

Alfarerías femeninas en La Mancha: Las cantareras de La Mota

Feminine potteries in La Mancha: Cantareras from La Mota

Leopoldo Casero Perona,

Investigador experto en cerámica, España

(leocp77@hotmail.com)

Abstract:

Women potters have been invisible throughout history and their work has always been subject to the orders of their husbands, who have generally controlled the economic activity derived from clay. The jug makers (“cantareras”) from Mota del Cuervo (Cuenca, Spain) are an example of this in the territory of La Mancha. Their work with clay was considered more as another of the household chores associated with women and less as a professional activity. And yet, they ingeniously developed a wide variety of pottery used to resolve some of those domestic chores connected to their gender, thus becoming representative of their society.

Keywords: Feminine potteries, jug makers, gender, La Mancha.

Resumen:

Dentro de los centros alfareros femeninos en La Mancha, las Cantareras de Mota del Cuervo (Cuenca, España) fue uno de los más importantes de la región, llenando de cacharrería utilitaria y sin vidriar (sobre todo cántaros y tinajas), a toda la zona centro-sur peninsular. La forma de extracción del barro, su poca preparación para el uso, el amasado por niños, la cocción en hornos comunitarios y la venta ambulante sin intermediarios, son aspectos importantes para tener en cuenta en este centro productor, cuya actividad alfarera fue durante siglos el principal motor económico del barrio. Pero si hay un aspecto singular es que son las mujeres cantareras las que se dedicaban de forma exclusiva a la elaboración de piezas siempre dentro de sus actividades domésticas, factor que va a determinar la situación personal, laboral y social de estas mujeres, además de la tipología de piezas que fueron capaces de desarrollar para satisfacer todas las actividades asociadas a su género.

Palabras clave: cantareras, barro, cántaro, tinaja, Mota del Cuervo.

Introducción

El barrio de las Cantarerías de Mota del Cuervo (Cuenca, España) se encuentra situado en la zona noreste de esta localidad conquense. Su denominación está asociada a la pieza producida en más abundancia, el cántaro, que debió elaborarse en tal cantidad y variedad, que dio nombre propio al barrio y a sus artesanos, cantareros y cantareras.

Desconocemos el origen de este centro alfarero. Las primeras noticias escritas que conocemos datan de 1478 y en ellas se hace referencia al pago de diezmo de cántaros y tinajas a la Orden de Santiago, lo que indica que la actividad en este barrio ya estaba establecida y reglada a finales del siglo XV, aunque es probable que su origen y actividad sean muy anteriores.

Como suele repetirse en la mayoría de los centros cerámicos, la organización social y económica de las cantarerías estaba diferenciada del resto del pueblo. Eran un grupo social cerrado, independiente, incluso algo endogámico, con un importante sentimiento de identidad y pertenencia a la comunidad alfarera, y unas costumbres y cultos propios arraigados y diferenciados. Las actividades relacionadas con la producción alfarera moteña están divididas claramente por sexo y edad, si bien los diferentes oficios alfareros se entremezclan entre sí y no se realizan de forma exclusiva. Los hombres se encargan de la extracción del barro en los barreros de forma manual, de su transporte a la casa de la cantarera, de la preparación de la barda o material de combustión, del proceso de cocción, y de la venta de los cacharros. Los chicotes y chicotas (forma local de llamar a niños y niñas) pisan el barro ya hidratado para homogeneizarlo, y las mujeres cantareras elaboran los cacharros usando utensilios rudimentarios y técnicas primitivas, características que evocan un origen ancestral. No olvidemos que el origen de la alfarería es femenino, y que surge con el simple objetivo de satisfacer necesidades básicas de la vida diaria. A pesar de la entrada posterior del hombre en el control del proceso cerámico, en centros rurales poco desarrollados o aislados, la mujer siguió elaborando estos cacharros supeditada al control masculino e incluso atribuyéndose estos la autoría de las piezas. No debemos olvidar que hablamos de un centro alfarero que surte de cacharros económicos asequibles a todas las clases

sociales, que son utilizados para actividades domésticas y laborales universales, que son modelados con mano de obra femenina a coste cero y que se abastece de la materia prima y para la cocción de los recursos naturales próximos.

Proceso alfarero: materiales, oficios y técnicas

El barro que se utiliza es el de la zona, un barro con cierta calidad y pocas impurezas, de color ocre amarillo, con presencia de óxidos metálicos que reducen la temperatura necesaria para la cocción. El oficio de barrerero es masculino, de tipo minero y se suele realizar por al menos dos personas. El barro se extrae manualmente de los barreros, que suelen ser de propiedad privada. Tras descubrir una veta de barro de calidad, se realiza un pozo vertical con cierta profundidad por el que se sube y se baja, y galerías horizontales perpendiculares a la anterior de las que se va extrayendo mediante picos, azadas y espueras, terrones de la materia prima. Otro barrerero, a través de un trípode con polea ubicado en la entrada exterior y cuerdas, va sacando el barro que vuelca en el carro con el que se transportará a casa de la cantarera. La escasez de madera en la zona hace que estas galerías no se apuntalen, con el riesgo de derrumbe que eso conlleva. Existen también barreros a cielo abierto que evitan estos peligros. El barrerero cobra el porte a la cantarera, que recibe entre 30 y 35 espueras de barro verde o húmedo, que deja secar totalmente y después almacena hasta su uso.

La preparación del barro es muy elemental. Sobre el suelo o sobre una piedra plana, los terrones se pican con un martillo o maza en fragmentos pequeños que se introducen en una pila, se cubren con agua y se dejan hidratar entre doce y veinticuatro horas, tiempo después del cual, la cantarera extrae la pasta y la extiende sobre ceniza en el suelo (preferiblemente de yeso) en una capa no demasiado gruesa. No se bate ni se cuela, solo se pisa para amasarla y homogeneizar la textura, aprovechando el momento para eliminar las impurezas más grandes que se palpan. Este proceso es llevado a cabo por los chicotes y chicotas a cambio de una propina que no siempre es económica. Desde el barro apilado en el centro, el niño pisador va girando alrededor mientras meticulosamente con el talón aplasta la columna de barro de fuera a adentro, extendiendo de nuevo la pisa, proceso que se repite tres o cuatro veces, hasta conseguir el nivel de hidratación y textura adecuados (Figura 1).



Figura 1. *Angelina García Calonge pisando barro.* Hacia 1960.
Propiedad de la Familia Gómez García. © Guillermo Montes

La cantarera puede trabajar sola o en grupo, y aunque no existe una especialización o división reglada del trabajo, las cantareras con más edad esgorullan o retiran con sus manos de una forma más concienzuda las impurezas del barro para evitar la aparición de caliches tras la cocción (Figura 2) y elaboran los rollos que se utilizarán como unidad de medida, mientras las más jóvenes elevan los cascós de los cántaros y las más experimentadas abocan y enasan, labor más complicada y precisa, que a su vez, por el tamaño del rodillo, necesita de una posición más incómoda. Si la cantarera trabaja sola, ella misma realiza todo el proceso independientemente de su edad.



Figura 2. Autor desconocido. *Postal de las Pullas en plena labor.*
Editada por el Mesón de Don Quijote en 1963. Propiedad privada

La cantarera moteña no tiene un lugar exclusivo para trabajar, si no que cualquier lugar de la casa puede servir para desarrollar su actividad o ubicar las piezas elaboradas. Algunos autores hablan incluso del dormitorio como lugar de almacenaje. Su trabajo se considera una prolongación o complemento de las actividades asociadas a su género como el mantenimiento de la casa, la crianza de sus hijos o el cuidado de sus familias, por encima de su labor profesional. El principal instrumento de trabajo son sus manos que modelan habilidosamente usando técnicas primitivas como fundar, urdir, aluciar, palmear, raer, lustrar, etc., con la ayuda de útiles rudimentarios y básicos para la elaboración o decoración final como raederas, paletas, trapos para lustrar, fragmentos de peine, alfileres de cabeza gorda, cordeles, entre otros (Fig. 3). El rodillo de la cantarera es un tipo de mesa móvil de doble cruceta hecha con madera de pino. Se instala sobre el husillo, un vástago de madera de encina sobre el que gira, que puede ser fijo o instalado en una estructura móvil, del que puede retirar el torno cuando no se usa, protegiéndolo con el tarro de tapar el husillo para evitar accidentes. El giro del rodillo permite la elaboración de los cascos o cuerpos de las piezas de forma simétrica, que habitualmente se repite en muchas de las piezas producidas. Cuando gira a más de cien vueltas por minuto tras ir golpeando con el pie la cruceta inferior, sí que se utiliza como torno en sí, permitiendo el modelado directo con las manos.



Figura 3. *Instrumentos de trabajo* (de izquierda a derecha): tres raederas, paleta, fragmentos de peine, alfiler de cabeza gorda y trapo de lustrar. Propiedad privada

Una vez que las piezas están secas, se almacenan o trasladan al horno, donde el hornero prepara obra suficiente para llenarlo. Estos lugares para la cocción son de propiedad privada y uso comunitario, y se sitúan en un espacio abierto denominado tesillo o ejido. Consta de tres partes principales: la hoyo, el hogar o cámara de combustión, (ambas ubicadas y unidas bajo el nivel del suelo), y la plaza o cámara de cocción, ubicada por encima del hogar y unida con este mediante lumbreras, con un acceso lateral a nivel del suelo, y con una boquilla o chimenea en la zona superior (Fig. 4). Muchos estudiosos asignan un origen árabe a la tipología de horno moteño, a excepción de Emili Sempere que se lo otorga íbero. Generalmente no se cuece de forma individual, sino que es compartido por varias cantarerías. Cada una de ellas pagará la poya, que es una parte proporcional a la cantidad de piezas cocidas o una cantidad económica pactada. El hornero enhorna con maestría, distribuyendo las piezas según tamaño y peso, creando chorros o columnas en la cámara de cocción sin tapar las lumbreras. Una cocción adecuada es indispensable para obtener piezas de calidad. El analfabetismo entre los cantareros hizo que se desarrollase un lenguaje propio para determinar la cantidad de cántaros, si bien una horná eran 400 cántaros o su equivalente en volumen de otras piezas, media parte 200, un pico 100, los 75, medio pico que serían 50, los 25 y los 12 respectivamente.



Figura 4. Dibujo del horno de Román gorra y la Conce (Köpke, 1985)

El material utilizado para la cocción es la barda, una mezcla de junco, masiega, carrizo y otras plantas procedentes de los humedales de la zona. Existe el oficio de bardero, que se ocupa de forma exclusiva o ayudado por el cantarero, de segar y formar gavillas de este material en el bardal y de su traslado al tesillo. La cocción varía en tiempo dependiendo de la capacidad del horno, de la temperatura ambiental y de si la estructura está caliente por haber cocido días antes. El hornero controla tiempo y temperatura por observación, ayudado por su experiencia y práctica de años. Suele durar entre ocho y doce horas y se alcanzan temperaturas en torno a los 900°. Para introducir la barda y avivar el fuego, el hornero utiliza la hurga o el hurguete, una especie de lanza de madera con dos puntas metálicas en uno de sus extremos que puede llegar a los tres metros de longitud. Cuando la llama sale por la chimenea, se dice que el horno ríe, y cuando ha reído tres veces y los cacharros están al rojo vivo, se considera que la cocción ha terminado. En los años cuarenta del siglo XX, en el barrio de las Cantarerías había siete hornos: el de Jorquilla, el del Zato, el de Braulio y la Alfonsa, el de Primitivo el muerro y la Amparo que después fue de María Juana y finalmente de Conejo, el de Salomón estiraza, el de Vete reconstruido por Augusto Cano, y el de Román gorra y la Conce, que fue utilizado por su hijo Urbano hasta la adquisición por parte del Ayuntamiento en 1972 y único que a día de hoy sigue en pie. Estos hornos tenían

distintas capacidades (entre 200 y 400 cántaros) que cocían de marzo-abril a octubre-noviembre una vez a la semana, o incluso dos si era necesario. Este nivel de cocción puede llegar a producir en torno a 2.000-2.500 cántaros semanales, lo que ilustra la actividad y la trascendencia de este centro alfarero en la producción y venta de cacharros relacionados sobre todo con el almacenaje y transporte de líquidos en La Mancha. Como complemento económico, el hornero aprovechaba el proceso instalando lasas de piedra a modo de castillo de naipes en el hogar, que tras la cocción se convertían en cal viva, con la que también comercializaba, y que almacena en el cuartillo de la cal, una pequeña habitación donde también se guardan otros utensilios necesarios para la cocción.

Una vez desenhornadas las piezas, en muchas ocasiones son cargadas directamente de forma magistral en los carros, para que los cantareros inicien la venta como objetivo final de todo el proceso (Fig. 5). El número de cacharros que se transportan puede variar entre 100 y 250 cántaros o su equivalente en volumen en otras piezas, dependiendo del tamaño del carro y del número de animales que tiran de él. Suelen salir en grupos de varios cantareros, normalmente tres, y tienen sus rutas establecidas que se respetan entre ellos. Sus esposas e hijos suelen salir a despedirlos hasta las afueras del pueblo, conscientes de los peligros a los que se enfrenta. La venta es ambulante, directa y sin intermediarios, participando en mercados y ferias. La gran cantidad de carros que salen a vender inundan de piezas moteñas toda la geografía manchega, llegando incluso a toda la Comunidad de Madrid (con un especial comercio tinajero en esta zona), Guadalajara y el sur de Ávila. La orografía de esta gran llanura facilita el desarrollo de estos viajes, que suelen durar entre diez y quince días. El cantarero aprovecha el viaje de vuelta para llevar al pueblo materiales o productos escasos en la zona, con los que también hará negocio. En ese tiempo, la cantarera ha de preparar los cacharros suficientes para llenar un nuevo carro, repitiendo una y otra vez todo el proceso descrito.



Figura 5. Isidro de las Heras. *Gregorio el rano en las proximidades de Campo de Criptana* (Ciudad Real). Hacia 1960. Propiedad de la Familia de las Heras

Análisis del proceso alfarero desde una perspectiva de género

En las distintas fases de esta producción alfarera, queda en evidencia que es el hombre cantarero el que tiene el poder y control económico del proceso. Todas las actividades que realiza tienen una remuneración económica o en especias a modo de trueque. Cobra el precio del transporte del barro, la poya por cocer, recibe el dinero de la venta y de los productos con los que vuelve, mientras que en el caso de la mujer cantarera habitualmente su trabajo es de forma directa a coste cero, a excepción de aquellas mujeres que trabajan ayudando a otras cantareras, o aquellas otras que, por no tener manos masculinas dedicadas al barro en su familia, venden su obra sin cocer a bajo coste no siempre exentas de exigencias por parte del comprador.

El trabajo de la cantarera, a diferencia del cantarero, es más oculto, siempre como complemento de las actividades asociadas a su género, sin considerarse una actividad profesional en sí misma. A pesar de mostrarse como baluarte social, su labor es anónima, haciendo poca o nula valoración de su trabajo, siempre como una extensión de las labores domésticas y de cuidados que desarrolla. En la mayoría de los casos, ni ellas mismas son conscientes del poder creador que nace de sus manos,

ni de la importancia de su trabajo en el proceso alfarero, asumiendo esta circunstancia como única alternativa en sus vidas. La muestra de su labor es tan solo la marca de autoría que realiza de forma incisa con la propia raedera, peine o alfiler para diferenciar sus piezas en el horno, generalmente en el lado inferior derecho del asa. Esta marca tiene un objetivo meramente práctico. Otras cantareras no las hacen pues son capaces de diferenciar sus piezas en medio de la parva, como son capaces de diferenciar a sus hijos en medio de la chiquillería.

La cantarera suele ser conocida por su nombre, que en muchas ocasiones va asociado al apellido o al apodo de su padre o marido. La Engracia del carpio, la Catalina de jorquilla, las de Toribio el de la Anacleta, la Eulalia de estiraza, la Petra del rano o la Eusebia de Juan Benito son algunos ejemplos de ello. A pesar de su indiscutible labor conservada en sus piezas, fotografías o en la memoria de sus familias, los documentos de la época como censos, libros de familia o Documento Nacional de Identidad (Figuras 6 y 7) se refieren al oficio de la mujer cantarera como *s.l.* (sus labores) o queda en blanco en otras, mientras que en el del marido puede aparecer como alfarero, o tan sólo como labrador, dejando también ocultas sus labores en el oficio del barro. La poca valoración social de este oficio favorece esta invisibilización, mucho más evidente en el caso de las mujeres cantareras.



Figura 6. DNI de Aniana Lara Granero (reverso)



Figura 7. Autor desconocido. Aniana Lara Granero rodeada de cántaros. 1919 © Cándida López López

Es importante poner en valor que algunas mujeres si fueron capaces de resaltar junto a la labor de sus maridos horneros, y a pesar de que los hornos en los que trabajaban eran propiedad de sus esposos, son más conocidos por el nombre de ellas. Ejemplos son la Alfonsa la pulla, esposa de Braulio, que trabajaron en el horno situado en la esquina de la calle Azucena con la Sendilla alta, y la Conce, que junto Román gorra fueron horneros en el de la Plaza de la Cruz Verde. Otros casos comparables son el de María Juana, o el que aparece en el Tomo III del Anuario General de España de 1934, donde de las cinco alfarerías anunciadas en Mota del Cuervo, solo hay una mujer, Sinforsa Izquierdo, junto a cuatro hombres: Julián Cruz, Isidro Fernández, Salomón Fernández y Eusebio Jiménez.

Aunque no son producciones cantareras que podemos considerar claramente como objetos que marcan ritos de paso (mucho más definidos en otros centros alfareros femeninos), son muchas las cantareras que tras el nacimiento de sus nietas, hijas u otras niñas cercanas, elaboraban una cantarilla de tamaño pequeño que les regalaban, casi como predestinando su destino futuro recibiendo desde la cuna el legado del trabajo alfarero que marcará su existencia (Figura 8). Es habitual encontrar fotos de chicotas cantareras posando con su cantarilla en las manos (Figura 9). Como algo que se repite en la mayoría de centros cerámicos, en Mota del Cuervo existe también una producción de juguetería infantil, donde las piezas habituales se realizan en tamaños pequeños para que las niñas jueguen con ellas, simulando actividades de mayores y aprendan roles que desempeñarán de mayores con sus ajuares domésticos adultos. Canicas o bolas de barro y alcancías son otras producciones para los más pequeños elaboradas en este centro. Otras cantareras bordan, ayudados con alfileres de cabeza gorda, los cántaros o botijas aún tiernos de una forma casi naif, con motivos vegetales como ramajes o flores, o con animales como peces e incluso figuras humanas, escribiendo dedicatorias a sus obsequiadas generalmente en el asa, donde si suelen aparecer escritas las iniciales o nombres de sus autoras. Algunos de ellos recuerdan motivos decorativos similares a las ollas majas de Cuerva en Toledo como si de árboles de la vida se tratase, con la diferencia que la cerámica de este centro es vidriada.



Figura 8. *Ajuar de niña de juego formado por lebrillete, orcilla, cantarilla y colaorcete.* Autoría y datación desconocidas. Propiedad particular

Figura 9. Autor anónimo. *Los hermanos Guillermo y Primitiva Izquierdo Cano posando.* Hacia 1940. © Visitación Izquierdo de la Fuente

Cacharrería moteña

La creación, evolución y desaparición de la cacharrería de barro depende principalmente de la utilidad del producto y de la satisfacción de necesidades en la comunidad. La alfarería moteña tuvo la capacidad de adaptarse a las exigencias del mercado en cada zona e incluso a los cambios sociales, culturales y económicos de cada momento, desarrollando incluso tipologías muy parecidas a las de otros centros y que describiré a continuación. Es posible que todas las piezas que hemos conocido antes de su elaboración orientada al turismo, no sean de producción temprana, y otras elaboradas más en la actualidad, estén inspiradas o sean copias directas de las de otros centros cerámicos que las pusieron de moda, con las variaciones debidas a las características del propio material y a la forma de elaborarlas por las cantarerías. En la época de la revolución industrial, artesanías del barro vidriado y decorado a mano tendieron a desaparecer por la aparición en el mercado de cacharros decorados con plantilla que los hacían más económicos como los producidos en la Cartuja de Sevilla-Pickman, en Sargadelos, en La Amistad de Cartagena, etc. Esto no ocurrió con la cerámica moteña, pues por su gran producción y bajo coste, siguió en el mercado al ser asequible para todas las clases sociales, especialmente las más bajas. No olvidemos que todas las casas manchegas,

incluso las más humildes, tenían en su ajuar al menos dos o tres cántaros y un par de tinajas.

La pieza principal elaborada en las Cantarerías de La Mota es el cántaro, producido en distintos tamaños y versiones, usado principalmente para el transporte y almacenaje de agua en el ámbito doméstico y laboral, un bien escaso y poco abundante en la zona. Una pieza rotunda, de base estrecha que se abre hacia arriba haciéndose casi esférico, de boca grande, cilíndrica, con un reborde superior, y un asa con poca curvatura, morfologías que guardan denominaciones como si de una extensión de la anatomía humana se tratase: culo, cuerpo, panza, cuello, y boca. Variaciones en estos atributos, modifican su utilidad y su lugar de distribución y venta. Las piezas moteñas nunca van vidriadas por lo que no es necesaria una segunda cocción, y su color y marcas de lustrado más llamativas tras la cochura, los hacen fácilmente reconocibles. Su gama cromática es variada y depende sobre todo de su posición en el horno que determinará la recepción de la llama: tierras ocres y rojizas, grises e incluso azules en las líneas de lustrado si la pieza está muy cocida. El defecto más común relacionado con la elaboración son los caliches, procedentes de las impurezas inorgánicas no eliminadas en la preparación del barro que, tras la cocción, se transforman en cal viva que revienta la superficie sobre la que se esconden, creando esta marca característica. Líneas de fisura pueden aparecer como defecto de secado cuando la pieza hiende, como contracción por variaciones rápidas de temperatura en el calentamiento o enfriamiento del horno en la cocción o como un pequeño golpe en el transporte. El cantarero suele llegar un pequeño fragmento de jabón con el que disimula este defecto para poder vender la pieza a mejor precio. Como deterioro más habitual por el uso, es frecuente encontrar cántaros con la boca rota o *desbocicaos*, o lañados con fragmentos de metal en la línea de rotura y sellados con una mezcla de cal y sangre por el lañaor. El bajo precio y la abundancia en el mercado del cántaro moteño casi hacía más económico adquirir uno nuevo que lañar el roto, por lo que es más frecuente encontrar cántaros lañaos en lugares de venta más lejanos a las Cantarerías.

El cántaro se elabora en dos tiempos. Una primera parte en que la cantarera modela el casco o cuerpo del cacharro con tres rollos que determinaran su tamaño y capacidad (sobre una arroba o 16 litros de agua o vino), y que dejará secar un

tiempo prudencial. Después una segunda parte en la que, tras raer, modela el cuello, la boca y el asa, lustrando el resto de superficie hasta dejarlo a su gusto.

El cántaro mayor o común tiene un cuello corto y algo más estrecho que la boca que se eleva cilíndrica hacia arriba, formado un reborde en el perímetro superior (Figura 10). En un lado inferior de la boca nace el asa, con poca curvatura, que cae casi recta hasta insertarse en la zona superior del cuerpo. Existen diferentes tamaños y capacidades de esta tipología de cántaros. El mayor (16 litros), la cantarilla grande o de a jarra (8-12 litros), cantarilla de a tres (6-8 litros) y cantarilla de a cuatro (4 litros aproximadamente). En la zona de Puertollano se demandaban cántaros comunes de mayor tamaño con capacidades superiores.

En el caso del cántaro de pico, la única diferencia con el anterior es la existencia de una deformación a modo de pico de jarra en el lado opuesto del asa, que la cantarera realiza cuando el barro está aún tierno para favorecer la dirección del chorro del líquido que contiene cuando se vierte a otro recipiente (Figura 11). Esta variedad se elaboró con más abundancia hasta la primera mitad del siglo XX.

El cántaro de boca estrecha es de cuerpo similar al cántaro mayor (Figura 12). Boca y cuello son similares, pero en menor altura y diámetro, mientras que el asa suele ser similar y se adapta al tamaño concreto de esta parte. Dicha peculiaridad se debe a que estos cántaros se utilizaban para recoger agua directamente de las fuentes con varios caños o chorros. Solía venderse en la zona de la Alcarria conquense y en Guadalajara.

El cántaro de boca gorda es otra tipología que suele tener un tamaño mayor al cántaro común (Figura 13). Boca y cuello están unidos, abriéndose desde la unión con el cuerpo hasta la zona media (de donde nace el asa), que vuelve a cerrarse hasta el borde superior. Se elaboraban para vender en la zona de Ciudad Real, especialmente en la localidad de Madridejos.

En el caso de cántaro de leche, su boca es de forma cónica invertida, con un reborde superior marcado, sin cuello y doble asa curva, una a cada lado de la boca sin unirse a esta, para mejorar el agarre durante el transporte de la leche contenida tras el ordeño. Su morfología es parecida a los cántaros de la provincia de Albacete, y hacen suponer su uso también para el transporte de agua tras la venta en esta zona (Figura 14).

El cántaro de suero se utiliza durante la elaboración del queso, para recoger este líquido que mana en los entremisos en la curación de este producto tan manchego. Su boca es ancha para facilitar esta función, y su cuerpo se expande. Existen modelos similares en tamaño más pequeño conocidos como jarros de suero, similares a las cantarillas de boca ancha, que se utilizan para transportar cantidades menores de esta sustancia (Figura 15).

La botija de vino es de tamaño menor que un cántaro común, apenas tiene cuello y su boca se cierra en el borde superior para poder poner un corcho a modo de tapón. Su asa es de poca curvatura. Se utiliza principalmente para el almacenaje y transporte de vino durante las labores del campo (Figura 16).



Figura 10. *Cántaro mayor o común.* Autora y datación desconocidas. Propiedad de Elena Castellano

Figura 11. *Cántaro de pico.* Autora y datación desconocidas. Colección de Jesús M^a Lizcano

Figura 12. *Cántaro de boca estrecha.* Autora y datación desconocidas. Museo de la Alfarería Manchega FORMMA de Alcázar de San Juan (Ciudad Real)

Figura 13. *Cántaro de boca gorda.* Claudia Moreno. 2003. Propiedad particular



Figura 14. *Cántaro de leche.*
Dolores Sandoval. 2022.
Propiedad particular



Figura 15. *Cántaro de suero.*
Autora y datación
desconocidas. Propiedad de
Isabel Castellano



Figura 16. *Botija de vino.*
Autora y datación
desconocidas. Propiedad de
Rubén Cano

Otra pieza importante en la producción moteña es la tinaja, conocida también como orza u orcilla en tamaños más pequeños, aunque ambas denominaciones se usan indistintamente. Es una pieza de cuerpo ovalado que se estrecha hacia la base y el cuello. Desde este, la boca se abre hacia arriba y afuera casi de forma recta acabando en un borde en resalte (Figura 17). Para las de mayor tamaño, las cantareras trabajaban el cuerpo en distintas fases para evitar que la pieza se ringue. Estas diferentes jornadas no quedan marcadas en las piezas más actuales, pero si en modelos más antiguos encontrados en las que son más evidentes, al igual que en estos casos la zona superior del cuerpo suele aparecer decorada con punteados o adornos rectos y ondulados realizados con el fragmento de peine o liendreras, algo poco habitual en tinajas elaboradas a partir de al menos principios del siglo pasado. Existen diferentes denominaciones dependiendo de su capacidad: borondas (250-290 litros), de cuba y media (entre 160-200 litros), de carga (unos 60 litros), de a dos (sobre 32 litros), de a jarra (8 litros) y de alcabuz (sobre 5-6 litros). Su principal función es para el almacenaje de líquidos. Para aumentar su estabilidad se instalaban sobre bases cuadradas con patas y para evitar la entrada de suciedad o insectos se solían tapar con paños de tela o tapas de madera.

Existen otras piezas para cocinas como areneros (para reservar la arena fina y el jabón para fregar los platos), anafres (para cocinar en verano y evitar encender la chimenea), búcaros (para almacenar especias, legumbres, etc.), colaores (para guardar el pan o elaborar lejía para la colada), queseras (para almacenar el queso en aceite), lebrillos (con usos similares al de una palancana o barreño), tinillos (para



Figura 17. *Tinaja de carga*. Autora y datación desconocidas. Propiedad particular

lavar la ropa), botijos de verano (para reservar el agua fresca), para adornar patios con plantas como tiestos, copas con pie y llorones u ombligos (macetas para colgar en la pared), o para los corrales como comederos y bebederos (para dar de comer y beber a los animales), conejeras (para criar conejos), o incluso para cumplir sus rituales religiosos como las benditeras (para contener el agua bendita en las entradas de las casas o en los dormitorios). Todas ellas no dejan de ser cacharrería utilitaria femenina que facilita el desarrollo de las actividades domésticas y laborales asociadas tradicionalmente al género femenino sobre todo en el ámbito doméstico. Fueron elaboradas con destreza y maestría por mujeres conocedoras perfectas de estas necesidades, siempre desde el prisma de alfarería hecha por mujeres y para mujeres, modelando un material omnipresente en la naturaleza como el barro de forma ingeniosa y práctica para satisfacer sus necesidades en todos los ámbitos de sus vidas. Posiblemente de uso más local, las piezas de mayor valor etnográfico que ilustran este planteamiento sean el orinal de parir (Figura 18) y las teteras o pezoneras (Figura 19). No son objetos exclusivos de este centro alfarero, pero sí son la máxima expresión de este planteamiento. A pesar de la distancia geográfica con otros centros de producción femeninos, las mujeres alfareras han sido capaces de desarrollar objetos muy similares en forma para satisfacer con cierta comodidad



Figura 18. Aniana Lara Granero. *Orinal de parir*. 1929. Museo de la Alfarería Moteña, Mota del Cuervo (Cuenca)

Figura 19. Ascensión Contreras García. *Teteras o pezoneras*. Hacia 1980. Propiedad de Rubén Cano Cano

necesidades femeninas tan universales como son el parto o la lactancia, que con alta probabilidad no hubieran sido concebidas en centros cerámicos exclusivamente masculinos. Existen ejemplos muy similares de parideras en Úbeda (Jaén), en Salvatierra de los Barros (Badajoz) o Blanes (Gerona).

El uso del cántaro moteño en La Mancha y en la zona centro-sur peninsular como pieza más pública, queda ilustrado en la amplia variedad de fotografías realizadas por artistas de primera línea como Nicolás Muller, Otto Wunderlich, Juan Miguel Pando, Ramón Masats, Francesc Catalá, Oriol Maspons, Fernando Poyatos o Gabriel Casas, o fotógrafos locales como Isidro de las Heras en Campo de Criptana (Ciudad Real), los Hermanos Reales en Socuéllamos (Ciudad Real), Manolo Jiménez Soler en Las Pedroñeras (Cuenca), Nicolás Medina en Belmonte (Cuenca), Guillermo Montes en Mota del Cuervo (Cuenca), o Joaquín Arnau en Quintanar de la Orden (Toledo), que se convirtieron en verdaderos cronistas de las vidas de las gentes de nuestra tierra, sobre todo desde la segunda mitad del siglo pasado. En sus instantáneas aparecen totalmente reconocibles los cántaros de La Mota, generalmente en un trasiego de mujeres y niñas que acuden o esperan su turno en fuentes, pozos o manantiales para ser llenados y transportados hasta las casas al ijár o sobre carretillas, burros o mulas, como un bien indispensable en la vida diaria (Figura 20). No olvidemos que en esos años las casas carecían de agua corriente y el abastecimiento dependía de fuentes públicas, a las que había que acudir para obtenerla asegurando así el suministro en los hogares. En algunas ocasiones



Figura 20. *Jóvenes de Barrax (Albacete) con cántaros de agua al ijár*. Hacia 1950. Donación de F.º González Bermúdez. Instituto de Estudios Albacetenses “Don Juan Manuel” (registro 08671)

aparecen gran cantidad de cántaros ubicados en fila, esperando el turno, ya que en muchas ocasiones estas fuentes públicas no funcionaban durante todo el día. Estos puntos de abastecimiento de agua se convirtieron al mismo tiempo en lugares de encuentro femenino donde se conversaba e incluso se cortejaba. Es curioso que la aparición del hombre con estas piezas sea siempre como aguador, de nuevo un oficio remunerado en el que se transporta el agua a los domicilios a cambio de una cantidad de dinero. Otras piezas descritas antes, a excepción de tinajas, tiestos que adornan patios o arcaduces en las norias, no suelen aparecer en estas instantáneas pues pertenecen a un ámbito más privado que generalmente no se deja fotografiar, tal vez para mantener la dignidad dentro de la pobreza que muestran estas fotos.

Conclusión

Este breve repaso sobre las Cantarerías de Mota del Cuervo ilustra la gran trascendencia que tuvo como centro de producción alfarera femenina en La Mancha y el uso, sobre todo por mujeres, del cántaro como pieza principal de su cacharrería utilizada para el transporte y almacenaje de líquidos. Su gran valor social y humano marcó un estilo de vida como barrio que mantuvo una idiosincrasia propia incluso dentro de la localidad hacia 1970, y el mantenimiento de unas técnicas de elaboración ancestrales, de cocción y de venta de un gran valor etnográfico, siempre

desde el prisma de la alfarería hecha por mujeres y para mujeres. Esta economía casi de subsistencia estuvo marcada por la capacidad creadora y de resolución de las necesidades asociadas a su género de las cantareras, que, con el barro como material plástico y abundante en la zona, supieron desarrollar una diversidad de cacharrería que hizo más fácil las vidas de las gentes de toda La Mancha, sobre todo de sus mujeres. Como algo habitual en los centros alfareros femeninos, las cantareras moteñas estuvieron predeterminadas por este oficio desde la cuna, y a pesar de ser verdaderos baluartes de la sociedad en la que les tocó vivir y transmisoras de este saber, han sido invisibilizadas por los documentos de la época, quedando como muestra de su labor sus propias piezas y las fotos que casi de forma casual han dejado seña de su buen hacer.

Referencias

- Albertos Solera, M^a. D. et al. (1978). *Estudio etnográfico de la alfarería conquense*. Diputación Provincial de Cuenca.
- Cano Adillo, P., et al. (1990) *Alfarería popular en Mota del Cuervo*. Diputación Provincial de Cuenca.
- Casero Perona, L., et al. (2024). *Alma de cántaro. Cacharrería y oficios alfareros desde tiempos de Cervantes*. Comunidad de Madrid.
- Köpke, W. (1985) *Töpferöfen. Die Brennannieagen der traditinalen Töpfereien Spaniens*. Dr. Rudolf Habelt GMBH-Bonn.
- Martín de Nicolás, J. (1985). *El Común de La Mancha. Encrucijada de Toledo, Cuenca y Ciudad Real (documentos para su historia)*. Caja de Ahorros de Toledo.
- Mazuecos, R. (1972). *Hombres, lugares y cosas de La Mancha*. N° 35. Fundación Mazuecos.
- Panyella i Gómez, A. (1960) *Actas y cuadernos de su campaña por Cuenca*. Archivo del Museu Etnològic i de Cultures del Món de Barcelona.
- Sanz Montero, D., et al. (2022). *Mujer de barro, alfarería femenina*. Fundación Municipal de Cultura de Avilés.
- Sempere, E. (1982). *Rutas a los alfares España - Portugal*. El Pot Cooperativa. Sabadell. España.
- Seseña, N. (1967). La alfarería de Mota del Cuervo. *Revista de dialectología y tradiciones populares. Tomo XXIII* (cuadernos 3º y 4º), 339-346.
- Valero Zarco, A. (2005). *Entrevistas desde mi molino*. Arturo Valero Castellano.