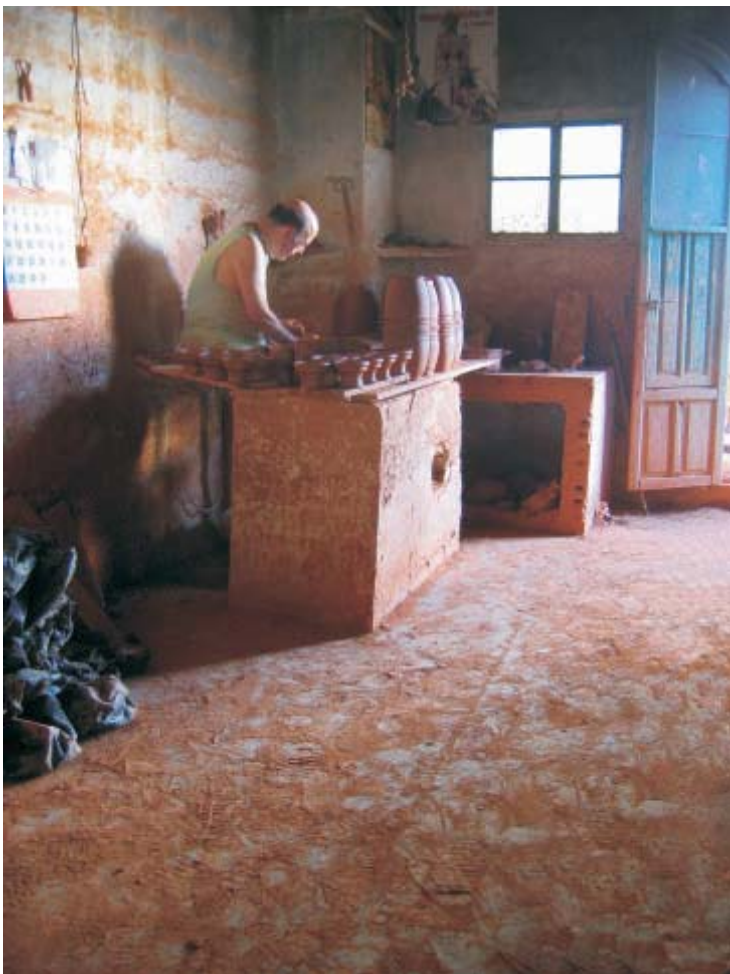


## Cantarero cántame cantarías



Aunque la palabra cantarería suene, por su ritmo y aparente prefijo, a definición musical es, sin embargo, el nombre de un oficio milenario, también llamado alcallería (del árabe *al-kolla*, cántaro o tinaja) o el arte de construir un cántaro. Una técnica aprendida en España de los artesanos mudéjares, es decir, transmitida de los árabes a los cristianos con el mestizaje de las dos culturas.

En los tratados de cerámica popular está recogida la tinajería como un oficio concreto, pero en La Rambla el cantarero era el que hacía los cantaros, orzas y tinajas, a diferencia del alfarero que era el que hacía los botijos o porrones. Las alfarerías del pueblo, antiguamente, sólo se dedicaban a dos labores: a la alfarería o a la cantarería, es relativamente reciente el oficio de pintura cerámica, siendo en la actuali-

dad el más extendido.

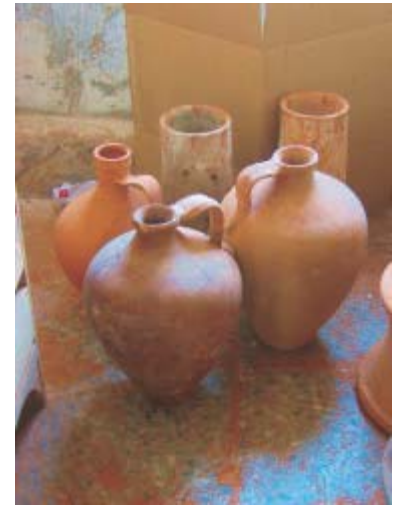
El alfarero, como vimos en el número anterior, realiza todo el trabajo en el torno o

rueda, el cantarero sin embargo, cuando la pieza es muy grande, como por ejemplo la tinaja, sólo desarrolla el "empiece" en la rueda debiendo levantar el resto a base de grandes churros a mano.

El barro también es distinto: el del alfarero es el barro de las canteras del lugar, amarillento y poroso para que filtre y enfríe el agua, pero al mismo tiempo quebradizo y nada plástico; de otro modo, la arcilla de la cantarería había que localizarla en ciertas vetas del terreno donde su contenido en hierro y otros sedimentos es mayor, otorgando al barro mayor plasticidad y menos porosidad. Recordemos que la función de la mayoría de estos cacharros era contener los productos de la cosecha para el consumo a corto o largo plazo. En esta zona de la campiña cordobesa seguramente los tres productos que se almacenaban eran: el grano, el aceite y el vino. Sin embargo, siendo La Rambla un pueblo de larga tradición vitícola, no se conservan y, al parecer, tampoco se fabricaban las enormes tinajas de barro que antaño eran recipientes imprescindibles para la fermentación de la uva. Los cantareros locales sólo hacían tinajas de tamaño medio para agua y grano y otras algo más pequeñas, llamadas orzas, para grasas o aceitunas.

En la actualidad muy pocos se dedican ya a este oficio, quizá, por un lado, porque existen nuevas formas de conservación de los alimentos, por otro, porque han surgido





nuevos materiales como el cemento o el acero inoxidable que se utilizan hoy por ejemplo para la fabricación de las tinajas de las bodegas, y han sustituido al barro. Además, nuevas técnicas de fabricación cerámica desplazan a las artesanales: las grandes prensas que tornean el barro sobre moldes son capaces de producir en unas horas lo que un alfarero en varios meses y aunque la calidad y la belleza (paradójicamente casi el único fin de estos cacharros en la actualidad) es muy distinta, el abaratamiento del producto domina el mercado.

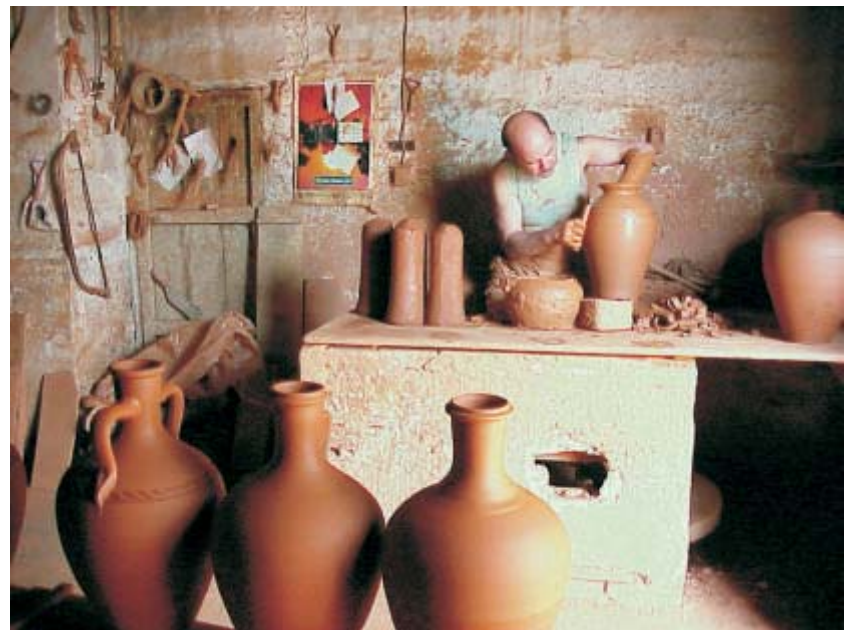
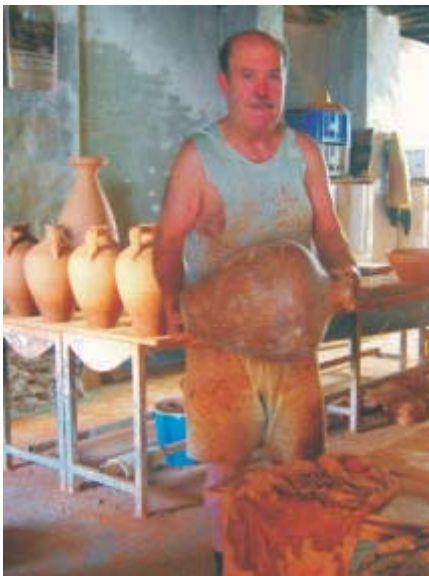
Bartolo, además de cantar flamenco y tocar el trombón, es uno de esos pocos cantareros que aún conservan el oficio. Lleva, quizá, más de cincuenta años haciendo

cántaros y tinajas, habrá hecho miles pero todos, aunque aparentemente iguales, son diferentes a los de otros cantareros. Un día, en un rincón de su alfarería, encontré un cántaro muy particular, con un lustre brillante propio de sobarlo durante muchísimos años y el culo desgastado por un lado *de volcarlo hacia el chorro de agua de la fuente*, como me explicó Bartolo. Era un ejemplar auténtico de museo, por eso reparé en él. Me contó que alguien recientemente lo había encontrado y se lo trajo. En cuanto lo tuvo en sus manos, exclamó: *¡este cántaro lo he hecho yo!*, lo reconoció por el tamaño, la forma de la panza, el cuello y, sobre todo, por el asa, pues con un

simple tacto al levantarlo por ella supo que era uno de los suyos.

En su alfarería hemos realizado el reportaje del proceso de cántaros y tinajas, disfrutando de su enjundiosa conversación y anotando los vocablos locales que dan nombre a las acciones y partes de una tinaja.

*Bartolo pues, parafraseando la cantarina canción de Chabuca Granda, será el cantarero que nos cantará cantarerías.*





### ... el "empiece" se levanta en la rueda

Lo primero que se ha de hacer para construir una tinaja es el *empiece*, o sea, la base de la misma, hasta una altura de unos 30 centímetros, que se realiza directamente en la rueda. Bartolo ha levantado unos seis o siete empieces que deja orear manteniendo húmedo el borde superior, sobre el cual se ha de continuar la faena, lo que se consigue cubriéndolo con unos plásticos.

Al día siguiente, cuando se ve que el barro está lo suficientemente oreado como para que soporte más barro fresco encima, se procede a la siguiente fase. Se trata de preparar las *pellas*, o hacer los *rollos*, también llamados *torcías* o *churros*, de unos 8 cm de grosor. Para ello se amasa a mano la cantidad de barro que se cree se va a necesitar para una *faena*, pues la pieza se construye en varias fases para que el barro no se *arringue*, es decir, no se venga abajo. Durante el amasado es muy importante quitar los *legones* o pequeños trozos duros, pues provocarían roturas en el secado.

Una vez amasadas las *pellas* se quita el plástico y el borde o *uña*, que se ha dejado a posta con una hendidura, se *rajuña*, es decir se araña, con una puntilla o *peine* para poder continuar encima con el *anchete* o capilla: la parte más ancha de la tinaja. Los rollos o churros se van colocando y uniendo unos sobre otros a la manera tradicional, torciendo el barro: con la mano izquierda se realiza un movimiento de torsión mientras se aguanta el barro por fuera con la derecha, al mismo tiempo que el alfarero, de pie, gira en contra de las agujas del reloj, *emparejando* el barro por dentro y por fuera y construyendo las paredes. El emparejado se puede hacer con una suela, pero Bartolo lo hace con la propia mano, con el índice, procurando mantener siempre el mismo grosor hasta conseguir, establemente, levantar otros 25 o 30 centímetros. Así, se deja orear de nuevo, se araña y empareja en varias jornadas. A este proceso manual se le llama técnicamente *urdi-do*, aunque aquí no he escuchado esta palabra.

### El "anchete" se realiza a base de churros...





### Se "apalillea" el anchete...

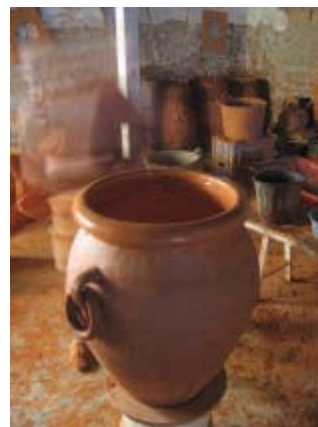
Una vez colocados los churros se *apalillea* el anchete con dos piezas de madera: palmeta y mazo, es decir, se le da golpes con la paleta por fuera, colocando el mazo en el interior, para que las moléculas se reordenen y no queden burbujas, luego se rasura con una rasqueta para alisarlo.

Es muy importante durante el secado *sujetar* el barro, que no ore más de la cuenta, pues si no no se podría continuar levantando, incluso una vez finalizada la tinaja, el secado debe ser lento y uniforme para evitar contracciones variadas que provocan grietas, pues el secado es el momento más delicado, una vez superado éste, la cocción no suele tener problemas.

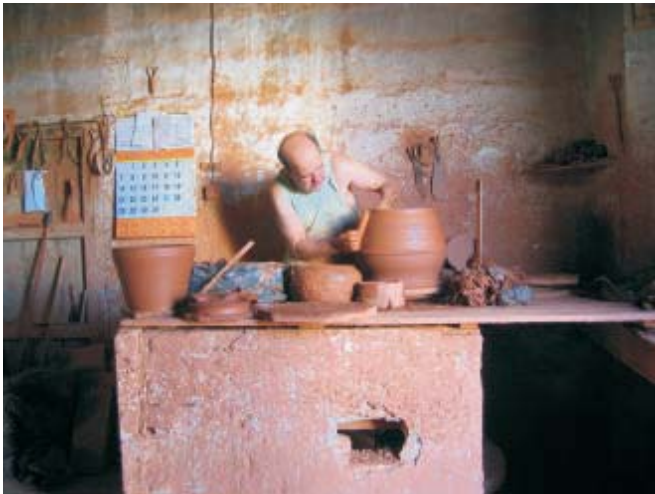
Por último, ya cerrado el anchete, o sea, confeccionados los hombros y cuello, se ha de *embocar* o, lo que es lo mismo, colocar el *cincho* o cordón, que es un labio redondo que refuerza la boca. Ésta ha de ser ancha para llenar o vaciar el recipiente, aunque en la actualidad se trata sólo de una elección de gusto personal puesto que su uso se ha reducido a lo puramente estético.

Las tinajas pueden llevar asas o no, pues en realidad son un adorno, como vemos en la foto. El barro de las asas es algo más blando que el resto y se llama *aljastre*. Al igual que los rollos hay que amasarlo a mano, quitarle los legones y colocarlo en el anchete en el momento preciso, ni demasiado oreado ni demasiado fresco.

Ya, sólo queda esperar el secado, evitando corrientes de aire, para llevar las tinajas al horno. Tradicionalmente los hornos, tanto para tinajas como para porrones, eran los hornos morunos de leña, de bóveda árabe y ladrillos de barro, pero hoy en día son pocos los alfareros que cuecen en ellos, casi todos han sido sustituidos por hornos de gas o gasoil. Es una lástima que no se protejan y conserven suficientemente estas construcciones en extinción.



### Y por último, se coloca el "cincho"...



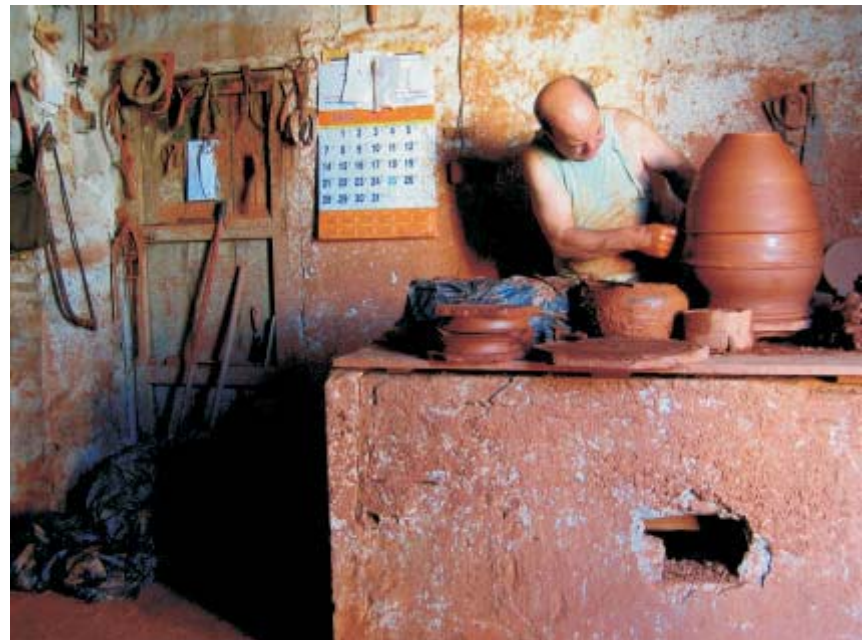
Las tinajas más comunes en esta zona han sido las medianas y esféricas, otras un poco más alargadas u ojivales y, a veces, las alcuzas, que son más alargadas, sin hombros y sin asas.

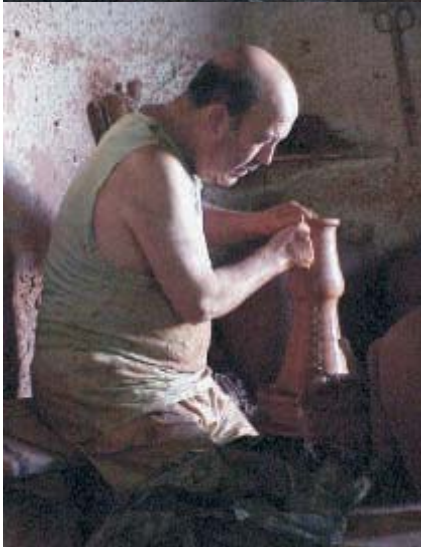
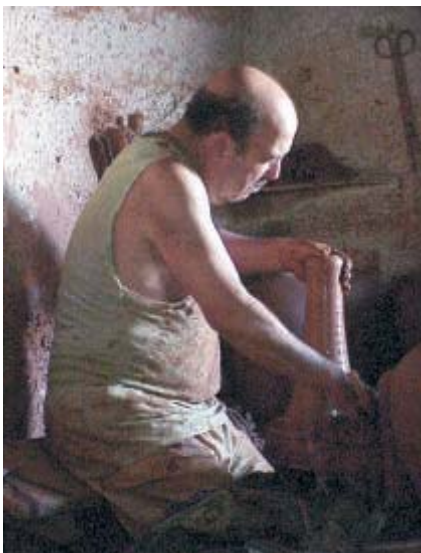
Existen otros cacharros de tinajería que se realizan totalmente en el torno, aparte de los cántaros que, tanto cantareros como

alfareros, levantaban de una vez en el torno; que llevan un asa y una boca pequeña por donde llenar de agua. Los más usuales son los llamados orzas. Éstas tienen los hombros altos y estrechos donde se colocan dos pequeñas asas. Se usan todavía para aliñar las aceitunas, por ello han de estar esmaltadas en su interior. Otro modelo muy usual era, antiguamente, la guajera, para contener agua, con una patilla sobre un voladizo.

### Torneado por partes

Hay otro tipo de tinajas pequeñas que hoy se usan como adorno de jardines, tumbadas en el suelo, para lo cual Bartolo le hunde la panza por un lado para que se





mantenga estable. Dichas tinajas medianas se levantan en la rueda en dos partes, juntándolas posteriormente en un alarde de torneado, sin que se note la pega. Tanto estas piezas como las tinajas más grandes pueden llevar una decoración. Ésta suele ser: incisa o excisa. La incisa, quizá la más arcaica y de gran simplicidad, se realiza rallando el barro con una caña, aunque en algunos casos se puede estampar con una madera tallada, pero no es el caso en esta

alfarería. La excisa es más laboriosa, pues se le ha de colocar un cordón de barro sobre la superficie húmeda en forma transversal que luego se suele hendir con el propio dedo o con un palo.

Podríamos continuar describiendo cacharros que se hacen en esta cantarería, pero eso será otro cantar.

*Este reportaje se ha realizado con la ayuda de Xavier Monsalvatje quien trabajó con Bartolo durante el verano de 2003, asombrándose con los términos que usaba, inusuales en su tierra (Valencia) y que recogió puntualmente en su extraordinario cuaderno, acompañado por Nacho Rejano que hizo las fotografías. Gracias a todos y sobre todo a Bartolo por su generosa disertación y demostración técnica de sus valiosos conocimientos.*

*Carmen Osuna es escultora y profesora en la Universidad de Granada*

