

LOS CENTROS ALFAREROS DE BREDA, QUART Y LA BISBAL

PEDRO JOSE CASTELLANOS
ALAVEDRA

Tres son los centros alfareros tradicionales que encontramos hoy día en la provincia de Gerona: Breda, Quart y La Bisbal. Pero éstos no son, con mucho, los únicos que existieron aquí en tiempos aún recientes. En 1971 se extinguió el último alfar de Figueras (Llorens-Artigas y Corredor Matheos, 1982, pág. 162) que elaboraba entre otras piezas el *doll de Cadaqués* que aún hacen los talleres bisbalenses. Violant i Simorra (1976, pág. 136) nos habla de la existencia hacia 1947 de centros también en Olot y Blanes y de la extinción reciente de los de Ripoll, Besalú y la propia Gerona. Emili Sempere (1985, pág. 16) cita además centros también desaparecidos en Palafrugel y Bañolas. El objeto del presente artículo no es el de analizar todos los centros que han existido en otras épocas, sino dar una visión de los que aún funcionan, tanto de su historia como de su situación actual.

Breda está situado en la comarca de la Selva, a unos 35 km al suroeste de la capital de la provincia, en la falda del Montseny, a poca distancia del límite de la de Barcelona. A 6 km de Gerona, por el sur, encontramos el pueblo de Quart, en la comarca del Girones próximo a la sierra de Les Gavarres. La Bisbal es la capital de la comarca del Bajo Ampurdán, y está a unos 20 km de la capital por el este y a 15 del mar.

Los tres centros cuentan con buenos recursos para la producción cerámica. Por un lado tierras de muy buena calidad (en La Bisbal existen actualmente empresas dedicadas a la explotación y distribución comercial de estas tierras), y por otro bosques abundantes en las sierras del Montseny y de Les Gavarres, de donde en otros tiempos se obtenía combustible abundante para las hornadas. Baste decir, para marcar la importancia de estos recursos forestales que,

aparte de la cerámica, en Breda las fábricas de muebles (Coll i Castanyer, 1971, pág. 233) y en La Bisbal las de corcho (Lloberas, 1959, págs. 301 y 302) son o han sido las principales industrias de estas localidades.

Por otro lado, están los tres situados en lugares de muy buena comunicación con el exterior. Breda está en las proximidades de la carretera y el ferrocarril que unen Barcelona con Gerona, y de la actual Autopista del Mediterráneo. A Quart lo atraviesa la carretera de Gerona a Sant Feliu de Guíxols, de fuerte tráfico en temporada turística. Por La Bisbal pasan también las carreteras entre la capital y la Costa Brava y además, como capital de la comarca, centraliza buena parte de las comunicaciones y del comercio de la zona.

LA PRODUCCION TRADICIONAL

Las noticias más antiguas sobre estos centros las encontramos en Quart, en documentos de 1437 y 1484, donde se nos muestra que la cerámica de este pueblo era ya conocida y apreciada. Del siglo XVI conocemos el nombre de varios artesanos dedicados a producciones distintas dentro de este mundo: alfareros, tejeros, baldoseros. En esta época los obradores se distribuían por otras poblaciones del municipio e incluso por los pueblos vecinos, pero, a lo largo del tiempo, se irán concentrando en Quart por su mejor situación geográfica.

En 1572, mediante Real Privilegio de Felipe II se aprueba la constitución de una cofradía, bajo la advocación de las santas Justa y Rufina, de la que formarían parte los alfareros de Quart pero no los baldoseros ni tejeros. Esta cofradía tendrá funciones religiosas, era una especie de fondo de solidaridad en casos de desgracias o enfermedades y, sobre todo, funcionaba como gremio que regulaba la producción. La aparición de

esta cofradía se debió al esfuerzo solidario de los alfareros para abordar problemas comunes como eran el arrendamiento de terrenos para extraer la arcilla y, sobre todo, la comercialización de los productos. Los alfareros de Quart van a tener durante siglos innumerables conflictos en Gerona, donde se vendía la mayor parte de la producción; primero con los alfareros de allí que se oponían a la entrada de productos foráneos y pretendían que fueran gravados con un canon y después, en el siglo xvii, con el ayuntamiento de la ciudad que, como bien de necesidad pública que los consideraba, pretendía contener a la baja los precios, frente a las pretensiones alcistas de los cofrades. De ambos asuntos salieron vencedores los de Quart, que lograron establecer un importante sistema de distribución, basado en arrieros y revendedores que harán llegar los productos a otras comarcas catalanas e incluso a Francia; para ellos mantendrá la cofradía una casa y un almacén en Gerona. Se conocen casos de especulación como es el de 1678 en que decidió la cofradía arrendar toda la producción al también cofrade Lluís Mateu, que se convertirá en el único distribuidor durante cinco años, vendiendo las piezas a los precios que le conviniesen.

El auge de este sistema duró hasta el siglo xix, en que los cambios políticos y el liberalismo económico acabaron con las restricciones laborales y comerciales que establecían las ordenanzas de la cofradía, quedando ésta exclusivamente para cuestiones de devoción y ayuda mutua (Soler i Masferer, 1983 y 1985, y Marcó y Soler, 1988).

El devenir histórico de los otros dos centros no está tan bien estudiado como el de Quart. De la producción de Breda las primeras noticias son de 1583. En 1705 existía una cofradía bajo la advocación de San Hipólito y en 1769 obtuvieron permiso para vender su producción en Barcelona. En el año 1777 se fundó un gremio por aprobación real, que se basaría en las ordenanzas que estableció antes la cofradía para crear las suyas. En ellas se nos da cuenta de cómo las piezas de Breda se distribuían por la mayor parte de Cataluña y aún una parte iba a América. (Coll i Castanyer, 1971, págs. 228 y 229.)

En La Bisbal ya existía gremio en el siglo xvii. El número de alfares en el siglo xviii era bastante reducido, aunque existían aparte talleres dedicados a hacer baldosas y tejas. Con el tiempo su número fue creciendo hasta llegar a un gran auge a finales del siglo xix y principios del xx, en que

la producción se distribuye por la Península y las Canarias e incluso por Cuba y Filipinas. La fabricación de elementos para la construcción también será importante en esta época. Con el tiempo, algunos de los alfares terminaron produciendo piezas de éstas.

Vemos, pues, que estos lugares han sido desde siglos centros importantes de producción. Las buenas comunicaciones y el asociacionismo de los alfareros permitieron que sus productos tuvieran una amplia red de distribución comercial extracomarcal, más allá de los límites de Cataluña e incluso, favorecidos por la proximidad de puertos de mar, de exportación ultramarina. Este potencial económico ya de antaño es causa importante de que hayan subsistido cuando otros centros de capacidad más reducida, con producciones para mercados locales o comarcas, hace tiempo que desaparecieron. De todos modos tampoco hay que sobreestimarlos, Figueras y Blanes también tenían una producción importante que se exportaba y hoy en día están extinguidos (Violant i Simorra, 1976, págs. 139, 141 y 142).

Los tres centros, que surtían en gran medida a los mismos mercados, si no tuvieron grandes conflictos de competencia, como sí hubo entre Quart y Gerona, fue por la diferente producción de cada uno de ellos. Así, de los hornos de Breda salían básicamente piezas barnizadas para el fuego. Lo típico de Quart es la cerámica negra reducida, sin barnizar, principalmente destinada a almacenar líquidos. En La Bisbal, una parte importante de la producción era la cerámica más fina, en muchos casos decorada, dedicada a los diversos usos de la cocina y del servicio de mesa, como platos y fuentes, aunque también había una importante producción de utensilios para contener líquidos.

Esto no quita para que en cada uno de los centros se hicieran otras piezas. En Breda los mismos olleros hacían también botijos. En Quart, a partir del siglo xviii se introduce la cerámica «roja», barnizada para cocinar en ella, proveniente seguramente de Breda. En La Bisbal se desarrolla una producción en negro, traída por alfareros de Quart, a partir de mediados del siglo xviii, y a mediados del xix se instalaron olleros, provenientes de Quart y Breda, que se especializaron en ollas, cazuelas y pucheros (Lloberas, 1959, pág. 299, y Guerrero, 1988, pág. 192).

Estas diferencias en la producción dependían en buena medida de los



Tres piezas de Breda. De izquierda a derecha olla *xata* envernissada o *caganera*, *marsellesa* y *tupi*.

diferentes tipos de tierra de cada zona (Violant i Simorra, 1953, págs. 58 y 59). La de Breda es muy apropiada para resistir el fuego, tanto es así que hoy en día se emplea para hacer cerámica refractaria y gres. Así, las cazuelas y ollas de aquí resultaban más duraderas y eran mejor vendidas que las de otros lugares. La de La Bisbal es fina y cargada de aluminio y bicarbonato cálcico, lo que permite una cerámica muy ligera y delgada (Burgues, 1925, págs. 40 y 41) muy apropiada para vajillas, y muy porosa, excelente para la fabricación de botijos. En Quart, por el contrario, la tierra resultaba más impura, pero muy resistente, especialmente si se le añadía arena para darle consistencia. Era ideal para la fabricación de *cossis* de gran tamaño, en los que se corría el peligro de que la pieza cruda se rompiera por el peso (Cabanyes et al., 1975, págs. 1, 23).

Esta adaptación de los tipos de productos a la clase de arcilla disponible hacía a las piezas muy efectivas y, por ello, muy competitivas aún en mercados alejados donde había que competir con productos locales en los que el transporte no gravaba el precio.

La fabricación de los *cossis* o cocios de Quart nos adentra en un importante capítulo de la técnica de la cerámica como es el tipo de torno utilizado. En general los distintos alfares utilizaban el torno alto impulsado con los pies. Sin embargo, los *cossis* (recipientes altos abiertos para el almacenado de líquidos) de gran capacidad, algunos de los cuales sobrepasaban los 1.000 litros, resultaban imposibles de modelar en los tornos normales. Para ellos se utilizará uno especial, muy bajo, que en lugar de volantes para moverlo con los pies tenía los travesaños en el eje (figura 1). Un aprendiz lo accionaba empujando los travesaños, mientras el alfarero iba levantando las piezas a base de añadir poco a poco tiras de barro en espiral, a medida que se se-

caba la parte baja para que no se desmoronase. Por la parte exterior se colocaba una serie de cordones con digitaciones que servían de refuerzo a la vez que de única decoración. (Burgues, 1925, págs. 31-33.)

Para hacer las cazuelas y ollas se requería también una técnica especial. La pieza se elaboraba a torno pero, para que la base adquiriera una base redondeada que permitiera una mejor distribución de la llama, se apoyaba en un molde de yeso que mantuviese esta forma hasta que se hubiese secado.

En cuanto a los acabados, los más esmerados los encontramos en La Bisbal, especialmente en las obras de *pisa* (las de formas abiertas, dedicadas generalmente al servicio de mesa) que presentaban la base trabajada para hacerla más fina, y estaban engalbadas, decoradas y barnizadas con la doble función de embellecerlas y favorecer la higiene al ser más fáciles de limpiar. La engalba era de color blanco o rojo y, sobre ella, se dibujaban motivos diversos con engalba del otro color.

Las formas de aplicar esta decoración eran variadas. En primer lugar existía la técnica de *llanterna*. Para ella se utilizaba un utensilio así llamado, especie de jeringa en forma de pera de cerámica con un agujero a la mitad de su altura del que salía una caña (figura 2). Con esta jeringa se aplicaba el engobe produciendo dibujos diversos, como espirales en el *plat de niu*, zigzagues o perfiles.

Otra forma de perfilar era con una tabla que tenía un orificio en el centro. Sobre ella se vertía engalba hasta que se lograra un espesor de la capa del grosor deseado para el contorno. Entonces se posaba en ella la boca de la pieza que quedaba pintada en todo el borde con gran regularidad (figura 3). Esta técnica se utilizaba en tazas y cuencos.

La decoración con trepa es muy característica de este centro. Las trepas (figura 4), son plantillas de motivos diversos recortados en negativo que se colocaban encima de la pieza y sobre ella se aplicaba el engobe, de modo que al retirarla quedaba plasmado el dibujo en positivo. Los motivos de trepa son muy variados: flores, barcos, hojas, peces, liebres, pájaros, guirnaldas, espigas...

El *esquitxat* o *jaspiat* (jaspeado) en verde es otra forma de decoración que se utilizaba en La Bisbal en lebrillos y otros utensilios. Para jaspear las piezas primero se engalbaba en blanco y, sobre éste, se derramaban gotas de otra engalba, a base de óxido de cobre si se quería en verde, y se agitaba la pieza para que esas

gotas resbalasen, barnizándose posteriormente.

Los tonos verdes que presentan algunas piezas se obtenían engalbandando primero en blanco y barnizando por encima con un barniz que contenía óxido de cobre. Este se conseguía, según nos explicaron en un alfar, en unos talleres de caldereros de cobre cercanos a Figueras.

Las piezas de *botxa* bisbalenses (piezas cerradas panzudas generalmente utilizadas como recipientes) normalmente sólo estaban engalbandadas en rojo y barnizadas en todo o en parte; sólo en casos raros se decoraban (Noguera, 1976, págs. 85 y 86).

Las piezas para el fuego, tanto en La Bisbal como en Breda y Quart, están solamente barnizadas con un barniz de plomo y, las más bastas, como las dedicadas a trabajos agrícolas o ganaderos, ni siquiera eso.

Las piezas negras no recibían ningún tratamiento especial salvo los *cossis* o cocios. Estos podían estar engalbandados exteriormente con el objeto de darles un acabado más fino que disimulase las impurezas de la arcilla y, sobre todo, que le diese mayor impermeabilidad al cubrir los poros con barro más fino (Cabanyes et al., 1975, págs. 1, 3). Las únicas decoraciones son los cordones digitados que, como vimos, tenían también una función de refuerzo y, en algunas piezas, incisiones en forma de zigzag sobre el cuerpo de las vasijas.

En el capítulo del horneado, los obradores más singulares son los que producen la *cerámica fumada* o ahumada de Quart y La Bisbal, obtenida mediante proceso de reducción. Esta técnica se utiliza desde los orígenes mismos de la cerámica en época neolítica y es aún empleada en otros lugares de la Península como son Llamas de Mouro en Asturias, Quintana Redonda en Soria, en algunas localidades portuguesas y, dentro de la misma Cataluña, en Verdú, provincia de Lérida.

La pieza negra recibía una cocción normal como la de cualquier pieza roja y, cuando ya estaba cocida, se llenaba el horno de leña húmeda y se cubrían todos los resquicios de modo que no pudiera entrar nada de aire. El fuego sin tiro va consumiendo lentamente la madera y el oxígeno del ambiente, que es sustituido por el monóxido de carbono de la combustión. Este va entrando en los poros de las piezas, abiertos por el calor, de modo que toman su característico color negro (Marcó y Soler, 1988).

La cocción reductora da unas cualidades especiales a los objetos con ella cocidos. Al penetrar el monóxido de carbono los poros quedan cerra-



dos, consiguiéndose así una mayor higiene al impedir que grasa o suciedad penetren demasiado por ellos. Por otro lado la sobrecocción que produce el proceso de reducción le da una dureza característica que la hace más resistente a los golpes. Cuando recibe uno normalmente se le hace un agujero o se le parte un asa de cuajo, pero rara vez se resquebraja como hace la cerámica normal; al quebrarse lo hace en muchos fragmentos, como si de vidrio se tratara (Sempere, 1982, pág. 38, y Cabanyes et al., 1975, págs. 1, 4). Esto hace a la cerámica negra especialmente indicada para la función del transporte de líquidos, en el que los golpes pueden ser muy frecuentes.

El tipo de hornos que utilizaban los obradores gerundenses, tanto los de negro como los demás, era de tipo hispano-morisco (Sempere, 1982, págs. 74 y 75). Pero a principios de este siglo los alfareros bisbalenses empezaron a instalar el de tipo de llama invertida. En él, el tiro se sitúa en el suelo del horno y un conducto subterráneo conduce el humo a una chimenea exterior. El fuego se prende en tres calderas laterales y su calor penetraba por unos orificios que daban a la parte superior de la cámara del horno. El fuego así circulaba de arriba a abajo por la cámara, permitiendo que las piezas barnizadas pudieran ser cocidas con la cara hacia arriba, introduciéndolas en tubos con clavos transversales que las sujetaban por su parte inferior. Con este sistema se lograba que los inevitables tres puntos que siempre tenían platos, bandejas o azulejos por los trípodes que los separaban, quedasen ocultos en el reverso y no en el anverso como ocurre en otros centros que se dedicaban también a estos productos (Sempere, 1982, pág. 76). Así salían piezas más perfectas y, por tanto, más competitivas frente a las de otros lugares.

La situación del alfarero en otros tiempos estaba regulada por las or-

denanzas del gremio o cofradía que operase en el lugar. Violant i Simorra (1976, págs. 132-134) nos describe el sistema de aprendizaje del oficio en Quart; también en esto es el mejor conocido de los tres centros.

La adscripción al oficio venía, generalmente, por tradición familiar. El proceso duraba varios años en los cuales el *aprenent* (aprendiz) era mantenido por el maestro; no obtenía sueldo alguno, pero a cambio recibía la enseñanza. Lo primero que realizaba el aprendiz de Quart era el *guarniment* (la guarnición, pitorros, bocas y asas) de los botijos. Cuando ya los sabía pegar pasaba a hacer los cuerpos y a *fer la pujada* (hacer el levantamiento, ir levantando las paredes) de los *coxis* o cocios. En dos años y medio o tres recibía el grado de *terriser* (alfarero). En Breda el proceso era parecido pero a éste se le llamaba *fadrí* (Coll i Castanyer, 1971, pág. 229). Este era un estadio intermedio que podía durar otros dos años o tres, hasta que el individuo había adquirido la suficiente destreza que debía demostrar pasando una prueba, tras la cual se le nombraba *mestre* (maestro). En Quart la prueba consistía en realizar una olla, una *conca de mitja bóta*, un *doll de mitja bóta* y un *coxi de tres semals* (Marcó y Soler, 1988).

Una vez convertido en *mestre* ya se podía ingresar en la cofradía o en el gremio del pueblo, y ejercer la profesión. Este ejercicio ofrecía diversas posibilidades: el que podía se establecía por su cuenta o seguía en el obrador familiar; en caso contrario tenía que trabajar como asalariado para otros. En otros centros pequeños los alfareros solían dominar todo el proceso e incluso ellos mismos acudían a vender a los mercados. Pero en los centros de gran producción (en Breda y La Bisbal los documenta Violant i Simorra, 1953, pág. 58) había obreros especializados en labores diversas. Lejos de la imagen idílica del «alfarero tradicional» como «creador» (Marià Burguès, 1925, págs. 40 y 41) nos apunta cómo en La Bisbal conoció gente que en 50 años no habían hecho más que tazas, lo que nos situaría a un nivel mucho más cercano al obrero de una cadena que al artista que muchas veces se consideran.

LAS PIEZAS TRADICIONALES

Establecer tipologías de las producciones tradicionales de un alfarero puede resultar difícil. A través del tiempo se han ido introduciendo, inventadas por algún alfarero del lugar

o traídas de algún otro, tipos y técnicas nuevas, a la vez que se iban transformando o abandonando otros que podrían haber tenido una continuidad más o menos larga en ese centro. Todo este proceso está marcado por la adaptación a necesidades concretas que han tenido los consumidores en las distintas épocas y por los avances tecnológicos del oficio a lo largo de la Historia.

En general, el criterio para establecer tipologías es considerar como tradicionales aquellas piezas que los propios alfareros consideran haberse hecho «de toda la vida». Sin embargo, su origen puede remontarse a una o dos generaciones anteriores o a varios siglos. Incluso, a veces, se da tal consideración a piezas arqueológicas hechas en ese lugar pero de las cuales los propios alfareros no tienen ya noticias.

Hechas estas salvedades pasaremos a ver las tipologías de estos alfares que responden, en general, a piezas que se hacían habitualmente en el siglo pasado y primeras décadas de éste y que hoy en día conviven, como veremos, con producciones de origen más reciente. Para elaborarlas nos hemos basado en la diversa bibliografía existente (Violant i Simorra, 1976, págs. 150-158; Sempere, 1982, págs. 86-94; Sempere, 1984; Noguera, 1978, págs. 93-105; Cabanyes et al., 1975, págs. II-4, 1 a II-4, 9, y Marcó y Soler, 1988) y la información que nos dieron algunos de los propios alfareros.

La producción cerámica tradicional de Breda, como ya hemos apuntado con anterioridad, era principalmente de cazuelas y ollas. La especialización llegó a tal que se producían tipos distintos entre los que las diferencias resultan a veces mínimas (1).

Dentro de las cazuelas los tipos se basaban en la forma de sus bordes, en la altura de sus paredes y en la distribución del barniz.

Tenemos en primer lugar las *cassoles* propiamente dichas (cuyo perfil podemos apreciar en la figura 5, a). Estaba barnizada tan sólo interiormente y según su altura podía ser *cassola plana*, de paredes muy bajas para el cocinado de angulas en Bilbao, donde se mandaba la producción íntegramente, y la *cassola fonda*, de paredes más altas y de distribución más amplia.

(1) La información sobre este centro la recogemos principalmente del alfarero Josep Samón, que recientemente realizó y expuso una colección de miniaturas reproduciendo a escala los distintos tipos en sus distintos tamaños de las piezas que se hacían hace ya unos años, muchas hoy abandonadas. Véase el cuadro adjunto que nos proporcionó.

CUADRO de los tipos principales de piezas y sus distintos tamaños de menor a mayor que se fabricaban en Breda, tal y como nos lo proporcionó el alfarero Josep Samón

CASSOLA PLANA

de quatre
de bilena
de cinc dos
de mitja
de vuit
de peça
de peça i mitja
de dues peces
Toda la producció ib a Bilbao. Aún se fabrica.

CASSOLA FONDA

de sis
de quatre
de bilena
de cinc dos
de mitja
de vuit
de peça
de peça i mitja
de dues peces
Aún se fabrica.

CASSOLA ENVERNISSADA

«XINOS»
de bilena
de cinc dos
de mitja
de vuit
de peça
de peça i mitja
de dues peces
En la actualidad no se fabrica.

SOP FONDO

de quatre
de bilena
de mitja peça
de vuit
de peça
de peça i mitja
de dues peces
Toda la producció ib a Galicia. En la actualidad no se fabrica.

SOP PLA

de quatre
de bilena
de cinc dos
de mitja
de vuit
de peça
de peça i mitja
de dues peces
de tres peces
Aún se fabrica.

OLLA

olleta de cinc
de gabatxó
de bilena
de tresos grans
de partereta
de vuit
de peça
de peça i mitja
de dues peces
Se fabrican aún pero muy pocas.

OLLA XATA

de quatre
de bilena
de cinc dos
de mitja
de vuit
de peça
de peça i mitja
de dues peces
Aún se fabrica.

OLLA XATA ENVERNISSADA

«CAGANERES»
de cinc un
de quatre
de bilena
de cinc dos
de mitja
de vuit
de peça
de peça i mitja
Actualmente se fabrican muy pocas.

OLLA MARSELLERA

de quatre
de bilena
de cinc dos
de mitja
de vuit
de peça
de peça i mitja
Actualmente no se fabrica.

OLLA ENÇAT (Ansats)

murriet
murri
de bilena
de cinc dos
de mitja
de vuit
de peça
Toda la producció ib a al Priorato. Ya no se fabrica.

TUPI

ull de bou
de sis
de quatre
Actualmente no se fabrica.

Tenemos después el *sop* (figura 5, d), barnizado también interiormente. Los había *pla*, con una altura de la pared semejante a la *cassola fonda*, de distribución amplia, y el *fondo*, con unas paredes muy altas que le daban una gran capacidad, mandado a Galicia exclusivamente. Este último normalmente llevaba dos asas, como todos los demás, menos el tamaño de *peça i mitja* que tenía cuatro.

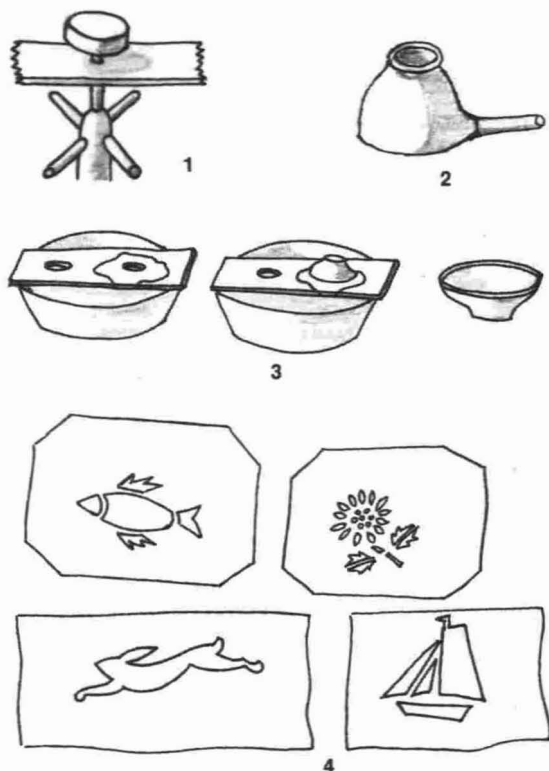
Por último tenemos los *xinos* o *cassoles envernissades* (figura 5, e), barnizada tanto interior como exteriormente y cuya altura de pared era semejante a la *cassola fonda* y el *sop pla*.

La olla presenta también diversas variedades. En primer lugar tenemos la *olla alta* (figuras 5, c y 6), barnizadas por el interior, tenía dos asas para colgarla en el hogar. El tamaño de *peça i mitja*, sin embargo, tenía cuatro. Esto se debía a que, por la gran capacidad que presentaba, el peso a soportar era elevado y con relativa facilidad se podía romper un asa; teniendo cuatro se podía seguir colgando en caso de una ruptura. La

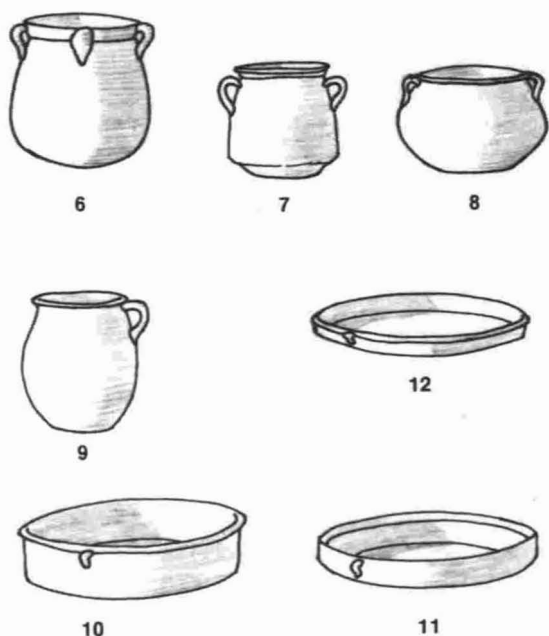
de *dues peces*, de mayor capacidad, ya no se colgaba, de forma que volvía a tener dos asas.

La *olla ansat* (puchero) era semejante, pero tenía una sola asa. Este tipo era enviado al Priorato donde se cocinaba arrimándola a la lumbre y no colgándola, de modo que sólo se necesitaba un asa para manejarla. La *olla marsellesa* tenía la boca más estrecha (figuras 7 y 5, b) y estaba vidriada por el interior y el exterior. La *olla xata* es más baja y panzuda (figura 8), vidriada por el interior. Una variedad es la *olla xata envernissada*, de igual forma pero barnizada también por fuera; se las llamaba también *caganeres* por su semejanza con un orinal. Por último tenemos el *tupí* (figura 9) que es un puchero.

Estas piezas constituían la principal producción de Breda, pero también se fabricaban otras aunque con menor frecuencia; todavía tuvimos ocasión de ver talleres donde realizaban *cadufs* (cangilones) o *torracastanyes* (castañeros). También se hicieron algún *cantir* (botijo), *estalvis* (salvamanteles), *saleros* y alguna otra.



1. Torno bajo para realizar *cossis* o cocios en Quart; 2. *Llanterna* para aplicar engalbas en La Bisbal; 3. Proceso de contornear piezas a la fusta; 4. Modelos de trepas bisbalenses.



5. Formas de los bordes en las piezas de Breda: a) *cassola*, b) *marsellesa*, c) *olla*, d) *sop*, e) *xinos*; 6. *olla alta*; 7. *olla marsellesa*; 8. *olla xata*; 9. *tupí*; 10. *sop fondo*; 11. *xinos*; 12. *cassola plana*.

La producción de los alfares «de rojo» en Quart es bastante parecida a la de Breda, especializada, como aquella, en utensilios para el fuego. Así había *cassoles planes* y *fondes* y un tipo especial de cazuela, la *greixonera*, con un pico saliente, que servía para cocer los *greixons* (chicharrones) (figura 13).

Dentro de las ollas había también bastantes variedades. La *olla bigatana* tenía un cuerpo casi esférico y el cuello cilíndrico; su producción se vendía sobre todo en Vic (figura 14). La *marsellesa* es más estilizada que la de Breda. La *olla podrida* era de forma recta y estrecha de cuello, con una tapa, y se usaba sobre todo para cocer verduras. La *olla catutxa* era de forma más redondeada y chata, también con tapa. La *olla estofadora*, que era utilizada preferentemente para hacer el estofado, tenía una forma muy chata y la boca muy abierta. Una olla muy peculiar, que no servía para cocinar y, por lo tanto, no solía estar vidriada, era la *olla pardalera*; tenía un orificio en el fondo y se colgaba de un asa en las paredes exteriores de las casas. Servía para que anidaran en ellas los *pardals* (gorriones) (figura 15).

También se fabricaban *ansats* o *tupins* (pucheros; aquí no había diferencia entre los dos como en Breda), *torradores de castanyes*, *xocolateres* (chocolateras), *plats de fer xuca*, *giradores*, *conques* o cuencos y algún que otro *cantir*, botijo (ver infra).

La producción negra de Quart y La Bisbal era muy similar; no en vano la alfarería *fumada* de La Bisbal provenía del otro centro. Existían, sin embargo, piezas que eran exclusivas de uno u otro lugar.

Para el servicio de mesa no se produjeron piezas salvo platos. En Quart se hacían el *plat de fer xuca*, con forma de cuenco, que servía para migar el pan tostado en vino caliente. En La Bisbal tenemos el *plat de sang*, con la capacidad justa para contener la sangre de un cordero degollado. Al no estar barnizado el agua que contenía la sangre rezumaba y ésta se coagulaba mejor.

Como apuntábamos con anterioridad, las piezas más importantes de la producción negra son las dedicadas a contener líquidos. El *cossi*, lebrillo (figura 16) fue una de las principales piezas hechas en Quart en tiempos en que no había agua corriente en las casas. Tenía un orificio en la parte inferior para vaciarlo y, por la parte exterior, presentaba varios cordones con digitaciones. Existían variantes como era el *cossi bugader*, con el orificio a mitad de la altura, que se utilizaba para hacer *bugades* (co-

ladas) con ceniza. El *coffi d'oli*, o cocio de aceite, que no presentaba las digitaciones de los otros, servía para almacenar aceite. El *coffi de tirar oli* (figura 17), tampoco tenía digitaciones pero sí un canal en un lado; servía para separar el aceite del agua depositando en él la mezcla y añadiendo más agua hasta que el aceite que flotaba en ella rebosaba por el canal.

También de la producción de Quart es el *doll* (figura 18), útil para contener vino, que al contrario que el *coffi* tenía una forma muy cerrada. En La Bisbal existía otra pieza también llamada *doll*, pero completamente distinta. Es una pieza característica de los alfares de Figueras y de obra vidriada de La Bisbal, que fue adaptado a la obra negra.

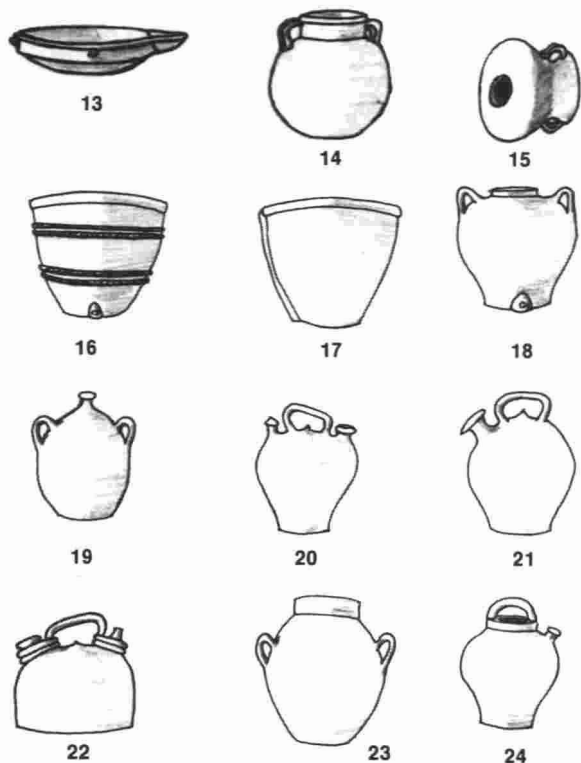
Muy característico de ambas localidades es el *barral* (figura 19), especie de garrafa para el transporte de vino especialmente. El *cantir* o botijo (figura 20), se producía en grandes cantidades. Es del tipo catalán, que sitúa la *nansa* (asa) paralela a la línea que forman el *tarot* (boca) y el *gallet* (pitorro), a diferencia de otros lugares donde el asa es perpendicular a esa línea.

Dentro del *cantir* existían variedades. Así está el *cantir d'oli* (figura 21), para contener aceite, que no tiene *gallet*, o el *cantir de pescador* (figura 22), de base muy amplia para darle mayor estabilidad, pues era utilizado en las embarcaciones; el *gallet* y el *tarot* están reforzados con unas tiras para evitar roturas en los posibles golpes causados por el balanceo de la nave. Muy similar a éste pero más chato es la *sitra* o *barrelina*, para llevar agua al campo, que se semienterraba a fin de que conservase más fresca el agua.

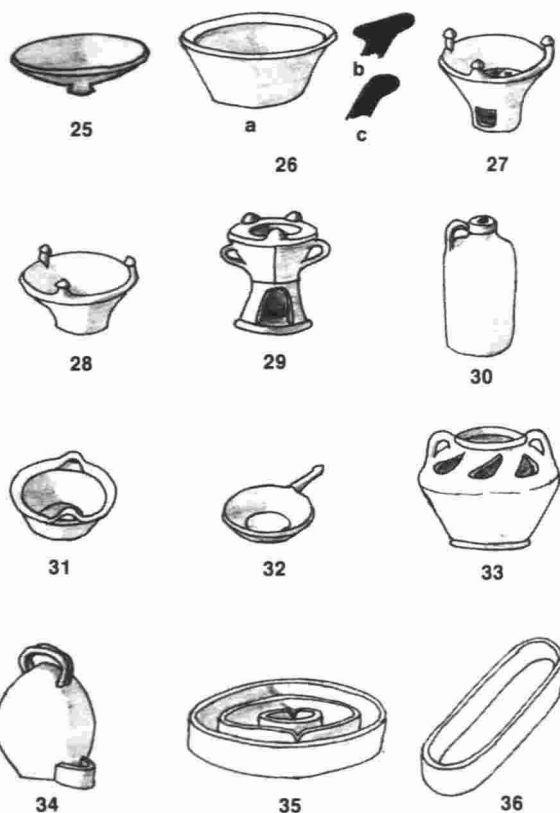
Para las conservas caseras se fabricaba la *gerra* (orza), algo diferente en uno u otro lugar sobre todo en la forma del borde. (El de Quart en la figura 23 y el de La Bisbal en la fotografía 2, núm. 3.) Una variante es la *gerra de mell*, de tamaño más pequeño, para contener miel.

El *poal* (cubo) (figura 24), es otro recipiente muy característico de la alfarería catalana, de difusión muy amplia en otros tiempos (Basegoda, 1978, pág. 118; Riu, 1983-84, pág. 180; Violant i simorra, 1951, pág. 18). Presenta una amplia boca, a cuyos lados se colocan los arranques del asa, y un *gallet* o pitorro. Servía para poder sacar agua de los pozos y beber de él.

Para el uso de cocina el número de piezas resulta muy reducido. En general piezas para guisar se hacían en los alfares de piezas barnizadas. Lo



13. greixonera; 14. Bigatana; 15. pardalera; 16. coffi; 17. coffi de tirar oli; 18. doll; 19. Barral; 20. cantir; 21. cantir d'oli; 22. cantir de pescador; 23. gerra; 24. poal.



25. palt girador; 26. a) conca o gibrell, b) borde de la conca de rajoler, c) borde de la conca normal; 27. fogó alt (Quart); 28. fogó baix o escalfadora (Quart); 29. fogó (La Bisbal); 30. ampolla escalfapeus; 31. braser; 32. cua o escalfeta; 33. maridet; 34. abeurador d'aviram; 35. abeurador plá; 36. abeurador de porçs.

único que se hacía en negro es el *ansat* o *tupí*. Para tapar ollas o fuentes se fabricaba el *plat girador* (figura 25), que servía también para dar vuelta a la tortilla. Su asidero tenía forma plana para que pudiera utilizarse como peana.

Para muy diversos trabajos de cocina o incluso otras actividades se utilizaba la *conca* o *gibrell*, lebrillo (figura 26). Existía una variedad, que es la *conca de rajoler*, cuyo borde (figura 26, b) presentaba una rebaba interior. Se utilizaba para remojar los moldes de madera de hacer baldosas; el reborde servía para asirlo con las manos embarradas sin peligro de que se resbalase.

También para la cocina era el *fogó* (anafe o fogón). En Quart los había *alt* (figura 27) con rejilla y una boca para recoger la ceniza y *baix*, también llamado *escalfadoda* (figura 28) que no las tenía. Este tan sólo servía para mantener calientes los alimentos mientras se aguardaba para comerlos. El *fogó* de La Bisbal (figura 29) estaba formado por dos piezas hechas por separado, una exterior y otra interior, unidas con un relleno de argamasa que además servía de aislante; por fuera estaba reforzado con alambres.

Dentro de los útiles que podríamos llamar de uso personal estarían los que se usaban para calentarse. Así las *ampolles* (botellas caloríferas) (figura 30), el *braser* (brasero) (figura 31) de Quart, la *cua* o *escalfeta* (figura 32), calentacamás de forma parecida a una sartén, o el *maridet* (figura 33), pequeño brasero portátil unipersonal que solían utilizar las vendedoras del mercado colocándose debajo de las faldas.

Para las diversas actividades del mundo agrario realizaban bastantes piezas. Existían bastantes recipientes para dar de beber y comer a los animales, como el *abeurador d'aviram* (figura 34), bebedero de pollos con bombona de reserva de agua, el *abeurador d'aviram pla* (figura 35) de Quart, sin reserva, que presentaba tres paredes trazando círculos concéntricos, y el *abeurador de porcs*, para dar de comer y beber a los cerdos, muy planos y de paredes muy gruesas (figura 36).

Para los apicultores se realizaban dos piezas muy peculiares. En primer lugar el *ansat fumer* (figura 37), especie de puchero de asa muy larga, que se utilizaba para prender un pequeño fuego con que ahumar las colmenas y ahuyentar a las abejas. También tenía la misma finalidad la *brescadora* o *fumer* (figura 38), aunque presentaba una forma más compleja. Es una especie de olla con dos

tarots, uno para insuflar aire y otro para que saliera el humo, y un *manec* (mango) con que sostenerlo.

La medición de los diversos productos agrícolas requería también piezas que realizaba el alfarero. Estaba el *maila* (figura 39) para medir el vino, que se realizaba en varios tamaños basándose en el *porró*, medida de capacidad catalana que se correspondía a 0,941 litros. Había de *mitja peça* (16 *porrons*), núm. 2 (8 *porrons*), *mitxot* (4 *porrons*)... Tenían un pico muy pronunciado para verter el líquido y un agujero en el cuello por donde rebosaba lo que pasaba de la medida. Para la medición del aceite existían en La Bisbal las *mesures d'oli* (figura 40) y la *tramostera* en Quart (figura 41).

El *embut* (embudo) (figura 42), era otra utilizada en el trabajo vitivinícola. Había un solo tamaño y se utilizaba para llenar los barriles. Tenía una serie de estrías en el interior para que no rodase el vino.

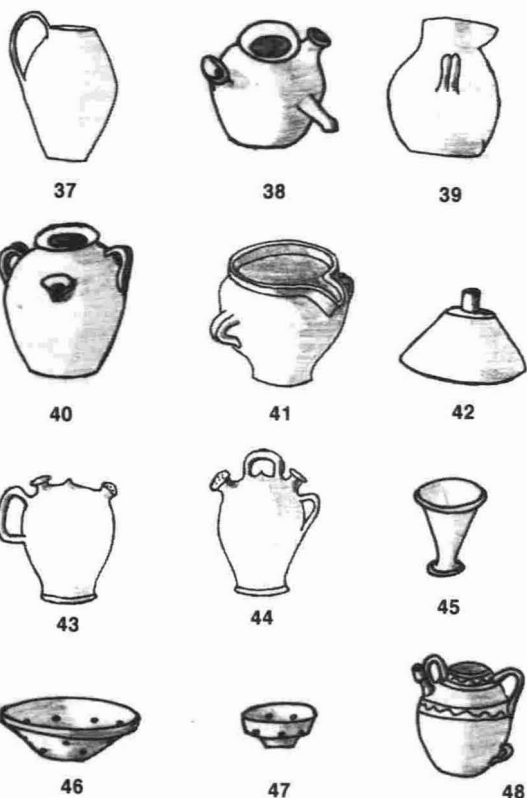
En el riego de plantas de jardín se utilizaba la *ruixadora* (figura 43), regadera en forma de botijo con un asa lateral y el pitorro con abundantes agujerillos. Una variante de éste es el *cantir de ferrer* (figura 44) que tiene además un asa superior; lo usaban los herreros para mojar las ruedas de carro cuando las trabajaban.

Piezas de construcción también se realizaron en negro. En La Bisbal pudimos ver tubos y embudos para las canalizaciones de agua. En Quart aún queda algún tejado de tejas negras, aunque los talleres especializados en este tipo de obra desaparecieron hace tiempo.

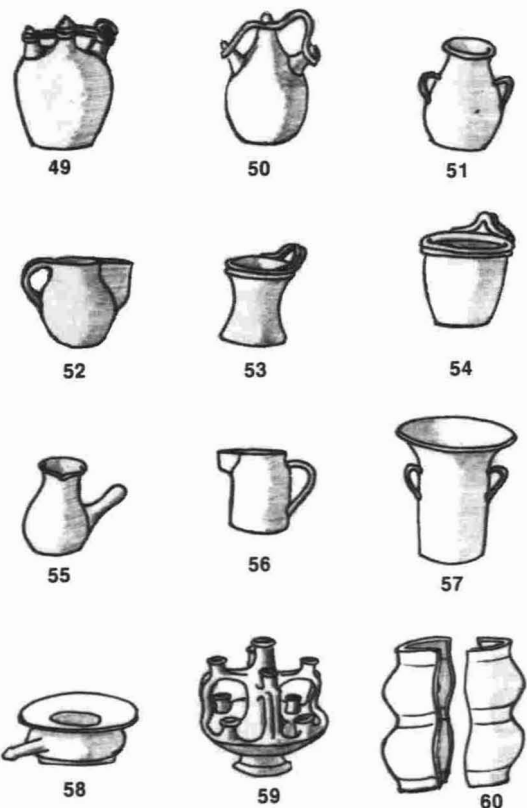
El mundo infantil también tenía su sitio en la alfarería. Eran para los niños las *guardioles* (huchas) y la *fi-reta*, reproducciones en pequeño de las piezas normales, hechas para que sirvieran como juguetes.

Las producciones de los obradores de cerámica barnizada de La Bisbal resultaban muy variadas, quizá más que en los de obra negra, sobre todo por las diferencias en la decoración, ya que, en muchos casos, las formas eran parecidas en unos y otros. Podemos distinguir dos tipos de obra, la de *pisa* (loza) y la de *botxa* (ver supra).

A la *pisa* pertenecen los *plats* (platos), una de las principales producciones de La Bisbal. Existían distintos tipos según el color de la engalba y la decoración que se empleaba. Así tenemos el *plat del país*, de engalba blanca y sin decoración, el *de niu* con decoración en espiral blanca sobre engalba roja generalmente, y de engalbas roja o blanca decorados tanto con *tropa* como



37. *ansat fumer*; 38. *fumer* o *brescadora*; 39. *maial*; 40. *mesura d'oli* (medida de aceite); 41. *tramostrera*; 42. *embut* (embudo); 43. *ruixadora*; 44. *cantir de ferrer*; 45. *matonera*; 46. *escorredora*; 47. *formatgera*; 48. *doll de Cadaqués*.



49. *mamet*; 50. *barrelina*; 51. *gerra* de La Bisbal; 52. *sitra*; 53. *cullerer*; 54. *saler*; 55. *xocolatera*; 56. *greixera*; 57. *ornal de partera*; 58. *ornal de malalt*; 59. *canelobre*; 60. *empeltador*.

con *llanterna* o ambas decoraciones combinadas.

Había también *platas* (bandejas), con decoraciones similares a las de los platos, *soperes* (soperas) normalmente del país aunque también a veces decoradas, *escudelles* o *bols* y *tasses* (escudillas y tazas) para las que se usaba el sistema de *fusta*, *rentamans* (lavamanos), bandejas hondas para enjuagarse los dedos en la mesa, *estalvis*, salvamanteles en forma de rollo con dos agujeros para pasar un cordel y colgarlo, decorado con técnicas diversas. Una pieza catalana peculiar es la *matonera* (figura 45), especie de copa cónica invertida para servir el requesón. Son también de *pisa* útiles no directamente para el servicio de mesa como las *escorredores* (escurrideras) (figura 46), *formatgeres* (moldes para el queso) (figura 47) y *tombatruites*, especie de plato con una peana para voltear las tortillas.

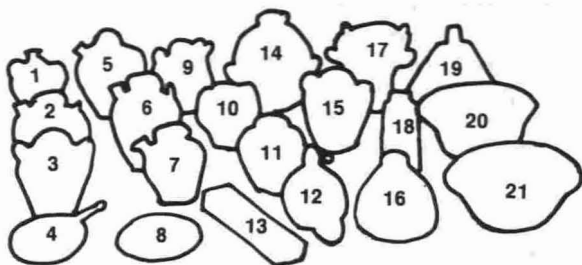
De botxa eran las piezas de forma cerrada y panzuda. Algunas de ellas aparecen decoradas pero, generalmente, tan sólo se engalbaban o jaspeaban. Las piezas más rústicas presentaban engalbado y barnizado tan sólo la parte superior, las *ansas*, *tarot* y *gallet*, o incluso ni eso.

Para contener líquidos se fabricaban el *cantir*, el *cantir d'oli poal*, similares a los negros. Existía el *cantir d'ivern* (botijo de invierno), totalmente barnizado y decorado. También se hacían aquí *cantirs de pescador* pero sin los refuerzos que llevaban los negros.

El *doll de Cadaques* es una de las piezas más típicas (figura 48). Especie de cántaro ancho con un *gallet* y tres asas, dos superiores para manejarlo y una inferior para sostenerlo cuando se llevaba en la cabeza, que servía para el transporte de agua en aquel pueblo ampurdanés. Aparece decorado con incisiones cercanas a la boca formando zigzags y está totalmente barnizado en verde. Su forma no tiene parangón en toda la península salvo la *pedarra* vasca; parece que llegó por influencia francesa (Sempere, 1982, pág. 91) y su origen estaría, según Violant i Simorra (1951, pág. 9), en algunos recipientes franceses de la Edad del Bronce.

Para llevar el agua al campo estaba el *mamet* (figura 49), botijo de dos asas por las que se pasaba una cuerda para llevarlo colgado, y la *barrelina* (figura 50), botijo en forma de pera con dos asas retorcidas que tenían la misma función.

Las *gerras* (figura 51) tenían un cuello más alargado que el de las negras. Estaban barnizadas y, en ocasiones, decoradas y había, como en-



Piezas de alfarería negra de La Bisbal, del taller de Lluís Cornellà, hoy ya retirado. 1. *barra*; 2. *cantir de pescador*; 3. *gerro*; 4. *escalfeta*; 5. *poa*; 6. *cantir*; 7. *cantir d'oli*; 8. *plat de sang*; 9. *doll*; 10. *maridet*; 11. *brescadora*; 12. *abeurador d'aviram*; 13. *menjadora*; 14. *maial*; 15. *mesura d'oli*; 16. embudo para las canalizaciones de agua; 17. *fogó*; 18. tubo para canalizaciones de agua; 19. *embut*; 20. *conca de rajoler*; 21. *conca o gibrell*.

tre las *fumades*, otras más pequeñas de *mell*. Para las conservas y confites se hacían los *pots*, potes de forma cilíndrica con una tapa.

El *gerro* (jarra), que se utilizaba para servir líquidos en la mesa, tenía decoraciones muy variadas. La *sitra* (figura 52) era de formas parecidas pero de proporciones más chatas; servía para contener vino o aceite y no estaba decorada.

En la cocina encontramos varios utensilios como son el *cullerer* (figura 53), para escurrir los cubiertos fregados; el *saler* (salero) (figura 54); el *morter* (mortero); *xocolatera* (chocolatera) (figura 55); *gibrell* (lebrillo), jaspeado en rojo, y la *greixera* (figura 56), recipiente cilíndrico con un filtro en la boca, para recoger el aceite de freír. Algún fogón también se hacía en rojo sin barnizar, aunque se utilizaban con más frecuencia los negros. En los talleres específicos de ollería se hacían ollas, cazuelas y *tupíns* (pucheros).

Dentro del capítulo del uso personal y la limpieza encontramos *aigua-manils* (aguamaniles) y *beneiteres* (benditeras), muy decorados a base de relieves obtenidos con moldes y barnizadas con un solo color.

Orinals (orinales) también se hacían en diversas modalidades. Además del normal había el *de partera* (figura 57), alto y con dos asas que hacía las veces de retrete cuando

éste no existía, y el *de malalt* (de enfermo) (figura 58), muy bajo, que hacía las funciones de «cuña» cuando no se podía incorporar una persona de la cama.

Para calentarse había también caloríferos como en la cerámica negra, aquí llamados *escalfapeus*, totalmente barnizados y sin decorar. En la iluminación se utilizaban el *canelobre* (candelabro) (figura 59), el *gresol* (candil) y el *portaespelma* (palmatoria).

Para los diversos trabajos del mundo rural se realizaban piezas sin decoración ni barniz, como *abeuradores* (bebederos) y *menjadores* (comederos), *pardaleres* como los que vimos en Quart, *tests* (tiestos)... Una pieza muy curiosa es el *empeltador* (figura 60), especie de collar de dos partes que se ataba alrededor de los injertos para protegerlos y darles humedad. En tiempos se realizó el *maial*, aunque era especialidad de los alfareros de negro; para el trabajo vinícola también se hacía el *recollidor de vi*, pequeño barreño donde se recogían las gotas que caían de los grifos de los barriles o de llenar algún recipiente.

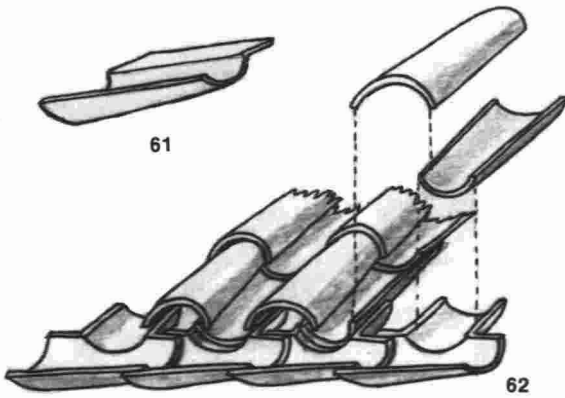
A los niños, igual que en los alfares de negro, se les hacían *guardioles* y *fireta*.

Elementos de construcción se hicieron bastantes, en talleres especializados, aunque estas obras, con el tiempo, se fueron introduciendo en los alfares. Tenemos *canons* (cañones), para la conducción de agua; *gàrgoles* (gárgolas), para evacuar el agua de los tejados; *pasamans*, piezas semicilíndricas para formar los pasamanos de las escaleras; *rajoles* (baldosas); *pinyes* (piñas), para el remate de pilares y balaustradas; *toxos* (ladrillos); *respiralls*, rejillas para respiradero de desvanes, sótanos o lugares cerrados...

Teules (tejas) se hacían de varios tipos. Además de las normales existían las *canals* (canales) (figura 61) y las *tortugues* (tortugas) (figura 62), que servían ambas para realizar canales por los que escurría el agua de la lluvia.

LA SITUACION ACTUAL

Los centros que hemos venido estudiando, como apuntábamos, son los únicos tradicionalmente productores de cerámica que quedan en la provincia de Gerona. Pero frente a otros lugares donde la presencia de obradores resulta testimonial del auge que hubo en otros tiempos, los gerundenses continúan hoy en día con una actividad febril, colocándose



61. Teja *cana*; 62. Forma de colocar las *tortugas* en el tejado para formar un canalón.

La Bisbal y Breda como primer y segundo centros de Cataluña en lo que al número de talleres se refiere (Sempere, 1982, págs. 87 y 92) y entre los primeros de toda España.

A lo largo de este siglo, especialmente en las últimas décadas, se han ido produciendo una serie de cambios vertiginosos que han afectado a todos y cada uno de los factores que intervienen en el proceso de fabricación, y que han dado como resultado la transformación de la producción. Son, en general, similares a los que se han venido produciendo en otros muchos de la península, pero lo peculiar de éstos es que, en general, comenzaron a aparecer unos años antes. Esto es normal si tenemos en cuenta que se deben principalmente a la adaptación a la sociedad industrializada y Cataluña ha estado a la delantera en el proceso industrial frente a otras tierras. En las líneas siguientes trataremos de hacer una sistematización de esos cambios y de dar un esbozo de cómo es la producción actual.

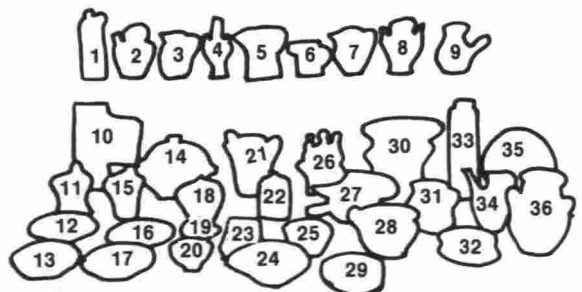
Los primeros cambios son los que se refieren a la mecanización e introducción de nuevas tecnologías en los alfares tradicionales. Fue en esta provincia (aunque no en ninguno de los centros existentes sino en Figueras), donde se instalaron en 1926 los primeros tornos eléctricos de la península (Sempere, 1982, pág. 92). Muchas veces lo que se ha hecho es simplemente instalar un pequeño motor eléctrico al viejo torno de pie, aunque otros directamente han puesto uno nuevo eléctrico.

Los hornos de leña también se han ido abandonando e instalando hornos de nuevas energías como fuel, gas o electricidad, llamados también mufas. En Breda sólo tuvimos noticias de un obrador que continúe haciendo habitualmente con leña; donde

aún se mantienen en funcionamiento, por razones evidentes, es en los alfares donde aún se hace la cerámica negra. Según nos informó Antoni Maruny de La Bisbal, el combustible de por sí resulta más barato, pero la búsqueda y acarreo al centro y el control continuo para alimentar el horno de leña suponen una fuerte inversión en tiempo o en pagar salario a alguien que lo haga que viene a suponer más o menos lo que la factura por la energía utilizada, aparte de la comodidad y la mayor seguridad de que la hornada no sufra ningún contratiempo.

El uso de moldes y troqueles es otra práctica generalizada para la fabricación de piezas abundantes que no tengan formas muy complicadas. Así hoy en Breda y en Quart los tradicionales *cossis* (lebrillos) se hacen mayoritariamente con este sistema.

Existen máquinas que realizan también el procesado de la arcilla para poderla trabajar. Además, en La Bisbal se ha creado una especie de «industria pesada» de la cerámica que ya prepara el barro para utilizarlo, distribuyéndolo por toda la península (Guerrero, 1988, lo documenta en



Piezas de obra barnizada del taller de Antoni Maruny. 1. *escalfapeus*; 2. *cantir d'oli*; 3. *gerro*; 4. candil para varias mechas, pieza no tradicional sino creada hace 25 o 30 años; 5. *porró*, que no es tradicional de La Bisbal sino reproducción de piezas antiguas de Mataró; 6. *greixera*; 7. *sitra*; 8. *cantir d'ivern*; 9. *xocolatera*; 10. *tortuga*; 11. *cullerer*; 12. plato blanco con decoración en rojo; 13. plato jaspeado en verde, decoración no tradicional en estas piezas; 14. *sopera*; 15. *saler*; 16. *plat de niu*; 17. plato rojo con decoración en blanco; 18. *guardiola*; 19. *tassa*; 20. *bol*; 21. *doll*; 22. *pot*; 23. *mejadora*; 24. *escorredora*; 25. *morter*; 26. *canelobre*; 27. *orinal de malalt* antiguo, roto por un lado; 28. *orinal*; 29. *abeurador*; 30. *brinal de partera*; 31. jarra de tipología de reciente creación; 32. *estalvi*; 33. *canó*; 34. *aceitera* de creación reciente; 35. *gibrell*; 36. *gerra*.

abundantes centros de toda la geografía española).

Estos procesos van en detrimento de la calidad de las piezas. Al ser cocidas con leña, el tiempo que permanecen en el horno es más largo; las que lo hacen en las muflas, cuyo tiempo es relativamente corto, pueden quedar a veces poco cocidas por dentro, lo que las hace más frágiles especialmente si son para el fuego (Sempere, 1982, pág. 93). El uso de moldes hace que la pasta esté menos compactada, pudiendo incluso contener pompas de aire, lo que favorece también la fragilidad de la pieza. La arcilla preparada a máquina, según nos informó Maruny, resulta peor manejable que la decantada en las tradicionales *basses* (balsas). Pero pese a todos estos inconvenientes, el uso de estos métodos lo que propicia es el abaratamiento de los costos, especialmente para aquellas piezas de consumo aún importante como cazuelas o *cossis* (barreños) (hoy muy utilizados en jardinería) que tienen que competir con productos de las industrias actuales.

Hemos visto cómo la red de distribución comercial de estos centros en tiempos históricos era ya muy importante. Hoy la actividad comercial alrededor de esta cerámica está plenamente inserta dentro de la sociedad de consumo. Como dijimos, existen empresas que comercializan la tierra entre los alfareros. Además de La Bisbal también Breda exporta su tierra que se utiliza en Quart en algunas piezas rojas; en cambio en La Bisbal se usan tierras de Alcañiz y de Ciudad Real para los engobes (Guerrero, 1988, págs. 192 y 194).

En un mercado donde las modas influyen sobremanera la alfarería también se ve afectada por ellas. Antoni Maruny nos informó de cómo las ventas de unos u otros productos sufren altibajos según estén de moda o no. Ante el problema que supone el producir unos objetos que luego a lo peor no tienen salida, lo que hace con los platos es simplemente tornearlos, la labor más larga y trabajosa, para almacenarlos sin cocer a la espera de que en los diversos encargos que le hagan los distribuidores le especifiquen qué tipo de decoración han de llevar. Así el producto es rápidamente servido (la decoración y cocción son rápidas) sin necesidad de almacenar grandes remesas ya terminadas que podrían esperar años para venderse.

Este mundo comercial alrededor de la cerámica lo podemos apreciar en cuanto llegamos a cualquiera de los tres lugares. A lo largo de la carre-

tera que los atraviesa se agolpan innumerables tiendas en las que se venden productos tanto locales como foráneos. El turismo estival que tiene paso obligado por Quart y La Bisbal para ir de Gerona a la playa y el turismo interior excursionista o de segunda residencia en las faldas del Montseny que pasa por Breda son los principales compradores de estos objetos y para ellos son las tiendas. Los folletos turísticos incluyen entre los atractivos de la zona la «cerámica artesanal» e incluso algunas agencias organizan excursiones única y exclusivamente para «ir de compras» de esa cerámica.

Estos comercios son, en su inmensa mayoría, meros revendedores, pero existe también el caso del alfarero-comerciante, que parte de su producción la vende en una tienda de su propiedad, normalmente atendida por su mujer o hijos no dedicados a las tareas de producción, mientras que otra parte la vende a los distribuidores y, a su vez, complementa sus ingresos con la venta de productos foráneos. En Breda pudimos constatar el caso de uno que era «representante» de otro alfarero de Miravent (Tarragona), que a su vez lo era allí de los productos del bredense.

Pero, frente a éstos, muchos de los alfareros no tienen tienda propia, sino que sus obradores quedan apartados de este trajín comercial de modo que, en gran medida, no participan directamente de los beneficios de este mercado.

Todo esto constituye un fenómeno que afecta también a otros centros de toda España, en que intervienen factores sociológicos y geográficos de sumo interés, que merecerían un estudio más profundo.

La situación de los propios alfareros también ha sufrido cambios en los tiempos actuales. En primer lugar, el número de personas en cada taller es más reducido. Donde antes había tres o cuatro de la misma familia, algún contratado y otro aprendiz, hoy solamente hay una, dos o tres personas. Pocos son los hijos que continúan el oficio de sus padres y el número de muchachos de familia no alfarera que quiere aprender el oficio es escaso y, además, no todos los que quisieran valen para ello. Por ende, la contratación de aprendices resulta muy gravosa pues hay que pagar un sueldo y ya no basta con la manutención, de modo que el tiempo que el aprendiz tarda en conocer los secretos del oficio no resulta rentable para el alfarero. Por otro lado, la mecanización creciente hace que no sea necesaria la contratación de

mano de obra; basta con la colaboración de alguno de la familia en los momentos de más trabajo.

Pero, frente a este panorama, hay casos de llegada de personas foráneas, sobre todo en La Bisbal, a ejercer aquí la profesión. Alguno ha recibido estudios académicos de cerámica en una Escuela de Artes y Oficios y se sienten atraídos por la fama del centro. Incluso miembros jóvenes de las familias alfareras van a recibir estas enseñanzas para ampliar las de su propia casa. En la propia La Bisbal se ha instalado una escuela donde se realizan cursos y cursillos estivales a los que acuden personas de muchos sitios. Todo esto incidirá directamente en la introducción de técnicos y estilos de vanguardia que favorecerán el desarrollo de la cerámica artística.

Este desarrollo de la cerámica artística unido a los movimientos de revalorización de «lo popular» han hecho cambiar la mentalidad de la sociedad con respecto al alfarero, pasando de considerarlo de un obrero a un «artista popular». El ha asumido perfectamente su nuevo papel, dándose en algunos casos un fenómeno curioso como es el firmar las obras, aún las de tipología tradicional, cosa impensable en otros tiempos.

El liberalismo económico trajo, como apuntábamos, la crisis del sistema gremial. Mientras la demanda en el siglo pasado y principios de éste se mantuvo alta, el sistema de libertad de mercados le fue bien a estos centros. Podían abastecer a ciudades en crecimiento y a zonas cada vez más amplias del medio rural. Una causa de la desaparición de los pequeños talleres locales de los que nos habla Violant i Simorra (ver supra) creemos que está en la competencia de los grandes centros, con productos mejor adaptados al uso que se les daba y un sistema de producción con personal más especializado que incrementaba el número de piezas fabricadas, que ahora se veían favorecidos por los nuevos medios de transporte. Pero cuando la gran industria creó utensilios con nuevos materiales más resistentes que el barro, los grandes centros también entraron en crisis.

Esta se empezó a sentir antes de la guerra y, con ella, se acrecentó por las situaciones propias de un conflicto bélico. La autarquía de posguerra supuso un nuevo auge para la producción, pero fue momentáneo. A partir de los años 50 y, sobre todo, en los 60, una crisis más profunda hará desaparecer centros importantes año como Figueras y Blanes.

Es en estos momentos cuando

surge renovado el asociacionismo en busca de soluciones. Un primer caso se dio en Breda, donde se creó la Cooperativa Central de Ventas, que agrupaba a la mayoría de los alfareros del pueblo, del barrio de la estación y de la cercana localidad barcelonesa de Cardedeu, con una producción originaria de Breda y muy similar a la de ellas. Esta cooperativa se encargó de la comercialización de los productos, buscando nuevos mercados, distribuyendo los pedidos, regulando los precios y solucionando la parte administrativa. Con ella se ha exportado a países del extranjero como Holanda, Dinamarca o Francia (Sempere, 1982, pág. 92). Sin embargo, en los últimos años algunos se han ido desligando de ella para poder vender libremente, sin sujetarse a un precio común, especialmente ante las posibilidades que ofrece la nueva demanda turística. La Cooperativa parece que va hoy algo «de capa caída» y sólo la mitad de los alfareros de Breda, aproximadamente, pertenecen a ella.

En Quart y La Bisbal existen experiencias de asociacionismo pero no del mismo talante. Para que una cooperativa de este tipo funcione los productos habrían de ser más o menos similares y realizar así una política económica común. Sin embargo en Quart y La Bisbal los distintos obradores realizan obras muy diferentes, de modo que la única política común que cabe es la de promoción conjunta y la resolución de problemas administrativos comunes.

En los años 70 los ceramistas de La Bisbal tuvieron un conflicto con la administración que trató de gravar la producción con impuesto de lujo. A raíz de ello se formó un frente común que cuajó posteriormente en la formación de la *Associació de terrissers*, que hoy busca la promoción de la cerámica bisbalense. Con el mismo fin apareció el año pasado en Quart una asociación similar que participó en una exposición en Barcelona y publicó un folleto para ella (Marcó y Soler, 1988).

Restaría hablar de cómo es la producción actual. Lo que hoy encontramos en estos centros pocas veces tiene que ver con lo que se hacía antes, porque las demandas de la sociedad a la que abastecen tampoco son las mismas.

De los viejos utensilios casi ninguno se utiliza habitualmente. *Cazuelas*, porque en ellas las comidas tienen «otro sabor», *vajillas*, algún utensilio para la cocina y algunos de uso ganadero es lo que más se sigue usando. Otros se fabrican para nuevas utilidades, como el *coffi* o *cocio*

que sirve de gran maceta o *fogones*, que vimos cómo algún obrador los vendía para hacer *fondues*.

Nuevas necesidades han creado nuevas tipologías. El cenicero, sin ir más lejos, que se fabrica a cientos y en múltiples formas, o jardineras...

Pero la principal necesidad que cubre la cerámica es la del «adorno», y para ella hay un abanico enorme de productos, del «recuerdo» barato para el turista hasta la pieza tradicional que buscan algunos como piezas de museo no por su función originaria, pasando por la «cerámica artística». Y dentro de este grupo se incluyen objetos producidos, con mayor o menor fortuna, en la mayoría de los obradores hoy existentes, que van desde adornos hechos casi en serie a auténticas obras de arte, pasando por piezas tradicionales en parte transformadas para hacerlas más decorativas.

La fabricación de este tipo de piezas la podemos remontar a las primeras décadas de este siglo, en que artistas del momento se asentaron en estos pueblos atraídos por su fama alfarera. En La Bisbal se instalaron diversos artistas modernistas que hacían piezas decorativas y reproducciones de piezas ampuritanas antiguas (Lloberas, 1959, pág. 303). En 1927 llegó a Breda Josep Aragay (2), pintor y ceramista del *Noucentisme* que se instaló aquí definitivamente creando un taller propio (Coll i Catanyer, 1971, págs. 230 y 231). En Quart, por esos años, artistas «noucentistas» empiezan a fabricar la cerámica *argerata*, figuras de aspecto bronceado que se conocían con la técnica de reducción y se les añadía una pátina negro-verdosa (Cabanyes *et al.*, 1975, págs. III, 1).

Estas producciones influyeron en las de los alfareros, que fueron introduciendo en sus repertorios piezas artísticas inspiradas en las que veían en estos talleres. Un alfarero que realizaba pequeños muñequitos de adorno nos contó cómo esas mismas piezas ya las hacía su abuelo.

Caso muy claro de esta influencia es el de la aparición de la cerámica verde de Quart. Se inspira directamente en las «argeratas» y produce variadas figuras, algunas copiadas de modelos clásicos, vasijas y maceteros para jardinería. Cuece la pieza por reducción o la pinta primero de negro y, sobre ella, pone una capa verde que imita el efecto de la *argerata*.

Este tipo de producción ha sido vituperado por diversos autores (Seña, 1976, pág. 60; Cabanyes *et al.*, 1975, pág. III, 4), como muestra de mal gusto. No vamos a entrar en consideraciones estéticas, pero lo

que no cabe duda es que la cerámica verde tiene más importancia de la que se le concede. En principio, gracias a ella se han mantenido en funcionamiento algunos hornos de reducción. La demanda ha sido tan masiva que en lugares como las provincias de Granada, Huelva o Madrid existen obradores donde se imitan estas piezas. Un fenómeno de imitación espontánea de piezas cultas, de rápida difusión de las técnicas y de tan amplia demanda merecería más atención por parte del antropólogo, aunque estéticamente no le llamen la atención; al fin y al cabo muchas de las piezas hoy «tradicionales» tienen los mismos ingredientes en sus orígenes.

CONCLUSION

Pocos son los que continúan haciendo las piezas «de siempre». Los últimos alfareros que fabricaban habitualmente *barrals*, *paals*, *cantirs* o *maridetes* negros se han jubilado. En La Bisbal, de los muchos talleres que allí encontramos tan sólo cuatro o cinco hacen la *pisa* y la *botxa* tradicionales. Muchas de las cazuelas de Breda se hacen ahora a molde, en gres o esmaltadas...

Pero lo que hoy existe es el resultado de un proceso natural de adaptación a las circunstancias de la sociedad en la que están insertos los ceramistas, igual que lo era la producción antigua. La Historia de la Humanidad está llena de decadencias, pérdidas y recicladas para nuevos usos de «lo tradicional», y el lamentarlo no ha servido de nada. La labor del antropólogo debe ser dar cuenta de esos procesos de cambio cultural, y nuestra sociedad actual resulta un laboratorio inmenso que ofrece la ventaja de poder estudiar esos procesos acelerados, mientras que en otros tiempos y lugares resultan más lentos y complicados de observar.

La acción del investigador realimenta las mentalidades de aquellos que son objeto de su estudio. La toma de conciencia hacia este patrimonio cultural obrada en el público en general y en los mismos alfareros está en buena parte relacionada con los trabajos de los etnógrafos que han pasado por estos centros desde los años 20 en busca de la cultura tradicional. De este modo, la acción investigadora se convierte en un factor más que interviene en la producción actual.

En los tres lugares se están recogiendo piezas antiguas con la intención de crear fondos para establecer

museos de la producción cerámica en otros tiempos. Todavía hay ceramistas jóvenes que entre hornada y hornada están dispuestos a mantener las viejas formas a veces más como manera de sentirse vinculados con su

historia que sólo por la mera rentabilidad de esa producción.

(2) Existe en el pueblo un museo monográfico dedicado a este artista, del que se ocupa el señor Marcel·li Trunes que lo muestra muy amablemente al visitante.

BIBLIOGRAFIA

- ALBERC, Ramón et al.: *Gremis i oficis a Girona: treball i societat a l'epoca pre-industrial*. Gerona, 1984.
- BASSGODA NONELL, Juan: *La cerámica popular en la arquitectura gótica*. Barcelona, 1978.
- BURGUÈS, Marià: *Estudis de la terrissa catalana*. Sabadell, 1925.
- CABANYES, Xicu et al.: *Terrisa negra*: Dossier de la exposició que tuvo lugar en la *Llotja del Tinc* de Bañolas, mecanografiado. (1975).
- CASAS, Josep Maria: «Assaig de vocabulari de la indústria terrissera de la Selva del Camp i Breda». *Butlletí de Dialectologia Catalana*, vol. IX, págs. 73-82. Barcelona, 1921.
- CIRICI, Alexandre, y MANENT, Ramón: *Cerámica catalana*. Barcelona, 1977.
- COLL I CASTANYER, Jaume: *Breda històrica i actual*. Granollers, 1971.
- CORREDOR MATHEOS, Josep: «La cerámica als Països Catalans», *Serra d'or*, 139, págs. 52-68. Barcelona, 1971.
- *Cerámica popular catalana*. Barcelona, 1978.
- COSTA, B.: «Comprar cerámica a La Bisbal». *El drac*: revista d'informació bisbalenca, núm. 3, septiembre de 1988, págs. 8-10. Palafrugell, 1988.
- GUERRERO, José: *Alfares y alfareros de España*. Barcelona, 1988.
- LLOBERAS, Pere: *La Bisbal en la Història i el record*. Barcelona, 1959.
- LLORENS ARTIGAS, J., y CORREDOR MATHEOS, J.: *Cerámica popular española*. Reimpresión de la 3.ª ed. Barcelona, 1982.

- MARCO, Jaume, y SOLER I MASFERRER, Narcís: *Zones d'interès artesanal. Invitat: Quart*. Barcelona, 1988.
- MARTINELL, Josep: «La cerámica de La Bisbal», *Destino*, Barcelona, 10 de marzo de 1973, págs. 27-29.
- NOGUERA, Pere: *Terrissa de La Bisbal: l'argila com a matèria, el procés d'elaboració com a pràctica*. La Bisbal, 1978.
- NONELL MASJUAN, Carmen: *Cerámica y alfarería populares de España*. 2.ª ed. Madrid, 1978.
- RIU, Manuel (dir.), et al.: *Cerámica grisa i terrissa popular de la Catalunya medieval*. Barcelona, 1983-84.
- SEMPERE, Emili: *Rutas a los alfares de España y Portugal*. Barcelona, 1982.
- *La terrissa catalana*. (Tipología i terminologia). Barcelona, 1985.
- SOLER I MASFERRER, Narcís: «El cas de l'arrendament de tota la terrissa de Quart». *Revista de Girona*, núm. 104, págs. 177 y 178. Gerona, 1983.
- «Les càrregues de terrissa de Quart». *Butlletí Informatiu de Cerámica*, núm. 25, págs. 36-41. Barcelona, 1985.
- *La terrissa de la ciutat de Girona*. Gerona.
- SESEÑA, Natacha: *Barros y lozas de España*. Madrid, 1976.
- VIOLANT I SIMORRA, Ramón: *El cantir per aigua*. Barcelona, 1951.
- *El arte popular español a través del museo de industrias y artes populares*. Barcelona, 1953.
- *L'art popular a Catalunya*. Reedició de la obra de 1948. Barcelona, 1976.
- VONSEN, R.; SESEÑA, N., y KOPKE, W.: *Guía de los alfares de España*. Madrid, 1975.