

Los alfares arandinos

por D. JUAN G. ABAD ZAPATERO

LOS ALFARES ARANDINOS

Atendiendo la amable invitación de NARRIA, trataremos de describir la vida y milagros de los alfares arandinos.

Aranda de Duero, a lo largo de su historia se ha distinguido fundamentalmente por ser un punto de encuentro entre culturas. Nace como Villa de Repoblación cuando la Extremadura del Duero comienza a ser poblada.

Poblado agrícola en sus orígenes, se define ante todo por un cultivo sistemático de la vid, creando una singularísima estructura urbana, en la que este producto es razón y vida de sus lugareños.

La comercialización del vino se alterna con una ganadería trashumante floreciente, cuando la villa se transforma en punto de encuentro, y cruce de caminantes.

La actividad agrícola básica sigue siendo la producción de vino, sin olvidar el cuidado de los montes vecinos, que proporcionan maderas a la construcción y calor en los largos y crudos inviernos.

Este hacer y vivir de Aranda como enclave productor de vinos y alcoholes, de todo este soriano, el sur de Burgos y buena parte de la provincia de Segovia. Creará unas cacharrerías singulares, destinadas principalmente a este producto, que nos son conocidas desde el siglo XVI, en cuya época tenemos noticia, de que existe un cantarero «en el Barrio de Allende Duero» junto a la Ermita de San Lázaro...

Alfareros del siglo pasado son D. Faustino Mencia, que enseña el oficio a un sobrino suyo, D. Cayetano Mencia Prior sobre el año 1887, que posteriormente será el fundador de las alfarerías en Huerta del Rey.

D. Higinio Moreno, es posiblemente el último maestro que trasmite las técnicas aparte de los actuales alfareros. Mención especial merece sin duda la obra de D. Alejandro de la Iguera, que transforma en Arte con mayúscula sus piezas.

ALFARES VIVOS

Tres son los alfares existentes en Aranda de Duero en la actualidad. Los tres pueden considerarse como industrias familiares, pues dentro del seno familiar se desarrollan sus actividades productivas.

HISTORIA DE ESTOS ALFARES

Por orden de antigüedad trataremos de exponer la

historia de estos centros hoy vivos.

Alfar de Don Enrique Herrera Abad

D. Enrique Herrera Abad, comienza su trabajo con el siglo, exactamente el año 1907, tras la compra del taller al entonces alfarero local, D. Higinio Moreno, el cual lo heredó de su padre.

El taller se encuentra situado dentro del barrio denominado en su conjunto como «Las Tenerías», este dato es importante, si consideramos la distribución urbana por oficios existente desde la Edad Media, lo que permite situar la antigüedad de este alfar.

D. Enrique Herrera Abad, aprende el oficio de su padre D. Julián Herrera, siendo niño, y posteriormente lo transmite a sus hijos, D. Epifanio-Enrique Herrera de la Rica y D. Pedro Herrera de la Rica, con 54 y 43 años respectivamente en la actualidad.

El estado actual del alfar es similar al de la época de su construcción.

Alfar de Don Maximiliano Martín León

D. Teodoro Martín Burgos, natural de Aranda, aprende el oficio en el taller de D. Higinio Moreno, junto a D. Enrique Herrera a principios de siglo.

En busca de una independencia económica se establece el año 1936 en la calle de Fuenteminaya s/n., esquina a la calle de la Presa, donde construye su alfar y enseña el oficio a dos de sus cuatro hijos varones. D. Maximiliano Martín León y D. Antonio Martín León, de 46 y 49 años respectivamente, en la fecha de toma de datos.

Alfar de Don Antonio Martín León

En el año 1960 D. Antonio Martín León, se establece de forma independiente en la Carretera de Palencia s/n. de Aranda de Duero, si bien interrumpe el trabajo a los pocos años, volviendo a reanudarlo a partir de 1981.

ESTADO ACTUAL DE LOS ALFARES

En la actualidad el estado actual de los alfares es la siguiente; ALFAR DE DON ENRIQUE HERRERA E HIJOS.

Mantiene su estructura general como en sus primeros tiempos, así como, su distribución general.

Cuenta con una zona para secado interior de piezas, dotada de una «gloria», -sistema de calefacción utiliza-

do en algunas regiones de Castilla, con precedentes romanos—, que permite trabajar durante todo el año con independencia del secado al aire libre.

Dispone de tres tornos, dos electrificados, un laminador, un sobador, etc..., y boca de gloria dentro del alfar, esta enterrado sobre la rasante actual del terreno unos 40 cms.; su fábrica es de adobe, con cubierta de madera y teja árabe. Entre el alfar y los coladores se encuentra un horno de leña de forma circular, semienterrado, reconstruido sobre los años 20 por D. Celerino Zapatero en fábrica de ladrillo cocido del país, con una gran capacidad. Los coladores están también contruidos aprovechando la geografía del terreno.

Alfar de Don Maximiliano Martín León

Mantiene la estructura original de 1936; se trata de un edificio construido en ladera, situado frente a un salto de agua sobre el Río Arandilla que consta de planta baja y piso

La planta baja se destina al «obrador» en un 50%, situándose en el centro la escalera de acceso a la planta primera que se encuentra destinada a vivienda de la familia.

Al final del edificio se situa el horno, de características árabes, que se carga por la boca y un lateral que se tabica con adobes una vez llenado. Fue construido en 1935 por el propio Teodoro Martín Burgos. En la actualidad existe un horno de fuel-oil, aunque Maximiliano Martín cuece en un horno de leña esporádicamente, fabricado por el mismo y de un tamaño medio, coción que alterna con la de fuel.

Alfar de Don Teodoro Martín León

En el margen derecho del Río Duero, en un terreno paralelo a la Carretera de Aranda de Duero a Palencia, se construye el alfar de D. Teodoro Martín León, —hermano, como vimos, de Maximiliano e hijo mayor de D. Teodoro Martín Burgos—, en el año 1960, en el que se separa de su hermano, formando un nuevo centro.

En la práctica es una copia del alfar de su hermano, si bien la carencia de medios hace más reducido el obrador, que junto con el horno construyó el propio Teodoro en el año citado.

En la actualidad este taller es el medio de subsistencia de la familia, que alterna la alfarería con una reducida agricultura.

Dado el singular carácter de este hombre y sus medios, realiza una producción de formas tradicionales incorporando alguna forma nueva.

En la actualidad los trabajan como única actividad D. Epifanio Enrique Herrera de la Rica, D. Maximiliano Martín León y D. Antonio Martín León, si bien este último por problemas físicos y psíquicos no puede emplearse a fondo en el trabajo.

Con carácter complementario lo realiza D. Pedro Herrera. Depende económicamente de la Cía. Michelin de Aranda de Duero. Es también un buen forjador de hierro, oficio que cursó en la Escuela de Artes y Oficios Local, época en la que le conoció el autor al estudiar juntos el dicho centro.

TIEMPO DE TRABAJO

Su planteamiento les permite un trabajo continuado a lo largo de todo el año, al disponer de zonas de secado de las piezas en cualquier estación.

SITUACION DE LOS ALFARES

Los alfares arandinos, están situados en dos barrios característicos.

El más antiguo se sitúa en la calle San Andrés, perteneciente al Barrio de Las Tenerías. Este barrio recibe dicho nombre por la existencia en la zona, en sus primitivos tiempos, de tendedores de pieles, también en la antigüedad existieron dos ermitas, la de San Gil y la de San Andrés, hoy desaparecidas, siendo desconocido su primitivo emplazamiento.

Este barrio situado extramuros fue inminentemente lugar de asentamiento de gentes de oficios: pellejeros, alfareros, quizás algún carretero, etc...,

El otro barrio tras la cerca de Aranda fue el de la Fuente Minaya. Toma nombre del barrio de la Fuente, que aún hoy día existe, reconstruida en 1982, según estudio del autor, y tras no pocas polémicas al existir en la zona una piedra que fecha la construcción que da nombre al barrio. La Fuente Minaya se construyó por mandato del Corregidor D. García Álvarez de Toledo en el año 1553, cuando a mediados del Siglo XVI, Aranda conoce su máxima expansión.

PROCESO DE ELABORACION

LA TIERRA

La materia básica de todo alfar, es inútil repetir que es la «arcilla».

En Aranda y comarca esta materia es comúnmente denominada «tierra» y el lugar donde se obtiene un terreno.

La técnica de recogida consiste en tres facetas fundamentales:

- Picar la tierra (1).
- Cargar la tierra.
- Transportar la tierra al alfar.

Las herramientas más comunes son el consabido pico y la pala; realizan las operaciones por lo general los propios alfareros.

No existe una época definitiva, si bien, es en el otoño la temporada que con la primavera se realiza más frecuentemente este trabajo.

Los puntos de extracción en Aranda son los siguientes:

D. Maximiliano tiene el terreno en Las Alagunas (2), es propiedad de la familia, y es utilizada esta arcilla por lo general sin mezclas, exceptuando las piezas destinadas a la cocina.

- (1) Picar la tierra consiste en desterronarla para facilitar el transporte.
- (2) Se conoce por el Término de Las Alagunas a una zona situada en el nordeste del término municipal. Este toponímico proviene del antiguo conocido por S. Juan de las Alagunas, por la ermita que existía en la zona destinada a esta advocación religiosa; Alagunas puede ser una degeneración de Lagunas, o terrenos pantanosos existentes en la zona. Hay dedicados al cultivo tras importantes trabajos para desecar y drenar la zona.

Los Hermanos Herrera de la Rica tienen el terreno en Valdevacas de Montejo (1). Es propiedad de la familia Herrera y al parecer reúne esta arcilla importantes condiciones que justifican a juicio de los alfares su transporte. Por lo general se mezcla esta arcilla con la de Aranda en proporciones variables que van del 20% al 50%, según las piezas.

Tras picar la tierra es transportada al alfar donde se deposita al aire libre, para que se oree (2) o seque en su totalidad.

Cuando la arcilla se encuentra seca será necesario retirar las impurezas, entendiéndose por tales a los restos vegetales que contenga.

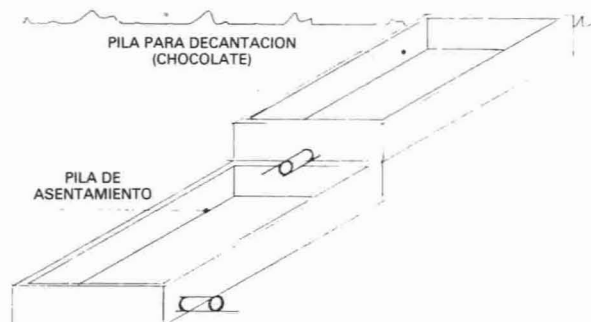
EL COLADO

De tal forma se conoce en Aranda del procedimiento conducente a la obtención de la arcilla.

Decimos que una vez seca se la retiraban los posibles restos vegetales, pues bien ya seca es trasladada a unas pilas o «coladores», donde es mezclada con agua limpia en una proporción del 100% aproximadamente.

Son los coladores de distinto tamaño en cada uno de los alfares visitados, si bien su fundamento es igual o similar, por regla general son dos pilas coladas a distinto nivel con el fin de traspasar el contenido de una a otra por gravedad una vez que el agua mezclada con la tierra logra formar un líquido de notable densidad, conocido como «chocolate» o masa.

ESQUEMA DEL COLADOR



Entre la arcilla, en ocasiones, se encuentran mezclados elementos extraños o impurezas, lo que complica la obtención de una masa homogénea, por lo que la operación de «colado» es necesario repetirla, con el fin de que «el canto baje al fondo».

El chocolate o la masa, queda en la segunda pila, donde por evaporización se elimina el agua sobrante, apareciendo entonces realmente la ARCILLA MOLDEABLE.

En tiempo soleado pasa 8 días desde la primera mezcla hasta la obtención de la arcilla moldeable.

Cuando el barro se encuentra en condiciones idóneas es cortado con una pala plana, y sacado de la balsa para trasladarlo al obrador (3)

AMASADO

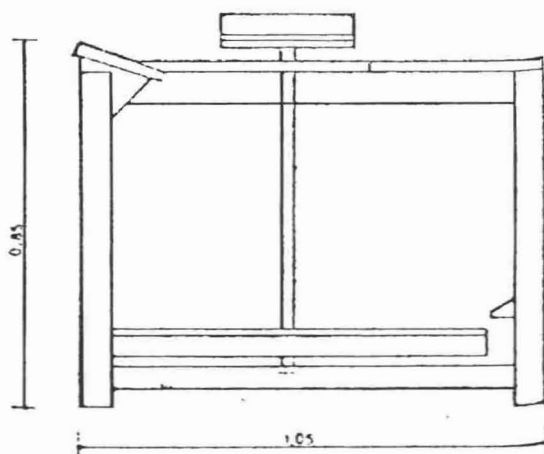
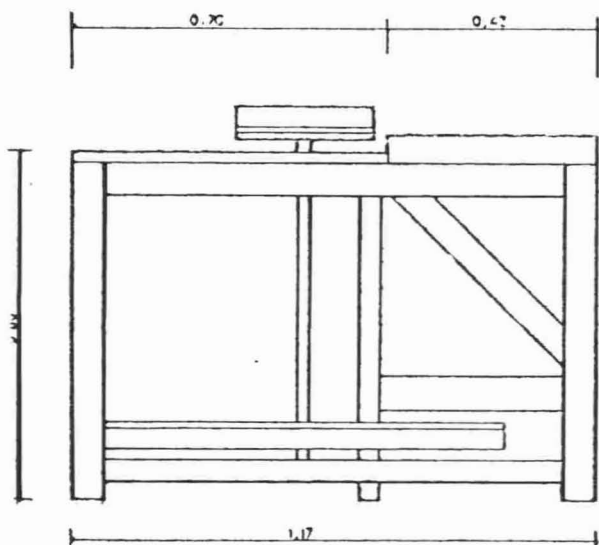
La siguiente operación consiste en proporcionar a la pasta una adecuada ductilidad, para lo cual se pisa la pasta, pasándola posteriormente por el «laminador» (1).

Ya está la arcilla, casi preparada para su utilización sólo resta preparar el «rollizo», y sobarlo sobre la mesa existente al efecto en el taller (2).

EL TORNO

En Aranda de Duero, se utiliza indistintamente el fermino torno o rueda, aunque el vocablo más empleado es el de torno.

Por lo general basa su funcionamiento en el principio



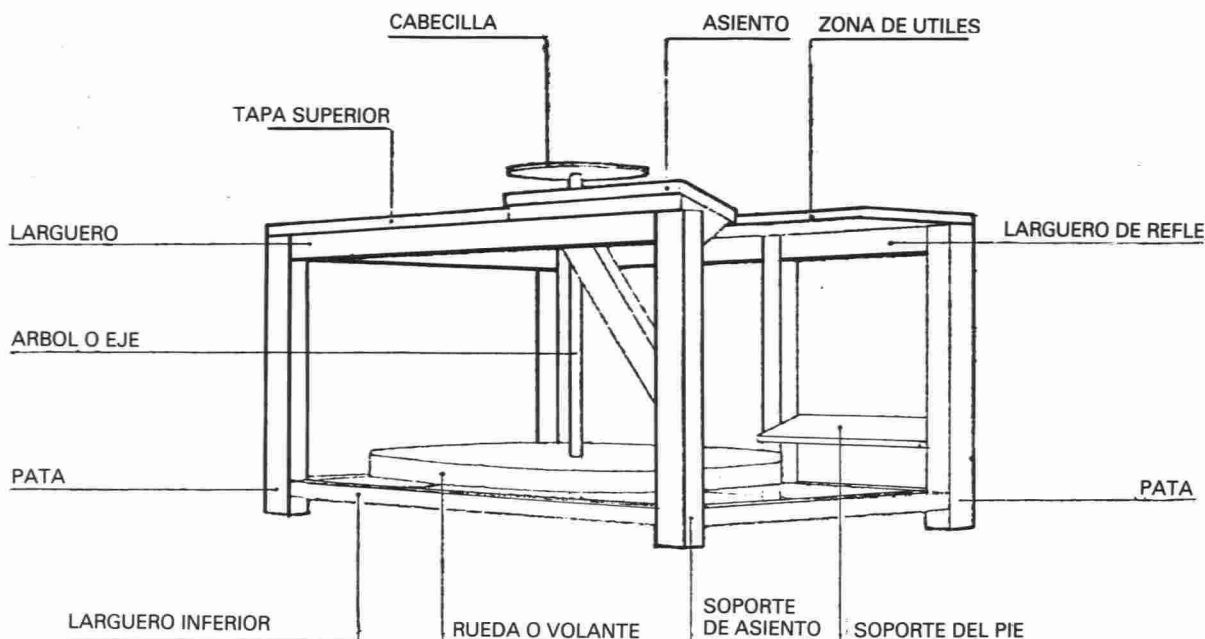
(1) Valdevacas de Montejo es un pueblo de la provincia de Segovia situado en el límite de provincia con Burgos, dista de Aranda unos 25 km.

(2) «Orear» es una palabra utilizada por los alfareros de Aranda para expresar el total secado de la arcilla extraída.

(3) Obrador, así era denominado también el alfar, este vocablo es utilizado también por panaderos y pasteleros.

(1) El laminador es una máquina de principios de siglo; dos alfares arandinos cuentan con este aparato, que facilita el trabajo; son manuales.

(2) Todo el proceso descrito puede encontrarse en el libro «Itinerarios de la Alfarería Popular» de Juan G. Abad Zapatero, editado por A.D.C. Michélin.



de la fuerza centrífuga que acciona la rueda inferior con el pie, proporcionando a la rueda superior o «cabecilla» las revoluciones necesarias para el funcionamiento del conjunto.

En Aranda hay varios tipos de torno, si bien todos de similar base.

Los más antiguos son los tradicionales de árbol alto, accionados por medio del pie, en ellos las dos ruedas paralelas se unen por medio de un eje que en Aranda es de *enebro* (1), siendo la rueda inferior de *olmo* (2) y la pequeña o cabecilla de maderas varias.

El asiento del tornero se encuentra incorporado, en todos los casos al conjunto del torno.

Pueden apreciarse cuánto se dice, en el croquis adjunto del torno.

Estos tornos con el paso del tiempo han sido electrificados, han incorporado rodamientos a bolas, que permiten una superior en el giro de las ruedas. En estos casos la cabecilla y el eje suelen ser metálicos.

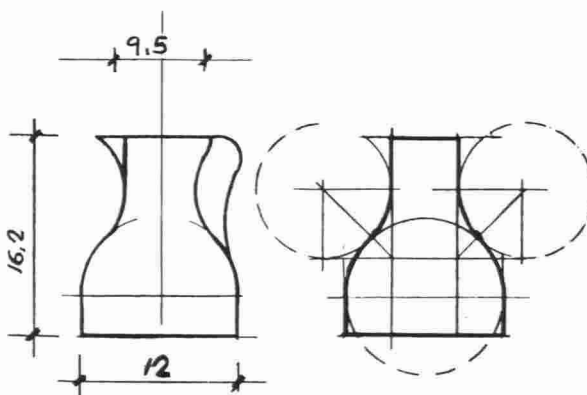
DESCRIPCION DE LAS FORMAS TRADICIONALES

En Aranda son principalmente las siguientes:

JARRO.- (Alfarería agrícola)

Normalmente para vino, tiene una forma muy característica y está compuesto de dos piezas, el jarro y el asa. Su capacidad varía del medio cuartillo a los cinco cuartillos (1). Vidriado en su totalidad.

JARRO DE DOS CUARTILLOS



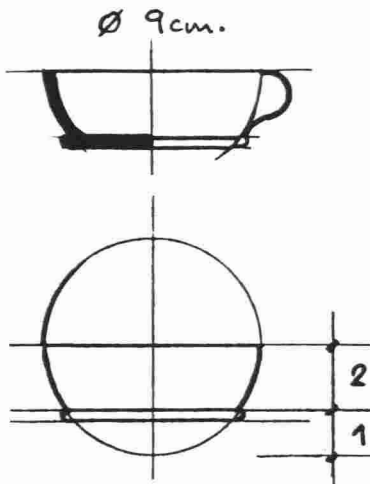
- (1) El enebro es una madera abundante en la zona de gran resistencia a la humedad, conífera resinosa, de color rojo y amarillento que proporciona un agradable aroma.
- (2) El olmo, también aquí denominado olma, es una madera de gran resistencia y peso, habiendo sido utilizada también en carretería.

- (1) El cuartillo, es una unidad de medida equivalente al medio litro, así tenemos jarros de 1/4 l., 1/2 l., 1 litro, etc.

TAZA.- (Alfarería del vino)

(Forma hoy desaparecida). La taza «de a cuarto», se utilizaba en las tabernas, su capacidad era de 1/2 cuartillo, y la forma similar a las tazas de vino gallegas, si bien tenía incorporada un asa. Se portaba entre la faja, de los hombres que visitaban los sitios de bodega donde se vendía vino de cuba al detall.

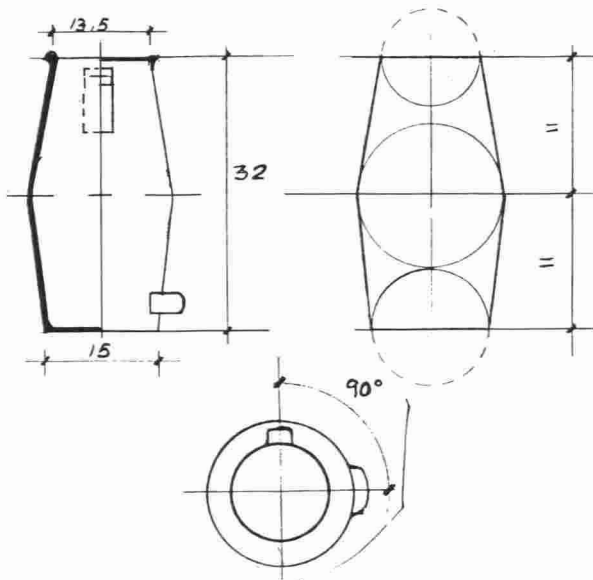
TAZA DE ACUARTO



MEDIA CANTARA.- (Alfarería del vino)

(Forma hoy desaparecida). La media cántara, es una unidad de medida, con una capacidad de 8 litros y cuarto (16 cuartillos y medio) utilizada en una etapa agrícola del pueblo y la zona. De bonita forma, dispone de dos asas y una ranura que marca el nivel o la medida. Se realiza en un proceso de cuatro fases. Está vidriada interiormente.

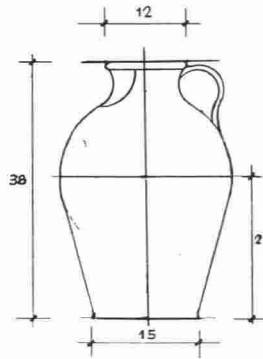
MEDIA CANTARA



CANTARO.- (Alfarería del vino y doméstica de agua).

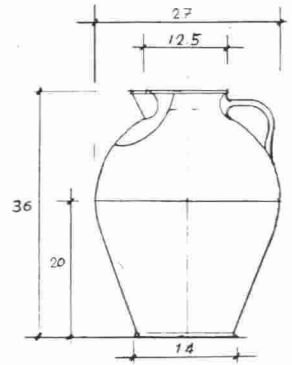
Utilizado para agua en viviendas y para vino, varía la forma de su boca, según los usos, para agua o para vino. También es una unidad de medida «el cántaro de vino», su capacidad es inferior a la cántara.

Con una sola asa, se ejecuta en tres fases. Cabeza, base y enasado, una vez unidos y oreados la cabeza o campanas y la base.



CANTARO DE AGUA

CANTARO DE VINO



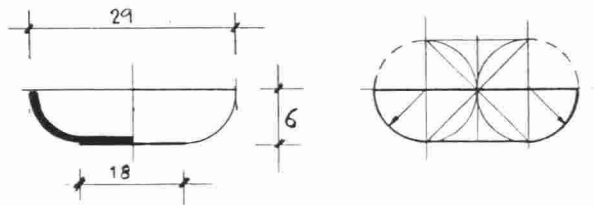
PLATO DE ASAR.- (Alfarería de cocina)

De barro sin vidrio, es utilizado para el horno y casi únicamente para asar el cordero o cabrito.

Es circular con una altura de unos 5 cms. y un diámetro variable, con un máximo de 30 cms. Su gran resistencia al calor, le permite mantener el guiso a una temperatura adecuada, durante el tiempo que dura su consumo.

También es conocido como «tartera de asar».

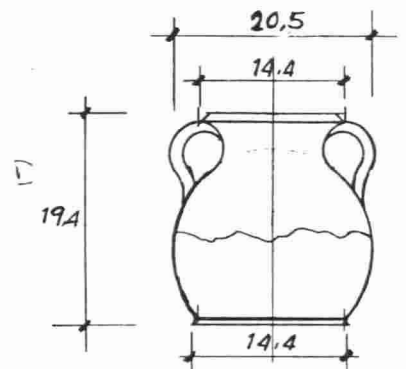
PLATO DE ASADOS



PUCHERO.- (Alfarería de cocina)

Se realizan en varios tamaños (hoy de encargo), utilizados en cocinas de lumbre baja y dentro de los hornos; cuentan con una tapa de barro.

PUCHERO MEDIANO

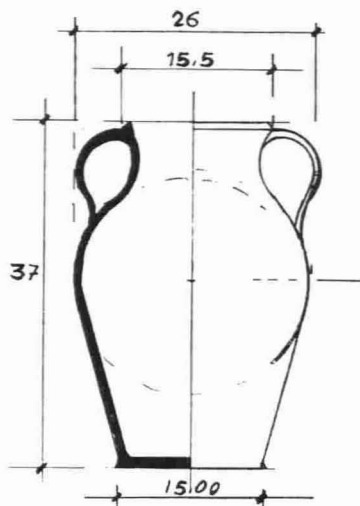


ORZA (Alfarería de cocina)

Forma similar a la del cántaro, del que se distingue por la amplitud de su boca, superior a la del cántaro, y por el número de asas que varía de 2 a 4, según su tamaño.

Utilizada para conservar productos cárnicos, por lo general procedentes de «las matanzas».

ORZA DE DOS ASAS



BOTIJO.- (Alfarería doméstica)

Utilizado para verter agua, es pieza de forma sencilla, se realizaban en 4 tamaños, muy usado en romerías, donde por lo común se les regalaba a los niños.

BOTIJO DE CAMPO.- (Alfarería agrícola)

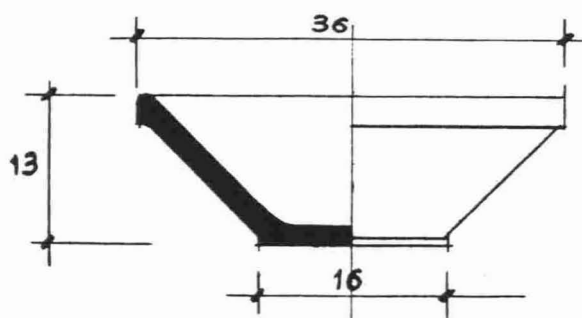
De reducida boca, se utilizaba para el transporte y consumo de vino en el campo. Vidriado interiormente, se deja de utilizar a partir de los años 1940.

BARREÑO.- (Alfarería doméstica)

De varios tamaños se utiliza en la cocina para realizar «adobos» en épocas de matanza, no son resistentes al fuego y carecen de decoración.

También denominado «barreñón» según su dimensión.

BARREÑO PEQUEÑO (5 TAMAÑOS)



PARTICIPACION FAMILIAR EN LAS TAREAS

La familia distribuye en la forma siguiente el trabajo:

Los hombres son los que realizan las piezas en su totalidad, colaborando los hijos en la operación de deshornado, por lo general y las mujeres (madres, esposas e hijas), por regla general, en la venta del producto terminado.

Esta comercialización se realiza desde el Siglo XVI en la Plaza Nueva, hoy Plaza Mayor, -Esta Plaza dotada de soportales data de sicho siglo, y fue denominada primero Plaza Nueva, en 1930 Plaza de la Constitución, Plaza del Caudillo en 1938 hasta 1982 en que pasa a denominarse Plaza Mayor, con carácter oficial, si bien popularmente siempre se denominó Plaza Mayor-, en puntos de venta que pueden considerarse tradicionales, dentro

de los «mercados» que se celebraban jueves y sábados; en la actualidad se celebran únicamente los sábados. Estando la venta a cargo, por lo general, de las mujeres de los alfareros. La «Sra. CAYA», madre de Enrique y Pedro Herrera, mantiene hoy día esta tradición a sus 80 y muchos años. Hoy día la acompañan sus hijos y nietos en el puesto.

Esta forma de venta es común a los tres centros alfareros existentes, teniendo puntos fijos de venta cada uno de ellos, estando los mismos resguardados en invierno por los soportales.

Pedro Herrera y su esposa montaron recientemente un puesto de venta permanente de cerámica y alfarería, dentro de las Galerías Isilla, en la calle Arias de Miranda, donde comercializan varias alfarerías de Castilla-León, Castilla-La Mancha, Andalucía, etc...

CREENCIAS RELACIONADAS CON EL OFICIO

No se conoce ninguna invocación propia de la zona, sino el consabido y extendido dicho:

«Oficio noble y bizarro
de entre todos el primero;
pues la industria del barro,
Dios fue primer alfarero y
el hombre el primer cacharro».

Existe un dicho recogido en Huerta del Rey, que dice:

«Cantando cántaros hace
el pulido cantarero.
Cantando cántaros hace,
cantando gana el dinero;
y tiene una cantarilla
toda llena de cantares,
que cuando quiere cantar
tira de la cuerda y sale».

Después he podido saber que esta copla tiene su origen en Segovia (Fresno de Cantespino). También hay una creencia, o leyenda, según la cual el oficio de alfarero fué el que engañó al diablo.

Epifanio Enrique Herrera, me cuenta la leyenda que viene a describir como un alfarero engañó al diablo que pretendió comprar su alma.

«De cómo un alfarero engañó al Diablo»

Se encontraba un alfarero en su trabajo, haciendo cántaros, cuando fue visitado por el diablo, el cual le propuso comprar su alma.

El alfarero no abandonó su trabajo, con el fin de ganar tiempo, motivo por el cual el diablo quedó prendado por la destreza del artesano.

El alfarero contestó que bien podía vender su alma, pero con la condición de que el diablo acertara cual era la pieza que estaba realizando, a lo cual el diablo contestó muy contento que de acuerdo.

Siguió el alfarero su trabajo sin que el diablo encontrara ninguna diferencia por lo que se puso muy contento; más cuando se frotaba las manos, apreció como de las manos artesanas salía una «alcancía» gigante en vez de un cántaro. La aparición de la nueva forma causó tan gran impresión en el diablo que desapareció, sin que volviera jamás por ningún alfar.

Esto bien pudo ocurrir porque en la confección artesana de la alfarería, la práctica totalidad de las piezas se inician de igual forma, y sin embargo nunca se conoce el resultado final.