurrideras y platos tortilleros, que sirven para dar la vuelta a la tortilla.

Antes las piezas se vendían por "cuentas" (lotes); cada una de las piezas tenía una numeración distinta según el tamaño.

D. Francisco Buetas, también hace unas grandes ollas, con una decoración trenzada en círculos. Este motivo de decoración en círculos es de lo más antiguo de Naval.

B) formas nuevas:

Hay piezas nuevas con dibujo en verde, amarillo y negro que se hacen con una pluma.

a) palilleros

b) juegos de café y té

c) hueveras

D. Angel Echevarría también hace, "jarras de engaño" estas llevan unos agujeros; el truco para poder beber está, en ir chupando y en tapar el agujero que hay detrás del asa, para que el líquido llegue arriba.