

Función y forma a lo largo de los siglos Una visión transversal de la cerámica

ENRIQUE MARTINEZ GLERA

UNED – La Rioja

Mi contribución en esta mesa redonda se centra en destacar, dentro de unas formas más o menos generalizadas, detalles específicos que responden a una especialización derivada del propio uso o de otras circunstancias, trayendo a colación algunos ejemplos que ilustren esta diversidad.

Si bien pueden haber variadas soluciones en la práctica, dando por establecida la premisa "forma adecuada para función precisa", vamos a referirnos a unos cuantos casos concretos que dejan clara esta correspondencia y que se enriquecen con matices propios de la idiosincrasia de las gentes que los utilizan.

Como venimos de tierra de vino, comenzaremos mostrando los cántaros (*cántaras*) y medidas para "*cantarear*" –medir en cántaras o fracción– de izquierda y de derecha (fig.1). Se han utilizado para estos menesteres recipientes de 20 litros de capacidad (*cántara* y *cuartilla*), de 16 (*cántara* propiamente dicha), de 8 (*media cántara*), de 4 (*cuartilla*), de 3 (*azumbre* y *media*), de 2 (*azumbre*), de 1 (*media azumbre* o *dos cuartillos*) y de $\frac{1}{2}$ litro (*cuartillo*), sin excluir algunas piezas especiales que se hicieron esporádicamente, como la cántara y media (24 litros), tan grande y difícil de manejar que no tuvo continuidad.



Fig. 1.-
Cántaros para
zurdos y diestros
(Navarrete y
Fuenmayor,
La Rioja).

Estas piezas se caracterizan por tener el cuerpo globular, rematado por un ancho y corto cuello, a veces reforzado con chapa metálica, boca sin labio y con reborde redondeado, y asa gruesa y potente, que va del cuello a los hombros. Según fuera manejada la cántara por una persona zurda o diestra, el orificio del *fiel* se abría a un lado o al otro del asa: si esta se agarraba con la izquierda, el agujero iría a la derecha, y al contrario.



Fig. 2 a y b.-
Cántaro con la
base en forma
de cúpula
(Fuenmayor)
y plana
sobreelevada
(Navarrete)



"*Cantarea*" consiste en trasvasar el vino de un recipiente a otro por medio de la cántara, llevando la cuenta exacta de lo medido. Para ello, el volteo ha de ser completo y, así, la boca quedará hacia abajo, en sentido vertical, de manera que no se retenga ni una gota dentro. La base, que a simple vista parece plana, está sobre elevada por un pequeño reborde que permite meter los dedos y voltear la cántara. Otra solución que encontramos consiste en disponer la base en forma de cúpula baja, dejando suficiente espacio para realizar la misma acción de empuje, tanto con una mano como con la otra (fig. 2 a y b).

Había prácticas específicas. Por ejemplo, en la documentación referente al centro alfarero de Arnedo, se citan los cántaros "mosteadores", propios de los siglos XVI y XVII, utilizados para trasegar el mosto. Como se ve, es una medida con su *fiel* (fig. 3). El hecho de que las piezas que se fabricaron en estos alfares resultaran tan pesadas hizo que la medida más común fuera la media cántara y que raramente se rebasasen los 12 litros (tres cuartillas).



Fig. 3.-
Cántaro
"mosteador" de
Arnedo (La Rioja).

Pasando del vino al agua, especial cántaro es el destinado a la extinción de incendios (fig. 4 a y b). Su cuerpo globular se remata en un cilíndrico cuello muy desarrollado y con una gran boca, por la que se vertía el agua de golpe y rápidamente, con lo cual se aceleraba el proceso de apagado del fuego. Tiene también una robusta asa, dispuesta del cuello a los hombros. Su capacidad,



Fig. 4 a y b.-
Cántaro para
la extinción
de incendios
(Logroño).



Fig. 5.-
Cántaro aplastado
de Navarrete.



Fig. 6.-
Cantarillo
con pichete
(Navarrete).



Fig. 7.-
Jarra-porrón
(Navarrete).

por lo general, es aproximadamente de una cántara. Existía la obligación por parte del concejo de Logroño de tener un retén fijo de cien cántaros de este tipo y eran los alfareros, a su costa, los que debían reponer las pérdidas. A cambio, gozaban de ciertas prebendas y exenciones de impuestos. Son piezas muy difíciles de encontrar, dado el trajín al que se veían sometidas.

El llamado *cántaro aplastado* de Navarrete (fig. 5), a veces denominado "de novia", pues se decía que los alfareros lo hacían solo para sus prometidas o mujeres, es una pieza que tiene como característica esencial su cuerpo globular ancho y bajo para conseguir un manejo más cómodo cuando se llevaba a la cabeza sobre el rodete. De ese modo, no había que alargar tanto el brazo y se podía mantener mejor el equilibrio. En cualquier caso, el cántaro en cuestión se hacía a quien lo pidiera, sin necesidad de pertenecer al entorno del alfarero.

El cambio de función del cantarillo y la jarra, pasando de ser recipientes de almacenamiento y reparto a servir como objetos para beber al alto –"al alta" decimos en La Rioja–, hace que su forma se vea alterada, en el primero de los casos, por la adición de un pichete, a semejanza de un botijo (fig. 6), y, en el segundo, al tapar la boca, dejando un orificio para su llenado y convirtiendo el pico en pichete, lo que da como resultado una jarra-porrón (fig. 7).

Sabido es que las jarras que tienen la boca con el labio exvasado (por ejemplo, las de Gundivós, en Lugo) requieren que el bebedor –se bebía directamente por su pico– sea cauto y beba despacio, pues un exceso de ímpetu haría que se derramase sobre él gran parte del vino. La

Fig. 8.-
Jarra de trampa de
Navarrete.



Fig. 9 a y b.-
Botijo de engaño
de Navarrete.

máxima de “beber con orden y templanza” ya era conocida.

En las *jarras de trampa*, resulta imposible beber al modo tradicional, ya que el cuerpo está horadado por agujeros circulares y es preciso encontrar la manera de hacer subir el vino que contiene sin echárselo encima. El asa es hueca y tiene un orificio en su parte interior, junto a la boca, y el truco se reduce a que, al taponarlo con el dedo y si se chupa del pichete correcto –solo uno es válido–, se establecerá el circuito que permite beber sin mancharse. Las leyendas que suelen llevar escritas hacen referencia a estas “dificultades-habilidades” (fig. 8).

Algo similar ocurre con el *botijo de engaño*. Solo por uno de los pichetes saldrá el agua –o el vino, pues como broma se solía variar su contenido– y, si no se acierta a la primera, seguro que nos mojaremos o no beberemos... Pero tanto o más curioso es saber por dónde se ha de llenar: el “secreto” está en su base (fig. 9 a y b).

Las medidas del centro alfarero de Estella, de excelente y original vidriado (Echevarría e Ibiricu, especialmente), tanto para vino como para aceite o leche, tienen colocadas sus asas en la parte baja del cuerpo, precisamente, para facilitar el volteo del líquido contenido (fig. 10).

Podríamos indagar también en la vertiente etnográfica de las piezas. En este sentido, el cucharero de Estella (Navarra) (fig.11), además de servir para poner a secar y/o guardar las cucharas y cubiertos en general cuando se friegan, tiene otro uso con valor religioso, como pone de manifiesto el motivo de los gallos enfrentados bebiendo del cáliz, junto con los angelotes alados y el remate de picos que simula la corona



Fig. 10.-
Medidas de Estella
(Navarra).



Fig. 11.-
Cucharero de
Estella, decorado
con motivos
religiosos.



Fig. 12.-
Olla maja de
Cuerva (Toledo)
a. parte posterior.
b. parte delantera.
Va apoyada sobre
la boca.
c. vista de la base,
donde se aprecian
desgastes de uso.



de espinas. La protección divina de los alimentos que se van a consumir, que no causen daño, sería una de sus finalidades, así como las puramente devocionales y de asunción de los principios de la Iglesia. Solían estar bendecidos y era costumbre romper los mamelones (cortarlos) para atajar la mala suerte, aunque, curiosamente, el ejemplar que vemos no los tiene rotos. El aspecto pagano y supersticioso también está presente. Un pormenorizado estudio de estas piezas nos podría derivar al conocimiento de ciertos usos que ni vislumbramos.

Otro aspecto interesante es ver cómo cambia el uso, aunque se mantengan las formas. Así, las *ollas majas* de Cuerva (Toledo) tienen el mismo perfil que las ollas tradicionales (fig. 12a), pero su profusa decoración y las inscripciones, realizadas para ser vistas estando apoyada sobre la boca, hacen que se conviertan en algo diferente, tanto por su significado como por su sentido ritual (fig. 12b). Se exponían en el lugar principal de la casa como recuerdo de la boda y la inseparabilidad de la pareja. En cuanto alguno de los cónyuges moría, se les daba la vuelta y el hecho de colocarse en la "correcta" posición –sobre la base– significaba que el vínculo sagrado se había deshecho y pasaban a cumplir las labores habituales de una olla (fig. 12c).

Un caso a estudiar es el jarro municipal de Haro (La Rioja), singular por su forma y decoración (fig. 13). Tiene ancha base con ligero repié y sus paredes suben prácticamente rectas hasta llegar a los hombros; desde ahí, en un corto tránsito curvado, dan paso al cilíndrico cuello, bien desarrollado, pero no muy alto, y rematado por labio redondeado,

Fig. 13 a, b y c.-
Jarro municipal de
Haro (La Rioja).



algo exvasado. Lleva dos asas de perfil redondeado, diametralmente opuestas, fijadas en mitad del cuello y en los hombros, en cuyo entronque se observa una cabecita hecha a molde.

Esmaltado en blanco y con los típicos colores azul de cobalto y morado-negro de manganeso, sus motivos decorativos resultan curiosos. En uno de los frentes, dentro de cartela festoneada con forma de escudo, de cuya base salen gruesas hojas rayadas en las que se posan dos pájaros, rematándose la parte superior con tres flores, lleva escrito: «SOI DE LA BILLA DE ARO» (fig. 13a). En el lado opuesto, en el esquemático dibujo de una torre fuerte, se lee: «CASTILLO», refiriéndose, tal vez, al castillo de la Mota de esta ciudad o al propio maestro que lo hizo, ya que, en esas fechas, constatamos hasta tres alfareros con este apellido (fig. 13b). En un lateral, bajo una de las ampulosas asas, se apunta la fecha de realización: «AÑO DE 1786» (fig. 13c).

Por el hecho de ser llamado jarro, se tiende a pensar que era para vino –y más estando en Haro–, pero en realidad se trata de un “jarro” para realizar el sorteo de los cargos municipales. Se introducía en él un cierto número de bolas (*boletas*) y cada uno de los del concejo, metiendo la mano por el cuello del recipiente –el tamaño se ajustaba perfectamente a la manga para que no se pudiera ver lo que había en el interior–, iba sacando los trabajos que le tocaban en suerte. Existe otro ejemplar del siglo XIX, aunque no tan decorado, en Gimileo. Esta costumbre, tradicional en nuestros pueblos, ya ni se recuerda, por lo que se entiende que hoy se le atribuya la función de contenedor de vino como lo más lógico.

Fig. 14.-
Bebedero
de aves con
cazoleta exterior
(Navarrete).



Los bebederos de aves que mostramos representan dos formas diversas para un mismo fin. El primero, de cuerpo cerrado, rematado en mamelón, con cazoleta pegada y exterior, era fuente de problemas y roturas, tanto para enhornar como en el transporte (fig. 14). El otro, con la cazoleta integrada en su propio cuerpo mediante una depresión en la parte baja de la pared y asa en lo alto, supuso una solución a esas deficiencias (fig. 15).

Fig. 15.-
Bebedero de
aves con cazoleta
incorporada
(Navarrete).



¿Qué decir del barreño mondonguero de Navarrete?... Aunque se aproxima, no es como un lebrillo de paredes oblicuas lisas, sino que las suyas son de perfil cóncavo con la intención de facilitar la circulación del adobo: apretando desde la base, la carne sube por las paredes y, al curvarse más en la parte superior, forma una especie de bucle (rizo) que le hace caer otra vez al fondo (fig. 16).

Fig. 16.-
a. Barreño
mondonguero
(Navarrete)
b. Dibujo donde
se aprecia la
curvatura de la
pared.



Desde bien antiguo se conocía lo que hoy llamamos "fondo difusor" en las ollas y cazuelas metálicas modernas. En aquel entonces, esa función, tan actual, la cumplía el *repié*: una gruesa placa de barro que, sirviendo de base, permitía que todo el contenido de la olla se calentase por igual. En nuestra región, este tipo de menaje de cocina tuvo gran predicamento en los alfares de Arnedo.

Los juguetes son una buena muestra de modificación en la forma y en la función. Si bien el diseño puede ser, prácticamente, idéntico, su escala es el factor diferenciador y, por otro lado, el añadido lúdico, aquí presente, no está en las piezas mayores.

De uso más moderno y producción reciente son algunos de los objetos realizados por uno de nuestros más jóvenes alfareros de Navarrete, Toño Naharro Navarro, que también

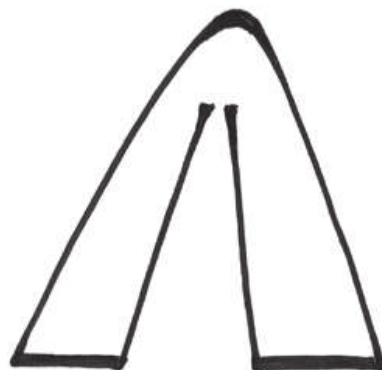


Fig. 17.-
Jarras de cerveza
realizadas
por Antonio
Naharro Navarro
(Navarrete).

buscan su adaptación y resultados mejorados.

Es el caso de las jarras de cerveza. La cerveza, bien fría, servida en jarras de cerámica al uso o de vidrio, puede mancharnos la ropa, pues por el contraste de temperatura y la condensación, las paredes gotean. Sin embargo, las jarras que vemos (fig. 17), esmaltadas por dentro y por fuera, dejan su parte inferior en barro, sin vidriar; de ese modo, cuando las gotas se escurren por las paredes, al llegar a la base, son absorbidas. Además, si previamente las hemos tenido en el congelador, la cerveza se mantiene mucho más tiempo fría y sabe mejor.

Fig. 18.-
a. Salero ciego
de Antonio
Naharro Navarro
(Navarrete).
b. Dibujo del corte
transversal.



El *salero ciego* se plantea casi como un acertijo, primero, para llegar a reconocer esa pieza como un salero y, segundo, para saber cómo se ha de usar. Su cuerpo es una especie de cono aovado con un único orificio situado en la base, que sirve tanto para el llenado como para la salida de la sal (fig. 18). El manejo consiste en darle un impulso o golpe seco hacia arriba y hacia abajo; así, la sal sube, golpea contra el pico de la cúpula y cae por el agujero de llenado. Si lo hemos denominado ciego es porque, cuando está sobre la mesa, al exterior solo muestra sus paredes perfectamente lisas y cerradas, desprovistas de los pequeños orificios que caracterizan e identifican a estas piezas y que, a veces, acaban taponándose.

Y, por último, la mantequillera que siempre mantiene fresca la mantequilla. Consta de dos partes: un recipiente cilíndrico, a modo de vaso, y otro más pequeño, también cilíndrico, con plancha plana como tapa, que tiene un gran orificio en una de sus paredes. Excepto la tapa, que se ha dejado en barro, va esmaltada en blanco (fig. 19). El funcionamiento



Fig. 19.-
Mantequillera del
alfar de Antonio
Naharro Navarro
(Navarrete).

es sencillo: en el cuerpo pequeño, se deposita la mantequilla y, en el más grande, se echa la suficiente cantidad de agua como para que, una vez introducido uno en otro, las dos sustancias entren en contacto. Con esto, conseguimos que la mantequilla mantenga siempre el correcto grado de humedad y no se desvirtúe su calidad, porque, por lo demás, no se mezclan.

Lo visto solo son algunos ejemplos de cómo pueden producirse diferentes formas para la misma función y, viceversa, de cómo diferentes funciones se dan para una misma forma.

La tradición y la cultura de las diversas regiones influirán y hará variar la morfología, pero lo que es indiscutible es que las formas se van depurando de acuerdo a las exigencias de uso. Podríamos decir que existe una correlación casi directa: a mayor uso, mayor y mejor adaptación de la forma. No hay nada casual, pues todo va en consonancia con su utilidad. La variedad de recursos es fuente y riqueza de piezas y de soluciones, constituyéndose en una excelente guía para poder viajar por la historia de los diferentes oficios, en nuestro caso, el de la cerámica.