

# LA ALFARERIA TUROLENSE DE CALANDA Y HUESCA DEL COMUN

por María Isabel Alvaro Zamora



Tinaja manual Calanda (Parador Villarluego).

Tratar de Calanda y Huesa del Común es referirse a los dos únicos alfares tradicionales activos que todavía quedan en Teruel, además de la producción cerámica de la propia capital. Es también aproximarnos a dos producciones alfareras diferentes que nos ilustran acerca de la cantarería manual turolense en el primer caso, y sobre su cantarería de torno en el segundo, siendo por su parte

Calanda el único centro de su especialidad que permanece aún vivo en todo Aragón. Ambos alfares se encuentran en los momentos finales de su desarrollo, peligrosamente próximos a su extinción si nada lo remedia, conclusión a la que se puede llegar si se tiene en cuenta la edad avanzada y pronta jubilación de sus últimos representantes.

Calanda se sitúa al norte de la pro-

vincia de Teruel, en la zona del Bajo Aragón, muy próxima a Alcañiz, y en la confluencia de los ríos Guadaloque y Guadalopillo. Ha sido y es centro alfarero en una zona tradicionalmente rica en producción cerámica, como lo prueban las ya extinguidas producciones de Foz (también manual), de Alcañiz y de Alcorisa (cantarería de torno y ollería en ambos casos), por mencionar únicamente algunos de los ejemplos más cercanos. Es, desde luego, eje principal de la que he denominado cerámica "tipo Calanda" que con unas características técnicamente similares se hacía tanto en la villa de este nombre como en el antes mencionado Foz, pueblo muy próximo a aquél. Producción repetidamente cantada por las coplas populares que nos recuerdan aún un pasado en gran parte perdido (1), al decir:

"El Alcorisa pucheros en abundancia / en Foz fabrican los cocios / y en Calanda las tinajas", o también: "En Calanda venden cocios, / en Alcorisa pucheros, / en Alcañiz buenas mozas, / y en Caspe buenos saleros".

Además esta producción ha sido repetidamente mencionada por viajeros e historiadores, desde Antonio Ponz (1788) a Pascual Madoz (1849) o Pedro Pruneda (1866), los cuales, y especialmente el segundo, han elogiado la calidad, duración y estima de sus barros.

Sin embargo este prestigio viene de muy atrás y su producción tiene unas raíces mudéjares, que podemos sin duda constatar de nuevo en la propia fiesta de los cantareros, conservada hasta la actualidad y en la que los mismos cantaban a su patrón San Blas, diciéndole (2): "...San Blas de Sabaste / que de Sabaste has andado / y has venido a Calanda / a convertir los del Barrio. / Los del Barrio convertidos, / por la mano del Señor...".

Esto nos prueba la situación de los obradores en el barrio de los moriscos, y por tanto el origen medieval mudéjar de esta producción, asentada a su vez sobre una tradición muy anterior.

Por otro lado la cantarería manual de Calanda se inscribe en una más amplia representación que de este tipo hubo en Aragón y que estuvo extendida por otros centros de Te-

ruel (los de Gea de Albarracín, Cabra de Mora, Cantavieja, Mora de Rubielos y Rafales), en varios de la de Zaragoza (Sestrica, Illueca, Jarque y Tierga) de los que tenemos datos documentales de artífices mudéjares a lo largo del siglo XV (3), y en algunos de Huesca (desde Sarsamarcuello, Abiego, Cuatro-Corz, La Puebla de Castro, el más improbable de Alcampel y el recientemente dado a conocer de Nueno). Entre estos últimos centros oscenses y Calanda existió una evidente relación que no sólo es clara desde un punto de vista técnico y formal (formas y decoración de las piezas), sino también humano, pues como ya señalé en otra ocasión, a través de las encuestas y trabajo de campo he podido constatar que al menos en parte del siglo XIX y XX la producción oscense de Sarsamarcuello era realizada por cantareros de Calanda que trabajaban allí la mitad del año y se dedicaban personalmente a la venta de su obra en el resto del mismo (4).

Este dato nos puede señalar también la amplia expansión de la producción de Calanda, que no sólo difundió su obra mediante la venta sino también mediante la emigración de los componentes del oficio. En cuanto a la irradiación por venta llegaban por el sur hasta Teruel capital, por el oeste hasta la zona de Sestrica, en clara competencia con la producción manual de esta área zaragozana, y hasta la propia Zaragoza y pueblos cercanos, en tanto que por el norte lo hacían hasta Huesca e incluso Jaca.

Pero hablemos en fin de la propia producción de Calanda extinguida y viva. Sobre la misma nos aportó datos el último cantarero de Calanda: Pascual Lavarías. A sus años ha visto muchas cosas que aún recuerda, como que hasta 1936 hubo por lo menos unos 18 cantareros activos, número al que habría que añadir el de sus propios familiares que les ayudaban como decoradores y aprendices, en una producción que tuvo siempre un carácter esencialmente familiar. De todo ello no nos queda hoy sino Pascual Lavarías, ya con más de 70 años, con el que presumiblemente habrá de extinguirse la cantarería de Calanda.

Toda la producción se concentró en el barrio denominado "de Cantareros", sito en la calle del mismo nombre, área en la que se situaron obradores y hornos.

### La tierra y su manipulación

La arcilla local de buena calidad, tradicionalmente empleada, se ha ido agotando y por ello Pascual Lavarías ha tenido que ir a buscarla de otros lugares más alejados, como la partida

conocida como "Val de la Piedra" o las proximidades de la central eléctrica que suministra fluido a Calanda. Acarreada hasta la explanada ante el obrador, se la triturbaba sucesivamente pasándole un "rollo" (fig. A) o cilin-

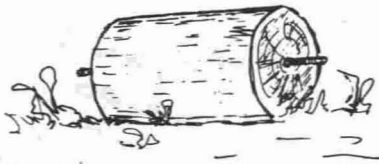


Fig. A



Fig. B

**CALANDA:** a) Rollo. B) 1: Mozo; 2: Molde.

**Dibujos:** María Isabel Alvaroz Zamora.

dro de piedra con dos enganches de hierro laterales, que tirado por una caballería "arrollaba" repetidamente la tierra hasta su desmenuzamiento total. Esta labor era seguidamente de otra de "porgado" con un cribillo, por la cual se eliminaban otras impurezas, depositando la arcilla en un montón en cuyo centro se abría un hueco en el que se echaba el agua con la que se haría el barro, tras una doble labor de "pisao" y "sobao" (con los pies y las manos respectivamente). Todo este trabajo ha sido simplificado en los últimos años, sustituyéndolo por la mezcla de agua y tierra y realización del barro en dos pilas situadas en el interior del obrador, lo que es seguido de un amasado en el "sobadero" y el depósito final del barro, bien tapado, en un rincón oscuro y húmedo del obrador.

### La fabricación de las piezas: el urdido

La técnica de trabajo empleada en Calanda sigue el procedimiento de modelado manual mediante tiras de barro o urdido, y dentro de él, del modelado "con movimiento", que a diferencia del modelado "estático" en el que el alfarero está quieto mientras realiza la pieza, requiere el que éste se mueva en torno a la misma en tanto dura el proceso de su realización.

Para esta labor los cantareros de Calanda han contado con unos útiles imprescindibles, en primer lugar la mesa de trabajo o alto cilindro de barro, ligeramente más ancho por su base y con escotaduras laterales que permiten su traslado de un lugar a otro, que recibió el nombre de "mozo" (fig. B-1). Sobre el mismo se coloca el "molde" (fig. B-2), especie de plato redondo de tres patas fabricado por los mismos alfareros en barro cocido, sobre el cual se modelaba la pieza, variando su diámetro según el tamaño de

la vasija a realizar y sirviendo de base a la misma, que permitiera trasladarla sin deformarla, hasta la colocación de ésta en el horno para su cocción. Por eso el número de "moldes" en un obrador tenía que ser alto, por lo menos tantos cuantas piezas comprendieran una hornada.

Instrumentos no menos imprescindibles eran las paletas y broqueles, ambos de madera. La paleta ancha y plana tiene un mango que permite su sujeción fácil. El broquel, de distintos tamaños, presenta también cogedor y forma semicircular. La manera de trabajar por urdido es a la vez, compleja y simple; se inicia en cualquier vasija por hacer su base o "culo" mediante un puñado de barro, sigue preparando unas gruesas tiras del mismo material o "marreles" que el alfarero lleva apoyadas en el hombro en tanto las pega concéntricamente ("marrelar") sobre dicha base, de modo que elabora una primera parte de la pared que a continuación "pega" con los dedos y pasa después a "paletear" llevando en la mano izquierda y por el interior el broquel y en la mano derecha y por el exterior la paleta, labor que realiza marchando hacia atrás y dando constantemente vueltas en torno a la pieza, de modo que puede ver la labor hecha a la vez que va dando forma y consistencia a la pared. Esta técnica de trabajo requiere fases de descanso intermedias (que se llaman en Calanda "veces"), que permiten que el barro se ore y adquiera fuerza suficiente para poder asentar nuevas tiras de barro y repetir la labor hasta configurar totalmente su forma. Hecha la pieza "en basto" y dada la forma a "la redonda" (se llama así al ensanchamiento esférico central), se coloca la boca, se ponen las asas, si las hay, y se alisa y concluye la pared. A esto sigue la decoración de cualquier tipo. El número de "veces" que precisa una vasija varían en relación con el tamaño de la misma, alternándose normalmente la confección de varias piezas de vez, para no desperdiciar las horas de trabajo.

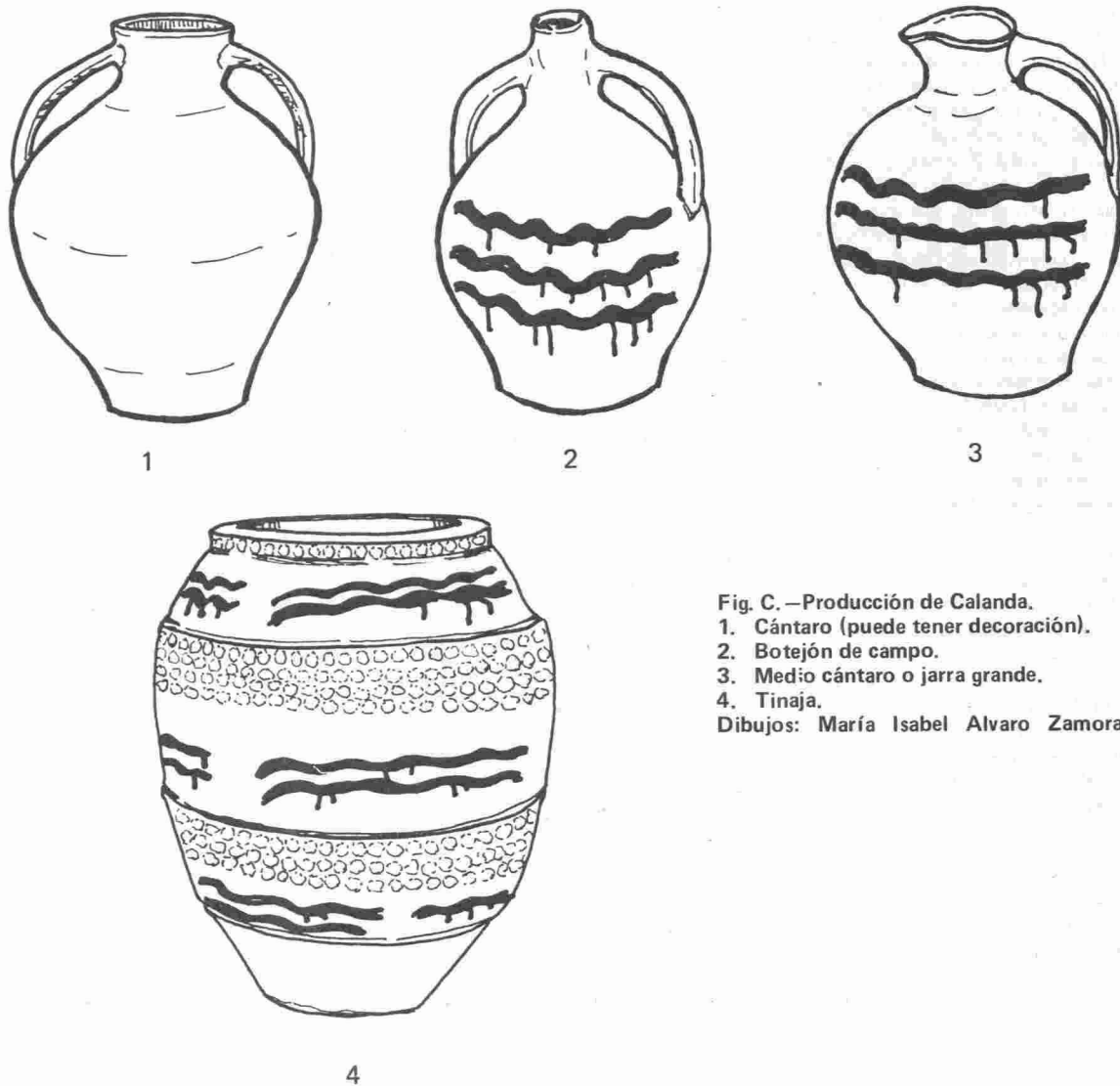


Fig. C.—Producción de Calanda.  
 1. Cántaro (puede tener decoración).  
 2. Botejón de campo.  
 3. Medio cántaro o jarra grande.  
 4. Tinaja.  
 Dibujos: María Isabel Alvaro Zamora.

### La producción de Calanda

La producción última de Calanda oscila entre dos tipos de piezas, las tradicionales y las nuevas, habiendo aún otras que se han ido eliminando por su dificultad o más difícil venta a lo largo sobre todo el siglo actual. Dentro de las primeras destaca la "parreta", a modo de pequeña tinaja de panza marcadamente esférica y boca con reborde plano, cuyo uso preferente era el de guardar aceitunas.

El *cántaro* (fig. C-1), igualmente globular (forma que se relaciona con el propio proceso técnico) tiene cuello diferenciado, algo exvasado y dos asas planas que asientan en forma de espátula. Se hacía en tres tamaños: *grande*, *artillero* y *cantarico*. El *rallo* o *botija de rallo*, se diferencia del anterior en que añade rallo en la boca y pitorro vertedor en el centro alto de su panza, siendo la versión calandina del botijo aragonés. El

*botejón de campo* (fig. C-2) en la línea de los dos anteriores, se diferencia por presentar una forma estilizada.

El *medio cántaro* o *jarra grande* (fig. C-3) es una especie de jarra con vertedor y un asa, cuya capacidad de cinco litros es la mitad de un cántaro (10 litros).

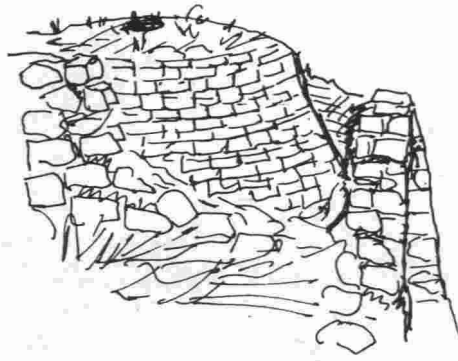
Entre las piezas más grandes están las *tinajas* (fig. C-4) que en los tamaños grandes quiebran su pared mostrando las etapas de su fabricación, pudiendo tener en algunos ejemplares antiguos tres o cuatro asitas ornamentales a la altura de la boca (lám. 1).

Los *cocios*, *cuezos* o *coladores* fueron también globulares, de base estrecha, boca ancha y orificio inferior, siendo su uso el de colado de la ropa. De acuerdo con su tamaño, de mayor a menor, recibieron distintos nombres: *darrial*, *dececheno*, *cocico*, *pañalero*, *barreño* y *raboso*, empleándose este último para fregar los platos. El *lebrillo* es el terrizo tradicional hecho en dos tamaños: *grande* y *pequeño* o *rabosico*.

De esta producción tradicional han desaparecido en la actualidad las últimas formas: tinajas, cocios y lebrillos. Por otra parte entre la obra nueva sobresalen: las *ánforas*, muy estilizadas y emparentadas con la forma típica de sus cántaros. La *boteja redonda* o *de tractorista*, a modo de botijo-boina achatado, que aún derivando del botijo levantino, se ha modificado y emparentado con la forma globular, constante en este alfar. Los *morteros*, *jarricos pequeños*, *soportes para jarras* o *cántaros*, *bebederos* y *comederos* de animales, además de los "marcianos", vasijas antropomorfas con los distintivos sexuales, de más bien dudoso gusto aunque de bastante demanda comercial.

La *decoración de las piezas* es de diferentes tipos. La ornamentación pintada usa del óxido de manganeso (antes venía de la mina de Crivillén), y se aplica mediante pincel-peine doble o triple, que da lugar a anchas bandas onduladas y horizontales de

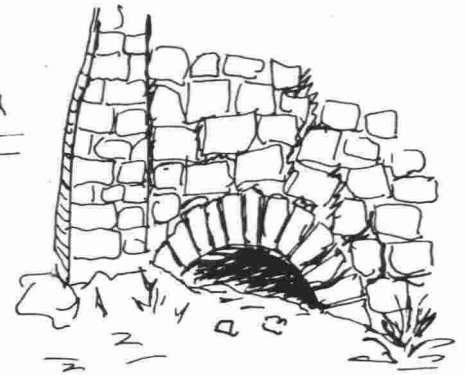
las que salen chorretones más o menos acusados. La decoración incisa actual (con instrumento fino y puntante) se basa en rayas o zig-zag sobre todo, viniendo hoy a sustituir a otra fórmula más antigua de decoración estampillada a base de caña recortada que marcaba sobre el barro pequeños círculos discontinuos. Sin uso actual, fue no menos tradicional el empleo de cordones digitados o con uñadas, que reforzaban y decoraban las piezas, siendo sobre todo típico de las grandes tinajas el que se combinaran las tres modalidades de



Detalle Hornos de Calanda  
(vista de su bóveda semiderruida, en adobe por el interior y enfundada en piedra por el exterior).



Horno de Calanda  
(Vista de la puerta de carga, en el lado opuesto y a nivel bajo está la boquera).



Detalle Horno Calanda  
(vista de la boquera de la cámara de combustión semi-cerrada hoy).

Fig. D.

ornamentación pintada, cordonada y estampillada con cañas (así grandes tinajas fechadas en el siglo XVII del Museo Provincial de Bellas Artes de Zaragoza).

#### El horno y la cocción

En la actualidad ya no queda en Calanda ningún horno en pie. Hace unos años (en 1976) todavía los había, aunque Pascual Lavarías no los empleaba ya por el deterioro en que se encontraban (fig. D). Lo más destacado del Horno de Calanda era su forma circular por el interior y exterior, su construcción de adobe y piedra, sus dos cámaras, tiro vertical y la bóveda fija, abierta por una sola chimenea central, nota que habría de ser modificada en los últimos años por el propio Lavarías que abrió otras aberturas en derredor para favorecer el tiro. La cochura fue comunal (de ello nos da idea el gran

tamaño de los hornos), de manera que cada alfarero distinguía su obra de la de los demás por una marca particular consistente en unas pinceladas de color en las asas. Hoy Lavarías marca sus piezas con un cuño con sus iniciales: P. L.

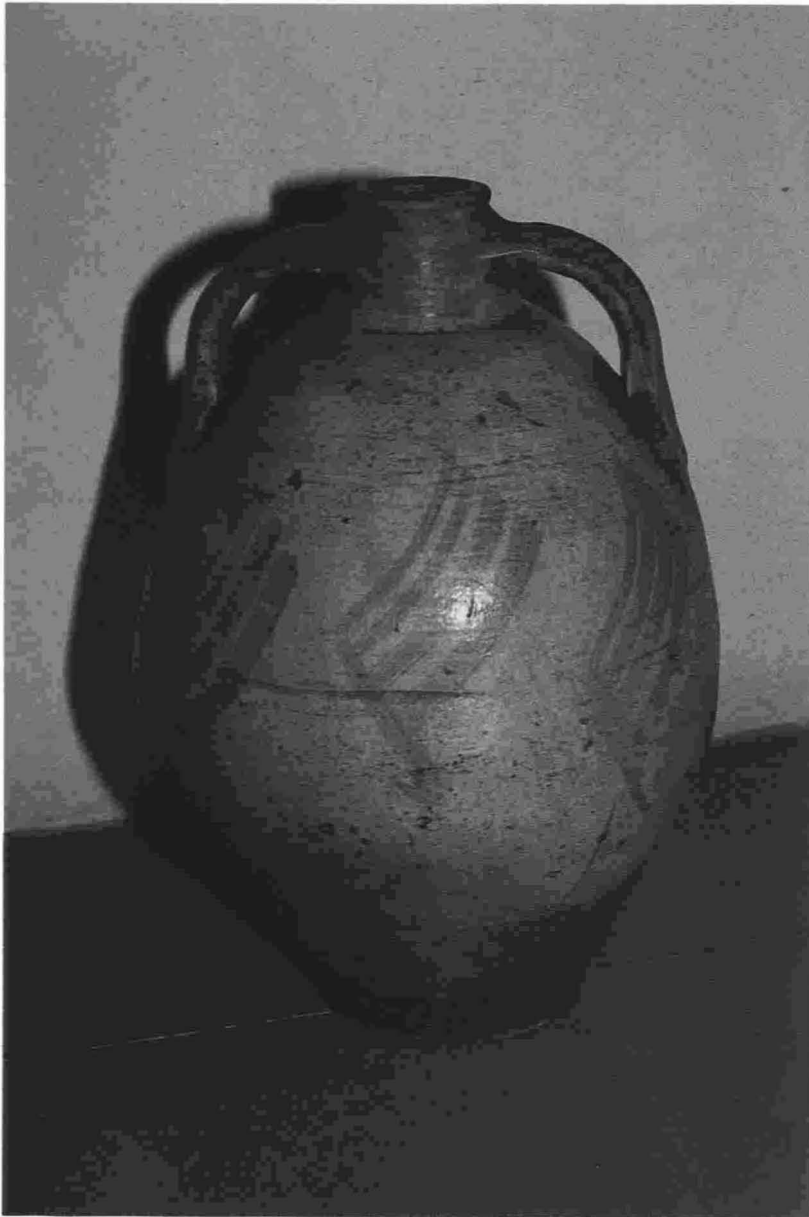
El horno se cargaba formando "pilas" o rimeros, poniendo las piezas más pesadas debajo y las más ligeras arriba, y rellenando el interior de las primeras de vasijas menores (éstas se cocían al "baño María"), a la vez que entre unas y otras se colocaba un relleno de "cascos", que evitara que se tocaran y favoreciera su asiento.

#### La pincertería de torno de Huesa del Común

Huesa del Común (5) se sitúa también al Nordeste de la provincia de

Teruel, junto al río Aguas Vivas y en el piedemonte de la Muela de Anadón (Sistema Ibérico). Como Calanda, Huesa constituyó una de las producciones alfareras más destacables de Teruel, tanto por la personalidad y belleza de sus formas, cuanto por la extensión de su gran volumen de producción. Pero como allí o en tantos otros centros, hoy queda el recuerdo, aún vivo, en la persona de su último representante: Pablo Benedicto Ayete, el mismo que nos da noticia de la existencia antes de la guerra civil de unos nueve o diez obradores activos, en una actividad que también él abandonó en 1970 para volver al oficio de nuevo en 1977. Su obrador está situado en las afueras de la localidad, en lo que fue su barrio alfarero ("Las Ollerías"), donde se sitúa su horno, dependencias de trabajo y almacenamiento de obra y la explanada.

Dibujos: María Inés Alvaró Zamora, 1976



Cántaro Huesa del Común.

#### La tierra y la elaboración del barro

Las tierras empleadas en este alfar procedían de dos zonas del término: "La Saladilla" y "El Val", usándose también otra del término de Muniesa, cogida en "Los Terremos" (6). Pero a diferencia de otras cantareras de torno tradicionales, en Huesa no se emplearon balsas sino un procedimiento de hacer el barro similar a Calanda y otros centros de obra manual. Se usó sucesivamente el "rollo" de piedra, el "purgador", colocando la tierra en un montón, echándole en el centro el agua y haciendo con ambos el barro. El "pisao" y "sobao" sucesivos completarían la labor.

#### El torno y la producción cantarera

Se usa en Huesa el torno tradicio-

nal de pie (la "rueda"), de dos discos y eje vertical, ambos en madera. En éste se modelaban las piezas, torneando primero su panza hasta el arranque del cuello, dejando orear la pieza después y pegándole más tarde la boca previamente hecha por el alfarero en el torno. Para finalizar la misma se le colocaban las asas, pitorros, etc. en el caso de que la pieza lo requiriese.

La producción cantarera (7) está basada en las siguientes formas. *El cántaro* (lám. 2) que se hizo en dos tamaños: grande y pequeño (unos dieciséis litros respectivamente), torneándose todavía un tercero, denominado *cántaro de vino o medio cántaro*, que tal como indica su segunda acepción era de cinco litros de capacidad.

En todos aparece la forma típica del cántaro de Huesa, repetida como por mimetismo en el resto de las pie-

zas de su producción, de perfil ovalado, con base estrecha y cuello vertical con boca aún más cerrada, de donde parten dos asas altas, pequeñas y redondas. Es evidente la absoluta funcionalidad de los mismos que se adaptan perfectamente al hueco entre el brazo y la cadera de la mujer que los acarrea desde la fuente, pudiendo igualmente mantenerse sobre su cabeza o permitiendo ser cogidos con facilidad pasando dos dedos por las asas, así estaba calculada la posibilidad de acarrear con agua hasta cinco cántaros cada vez.

El *botijo* por su parte repite la forma del anterior, aunque su tamaño sea menor. Se hacía en tres medidas: *grande o alforjero* (tres o dos litros), *mediano* y *pequeños* (entre un litro o menos, diferenciándose de todos los anteriores por tener sólo un asa y carecer de decoración). Los botijos más grandes podían incorporar un pitorro o pichel en la zona alta de su panza, conociéndose entonces con el nombre de "*botijo de chorro*", lo que permitía beber directamente de él.

La *botija* es una variante del anterior, manteniendo la forma vista hasta ahora, y difiriendo del botijo por la anchura de boca, ligeramente mayor. Sus variantes más conocidas son la *botija de rallo* (fig. E), que añade un cedazo

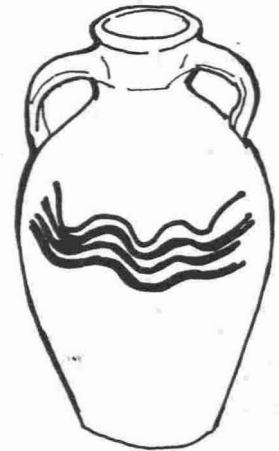


Fig. E.—Rallo de Huesa del Común.

con seis agujeros cerrándole la boca por el interior, y la *botija con rallo y pichel* que incorpora, como el botijo de chorro, un vertedor alto. Finalmente, algo distinta era la *botija de torre*, hecha en tamaño pequeño, con vertedor también y la conclusión de su cuello superior en forma cerrada y apuntada, puesta en concordancia con los pequeños apéndices que se pegan verticalmente en la parte alta de sus asas. Es en este caso, una botija casera, que une lo funcional y lo decorativo en su perfil.

Se hacen también: *macetas*, alargadas y altas, algún *botijo de tipo*

levantino, de forma menos habitual, *tuberías para agua*, cilíndricas y encajables por muescas, *huchas* (con el típico "Recuerdo de Huesa") y lo que se llaman *jarrones*, que no son sino una variante del típico perfil de sus cántaros encajada a este nuevo uso. Toda esta producción enumerada al final, así como el propio botijo de torre, parecen ser una incorporación reciente a su producción más antigua (quizás a partir del siglo XIX), pues lo más tradicional parecen haber sido: cántaros, botijos y botijas de rallo.

### La decoración

Huesa se caracteriza por emplear un tipo de decoración pintada, obtenida mediante el uso de una engalba local o tierra natural rojiza (óxido de hierro), procedente de un cabezo próximo al alfar, la partida de "La Val". Desmenuzada y diluida en agua, se aplica sobre la pieza cruda y ya oreada, empleándose para ello un pincel-peine, instrumento sencillo y rudimentario, hecho por los propios alfareros, consistente en un cuadrado de madera al que se atan cuatro pinceles, cortos, fabricados a base de pelos de cola de caballo.

Con éste traza la mujer de Pablo Benedicto (y siempre mujeres) la decoración, a base de bandas horizontales rectas u onduladas (así en el cuello y asas de las vasijas, y en la panza alta de algunas piezas, como los botijos grandes y medianos y botijas de rallo), las "alas" o "ramos", situados en el frente de algunas piezas, en número de dos o tres según su capacidad (así en cántaros y botijos grandes de chorro), motivo este último que se logra pasando el pincel-peine verticalmente, de modo que deje cuatro trazos cortos y curvos, y rematando este motivo por debajo mediante una rúbrica corta, lograda por el apoyo exclusivo del primero de dichos pinceles.

A estos motivos típicos se ha unido el trazo de "espigas" (un eje vertical con trazos cortos) en piezas de introducción más reciente, como macetas, botijos de torre o jarrones.

Esta engalba una vez cocida adquiere un característico color rojizo-terroso o anaranjado, suave, que se acopla perfectamente a la tonalidad rosada-pajiza-amarillenta del barro de Huesa ya usado, exponente de la atractiva belleza de esta sencilla materia.

La decoración de la obra de Huesa del Común se conecta con la forma de la ornamentación pintada de Calanda y Tronchón en Teruel, así como la de la alfarería de Priego (Cuenca), La Galera (Tarragona) u Olocau del Rey y Traiguera (Caste-

llón), en lo referente al uso de engalbas naturales, ricas en óxido de hierro (en algunos centros sustituidas por manganeso), si bien en el sentido formal adopta una forma personalísima como es la de los "ramos o alas" y bandas onduladas que caracterizan su obra antigua. Este aspecto decorativo y el uso del pincel-peine se relacionan pues con una posible continuidad de una producción anterior, ibérica, de la que el arqueólogo Francisco Burillo ha encontrado restos en su término (8). El también plantea la existencia de una producción de ollería, hace mucho tiempo desaparecida (nadie la recuerda), que estaría justificada por el hecho de conocerse los obradores de Huesa

de la cochura y que se completa con otros seis pequeños agujeros laterales, dispuestos radialmente. El combustible habitualmente empleado era el monte bajo, recogido por los mismos alfareros.

Ellos también vendrán su propia producción llevándola con caballerías por los pueblos, por el norte hasta la provincia de Zaragoza (Moyuela y Azuara) y hacia el sureste hasta gran parte de los pueblos de su provincia, incluso la zona del Maestrazgo limítrofe con Castellón. Aquí y en otras zonas entraría en competencia con las producciones locales, extendiéndose en la última época aprovechando la desaparición de muchos de los alfares turolenses de esta área.



Fig. F.7

Horno de Huesa del Común

(boquera abajo y puerta de carga a la derecha)

Dibujo: María Isabel Alvaro Zamora, 1976.

aún hoy como "Las Ollerías" y por el hallazgo de escombreras con fragmentos de vidriado plumbífero verdoso, en algunos fragmentos unido a trazos decorativos rojizos como los de su cantarería. Se trataría de una ollería que está, pues, aún, por estudiar. Otra producción antigua sería la de tejas y quizás la de "perillanes" (cristos modelados de barro, en los que por su aparición en otras zonas, habría que precisar si son una producción local o su hallazgo corresponde únicamente al testimonio de un rito religioso).

### El horno y la cocción

El aquí usado es cuadrangular por fuera y circular por el interior, de piedra y adobe, con refuerzos en las esquinas (fig. E). De doble cámara y tiro vertical, tiene bóveda abierta mediante gran chimenea circular central, que se cierra mediante "cascotes" antes

### Notas bibliográficas

- (1) María Isabel Alvaro Zamora: *Alfarería popular aragonesa*. Libros Pórtico, Colección Estudios, n.º 6. Zaragoza, 1980, pág. 15.
- (2) Angel L. Gonzalvo Vallespi: *La fiesta de las cantarerías de Calanda*. Rev. Teruel, 4. Boletín Informativo de la Diputación Provincial. Teruel. Octubre-diciembre (1984), págs. 39-41.
- (3) María Isabel Alvaro Zamora: *Pervivencias técnicas y ornamentales de la cerámica medieval mudéjar en la alfarería aragonesa posterior al 1610*. Comunicación presentada al II Coloquio Internacional de Cerámica Medieval del Mediterráneo Occidental. Toledo, 2-7 noviembre 1981. En prensa.
- (4) *Idem*, op. cit., 1980. Cap.º 1, págs. 33 y sigtes.
- (5) *Idem*, op. cit., 1980. Cap.º II, págs. 60 y sigtes.
- (6) Francisco Burillo Mozota: *La alfarería de Huesa del Común*. Teruel, 1983, pág. 10.
- (7) M. I. Alvaro, op. cit., 1980, y F. Burillo, op. cit., 1983.
- (8) *Idem*, op. cit., 1983.