

Las *pichelas* aragonesas: singulares jarras pirenaicas para vino  
*The aragonese "pichelas": particular wine pitcher from the Pyrenees*

EMILIO MANRIQUE, ANA ROSA ABADÍA, DOMÈNEC GUIMERÁ

Asociación Amigos de la Cerámica Decorada y la Alfarería (ALFACER)

### Resumen

Se discute la etimología y antecedentes de la voz *pichela*, así como el ámbito de la producción contemporánea de estas jarras, especialmente en los centros aragoneses prepirenaicos de Bandaliés, Benabarre y Naval. Se describen sus características tipológicas, de capacidad y funcionales, para concluir que se trata de una jarra de barro común para vino con funciones de servicio de mesa y de medida caracterizada por un pico vertedor singular.

### Palabras clave

Alfarería pirenaica. Aragón. Jarra para vino. Medida de vino. *Pichela*.

### Abstract

We discuss the etymology and history of the voice *pichela*, and the scope of the contemporary production of these pitchers, especially in centers of pre-Pyrenean in Aragon: Bandaliés, Benabarre and Naval. Typology, capacity and functional characteristics are described. It can be concluded that it is a common earthenware jar for wine with tableware functions and wine measure, characterized by a peculiar spout.

### Keywords

Pottery Pyrenees. Aragón. Pitcher. Wine measure. *Pichela*.

## Introducción

Se conoce actualmente como *pichela* a una jarra de cerámica común, parcial o totalmente barnizada, caracterizada por disponer de un pico vertedor sobrepuesto externamente en la pared de la vasija que comunica con el interior por un orificio circular, y que se contrapone al asa. Eran vasijas para servir y trajinar vino, pero también con funciones de medida.

El Diccionario de la RAE define *pichella*, procedente de *pichel* (m. Aragonés), como «jarro o vasija para medir vino y cuya cabida es por término medio la mitad de un litro» (RAE 2001). Con inevitable coincidencia el María Moliner la define, también como aragonesismo y derivada de *pichel*, como «jarro de medio litro empleado para medir el vino» (MOLINER 1981). Ambas fuentes precisan también de forma similar el originario *pichel*, como palabra derivada del occitano o francés *pichier*: «vaso alto y redondo ordinariamente de estaño, algo más ancho del suelo que de la boca y con su tapa engoznada en el remate del asa» (RAE 2001).

### Antecedentes de un nombre y una vasija: Una posible etimología

A la luz de los conocimientos actuales parece lo más probable que el término *pichela* proceda del occitano *pichier*; a su vez con un origen no bien determinado, aunque en apariencia emparentado –sin vinculación de dependencia directa– con el alemán *bechery* el italiano *bicchiere* (“vaso”), que son términos muy antiguos. El parentesco debe extenderse a la variante castellana *pichel* y a su afín catalán *pitxell* (COROMINAS 1954).

En el Languedoc, *pichier*; y con más frecuencia *pechier* (-iera), los encontramos en el siglo XIV y, de hecho, todavía hoy se mantienen desde el Daufiné y la Provençe hasta el Atlántico en la forma *pichéy* («aiguïère en terre grossière»). En francés *pichier* (compárese con el inglés *pitcher*) es una voz anticuada o dialectal, pero muy enraizada entre los *patois* del norte francés, aunque frecuente en la Edad Media desde el siglo XII (COROMINAS 1954).

El paso del occitano al castellano pudo producirse a través de las hablas aragonesas. Los intercambios léxicos occitano-aragoneses (NAGORE LAÍN 2001)

son numerosos; se trata de préstamos antiguos difundidos por todo el Alto Aragón. Dada su difusión tan general, hay que pensar que penetraron ya en la Edad Media. Son tan normales que pasan desapercibidos, en el sentido de que la gente no es consciente de que se trate de un préstamo, puesto que tienen la apariencia de vocablos aragoneses comunes. Se trata pues de occitanismos antiguos, medievales, plenamente asimilados, asentados y difundidos en aragonés. Su uso puede rastrearse ya en escritos medievales. Y no proceden sólo del occitano gascón, sino también del occitano languedociano. Entre otros muchos ejemplos encontramos *pichela* / *pichella* / *piehela* jarro para vino.



En cuanto a la etimología remota o primigenia, Corominas (1954 y 1990) en su detallado análisis etimológico se remonta al alto y bajo alemán (*bēhhārī; bikerī*) y a las lenguas escandinavas (*bikarr*), de donde habría pasado también al inglés *beaker*; recorre también el laberinto italiano, incluido el longobardo, para acabar no llegando a parte alguna. Al fin, parece resignarse a que «muchos se conforman con que toda la familia semántica que se mueve alrededor de *pichery pichela* pueda tener su origen en el griego βίκο (*bikos*, con el significado de ánfora de vino)»<sup>1</sup>. Termina afirmando categóricamente que «parece imposible que esta voz griega tenga algo que ver con las formas germánicas y románicas», de modo que «el origen último del vocablo ha de calificarse de decididamente desconocido».

Por razones etimológicas evidentes, la *pichela* y el *pichel* están históricamente menos documentados en castellano que en las hablas pirenaicas antiguas (sur de Francia, Reino de Aragón, quizá País Vasco), lo que no significa que estén ausentes del idioma por lo menos desde 1260. En el siglo XIV aparece en inventarios bajo las formas de *picher; pichelo pige*.

Clásicos castellanos, como Fray Diego de Guadix (1593, en NIETO JIMÉNEZ 2008), conocen el *pichel* como

una cierta suerte de vaso o jarra que tiene engaçada en sí otra peçezuela que le vale y sirue de cobertera o tapador, que de ordinario es de estaño. Consta de *bí*, que en arábigo significa “con”, y de *quel*, que significa “poco”, assí que todo junto, *biquel* significa “con poco”, como si dixéremos, vaso o jarro con poco licor, combiene a saber, con sólo lo que se saca de la cuba o tinaja para lo que es menester que se a de gastar en una comida, y corrompido dizen pichel.

Otro clásico, en el siglo siguiente, anotaba: «Vaso para vino de estaño, viene de Inglaterra. Dixose assi, o por ser medida pequeña o por tener un pico o por ser nombre inglés» (COVARRUBIAS [1611] 1943).

Destaca de estas curiosas definiciones –una etimológica a su manera y la otra descriptiva–, que se trata de un recipiente metálico, que está dotado de vertedor, que se usa o puede usarse como medida y que, por su denominación, puede proceder de Inglaterra o del mundo árabe. Las definiciones, por otra parte, nos dan pistas de los elementos que constituirán la base de la información que inicialmente más nos interesa: 1) El intrincado problema de la etimología u origen de la denominación (inglesa, según Covarrubias; árabe según Guadix). 2) El material con el que se elabora la vasija: encontraremos oro, plata, pero sobre todo estaño y solo finalmente barro. 3) El uso del vocablo *pichela* y sus derivados para designar su función como jarro de mesa; pero también, con frecuencia, como medidor. En ambos casos como continente, principalmente de vino, aunque también en ocasiones para agua.

<sup>1</sup> A su vez, *bikos* es voz griega tomada directamente del egipcio antiguo: CHANTRAINE. *Dictionnaire étymologique de la langue grecque. Histoire des mots*. París, 1968: «Bikos, jarre utilisée p.e. pour le vin (Hdt., X., pap.); le mot est employé par Hdt. et C. à propos des Orientaux et en Egypte; coupe à boire selon Ath 11,784 d; nom de mesure en Egypte. (A été rapproché du mot égyptien *b'.k.t.*, “vase à huile”). Comunicaciones personales de los profesores Jaume Sidera Plana y Marciano Villanueva Salas.



Cabe recoger aquí que, en tono burlesco, ya había utilizado esta denominación en el siglo XVI el andaluz Lope de Rueda: «En esas narices de pichel flamenco...» (RUEDA 1908, en CHAMORRO 2002 y NIETO JIMÉNEZ 2007). En el siglo XVII, Francisco del Rosal, por su parte, en su *Diccionario etimológico* (ROSAL [1786] 1992, en CHAMORRO 2002 y NIETO JIMÉNEZ 2007) hace esta descripción, también asombrosa, de la vasija en cuestión: «Pichel: vaso de vino, que de servir llaman servilleta, es del Griego, que al jarro o cántaro llama Piços, de Piceo que es confiar, porque fiamos de él el vino».

Ya en el siglo XIX, Pere Labernia, natural de Traiguera y autor de un diccionario reimpresso con variantes en numerosas ediciones, describía el *pitxell* como: «Vas alt y rodó per lo regular de stany ab taps ab golfos en la punta del ansa. Pichel. Stagnus urcens, urceolus.//Porró//Gerro pera posar flors. Maceta, florero. Florigerum vasculum» (LABERNIA 1840). Como inciso podemos reparar en que Labernia, hijo de tierra de alfareros, desconoce en esa tardía fecha la existencia de una jarra de barro.

Aparte de estas disgresiones o “filología recreativa” de los clásicos hasta el romanticismo, los términos a los que venimos refiriéndonos resultan más frecuentes en determinados ámbitos lingüísticos. La denominación *pichela*, con gran cantidad de variantes vernáculas, se encuentra extendida por toda la mitad oriental de España, desde el Alto Aragón y el País Vasco hasta Murcia (AMADES 2003; LABERNIA 1840; GRIERA 1933; ALCOVER y MOLL 1985; COROMINES 1990; recursos electrónicos diversos).

Así, *pícher*, *pitxer*, *pitxeret* en valenciano; *pitxar*, *pitxarro* y *pitxer* en euskera; *pichella* en Murcia; incluso *pichola* en Galicia (MOLINER 1981); pero, sobre todo, *pitxell*, *pitxella*, *pitxer*, *pitxera*, *pitxeret*, *pitxerull*, *pitxeller* (oficio), *pitxerada*, *pitxerejar*, *pitxet*..., en catalán. Sobre este particular, es obligado citar aquí el documentado y pormenorizado artículo de Santanach, Rosal y Suñol (1998) sobre la terminología en catalán del jarro y sus antecedentes y al que nos referiremos más adelante; retengamos ahora que estos autores señalan que *pichell* (*pitxella*) era a principios del siglo XVIII un útil de medida en Paramola/Alt Urgell.

En el ámbito de la lengua catalana, Labernia (1840), Alcover y Moll (1985) y Amades (2003) nos hablan de un vaso alto y redondo; de un recipiente ligeramente troncocónico invertido, reforzado con aros y dotado de boca, pitorro y asa (se trata sobre todo de un botijo de madera) usado por pastores para guardar y beber vino (Tortosa, Beceite, Xerta) (ALCOVER y MOLL 1985); de un jarro pequeño con boca y tapadera trabajada... (AMADES 2003). Estas vasijas podían ser de estaño (LABERNIA 1840); de madera (ALCOVER y MOLL 1985); de plata, según inventarios de Torredembarra (Tarragona), fechados en 1840 (AMADES 2003); o de vidrio, como figura en un inventario de Vic (Barcelona) de 1484 (AMADES 2003). Sus funciones eran las de maceta o florero, para guardar y beber vino, quizá para medir. Santanach, Rosal y Suñol (1998) señalan que, en los documentos antiguos, todo el grupo *pitcher*, *pitxell*, *petxell*, *pitxera* y *pitxella* pueden ser de cerámica, de metal y unos pocos ejemplares de vidrio.

De los antecedentes señalados hasta ahora y del conjunto de definiciones que pueden encontrarse en la bibliografía, no sabemos realmente con precisión a qué vasija nos estamos refiriendo al hablar de las *pichelas* pirenaicas contemporáneas. No podemos



concretar su forma, su función y el material de fabricación. Puede deducirse que, históricamente y en general, la *pichela* (y el *pichel*) es una vasija de tamaño medio, como un jarro de mesa, destinada a contener líquidos, a veces dotada de tapadera articulada y un asa (o dos), quizá con vertedor de pico, elaborada artesanalmente con diversos materiales y destinada habitualmente a servir vino, aunque no es excepcional su uso para agua. También es cierto que las descripciones menos precisas o más indeterminadas pero más frecuentes se refieren más al término *pichel* que a la *pichela*.

Solo muy posteriormente se empiezan a perfilar las características de la *pichela* que hoy conocemos. Es bastante habitual su uso como medida de vino, mayormente entre medio, uno o dos litros de los actuales (GRIERA 1933; GUERRERO MARTÍN y BELVER 1988; COROMINES 1990) o dos porrones de capacidad (GRIERA 1933). También es Griera el que, eventualmente, registra *pichela* como objeto de barro o vidrio para sacar agua de las tinajas.

### Las *pichelas* pirenaicas contemporáneas

En las comarcas de los Pirineos centrales y, en concreto en el Pirineo aragonés y otras tierras altas de la provincia de Huesca, se conoce como *pichela* a la jarra que hemos descrito en la introducción al comienzo de este artículo. En la misma línea, Santanach, Rosal y Suñol (1998) dicen que en el Pirineo catalán *pitxella* significa «jarra de alfarería, con la característica especial de que el pico está sobrepuesto en el exterior del cuello y solo comunica con el interior por un orificio más o menos circular» (traducción nuestra). Es decir, destaca sobre todo, como característica diferenciadora, la singularidad de su vertedor.

Diversos autores se han referido a este utensilio, definido como jarro en diferentes comarcas del Pirineo y áreas más meridionales. Tanto su forma como su denominación cambian ligeramente de este a oeste, pasando de llamarse *pitxery* y presentar una forma más redondeada en las zonas más orientales, hasta denominarse *pitxella* en las más occidentales de Cataluña y *pichela* al entrar en Aragón (Benabarre) (SANTANACH, ROSAL y SUÑOL 1998).

En este mismo artículo, repetidamente citado, Santanach, Rosal y Suñol (1998) recogen referencias diversas para afirmar que el nombre de *pitxella* se registra tanto en centros de producción como en diversos lugares de consumo; algunos alejados del área pirenaica, como sería el caso de Blanes (Gerona) hasta 1925, y Piera (Barcelona), en 1970; al parecer en este último centro alfarero para exportar al Pirineo. A pesar de la gran extensión de su uso, se ha señalado que Corominas solo menciona *pitxella*, como medida, en localidades del Pallars. En el resto de Catalunya *pitxella* acostumbra a significar simplemente jarra. Cuando se asimila a jarra en numerosos lugares y por diversos autores, se describe con las características de la jarra de alfarero barnizada, sin hacer referencia al tipo de pico o vertedor (SANTANACH, ROSAL y SUÑOL 1998).

Los centros pirenaicos catalanes productores de *pitxella* que hemos encontrado citados se sitúan en las comarcas del Alt Urgell, Cerdanya, Baixa Cerdanya y Pallars

Sobirà. Así, se han descrito *pitxellas* en Pont de Suert (Baixa Ribagorza) (SANTANACH y SUÑOL 1982); Gerri de la Sal (Pallars Sobirà) (FORTUNY 1983); Martinet (Baixa Cerdanya/Baridà) (SANTANACH *et al.*, 1992); Bellver (Cerdanya) (SANTANACH, SUÑOL y PONS 1994); La Seu d'Urgell (Alt Urgell) (SANTANACH, SUÑOL y PONS 1994; SANTANACH y SUÑOL 2003) y Castellciutat (Alt Urgell) (SANTANACH, SUÑOL y PONS 1994; SANTANACH y SUÑOL 1997).

### *Las pichelas pirenaicas aragonesas*

Las *pichelas* aragonesas fueron producidas en los centros alfareros prepirenaicos más orientales de la provincia de Huesca: Benabarre, Naval –donde aún las fabrica el obrador de los Echevarría– y Bandaliés. Por el contrario, no se conocen ni ejemplares ni referencias de producción de *pichelas* en otros centros alfareros históricos que obraron ollería como Biescas, activo hasta finales del XIX, o Jaca o Asso Veral, que desaparecieron en el entorno de la guerra civil; centros con una localización pirenaica, pero situados mucho más a occidente.

El uso de la denominación *pichela* trasciende, no obstante, a los centros productores y se utiliza también en amplias zonas del Alto Aragón, por lo menos en las áreas de expansión comercial. Diversas fuentes recogen también el uso de esta acepción en localidades con lengua catalana como Mequinzenza (Zaragoza) (ALCOVER y MOLL 1985); si bien se está hablando en este caso de otro tipo de vasija. También en Calaceite, donde es una medida, o en Tamarite de Litera, donde está en desuso y donde las *pitxelles* hacían referencia a jarras para sacar el agua de las tinajas (ROVIRA 1977).

La característica principal de las *pichelas* aragonesas es también la existencia del pico vertedor según se ha descrito anteriormente (GARCÉS, SATUÉ y GAVÍN 1983; ÁLVARO ZAMORA 1980) como elemento más destacado y que la diferencia de otros tipos de jarra. Este pico es, además, siempre abierto por arriba; a diferencia de algunas *pichelas* catalanas que, cerrado en la parte superior, se asemeja más a un pitorro (FORTUNY 1983). Con relación a las *pichelas* aragonesas, la primera duda que se nos plantea es la de si este tipo de vertedor siempre se asocia con la denominación de *pichela* o, por el contrario, eran llamadas simplemente jarros de vino, por lo menos las de mayor tamaño. Serían, únicamente, según esta hipótesis, las de menor capacidad las conocidas como *pichelas*. Actualmente tampoco es raro oír denominar *pichela*, por el contrario, a cualquier tipo de jarra.

Las distintas formas entre las *pichelas* de los diferentes centros productores aragoneses no permiten diferenciarlas. Desde luego no resultan evidentes las diferencias formales que señalan Santanach, Suñol y Pons (1994) para las catalanas, de manera que las más occidentales sean piezas más esbeltas frente a las orientales de mayor esfericidad. Las de Bellver (de las que señalan diferencias con las de La Seu d'Urgell) serían, por su tendencia esferoidal y su gran pico, las de formas más alejadas de las aragonesas. Santanach *et al.* (1992) señalan también la peculiaridad de las *pitxelles* de Martinet. En especial su base con repié y el babero de engalba blanca; características que tampoco hemos encontrado en ninguna de las aragonesas.



Finalmente, con relación a las que recoge Fortuny (1983) producidas en Castellciutat, las de este centro aparecen como más piriformes que las aragonesas, con separación menos marcada entre el cuello y el cuerpo de la vasija, de forma que este último parece prolongación de aquel.

En cuanto al tamaño de las *pichelas* aragonesas, con frecuencia se hace mención a tres tamaños en función de su capacidad (GARCÉS, SATUÉ y GAVÍN 1983). No obstante, si con precisión nos referimos a jarros con pico vertedor tipo *pichela*, se conocen, por lo menos, cuatro tamaños claramente diferentes (fig. 1); si bien es cierto que los más frecuentes corresponderían a los dos o tres intermedios de 0,5; 1 y 1,5 litros. Expresamos esta opinión con muchas cautelas, ya que Santanach y Suñol (1982), refiriéndose a Pont de Suert, el centro catalán más próximo a Aragón, afirman que se producían en cinco tamaños: 0,5; 1; 1,5; 2 y 3 litros, y que las de mayor tamaño se hacían por encargo y se guardaban en las cofradías. En Aragón conocemos jarros de vino tipo *pichela* de medio cántaro oscense de capacidad; del que además se conocen numerosos ejemplares con escueta decoración, por lo que probablemente fueron de producción en serie. Esto no contradice que las vasijas con decoración singular o abigarrada pudieran ser obra de encargo. No obstante, también la mayor parte de las referencias sobre las *pítxelles*



a



b



c



d

Figura 1. Diferentes capacidades de pichelas. 10,5 cm; 15 cm; 18,5 cm y 31 cm. a) Museo de Alfarería Tradicional Aragonesa, Monillo de Tou (Huesca). b) c) d): Museo de Artes y Oficios Tradicionales, Ainsa (Huesca)



catalanas limitan el número de tamaños. Fortuny (1983) habla de cuatro capacidades en las *pitxelles*. Santanach, Suñol y Pons (1994) señalan para la producción de Bellver en la Cerdanya cuatro medidas: 0,25; 0,5; 1 y 2 litros. Y Santanach y Suñol (1997) solo tres: 0,5; 1 y 2 litros, las producidas en Castellciutat.

Las dudas que hemos manifestado sobre las singularidades de este tipo de jarra y sobre sus capacidades nos conducen al tercer problema que creemos no resuelto: el de su funcionalidad.

La *pichela* es, en primer lugar, un jarro para vino; de ello no caben apenas dudas según todos los antecedentes. Garcés, Satué y Gavín (1983) nos dicen que se utiliza para verter vino en los vasos (por cierto que, en la figura que señalan como *pichela*, puede verse una hermosa aceitera). Además de los antecedentes históricos y bibliográficos que se han señalado, Santanach, Suñol y Pons (1994) hablan de una función de medida inexacta, y el diccionario de Aguiló (ROSAL y DÍAZ 1997) concreta para los pueblos de habla catalana de Aragón, «una medida de vino que suele equivaler a 1,5 porrones» (medida catalana de capacidad). No obstante, puede afirmarse que, en Aragón, actualmente la función de medida casi ha desaparecido en el imaginario colectivo; sobre todo en las de mayor tamaño, que conservan con dificultad la denominación de *pichela*. Las *pichelas* pequeñas no cabe duda que jugaron una función de medida concreta, de la que luego mencionaremos un ejemplo, además de su papel para escanciar vino. Pensamos que la abertura en forma de orificio circular que conecta el interior con el pico, sugiere, en sí misma, la apariencia de un nivel. Las de dimensiones mayores, hasta medio cántaro, pudieron tener una función mixta: de medida y de jarras para servir vino en reuniones colectivas y no solamente hogareñas. Algunas, como jarras de cofradía, cuando su decoración se hace más profusa. Parece poco probable que la función medidora fuera exclusiva considerando que tanto en Naval como en Bandaliés se elaboraron vasijas para medir vino (medidas), con dos asas y otra morfología, todas grandes, probablemente para usos comerciales.

### *Bandaliés: pichelas o jarros*

Bandaliés es el más occidental de los centros aragoneses de los que conocemos una producción de *pichelas*. De hecho, esta localidad, situada en las proximidades de Huesca, no pertenece ni al área del Pirineo ni a la de sus somontanos.

Se conoce poco de la producción antigua de Bandaliés; aunque se sabe de la notable antigüedad de este centro, que permanece activo en la actualidad, y su gran importancia hasta fechas recientes. Aún en el siglo XX algunos de los alfareros que trabajaron en Naval aprendieron el oficio en Bandaliés. Sabemos que en el año 1399, después de haber sido incorporada unos años antes la localidad al Abadiado de Montearagón, en las Ordenaciones de la aljama mora de Huesca se impusieron tributos al oficio artesano de los alfareros para vender su producción (RÍO MARTÍNEZ 1981).

A finales del siglo XIX había 35 alfares y más de 600 personas vivían de esta actividad. Hacia 1930 trabajaban en Bandaliés unos diez obradores, y al comienzo de





la guerra civil solo quedaban cuatro que perduraban cuando Julio Abió se incorporó en 1956 (RÍO MARTÍNEZ 1981). En 1979 se reabrió el alfar de manos de Julio Abió Berdiel, que había abandonado su actividad en 1964. Su padre, Julio Abió Carrera, era sobrino de Mariano Carrera, de familia que remonta sus orígenes alfareros documentados a más de 450 años de antigüedad (GUERRERO MARTÍN y BELVER 1988).

Respecto al centro alfarero de Bandaliés existen dudas sobre la importancia que pudieron tener las *pichelas* en su producción; quizá por su alejamiento del área pirenaica. Se conocen *pichelas* atribuidas a este alfar. En la Sección de Cerámica del Museo Provincial de Zaragoza se expone una atribuida a Bandaliés. Ciertas *pichelas* presentan rasgos identificativos comunes a otras vasijas, como algunas grandes cazuelas, sin lugar a duda producidas en este mismo centro. Es el caso de tres marcas circulares en la inserción del asa y los grandes “baberos” de cordones digitados que presentan (fig. 2).



Figura 2. Obra de Bandaliés. Museo de Alfarería Tradicional Aragonesa, Morillo de Tou (Huesca)

El que la producción de *pichelas* en este centro pudo ser más esporádica o quizá más antigua, se deduce de las escasas menciones que se hacen en la bibliografía. En un pequeño folleto-catálogo editado, sin fecha, por el Instituto de Estudios Altoaragoneses de la colección conservada en la misma localidad y del que es autor Bizen d’O Rio, entre las 241 piezas a las que se hace referencia (época, alfar, propietario), solo una se denomina «*pichela*» (1947, Alfar de Otín) y, por el contrario, otras cinco se denominan como «jarra», «jarreta 1/8», «jarro 3/4 pastor», «jarro vinatero» y «jarra de leche». Este mismo autor (RÍO MARTÍNEZ 1981), aunque cita en el texto la *pichela* como una de las piezas elaboradas en Bandaliés, en la relación de 102 piezas que incluye no aparece esta denominación y, sin embargo, sí nombra el jarro como medida (3/4, 1 1/4 litros) y como vasija general (1, 1 1/4, 2, 2 1/2 y 5 litros). En el libro de Díez Galán (2008), aparece una sola foto de *pichela* de Bandaliés, a diferencia de lo que sucede en los apartados de Naval y Benabarre.

Frente a esta escasez de referencias, por el contrario, conocemos un buen número de formas de jarras, así denominadas, producidas en este centro que, efectivamente, se diferencian de las *pichelas* por el tipo de vertedor convencional. Así y como ejemplo, además de los ya mencionados, Álvaro Zamora (1980) cita un jarro para servir vino,

elaborado en Bandaliés, de un litro de capacidad, utilizado como medida en la contratación de pastores como salario de la jornada (un litro de vino y una pieza de pan). Se habla de jarro y no de *pichela*.

Hemos aventurado la posibilidad de que piezas atribuidas a Naval fueran producidas realmente en Bandaliés por las similitudes que se han señalado en las formas y las técnicas ornamentales según las describe Río Martínez (1981). La decoración pintada se basa en dibujos realizados con *engalbas*, tierras naturales de color claro y agua, que se vertían con un porrón, trazando ondas alrededor de la pieza o con caña, círculos o semicírculos punteados a modo de flor. Una vez cocida, estos dibujos adquieren color amarillo. En algunos ejemplares añadían anilinas a la *engalba* para dar color negro y trazar espirales. La decoración incisa se realizaba con la pieza aún tierna, en líneas horizontales ondulantes. La decoración excisa de cordoncillo o *cordone* consistía en cordones de barro superpuestos por presiones digitales formando diversos dibujos ornamentales.

### *Naval: centro productor de pichelas características*

La localidad de Naval ha sido, en época contemporánea, un gran centro productor de ollería, cerámica barnizada con plomo; hasta el punto de que en el pasado siglo la alfarería, y la arriería ligada al comercio de vajillas y cerámica para fuego, llegaron a caracterizar a la localidad. La producción continúa actualmente a través del alfar de los Echevarría.

Álvaro Zamora (1977 y 1980) ha señalado que la actividad alfarera actual podría remontarse a la etapa medieval, si bien no se dispone de información fehaciente. Es relevante señalar que Naval fue la única localidad prepirenaica aragonesa con población morisca, afectada con toda probabilidad por la orden real de expulsión masiva en 1610. Madoz, en 1849, informaba que la producción más destacada de esta localidad la constituían, junto con la agricultura, «las diferentes fábricas de vajilla de fuego», y destacaba su calidad y su amplia fama, así como la importancia de su venta en el comercio local que se extendía casi a la mitad de la región aragonesa. En los años 30 del pasado siglo había en Naval 14 obradores y más de 20 ollereros (GUERRERO MARTÍN y BELVER 1988). Hacia 1952 ya solo quedaban 6 o 7 ollereros activos, algunos de los cuales habían aprendido la profesión en Bandaliés. En 1978 solo trabajaban Francisco Buetas y Ángel Echevarría Trillo, padre del actual (ÁLVARO ZAMORA 1980).

Álvaro Zamora (1980, 1977) se refiere a la *pichela* de Naval de forma inequívoca como producción tradicional y como «jarro con pico vertedor, usado sobre todo para vino... Es sobre todo muy típica la manera como se dispone el vertedor, saliendo el líquido por un agujero circular practicado en la pared de su cuello y vertiéndose a través de su pico, que se coloca formando ángulo».

Inciendo en la singularidad del pico y la disposición del vertedor, señala que «esta estructura es similar a la de algunas jarras aragonesas de Muel, de fines del siglo XVI o muy principios del XVII, si bien las proporciones de su cuerpo eran algo diferentes».



Identifica como una jarra de este tipo que «indudablemente procede de Muel» a una recogida en el catálogo de Monreal (1974: n.º 273).

No obstante, son muy escasas las referencias escritas a la forma y características particulares de las *pichelas* de Naval, e incluso al nombre. Violant i Simorra (1949), en los dibujos sobre recipientes para vino y sidra, representa dos *pichelas* catalanas del Pallars y de La Seu d'Urgell, al lado de una «jarra para vino» de Naval, que ciertamente no es una *pichela*. Guerrero Martín y Belver (1998) en el apartado referido a Naval, no nombran las *pichelas* y sí el «jarro de vino». Constituye una información valiosa la afirmación de Álvaro Zamora (1980) de que las *pichelas* antiguas de Naval resultaban algo más achatadas y anchas y presentaban un vertedor más saliente que las actuales, en referencia a las que encontró en su visita al alfar de Naval en los años 70 del pasado siglo (fig. 3). La tendencia a la mayor esfericidad en la obra antigua, por otra parte, puede comprobarse también en otro tipo de recipientes como los pucheros.



Figura 3. *Pichelas* de Naval de distintas épocas. a) Museo del Serrablo, Sabiñánigo (Huesca) y b) Museo de Alfarería Tradicional Aragonesa, Morillo de Tou (Huesca)

Algunas de las técnicas de producción atribuidas a Naval podrían ser características y propias de este centro alfarero. Así, el hecho de que se aplicara a las piezas una vez oreadas una sola cochura, a diferencia de Bandaliés; es decir, los recipientes entraban en el horno una única vez con el barniz aplicado y decorados. La base y la pared inferior del exterior de las *pichelas*, quedaría sin cubrir totalmente por el barniz (ÁLVARO ZAMORA 1980).

Sin embargo, los motivos decorativos no diferirían de los de Bandaliés. En la ornamentación de las piezas grandes confluían motivos decorativos incisos, excisos y pintados. En las pequeñas, solo los pintados. La decoración pintada empleaba *engalbas* de tierras blancas naturales que se colocan en las vasijas crudas y sin barnizar. Tras la cocción presentan una coloración amarilla. En la última época, los “puntos” fueron y son la decoración básica de la mayor parte de las *pichelas* de Naval y el único motivo en las *pichelas* pequeñas. En piezas más antiguas se observan trazos de color negruzco de manganeso (ondulaciones, espirales y otros motivos). La decoración excisa está formada por cordones digitados (“de cordoncito” en expresión local) horizontales, verticales, aislados, rectos, ondulados, en espiral, con formas arbóreas, etc. Algunas de las figuras que acompañan a este texto ponen de manifiesto esta ornamentación (fig. 4).



a



b



c



d



e



f



g



h



i



j



k



l

Figura 4. *Pichelas* atribuidas a Naval. a) Colección particular T. Ramón (Huesca); b) (DÍEZ GALÁN 2008). c) d) e) f) g) Museo de Artes y Oficios Tradicionales, Ainsa (Huesca); h) i) j) k) l) Museo de Alfarería Tradicional Aragonesa, Morillo de Tou (Huesca)



## *Benabarre y la enigmática pichela vasca*

Los alfares de Benabarre son también, sin duda, de larga tradición y antigüedad a pesar de las escasísimas referencias escritas. Álvaro Zamora (1980) se refiere únicamente, al hablar de la ollería de esta localidad ribagorzana, a la extinción de sus alfares en 1962-63 y al último ollero, Manuel Guardia Porta, así como a piezas fechadas en el último tercio del siglo XIX obra de Alejos Guardia. Precisamente la familia Guardia Porta conserva una *pichela* con la inscripción «lo izo Alejos Guardia 1878» de 18,5 cm de altura, 8 cm de boca y una base más ancha, de 12,8 cm.<sup>2</sup>

La referencia más antigua de que disponemos sobre la alfarería de Benabarre es una sugerente noticia ligada a la producción precisamente de *pichelas* por alfareros de este centro trabajando fuera de su localidad de origen. Esta noticia se debe a Enrike Ibabe en su *Cerámica popular vasca* (IBABE 1995) y se refiere a la aparición en Galarreta (Álava) de dos alfareros de Benabarre, origen de sagas familiares que continuaron el oficio y llegaron hasta el final de la actividad en Galarreta: «Tenían su origen en los talleres que, con la ayuda del cura del pueblo, montaron dos hermanos apellidados Salinas: Medardo Antonio Juan y Manuel que eran naturales de Benabarre en el Reyno de Aragón». Medardo (Benabarre 1767-Galarreta 1847) y Manuel aparecen en Galarreta en el último tercio del siglo XVIII. De estos ribagorzanos emigrados Ibabe nos continúa diciendo: «Especialmente notable es la jarra del Concejo que aún se conserva en el pueblo... (“jarra con peana” que llaman “jarra pichilla”)... La forma del vertedor es única, por lo que tengo visto hasta ahora en el País, y similar a algunas jarras que hemos podido ver en Aragón» (fig. 5).



Figura 5. "Jarra pichilla" de Galarreta (IBABE 1995)

Desconocemos cuándo desaparecieron los alfareros Salinas de Benabarre. Sabemos que fueron coetáneos de los Guardia y sorprendentemente conservaban el patronímico del lejano pariente de Galarreta. En la *Guía de Zaragoza y de la Región Aragonesa*, de Ricardo Fortún Sofí (1906), se citan como alfareros de Benabarre a: Medardo Arsal [sic], Alejo Guardia, Manuel Guardia, Ramón Salinas y Medardo Salinas. De igual forma, Cabezón, Castelló y Ramón (1984) hacen referencia al alfarero que trabajó en Barbastro y Huesca José Balaguer Salinas (1846-1920), natural de Benabarre.

<sup>2</sup> Comunicación personal que agradecemos a Sergio Sabini. Hemos dispuesto de la ficha que elaboró sobre esta pieza.



Figura 6. Pichelas de Benabarre. a) b) c) Museo de Alfarería Tradicional Aragonesa, Morillo de Tou Huesca; d) Museo de Artes y Oficios Tradicionales, Aínsa (Huesca); e) f) g) h) i) (DÍEZ GALÁN 2008)



La *pichela* ha sido siempre una de las piezas en el catálogo de la producción de Benabarre: «...las *pichelas* o jarros de vino similares a los de Naval caracterizados sobre todo por la forma del vertedor, colocado en ángulo como las “pitxellas” catalanas» (Álvaro Zamora 1980). Santanach, Rosal y Suñol (1998) señalan la denominación de *pitxella* en Benabarre (a partir de La Seu d’Urgell, dicen) a diferencia de las denominaciones de la zona más oriental. Citan también a Violant i Simorra para precisar que en Benabarre y en otras localidades de la Ribagorza aragonesa como Sopeira, la medida de consumo más pequeña se denomina *pitxelló*.

En general las *pichelas* de Benabarre que conocemos tienen forma similar a las de Naval. No obstante, algunas de las que atribuimos a este centro presentan el cuerpo más globular y una base más amplia; el color de las paredes resulta en ocasiones más rojizo o marrón que las producidas en otros centros, consecuencia de las mezclas del óxido de plomo con un engobe colorante, por lo menos en la última época, para barnizar las piezas. Pero quizás el elemento distintivo más destacado de estas *pichelas* sea la decoración pintada en vivos colores amarillos, fruto de la aplicación de engobes mediante una “aceitera” que, si bien en ocasiones se limita a motivos simples de zigzag, ondas, eses, etc., en otras es mucho más profusa, lo que tratándose de piezas pequeñas, las diferencia por este motivo de Naval (fig. 6).



## Bibliografía

ALCOVER, A. M. y MOLL, F. de B. (1985). *Diccionari català-valencià-balear*. [en línea]. Vol. 8. Palma de Mallorca: Editorial Moll. ISBN 84-273-0025-3. Disponible en: <http://dcvb.iecat.net/> [consulta 9/8/2010].

ÁLVARO ZAMORA, M. I. (1977). “La ollería de Naval (Huesca)”. *Argensola*. N.º 71-78. Tomo XVIII. Huesca. pp. 71-92.

ÁLVARO ZAMORA, M. I. (1980). *Alfarería popular aragonesa*. Zaragoza: Pórtico. (Estudios; 6). ISBN: 978-84-85264-36-0.

AMADES, J. (2003). *El porró*. ed. facs. Tarragona: Mèdol. (Art Popular; 5). pp. 29-30. ISBN 84-95559-72-2.

CABEZÓN, M.; CASTELLÓ, A. y RAMÓN, T. (1984). *La alfarería de Huesca: Descripción y localización*. Huesca: Instituto Aragonés de Antropología. 123 p. (Monografías; 2). ISBN 84-398-2661-3.

CHAMORRO, M. I. (2002). *Tesoro de villanos. Diccionario de germanía*. Barcelona: Herder. ISBN 84-254-2220-5.

COROMINAS, J. (1954). *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*. Madrid: Gredos. 4 vols. ISBN 978-84-249-1321-2.

COROMINES, J. (1990). *Diccionari etimològic i complementari de la llengua catalana*. Vol. 6. Barcelona: Curial. pp. 571-573. ISBN 84-7256-173-9.

COVARRUBIAS, S. de ([1611] 1943). *Tesoro de la lengua castellana o española: según la impresión de 1611, con las adiciones de Benito Remigio Noydens publicadas en la de 1674*. Martín de Riquer (ed.). Barcelona: Horta I. E.

DÍEZ GALÁN, C. (2008). *Del fuego al fuego. Alfarería vidriada aragonesa*. Zaragoza: Asociación Cultural Barro y Fuego. ISBN 978-84-612-6578-7.

FORTÚN SOFÍ, R. (1906). *Guía de Zaragoza y de la Región Aragonesa*.

FORTUNY, C. (1983). “Unifiquem esforços”. *Butlletí Informatiu de Ceràmica*, n.º 17, gen-març, p. 42.

GARCÉS, J.; SATUÉ, E. y GAVÍN, J. (1983). “Algunas notas sobre la alfarería”. En: *Artesanía del Serrablo*. pp. 109-121.

GRIERA, A. (1933). *La casa catalana*. Barcelona: Polígrafa. ISBN 978-84-343-0212-9.

GUADIX, D. de (ca. 1593). “Recopilación de algunos nombres arábigos”. En: NIETO JIMÉNEZ y ALVAR EZQUERRA (2007).

GUERRERO MARTÍN J. y BELVER, J. (1988). *Alfares y alfareros de España*. Barcelona: Serbal. ISBN 84-7628-039-4.

IBABE, E. (1995). *Cerámica popular vasca*. Bilbao: Fundación BBK. ISBN 978-84-89476-09-7.

LABERNIA, P. (1840). *Diccionari de la Llengua Catalana ab la correspondència castellana y llatina*. Barcelona: Estampa dels Hereus de la V. Pla. 2 vols.





- MOLINER, M. (1981). *Diccionario del uso del español*. Tomo II. Madrid: Gredos. ISBN 84-249-1344-2.
- MONREAL, L. (1974). *El conventet*. III. Colección de cerámica Francisco Godia. Barcelona.
- NAGORE LAÍN, F. (2001). “Los Pirineos, un nexo de unión entre el occitano y el aragonés”. [en línea]. *Revista de Filología Románica*. Vol. 18, pp. 261-296. Disponible en: <http://revistas.ucm.es/fil/0212999x/articulos/RFRM0101120000A.PDF> [consulta: 9/8/2010].
- NIETO JIMÉNEZ, L. y ALVAR EZQUERRA, M. (2007). *Nuevo tesoro lexicográfico del español (S. XIV-1726)*. Madrid: RAE; Arco Libros.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (2001). *Diccionario de la Lengua Española*. 22.<sup>a</sup> ed. Tomo II. Madrid: Espasa.
- RIO, Bizen d'O (s. a.). *Catálogo del Museo de Bandaliés*. Huesca: Instituto de Estudios Altoaragoneses. [12].
- RÍO MARTÍNEZ, B. d'O (1981). “La cerámica de Bandaliés”. *Revista Argensola*, n.º 91, pp. 127-150.
- ROSAL, F. de ([1786] 1992). *Diccionario etimológico: alfabeto primero de origen y etimología de todos los vocablos originales de la lengua castellana*. ed. facs. Madrid: CSIC. ISBN: 978-84-00-07274-2.
- ROSAL, J. y DÍAZ, T. (1997). “La ceràmica al diccionari Aguiló (5)”. *Butlletí Informatiu de Ceràmica*, n.º 62, jul.-dic., pp. 26-27.
- ROVIRA, J. (1977). “L'últim canteré de Tamarit”. *La Voz de la Litera*, n.º 91-97. Tamarite de Litera.
- RUEDA, Lope de (1908). *Obras de Lope de Rueda*. Madrid: Real Academia Española, 1908 (en Chamorro 2002). 2 vols.
- SANTANACH, J., *et al* (1992). “L'obra de terra cuita a la Cerdanya i al Baridà. I Part”. *Butlletí Informatiu de Ceràmica*, n.º 51, oct.-dic., pp. 19-27.
- SANTANACH, J.; ROSAL, J. y SUÑOL, M. (1998). “La nombrosa terminologia del gerro”. *Butlletí Informatiu de Ceràmica*, n.º 64-65, pp. 26-40.
- SANTANACH, J. y SUÑOL, M. (1982). “Terrisseries de Catalunya (II). El Pont de Suert”. *Butlletí Informatiu de Ceràmica*, n.º 13, gen.-març, pp. 8-10.
- SANTANACH, J. y SUÑOL, M. (1997). “L'obra de terra cuita a L'Alt Urgell”. *Butlletí Informatiu de Ceràmica*, n.º 62, jul.-dic., pp. 30-40.
- SANTANACH, J. y SUÑOL, M. (2003). “L'obra de terra cuita a l'Alt Urgell. VIII Part”. *Butlletí Informatiu de Ceràmica*, n.º 77, gen.-jun., pp. 32-39.
- SANTANACH, J.; SUÑOL, M. y PONS, J. (1994). “L'obra de terra cuita a la Cerdanya i al Baridà. IV Part”. *Butlletí Informatiu de Ceràmica*, n.º 54, gen.-març, pp. 8-14.
- VIOLANT I SIMORRA, R. (1949). *El Piríneo español*. Madrid: Plus Ultra. ISBN 978-84-85403-93-6.
- VIOLANT I SIMORRA, R. (s.a.). *Diari de camp*. Manuscrit conservat al Museu d'Arts, Industries i Tradicions Populars (MAITP) de Barcelona, mecanografiado por Montserrat Suñol (citado en Santanach *et al*. 1998).



## Sellos y marcas de alfarero en las tinajas del Museo del Vino de Bullas

### *Potter stamps and trademarks on jars from Museo del Vino de Bullas*

ALFREDO PORRÚA MARTÍNEZ

#### Resumen

El inmueble que sirve de continente al Museo del Vino es una antigua bodega del siglo XIX, ubicada a poca distancia del centro de Bullas, en la avenida de Murcia. En su día este edificio era conocido como las *Bodegas de La Casilla* y, a pesar de permanecer inactivo casi media centuria, aún hoy conserva la mayor parte de sus elementos originales, entre los que destacan las tinajas en las que se almacenaba el caldo durante la fermentación, muchas de las cuales presentan marcas de alfarero, motivos decorativos y sellos de cuño que permiten identificar a sus fabricantes.

Por otra parte, tales marcas nos proporcionan una nueva perspectiva que complementa la escasa documentación que poseemos sobre la fundación y reformas que sufrieron las instalaciones que componían esta bodega, permitiéndonos establecer una visión más clara y precisa de la historia local y su relación con la elaboración del vino en la comarca.

#### Palabras clave

Bullas. Bodega. Vino. Tinajas. Marcas de alfarero.

#### Abstract

The building that lodges the Wine Museum is an ancient cellar founded in the nineteenth Century and located in the outskirts of Bullas downtown, aside the Murcia Avenue. Not so long ago, it was known locally as *Bodegas de La Casilla*. Even though it has remained inactive for almost fifty years, it preserves a large part of its original elements. Among these elements the huge earthenware jars that were used to store the grape juice during the fermentation stand out. Some of these jars conserve decorative motifs, marks and stamps which can be used in order to identify the potters who made them.

On the other side, such stamps offer us a new perspective that complements the scarce news we have about the foundation of the building and the different renovations it underwent. The building allows us to give a clearer and more accurate vision of the local history of Bullas and its relationship with the wine culture in the region.

#### Key words

Bullas. Cellar. Wine. Earthenware jars. Potter stamps.

