

LA ALFARERÍA DEL AGUA

Francisco Henares Díaz

RESUMEN

Este artículo se ocupa de la alfarería tradicional aplicada a los recipientes empleados para guardar el agua con fines domésticos. Se estudia aquí desde la distribución geográfica de la producción cerámica, hasta los pormenores de su fabricación y su variedad tipológica.

ABSTRACT

This papers analyzes the traditional pottery applied to the containers used to store water with domestic purposes. Here we study the geographic distribution of the pottery production, the detail about the manufacturing procedures and its variety.

Habría sido una laguna imperdonable, tratándose aquí del tema del agua desde tantos enfoques (y los que faltan), no dedicar un espacio a lo que ha supuesto hasta fechas recientes media vida cotidiana, es decir, cómo y dónde guardar el agua de uso diario, y cómo y con qué instrumentos servirse de ella en la casa, en la cocina y en la mesa.

Entre los muchos aspectos atañaderos a la alfarería del agua nos detendremos sólo en algunos, en razón de la brevedad de estas páginas. Digamos, de inmediato, que el tema, por lo antiguo que es, hoy se mira con nostalgia, puesto que los plásticos y otros elementos han precipitado la pérdida de la alfarería. Dejaremos a un lado, por ahora, cuanto se refiere a las tejas, a pesar de lo mucho que las tejas tienen que ver con el agua, e igualmente los ladrillos y las cerámicas, porque nos extenderíamos en caminos. Tocamos, por tanto, los barros, en especial, aunque tratados de distintos componentes y formas variadísimas. La *alfarería tradicional*, es nuestra mira.

1. LA ÚTIL ANTIGÜEDAD EN NUESTRA COMARCA

La solera viene de muchos siglos atrás. De hace dos mil años ya tenemos muestras, puesto que marcas estampilladas por los alfareros en las bases de las ánforas, vasijas, toneletes para el transporte, así lo atestiguan. Un transporte, por mar desde Cartagena hacia muchas ciudades del Imperio Romano, que es observable hasta en la perfecta colocación de todo ese material dentro de las naves. Puede visitarse, a este respecto, el Museo Nacional de Arqueología Submarina, sito en la ciudad.

Siglos después, con la llegada del mundo árabe a España, con su cultura expandida por doquier, una huella inmensa dejada es la que se refiere a lo que todavía llamamos *hornos morunos*, para ubicar el sitio de cocción de tales barros. La huella, obviamente, no proviene sólo de la técnica del trabajo material, sino también de la artística. Así se funden en la alfarería nuestra, tanto los siglos más antiguos, como los medievales y los cercanos a nuestros días. Ocurre, por tanto, lo que en tantos otros lugares de España. Concretamente, en la capital murciana (arrabal de la Arrixaca, barrios actuales de San Antolín y S. Andrés) hay testimonios en el siglo XIII de alfares, pero en el barrio de San Nicolás se ha descubierto la misma actividad ya en el siglo X. Es de suponer que por distintas geografías de la región murciana sucedía lo propio.¹

2. GEOGRAFÍA DEL SURESTE Y DE LA REGIÓN MURCIANA

El visitante aficionado todavía recorre un terreno en el que encuentra alfares, aunque en una proporción mínima, comparada con lo que fue en época de nuestros padres y abuelos. De la provincia de Alicante, quizás lo más conocido son los botijos de Agost, las cántaras y otras piezas. Pero Biar, Sax, Petrel, Onil están en la mente de todos. De la provincia de Albacete, Hellín y Tobarra han ido en declive, pero la capital, Villarrobledo, la Roda siguen en la brecha. Y Chinchilla goza de fama con sus cuerveras y otros objetos que han dado la vuelta mundo. De la provincia de Almería, la más desfavorecida ha sido Vera, que era una alfarería muy típica. Ha desaparecido, pero llegamos a conocer hace pocos años al último alfarero (a Domingo), y a algunas de sus obras. Siguen fuertes, pero con mérito, Sorbas, que en los últimos años está en verano concertando un día dedicado a esa artesanía, y Albox y Níjar se defienden y exportan a media España sus obras singulares, y sus vidriados tan particulares, con incomparable olor a pueblo.

En la región de Murcia, Lorca y Totana no han cejado en el empeño alfarero, además de la cerámica, como de todos nosotros es conocido, pero con humildad y

1 Cfr. J. Navarro Palazón y A. García Avilés: «Aproximación a la cultura material de Madinat Mursiya», en F. Flores Arroyuelo (ed.) *Murcia Musulmana*, MU. 1989, 253- 356; J. Navarro Palazón y otros: *Una casa islámica en Murcia. Estudio de su ajuar (siglo XIII)*, MU. 1991

menos fama Mula y Aledo, siguen en la brega. Muy poco, ciertamente. Trabajo duro, sucio y hasta mal reconocido (si pusieran *precios justos*, sería difícil pagarles), y ha ido muriendo esa tradición artesana sin que se hiciera mucho por salvar tal arte, de parte de quienes podían y debían influir en la cultura popular. Era de suponer que los hijos de alfareros ya mayores, no siguieran en la mayoría de casos el oficio de sus antepasados. En cualquiera de estos sitios citado, ha habido largas generaciones, como si en los genes fuera impreso el amor al moldeo de las piezas.

No es extraño en cualquiera de los pueblos encontrarse con toponimia de las calles y de los barrios que retratan (si no le han cambiado el nombre a la calle por algún político moderno) lo que fue antaño ese paisaje urbano. Su nombre delata los oficios. Así, por ejemplo, en Cartagena, donde no queda ni rastro de alfarería, se mantiene, en casi derribo, la *Calle de Cantarerías*. Una calleja estrecha que sale de Sta. Florentina y da a lo que fue siempre la Morería Baja. F. Casal (en su *Calles*) nos cuenta que por el siglo XVI en aquellos terrenos hubo importantes alfarerías que producían ladrillo, tejas, tinajas y toda clase de vasijas de barro. La más importante era la llamada *Cantarería de Otón*. En Aledo, sin embargo, el paraje de *Las Canales* se halla extramuros, rodeado de la exuberancia del lugar, pleno de sol y brisas.²

Por otro lado, el Campo de Cartagena, por su proximidad a los centros de producción importantes de la región, suponemos, se abastecía, hasta hace poco, del material de Totana, Lorca y Aledo, y de otros lugares fuera de la región. No era raro contemplar por las calles —hemos llegado a verlo en otros sitios, como una reliquia del pasado— al hombre conduciendo la mula con las albardas y serones repletos de piezas, e ir las vendiendo de casa en casa. Arte de pobres, lleno de dignidad, puerta a puerta.

3. CÓMO SE FABRICA UNA PIEZA

Debería saltarme este párrafo, pero soy consciente también de que gentes de 50 años abajo quizás no han visto en su vida trabajar a un alfarero, y de piezas quizás conozca poco más que una maceta. Daré sólo unos trazos para introducir en este arte.

Lo primero, lógicamente, es disponer de las arcillas apropiadas. Hoy da la impresión de que habría muy pocas a mano, pero sabiendo cuántas alfarerías existían en siglos pasados en los distintos pueblos, cae uno en la cuenta de que no eran excepcionales aquéllas, o sabían mezclarlas bien y sacarles partido. Ciertamente, todavía, algunos barro nos permiten saber de qué geografía proceden sólo con verlos, a distancia. Por ejemplo, de Agost (Alicante); o de Talavera de la Reina, o

2 A Aledo ha dedicado unas sentidas páginas (a sus alfares y alfareros) Miguel López-Guzmán en su obra *Oficios artísticos murcianos*. Editora Regional, MU. 1985, 45-50.

de Pereruela, o Moveros en las dos Castillas. Lo segundo, es transportar esa arcilla a los obradores. Entonces, se deposita en una balsa, o sitio similar, y ahí se mezcla con agua, hasta irse haciendo una *pasta*. Ese barro se va sometiendo a filtros, con el fin de limpiarlo de algún cuerpo duro, por pequeño que sea. Después, se deja dormir esa masa durante unos días. Más tarde pasará a otros depósitos y se la mantiene con la humedad suficiente para que no se reseque. Y como en los panaderos antiguos, viene ahora un trabajo de amasar. Hay que sobar la pasta. Se trata de que no quede aire por entremedio. De hacer esto mal o muy aprisa se resentirá la pieza y será escasa su calidad. Y, en fin, se llega a la parte artística. En nuestros días existen tornos eléctricos, pero la tradición ha mantenido ese torno antiquísimo que se mueve con el pie, de la siguiente manera: se tiene un eje vertical, y en éste, en la parte superior, se coloca una plataforma circular (una especie de mesa-camilla pequeña), y en la parte inferior una rueda amplia también de madera. A ésta es a la que da impulso con el pie el alfarero. La rotación se transmite a la parte alta, y en el centro de ésta se ha colocado la pella de barro hecho pasta. Es el momento de ir dando formas. La habilidad de los alfareros deja pasmados a los espectadores sobre cómo formar un cuello de cántaro, un pitorro de botijo, cómo cortar el barro con un hilo fino, cómo colocar las asas, etc. En Sorbas —en el día antes citado— he visto aplaudir cada final de pieza, que dura bien poco, por cierto; o he visto sacar cámaras y videos y grabar el momento del arte popular que viene de siglos. Los extranjeros, sobre todo, alucinan. La etapa siguiente es colocar las piezas fabricadas al sol para que se sequen. Y la última operación que queda es la de la cocción en el horno. Si éste es moruno funciona con leña, y es de ver cuán dura es tal faena. Antes de encender, se han colocado dentro las piezas de modo muy hábil con tal de aprovechar espacios. Se trata de meter cuantas más piezas se puedan, ya que cada hornada cuesta lo suyo. Aunque varían los grados siempre oscilarán entre 700 u 800 grados si hay que vidriar las piezas. Si no, los grados son inferiores, porque una cántara o botijo, si se quema mucho no dejará porosidad en la arcilla. Lo que quiere decir que no refrescará el agua.

El vidriado, tan antiguo y tan moruno como el horno, se hace a fin de evitar que el líquido pueda filtrarse por las paredes de las ollas y cazuelas. De ahí que en su parte interior una materia para vidriado lo impida, es decir, se baña la pieza, cuando está ya seca, en una solución de agua y *alcohol de hoja*, una materia mineral que se funde a altas temperaturas, y se convierte en algo parecido al cristal. Lo que contemplamos al salir del horno es un pulimento que produce sensación de limpieza, pero también que aumenta la consistencia. Cuando esos vidriados se mezclan con barros, aun en las partes externas de las piezas, entonces asistimos a un sin fin de colores, de gran belleza. Ahí ya reside el arte de cada alfarero. Lo mismo que en la confección de formas.

4. VARIEDAD DE PIEZAS, Y SU LENTA DESAPARICIÓN

Antaño había piezas para casi todo. Hoy sólo unas pocas. Naturalmente ha influido el uso. Antes casi no se tenían otros instrumentos en la cocina que no fueran de un alfar. Ahora, por ejemplo, será raro que alguien use una escurridera de alfarería o un plato de los llamados *hondos* (que aquí en verdad lo son, y no como los actuales para sopa) con el fin de batir un huevo. En cambio, hay quien usa todavía un *salvatorillas* (para darle la vuelta a ésta). La cantidad de piezas habidas años atrás sólo es posible alcanzarla ya visitando algún buen museo de esto (que son raros, justo es decirlo).

Una clasificación fácil de obras podría advenir por los tamaños de ellas. Los más imponentes son esos grandes tinajones de Colmenar de Oreja (en la provincia de Madrid)³ y los de Villarrobledo (en Albacete). Tinajas de esa estirpe (se hizo una inmensa de 500 arrobas) sobrecogían. La citada necesitó, para fabricarla, de casi dos mil kilos de barro, y tenía una altura de cinco metros. De ahí para abajo, hay muchas dimensiones, como es natural. Esas tinajas antiguamente se utilizaron tanto para agua como para vino. Con el *agua corriente* en casas y patios, se fue extinguiendo el uso de agua así almacenada.

A su vez, formas semejantes, pero de menor cabida eran las orzas. Había de todos los tamaños, y servían para un roto y un descosido, porque las veíamos con el fin de guardar agua, o para *hacer* aceitunas, para aceite, vino, y en fin, para algo bien sabroso como guardar los chorizos y las morcillas de la matanza, con aquellas tapaderas de madera, tan sencillas y bonicas, que custodiaban *el tesoro de sierra madre*, que era todo *mataero*. Las orzas, además, tomaban distintas formas, según regiones y alfareros. Es posible así distinguir la variedad, desde antiguo. Una *redonda* de Arroyo de la Luz (Extremadura) llama la atención por su elegancia preñada, con una fimbria (marca a caña o con un palo al hacerla) que acrece esa belleza sencilla. Acontece lo mismo con las llamadas *pucheras* de ese sitio, que son grandes, comparadas con otras. Señal de que eran muchas las bocas que se enfrentaban al guiso. Pero en la estructura del *pucherío* es quizás donde la variedad sube hasta puntos inimaginables. Y los barros de cada geografía, y los vidriados posibles, hacen las delicias, ya no tanto de la comida, cuanto de contemplarlas en la actualidad. Habría que incluir en este apartado las ollas. Todavía hay un pueblo llamado *Ollería* (Valencia).

3 José Gómez Figueroa (ABC, 4-2-1966) informó de lo que se venía haciendo en el pueblo: Luego, J. Llorens Artigas y J. Corredor-Matheos, con el fotógrafo F. Catalá Roca, reseñaron otro tanto en sus conocida obra *Cerámica popular española*, Ed. Blume, Barcelona 1970, 114-117. Natacha Seseña, a su vez, ha dedicado monografías a las alfarería y estilo de Talavera de la Reina y Puente del Arzobispo, Alcorcón, Mota del Cuervo, y en general a la de Castilla la Nueva. L. Cortés Vázquez ha hecho lo propio con la de Perueruela y la de Moveros (en la que son mujeres las artífices). Otros han estudiado la de Canarias, y otras geografías.

Cántaras y cantarillas, cántaros, *cantarilla de espanto*, cantarilla cuatrefña, y muchos más nombres. Precisamente, ese nombre de *cántara* constituía una medida de líquido (el equivalente a una arroba de vino, poco más o menos). En nuestra región existe una forma específica que es el cántaro de Totana, panzudo él, con un pie más pequeño que esa panza, con su cuello y sus dos asas. Porque aunque parezca lo contrario, por su tamaño, no siempre se manejan los cántaros con dos asas. De una sola son los de Moveros, de Daroca, de Úbeda, de Priego de Cuenca, el singular de Mota del Cuervo y alguno más. Llorens Artigas, al final de su citada obra, dibuja los perfiles de 29 cántaros. Por otro lado, el cántaro va asociado a la foto, o pintura típica, llevándolo una mujer a la cadera caminando, viniendo de la fuente; o todavía más árabe: con él a la cabeza en un prodigio de equilibrio, y portado de diversas formas. En Mojácar lo hemos llegado a conocer hasta tiempos recientes, y es una de las *estampas* actuales para el turismo de esa zona, no lejos del Campo de Cartagena. En Murcia (en la *Huerta*, al menos) se designa con ese nombre de *cántara* a un barril o botijo también de panza, plano por detrás, y base más pequeña con dos asas cerca del cuello, y de arcilla blanca, como la de Agost, con un pitorro de frente, pero con una buena boca arriba por donde llenarla. Si no se sabe administrar la altura debida al empinarla para beber, corremos peligro de ducharnos, por torpes. No es una *prueba de fuego*, pero sí de agua, con lo que tiene de hilarante por parte de los experimentados.

Tal variedad de cántaras sólo es comparable a la de botijos. Rara será la alfarería que no haya sacado el suyo, como estandarte de su buen hacer. Puesto que se colgaban al aire, o en el zaguán, con el fin de refrescar el agua, las arcillas más porosas se llevaban la palma a la hora del consumo. Quizás, con la progresiva desaparición del botijo (ya hay neveras y frigoríficos en todas partes, pero da gusto ver cómo se mantiene la tradición) ha ido tomando un talante divertido y muy creativo, en especial los botijos que imitan gallos y pollos. Las facturas conseguidas son sorprendentes. Y algunas veces llevando la diversión a extremos procaces (como los chistes orales de bragueta y machistas). Aquí el punto para la diversión siempre es el *pitorro*, que ya de por sí en el habla popular usa de muchas metáforas de carcajada y sal gorda. Esas salidas fálicas, de todos modos, son una excepción, porque lo que domina en el botijo es la decoración singular, como esa de Salvatierra de los Barros (Extremadura) en la que con una piedra fina del Guadiana va incrustando (la alfarera, con frecuencia) una serie de dibujos de hojas u otros motivos; o esos gallos (como el de Purrena) que intentan, en barro, parecer plumaje. Frente a esto habría que contar con las benditeras, que las hay de mil estilos, y hoy parecen piezas de museo: por su falta de uso, por lo que adornan, y por lo finísimas que son la mayoría. Reliquias de cuando el agua bendita se usaba también en las casas, y no sólo en las iglesias. Piezas caras para su tamaño, según algunos.

En el Valle del Guadalentín (que es la zona murciana más alfarera) se han perdido muchas de las piezas que se hacían. Por ejemplo, las grandes tinajas, que almacena-

ban vino más que otra cosa. En cambio, ollas y cazuelas prosiguen en venta, pero como el consumo de éstas también ha ido bajando, se hacen ánforas y búcaros, que buscan el adorno en la casa. Las macetas y macetones es lo que tiene más auge. Y también ahora advertimos, para servir tapas en los bares, unas cazuelicas de esos barros. Los barros de Aledo son de un color rojizo encendido, además de tener fama de dureza, una gran cualidad cuando la temperatura a que son sometidas en la cocina es elevada. No resquebrajarse resulta un seguro de ventas, efectivamente. De Aledo son también esos floreros pequeños de varios tipos que vemos en alguna tienda. Agua y flores hacen buenas migas. También fabrican especieros, como en otros sitios. Estos murcianos son muy graciosos, puesto que se van montado en modos de triángulo uno cerca del otro. A su vez, no es raro encontrarse con vinajeras (de Teruel, verbigracia, de Puente del Arzobispo, que son filigranas). De Totana lo más llamativo es la cantidad alfarera, señal de que la tradición no se hunde del todo. Se fabrican tinajas de tamaño no pequeño. La que llaman allí de *siete cargas* equivale a cuatro cántaros. De éstos, de jarrones, de orzas y macetas hay mucho. Lorca, ha sido la reina del arte en la región, por sus grandes maestros en murales cerámicos, pero también por las obras conseguidas, injertadas en la tradición, los colores y vidriados. Citemos todo el entorno de la *jarra de novia*, la jofaina (zafa, en tantos sitios) y esos platos que le dan justa fama, en especial con la categoría cobrada hoy por artesanos como Larios y otros. El lebrillo, que tuvo un uso tan vulgar como sitio de fregaza, ahora sirve de adorno a la entrada de una casa, junto a alguna cantarera, que sostiene pieza de acá y acullá.

Dejo para el final una pieza única: el *aguamanil*. Se usó en las casas bien, en las sacristías, con el fin de lavarse las manos, como el vocablo indica, pero con formas humildes en muchas otras casas. El aguamanil resulta pieza maestra con frecuencia.

5. LA ALFARERÍA LÚDICA Y LA ANTROPOLOGÍA

Si todo esfuerzo nunca es primordialmente práctico, sino con su *run-run* lúdico, creativo, imaginativo, con ganas de deleitarse en lo que se hace, como nos mostró J. Huizinga hace años, todo este mundo de la alfarería del agua vivió eso en el pasado y lo vive todavía, bien sea de un modo claramente explícito, o más interiorizado. De lo externo acabamos de traer a la palestra lo fálico. De otros *jugueteos* hay muestras por doquier. Citaré unos cuantos. Quizás los de más ternura tienen que ver con los críos. *Jugar a las casicas* siempre fue buen entretenimiento, y lo sigue siendo en los regalos de Reyes. Resulta obvio que eso va marcado, antropológicamente, por un *reparto de roles*: las casicas parecen más para las niñas que para los niños. Se han fabricado piezas de jarricas, vasicos, adornos, palilleros (hoy para poner bolis y lápices), y varios objetos, que más de una vez serían obsequios del padre alfarero a sus hijas, incluida alguna muñeca o algún monigote, o algún animalico de los cercanos

a la casa. Todo como regalo de santo, o de alguna fiesta. En cierto modo, era una educación por los objetos, un modo de acariciarlos y mimarlos, porque esa futura mujer vivía muy metida en ellos desde niña. Dentro de animalicos hay que reseñar a esos pajarillos de barro con un agujero, que al soplar saca una verdadera imitación de las caverneras y los canarios. Otro objeto que pega con este ámbito lúdico es la hucha de barro. Con frecuencia, con la figura de un cerdico. O sin más que su ranura, y sin apertura posible por ningún sitio. Cualquiera de nosotros (y mis hijas también) han sido objeto de estos cariños familiares, como premio y manera de alentar las buenas obras hechas. Pasados los años más infantiles (en algunos casos, años) darle después con un martillo a la hucha-alcancía se convertía, como todo lo lúdico, en *una alegría tan grande que me dan ganas de llorar*. Ha habido quien ha seguido guardando la alcancía ya rota, porque le daba pena tirar tal recuerdo a la basura.

Y esto otro: ¿dónde meter esa pieza tan útil como el bebedero para las palomas? ¿Entre lo práctico o lo bonito? Lo digo ante esas piezas blancas y pequeñas con su *roalico* para beber, mientras la vasija va soltando poco a poco su agua, y parece que no se agota? Todavía están vivas, gracias a Dios.

O ¿dónde esos orinales de debajo de la cama, bajo aquellas camas tan altas de la abuela, cuando ahora (los de Níjar sobre todo, con sus colores azulones) los tenemos de maceteros? La gente joven, que no conoció el orinal, ni siquiera repara en el efecto que hace ver flores en orinales, y el punto de guasa de la gente mayor. Toda una paradoja.

Quizás entre lo más lúdico hay que citar a la *cuervera* (así llamada en La Mancha), pero con derivaciones similares por muchos sitios (la quemada, por ejemplo). La curva de ese casi lebrillo, el agua, azúcar y vino ahí dentro moviendo sin cesar hasta la buena mescolanza, las jarricas en corro, y los comensales, guarda mucho de estampa y ritual mágico. Los denuestos de agua y el vino, por separado, deberían haber caminado mejor hacia las loas de las mezclas del agua y vino, como en ciertas liturgias. Más vale reunir que separar. Decir que en torno a la cuervera, la fiesta, los mofletes coloraos, y un poco de chispa, y *chispaos* repartiéndose el producto, da para mucho en una celebración. Bocacio habría narrado más de un cuento.

Un tradición perdida en Cartagena (la medida es la medida) proviene de la noche de Resurrección. Al igual que en la Roma actual con la noche de San Silvestre, en esas horas de las 12, sale todo por la ventana a la calle. Todo lo que no vale, claro. En Cartagena, lo que más salía eran los tiestos rotos o desportillados. Ver cómo se esclafaban en el suelo y reír la gamberrada, y hacer de *vida nueva* un símbolo, y romper lo viejo, se convertía en todo un juego y suelta de la agresividad. Por cierto (con perdón de los recogedores de la basura del día siguiente, que en Roma era de ver el cabreo), con mucho tino teológico en día como ese de Resurrección⁴.

4 Cfr. Ginés García Martínez: *El habla de Cartagena*. CT-Univ. de Murcia, 1986 (2ª edic.), 316.

Y no habría que olvidar —también desde una antropología lingüística— lo que la alfarería ha supuesto para el juego de la metáfora, el símil, la comparanza, la fantasía. Ya la palabra *tiesto*, que viene de *testa*, es proponer un sombrero-tapadera al puchero de barro, y si le pintas ojos y boca, la *cabeza* queda perfecta. Mayor ingenio no cabe. El habla popular, con su ironía, cuando no befa, lo ha pasado también a las palabras y frases hechas. Decimos que lloró alguien tanto que *estaba hecho un botijo*. O que llovió *a cántaros*. O que *se le ha ido la olla* (de *chalo*). O soltarle a alguien: ¡*alma de cántaro!* (que no sabemos si acaricia algo o hiere mucho con *imagen* tan pura), o que le va a tirar a esa *los tejos*. Y no escondamos cómo ha pasado a los refranes la alfarería. Ahí va de muestra un botón: *botija nueva hace el agua fresca*. La misma literatura ha recogido que Dios fue el primer alfarero, y el hombre el primer cacharro, y el Breviario nos muestra un himno pleno de belleza, que empieza: *Alfarero del hombre mano trabajadora, que de los hondos limos iniciales...* (al fondo quedan los primeros capítulos del Génesis). Vemos por ahí algo semejante en platos con alguna frase ocurrente, que suelen estar de moda, y valen para regalo más de una vez. Pero si los cogiera Antonio Machado, que no en vano escribió *Proverbios y Cantares*, el plato haría pensar no poco. Ahí queda eso: *¿Dices que nada se crea? / Alfarero, a tus cacharros./ Haz tu copa y no te importe/ si no puedes hacer barro*. Ya que uno no puede crear de la nada (no es uno Dios), al menos hace poesía, que es una suerte de creación.

En fin, cerremos con una loa de nuestro cartagenero Antonio Oliver dedicada a la olla. Ahí va:

La olla es la gracia.
Hay que hacer rimas
en alabanza
de esta vecina.

7. LA PÉRDIDA Y LA RECUPERACIÓN

Tengo delante de mí el Catastro de Ensenada (en torno a 1755) tanto de Murcia como de Lorca. En Murcia se contabilizan 28 alfareros en el *Libro de Legos*. Jornal diario: el maestro (4 reales), el oficial (3), el aprendiz (uno y medio). La saga de nombres corre: los Machuca, los Ayala, los García, es decir, las grandes tradiciones familiares en el oficio. En Lorca llegamos a ver a los Lario, de la Osa, los Gallego, los Reberté y otros. Trabajan aquí 27 alfareros. En Aledo, confesaba hace poco a *La Verdad* el alfarero Juan Romera (67 años) que hasta hace no mucho tiempo en el paraje de *Los Canales* trabajaban hasta una treintena, con todo lo que eso conllevaba de leñadores que abastecían los hornos morunos, transportistas, vendedores, además de los trabajadores propios

de la alfarería.⁵ Convendría seguir con el Madoz (a mitad del XIX), y compararlo con nuestros días. Cambios espectaculares, en efecto.

¿Podrá sobrevivir la *especie*, visto que un montón de hijos de los alfareros tradicionales se han ido hacia otros oficios, y se han cerrado tantos tornos y hornos? Hay una queja generalizada entre los alfareros de que han hecho poco los poderes culturales y políticos de cada pueblo, que deberían haber defendido una tradición, bien con escuelas de artes y oficios, bien con una Formación Profesional con capacidad para evolucionar. Pero, a su vez, esperar de los gobiernos salvación tiene sus riesgos, y quizás hay que aprender de alfarerías que se defienden en otros sitios de España. Misión difícil, es verdad. Habrá que derivar hacia la ornamentación, la reconversión de objetos (pucheros como maceteros), la imaginación con los botijos, etc. Además de proponer, por supuesto, una educación en gente joven acerca de raíces, patrimonio cultural, descubrimiento del pasado, de su vida cotidiana, de una historia maestra de la vida, que vuelve los ojos hacia lo que más quiere, porque lo tiene próximo. Quien más quien menos, somos hijos de un rural. Me resulta absurdo que se quiera mostrar como *capitalero* quien tiene unas raíces tan hermosas. Lo deberíamos explicar más los profesores.

8. EL MUSEO, UN PUNTO FINAL

Sólo diré dos palabras. Sé que la *museización* no es la flauta mágica. Ignoro también si los *museos del agua* se orientan más hacia la hidráulica, a los modos de extracción del agua, o a algo similar. Ignoro, en fin, si en la región existe un museo alfarero parecido al de Chinchilla (Albacete), que fue más obra de un matrimonio particular, digno de toda alabanza, que de los *poderes municipales* . Lo que sí añadido es que sería una pena no recoger —ahora que todavía es relativamente posible— muchas piezas alfareras del agua que no volveremos a ver. Algunos estaríamos dispuestos a donar bastantes, siempre que se cumplan los requisitos esperados. Al menos, hemos visto en Fuente Alamo (Murcia) una convicción y unas ganas de las que podríamos aprender. El pediatra Andrés Nieto y unas autoridades receptivas nos han puesto la guinda.

5 Es de agradecer la entrevista de Manuel Herrero (cronista de El Raal) por lo que tiene de amor a raíces en trance de perderse. Ahí se anuncia un libro de J. Romera acerca de los alfares, que sería presentado en la fiesta regional del *Gremio Regional de Artesanías Varias*, el 5 de mayo del 2007. Cfr. *La Verdad* del 25 de abril del 2007.