# LA ALFARERIA POPULAR DE BENAVENTE

- JUAN CARLOS DE LA MATA GUERRA -

Amasaban y cocían mucho pan de muchas maneras; pues su vino no era la cosa que menos se gastaba: más tinajas y vasijas eran menester, que hay en un gran mercado de Zamora.

Fray Toribio de Benavente, Motolinia Memorial e Historia de los Indios de Nueva España

#### INTRODUCCION

Permanecía prácticamente desconocido hasta ahora, tanto en la propia localidad como en los estudios y catálogos (1) publicados sobre el tema, todo lo referente a la que fue destacada actividad alfarera en Benavente.

El criterio que nos ha movido a recoger datos e información sobre los antiguos alfares benaventanos no obedece a una acceso de nostalgia por algo desaparecido, ni a un intento por tratar de recuperar y mantener una producción caracterizada por satisfacer unas necesidades que hoy no existen, sino dejar constancia de un legado cultural que forma parte de nuestras raíces como producto que fue de la expresión popular.

## ARTESANIA Y ALFARERIA

La importancia histórica de Benavente está determinada en gran medida por su situación estratégica. Este factor por todos conocido, ha contribuído a hacer de ella una zona de transición cultural y etnográfica, abierta a todas las posibles influencias. De esta forma, nuestra comarca está sometida a cambios más rápidos e intensos que otras zonas del entorno. Los cambios económicos y sociales operados en estas últimas décadas han modificado de una forma significativa la estructura tradicional.

La actividad artesanal, muy enraizada en otro tiempo en la ciudad, ha sufrido tempranamente un proceso de retroceso en comparación con otras localidades y comarcas de la provincia, donde la supervivencia de los arcaísmos

(1) En 1982, la cerámica popular de Benavente aparece por primera vez recogida en el catálogo de la exposición que se organiza sobre la Cerámica Antigua de Zamora, participando con una muestra representativa de sus producciones. Cerámica Antigua de Zamora, Gráficas Heraldo de Zamora, 1982. Figurando en otras exposiciones como la celebrada en 1983 con el título de Cerámica Popular de Castilla y León y en el catálogo de la exposición de la Alfarería de Benavente y su Comarca en Junio de 1985. Recientemente aparece citada como centro alfarero extinguido en el estudio publicado sobre la Alfarería Popular del Reino de León, por L. Cortés Vázquez, Salamanca 1987, Página 12.

culturales ha sido mayor. Benavente apenas conserva hoy día una mínima representación del que fue en otro tiempo floreciente artesanado.

La artesanía como manifestación popular es un valioso elemento diferenciador que refleja las señas de identidad de cada pueblo, constituyéndose de esta forma en expresión de las particularidades locales. Otra de sus aportaciones inestimables es el hecho de haber sabido equilibrar armónicamente el progreso con el necesario respeto a la naturaleza, mediante la utilización de las materias primas del entorno.

El artesano consigue dar a su obra una impronta de sencillez en la que radica gran parte de su encanto. Las formas, el color, la calidad de los materiales, etc., varían de un lugar a otro; cada clima y cada cultura elabora de distinta manera. El artesano del barro, en nuestro caso, ayudado por sus propias manos y el impulso del torno logra transformar la tierra amorfa en utensilio funcional.

Son numerosas las referencias históricas sobre los oficios artesanos y organización gremial en la antigua villa. Como evocadores son los topónimos (2) relacionados con la concentración y distribución de los mismos, algunos de los cuales aún se conservan dando testimonio de la actividad artesanal que se desempeña en cada calle o barrio.

Los datos recogidos sobre el tema permiten conocer la importancia socioeconómica de la artesanía en general y de la alfarería en particular entre la población (3) de Benavente. Así a mediados del siglo XVIII aparecen en la relación de cargos y oficios once alfareros. En el año 1796 se reglamenta la medida de los cántaros y se exige que vayan señalados con la marca de cada cantarero (4). Nuevamente en 1813 entre los gremios y oficios se hace mención de los alfareros. Madoz (5), en el año 1850 cita la existencia de ocho alfarerías «en las que se fabrica toda clase de útiles de barro colorado y vidriado que surten al pueblo y al país, y a veces hasta a Burgos y Navarra, a donde lo conducen los Villaloneses».

#### LAS ULTIMAS ALFARERIAS

Desde hace varias décadas desaparecieron irremisiblemente los últimos alfares benaventanos, que herederos de una antigua tradición artesanal hubieran permitido un conocimiento en activo de este aspecto de la cultura popular.

Las últimas alfarerías de las que tenemos constancia, aún presentes en el recuerdo de las generaciones precedentes, eran las de Julián Aparicio y Julián

- (2) Entre los topónimos que hacen referencia al quehacer artesano podemos citar algunos como el de Herreros, Estameñas, Pelambre, etc., además de otros relacionados antiguos gremios y cofradías.
  - Otros están relacionados de alguna forma con los oficios y cultura del barro como Tejares. Aguadores, etc.
- (3) En las antiguas relaciones de oficios se citan una gran variedad de actividades artesanas como : tejedores, pelambres, estameñeros, curtidores, carpinteros, herreros, silleros, tintoreros, caldereros, sastres, escultores, botilleros, cereros, chocolateros, alfareros, etc...
- (4) Recogido por J. Muñoz Miñambres en Nueva Historia de Benavente, Zamora, 1982, pp. 195, 200, 228.
- (5) Pascual Madoz, Diccionario Geográfico Estadístico de España y sus posesiones de Ultramar, Madrid, 1845 - 1850.

Diéguez, ambas en la calle Santa Clara; mientras que en la vecina de los Carros se dedicaban a la elaboración del barro los alfares de Ana González y Victoriano Mateos.

La alfarería de Benavente se encuadra en el apartado de las alfarerías masculinas o de torno alto, en contraposición a las denominadas alfarerías femeninas o de rueda baja, magníficamente representadas en la provincia por los centros alfareros de Moveros, Carbellino y Pereruela.

Trabajaban en los alfares benaventanos fundamentalmente los hombres, aunque las mujeres de la familia colaboraban en algunos aspectos de la producción, como son la venta y decoración de las piezas. Los talleres se componían por norma general de un maestro que junto a varios oficiales y aprendices se distribuían el trabajo. También los había de un carácter más estrictamente familiar y donde las labores no estaban tan repartidas. En el primer caso debemos incluir el taller de Victoriano Mateos, uno de los de mayor producción, que contaba con tres oficiales a la rueda y cuatro o cinco empleados para preparar el barro y otras tareas.

Se aprecian diferencias en la producción y acabado de las piezas entre los distintos alfares. En un mismo alfar, no obstante, se obtienen calidades distintas; dependiendo de los materiales empleados en cada una de ellas. Un elemento útil para conocer el origen de cada pieza son las marcas de taller, que aparecen sobre todo en las asas; así en las que proceden del alfar de Julián Aparicio el distintivo son las iniciales de su nombre y apellido (J A), en el taller de Victoriano Mateos es característico el empleo de las siglas W M, que aparecen igualmente en las producciones de su padre y antecesor en el oficio, Wenceslao Mateos.

El diseño y la forma de ejecutar un motivo decorativo determinado puede constituir un método válido para adscribir una pieza a un taller; aunque en algunas piezas es difícil distinguir en qué alfar fueron fabricadas, pues la calidad, acabado, formas, nivel técnico y demanda eran similares.

#### EL BARRO Y EL MODELADO

El barro utilizado por estos alfares es el rojo o bermejo. Este barro o arcilla es del tipo de las llamadas ferruginosas, abundantes en la zona leonesa, propician una factura y naturaleza física a las piezas muy diferente del centro y suroeste de la provincia, donde las arcillas se asientan sobre succes graníticos.

La extracción era realizada por los propios alfareros o por sus ayudantes. Obteniéndose en los barreros situados generalmente en terrenos municipales, cuestos, eras, cañadas, etc. Los emplazamientos donde últimamente se recogía el barro, eran la zona de los Toriles, Eras del Sepulcro, de San Antón y Valle la Zarza (6).

Estas arcillas presentaban unas características físicas buenas para el modelado por su plasticidad; si bien se mezclaban con arena para las labores destinadas al fuego (cazuelas, asadores...).

(6) Sobre la localización de focos de arcillas y otras antiguas explotaciones véase IGME. Mapa Geológico de España, (Benavente). Servicio de Publicaciones del Ministerio de Industria y Energía, p. 27. Son escasos los datos que hemos obtenido sobre la elaboración del barro, aunque básicamente sabemos que una vez extraído era expuesto al sol para secarlo y poder deshacer los terrones en polvo. Tras las operaciones de amasado se disponían las pellas para tornear. El torno utilizado es el alto de pie, de uso común en la alfarería masculina, permite realizar las piezas con mayor precisión, rapidez y simetría. Los utensilios de menor dimensión se modelan mediante una sola pella de barro, mientras que las piezas mayores se tornean de dos veces. Tras el oreado eran añadidas las guarniciones o partes complementarias: asas, cuellos, bocas, pitorros, boliches, etc...

## DECORACION Y VIDRIADO

La decoración y el vidriado es otro de los aspectos destacados del proceso. Las piezas son lisas, con escasas decoraciones a torno, consistentes únicamente en leves motivos geométricos (cenefas, ondas,...) como también es poco usual la decoración a cordón o churro, consistente en añadir a las piezas cordones de barro digitados y marcados reproduciéndo algún motivo vegetal, únicamente utilizado en las grandes piezas (ollas).

Es común la decoración llamada de **juaguete**, consistente en aplicar a las piezas, mediante una pluma de gallina, una pasta blanquecina o barbotina antes de recibir el vidriado. Es característica la decoración, utilizada frecuentemente, consistente en una espiguilla que nos sirve de distintivo para identificar algunas de las creaciones benaventanas.

La materia empleada para vidriar (7) es el sulfuro de plomo, que procedía de Linares (Jaén), aunque en algunas ocasiones se abastecieron de minerales de la región; así durante los años de la guerra tuvieron estos alfares, al igual que muchos otros que practicaban este tipo de vidriado, que recurrir a enojosas operaciones para procurarse este barniz o alcohol de hoja.

La operación de vidriado comienza por reducir a polvo el mineral u alcohol de hoja, diluyéndolo a continuación, con las debidas proporciones en agua; procediendo a bañar las piezas total o parcialmente en la solución. Se vidriaba la mayor parte de la producción, sobre todo el interior, boca y asas. Colocadas en el horno obtendrán ese lustre tan característico.

# FORMAS Y PIEZAS ESPECIALES

Los alfares benaventanos ofrecen una tipología de piezas y producciones muy variadas, que abarcan un amplio espectro de formas y utensilios. La producción abarca tanto a las piezas destinadas al fuego, como a las de agua y vino y las especiales.

Como el resto de la alfarería de la región es fundamentalmente práctica, destinada a usos domésticos, agropecuarios y decorativos.

(7) Estas técnicas consistentes en aplicar barnices plumbíferos a la cerámica fueron al parecer introducidas por los árabes, lo que vino a suponer una revolución técnica junto con el empleo de un nuevo tipo de horno, el denominado «hispano-árabe».

## PIEZAS DE AGUA Y VINO

Botijo.- De gran utilidad para el suministro del agua. Es un útil doméstico que requiere un barro de gran porosidad. Están vidriados únicamente en el tercio superior.

Barreñón.- Se realizaban de diversos tamaños, vidriados en su interior, tienen algunos un reborde también vidriado y a veces decorado levemente, en el exterior sobresalen los refuerzos o escotaduras. La decoración es a base de círculos concéntricos. Hacían diferentes servicios en el hogar y particularmente en la matanza.

Cántaro. - Es una pieza muy utilizada en el acarreo de agua. Se realizaba en varios tamaños, destacando los llamados medios cántaros, los cántaro de un asa, cántaros de pozo (más pesados que el resto) y el cántaro panadero.

*Jarras y medidas para el vino.*- Las hay de varios tamaños, con la característica decoración en espiga.

Barriles y barrilas. - Se caracterizaban por tener dos asas también realizados en varios tamaños. El barril de vino era la medida dada a los segadores al día, semejantes a los de Jiménez de Jamuz, se diferenciaban de los de Junquera de Tera en que no llevaban el churro o rollo que les sirve de asiento.

Botellas y calentadores.- Eran utilizados para contener líquidos y también como caloríferos, taponándose con un corcho.

Otras producciones. - Tinajas, porrones, vinagreras, cantimploras, etc...

## PIEZAS DE FUEGO

*Puchero.*- De varias medidas, vidriados en su interior y embocadura. Utilizados en las cocinas de lumbre baja, eran imprescindibles en la preparación de los alimentos.

*Cazuelas y asaderas.*- Se hacían de varios tamaños formado grupos o cajas. Imprescindibles para asar los alimentos.

Asadores de castañas. - Se distinguen por su ancha base y por estar agujereadas. No están vidriados y se colocaban sobre las brasas y trébedes. Servían para asar castañas, que eran un alimento complementario.

Cazuelas de arena.- Eran especialmente resistentes al fuego por lo que tenían una larga duración.

Otras producciones. - Chocolateras, tarteras, etc....

# **UTILES DOMESTICOS Y AGROPECUARIOS**

Ollas.- De varias dimensiones y usos, muy utilizados en la conservación de los alimentos, sobre todo los de la matanza. Se hacían con dos o cuatro asas. Una variedad son las llamadas **ollas mantequeras** (altas y bajas), decoradas especialmente con cordones digitados o churros marcados a llave.

Potas.- De reducidas dimensiones se utilizaban para contener el azúcar, la miel, etc... Venían a ser un pequeño puchero con tapa, tenían dos asas y eran vidriadas y especialmente decoradas.

Requesoneras y cañadones.- Utilizadas para el ordeño y guardar el requesón.

Otras producciones. - Platos, tazones, tapaderas de varios tamaños, escupideras, palmatorias, orinales, huchas, macetas, palanganas, especieros, tapaderas de calentar, cuencos.

#### PIEZAS ESPECIALES

Juguetería.- Son reproducciones en tamaño reducido: cacharrillos, huchas, etc...

Chimeneas y tuberías.- Eran piezas de encargo, aunque en algún momento se realizaron en cantidad.

Brasero de verdulera.- Era una pieza de encargo realizada por la demanda del mercado de Benavente, constaba de dos piezas sin vidriar.

Cantarilla de agua mineral.- Era una pieza especial realizada para la demanda local y transportar pequeñas cantidades desde la fuente minero medicinal. Podría ser la pieza «tipo o guía» de las producciones benaventanas. Muy cuidada en el acabado y de decoración sencilla.

# EL HORNO Y LA COCHURA

El horno utilizado en los alfares benaventanos es el denominado árabe o morisco, de tiro ascendente directo y cubierto con abovedamiento. Uno de los últimos, presentaba forma y distribución bien concebida. De planta cuadrangular, constaba de dos partes bien diferenciadas, construídas en adobe servían una como hogar o caldera y otra como depósito durante la cocción.

La cámara inferior, también abovedada era utilizada como quemador y tenía acceso por una estancia lateral a la de la boca principal o de depósito. Además de la boca de la caldera, por la que se alimentaba el horno de leña, constaba de una gran campana que permitía ascender las llamas y evitaba las **bocadas** de aire al meter los **brazos** al horno. Numerosos **ojales** o **aojales** (agujeros) comunicaban ambas cámaras, permitiendo así ascender las llamas y gases a través de unos tubos o caños emboquillados hasta el techo. Este sistema reparte el tiro entre varios orificios, a la vez que reparte el fuego y controla la temperatura de una forma más efectiva. Otros ojales en las paredes aumentaban y regulaban la oxigenación del horno. La boca de depósito se tapaba con adobes y sobre ella se aplicaba una capa de barro evitando que respirara.

La colocación de las piezas en el horno es una tarea que requiere cierta habilidad, al conjunto de la operación se le denomina **encañar**. Dado que el primer piso del horno come más fuego y al objeto de que las llamas no ahogaran el horno, se colocaba una primera capa de piezas rotas y de desecho, fallidas en anteriores cochuras. Sobre ellas se colocaba el resto de la **encañería**, en primer lugar se disponían las labores grandes (barreños, ollas, etc.) hornándose en relación a su tamaño, de tal manera que las piezas más pequeñas se situaban arriba coronando la torre. Amparadas unas vasijas sobre otras mediante cacharros viejos o con el baño quemado, aprovechados para servir de cuña o sujeción y evitar que se pegaran al **correrse el vidrio.** 

La cocción es igualmente laboriosa. Se comienza por templar el horno, alimentando después la hornera de una forma continuada. La leña utilizada era la de la urz y a falta de ésta, jara. Mediante unas **horcas** se recogían las **brazas de urces** y se arrojaban a la caldera, repartiéndose las brasas según las necesidades. Las luces del horno eran un indicador de la marcha de la cocción.

Por la parte superior o bóveda se sacaban las muestras para saber si las piezas estaban **fatel** o **no fatel**, es decir, aún sin cocer o bien cocidas. Había que evitar a partir de este momento que la loza quedara excesivamente cocida o **verdosa**. Otro indicativo para saber si las piezas estaban suficientemente cocidas era apreciar si estas habían adquirido la característica tonalidad bermeja **al correr el alcohol.** 

El período de cocción dependía del barro y del grosor de las piezas, entre otros factores. Así en las hornadas de tubos, el tiempo de cocción era mayor. En general duraba entre diez u once horas y se cocía durante el día por los oficiales mayores asistidos por varios aprendices. En los períodos de máxima producción la cochura se hacía cada ocho días, pero generalmente se efectuaba cada quince. Hay que tener en cuenta que en este caso las dimensiones del horno eran considerables.

La operación de desmontar el horno o **desencañado**, se realizaba lentamente, esperando que este se enfriara, aunque se comenzaba al día siguiente de la cochura por examinar algunas piezas aún calientes. Se comprobaba con un toque de nudillos, sobre todo las piezas grandes, para saber si estaban **sedadas** o no. También se rechazaban las que habían **tronado** durante la cocción, las verdes o excesivamente cocidas o las que presentaban otros defectos como deformaciones, pegaduras, etc.

## LA VENTA Y LOS MERCADOS

Aparte de la venta directa en los propios alfares, donde se realizaban además numerosos encargos, un punto de partida para colocar el producto fueron las siempre concurridas ferias y mercados de Benavente. Se exponían las vasijas los Jueves y los sábados en los tradicionales puntos de venta, como fueron la Plaza Mayor y el Atrio de San Juan del Mercado.

El área tradicional de venta abarcaba tanto a la comarca benaventana, como a las comarcas vecinas, especialmente la Tierra de Campos, desde donde los revendedores Villaloneses transportaban la mercancía a Burgos y Navarra. Otra forma de comercialización también practicada por los alfareros de la zona, fue la de vender parte de su producción a los traperos, que cambiaban la loza por deshechos y trapos.

Pese a la concurrencia en su propio mercado de otros centros alfareros del contorno, como Jiménez de Jamuz y Junquera de Tera, los alfares de Benavente resistieron bien la competencia en precios, gracias a la calidad y variedad de sus productos. A mediados de nuestro siglo los alfares benaventanos cesaron en su actividad, en unos casos por no tener sucesores en el oficio, en otros por encontrar tempranamente mejores posibilidades económicas en otras profesiones mejor remuneradas y menos sacrificadas.

# SIMILITUDES Y DIFERENCIAS CON OTROS CENTROS ALFAREROS

La alfarería de Benavente guarda numerosas analogías con la de otros centros cerámicos próximos (Junquera y Milla de Tera, Jiménez de Jamuz, Valderas, etc.). Sus producciones son englobables con las del área geográfica y etnológica a la que pertenece. Apreciándose similitudes tanto en el tipo de arcillas empleadas, como en las técnicas de modelado, vidriado, decoración y cochura.

Si bien destaca por la variedad de formas y la calidad conseguida en sus elaboraciones. Ya que estas no se adaptan sólo a una demanda típicamente rural, sino que satisfacían las necesidades y la demanda de una población semiurbana. Es significativo el hecho de que lograran abrirse camino en mercados tan alejados como los ya citados.

La plasticidad y resistencia del barro junto con el buen hacer de estos artesanos, permitieron obtener buenas calidades. Además de una amplia representación de piezas bien proporcionadas y cuidadas en el detalle, dentro de las posibilidades de este tipo de cerámicas ofrecen.

#### PRESENTE Y FUTURO DE LA ALFARERIA

La alfarería popular de Benavente, figura ya en la amplia relación de centros alfareros extinguidos de la región. La regresión de la actividad alfarera ha sido manifiesta desde hace varias décadas, desapareciendo en unos años gran parte de todo un legado cultural que se había conservado durante siglos.

En la actualidad la alfarería vive un momento de auge, ficticio a todas luces, motivado por la atención y estímulo de que es objeto desde hace algunos años; tras esta aparente rehabilitación, un desapasionado análisis de la situación nos confirma la progresiva y precipitada desaparición de esta actividad artesanal. La alfarería tradicional deriva hoy día hacia una fase de supervivencia penetrando poco a poco en los circuítos de la demanda urbana, perdiendo en parte su función tradicional y alejándose de las técnicas primitivas. La sociedad actual caústicamente industrializada ha provocado una transformación irreversible, arrollando a su paso los últimos vestigios de la cultura popular.

El futuro de nuestra alfarería popular y de las nuevas tendencias cerámica, pasaría quizás por reafirmar aquellos elementos aún valiosos y útiles de la alfarería tradicional, afrontando y asumiendo el presente, pero sin olvidar la aportación del pasado artesano.





Cántaro Cántaro de dos asas





Cántaro Barril de vino

237





Botella

Olla Mantequera



Brasero (tapadera) 238



Muestra variada