

ZONA	MINERALES de mayor influencia	Porcentaje Producción Artesana cerámica	Tipología de productos artesanos
1	Varios	4	Cantaros, pucheros, botijos, ánforas, macetas.
2	Sepiolita-Montmorillonita	13,5	Cantaros, cacharrería de arcilla, tinajas, producción artística vidriada variada.
3	Margas y Caolín	33	Loza de cocina, productos decorados de variada calidad, macetas, tinajas, figuras con nacimientos.
4	Bentonita, Serpentina y tierras industriales	4,5	Jarras, ollas bastas, cántaros, piezas de decoración vidriada basta, macetas y productos más refinados en Granada.
5	Sílice	7	Cántaros, alfarería basta, tiestos, alfarería artística vidriada de cocina y decorativa, filigrana en barro, botijos.
6	Varios	8,5	Cacharrería de cocina, cántaros, botijos, objetos vidriados y sin vidriar, piezas artísticas ingenuas.
7	Areniscas	1,5	Productos variados vidriados y sin vidriar de poco aguante térmico, cerámica primitiva.
8	Arcilla, arenas y Feldespatos	6,5	Rangos muy diferentes por la asimilación de tecnología en grados muy escalonados, alfarería vidriada y sin vidriar, decorada y sin decorar, para fuego, agua y fines estéticos.
9	Ocres y Tripoli	13,5	La variedad es grande, productos de alfarería: cántaros, tiestos, orzas, productos vidriados y decorados para cocina y recipientes en general.
10	Pizarras y caolín	3	La tecnología primaria no permite el aprovechamiento de caolín y solo se aprovecharán las tierras de peor calidad en la cerámica artesana, productos vidriados y sin vidriar para fuego y recipientes.
11	Varios	2	Loza de cocina, cántaros, cacharrería, productos decorativos vidriados.
12	Caolín cuarzo y esteatita	1,5	Pucheros, botijos, cantaros, alfarería vidriada y sin vidriar.

La cerámica relacionada con la leche y sus derivados

Esperanza Sánchez.
M^a Pía Timón.
Natividad Salmador.

La ganadería que ha sido un sistema económico básico para el hombre, no sólo por su aprovechamiento directo sino por sus productos derivados, determinará una serie de necesidades relacionadas con estos productos que se traducirán en un conjunto de objetos cerámicos específicos. La leche y sus productos derivados ocuparán un lugar primordial en esta tipología. Sin embargo en determinadas regiones los útiles de barro serán substituidos por otros realizados en distinto material, según su facilidad de adquisición en cada lugar. Así, por ejemplo, en Santander la madera tiene una importancia preponderante en todo tipo de objetos, y en otros lugares será el metal el utilizado de manera casi exclusiva.

Para ver la finalidad de cada uno de estos objetos, haremos un resumen del proceso de elaboración del queso y de sus productos derivados.

A partir de la obtención de la leche por el ordeño, se pueden extraer distintos productos secundarios. El más importante sería el queso.

Proceso de elaboración del queso:

En primer lugar la leche se deposita en grandes orzas de cerámica y posteriormente se le añade el cuajo (materia contenida en el cuajar de los rumiantes o bien substituida por un producto químico o vegetal equiparable). En esta primera fase se obtiene la cuajada de la que se tomará porciones para formar los quesos. Sobre una mesa inclinada de forma rectangular y uno de sus lados estrechos terminado en trapezio con abertura, se colocarán los moldes (aros de madera, cerámica, esparto, etc.) introduciendo en ellos la cuajada. La elaboración posterior exigirá presión continua sobre la cuajada para eliminar todo el líquido (suero) y formar la pieza de queso. Después se prensaba entre tablones sobremontados por piedras semiesféricas.

El **Requesón** se obtiene cociendo el suero que moldeado y azucarado resulta un postre campero y típico.

Ya desde épocas antiguas tenemos conocimiento de la elaboración de productos secundarios de la leche, Estra-

bón nos habla de la mantequilla como uno de los alimentos que consumían los cántabros. Hoy en día, aun se puede ver la pervivencia de estas industrias lácteas, y a pesar de ser la zona norte pobre actualmente en alfares, es la región donde la tipología de los recipientes cerámicos relacionados con la leche es más variado.

Según los distintos momentos de la elaboración, así será la forma de los recipientes cerámicos:

Para el **Ordeño**, los recipientes tienen unas características muy similares en las distintas zonas. Son grandes vasijas de cuerpo globular y bocas anchas, con asas. Los más característicos son:

- El de Pererueta (Zamora), llamado "cañadón" (diapositiva 1b).
- El de Chipude (Isla de Gomera), llamado "Carabuco", hecho a mano sin torno, en color rojo bruno.
- El de Mota del Cuervo (Cuenca), para ordeñar ovejas y cabras.

Estos tres ejemplos son los únicos fabricados por mujeres.

- El de Arroyo de la Luz, es exclusivo para ovejas.
- El de Trujillo (Cáceres) se llama "Herrada".
- El de Guadix (Granada) destinado para las cabras. (diapositiva 1a)
- El de Tudela de Duero (Burgos) llamado "Herradón", vidriado de interior plumbífero y mandil exterior.

Para la **Cuajada**, son característicos los tarritos de cuajada de Narvaja (Alava).

El **molde de queso** será el que determinará las distintas formas, según la región, y por ello su tipología es diversa. Ejemplos característicos son los de:

- Mondoñedo (Lugo), sin vidriar, son llamados "Queixeiras". (Diapositiva 2c)
- El de Limanes Faro (Asturias) se llama "Quesera" y se utiliza para hacer el queso de "Fuego al Pitu". Este es un queso blanco que se hace en la zona con leche cuajada y una vez escurrido se le añade sal y pimienta. (Diapositiva 2a).
- En Llamas de Mouro (Asturias) se llama "Barreña" o "Queisera" a la vasija o molde para hacer queso.
- También son característicos los moldes de Villarcayo (Burgos).

Para conservar el queso en aceite los recipientes suelen tener forma troncocónica y los más representativos son los de Bailén y Ubeda (Jaén), Talarrubias (Badajoz) y Lora del Río (Sevilla). La orza de boca ancha también se ha utilizado como recipiente para este mismo uso.

Para el **Requesón** son características las llamadas "requesoneras" de Tamames (Salamanca). Diapositiva 2b).

La **nata** es recogida en unos cacharros que reciben nombres distintos según la región:

- "Embernias" o "Embarnias" en Mazcuerras (Santander), son barreños a modo de tazones de barro vidriado que se han empleado principalmente en la región de Campoo, para poner la leche al relente y que se forme la nata.
- Olla en Llamas de Mouro (Asturias), es un recipiente donde se maza la nata con una especie de molinillo.

Además hay otros elementos cerámicos relacionados con la leche pero que no participan del proceso de elaboración del queso; destacan por su originalidad:

- La Olla para hervir la leche de cabra de La Gomera. No se friega todos los días, sino cada diez, pues de esta manera queda una costra en el fondo que da a la leche un sabor a quemado. También cuando está hirviendo se orea con el cazo para que coja ese sabor especial.
- Las "Tarreñas" de Mazcuerras (Santander) que son jarras de barro usadas por los pastores.
- También en Niñodagua (Orense), son características los tradicionales "Xarros de leite".

Se puede observar una desaparición paulatina de los recipientes de barro que estaban relacionados con la leche y sus derivados, esto viene motivado por la introducción de maquinarias modernas, así como por el desarrollo progresivo de las industrias lácteas fuera del ambiente doméstico.

BIBLIOGRAFIA

- Cortes, L: La alfarería en Pererueta (Zamora). Zepirus 1954.
- Gomarín: Exposición de Industrias artesanas derivadas de la leche. Diput. Provincial de Santander 1976.
- González Mena, M^a Elena, Museo de Cáceres, sección de Etnografía, 1976.
- Pérez Vidal: La cerámica popular española-zona norte. Inst. de Etnografía y folclor "Hoyos Sainz" VI, 1974.



a.—Guadix (Granada)
b.—"Cañadón" de Pererueta (Zamora)



a.—Quesera de Limanes-Faro
b.—Requesonera de Tamames (Salamanca)
c.—"Queixeira" de Mondoñedo (Lugo)