

Alfarería femenina en Moveros (Zamora)

Por Luis L. CORTES

Hace cuatro años y en las páginas de esta revista nos ocupamos de la alfarería de Pereruela, en la provincia de Zamora. Al volver hoy sobre el mismo tema, estudiando otro pueblo alfarero en la misma provincia, lo hacemos persuadidos de su gran interés etnográfico, y para dejar constancia de otra alfarería femenina más, emplazada en la zona occidental leonesa, tan pródiga en las más arcaizantes manifestaciones *.

Generalidades.—Moveros es un lugar, agregado al Ayuntamiento de Ceadea y perteneciente al partido judicial de Alcañices, en la provincia de Zamora. Se halla situado en la misma raya de Portugal y a cincuenta y cuatro kilómetros de la capital de la provincia. De su cabeza de Ayuntamiento dista unos tres kilómetros y lo mismo de la carretera de Zamora a Bragança (Portugal), por Alcañices, a la que está unido por un ramal. Según el Diccionario de Madoz, tenía, hace algo más de un siglo, una población de ciento tres almas. En el artículo que dedica al pueblo señala como su industria principal la alfarería, pero sin extenderse en más consideraciones. Desde la publicación del Madoz hasta nuestros días el pueblo ha experimentado un notable incremento de población, ya que hoy cuenta con 352 habitantes de hecho y 440 de derecho ¹.

Lo más sobresaliente de la alfarería de Moveros es, como en la de Pereruela, su carácter de oficio *exclusivamente femenino*, ya que los hombres, si intervienen, es únicamente en tareas auxiliares—cocción, preparación del barro, etc.—, pero jamás en la fabricación de los cacharros, o sea, en su modelado en la

* Agradezco a mi amigo D. Jesús S. Ruipérez su gentileza por haberme llevado a Moveros. También cosigno aquí la colaboración valiosa que me

prestó en el pueblo su culto maestro nacional D. José Izquierdo.

(1) Datos del *Nomenclator*, con referencia a 31 de diciembre de 1950.

rueda. Estas alfarerías femeninas de la provincia de Zamora constituyen un notable e interesantísimo caso de arcaísmo². Con respecto a la alfarería de Pereruela, que ya estudiamos en una ocasión precedente³, Moveros representa un estadio más avanzado y sumamente notable, ya que la rueda alfarera sirve en realidad para modelar, pero es totalmente desconocida en el pueblo la rueda alta movida por el pie, que es hoy día y desde hace muchos siglos, la más difundida en la cultura europea.

Los datos que van a seguir proceden de nuestra visita y encuestas verificadas en el mes de mayo de 1958.

Características de la alfarería de Moveros.—La alfarería de Moveros, contrariamente a la de Pereruela, es alfarería destinada al agua, ya que los cacharros no aguantan el fuego y se rajan. Siendo así es lógico que la pieza más elaborada y principal sea el *cántaro*, al contrario de Pereruela, en que dominaba la *cazuela*. Además del *cántaro* se fabrican en Moveros *barriles*, *botijos*, *cántaros*, *tinajas*, *baños* (barreños para matanzas), *cacharras* o *cribas* (cántaras cuya boca tiene una a manera de criba, hecha también de barro), *ollas*, etcétera. También se fabrican *botijos* de pequeñas dimensiones, llamados *mecos*. Como se advierte es una alfarería destinada exclusivamente a contener agua y no fabrica cacharros con destino al fuego (pucheros, cazuelas, etc.).

La elaboración de la loza es obra *única y exclusivamente de mujeres*, coincidiendo en ello con Pereruela y Muelas del Pan. Los hombres intervienen sólo en tareas como la preparación del barro, cocción o venta.

El nombre que reciben en el pueblo las mujeres que se dedican a este oficio es el de *cacharrerías* y también *alfareras*, quizás más usado el primero.

Suelen comenzar a aprender el oficio sobre los catorce años y se calcula que se requieren al menos dos para conocerlo bien. Las primeras piezas con que se ensayan, aparte de la ya clásica *tapadera*⁴, son las *barrilas* y *botijos*, siendo las piezas más difíciles y que requieren veteranía y maestría en el oficio, los *cántaros* y *tinajas*.

No existe en Moveros, como tampoco en Pereruela, una habitación o local especial destinado para el trabajo, o dicho de otro modo, el *alfar* no es conocido. Sin que exista excepción hasta el día la alfarera trabaja siempre en la calle, ante la puerta de su casa, o en algún corral de la misma, al aire libre. Siendo esto así es claro que la actividad no se ejerce a lo largo de todo el año, comenzando la temporada de trabajo a primeros de abril y prolongándose hasta primeros de noviembre, y circunstancialmente, más o menos, según el tiempo que haga. Es de advertir que las alfareras no suelen trabajar sin tregua durante todo este período, pues se interrumpen durante el verano, para atender a las

(2) Es sabido que en los pueblos primitivos la alfarería es generalmente obra de mujeres. En Europa ha habido alfarerías femeninas como la de Redon (Morbihan), en Francia, o la de Jydepotter en Dinamarca. De España no conozco otras alfarerías femeninas que las que he visitado y estudiado en Pereruela, Muelas del Pan y Moveros, todas en Zamora. Finalmente en Portugal no se tiene noti-

cia de la existencia de alfarerías femeninas. Es de notar que las tres alfarerías zamoranas femeninas no conocen la rueda movida por el pie.

(3) Véase *Zephyrus* V., pp. 141 a 163. Lo citamos CORTÉS, *Pereruela*.

(4) Es la pieza que siempre hace el principiante alfarero en todas las alfarerías que hemos visitado.

labores del campo que requieren su presencia junto a los hombres y cuantas veces sea menester en casos análogos. Como se ve todo esto es idéntico a lo que en su día señalamos para Pererueta ⁵.

Actualmente se cuentan en Moveros unas veinte a veinticinco alfareras, número muy elevado si se tiene en cuenta la población, que ya hemos señalado. Al interrogarles sobre el auge o decadencia de la industria, me señalaron que que está, más o menos, como siempre, y que en todo caso se nota más bien un desarrollo en los últimos años, debido a haberse extinguido, o poco menos, la vecina alfarería de Muelas del Pan, con lo cual el trabajo y demanda ha aumentado en Moveros.

Es de advertir, como suele acontecer en estos tipos de industria primitiva, que la alfarería no es el *único recurso vital* para ninguna familia, aunque en algunos casos represente una ayuda de consideración. Como ya indicamos en el caso de Pererueta, en que ocurre igual, no hay, pues, aprendices o criados y todo se hace y queda en la familia.

Como podrá observarse en las fotos, las alfareras trabajan siempre de rodillas, igual que en Pererueta.

La loza de Moveros es de fina factura y como destinada al agua más fina que la de Pererueta, cuya grosera hechura pusimos de relieve. Tiene un mercado que no abarca totalmente el ámbito provincial, aunque lo rebase en cierto modo, por venderse algo en los pueblos vecinos portugueses. Llega en cantidad considerable a la capital de la provincia y singularmente con ocasión de la feria de San Pedro (29 de junio), en cuya fecha son varios los puestos que venden loza de Moveros en Zamora.

Preparación del barro.—El barrero de donde se extrae toda la materia prima empleada en Moveros, se halla situado en término de Ceadea, que es, como ya dijimos, su cabeza de Ayuntamiento. El carácter de la tierra está manifiesto hasta en la toponimia, ya que un pueblo inmediato se llama *Arcillera*. Además de la alfarería de Moveros señalemos la existencia de tejares en los citados pueblos de Arcillera y Ceadea.

No hay una época fija de extracción del barro y van a *picar* cuando pueden y necesitan. El *picar* o *cavar* el barro, que de ambos modos se dice, se verifica con *pala* y *zadón*. La primera operación es un desmonte y consiste en cavar cosa de hasta un metro de profundidad, a cuya hondura viene la veta de barro, que tiene, a decir de mis informantes, como unos 30 á 50 centímetros de ancha, volviendo más abajo a hallarse la tierra. Extraído el barro de esta veta lo traen al pueblo y lo extienden en unas peñas, para que oree y se seque. Una vez seco (en secar suele tardar medio día, si la estación es propicia) lo *mayan*. Lo ordinario suele ser que seque durante las horas de calor y *mayarlo con la fresca*; es decir, en las horas en que el sol ya no molesta, pero aprovechando aún las luces crepusculares.

(5) Cortés, *Pererueta*, p. 144 y ss.

El *mayado* del barro se opera valiéndose de un mayadero de roble (vid. dibujo n.º 1 y foto); la operación viene a emplear un par de horas para cada medio saco y *mayan* indistintamente hombres y mujeres. Cuando se ha mayado convenientemente lo ciernen valiéndose de una *piñera* ⁶, y una vez cernido lo llevan a sus casas las alfareras, para hacer la masa. Para ello, naturalmente, le echan agua y lo revuelven bien, hasta conseguir el punto necesario. Cada medio saco de barro viene a necesitar un par de cántaros de agua. Una vez

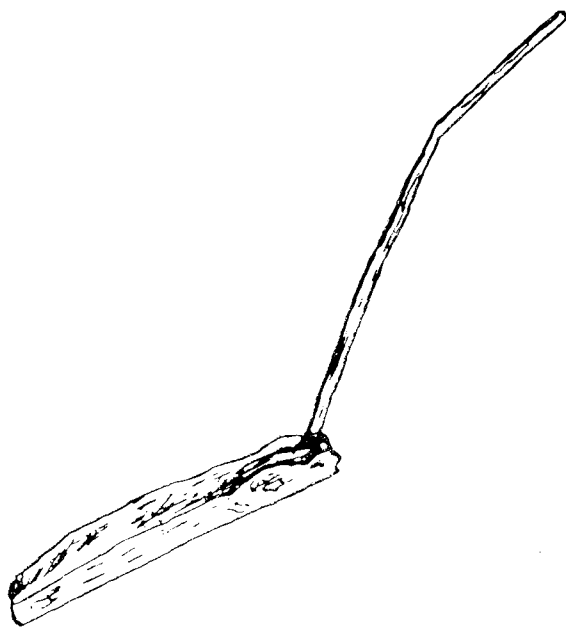


Fig. 1. — Mayadero.

bien amasado el barro se forman varios *rodos* o *rollos*, también llamados en ocasiones *sobas*, como la operación misma de preparar la masa, llamada *soba* o *sobao*, y como de unos diez kilos de peso cada uno.

Así preparado el barro, cada vez que se coge del mismo para comenzar una pieza en la rueda, a tal porción se denomina *cacho*, y este *cacho* aún se manosea o amasa un poco con las manos antes de echarlo en la rueda; a esta operación se llama *machacar*.

En la preparación del barro en Moveros son de notar varias cosas:

a) No se conoce el sistema de *coladeros*, aunque el barro obtenido llegue a tener una finura semejante al así preparado ⁷.

b) Se utiliza únicamente el barro del lugar sin mezclas con otras clases.

c) Con respecto a Pereruela resulta mucho más fino y no cabe hallar en él granzas ni chinarrros, ya que previamente fué cernido.

Queda por consignar que el barrero se halla en el lugar denominado las

(6) *piñera* = tamiz. Claro portuguesismo, ya que en port. es *paneira*.

(7) Sobre la preparación del barro en los coladeros, vid. CORTÉS, *La alfarería popular salman-*

tina. Salamanca, 1953, pp. 23 y ss. y dibujos. Este estudio lo citaremos en adelante, CORTÉS, *Alfarería*.

Chanas, del Ayuntamiento de Ceadea, el cual percibe de los alfareros una tasa o cánon por el derecho de arrancarlo.

La rueda y clases de vasijas.—La rueda utilizada en Moveros es una rueda baja y movida a mano y semejante a la empleada en Pereruela ⁸. Sólo hay una diferencia esencialísima, y es que la rueda de Moveros *se comporta como rueda*

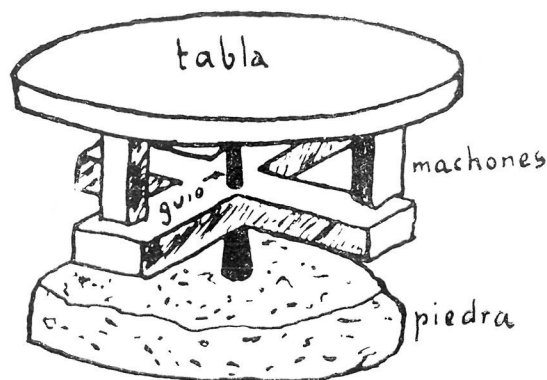


Fig. 3. — La rueda.

alfarera y modela en verdad los cacharros; en tanto que en Pereruelo era más bien una mesita giratoria ⁹.

La totalidad de la *rueda* es de madera de roble, excepto el eje, que es llamado *guío*, y es de hierro.

Repetimos que en cuanto a dimensiones y factura, la rueda de Moveros es como la de Pereruela; hay que señalar, sin embargo, que el eje en Moveros es de hierro.

Para la nomenclatura de las diferentes partes véase nuestro dibujo de la figura 2.

No existe en el pueblo ni una sola rueda alfarera movido con el pie.

La rueda se mueve, por lo tanto, siempre a brazo por la misma alfarera, con la mano izquierda, imprimiéndole el movimiento al atraerla hacia su cuerpo. Cuando tiene un notable impulso, obra de varios tirones, entonces modela con ambas manos.

Los útiles que ayudan el modelado de la alfarera son los siguientes:

a) el *jañadero*; trozo de madera de forma rectangular, de unos 6 por 8 centímetros ¹⁰. (Para sostener el barro y que no se les caiga.)

b) los *trapos*; trozos de tela de que se valen para *espurrrir* el barro (subirlo o estirarlo al modelar).

c) la *suela*, que es un pedacito de badana fina, para pulir y alisar.

d) un palito de *urce de brezo*, para hacer los agujeros en los pitorros de los botijos y también para incidir en el barro la escasísima y pobrísima decoración, cuando la hacen.

(8) Vid. CORTÉS, *Pereruela*, p. 150.

(9) Sobre la rueda de Pereruela, cuyo manejo ignoran las alfareras del pueblo, vid. CORTÉS, *Pereruela*, p. 149.

(10) Llamado por los alfareros trasmontanos en Portugal *sanadoiro*. Otro portuguesismo de las alfareras zamoranas de Pereruela, Muelas y Moveros. Vid. CORTÉS, *Pereruela*, nota 17.

Añádasele el *testero* o recipiente con agua, en el que las alfareras lavan sus manos, mientras modelan, para limpiarlas del barro.

Como en Pererueta, no existen en Moveros los hilos o alambres para separar las piezas de la tabla de rueda, una vez terminada su confección, pues, como vamos a ver a continuación no se modela directamente sobre la madera de la rueda, sino sobre una pieza que asienta sobre la misma.

Técnica del modelado.—Lo más notable es que el *cacho*, o sea el trozo de barro que la alfarera lleva a la rueda al comenzar una pieza, no asienta directamente sobre la tabla de la misma. En efecto, sobre la tabla se pone un pellita de barro y encima de ella una plancha de pizarra, que se llama *galga*. Y es sobre esta galga sobre la que se pondrá el cacho y se modelará la pieza¹¹. Cuando la pieza se ha concluído en la rueda, se retira de la misma con la *galga*, a la que está pegada. Al acabar de secarse, y naturalmente antes de ir al horno, la galga se desprende sola de la pieza.

Naturalmente que las alfareras, cuando están trabajando, tienen a su alcance una buena provisión de planchas de pizarra o *galgas*.

Veamos la marcha del modelado de una pieza: colocada la galga en la rueda la alfarera toma un *cacho* de barro que *machaca* (soba) entre sus manos vigorosamente antes de centrarlo de un golpe seco sobre la *galga*.

Centrado el barro comienzan las operaciones típicas del modelado que ya hemos descrito en otras ocasiones, hasta acabar la pieza, es decir: *abrir hueco y estirar*. Si la pieza es pequeña, toda ella sale del mismo cacho, y sólo es menester modelar por separado en el caso de *tinajas* o *cántaros*¹².

Así, pues, la alfarería de Moveros, aunque sirviéndose de una rueda idéntica a la de Pererueta, es radicalmente distinta de factura, pues mientras en Pererueta se modela urdiendo, en Moveros se usa la técnica habitual de los alfareros que usan rueda de pie y no conocen el urdido. Moveros representa, pues, una fase intermedia entre el primitivismo extraordinario de Pererueta y las alfarerías de rueda movida con el pie. Naturalmente no existe en la producción alfarera de Moveros una pieza que deje tener base circular, y ello es la mejor prueba de nuestro aserto¹³.

Queda por decir que al barro tierno, pero ya modelado, o dicho de otro modo, al cacharro recién salido de la rueda se dice que *está verde*, mientras que de un cacharro ya seco, pero no cocido, aun se dice que *está crudo*.

Mientras los cacharros ya modelados *están verdes* permanecen pegados a la *galga*, y cuando están secos se desprenden solos, y es cuando se puede comenzar a decir de ellos que están secos, pero *en crudo*.

Piezas de la alfarería moverina.—Naturalmente, todas las destinadas al agua, pues ya hemos dicho que el barro que se trabaja no sirve para el fuego. Las más corrientes son:

(11) A esta misma pieza que en Pererueta es un disco de barro cocido llaman *lusia* en la alfarería sayaguesa. Vid. CORTÉS, *Pererueta*, p. 152 y nota 18, y fotos.

(12) Sobre fabricación de tinajas y cántaros, vid. CORTÉS, *Alfarería*, pp. 30 y 32 y fotos.

(13) Sobre esto, vid. CORTÉS, *Pererueta*, p. 153 y nota 19.

El *cántaro*, las *barrilas*, los *botijos*, la *cántara* (especie de cantarito pequeño con pico para verter y un asa), las *ollas* (que destinan sobre todo para guardar las guindillas y pimientos en vinagre), las *cacharras*, en todo semejante a las *cántaras*, pero con un colador de barro en su cuello, con agujeros). Finalmente,

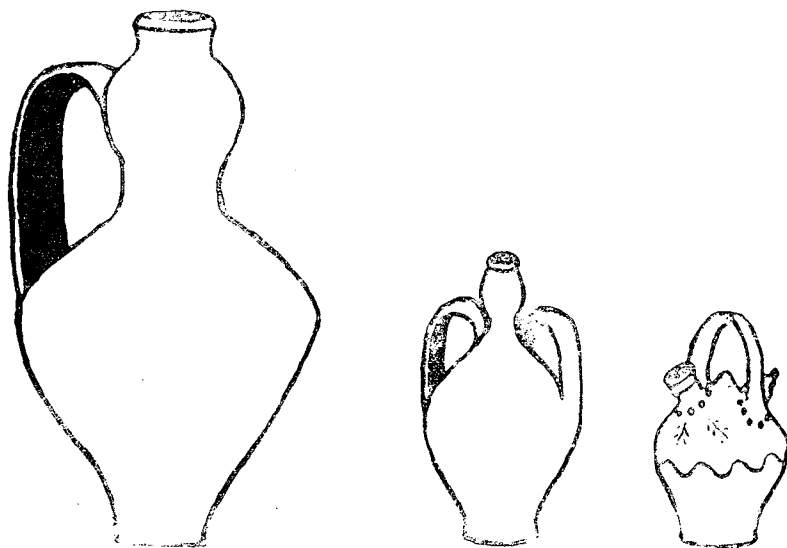


Fig. 3.— El cántaro, la barrila y el botijo. Obsérvese la curiosa línea del cántaro que tal vez sea así porque en Moveros no se carga ni a la cabeza ni al cuadril, sino que se lleva apoyado en el hombro y generalmente uno en cada.

los *baños* o barreños para las matanzas, los botijos pequeños llamados *mecos*, y, naturalmente, *tinajas*.

La alfarería de Moveros desconoce en absoluto el vidriado.

La pieza reina de la alfarería de Moveros es el cántaro y las tres piezas de que está formado¹⁴ se llaman el *cacho*, la *boca*, no recibe nombre especial la tercera y, finalmente, el *asa*.

El decorado, o es inexistente o tan pobre y sumario, que apenas si merece señalarse. Unos circulitos alrededor del pitorro de los botijos y algún ramito muy simple, y para eso no todas las alfareras lo hacen. Naturalmente esta decoración es incisa y se hace con un palito en el barro que está en verde.

La cochura de los cacharros. El horno.—La cocción de los cacharros en Moveros ya no es obra de las mujeres exclusivamente, y hasta puede decirse que es más general que sean los hombres quienes cuecen, aun cuando ellas puedan ayudar en algo.

No se conoce en Moveros ni parecen tener recuerdo del horno hecho en la tierra¹⁵. Por consiguiente, todos los hornos son semejantes al de nuestra foto-

(14) El cántaro siempre se hace de tres piezas más el asa. Sobre su fabricación, vid. lo citado en la nota 12.

(15) Que sí existe aún y ha sido muy popular

en Pereruela, lo cual evidencia su mayor arcaísmo con respecto a Moveros. Vid. CORTÉS, *Pereruela*, p. 158-9,

grafía y parecidos a los que describimos en otra ocasión para las localidades alfareras salmantinas ¹⁶.

La colocación de los cacharros en el horno se dice *enfornar*. Una vez colocados se pone sobre ellos una capa de trozos de vasijas rotas, que se denominan *cacos*.

La cochura de los cacharros se verifica al oscurecer, con objeto de que puedan observarse las luces del horno. Suele durar unas cuatro horas por término medio. Durante las dos primeras van metiendo la leña poco a poco, operación

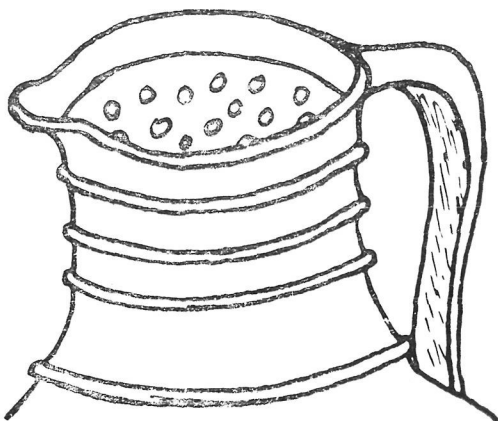


Fig. 4. — Parte superior de una *cacharra*.

que se llama *esfumar*, y luego meten toda la restante de golpe. Se dan cuenta de que la cocción está verificada convenientemente cuando *salen las llamas*.

La cabida de los hornos en Moveros es de 60 cántaros y 50 a 60 barriles en un horno de los considerados chicos. Los más grandes tienen un cupo algo mayor de 80 cántaros y otras 80 barrilas.

Cada alfarera cuece por lo regular unas ocho o diez veces por año. Esto, teniendo en cuenta el número de alfareras, dará una idea de la producción total de Moveros.

Los cacharros se sacan del horno al día siguiente de haberlos cocido para dar tiempo a que se enfríen.

Es de hacer notar que cuando se cuece por vez primera en el año al empezar la temporada, se quema una carga de leña antes de colocar las piezas en el horno para calentarlo y quitarle, como dicen, el frío del invierno.

De la loza que sale poco cocida dicen que *está cruda*. La muy cocida es la *negra*, que da mal sabor de boca.

Naturalmente que la cocción requiere una práctica especial, ya que si se fuerza con exceso el calor del horno por meter más leña de la debida la loza estalla, pues el barro es fuerte.

Los cacharros ya cocidos se prueban al sonido, notándose inmediatamente si tienen alguna raja o desperfecto, por no sonar bien. También se prueban,

(16) Vid. lo que sobre hornos hemos escrito en CORTÉS, *Pereruela*, cuyo esquema puede servir, o en CORTÉS, *Alfarería*, texto y dibujo.

como es natural, echándoles agua y, en ocasiones, sobre todo las piezas de pequeño tamaño, simplemente soplando con fuerza por la boca de la vasija.

Ya es sabido, y lo he puesto de manifiesto en otras ocasiones, que la mejor compostura para un cacharro roto es tirarlo y comprar otro. Quede constancia aquí empero de que las alfareras de Moveros, como las de todas partes, curan los desperfectos y rajas. El procedimiento empleado para estas operaciones es el sebo ¹⁷.

Difusión y venta de la alfarería de Moveros.—Como suele ocurrir en las localidades alfareras humildes y en que no están organizados gremialmente, la venta y difusión está mal organizada y podría sacarse más partido de la industria. Las alfareras suelen asistir a las romerías para vender, cosa típica del oficio ¹⁸, así como a algunas ferias de un radio cercano en la región.

La loza de Moveros tiene una zona no muy amplia de mercado. Abarca la región alistana y un poquito de la zona fronteriza de Portugal. Las alfareras asisten a la Romería de la Luz, en la misma raya fronteriza, que se celebra el último domingo de abril. Allí venden mucho género a los portugueses. También acuden a las ferias de San Vitero, Carbajales, Ricobayo, Fonfría, Fornillos de Aliste, Gallegos del Río, Rabanales, Alcañices, etc. De Videmala vienen gentes a comprar loza a Moveros y luego la llevan a vender a Zamora en la feria de San Pedro.

En fin, desde Zamora, donde suele haber siempre algún puesto en el mercado en que hay loza de Moveros, irradia a otras partes de la provincia. Naturalmente que también se practica la venta ambulante, cargando una caballería y yendo por los pueblos. Ya señalamos cómo en la misma Pereruela se usa loza de Moveros para el agua ¹⁹. Lo que parece cierto es que la loza de Moveros jamás ha tenido, y en todo caso no tiene en la actualidad, el alcance de venta que tiene Pereruela o el que tuvo en su día Muelas del Pan ²⁰.

Nota final.—Moveros constituye una alfarería notabilísima que documenta de modo inequívoco el paso de una alfarería manual (caso de Pereruela, en que no saben servirse de la rueda), a una alfarería más evolucionada con rueda de pie. El presente artículo es voluntariamente escueto, y para su mejor inteligencia debe el lector tener conocimiento del que dedicamos a Pereruela y comparar con lo allí dicho. Por eso hemos dejado toda nota erudita.

(17) Otros ejemplos de picaresca alfarera para componer cacharros se hallarán en CORTÉS, *Alfarería*, p: 55-56.

(18) Sobre esto, CORTÉS, *Alfarería*, p. 58.

(19) CORTÉS, *Pereruela*, nota 21.

(20) Sobre Muelas del Pan dice Madoz: construcción de vasijas de barro, que llevan a las Provincias Vascongadas, y aun a Francia algunas veces.

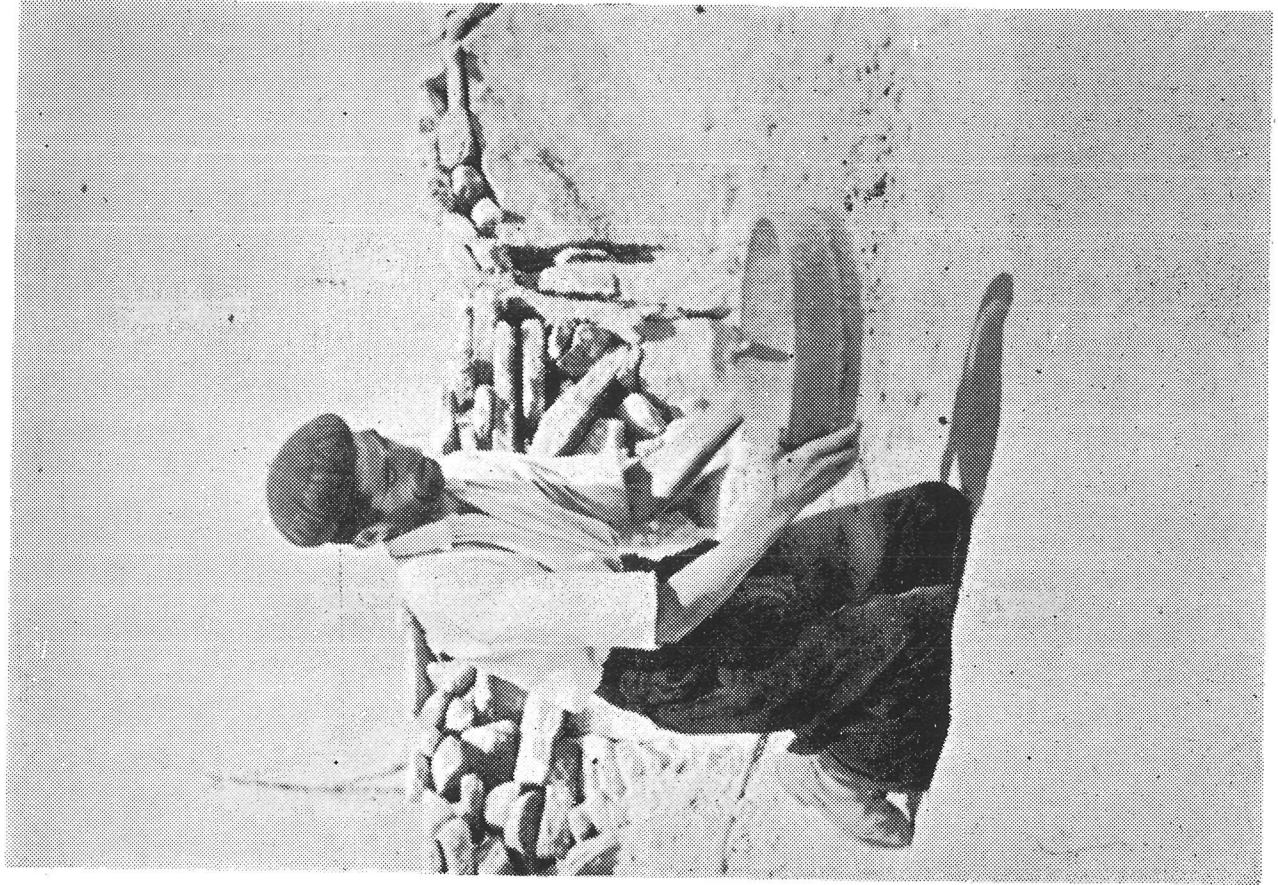


Foto n.º 2. — Cerniendo el barro con la piñera.



Foto n.º 1. — Mayando el barro con el mayadero de robie.

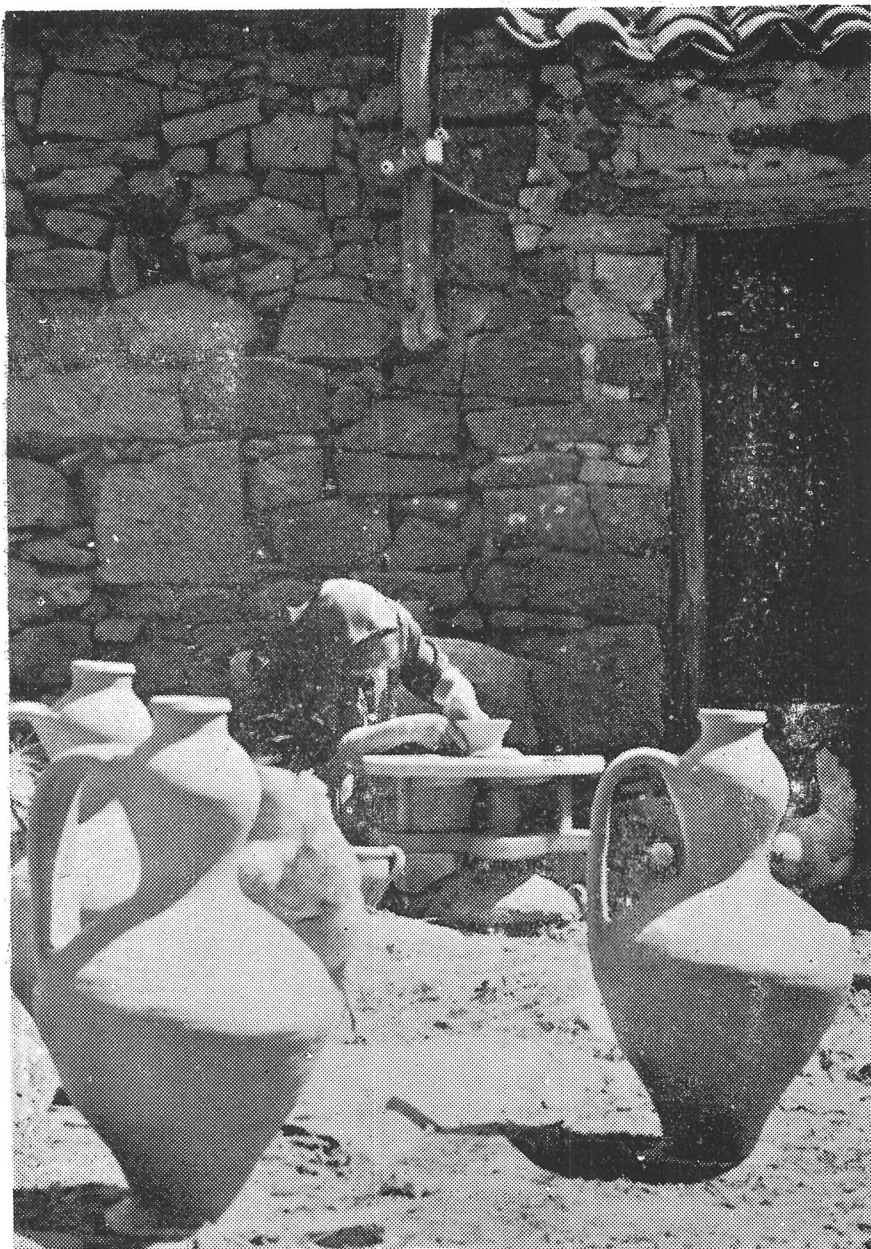


Foto n.º 3. — Alfarera trabajando en el corral. En primer término, el cántaro típico de Moveros. — Foto n.º 4. — Alfarera en pleno trabajo. Véase que la pieza no asienta directamente sobre la rueda, sino sobre la *galga* sobre ella colocada. Las piezas que están ante la rueda, a la izquierda, son botijos sin asa aun ni pitorros. Sobre la alfarera, una tabla en la que secan al sol unas *barrilas*.



Foto n.º 5. — La alfarera en el trabajo fabricando un cántaro. Obsérvese que trabaja de rodillas. En su mano derecha tiene el *jañadero*. Ante ella está el *testero* para lavar las manos. — Foto n.º 7.—Botijos *en verde* secando al sol.



Foto n.º 6. — Un horno alfarero. Encima se ven montones de *cacos* de los que se sirven para cubrir la loza durante la cocción. Al lado del horno está el carro con la leña para alimentarlo.