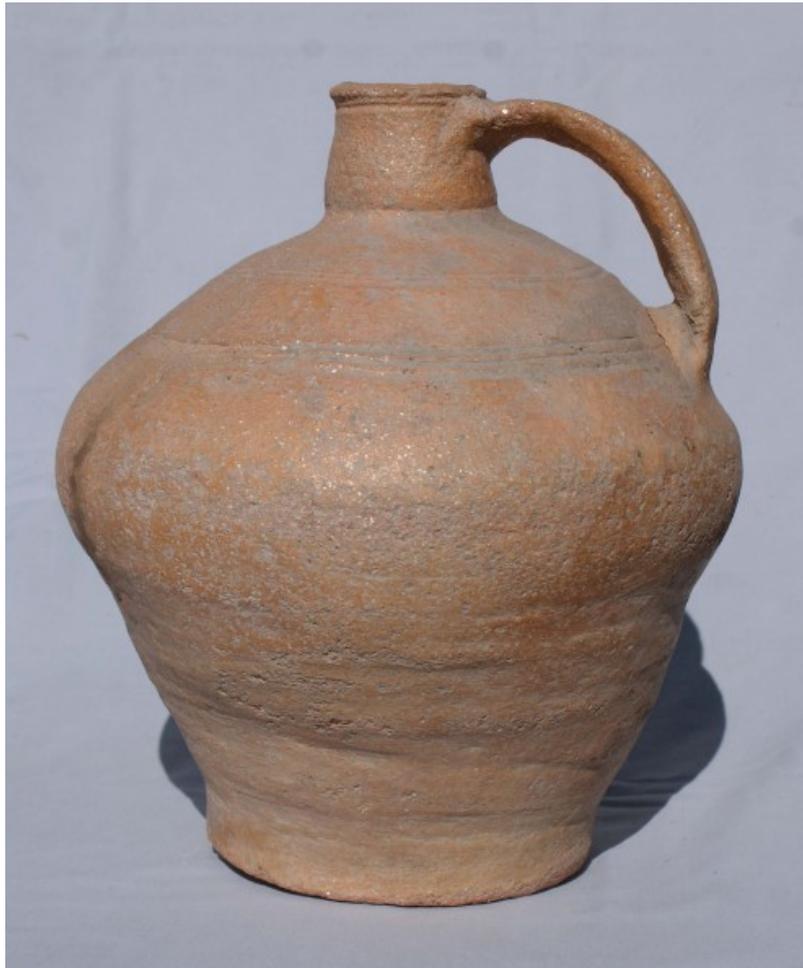


Noticias > En Portada

Nueva adquisición: Muelas del Pan (Zamora).

16-08-21

El nuevo cántaro de Muelas del Pan (Zamora), pasará a formar parte de las piezas expuestas en el Museo con el nº 841



Un nuevo cántaro de panadero de Muelas del Pan (Zamora) nº 841, pasa a formar parte de las piezas expuestas en las estanterías del museo hecho posiblemente por Manuela Martínez Bartolomé.

Muelas del Pan debido a la mala calidad de sus tierras para el cultivo, era un pueblo dedicado desde antiguo casi exclusivamente a la arriería y a la alfarería con una producción realizada mayoritariamente por mujeres, que trabajaban en el torno bajo de rodillas en el suelo, elaborando principalmente piezas para el fuego debido a las características refractarias de su barro. En un documento de 1547 nos habla que en Muelas del Pan se están haciendo los *barreños* para la reina D.^a Juana la Loca. Otro documento de 1571 en el oficio alfarero aparece en Muelas del Pan como principal, en un censo de vecindario encargado por Felipe II.

En el siglo XVIII el Marqués de la Ensenada apunta en su catastro: *"de esta tierra yerma suele haber y encontrar algunas barreras donde los vecinos sacan con sólo su trabajo el*

barro para fabricar las ollas sin que por estos paguen a el conzejo ni a particular alguno cosa ninguna, pues por costumbre sacan los yndividuos la que necesitan para dicha fábrica".

Madoz en su Diccionario de Comercio e Industria en el siglo XIX, nos dice que Muelas del Pan mantiene la alfarería como principal actividad mediante la *“construcción de vasijas de barro” principalmente para su exportación a las provincias vascongadas y aún a Francia algunas veces”* ...

Sobre los años 30 del siglo XX, desaparece la producción alfarera debido a la construcción de la presa de Ricobayo y el abandono de todas las cacharrerías y cacharrerías que también realizaron el trabajo en los últimos tiempos.

Su producción viajó desde centros remotos a los más diversos lugares, traspasando incluso los Pirineos a Francia y destinada con frecuencia al País Vasco, Burgos, Soria, Palencia, Valladolid, o Extremadura. En muchos de estos lugares se vidriaba posteriormente con baño blanco de estaño, como en Olivares o en el País Vasco.

Barros refractarios abundantes en mica y que daban unas piezas muy livianas y porosas al mismo tiempo que soporta altas temperaturas y que también les da a sus piezas gran resistencia. Se extraía el barro en barreros del mismo término municipal, barro blanco y colorado que se mezclaban. La rueda es baja de tablero y huso de madera sobre una base de piedra, que la alfarera da giro con el brazo. Las mujeres trabajaban de rodillas en torno bajo por urdido y el movimiento lo imprimían a la rueda con el brazo.

Hornos de piedra con dos cámaras comunicadas por troneras. Como combustible tojos, jara y retama, abiertos que se cargaban por arriba, de tamaño grande, alguno con más de 200 años de antigüedad

Producción con gran maestría por manos femeninas que fabricaban: cántaros, cantarillas, jarras, baños, porrones, botijos, barrilas, pucheros, ollas y cazuelas, piezas todas ellas livianas y resistentes al fuego. Se decoraban con cordones de barro *“brincos”*. *En Muelas no se vidriaba nunca.*

Tipología del cántaro: Forma troncocónica aplastada, barro rojo basto y con mucha mica, un asa que sale caída de la parte alta del cuello y se une en la panza, cuello alto, cilíndrico y muy ancho, boca sin labio con vertedera. Panza muy ancha y base igual de ancha que la panza y plana. Sin decoración. Autor desconocido. Estos cántaros también se empleaban para mantener el agua caliente utilizada para la elaboración del pan y se mantenían dentro de los hornos.

Las medidas del cántaro son: 215 mm de alto, 210 mm en la parte más ancha de la panza, 210 mm de base, 130 mm de boca y 115 mm de cuello.

Localidades con cántaros similares: Moveros (Zamora)

CIV.- 111