

# NUEVAS APORTACIONES A LA ALFARERIA OSCENSE: LA TINAJERIA DE NUENO

MIGUEL CABEZÓN CUÉLLAR  
ANA CASTELLÓ PUIG  
TIRSO RAMÓN OLIVÁN

En el presente artículo pretendemos dejar constancia de los últimos trabajos de investigación acerca de la cerámica popular, llevados a cabo en la provincia de Huesca.

Además de nuestra intención por dar a conocer exhaustivamente las características de los distintos alfares oscenses, y que irán apareciendo en sucesivas monografías con idéntico esquema a la primera (1), queremos aportar los datos referentes a dos alfares inéditos hasta la actualidad, y de cuya existencia dimos cuenta muy someramente, a través de los medios de información locales y regionales (2). Estos centros artesanos se ubican en las

localidades de Nueno y Laguarres respectivamente. Del primero salían piezas de cantarería hechas a mano y en Laguarres, de ollería, vajilla de mesa y cantarería, hechas a torno. Se trata por lo tanto, de dos modos de fabricación diferentes en la factura (técnicas), y en la funcionalidad.

Esta diferenciación, junto con las exigencias de espacio de la revista, justifican el tratamiento separado que hemos pensado hacer de ambos alfares. Así, en este artículo vamos a hablar de la tinajería de Nueno y en el próximo número de esta revista, insertaremos el correspondiente a Laguarres. En cualquier caso, podemos anotar dos símbolos más en el mapa de representación de la alfarería en la provincia de Huesca.

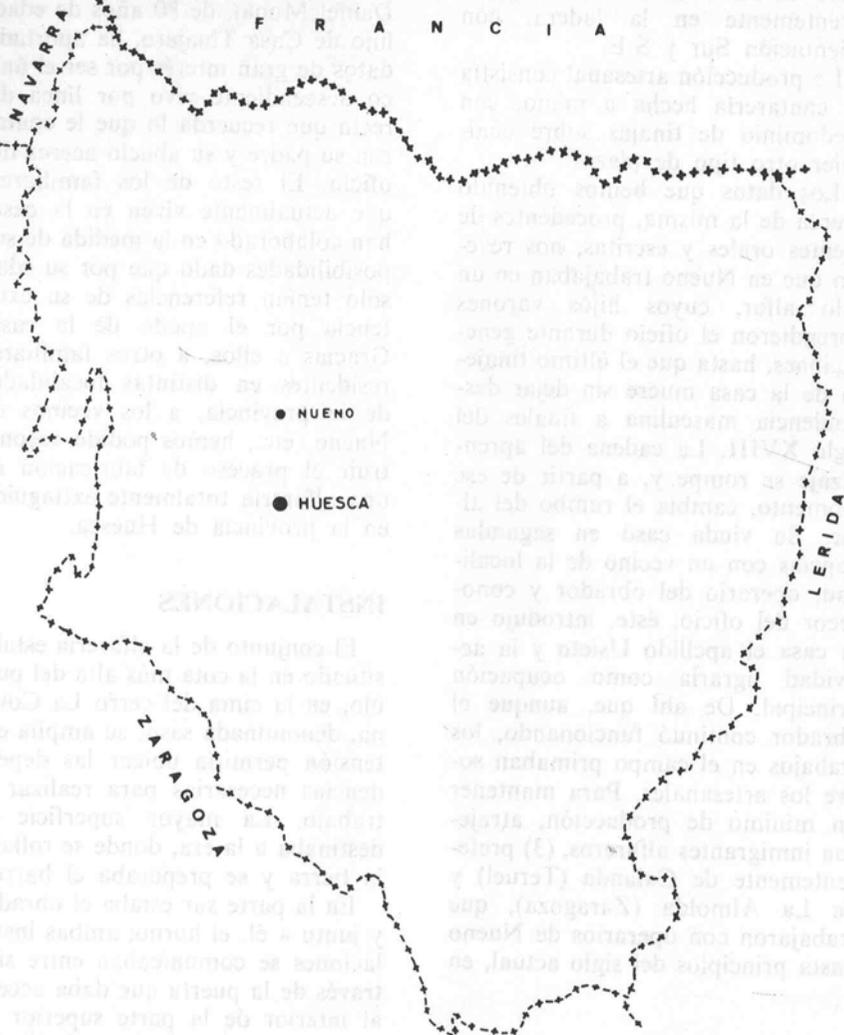
## TINAJERIA DE NUENO

El término municipal de Nueno dista 15 kilómetros de Huesca en

(1) Cabezón Cuellar, M; Castelló Puig, A.; Ramón Oliván, T., *La alfarería en Huesca*. Monografía n.º 2. Instituto Aragonés de Antropología. Huesca, 1984.

(2) Nueva España (Huesca), 17-5-1983 y 2-10-1984. El día de Aragón 1-6-1984 y 4-10-1984.

LOCALIZACION DE NUENO.



(1) Datos obtenidos por encuesta en el Registro Civil donde aparecen los nombres de algunas familias de Cataluña en las listas de inmigrantes de la época. Escala: 0 a 20 km.

dirección Norte, por la carretera comarcal 136, que conduce a Sabiñánigo. El núcleo de población está a 726 metros de altitud, sobre el cerro de La Corona, asentado preferentemente en la ladera, con orientación Sur y S.E.

La producción artesanal consistía en cantarería hecha a mano, con predominio de tinajas sobre cualquier otro tipo de piezas.

Los datos que hemos obtenido acerca de la misma, procedentes de fuentes orales y escritas, nos revelan que en Nueno trabajaban en un sólo alfar, cuyos hijos varones aprendieron el oficio durante generaciones, hasta que el último tinajero de la casa muere sin dejar descendencia masculina a finales del siglo XVIII. La cadena del aprendizaje se rompe y, a partir de ese momento, cambia el rumbo del alfar. Su viuda casó en segundas nupcias con un vecino de la localidad, operario del obrador y conocedor del oficio; éste, introdujo en la casa el apellido Usieto y la actividad agraria como ocupación principal. De ahí que, aunque el obrador continuó funcionando, los trabajos en el campo primaban sobre los artesanales. Para mantener un mínimo de producción, atrajeron inmigrantes alfareros, (3) preferentemente de Calanda (Teruel) y de La Almolida (Zaragoza), que trabajaron con operarios de Nueno hasta principios del siglo actual, en

(3) Datos obtenidos por encuesta oral y en Registro Civil donde aparecen los nombres de alguna familia de Calanda en las inscripciones de nacimiento de los hijos; este es el caso de Miguel Manero.

que nuevamente cambia el apellido Usieto de la casa por el de Monaj, y termina la actividad artesanal definitivamente.

Nuestro principal informante, Daniel Monaj, de 80 años de edad, hijo de Casa Tinajero, ha aportado datos de gran interés por ser el único descendiente vivo por línea directa que recuerda lo que le contaron su padre y su abuelo acerca del oficio. El resto de los familiares, que actualmente viven en la casa, han colaborado en la medida de sus posibilidades dado que por su edad sólo tenían referencias de su existencia por el apodo de la casa. Gracias a ellos, a otros familiares residentes en distintas localidades de la provincia, a los vecinos de Nueno, etc., hemos podido reconstruir el proceso de fabricación de una alfarería totalmente extinguida en la provincia de Huesca.

## INSTALACIONES

El conjunto de la alfarería estaba situado en la cota más alta del pueblo, en la cima del cerro La Corona, denominada saso; su amplia extensión permitía ubicar las dependencias necesarias para realizar el trabajo. La mayor superficie se destinaba a la era, donde se rollaba la tierra y se preparaba el barro.

En la parte sur estaba el obrador y junto a él, el horno; ambas instalaciones se comunicaban entre sí a través de la puerta que daba acceso al interior de la parte superior de los arcos del horno; esto facilitaba el enfornado y descarga del mismo, tanto en ahorro de trabajo para trasladar las piezas, como por la

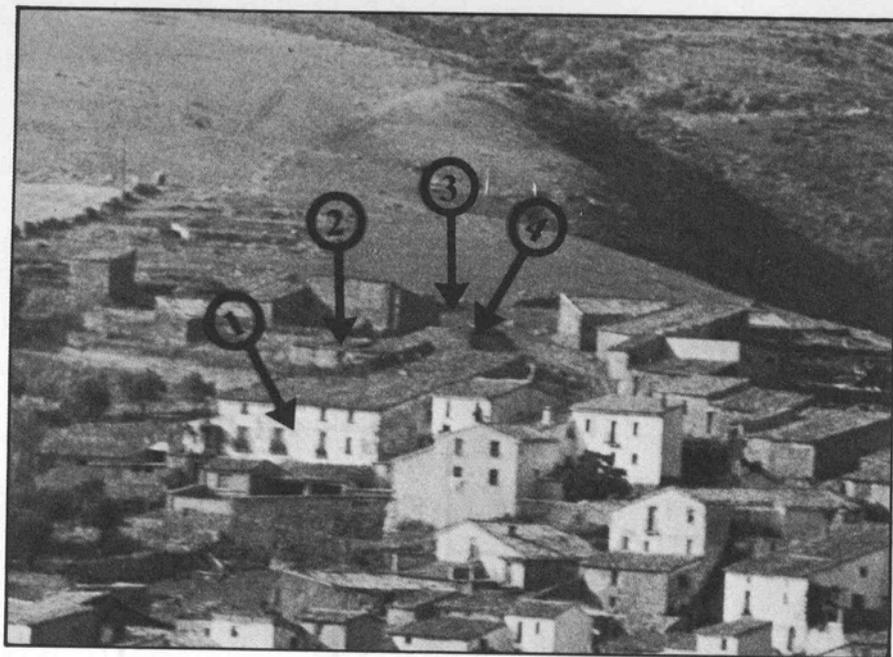


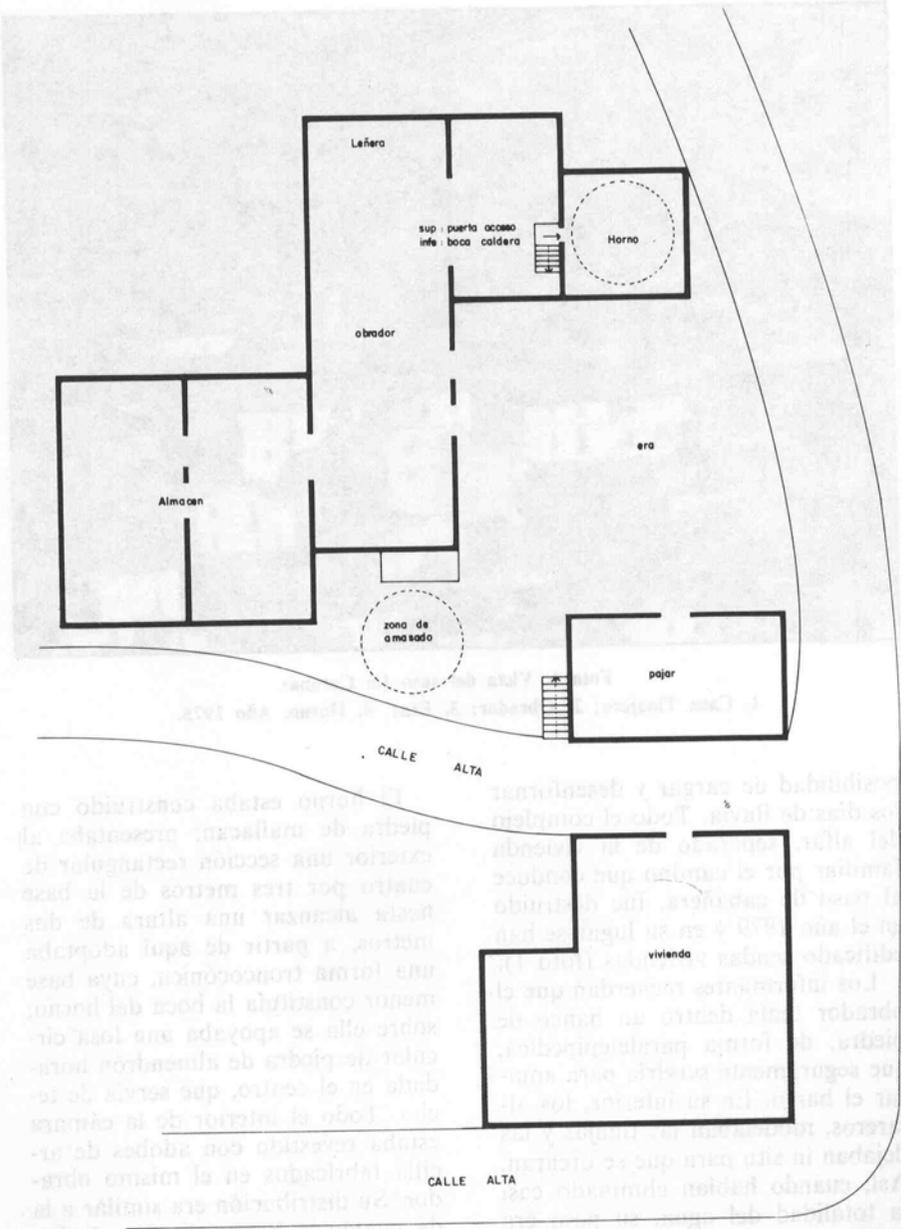
Foto 1. Vista del saso La Corona:

1. Casa Tinajero; 2. Obrador; 3. Era; 4. Horno. Año 1975.

posibilidad de cargar y desenformar los días de lluvia. Todo el complejo del alfar, separado de la vivienda familiar por el camino que conduce al paso de cabañera, fue destruido en el año 1979 y en su lugar se han edificado sendas viviendas (foto 1).

Los informantes recuerdan que el obrador tenía dentro un banco de piedra, de forma paralelepípedica, que seguramente serviría para amasar el barro. En su interior, los alfareros, modelaban las tinajas y las dejaban in situ para que se orearan. Así, cuando habían eliminado casi la totalidad del agua, su peso era menor y no se deformaban al colocarlas en la cámara de cocción.

El horno estaba construido con piedra de mallacan; presentaba al exterior una sección rectangular de cuatro por tres metros de la base hasta alcanzar una altura de dos metros, a partir de aquí adoptaba una forma troncocónica, cuya base menor constituía la boca del horno; sobre ella se apoyaba una losa circular de piedra de almendrán horadada en el centro, que servía de techo. Todo el interior de la cámara estaba revestido con adobes de arcilla fabricados en el mismo obrador. Su distribución era similar a la de cualquier horno de tipo árabe, con dos cámaras separadas por una zona de arcos oradados por



REPRODUCCION ALFAR DE NUENO

agujeros, para permitir el paso de las llamas y el calor procedente de la caldera; esta zona de separación coincidía con el nivel de la era; por debajo quedaba la caldera excavada en la tierra y encima la cámara de cocción, que es lo que denominaba horno. Además de la entrada al horno, a través del obrador, como hemos apuntado anteriormente, también se podía acceder desde el exterior por una escalera construida en la falda del cerro, con el fin de suavizar la pendiente, desde el camino hasta el interior del alfar.

## FABRICACION DEL PRODUCTO

### Materias Primas

La base para la fabricación de la cantarería la constituyeron la arcilla y el agua para formar el barro, la leña utilizada en la cocción y los óxidos para la decoración.

El terrero o cantera de la que extraían la tierra, estaba en la falda del cerro, en una finca llamada El Batán, que se extendía desde la antigua carretera de Madrid a Francia, hasta la actual comarcal 136, antiguo camino de los Fondones. La denominación local de esta arcilla no puede ser más alusiva al oficio: la llamaban tierra de tinajas, muy basta, con abundante caliza y de tonalidad más o menos clara según la veta que elegían.

El transporte hasta el obrador lo realizaban en cajones de madera colocados uno a cada lado, sobre los lomos de las caballerías.

Por lo que respecta al agua, la fuente de donde se suministraban

manaba en la vertiente oeste del cerro y a bastante distancia del alfar, en la partida de Perolines, a la orilla izquierda del camino que conduce a Lierta. Actualmente el punto de surgencia está desplazado varios metros hacia el interior del pueblo, desde que, a principios de siglo, canalizaron un tramo para facilitar el abastecimiento a los vecinos.

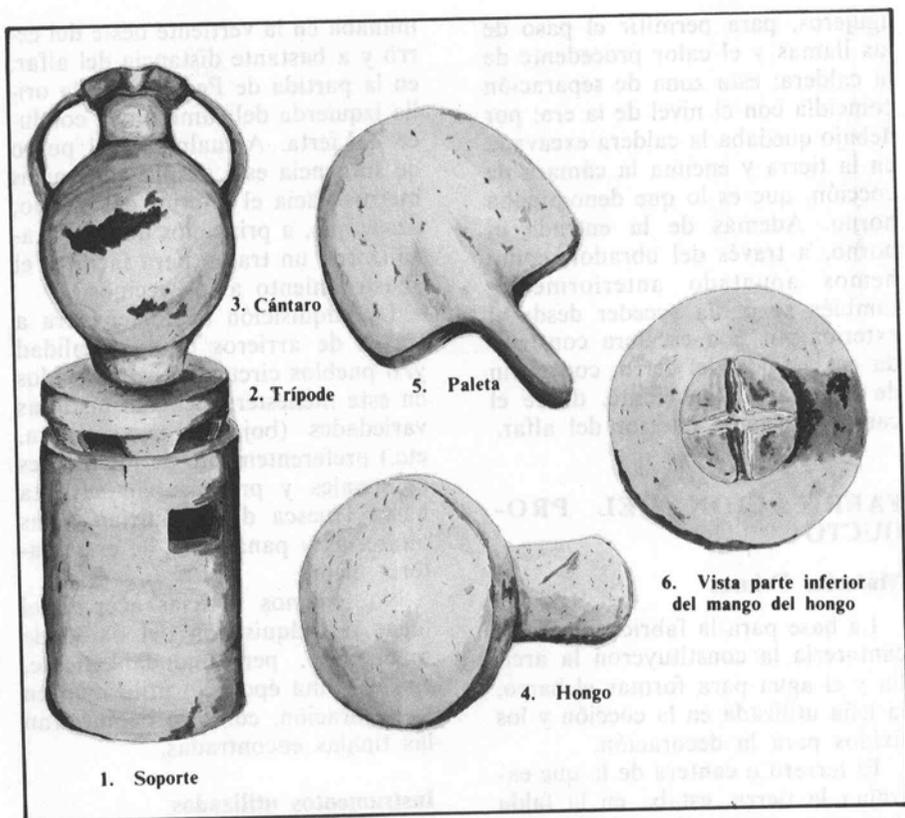
La adquisición de la leña era a través de arrieros de la localidad y/o pueblos circundantes, ocupados en este menester; recogían distintas variedades (boj, aliaga, carrasca, etc.) preferentemente de los montes comunales y prolongaban su ruta hasta Huesca donde surtían a las alfarerías y panaderías de esta materia prima.

No tenemos noticias acerca del lugar de adquisición del óxido de manganeso, pero indudablemente, en la última época lo utilizaban en la decoración, como lo demuestran las tinajas encontradas.

### Instrumentos utilizados

Para las tareas de extracción y preparación de la arcilla, se servían de los mismos instrumentos que en cualquier otro alfar: azadas, picos, palas, cribas, ruello, etc. En cambio en el sistema de fabricación, como no utilizaban torno, los útiles de trabajo se reducían considerablemente.

La confección de las vasijas, era totalmente manual. Como base de apoyo utilizaban un soporte cilíndrico hueco (fig. 1) y sobre él superponían un trípode (fig. 2); este acoplamiento les servía como banco de trabajo donde modelaban el



Herramientas detrabajo. Luis M. Nuez. 1985.

barro. El trípode lo empleaban como basa para cada una de las piezas, en sus discontinuas etapas de fabricación; con él era fácil desplazarlas de un lugar a otro, sin riesgo de imprimir las huellas dactilares y provocar deformaciones ya que el barro estaba todavía tierno.

También usaban otros útiles de trabajo como el hongo y la paleta (fig. 4 y 5); el primero servía para presionar por el interior y la segun-

da para golpear y alisar la pared por la parte externa (foto 2).

La totalidad de las herramientas las confeccionaban los artesanos y así cada uno poseía su colección, algunos incluso dibujaban su nombre y apellido, año, lugar de nacimiento —*Nicolás Peralta de Calanda. Año 1818 se yzo*— (foto 3), iniciales —*P.B.*— (foto 4), signos (*cruces, círculos, estrellas, etc.*), para distinguirlas del resto



Foto 2. Trípodes y hongos. Tirso Ramón, 1984

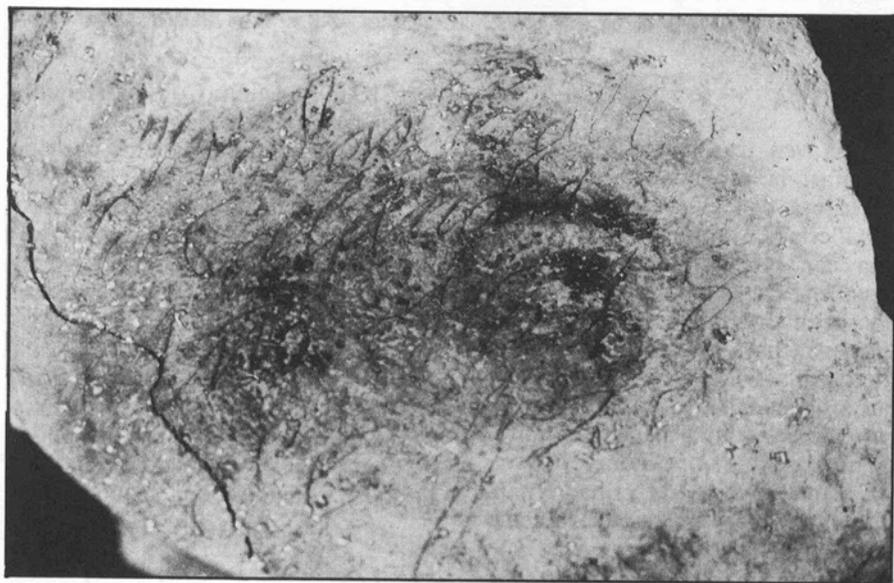


Foto 3. Reverso de un trípode en el que se lee: «Nicolás Peralta de Calanda, 1818 se yzo». Tirso Ramón, 1984.



Foto 4. Reverso de un trípode con las iniciales «P.B.». Tirso Ramón, 1984.

## TECNICA

Una vez transportada la arcilla al alfar, la esparcían y trituraban en la era con el ruello tirado por caballerías. A continuación, formaban con ella un montón, vertían agua encima y lo mezclaban hasta conseguir una pasta de consistencia adecuada para modelar; este procedimiento servía para hacer tinajas y cuezos, en cambio para los cántaros y objetos más pequeños, antes de añadir el agua, sometían la arcilla a un proceso de cribado para eliminar cántos groseros y obtener una pasta más fina.

Preparaban siempre la cantidad necesaria para una hornada y la trasladaban al obrador para empe-

zar la fabricación. Con los residuos del barro, que quedaba en la solera de la era, hacían tapaderas para tinajas.

La técnica era siempre la misma (4): En las tinajas y cuezos empezaban por la base colocada sobre un trípode; añadían una tira de barro en la circunferencia de la misma y la prolongaban hacia arriba para iniciar la pared o cuerpo principal. La dejaban orear e iniciaban otra pieza en distinto trípode. Cuando había adquirido cierta consistencia, añadían una segunda tira-

(4) La técnica ha sido explicada por M.I. Alvaro Zamora en su libro *Alfarería Popular Aragonesa*. Pórtico. Zaragoza, 1980, pág. 37.

da y así sucesivamente hasta llegar a la boca. Finalmente, les adosaban un caño vertedor en la parte inferior.

Para alisar las paredes y pulir los desperfectos se ayudaban de los instrumentos antes citados, hongo y paleta, presionando y golpeando para conseguir paredes lisas y delgadas, que conformaran piezas ligeras, esbeltas y de buena factura. Las uniones de las diversas etapas las disimulaban cubriéndolas con cordones digitados o bien con decoración incisa.

En el caso de los cántaros, el cuerpo principal lo hacían en una sola etapa; después de oreado, añadían el cuello, rematando el borde o labio con un pellizco a modo de vertedor, configurando la parte frontal del cántaro. El remate final consistía en adicionar un asa a cada lado que, partiendo de la boca, se apoyara sobre la parte superior de la panza.

## COCCION

Realizaban una sola cochura durante un par de días y luego mantenían el horno tapado durante una semana, para que se enfriaran las piezas lentamente y no sufrieran cambios bruscos de temperatura al sacarlas al exterior.

Para empezar a cocer, y en el templado, utilizaban como combustible aliagas y a continuación para el caldeo, boj y carrasca.

La colocación de las piezas era siempre la misma: en la primera fila ponían las tinajas boca arriba, en la segunda boca con boca, en la tercera nuevamente boca arriba y así sucesivamente. Para rellenar los

huecos, que quedaban entre ellas, colocaban obra de tamaño inferior.

## PRODUCCION

Además de lo anteriormente descrito, fabricaban botellas para agua y vino, macetas, jarrones, alcabuces (tuberías para agua), orinales y otros objetos de capricho.

Las tinajas más antiguas, hechas por los oriundos de Nueno, responden a una tipología específica, con características propias, que las individualizaban de las del resto de la provincia y que actualmente, hasta que se profundice en la investigación de la tinajería, se pueden considerar autóctonas.

Las modeladas en los últimos años de funcionamiento, son más abundantes y se puede apreciar en ellas la influencia de los operarios foráneos, sobre todo calandinos, que, como hemos apuntado anteriormente, se instalaron en la localidad desde principios del siglo XIX.

La única coincidencia entre las distintas producciones es el aspecto que presentan después de cocidas; tienen color pardo claro y, como característica, se puede significar la abundancia de concreciones calizas, que resaltan sobre el fondo de la pasta por su tonalidad blanquecina y su aspereza al tacto.

De entre las piezas pequeñas, encontradas en su mayoría en Casa Tinajero, algunas no son significativas para generalizar acerca de ellas; pensamos que se trata de caprichos del artesano o en todo caso realizados a título de encargo; son los casos de los toneles (foto 5), caracolera (foto 6) y jarrón (foto 7).

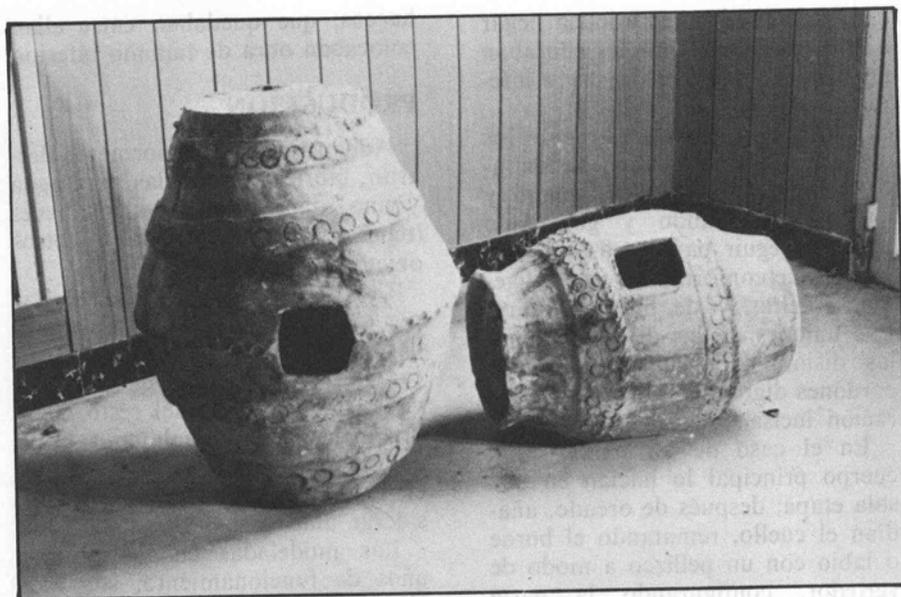


Foto 5. Toneles para vino. Tirso Ramón, 1984.

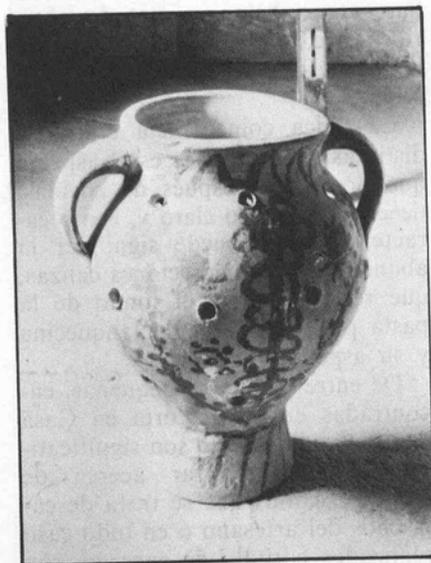


Foto 6. Caracolera con decoración rameada en manganeso. Tirso Ramón, 1984.

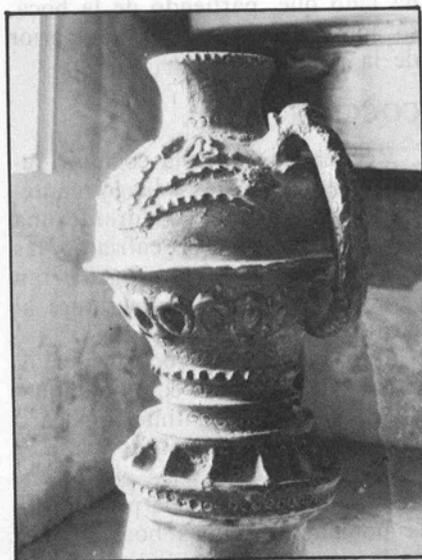


Foto 7. Jarrón de capricho. Tirso Ramón, 1984

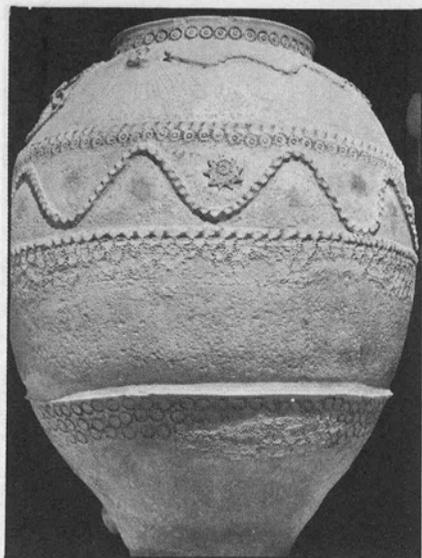


Foto 8. Tinaje profusamente decorada. Las incisiones con caña y paraguas coinciden con las distintas fases de elaboración que en este caso son cuatro. Tirso Ramón, 1984.



Foto 9. Detalle de la decoración. Tirso Ramón, 1984.

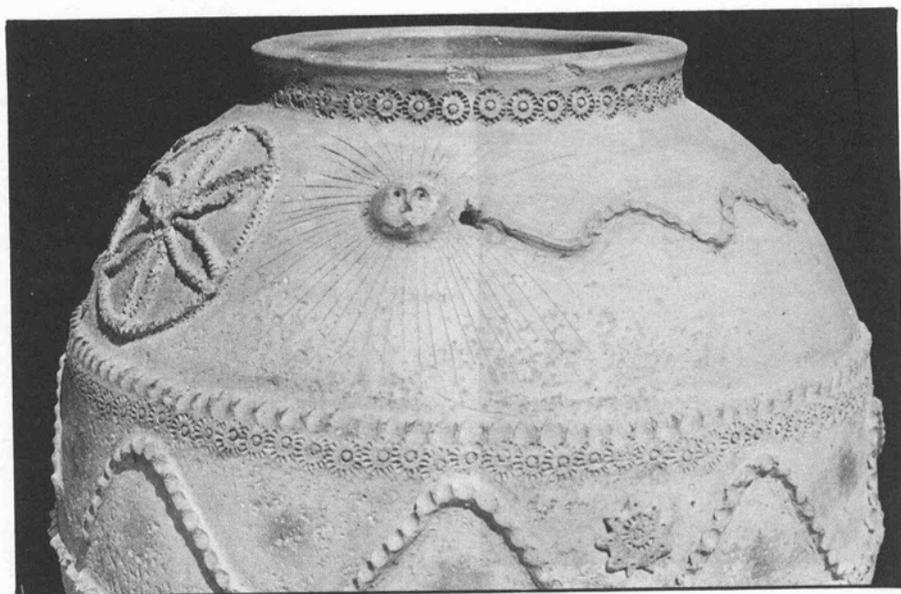


Foto 10. Detalle de los tipos de decoración. Tirso Ramón, 1984.



Foto 11. Detalle de una tinaja, propiedad de la familia Monaj de Nueno. Las iniciales D.M. corresponden a Domingo Monaj. Tirso Ramón, 1984.

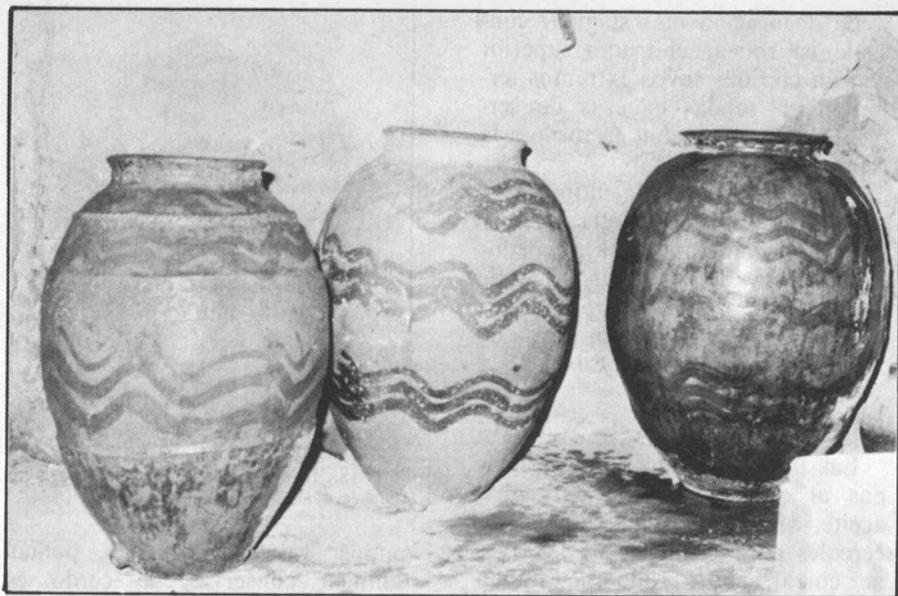


Foto 12. Tinajas con decoración incisa, digital y pintada en manganeso.  
Tirso Ramón, 1984.

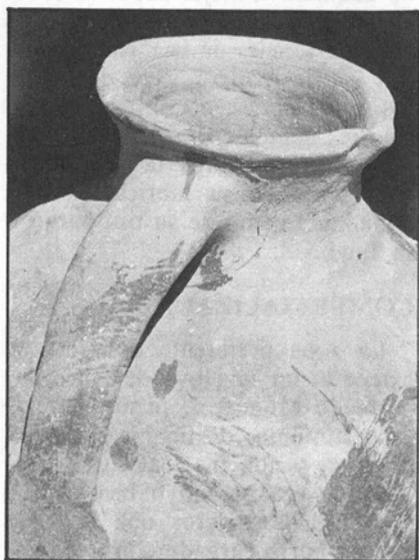


Foto 13. Cántaro. Detalle de la boca y el asa.  
Tirso Ramón, 1984.

## DECORACION

La decoración es de dos tipos: una a base de impresiones realizadas con caña y con el mango de un paraguas de los antiguos de pastor; otra adhiriendo cordones digitados, que delimitaban las sucesivas fases de confección de la tinaja y rellenaban el espacio comprendido entre ellas dibujando líneas quebradas rosetones, esquematizaciones de animales, y vegetales, etc. La mayor profusión decorativa correspondía siempre al último tramo, próximo a la boca. Un tercer tipo de decoración consistía en modelar rosas, estrellas, soles, cabezas, etc y adherirlas en los espacios vacíos que dejaban los cordones (fotos 8, 9, 10 y 11).

La decoración más singular consistía en rodear el tramo superior con un cordón, cuyos extremos terminan en sendas cabezas de serpiente que se levantan en torno a la representación del sol.

La fabricación de la última época responde a la tipología calandina, con decoración incisa alrededor del cuello y pintada con óxido de manganeso, a base de pinceladas practicadas con brocha en forma de zig-zag. (Fotos 12, 13 y 14).

### UTILIDAD

Las tinajas grandes iban destinadas al almacenamiento del agua, aceite, vino y también almendras, cereales para el pienso de las aves de corral, sobre todo si estaban agrietadas y no podían contener lí-

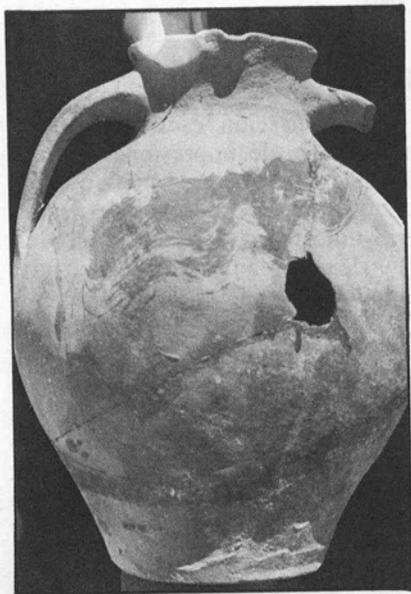


Foto 14. Cántaro con decoración pintada en manganeso. Tirso Ramón, 1984.

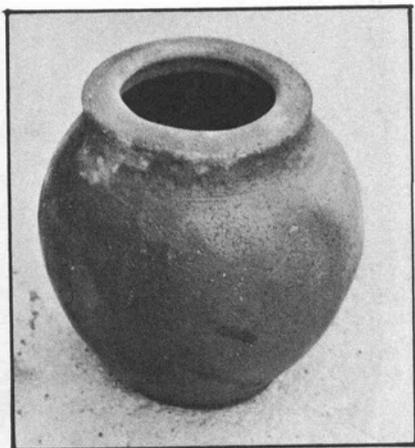


Foto 15. Tinaja pequeña (parreta) para la conserva en aceite. Tirso Ramón, 1984.

quidos. En las pequeñas, ponían también conservas de cerdo en aceite y vino viejo.

Según nuestros informantes el vino adquiere el mejor sabor en el recipiente de barro y de ahí que se hicieran toneles de la misma forma que los de madera, pero de menores dimensiones; no obstante como sólo los hemos encontrado en Nueno, nos reservamos la generalización tanto de su fabricación más abundante como de su uso para esta finalidad.

### COMERCIALIZACION

La zona preferente de venta se extendía por la Hoya de Huesca y norte de Monegros; hemos recogido testimonios de tinajas como las descritas y noticias orales de personas que recordaban haber visto u oído de los arrieros que llegaban con un burro cargado con tres tinajas procedentes de Casa Tinajero de Nueno.



La solitaria industria de los carboneros serranos en Montanuy (Huesca), 1941-1943.  
R. Violant i Simorra.