CANTARERAS DE MOTA DEL CUERVO

LAS MAGAS DEL BARRO

JIMENA GONZÁLEZ GIMENA
TUTOR: JOSÉ ÁNGEL GONZÁLEZ SÁNCHEZ

EUSTORY XV EDICIÓN: "TRABAJO Y CRISIS"

A las cantareras, a las que estuvieron y a las que están. Siempre a ellas.

«La verdad se robustece con la investigación y la dilación; la falsedad, con el apresuramiento y la incertidumbre».

—Tácito

ÍNDICE DE CONTENIDO

Sobre los códigos QR 5

Introducción 6

1. Origen y evolución de un barrio y su pueblo 7

2. Proceso de producción 14

3. Las piezas 29

4. La cantarería a mediados del siglo XX: años 50 a 80 39

5. Perspectivas de futuro 52

Conclusión 59

Bibliografía y webgrafía 60

SOBRE LOS CÓDIGOS QR

Para presentar el oficio cantarero de una forma más amena y cercana al lector, he incluido en el presente trabajo varios códigos QR como este ejemplo, que remiten a vídeos sobre el mismo, demostrando su proceso, historia o impacto cultural.

Todos los códigos están elaborados con la web Generate Customized QR Codes | QR.io y pueden disfrutarse con un lector de códigos estándar.

INTRODUCCIÓN

Fuego, agua, aire y tierra. El *arjé* de la filosofía de Empédocles y los elementos básicos de cualquier culto mágico a la Naturaleza. Pero también los únicos recursos que la población de todo un barrio de Mota del Cuervo (Cuenca) necesitó desde la Edad Media hasta el siglo XX para vivir.

Hablamos de las cantareras, mujeres olvidadas por la Historia y por los censos; mujeres que solo con sus manos dieron de comer a sus familias durante generaciones; mujeres que hacían de un puñado de barro un lebrillo, un cántaro, una tinaja. Mujeres, en definitiva, que domaron el fuego, el agua, el aire y la tierra para crear trabajo y belleza: auténticas magas.

Esta investigación pretende recoger las bases del modo de vida de cientos de mujeres de manera genérica, pero siempre considerando que cada experiencia cantarera es única y que la Historia puede contarse desde muchos prismas, tantos como personas. En las siguientes páginas se recorre la historia del pueblo y el Barrio de las Cantarerías desde su origen hasta la actualidad, se explica el complejo proceso de fabricación de las piezas y se catalogan las mismas para admiración del lector. Por último, se demuestran las causas que en los años 80 llevaron a la crisis del oficio tradicional y se plantean soluciones para su recuperación y recuerdo.

1. ORIGEN Y EVOLUCIÓN DE UN BARRIO Y SU PUEBLO

1.1. MOTA DEL CUERVO A TRAVÉS DE LA HISTORIA

Mota del Cuervo (también "La Mota") es una localidad conquense que descansa a la falda de una serrezuela. A sus vecinos les unen el cultivo del cereal y el viñedo, las fiestas en honor a la Virgen de Manjavacas y la cantarería. Pero no siempre fue así. Los documentos históricos demuestran que hubieron de pasar más de diez siglos para que la población de Mota se consolidara en un solo núcleo tal y como la conocemos ahora.

Las primeras referencias habitacionales datan del Imperio Romano. Los poblamientos iberorromanos hallados en El Zagarrón, el Castellar y Manjavacas, cercanos al actual perímetro del pueblo, demuestran que la zona perteneció desde el punto de vista político-administrativo a Hispania Citerior y, tras las reformas del emperador Augusto, a la provincia romana de la Cartaginense.

Los visigodos también la ocuparon hasta la entrada musulmana en la Península en el 711. A los musulmanes es a quien debemos el mayor patrimonio alfarero, pues de ellos heredaron las cantareras la técnica, los hornos y la mayoría de las piezas.

La historia de Mota del Cuervo no se entiende sin la acción de la Orden de Santiago y sus Libros de Visitas. La victoria de las Navas de Tolosa en 1212, en plena Reconquista, fue el punto de partida para la ampliación del dominio santiaguista hacia Sierra Morena. Al mediar el siglo XIII, ya estaba hecha la población fundamental de la Mancha, dispersa y repartida entre los tres grandes señoríos de las Órdenes Militares, a saber: de Santiago, de San Juan y de Calatrava. En 1243, fecha de la sentencia del pleito seguido entre Alcaraz y la Orden de Santiago por el control de la Mancha y que se recoge en el Bulario de la Orden, se nombra a Manjavacas y El Cuervo. Estas dos aldeas se incluyen dentro del conjunto de caseríos y asentamientos a partir de los cuáles se cree que se formó La Mota. El Cuervo toma su nombre del castillo musulmán que posiblemente albergaba entre sus muros y en el que abundaba este tipo de aves, mientras que Manjavacas es un vocablo de origen íbero. Un siglo después del pleito, cuando el Maestre Don Fadrique constituyó el llamado "Común de la Mancha", es decir, una asociación entre pueblos de una misma jurisdicción con fines ganaderos y fiscales, se seguía mencionando El Cuervo.

Pero a estas poblaciones no les quedaba mucho tiempo. El núcleo de población de El Cuervo desapareció por una epidemia de cólera y fiebres tercianas en torno al año 1410, si bien es cierto que otras fuentes (Lillo Alarcón, 2014) afirman que las tropas de Enrique

de Trastámara lo borrarían del mapa durante la guerra contra su hermano Pedro I entre 1360 y 1366. En ambos casos, la fortaleza córvida se mantuvo en pie. La villa de Manjavacas, por su parte, se despobló a mediados del siglo XIV debido al continuo estado de enfermedad en que vivían. Este hecho coincide con el avance por Europa de la peste negra.

La aparición inicial de "La Mota" la encontramos en los Libros de Visitas de la Orden de Santiago. Éstos se conservaron en el Monasterio de Uclés hasta que pasaron al Archivo Histórico Nacional y cubren un período de 1468 hasta 1606. Las *visitas* de los primeros años recogen el estado de abandono y depauperación que había en la época inmediatamente anterior. En estos libros se anotaba un informe detallado de la visita realizada a los lugares, edificios y bienes de la Orden. En concreto, en el de 1416 se le concede fuero a La Mota.

No obstante, no será hasta el 31 de julio de 1465 cuando el rey ilegítimo Alfonso XII de Castilla, en el documento de nombramiento de alcaide de la fortaleza de La Mota a Pedro Martínez Casabermeja, criado de Don Juan Pacheco, el marqués de Villena y, en aquel momento, Maestre de la Orden de Santiago, recoja el nombre completo de "La Mota El Cuerbo". Tras recibir este título, el propio marqués y su concejo mandaron a Casabermeja la destrucción del castillo de La Mota, puesto que amenazaba con hacer sombra al de Belmonte, y esto era algo que Don Juan Pacheco no podía permitir.

Desde entonces, el apelativo primitivo de Mota del Cuervo ya se dejaba leer en los documentos oficiales, aunque a veces con pequeñas variaciones como el caso de una Provisión de Carlos I concedida a la villa en 1542, en la que aparece como "La Mota El Quervo". Del mismo modo, gracias a las Relaciones Topográficas de su hijo Felipe II (1575) sabemos que contaba con diez casas de hidalgos, que pertenecía al Reino de Toledo y que estaba bajo la jurisdicción del Prior de Uclés.

En 1614 le es otorgado a Mota el privilegio de villazgo y jurisdicción en primera instancia de la mano de Felipe IV. Y en el siglo XVIII, el Catastro del Marqués de la Ensenada registra que contaba con 850 vecinos, quince molinos de viento y tres hornos de cocer cántaros.

Tras la reorganización provincial de Javier de Burgos en 1833, Mota del Cuervo deja de pertenecer a Toledo, para ser incluida en la provincia de Cuenca. En esta época seguía siendo un pueblo eminentemente agrícola, pero se caracterizaba también por su actividad

alfarera. Durante este tiempo, Mota cuenta con una rica agricultura e industria relacionada, dieciocho molinos de viento para harinas y otros seis de aceite, una fábrica de jabón, telares de albornoces y producción de objetos de alfarería.

Desde el punto de vista turístico, fueron los años 60 y 70 del siglo pasado los de mayor auge. Su importante patrimonio religioso, representado especialmente por la Iglesia Parroquial de San Miguel Arcángel, así como las ermitas de Ntra. Sra. de Manjavacas y Ntra. Sra. del Valle; los siete molinos de viento entre los que destaca "El Cervantes", bautizado en honor al autor del célebre personaje que los batalló creyéndolos gigantes; o la Laguna de Manjavacas, con su importancia internacional por acoger una gran fauna y flora, hicieron (y hacen) de Mota un lugar ideal en La Mancha para los visitantes. Gracias a esta afluencia turística, el pueblo adquirió la denominación geoturística de "Balcón de la Mancha" en 1967.

Fig. 1. Molinos moteños al atardecer- Autoría propia

1.2. SITUACIÓN GEOGRÁFICA DEL PUEBLO Y EL BARRIO

La localidad de Mota del Cuervo, al suroeste de la provincia de Cuenca, forma el vértice de convergencia de tres provincias castellanomanchegas: Toledo, Ciudad Real y Cuenca. Poco más de 100 km la separan de estas capitales y de Madrid. En esta villa se cruzan

numerosas vías de comunicación, entre las que destacan dos carreteras nacionales: la N-420 Córdoba-Tarragona y la N-301 Madrid-Cartagena.

Recostada a la falda de una serrezuela, limita al norte con Los Hinojosos (Cuenca), al este con Santa María de los Llanos (Cuenca), al sur con Socuéllamos y Pedro Muñoz (Ciudad Real), y al oeste con El Toboso (Toledo). Tiene una altitud media de 704 metros sobre el nivel del mar. Su superficie es de 176,18 km^2 y el conocido como Barrio de las Cantarerías se ubica al noreste del pueblo. El primer indicio de que nos encontramos en este barrio si paseamos por las calles de Mota es la Plaza de la Cruz Verde, que ha sido siempre el centro neurálgico de la cantarería y que en la actualidad acoge el Museo de Alfarería Moteña así como el único horno que queda en pie.

Fig. 2. Callejero municipal con el Barrio de las Cantarerías al NE – Ayuntamiento de Mota del Cuervo

Si seguimos deambulando, vemos signos inequívocos de que en sus callejuelas se respira la cantarería. Los propios nombres de las calles así lo atestiguan. En *Mota del Cuervo. Historia de Nuestras calles desde 1870 hasta la actualidad* (2009) Francisco Javier Escudero Muñoz recoge detalles sobre el origen etimológico de cada calle, igual que su importancia para la memoria colectiva local. Así pues, las actas en las que aparecen censadas las calles del Barrio de las Cantarerías ostentan nombres e historias como la ***Calle de Babel,*** que invita a pensar en la estructura urbana del barrio, tradicionalmente

musulmana, y en las costumbres de sus gentes, tan variopintas como los pobladores de la torre; la ***Calle de la Pozanca***, con el pozo más antiguo del pueblo y que abastecía de agua a todo el barrio; la ***Calle del Torno*** o la ***Calle de los Hornos***.

Pero la más significativa es, sin duda, la ***Calle del Desafío***. Hasta bien entrado el siglo XX, el Barrio de las Cantarerías constituyó una población a parte. Existía una fuerte enemistad entre la población de las Cantarerías y el resto de barrios de Mota. Por eso mismo, constituía un desafío cruzar dicha calle, ya que, generalmente, los del otro barrio repartían palizas por cualquier motivo. Las relaciones entre parejas de ambos barrios eran muy complicadas, puesto que las propias familias eran, en muchas ocasiones, autoras de las palizas. Esta enemistad parece provenir de las diferencias entre cristianos viejos y judíos y moriscos, y entre sus barrios, el Pozo de la Aldea y el Barrio de las Cantarerías, respectivamente. De hecho, también explicaría la diferente advocación entre los barrios, San Miguel y la Virgen de Manjavacas por un lado, y San Agustín y la Virgen del Valle, por otro.

1.3. ORIGEN HISTÓRICO DEL BARRIO Y SU POBLACIÓN HASTA EL SIGLO XX

El alumbramiento de la cantarería en Mota se remonta a la época de los mudéjares. Del árabe *mudayyan*, “a quien le está permitido quedarse”, hace referencia a la población musulmana que seguía viviendo en territorios cristianos tras la Reconquista, bajo determinadas condiciones. No es de extrañar que fueran los musulmanes quienes trajeran la alfarería, pues en grandes núcleos musulmanes como Luxor, ya se practicaba y se comercializaba con este arte (Padilla Fernández, 2017).

Podemos decir, entonces, que la alfarería moteña cuenta con cinco siglos de tradición. La referencia más antigua a la labor alfarera la encontramos en el Libro del Común de la Mancha, de Martín de Nicolás. En el Capítulo VIII, dedicado a la economía, se refiere a la visita realizada en octubre de 1478 por los Notables de la Orden de Santiago, entre los que destaca Alfonso Sánchez de Manjavacas. Este adinerado caballero tenía alquiladas las rentas del alcaide Juan de Vitoria, de la única alcaidía de la Mancha, formada por cuatro villas: La Mota, Villanueva de Alcardete, El Quintanar y La Puebla de don Fadrique, por un total de 17.000 maravedís, en cuyo importe se incluían los diezmos de barro:

«Diesmo de teja, vale este año dos mill maravedís.
Tiene más, esta alcaydía, el diesmo de los cántaros».

En dicho documento se hace referencia, además, a otros diezmos de valor como el de «*vinaderos e mesegueros e porquerizos si ganan pan, e si ganan dinero no pagan diezmo*»; a las «*veinticinco fanegas de tierra de dicha villa*»; y al «*portadguillo, que es de los que vienen a la villa de fuera de la dicha villa e de los que sacan comprando*».

Finalizada la Reconquista y tras el decreto de los Reyes Católicos de 1502, la población mudéjar fue obligada a convertirse al cristianismo, pasando a llamarse moriscos. Hasta finales del siglo XVI no se encuentran referencias del asentamiento de moriscos en la localidad. Es conocido que con la revuelta de las Alpujarras en Granada son muchas las familias que emigran a Castilla entre 1569 y 1571, por lo que es más que probable que la población del Barrio y, subsecuentemente, la cantarería, se engrosara por esas fechas.

Entre los años 1582 a 1596 se tiene conocimiento por el archivo diocesano que hubo ocho procesos inquisitoriales a moriscos en el pueblo, mientras que en mayo de 1611, con la expulsión de los moriscos en tiempos de Felipe III, fueron expulsadas 51 familias integradas por 255 personas (Janer, 1857). Pero por mucho que los moriscos hubieran sido forzados a abandonar el reino de España, sus costumbres y tradiciones permanecieron. La semilla de la cantarería ya estaba plantada en Mota y ahora solo tenía que crecer y hacerse fuerte.

Y durante mucho tiempo lo fue. Las flores de barro y arcilla que sembraron los mudéjares tiempo ha dieron de comer a muchísimas familias hasta el siglo XX. Así son los datos que nos aporta el censo de 1752, que recoge que había en Mota 56 familias cantareras, con un total de 227 personas. De estas, 23 estaban encabezadas por maestros alfareros, con un total de 109 personas; y 33 por oficiales, con 118 personas. Se pueden destacar dos cuestiones de esta lista: la primera es que, pese a ser ellas las que realizaban todo el proceso de fabricación, los que figuran como cantareros, como cabezas de familia, son sus maridos.

Por otro lado, solo recordamos los nombres de aquellas cantareras que estaban casadas. El hecho de que aparezcan en el censo, aunque sea eclipsadas por sus esposos, ya es más de lo que podían aspirar aquellas mujeres viudas que hacían cántaros. Sus nombres se han desintegrado en el polvo de la Historia; el patriarcado les ha robado el derecho a la memoria como el flautista hurtó a los niños de Hamelin.

El número de artesanas en el siglo XIX apenas varió, por ello, es a mediados del siglo XX donde debemos detenernos. A partir de los años 50 se produjo un aguacero de causas que provocó que el barro, resistente al agua como era, acabara por deshacerse y, con él, la cantarería moteña *(ver apartado 4)*.

2. PROCESO DE PRODUCCIÓN

El barro es nómada. Desde su recogida hasta su horneado ya convertido en pieza, pasa por varias manos y lugares, haciendo de cada objeto de alfarería un contenedor de historias, viajes y recuerdos. Estas andanzas de la materia prima están bien diferenciadas por sexo. Si algo tiene de particular la cantarería moteña es que es un trabajo realizado únicamente por mujeres, en el que la participación del hombre queda lejos del torno, reducida a la extracción del barro, la cocción y la venta de las piezas. Los orígenes de esta división del trabajo pueden estar en Luxor, núcleo histórico de producción alfarera femenina donde, todavía a día de hoy, se tacha a las mujeres de «impuras y propiciadoras de dificultar e interrumpir la transformación físico-química de la arcilla en cerámica», por lo que tienen el proceso de cocción vedado (Padilla Hernández, 2017). Aun así, en su época dorada el oficio era el sustento de la familia, y todos ponían de su parte para que la producción fuera rentable.

2.1. EXTRACCIÓN DEL BARRO Y PRIMERAS MANIPULACIONES

El barro, llamado profesionalmente légamo, nace en Mota del Cuervo en el paraje de El Valle. Esta zona que se encuentra dentro del término municipal es donde acuden los hombres a los *barreros*, una especie de minas consistentes en un pozo de unas treinta varas de profundidad y con alguna galería. De ellos se extrae el barro cavando con un azadón de monte, siguiendo las vetas de las arcillas que se consideran apropiadas. Posteriormente, se saca al exterior cargado en espuertas con cuerda y garrucha de las que tira una mula.

En La Mota existen diferentes tipos de tierras arcillosas, y de su composición química y la proporción de compuestos como el silicato de aluminio, hierro, manganeso, cloro, carbono y humus, dependerán tanto el color como sus propiedades y, en consecuencia, el resultado final. Se pueden encontrar tres tipos de tierras: unas ricas en óxido de hierro, lo que les da un tono rojizo muy fuerte; las más comunes en El Valle, que poseen un color amarillento por la gran cantidad acumulada de calcio y carbono, que según atestiguan los fósiles encontrados era un lecho marino; y otras, en la zona de Manjavacas, con arenas muy finas y gran cantidad de sales minerales, consecuencia natural de las lagunas al secarse o expandirse con la sequía o las lluvias. De cada tipo de tierra resultará un color

de la cerámica, una capacidad para ser modelada y una cocción final.[1] La *greda* manchega, la más utilizada de las arcillas, cuenta además con otros usos como el de aclarar vinos o limpiar metales (Mazuecos, 1972).

Fig. 3. Extracción del barro – Archivo Asociación Amigos por la Hª de Mota del Cuervo

El transporte desde El Valle hasta el Barrio de las Cantarerías se realiza en carros tirados por mulas y machos, o, en tiempos más recientes, con remolques y tractores. Las cantareras no pagan nada por la extracción de la arcilla, pero sí por el recorrido de 1,8 km que hacen los barreros[2] para depositar el material en su puerta. Una carga de arcilla de unas treinta espuertas costaba veinte reales, después, entre 150 y 200 pesetas (Seseña Díez, 1975). En varios casos las cantareras compraban el material, pero en otros, sobre todo con la decadencia del oficio y la falta de barreros, eran sus maridos quienes se encargaban de extraerlo, suprimiendo el pago.

En cuanto el barro nuevo llega a casa de la cantarera, es como si se produjera un reencuentro entre amigos que han tomado caminos diferentes. Mientras la extienden para que se seque, la greda fresca "contempla" un mundo de cacharros en diferentes puntos de preparación: unos oreándose en espera del momento preciso para agregarles la boca o el asa y que formen un solo cuerpo que antes se romperá que desprenderse, otras secándose, cocidas, crudas, para hornear o para la venta. Un espejo de aquello en lo que se acabará convirtiendo. Y es que como decía Rafael Mazuecos, «la cantarera no tiene alfar. Su trabajo lo hace en cualquier rincón, pero la obra cunde y llena hasta el cuarto de dormir». Los lugares de trabajo preferidos, no obstante, son el patio durante el estío y la cocinilla en invierno, donde además de ampararse al calor del fuego, la artesana puede vigilar que no se le pase el plato del día.

[1] No obstante, la composición del barro no es el único factor que condiciona el color final. El tipo de alimentación del horno, así como la zona en la que se coloque la pieza para cocerla, también afectan. (*N. de la A.*)
[2] También aplicable a los hombres encargados de sacar el barro. *(N. de la A.)*

Tras uno o dos días de secado, los terrones de greda se machacan con una azuela o martillo, quedando reducida a trozos pequeños. A continuación, se procede a mezclar en un pilón con agua hasta formar una pasta, dejándola reposar toda la noche. Al día siguiente, ya está lista para ser pisada. Esta tarea la realizan normalmente los niños y niñas, los chicotes y chicotas, como se llaman en el pueblo, que lo hacen descalzos y tomándoselo a juego. Una vez que ha sido pisada y dejado reposar convenientemente, operación que se repite tres veces, queda preparada para el repellado o amontonamiento de la pasta, hasta dejarla convertida en un bloque llamado *pisa*. Ésta, de veinte, treinta o más quintales, se cubre con un plástico, antes, saco o esparto, para evitar que se seque excesivamente.

Una vez se ha trabajado en su conjunto, se toma de la *pisa* la cantidad concreta para realizar cada pieza. Como el barro, una vez amasado, se estropea de no utilizarlo, se procura tomar lo indispensable para la obra a ejecutar y se termina siempre, dure lo que dure, o se tira el sobrante. El barro no se saca de cualquier forma, sino que se *repella*, se hace pellas, que es recortarlo para amontonarlo y *jorullarlo* [también *esgorullarlo*], que es quitarle los gorullos, cantos y chinas apretando y desmenuzando con las manos. Esta parte del proceso es fundamental pues si quedan impurezas, durante la cocción pueden formarse *caliches*, imperfecciones que hacen que el barro cocido salte y llegue a romperse. Luego, se amasa por última vez —lo que se conoce como «sobar el barro»— y se hace un rollo, con el que trabajará la cantarera usando la técnica del urdido.

Fig. 4. Formando la pisa – Archivo Asociación Amigos por la Hª de la Historia de Mota del Cuervo

2.2. FABRICACIÓN DE LA PIEZA: EL TORNO Y EL URDIDO

La llamada **alfarería femenina en la Península Ibérica** está ligada a un tipo de rueda baja: rueda de mano, torno de crucetas o «roda de mulheres», que funciona más como mesa giratoria de movimiento lento que como verdadero torno, provocando que la confección de las piezas se realice preferentemente por el sistema de rollos en espiral. Su presencia está bien documentada en zonas de Galicia, cerca de la frontera con Portugal, pero también en Zamora, en Moveros de Aliste y Pereruela. Al contrario que el origen mudéjar de la cantarería en Mota, el torno proviene de los pueblos celtas.

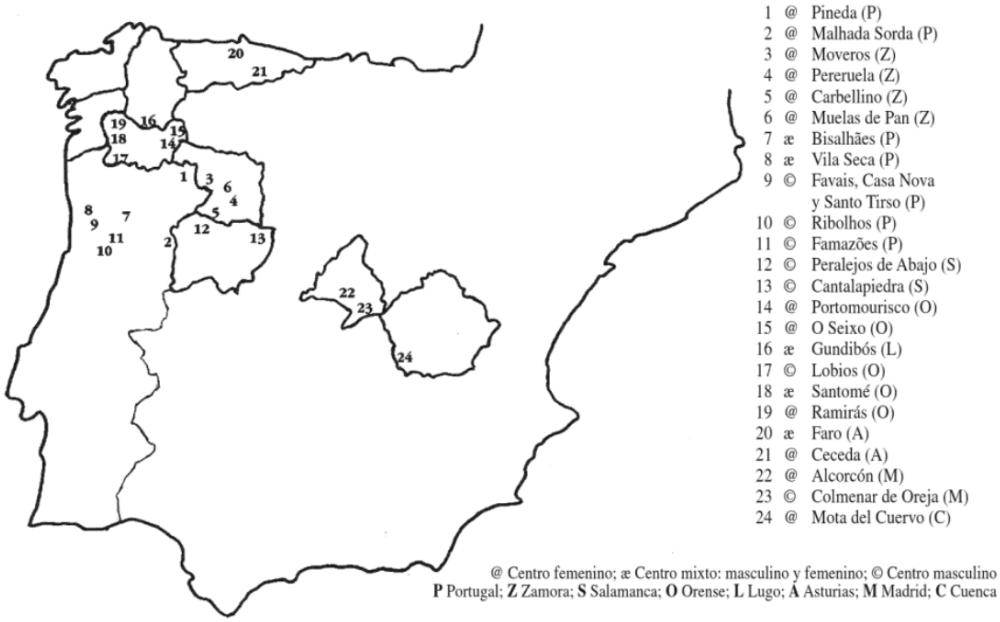


Fig. 5. Localizaciones peninsulares donde se ha documentado el empleo de rueda baja o noticias históricas sobre la existencia de alfarería femenina. – Matilde Fernández Montes

Son tornos primitivos, arcaizantes, en los que todavía la fuerza centrífuga —factor esencial en un torno— no puede ser aprovechada en toda su intensidad. Tienen una altura de cuarenta centímetros, lo que obliga a la alfarera a trabajar inclinada pero no de rodillas, como ocurre en Pereruela y Moveros (Fernández Montes, 1997). El torno de Mota consiste en dos partes fundamentales: un eje fijo al suelo, llamado *husillo*, y el *rodillo*, que consta de dos aspas o cruces paralelas sujetas entre sí por cuatro vástagos. El aspa inferior tiene un agujero en el centro, donde se cruzan los brazos. Por ese agujero, el rodillo encaja en el husillo fijo, lo que permite el giro. En los tornos originales, toda la pieza es de madera, pero con el tiempo se le añadió el *disco de arado*, de hierro, que permitía que fueran móviles y se desplazaran de habitación.

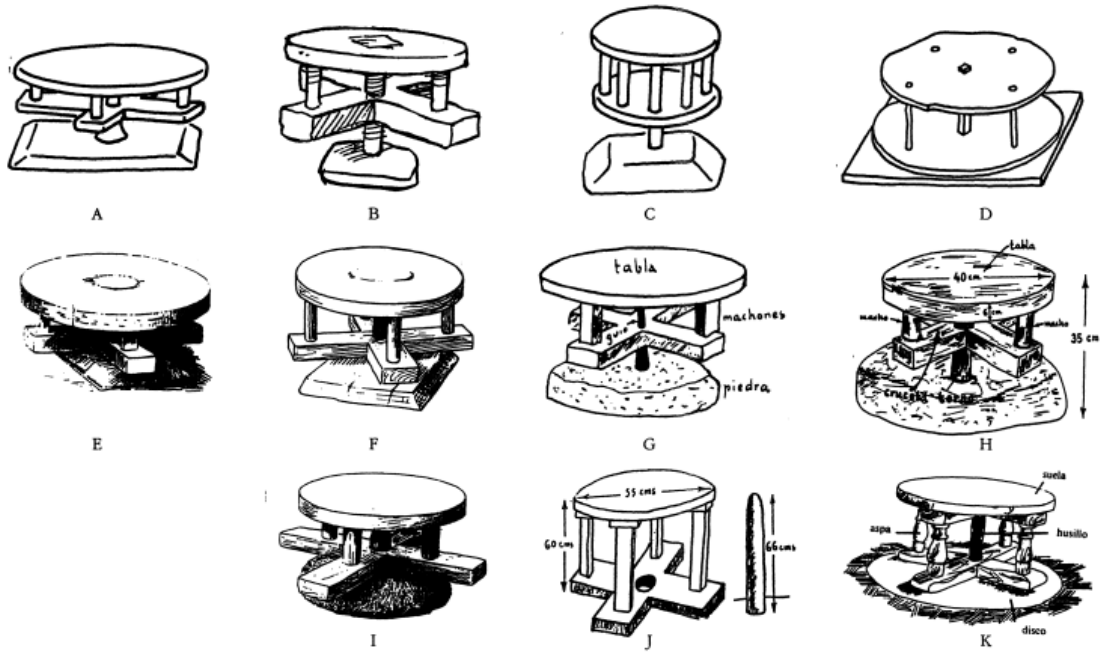


Fig. 6. Tipos de ruedas bajas de movimiento lento en la Península Ibérica. "K" representa el torno de Mota del Cuervo. – D. Albertos, A. Carretero y M. Fdez. Montes.

Fig. 7. Torno sin el disco de hierro en el Museo de Alfarería Moteña – Autoría propia

El trozo de barro informe comienza a adquirir expresión de una manera cuanto menos poética: se extiende una capa de ceniza traída de los restos de la cocción anterior sobre la rueda superior del rodillo, para evitar que la pieza se pegue. Así, su punto de partida es el mismo que le dio fin, cual ave fénix que renace de sus escombros. El paso inmediato es extender una porción de barro en forma de torta llamada *culo*, y que será la base o solero de la pieza. Ya que es el icono de la cantarería moteña, para explicar este proceso vamos a suponer que se realiza un cántaro.

Con las manos levemente humedecidas en una cazoleta (el *albañal*), la cantarera coge el *rollo* recién amasado y lo adelgaza con sus manos hasta los cincuenta centímetros de longitud. Lo hace descansar sobre su brazo izquierdo, llegando uno de los extremos a la altura del hombro. Para la urdimbre del cántaro, se lleva la mano izquierda por dentro y la derecha por fuera, y se va pegando a la base en altura, formando las paredes. Esta técnica es lo que se conoce como «urdido». El cuerpo de los cántaros recibe el nombre de *casco*, y para el cántaro corriente se usan dos rollos.

Después del urdido, la cantarera va dando golpes para achatar la forma, llamándose esta operación *ensanchar*, y su finalidad es la de que el cántaro engorde, es decir, que sus paredes tengan el perfil deseado. A continuación, con unas paletas de madera conocidas como *palmetas*, se van dando golpes para alisar la superficie. El casco, así terminado, se deja secar, y cuando está un poco duro se *rae*, es decir, que se alisa su superficie por medio de unas *raideras*, espátulas de madera. «Aluciar» es la operación de terminar bien la superficie del cántaro, tanto interna como externa, y se consigue con el movimiento ascendente de las manos mojadas y con el *trapo de lustre*, un trozo de tela húmedo.

Se orea y posteriormente se procede al «embocado» y «enasado», formación del asa y la boca. Este es el momento más delicado, no solo por la habilidad precisa para hacer estas partes, sino por el punto en que se ha de coger el barro para que se pegue formando un solo cuerpo y que el cántaro soporte su peso, porque si no tiene el grado de dureza necesario *se ringa*, que es deprimirse, desplomarse o hundirse, y la pieza queda inútil. Para ello se impulsan los travesaños inferiores con el pie, consiguiendo una velocidad de giro suficiente para que la boca se haga ya torneando y no urdiendo; es decir, que la cantarera con ayuda del trapo mojado presiona con sus dedos hasta formar la boca. Para enasar se utilizan los restos de operaciones anteriores o *raeduras*, que una vez unidas a la boca se empapan bien hasta lograr la longitud adecuada que las una al cuerpo, formando

el asa. Tras estos pasos se separa del torno con un hilo de carrete del veinte, que es el que menos se deshilacha, y se vuelve a secar, evitando que las partes finales se separen.

Fig. 8. Cantareras en labores varias (1972) – Rafael Mazuecos

Lo más importante en un cántaro es su estructura: el cuerpo le aportará estabilidad y hará que dure más o menos tiempo si su uso es continuado, mientras que el asa y la boca darán finura a la pieza. Lograr hacer estas dos últimas era harto complicado, y cuando las chicotas se iniciaban en el oficio, era lo último que aprendían. De acuerdo con las entrevistadas que han colaborado, "…si aprendías a *bocar* te habías coronado como cantarera…". También, la boca y el asa eran importantes a la hora de reconocer los cántaros a su salida del horno. Cada artesana conocía a la perfección su pieza solo con vislumbrarlas, como una madre que sabe cuál es su hijo en la puerta del colegio sin necesidad de gritar su nombre. Aun así, las cantareras tenían un sistema de identificación de las piezas basado en firmas o marcas en los cántaros: algunas —las que sabían hacerlo— escribían sus iniciales, otras dibujaban puntitos, rayas…, cada una tenía su sello personal. Dichas incisiones se hacían con un diminuto peine de metal que también servía para embellecer las pocas piezas que se decoraban: a esa acción se le llamaba «peinar el barro».

Fig. 9, 10 y 11. Piezas firmadas – Autoría propia

Todas estas maniobras exigen un perfecto conocimiento del barro por parte de sus trabajadoras, así como de sus cualidades y puntos de utilización en cada momento. Esto, sumado a la precisión para las medidas (un cántaro es una arroba, dieciséis litros) y su rapidez de fabricación (en diez o quince minutos podían hacer un cántaro completo), hace de las cantareras mujeres sabias y capaces. Por mucho que carecieran de estudios y formación académica, el conocimiento vibraba en las arrugas de sus manos, guardianas de un saber antiguo y ancestral.

QR.1. Alfarería femenina en España: Mota del Cuervo (1973) – Dr. Rüdiger Vossen

2.3. EL HORNO Y SUS LABORES

Si la ceniza resultante de las cocciones anteriores fue la semilla que concibió los cántaros, el horno es el vientre materno en que crecen y se hacen fuertes. Aunque quizá el término «materno» debe perder en favor de su antónimo, pues en Mota del Cuervo los hornos no

pertenecen a las cantareras, sino que son propiedad de los *horneros*, que se ocupan de todas las manipulaciones necesarias para la cochura.

El horno es un recinto bicameral de planta cuadrada, adintelado, reforzado con contrafuertes exteriores y con cúpula central abierta, que es por donde sale el humo. La cámara inferior es la olla, y cuenta con un agujero a través del cual asciende la llama a la cámara superior, llamado *lumbrera*. Para alimentar el horno se usa *barda* o *broza*, que es leña de vega compuesta de masiega, juncos y carrizo. La provisión de leña corre por cuenta de las cantareras o de sus maridos, que la traen en el remolque desde el Toconcillo, paraje a dieciséis kilómetros del pueblo. La broza se acumulaba en la *hoya*, el foso anterior a la puerta del horno.

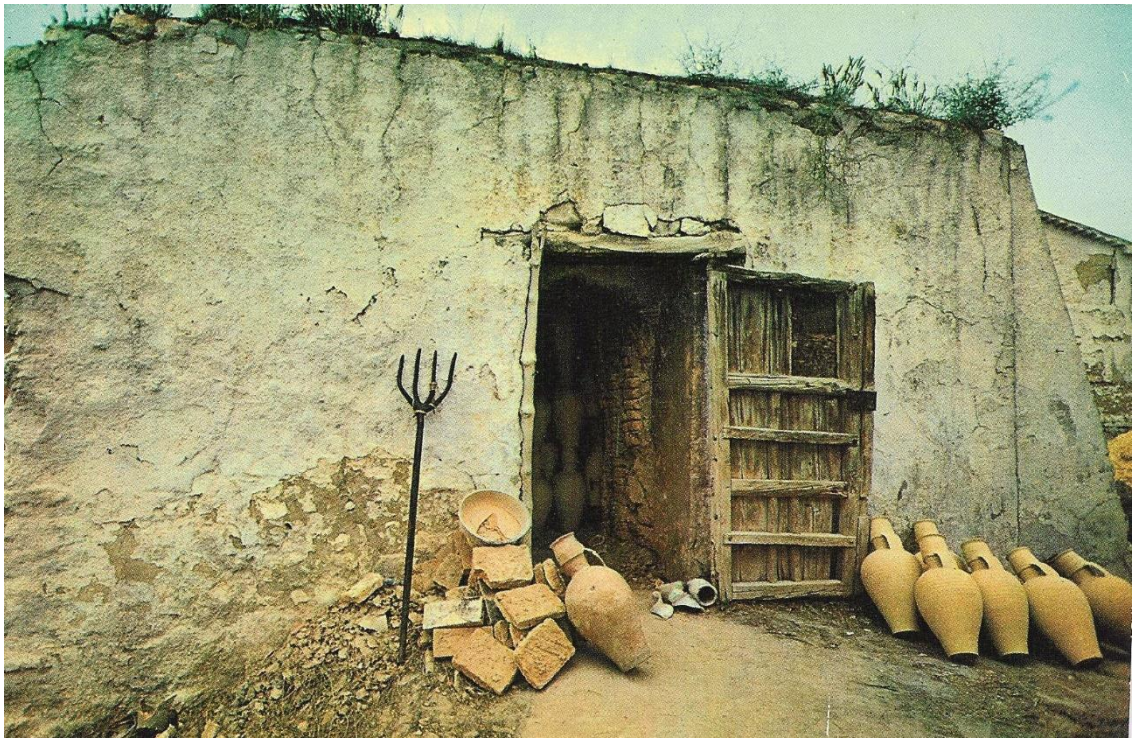


Fig. 12. Horno de la Plaza de la Cruz Verde (1972) – Archivo Asociación Amigos por la Hª de Mota del Cuervo

Urbano Cruz Manjavacas, uno de los últimos horneros de Mota, cobraba cinco pesetas por *enhornar*, es decir, cargar el horno, y diez por *desenhornar*, descargarlo (Seseña Díez, 1975). Antes, se cobraba la *poyá*, una especie de impuesto por el que un hornero se hacía con una parte de la producción; si la *horná* de aquel día era de 250 cántaros, él se quedaba con nueve. Con el paso del tiempo, las formas de pago pasaron de ser en especie a en metálico.

Los hornos tenían capacidad para 200 piezas, aunque antiguamente existían de hasta 400. Eran de uso comunitario, factor que, junto con la celeridad de las mujeres cantareras, hacía que pudiera cocerse casi cada semana. Los gastos se repartían en proporción al número de piezas a cocer, según una numeración especial en lotes de veinticinco: 100 cántaros era el pico; medio pico, 50 cántaros; los veinticinco, 25 cántaros; tres veinticincos, 75 cántaros. De la misma manera, el tamaño de las piezas se consideraba en relación con el cántaro; así, por ejemplo, si una alfarera introducía dos cantarillas de *a jarra*, otra de ellas tenía derecho a introducir un cántaro. (Las vasijas fraccionarias, cantarillas o jarras, son de tres al cántaro, de cuatro o de dos. El hornero las va pidiendo así cuando enhorna: una de tres, una de dos o una grande, según conviene al hueco que tiene a su frente). Para sacar más rendimiento a la *horná*, las alfareras introducían losas de piedra caliza para cocerlas y obtener cal, necesaria para blanquear y sin la cual las casitas manchegas no ostentarían sus bellas fachadas. Estas losas se traían desde el término de Los Hinojosos, pueblo cercano.

Al enhornar, se colocaban las piezas en posición vertical y boca arriba. Se parecía bastante a jugar al Tetris©, se buscaba aprovechar el espacio al máximo y que los objetos quedaran en perfecto equilibrio y no se hundieran. «Pegar el horno» se llama a la acción de echar la barda en la olla con una *hurga*, un tenedor de hierro de unos cinco metros de longitud, y de *hurguetes*, tenedores más pequeños. Ordenadas las piezas e introducida la leña, todo está listo para realizar la cocción. El tiempo de cocción es de entre siete y doce horas y los factores que determinan su duración son muchos y muy variados: la cantidad de piezas, la cantidad de barda, el tipo de greda utilizada, la estación en la que se cuece…

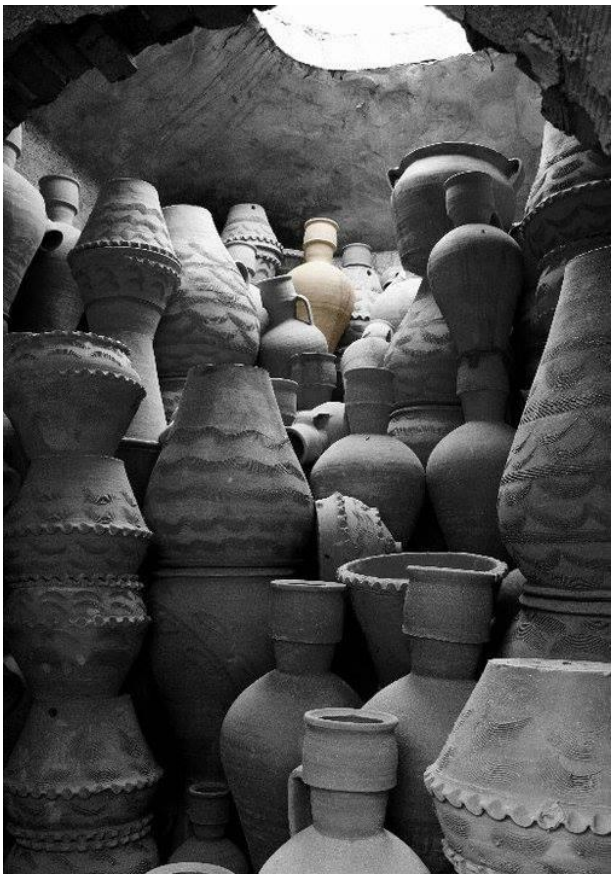


Fig. 13. Todo listo para cocer – Laura Castellano Fernández (2013)

La cochura se inicia a una temperatura más elevada, entre 800 y 900ºC, para después disminuir cociéndose lentamente. Las mujeres no se marchan en cuanto se cierra la portezuela del horno: se mantienen expectantes a su alrededor, como brujas ante el caldero de su aquelarre, hasta que, según ellas, «comienza a reír», o lo que es lo mismo, hasta que salen las primeras llamas rojas por la chimenea. Esta es la señal que indica que todo está bien, que pueden volver a sus casas satisfechas y que el proceso puede empezar de nuevo.

Cuando la cocción finaliza, se deben dejar enfriar las piezas durante varios días para que un cambio de temperatura brusco no las rompa. Si esto sucediera, saldrían agrietadas, y se diría que se han «hendido». Una vez terminan de arder, se desenhornan con ayuda de la *sera para desenhornar*, una vara de metal con un garfio que permite extraer las piezas superiores por la cúpula. Las que están más cerca de la olla se sacan a mano, en toda una cadena humana de parturientas. La obra conjunta queda así, colocada en torno al horno como huevos con su gallina, a la espera de que cada cantarera recoja lo que le pertenece.

Fig. 14. Horno de la Cruz Verde en plena cocción (1972) – Rafael Mazuecos

Fig. 15. Piezas al rojo vivo – Autoría propia

2.4. LA VENTA

Y por fin llega el momento de partir, la vez en que la madre orgullosa que es la cantarera permite a sus hijos abandonar el nido hacia nuevos hogares, donde se les dará el uso para el que fueron creados. Debía de ser emocionante ayudar a sus maridos a cargar los carros, colocando el boteo, un tipo de barda suave, con mimo entre las piezas, igual que hizo Jocabed envolviendo a Moisés antes de lanzarlo a las incógnitas del Nilo. Los carros que salían a vender la obra podían ser de siete u ocho cántaros sobre el bastidor de los varales, y se cargaban de tres o cuatro cercos entre cántaros y tinajas. El carro de 8 cántaros y tres mulas, el corriente, cargaba una parte entera entre cántaros, cantarillas y tinajas.

Cuando partían siempre lo hacían cuatro o cinco carros juntos, que eran acompañados por la esposa y los hijos hasta que salían del pueblo y se ponían en carretera. Después se separaban, pues cada familia cantarera tenía su propia ruta. Se vendía por toda Castilla la Nueva, llegando incluso a Madrid, donde las tinajas eran muy apreciadas. No faltaban en varios lugares de la Comunidad los cántaros de La Mota en los ajuares matrimoniales.

Una de las entrevistadas, María Teresa Perona Fernández, cantarera e hija de cantareras, en un romance de su invención dedica estos versos a su padre, que ilustran algunos de los caminos que se tomaban: *"Mi padre se iba de viaje / por lo menos quince días / en* to *los pueblos paraba /* pa *vender su mercancía. / Paraba en el Tomelloso, / Infantes y la Solana, / para vender a la gente / los cántaros que llevaba. / Si tenía un poco de suerte / y los cántaros vendía / se venía para la Mota / cantando con alegría".* Efectivamente, tras 15 o 20 días los hombres regresaban para reposar y recuperar energías antes de salir a explorar nuevos horizontes.

Fig. 16. Rutas cantareras – "Alfarería popular en Mota del Cuervo", VV.AA.

Si bien la mayoría de las ventas eran exportaciones, se daban casos de negocios entre los mismos habitantes del barrio de Las Cantarerías. Como había familias que no tenían carro para salir a comerciar, vendían su producción al vecino que tenía transporte. Después este se echaba a los caminos y a la vuelta daba a su compañero el dinero que le debía. Pero la alfarería no era el único fin lucrativo en el barrio: no faltaban aquellos que, sabiendo que los de la casa de al lado iban a salir para la capital, le encargaban productos que en Mota del Cuervo escaseaban. Al final, el sentido de comunidad era algo inherente a las gentes cantareras, y no dudaban en tender una mano a quien lo necesitase.

En la actualidad son los compradores, bien del pueblo o bien turistas, la mayoría de Cuenca y Madrid, los que se dirigen a los alfares para comprar o encargar algún objeto determinado. Los talleres que están en activo hoy son el de Evelio López Cruz y el de Claudia Moreno Guerrero (*ver apartado 5*).

Fig. 17. Cargando el carro (1960) – Archivo Asociación Amigos por la Hª de Mota del Cuervo

3. LAS PIEZAS

Juan Berenguel Vázquez, director general de Comercio, Turismo y Artesanía en Castilla-La Mancha hasta 2003, en su prólogo a la guía *Artesanía de Castilla-La Mancha*, expone que «La inspiración en el *arte* de la Artesanía es trabajar todos los días, buscando darle a cada una de las piezas que sale de las manos el alma que la tradición de siglos ha ido acumulando en el saber intuitivo y en el sentido común de los artesanos y artesanas». Razón no le falta, pues acariciar la pella es conectar con los ancestros, anclarse a la vida, fundirse con la naturaleza y sentirse inmensa y minúscula al mismo tiempo. Lo es ahora para quienes nos acercamos al oficio sin conocerlo, pero en tiempos, para las cantareras, era su modo de vida, sin cuestiones trascendentales de por medio. Así pues, su única inspiración consistía en ser de provecho para sí misma y para su familia, moldeando con habilidad de deidad creadora piezas que resolvieran problemas cotidianos. Es por eso por lo que la cacharrería de Mota es utilitaria y no decorativa.

Los nombres que se dan a las principales piezas realizadas por las cantareras tienen su origen en otras similares y que también se producen en otras regiones españolas, como las ánforas y los cántaros. Sin embargo, las hay que han recibido su nombre del uso que le daban los lugareños. Es el caso del botijo o el arenero. Algunas piezas son conocidas por el diminutivo de la pieza principal, que es la reconocida en otros lugares. Por ejemplo: cantarilla, orcilla, lebrillete…

Las piezas básicas que, en un principio, fabricaban las cantareras, se fueron ampliando según las necesidades de los moteños en sus labores del hogar y de su trabajo diario, como pilones para los animales domésticos, palomeras, jarros de ordeño, etcétera. Una singularidad de las cantareras es que nunca les faltó creatividad para reproducir e ingeniar piezas que se adaptaran a cualquier necesidad de la población, entre ellas, el orinal de parir y el barquillo. Estas páginas recogen las piezas que copaban tornos y hornos a finales del siglo pasado.

[Todas las piezas fueron donadas al Ayuntamiento y se exponen en el Museo de Alfarería Moteña, mientras que las fotografías son de autoría propia.]

ALCABUZ: Pieza de cuerpo ovalado con un ligero estrechamiento en el nacimiento del cuello, que es tan largo como el cuerpo y casi totalmente cilíndrico.

Se usaban como recipientes para coger agua de las norias. El estrechamiento entre el cuerpo y el cuello permitía sujetar el alcabuz a la rueda de la noria, atándolo con cuerdas, y así poder sacar el agua.

Se cree que el nombre de esta pieza es un derivado de la palabra *arcaduz*, que es el nombre que reciben los caños por los que se conduce el agua.

Fig 18. Alcabuces

ANAFRE: Del árabe hispánico *annáfiẖ* (hornillo), su uso en origen era para hervir el té. También se usaba para cocinar en verano, ya que no se encendía el fuego.

Tiene forma troncocónica invertida. En la parte inferior presenta una abertura que sirve tanto para que entre el aire en el tiro de las brasas, como para sacar la ceniza que va cayendo. En la parte superior tiene una pieza de barro agujereada que encaja en la boca donde se colocan las ascuas o brasas y es el lugar en que se asienta el puchero o sartén.

Fig. 19. Anafre

ÁNFORA: Vaso de forma ovoide, que puede tener una o dos asas y termina en un pie estrecho. Su cuello es largo y estrecho, y su boca, ancha.

Las primeras ánforas siguieron el modelo de las que ya usaban griegos y romanos, pero luego fueron modificándose hasta derivar en las botijas y jarros, por ser estos más manejables. Incluso, el jarro dio lugar al barquillo, caso con cuatro picos, que permitía beber con mayor comodidad.

Si la primera función del ánfora fue la de servir como jarro de agua, posteriormente se usó como elemento decorativo.

Fig. 20. Ánforas

ARENERO: Recipiente de arena y estropajo utilizado para fregar los utensilios de cocina. La pieza cuenta con una separación para evitar que se mezclasen.

En Mota del Cuervo al igual que había lugares de los cuales se extraía el barro para la elaboración de piezas de alfarería, también existían sitios específicos de los que se cogía la arena más adecuada para frotar y fregar pucheros y sartenes, así como otros enseres utilizados en la cocina.

Fig. 21. Areneros

BARQUILLO: El barquillo es una vasija de un tercio de litro de capacidad en forma de tazón. Tiene alrededor de la boca diferentes ondulaciones para recoger y conducir el agua y así poder beber de éste. Se utilizaba principalmente para poder dar agua a varios niños con el mismo recipiente.

Fig. 22. Barquillo

BEBEDERO: Existen varios tipos de esta pieza. Podemos encontrar bebederos de forma cilíndrica, cuya base superior es semiesférica y apuntada, y la parte inferior plana. Este cilindro descansa sobre un platillo independiente y va vertiendo el agua en la medida que se agota la del plato.

Otra variedad son los de una sola pieza: en ellos se vierte el agua y se repone según se termina.

La utilidad de estas piezas, como su propio nombre indica, es la de servir como recipiente para dar de beber a los animales (gallinas, palomas, conejos…).

Fig. 23. Bebedero

BOTIJA: Pieza similar al cántaro, considerada por algunos su "variante femenina". Tiene un asa, la boca estrecha y la panza ancha, donde la base y la parte inferior es mucho más fina que la superior.

Se utiliza para llevar agua y vino al campo, a diferencia del cántaro que solo se usaba para llevar agua de la fuente o pozo a la casa. Su boca es más estrecha para poder tapar con un corcho, evitando que entren insectos y poder beber directamente de ella.

Es más pequeña y, por tanto, más manejable que el cántaro.

Fig. 24. Botijas

BOTIJERO: El botijero es una pieza particular y única de la alfarería de Mota. Se trata de una pileta de doble fondo para dejar el botijo. En la parte superior descansa el botijo, quedando un círculo vacío en el centro y unos orificios que lo comunican con la parte inferior, en la que se pone un poco de agua para mantener la humedad adecuada, pero sin que se moje el botijo. También era empleado para recoger el agua que resuda el botijo.

Fig. 25. Botijeros

BOTIJO: El botijo ha sido una pieza poco elaborada por la alfarería moteña dada la dificultad de su realización con la técnica del urdido. No obstante, ha sido muy utilizado, porque se compraba en poblaciones cercanas.

Fig. 26. Botijo con botijero

BÚCARO: Vasija de cuatro a nueve litros de capacidad, sin cuello ni boca. Se usaba para guardar alimentos como las legumbres, frutos secos o aceitunas. Actualmente, en las casas donde se conserva se utiliza como contenedor de agua llovida o pieza decorativa.

El búcaro solo puede contener alimentos secos o que se conserven en agua. Debido a la porosidad del barro, otro líquido penetraría a través de las paredes de la pieza, estropeando el alimento en conserva.

Fig. 27. Búcaros

CÁNTARO: Los cántaros tienen una gran belleza y recuerdan de alguna manera a las ánforas clásicas. El cuerpo es ovoidal alargado, y la boca, subrayada por un doble borde, es grande y rotunda. El asa es ancha y presenta poca curvatura.

En Mota del Cuervo se fabrican cántaros de varios tamaños:

- *Cántaro*, con capacidad de 16 litros.
- *Cantarilla grande*, con capacidad de 12 litros.
- *Cantarilla de a tres*, con capacidad de 8 litros.
- *Cantarilla de a cuatro*, con capacidad de 4 litros.

Fig. 28. Cántaros varios

COLAOR: Vasija que varía de capacidad, entre 2 y 20 cántaros. Es de base estrecha que rápidamente se ensancha y sube casi recta. Se estrecha un poco en la parte superior y termina con un remate, sin cuello ni boca. Se adorna con motivos vegetales o líneas incisas hechas con un peine.

Se utilizaba para recoger el agua de lluvia que caía de los tejados y que después servía para lavar. También para almacenar el pan. Hoy día se encargan para plantar flores en los jardines.

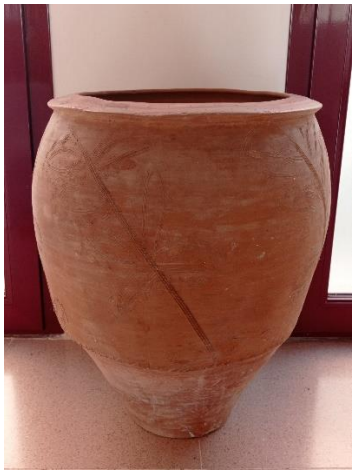


Fig. 29. Colaor

CONEJERA: Pieza con un orificio estrecho para la entrada de la coneja madre. También posee otro espacio más ancho y con la base plana o redondeada, que tiene dos agujeros: uno, por el que cabe una mano para que la dueña de los conejos pudiera ver la camada, y el otro, que sirve como respiradero y para que entre luz.

Se ubicaban dentro de las jaulas de conejos para que la coneja pudiera preparar, con pelo y paja, el lugar donde después paría y mantenía la camada hasta que comenzaba a caminar y salía por el orificio principal.

Fig. 30. Conejera

COPA: Pieza decorativa con forma de copa. Normalmente se colocaba sobre un pedestal de unos 60 centímetros.

La copa y el pedestal suelen estar adornados siguiendo la gráfica de los dibujos de igual forma para igualar las piezas. Se utilizaban diferentes adornos como flores, espigas o racimos que se estampaban en relieve o con incisiones.

Fig. 31. Copas

JARRO DE ORDEÑO: Vasija de base muy ancha (para que no vuelque con facilidad), que se va estrechando ligeramente hasta una altura de 40 o 50 centímetros. Tiene dos asas y un pico en el borde para verter la leche en los recipientes donde posteriormente se guardaba.

Su capacidad es similar a la del cántaro y se usaba para el ordeño de ovejas y cabras.

Fig. 32. Jarro de ordeño

MACETA: Vasija con forma troncocónica invertida. El borde que la remata está adornado con ondas hechas con el dedo, llamado *bordecejo*. Las partes exteriores se adornan con rayas y dibujos geométricos. En el fondo tiene un pequeño orificio para expulsar el agua sobrante.

En la actualidad, esta pieza sigue siendo muy utilizada y solicitada para su uso inicial.

Los patios, lugar de encuentro y convivencia familiar durante los meses de verano, se llenaban de macetas y tiestos con plantas para refrescar y adornar estos espacios.

Fig. 33. Maceta del curso de alfarería 85/86

LEBRILLO: Vasija honda, de forma troncocónica invertida, es decir, que la base es más pequeña que la boca, y que se usaba en la cocina o como una especie de palangana para limpieza personal.

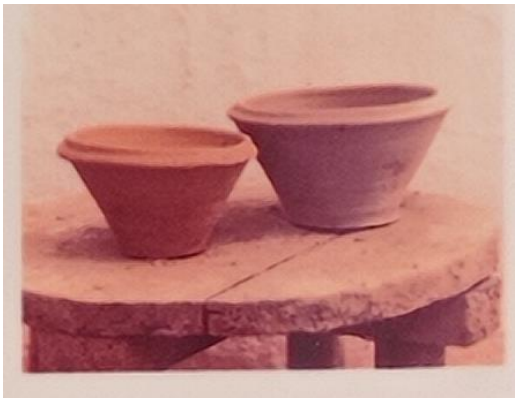


Fig. 34. Lebrillos

LLORONES: Tiestos de pared. Tienen parecido con los nidos de golondrina: una pared es recta, con un orificio superior para colgarla, y la otra es media esfera con la parte superior cortada. Reciben ese nombre porque *lloran el agua*, es decir, que el sobrante que la planta no necesita resbala por las paredes de la pieza gracias a la porosidad del barro. Al estar uno bajo el otro, el exceso de agua se transmitía de tiesto en tiesto, sin apenas desperdicio. Tienen decoraciones incisas y hendidas.

Fig. 35. Llorones con flores

ORCILLA/TINAJA: Vasija de tamaño muy variado, desde la tinaja u orcilla de un par de cántaros de capacidad hasta la de 14 o 16. La base de la tinaja es pequeña y la panza muy ancha, aunque se va cerrando hasta alcanzar un equilibrio con la parte inferior. Termina con una boca muy ancha a modo de embudo que tiene un borde en ocasiones decorado. Se utilizaba para recoger el agua de lluvia "posada y colada" que después serviría para cocinar.

También guardaba el agua que se compraba al *aguaor* o que traían los miembros de la casa de los pozos que hay en el pueblo o el campo.

En las despensas de las casas había de dos a tres unidades para este fin, y se tapaban con un paño para evitar que cayera polvo o cualquier otra cosa en su interior.

Las de tamaño más pequeño, de seis u ocho litros de capacidad, se usaban para guardar aceitunas, pimientos en vinagre, frutos secos, lomo o chorizo, que se mantenían frescos.

Los nombres que recibían los tipos de tinajas más fabricadas eran:

- *Boronda*, con capacidad para 16 o 18 cántaros.
- *Cuba y media*, con capacidad para 12 cántaros.
- *Tinaja de a cuba*, con capacidad para 3 cántaros.

Fig. 36 y 37. Tinajas y orcilla

ORINAL DE PARIR: Pieza singular de la alfarería moteña. Solo se han encontrado ejemplares parecidos en África. En contra de la creencia popular, las mujeres no parían en la cama, sino que lo hacían sentadas o en cuclillas. El orinal de parir solucionaba muchos problemas en cuanto a higiene y limpieza durante el parto.

En él se sentaba la parturienta, mientras que por el hueco metía las manos la matrona o partera para sujetar al recién nacido, de manera que todo el líquido amniótico y los restos de placenta caían al interior. Una vez que el bebé salía seguía cayendo el resto, manteniendo el espacio limpio y seguro.

El orinal de parir es, posiblemente, una de las piezas más antiguas y de mayor valor etnográfico con la que cuenta Mota del Cuervo, puesto que dejó de elaborarse a medida que la figura de "la partera" se fue perdiendo en los núcleos rurales.

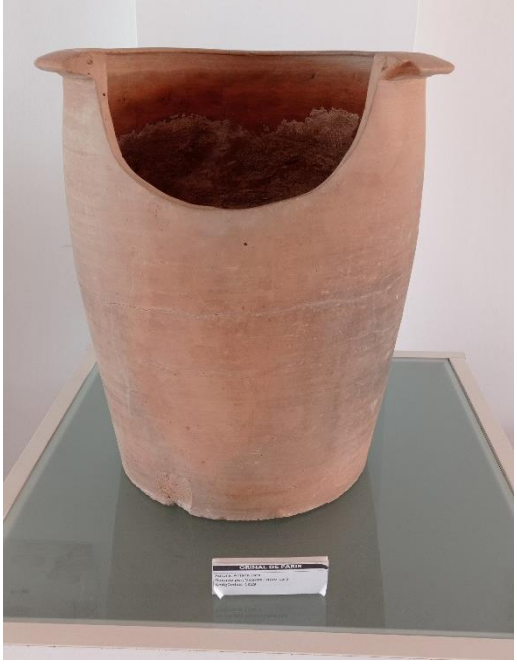


Fig. 38. Orinal de parir

Existen, además, algunas piezas "de autor", que solo se realizan en cada uno de los talleres que quedan en activo. Es el caso de las jarras íberas y las teteras.

JARRA ÍBERA: Especie de botijo muy decorado. La boca tiene forma de lobo, dientes, ojos y orejas incluidos, para honrar a los lobos ibéricos, tan apreciados en la Península. Su uso era ritual: en fiestas y celebraciones se llenaba de vino con miel y se compartía entre varios bebedores hasta que alcanzaban una considerable borrachera. Por Evelio López Cruz en su taller "El Cántaro".

Fig. 39. Jarras íberas

TETERA: Pezonera de barro. Esta pequeña pieza que puede pasar por lucerna romana a ojos inexpertos, es en realidad una herramienta femenina para evitar que los pezones se agrieten o infecten tras el parto, puesto que adquieren un tamaño más grande del habitual por la producción de leche. Se utilizan y comercializan por pares. Por Claudia Moreno Guerrero.

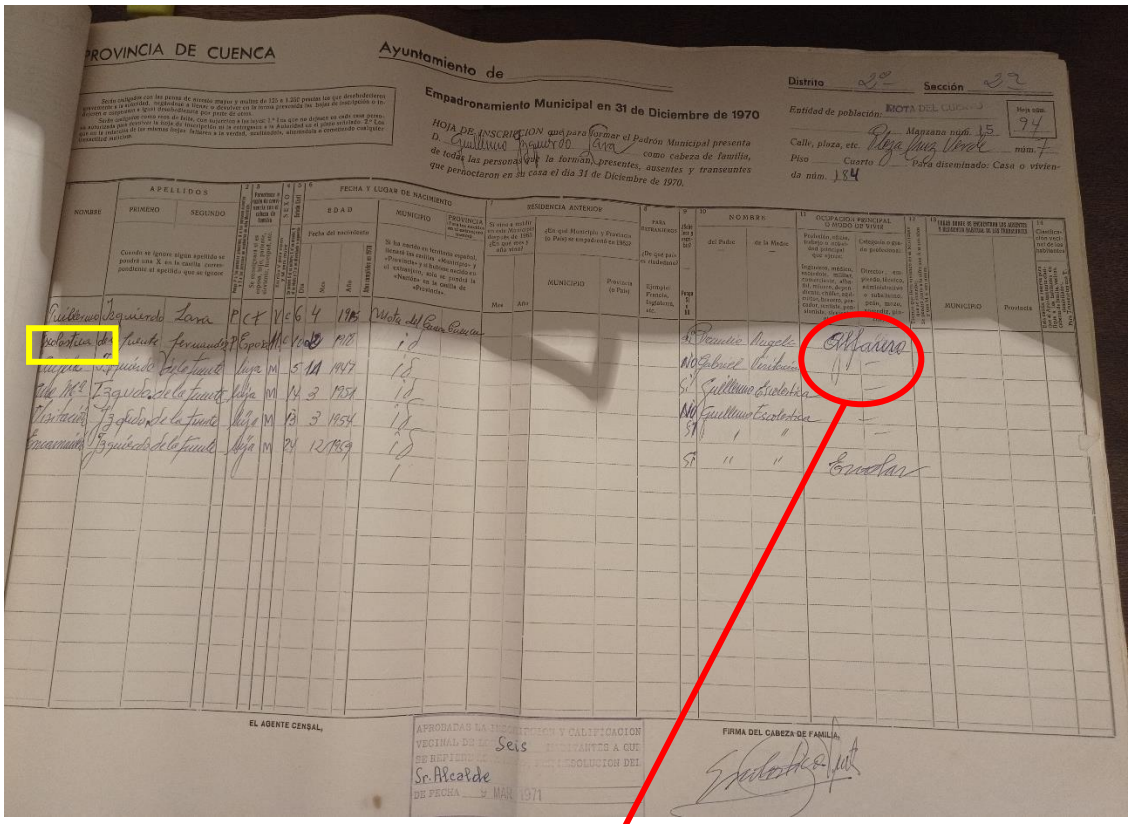
Fig. 40. Teteras

4. LA CANTARERÍA A MEDIADOS DEL SIGLO XX: AÑOS 50 A 80

A principios del siglo XX la industria alfarera de Mota del Cuervo gozaba de muy buena salud: había siete hornos en la localidad que en la época de mayor trabajo cocían semanalmente. La capacidad de estos hornos era de unos 200 cántaros por cocción, lo que supone una producción semanal de 1400 piezas que se comercializaban por todo el centro del país. Éstos estaban repartidos en cuatro calles: el *de Jorquilla*, el *del Zato*, y los dos de Gil Calonge se situaban en la Sendilla Alta; el de Salomón Estirazaba, en la calle de Las Cuevas, el *de Vete* en la calle de Las Afueras y el horno de la Plaza de la Cruz Verde.

Si había tal cantidad de hornos en funcionamiento era porque no faltaban cantareras. En los años 50, estaban censadas en el padrón municipal correspondiente al distrito 2º cuarenta familias alfareras. Esta facción del padrón abarca las calles más emblemáticas del Barrio de las Cantarerías: Azucena, Babel, Castillo, Cuevas, calle Las Mesas, la Sendilla Alta, Valentín Calonge y la Plaza de la Cruz Verde. En este documento, solo un 22,5% del total de mujeres aparecen registradas como alfareras; la ocupación del resto es "sus labores", SL., entre las que no cabe duda, también se encontraba la alfarería, solo que, dada su condición de mujeres, no obtenían el reconocimiento merecido.

Sin embargo, conforme los años se van dejando atrás en el calendario, comienza el declive. Para 1970 el padrón recoge que en el Barrio solo quedaba una familia cantarera, la de Guillermo Izquierdo Lara y Escolástica de la Fuente Fernández. Este dato no es significativo solo porque sean los únicos pobladores de la Plaza de la Cruz Verde fieles al oficio, sino porque Escolástica fue una prolífica cantarera cuyas piezas se exhiben en el Museo de Alfarería Moteña. Pero para el padrón y la historia escrita, ella no se dedicaba a nada; a lo sumo cuidaba de su casa y de sus hijas, como atestigua la raya (—) que aparece al lado de su nombre en la columna de «Ocupación principal o modo de vivir».



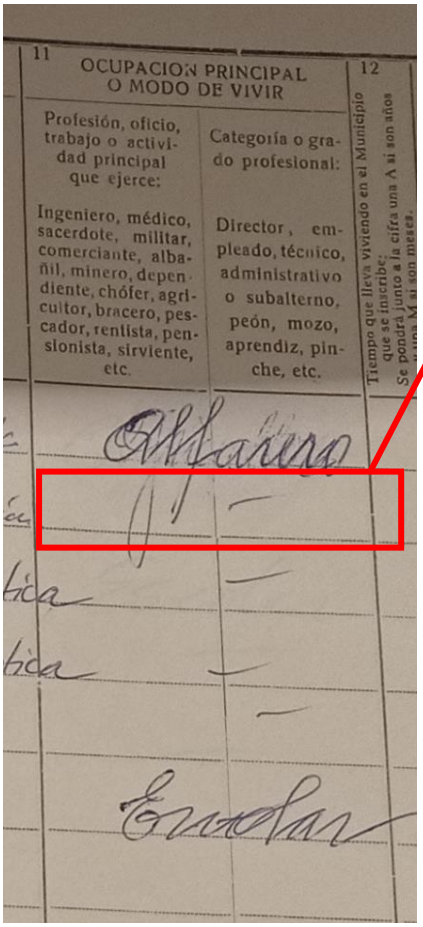


Fig. 41 y 42. Padrón municipal años 70 referente al nº 7 de la Plaza de la Cruz Verde, donde vivía la última familia alfarera; detalle de la columna Ocupación principal o modo de vivir, *cuya segunda casilla pertenece a Escolástica. – Archivo Histórico Municipal*

Escolástica no trabajaba. No trabajaba como tampoco lo hacían las doce mujeres que la acompañaban y que Rafael Mazuecos fotografió en 1972 para su fascículo XXXV de *HOMBRES, LUGARES Y COSAS DE LA MANCHA: Apuntes para un estudio médico-topográfico de la Comarca*; ni como lo hacían las mujeres que, aunque pocas, le sucedieron en años posteriores.

Fig. 43. Cantareras a principios de los 70, quienes nunca fueron reconocidas como trabajadoras, acompañadas de los horneros (al fondo) – Rafael Mazuecos

Si la situación ya resulta desoladora en los 70, un decenio después es peor. Los archivos del Ayuntamiento no recogen ningún vestigio cantarero *per se*. El único superviviente que nos deja el padrón de 1981 (y que ni siquiera lo es por entero), es Augusto Cano Manjavacas, residente en la calle Afueras y que ejerce como vendedor de cántaros. Su mujer, por supuesto, es solo un ama de casa.

De la mano de sus artesanas, van desapareciendo también hornos y barreros. En 1970 de los primeros solo quedaba uno, a causa de las particiones de los hogares en transmisiones hereditarias, que habían echado a perder el resto (Escudero Muñoz, 2009). En 1972 el Ayuntamiento de Mota del Cuervo compró el horno de la Cruz Verde para evitar que se perdiera del todo. Los barreros, por su parte, resistieron dos: *el Carpio* —de Bernardo de la Fuente Izquierdo— y *el Moro* —de Silviano Cañego—. Ni rastro quedó de antiguos compañeros como el barrero de Ramoncillo, el de Eustaquio y el de Perico el de Isaac.

A finales de los años 80, solo el pueblo sabe que quedan cuatro cantareras. En aquellos días todavía se podía ver a Ascensión Contreras Cañego, Ascensión Contreras García, Dolores Cruz Contreras y Juliana Calero Higueras expectantes frente a la puerta del horno, deseando oírlo reír. Ellas eran, no obstante, las que salían de casa para cocer en

común, pues había otras familias que conservaban su propio horno pequeño. No era lo habitual, pero se deben tener también en cuenta estas vertientes más "individuales" de la cantarería, porque demuestran que, aunque ni siquiera se guarden en la memoria administrativa ni en la local, existían mujeres anónimas que urdían y creaban de puertas para dentro, manteniendo la cantarería por y para ellas mismas.

Pero ¿qué fue lo que propició que el oficio se perdiera de esa manera, como si fuera un cántaro caído a un pozo sin fondo?

4.1. CON EL PROGRESO EN LOS TALONES: SE ACERCA LA CRISIS

La sociedad española de mediados de los años 50 se encontraba en una encrucijada económica. El modelo autárquico impuesto por la dictadura de Franco había llevado a una situación sin salida, y no fue hasta la llegada en 1957 de miembros del Opus Dei al Gobierno que se empezó a ver la luz al final del túnel. Estos miembros, conocidos como "tecnócratas" (Casanova, 2014) aconsejaron la puesta en marcha del Plan de Estabilización en 1959. Este plan provocó un espectacular avance económico, marcado por una mejora en la productividad y por el trasvase de mano de obra desde el sector agrario a la industria y los servicios. Se calcula que 3.100.000 españoles se trasladaron a la ciudad en la década de 1960, con preferencia por los destinos de Madrid, Barcelona y País Vasco (INE, 1945-75). En apenas dos décadas España alcanzó un nivel de concentración de la población y de urbanización que había requerido casi un siglo para el resto de países europeos.

Este proceso de desagrarización trajo muchas ventajas para la industria y la economía nacional, como mejoras en la productividad, transformaciones estructurales y acumulación de capital. Sin embargo, una gran sombra oscurecía su lustre. Tal y como apunta Juan Manuel García Bartolomé, «[el éxodo rural] conllevó el olvido y abandono de elementos materiales y culturales, relacionados con la arquitectura y la artesanía popular, útiles y artes de labranza, tecnología agraria, ganadera y forestal, tradiciones y costumbres, folklore y, en último término, la pérdida del conocimiento local que permitía un aprovechamiento equilibrado de los recursos naturales».

No son solo voces en retrospectiva las que han dado cuenta del problema. Durante su propio desarrollo, en plenos años 50, algunos escritores ya advertían de la tragedia social de abandonar el campo. "…El suburbio lo niega todo; es la miseria abigarrada, en donde

la vida espiritual florece muy difícilmente. La aldea que nosotros queremos es la comarca alegre, cómoda y tranquila donde el espíritu fácilmente florece, porque cuenta con satisfacciones materiales…" (J.M. Sánchez, 1954, citado por A. Paniagua, 2016). "…Recibiendo de la urbe tentaciones, sin preparación para resistirlas y conducirlas, estos campesinos que han perdido el campo y no han ganado la muy difícil civilización, son árboles sin raíces, astillas de suburbio que la vida destroza y corrompe…" (Eugenio Montes, 1951, para la presentación de la película *Surcos*, citado por García Bartolomé, 2004).

Incluso con estos avisos, los campesinos seguían emigrando. ¿Cómo no hacerlo si pese al recuerdo del campo, muchas veces teñido de nostalgia, el suburbio suponía el progreso frente a un medio rural desesperanzado, carente de industrias y perspectivas de futuro? El coste por emigrar era el olvido, la miseria y el hacinamiento en barrios periurbanos, sí, pero merecía la pena arriesgarse con tal de alcanzar una mínima mejora en su nivel de vida, esa misma que el campo tanto les negaba.

Fig. 44. "Gitanilla" (1950) – Francesc Català-Roca en el Museo Reina Sofía

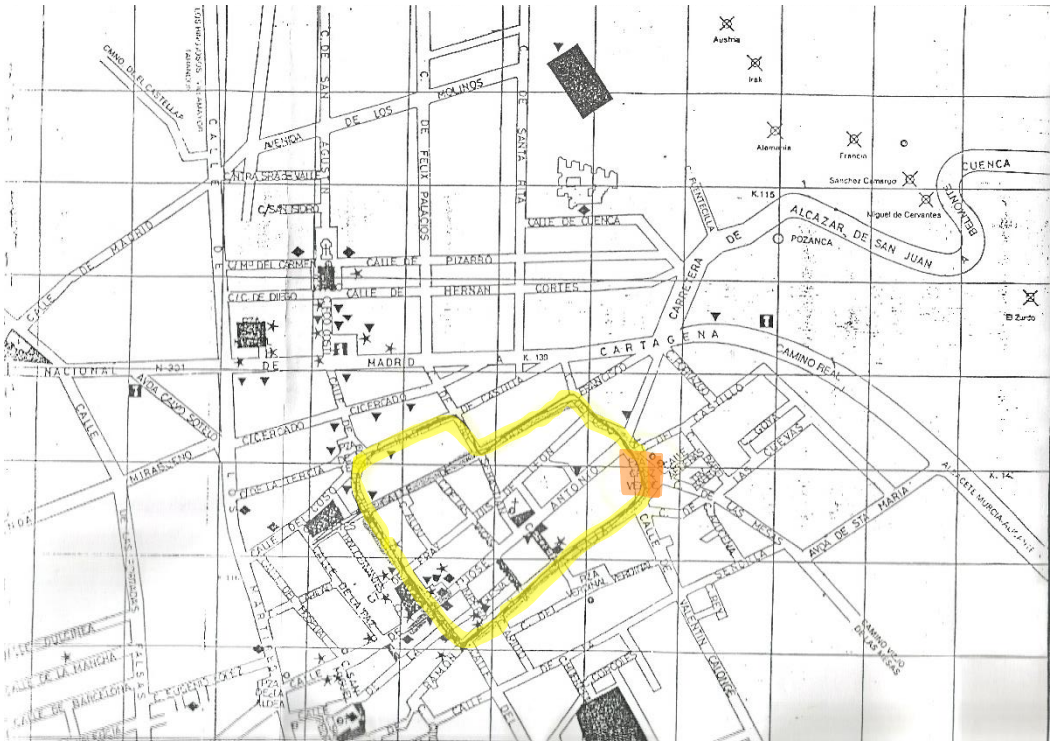
Pero al partir los años 60, ocurrió algo que nadie preveía. El movimiento espontáneo de la población hacia la ciudad cuadriplicó las previsiones oficiales, alcanzando un volumen inesperado incluso para el régimen franquista (García-Badell, 1965, citado por A. Paniagua, 2016). Esto conllevó a que se iniciara lo que se conoce como «urbanización del campo y ruralización de la ciudad», propuesta que trata de amalgamar las virtudes de ambos mundos para el desarrollo humano. Este plan, alentado desde el poder («Tenéis en vuestras manos la mejor parte de España: la gente campesina; por eso queremos elevar la vida de los pueblos, para que esa gente no sienta necesidad de irse a las capitales, *donde todo les es extraño*: desde la fábrica donde trabajan, que no les pertenece, hasta la casa donde viven, que es alquilada; queremos que se encariñen con la tierra que es suya, con la casa que es suya y con el ambiente despejado del campo», diría Pilar Primo de Rivera a las mujeres de la Sección Femenina), tenía el claro objetivo de retener a los trabajadores del campo en su lugar de origen. Así, se pusieron en marcha proyectos para acercar la ciudad a los pueblos. Este fue el caso de Mota del Cuervo.

4.2. ELECTRICIDAD, ALCANTARILLADO Y PLÁSTICO: LOS JINETES DEL APOCALIPSIS MOTEÑO

"Si Mahoma no va a la montaña, la montaña irá a Mahoma". Nunca un pueblo tuvo tanto que ver con un dicho que seguro repetían sus gentes. Los archivos del Ayuntamiento no atestiguan que hubiese grandes movimientos de población hacia el exterior entre las décadas de 1950 y 1970, por lo que considerar la emigración como "asesina" de la cantarería no es una de las mejores hipótesis. De este modo, nos queda analizar el proceso inverso: la llegada del progreso a la localidad.

La mayor revolución del siglo XIX fue la **electricidad**. En España, 1881 es el año en que se crea la primera empresa dedicada a su producción, distribución y promoción, la Sociedad Española de Electricidad. Es también cuando los vecinos asturianos de Sotres, pioneros en el país, reciben una red de alumbrado público para sus calles y casas **(**Naturgy, 2021**)**. Para 1905 las grandes ciudades contaban con un alto grado de electrificación, pero los pueblos, azotados por la penuria energética que vivió el país durante el período de autarquía (Garrués e Iriarte, 2017), tuvieron que esperar a 1954. El 25 de junio de ese año el Ministerio de Industria emitía un Decreto "sobre la electrificación de poblaciones carentes de energía eléctrica" (BOE nº 208 de 28 de julio de 1954).

Una copia del Decreto se guarda en el archivo del Ayuntamiento de Mota del Cuervo, en concreto, en la carpeta 1370/10, junto con un mapa del primer tendido eléctrico de la localidad. En éste, se aprecia que en 1954 la distribución de luz y electricidad abarcaba la zona central del pueblo, es decir, el ayuntamiento, la iglesia y unas pocas calles cercanas. Entre esas calles se encuentra la Plaza de la Cruz Verde, único punto del Barrio de las Cantarerías en recibir la cobertura.


CARTAGENA
MADRID
CUENCA
ALCAZAR DE SAN JUAN
POZANCA
CARRETERA DE
CALLE DE CUENCA
CALLE DE PIZARRO
CALLE DE HERNAN CORTES
CALLE DE FELIX PALACIOS
CALLE DE SANTA ANA
AVENIDA DE LOS MOLINOS
CALLE DE MADRID
CALLE DE CICERCADO
CALLE DE LA MIRASENO
CALLE DE LA MANCHA
CALLE DE BARCELONA
CALLE DE VALENCIA
CALLE DE LAS CUEVAS
AVDA DE STA MARIA
CALLE DE VALENTIN CARDONE
CALLE DE LA ALDEA
CALLE DE LA CRUZ VERDE
CALLE DE LA PLAZA
CALLE DE LA CRUZ
CALLE DE LA TIERR

Las **aguas potables y el alcantarillado**, por su parte, empezaron a causar grandes (y problemáticas) revoluciones en La Mota a partir de 1950. Desapareció la figura de los *aguaores*, el hombre que extraía y transportaba el agua desde los pozos hasta las casas, valiéndose de los propios cántaros moteños. La toma de contacto inicial con el progreso se realizó cuando el Ayuntamiento, a través de un servicio que permitía a los ayuntamientos informarse sobre planes de "mejora de la localidad" y cómo acogerse a las subvenciones del Estado, pidió un ejemplar del expediente administrativo número 2 a la Oficina de Orientación Técnico-Administrativa. Este expediente llevaba por título "*De abastecimiento de aguas potables y alcantarillados*".

En él se expone que, de acuerdo con el decreto del 17 de marzo de 1950, las poblaciones cuya dotación de agua por habitante y por día sea menor a 50 litros, tienen derecho a los siguientes auxilios:

a) La formación de los proyectos correspondientes [para mejorar la situación].
b) La dirección facultativa y la inspección técnica de las obras a realizar.
c) Una subvención del 50% del presupuesto.
d) El anticipo para pago de las obras que se vayan ejecutando del 40% del mismo presupuesto, y que, en algún caso, podrá ser del 50%.
e) La inspección técnica y asesoramiento, para los efectos de la conservación y explotación de las instalaciones.

El expediente finaliza con un mensaje de atrevimiento para los alcaldes: «Solo resta animarles a que prosigan con interés y heroísmo estas obras que son la base del engrandecimiento de los pueblos y del mejoramiento de la raza». Al dirigente local de entonces le convencieron, pues para 1952 ya estaba en marcha el "Proyecto de replanteo previo de conducción de aguas para abastecimiento de Mota del Cuervo", a cargo del ingeniero D. Guillermo Heras Sabariegos, del Ministerio de Obras Públicas y Servicios Hidráulicos del Guadiana. Este proyecto registró que había inconvenientes en la instalación primitiva del alcantarillado por la falta de caudal, y, sobre todo, que el pozo donde se extraía el agua (denominado de *La Cerca*), era de propiedad particular, por lo que el pueblo lo tendría difícil para seguir abasteciéndose del mismo.

Así pues, extraídas estas conclusiones, se recomendó construir un sistema compuesto por una tubería de impulsión, un depósito de carga, una tubería de conducción, un depósito regulador y de reserva y otras obras accesorias como cruces de carreteras y fuentes, que

permitieran que los vecinos de Mota tuvieran la dotación de agua mínima, es decir, de 75 litros hab./día. Las obras se realizaron a lo largo de 1954.

Y tuvieron éxito, pues planes posteriores como el "Plan de Saneamiento para mejorar la calidad del agua" (1962) recogen que «5.250 habitantes [contaban] con una dotación de 75 litros por habitante y día». Este plan, por su parte, pretendía solventar la cuestión de inundaciones pluviales provocadas en las calles a causa de su excesiva pendiente, reforzando el sistema de alcantarillado para facilitar, a su vez, la evacuación de «las aguas negras, llamadas residuarias, y las excretas».

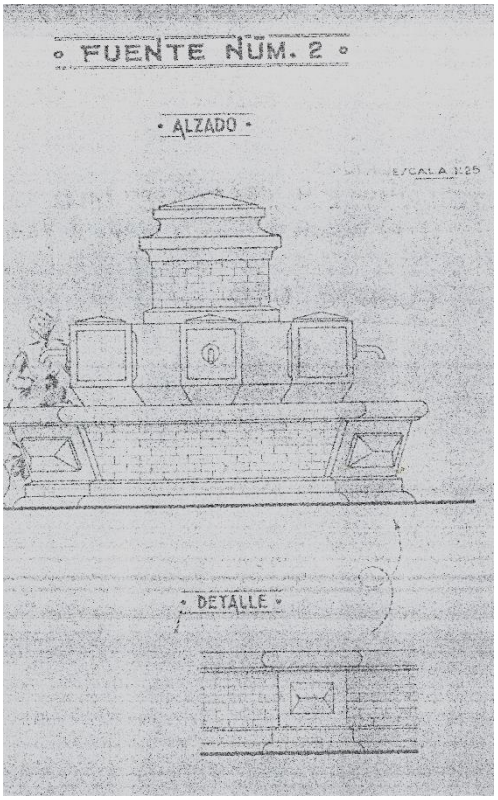


Fig. 46. Plano de la fuente construida en 1954 – Archivo Histórico Municipal

Otros trabajos posteriores para mejorar la hidráulica de Mota del Cuervo fueron el "Proyecto de construcción de una acequia de defensa para la recogida y encauzamiento de aguas pluviales en el sector norte de Mota del Cuervo", acometido por D. José Antonio García-Diego, ingeniero del Colegio de Ingenieros de Caminos, Canales y Puertos de Madrid (1963); el "Proyecto de nueva conducción para abastecimiento de Mota del Cuervo", derivado del aumento de población y encabezado por D. Manuel de la Barreda Acedo-Rico, del mismo Colegio (1969); y el "Proyecto para la cloración de aguas" (1974).

Sin embargo, el proyecto que más llama la atención de la historia reciente del pueblo es el relacionado con las solicitudes del Ayuntamiento al Instituto Geológico y Minero de España para el estudio hidrogeológico para la captación de aguas subterráneas para riego. Éste posee un gran valor no solo administrativo y económico, sino también humanístico. Entre las estanterías móviles del Archivo Histórico Municipal se guarda toda la correspondencia entre el que en 1977 era el alcalde, Luis Rodríguez Castellano, y su gran amigo Alfonso Muñoz Durán, jefe del Servicio de Planes Especiales del IRYDA (Instituto Nacional de Reforma y Desarrollo Agrario). Estas cartas son especialmente emocionantes porque reflejan la personalidad de ambos a nivel laboral: el mandatario

local, angustiado por conseguir lo mejor para su pueblo, y el contacto estrecho en las esferas de poder, informando de que los trámites van despacio y que en el Instituto aún no han tenido tiempo de considerar su propuesta; pero también a nivel personal. Líneas como la que abre la carta del 27/Mayo/1978, en la que Luis el alcalde saluda a Alfonso con un «Vuelvo a ti, porque si no a quién», sobrecogen el corazón de esta investigadora.

Por suerte, aunque el proceso fue largo y tedioso (hubieron de pasar trece meses —de septiembre de 1977 a octubre de 1978— para que el Instituto Geológico y Minero accediera a realizar el estudio), finalmente el proyecto salió adelante, logrando transformar en regadío las 17.528 hectáreas «cara a la mejora económica de Mota, con repercusión favorilísima [sic] para España». Y, lo que es casi tan importante, convirtiendo la desesperación de dos grandes amigos en despedidas tan bonitas como «ya van gracias a tu ayuda saliendo las cosas».

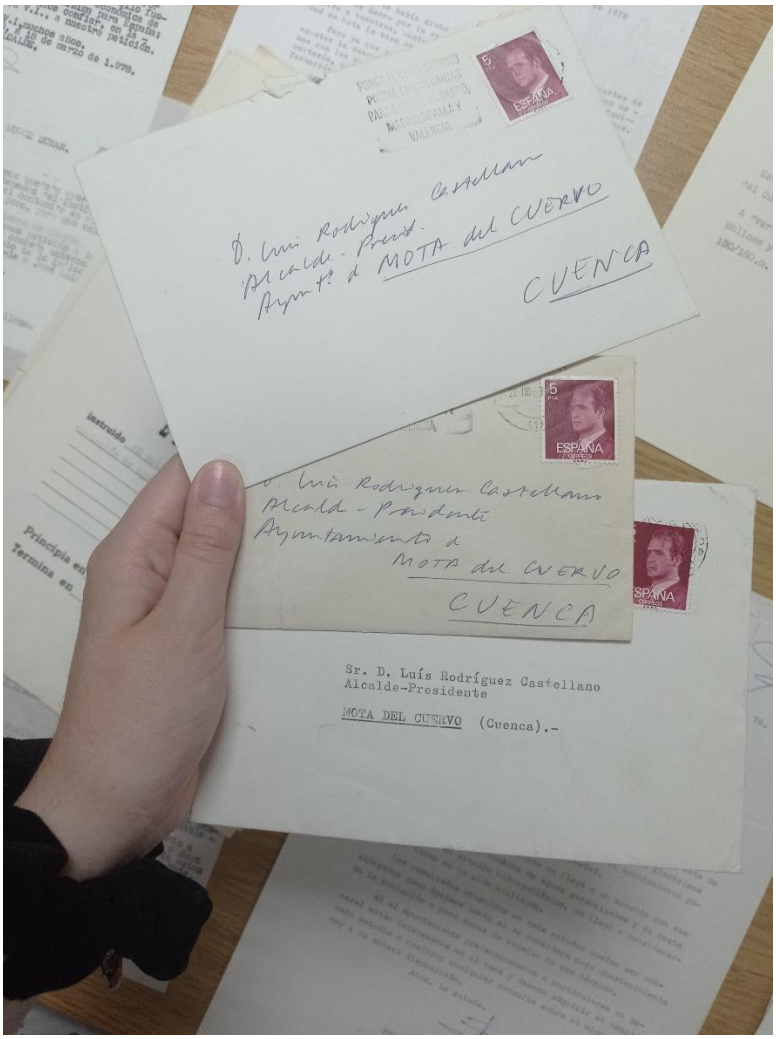


Fig. 47. Correspondencia entre Luis Rodríguez Castellano y Alfonso Muñoz Durán – Archivo Histórico Municipal

Finalmente, el declive de la cantarería no se entiende sin la irrupción de los **plásticos**. El plástico no surgió como un material que cubriera una necesidad, sino que se ideó para desarrollar una fabricación barata, asequible, funcional y de fácil elaboración para la industria. También para garantizar el acceso total y libre de los productos al conjunto de la sociedad, ideal que surgió con la Revolución Industrial (Andrés López y Alonso Alcalde, 2020).

Se puede afirmar que el plástico se coló en nuestras vidas a partir de los años 70. Las primeras bolsas de plástico se repartieron en ferias y eventos hacia 1960, junto con abanicos de cartón y otra parafernalia festiva, como una curiosidad más. Una década después una potente industria petroquímica comenzaba a inundar España de polímeros. Y es que, aunque no todos los polímeros son plásticos, la historia de ambos materiales está íntimamente ligada, hasta el punto de que se ha llegado a denominar a la Edad Contemporánea como el "Plasticoceno" (Fundación Vida Sostenible, 2018).

Anécdotas como la que Evelio López Cruz aportó en su entrevista para este trabajo demuestran lo poco que tardó el plástico en desbancar a los útiles de barro. Este cantarero, el único masculino en mucho tiempo, recuerda las largas colas de personas y cacharros que se formaban en las fuentes para sacar agua, pues solo funcionaban un par de horas cada jornada. Un día, una vecina apareció con un recipiente de plástico en vez de con un cántaro, y desde entonces, el número de cántaros se redujo para ser suplantados por garrafas en apenas unos años.

Fig. 48. Grupo de mujeres cogiendo agua de la fuente en Mira, Cuenca (1941) – Fondo Los Legados de la Tierra. Archivo de la Imagen de Castilla-La Mancha

4.3. LA SOLEDAD DE UN CÁNTARO VACÍO

"La soledad de un cántaro vacío / con una piedra dentro por sonaja. / La soledad del agua que no baja / por el cauce ya seco de mi río. / La soledad prendida en el hastío / donde mi corazón se resquebraja. / En la baza final de la baraja, / por la soledad, por el escalofrío".

Con estos versos se inicia el *Soneto de la soledad* de María Luisa Chicote (Barcelona, 1920 – Madrid, 1989). Ella no fue cantarera, pero sí mujer y poeta, y eligió trabajar las palabras igual que las moteñas urdieron el barro. Ausencia, hueco y frío se dejan sentir en su poema; los mismos que sacudieron a las cantareras cuando el progreso tomó sus vidas y sus empleos.

La electricidad favoreció la conservación de alimentos, el agua corriente suprimió las largas caminatas hasta los pozos, cántaro en mano y, bajo otros nombres, las criaturas de plástico desterraron a jarras, botijas y macetas. Y no lo hicieron solo en los hogares de las artesanas, sino también en los de aquellas personas que compraban su obra, haciendo que las piezas perdieran su utilidad. El esfuerzo que requería *jorullar* o *aluciar* era ahora en vano. Nadie quería dedicarse a la cantarería. En su lugar, los padrones nos muestran que, donde antes había habitado una familia alfarera, veinte años más tarde el cabeza de familia se volvía agricultor y los hijos cursaban estudios superiores, mientras que la esposa quedaba reducida a ama de casa. Tan solo algunas mujeres y hombres de los barrios más pudientes registraban otros empleos: maestra nacional, sirvienta, peluquera, taxista, industrial, cocinero, militar…

El círculo vicioso de "sin demanda no hay producción" se acrecentó con el pasar de los años. Las pocas cantareras que quedaban entonces, madres de chicotas que desdeñaron la cantarería, no tenían ni la fuerza ni la edad para hacerla resurgir de sus cenizas. La amenaza tácita de que el «saber rural» se perdía era latente. El arte cantarero se estaba desintegrando como polvo en el viento y los vecinos lo dejaban suceder, resignados. Era más sencillo acogerse al nuevo régimen de existencia, que, aunque no fuera ni rural ni tampoco urbano en su totalidad (Calderón, 1976), garantizaba algo que llevarse a la boca.

En los años 80 Mota del Cuervo vio decaer el pilar que un día la sustentó y no pudo hacer nada por reconstruirlo.

Hasta que llegó el siglo XXI.

5. PERSPECTIVAS DE FUTURO

Primer lustro de los 2000. Amanece un nuevo milenio. Llega el euro, Internet está recién estrenado y los españoles desean centrarse en el futuro después de tantos años inciertos. Empieza a haber tiempo para reflexionar sobre asuntos antes ignorados, uno de ellos, la nueva ruralidad. Es en esta época cuando se inicia la recuperación del mundo rural español, no a causa de un crecimiento vegetativo positivo (aunque en ciertas áreas rurales también se produce este fenómeno), sino a un incremento de los retornos estables al pueblo (prejubilados, jubilados y neorrurales), o estacionales (segundas residencias y *commuting*). Al mismo tiempo, se detecta un proceso de desagrarización y terciarización en el que confluyen varios grupos profesionales con diferentes intereses y estrategias, unas nuevas imágenes más positivas del medio rural y unas relaciones más equilibradas entre el medio rural y el urbano.

En las últimas dos décadas, el Estado se ha preocupado por fomentar el turismo rural y nosotros hemos respondido con apetencia. La razón para ello es que, después del éxodo a las ciudades, nos hemos dado cuenta de que las tendencias uniformizadoras y la globalización nos están quitando lo nuestro, despojándonos de raíces. Quienes se fueron del pueblo en una «huida ilustrada» para encontrar mejores oportunidades (Camarero y Sampedro, 2014), ahora reivindican con orgullo sus orígenes. Y los que nunca conocieron esa vida rural buscan nuevos símbolos de identidad, algo que les acerque a la tierra que, en realidad, todos llevamos dentro.

5.1. EL HUECO INEXISTENTE

Entre estos procesos de nueva ruralidad y vuelta a las tradiciones destaca el de (re)descubrir los materiales de siempre, creando productos de calidad y con denominación de origen. Es el caso de la arcilla y el barro. Revistas de estilo y diseño como AD España e ICON Design incluyen los titulares *¡Viva el barro! Los 11 ceramistas españoles que han dignificado la arcilla* o *Las mejores ceramistas españolas que debes conocer ahora mismo*, que recogen entre sus páginas los nombres de Xavier Mañosa, Ana Illueca, Julen Ussia y Silvia Valentín, entre otros. Estos jóvenes diseñadores, por lo general, menores de 30 años, encuentran en la cerámica la calma, el apego a lo real o la sostenibilidad que la vida consumista de ciudad les niega. Y, lo que es más importante, una fuerte rentabilidad: muchos de ellos colaboran con marcas a la altura de Loewe, exponen en

grandes salas internacionales y comercializan sus piezas por valores de hasta tres cifras. Con datos como estos, resulta fácil imaginar que la cantarería, con tantos beneficios como posee, tiene reservado un sitio de honor en el mercado. Pero es justo lo contrario.

Paradójicamente, carece de hueco. Con su torno arcaizante y su largo proceso de concepción (recordemos que no se trata solo de urdir la pieza, sino también de extraer el barro y cocerlo, todo ello hecho a mano) ningún neorrural muestra interés en ella, o no el suficiente. Su carácter utilitario y sus formas grandes y sencillas no pueden competir en un ring mercantil en el que lo que se buscan son los esmaltes, las policromías y las piezas pequeñas o miniaturas. Citando un título de Paco Martínez Soria, los cántaros de Mota pueden decir aquello de "la ciudad no es para mí".

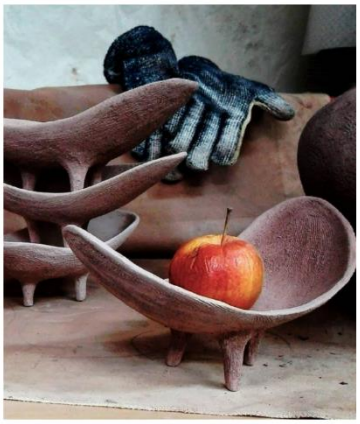


Fig. 49, 50 y 51. Piezas "neo-cerámicas" de Julen Ussia, Silvia Valentín y Ana Illueca – Instagram de los autores

Las entrevistadas para este trabajo, cantareras de corazón, se niegan a aplicar los avances del milenio. De acuerdo con ellas, con un torno eléctrico la velocidad sería demasiada para urdir y el cántaro saldría disparado [sic], y bañar o pintar el barro le robaría todo su encanto. Porque todo forma una sola máquina: el pie, el barro, la mano, la cantarera. Cualquier renovación exógena rompería esa unión. Sin embargo, sí sería de provecho implantar aquellas renovaciones que mecanizaran la parte más dura del proceso, la extracción y la transformación de la greda en barro moldeable. La solución no pasa, pues, por adaptarse a las demandas de mercado, sino por generar interés en un trabajo que lleva siglos existiendo, que no debe morir y que, sin embargo, amenaza con hacerlo.

Los chicotes y chicotas se abstienen de considerar la cantarería como oportunidad laboral porque saben que no genera beneficios, y los más mayores, los que sintieron el oficio en

sus carnes, ya no tienen fuerzas para seguir sacándolo adelante. Bastante trabajaron ya cuando hacer cántaros era motivo de subsistencia y no un mero hobby. La cantarería está en peligro de extinción y está en nuestras manos salvarla, en nuestras manos y en las de la Administración. Ejemplos de otras Comunidades demuestran que sí, que con unos buenos planes de ayuda la artesanía tradicional se mantiene viva. Porque dar dinero a la cultura no es gastar, es invertir.

La iniciativa LEADER (acrónimo de la frase francesa «*Liaison Entre Actions de Développement de l'Économie Rurale*», que significa «relaciones entre actividades de desarrollo de la economía rural») fue puesta en marcha en 1991 por la Unión Europea para luchar contra el despoblamiento del medio rural, a través de la diversificación de la economía mediante la participación activa de la población, las empresas, las asociaciones y de la administración de las zonas rurales beneficiarias. A partir de 2014 y tras consolidarse como uno de los ejes de la política de desarrollo rural europea dentro del Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural (FEADER), evolucionó a «Desarrollo Local Participativo» (DLP). El éxito del proyecto ha llevado al gobierno español a impulsar un programa único en Europa, de contenido similar, conocido como PRODER (Programa de Desarrollo y Diversificación Económica de Zonas Rurales). Esta iniciativa y sus sucesivos proyectos se encargan ininterrumpidamente de gestionar los fondos que Europa destina para el desarrollo de los pueblos de toda la Península, siendo algunos de los planes más destacados con respecto a la artesanía el "Redarte" en Extremadura, la "Puesta en valor de activos del patrimonio rural (gastronomía y artesanía)" en Menorca y Granada, y sus múltiples actividades en Galicia, que llegan a alcanzar subvenciones de hasta 50.000 euros.

Galicia, que cuenta también con una importante tradición alfarera que se ha feminizado en décadas recientes, es un claro ejemplo del bien que hacen estas ayudas a la conservación del empleo tradicional. Ya en marzo de 1992 la Xunta publicó la *Lei de Artesanía de Galicia*, que definió el objeto de la actividad artesanal e incorporó directrices que lo proyectaron en el futuro como actividad económica viable, jerarquizando el colectivo de alfareros y permitiendo que se enseñasen sus técnicas de manera reglada y pautada. Desde entonces se realizan exposiciones, campañas divulgativas y se imparten acciones formativas en escuelas de alfarería. Quienes quieren vivir de ello necesitan 500 horas de estudio para conseguir la carta de artesano. Tras estos cursos, muchos alumnos

y alumnas abren sus propios talleres. A través de la educación financiada por la UE, se crean puestos de trabajo y se mantiene un oficio ancestral (Cabana y Freire, 2018).

No obstante, el principal motor que permite acceder a este tipo de ayudas es que haya gente dispuesta a recibirlas porque tenga entre manos un proyecto que las necesite. No es el caso de Mota del Cuervo; no de momento. Hubo un tiempo, cuando la cantarería todavía estaba en auge y no hacía falta preocuparse por su destino, en que fueron visitantes extranjeros quienes se interesaron por ella. Nos dejaron de testigo grabaciones muy curiosas, como el montaje sobre la Ruta de Don Quijote con motivo de la Exposición Internacional de París de 1937, y un vídeo realizado por el etnólogo alemán Rüdiger Vossen que muestra a Dominga Cañego López urdiendo un cántaro desde cero (1973). Más recientemente, en 2012 la pareja de artistas formada por Jurgen Hans Loos y Nélida Cano, holandés y moteña respectivamente, realizaron una exposición de pirograbados y acuarelas con motivos de la cantarería moteña. Estas intervenciones permiten conservar el recuerdo de antaño, algo valiosísimo, pero que no es igual si no queda nadie que lo practique.

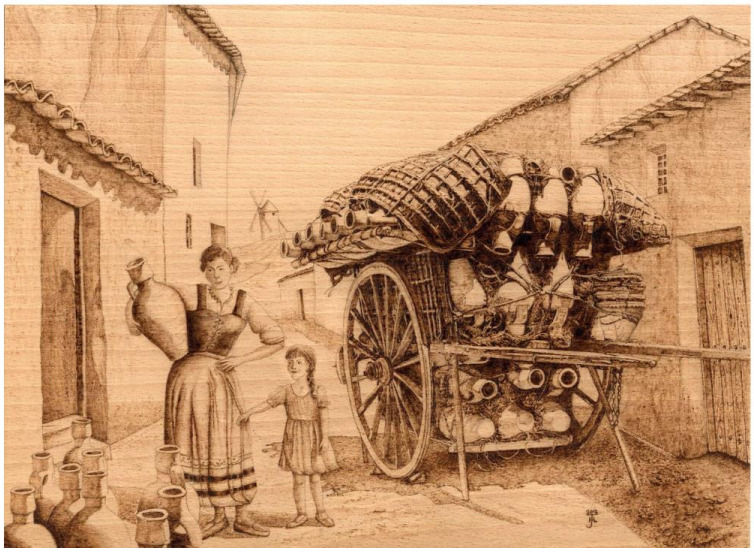


Fig. 52 y 53. Pirograbado "La cantarera y la niña" junto con óleo "La cantarera" – Jurgen Hans Loos y Nélida Cano.

Se necesitan nuevas cantareras. Su origen no importa: extranjeras o con conocimiento de causa; que empiecen de cero o tengan vínculos previos, las llamadas «hijas del pueblo» (Camarero, 1992), antiguas emigrantes que retornen; es indiferente. Puesto que ya es casi imposible mantener el sistema hereditario sanguíneo-familiar, es hora de crear nuevos lazos tomando como base el amor al trabajo pausado del barro, el respeto por la tradición

y el compromiso de evitar perder la seña de identidad de un pueblo. Las pocas cantareras que quedan en Mota del Cuervo están deseosas por enseñar, solo tienen que encontrar a alguien que quiera coger su testigo. Debe saberse, aun así, que incluso aunque alguien heredara el conocimiento cantarero y lo pusiera en práctica, su visión ya no sería la misma que la que aquellas mujeres de los 70 y los 80 desarrollaron, utilitaria y de subsistencia, sino una diferente y adaptada al ahora, artística y conmemorativa. Pero es precisamente eso lo que necesita este oficio: un soplo de aire fresco para no perder sus raíces.

Esta es una llamada de auxilio a todas aquellas personas preocupadas por la cultura y por los orígenes de nuestra Comunidad. Un S.O.S. dirigido a aquellos que valoran de dónde venimos porque gracias a ello sabemos hacia dónde ir. Es, en definitiva, un grito de socorro a la humanidad de los castellanomanchegos, para que una parte de la historia de Mota del Cuervo no se pierda, como ya ha sucedido con la de tantos de nuestros pueblos.

QR.2. Haciendo tinajas en Mota del Cuervo (1934) – Exposición Internacional de París 1937

5.2. RESPONSABILIDAD COLECTIVA

Mientras en Mota del Cuervo se sigue esperando a que aparezca esa persona dispuesta a cambiarlo todo, particulares y agentes sociales realizan labores de conservación del patrimonio, para que al menos las nuevas generaciones y visitantes sean conscientes de que el oficio existió. El proyecto más destacado y que aporta más visibilidad es el Museo de Alfarería Moteña, ubicado en la Plaza de la Cruz Verde, el sempiterno centro del Barrio de las Cantarerías. Se inauguró en julio de 2009 y alberga el último horno comunitario que queda, puesto que el Ayuntamiento lo compró en 1972 para que no se perdiera. En el Museo se exponen multitud de piezas realizadas en el siglo pasado, las más antiguas

siendo de 1910. Además, cuentan con un archivo fotográfico, una reproducción de los antiguos carros para salir a vender y un glosario en las escaleras.

Algunos de los cacharros que allí se exhiben son obra de los participantes de talleres locales de alfarería, que desde 1985 lleva realizando la Universidad Popular de Mota, para adultos y niños. Estos talleres los imparten las dos últimas cantareras "públicas" (es decir, que no producen por y para sí mismas, sino que montaron alfares con la esperanza de crear un negocio): Dolores Sandoval del Olmo y Claudia Moreno Guerrero. Resulta hipnótico verlas trabajar y una siente que después de contemplar sus manos acariciando la pella con tanta ternura, la vida no vuelve a ser la misma. Sus alfares, aunque tristemente, ya en decadencia, son un santuario de greda.

Fig. 54. Vista de la entrada al Museo – Autoría propia

En 2007 Mota del Cuervo se convirtió en socia fundadora de la Asociación española de Ciudades de la Cerámica (AeCC) que tiene como objetivos el "mantenimiento de una tradición secular" y la "valorización del patrimonio cerámico". En estos últimos años, también, se han llevado a cabo exposiciones para acercar la cantarería a los vecinos del pueblo, como la muestra de piezas y fotografía *Barro y luz* (2011) o *Con alma de cántaro* (2021), que además contó con una cocción tradicional en la Plaza de la Cruz Verde que duró todo un fin de semana. Por otra parte, la localidad acogió en 2015 el Tercer Congreso Europeo sobre Cerámica Tradicional, promovido por EU-Trace.

Para finalizar, algunos emprendedores han puesto en marcha proyectos turísticos que pretenden dar prestigio a Mota del Cuervo. Es el caso de Leopoldo Casero Perona, quien en 2013 abrió el Casón del Cantarero, una casa rural en la que sus huéspedes, junto a una bonita estancia, pueden disfrutar con la divulgación que su dueño hace de la cantarería y las múltiples piezas que decoran las habitaciones. Evelio López Cruz, marido de Dolores y dueño del taller/alfar "El Cántaro", dedicó muchos años de su vida a conservar la estirpe cantarera de su bisabuela, acudiendo a ferias por todo el país y por Europa, como en Italia y Francia. Consiguió diversos reconocimientos y llevó el cántaro de Mota a la fama internacional. Su hijo, Evelio López Sandoval, pese a ya no trabajar el barro, recibió en 2015 el reconocimiento al alfarero más joven de España.

La Tribuna de Cuenca

32°
Kiosko

CUENCA PROVINCIA REGIÓN ESPAÑA MUNDO DEPORTES OPINIÓN PUNTO Y APARTE GALERÍAS

PROVINCIA

El alfarero más joven de España es de Mota

J. López - sábado, 31 de enero de 2015

Evelio López, de 22 años, sigue la tradición familiar «hasta que pueda», elaborando vasijas y piezas ornamentales en barro

Fig. 55. Evelio López hijo en La Tribuna de Cuenca *(2015).*

Solo el tiempo dirá si los esfuerzos de tantos "locos románticos", como se describió a sí mismo Leopoldo, habrán dado sus frutos.

CONCLUSIÓN

Toda historia mágica tiene su final. Normalmente, en los cuentos de fantasía el niño-héroe se convierte en adulto y el realismo hace palidecer lo maravilloso de su aventura. Algo similar ha sucedido en esta investigación.

Como hemos visto, la cantarería lleva acompañando a los moteños y moteñas durante siglos. Los conocimientos técnicos y prácticos de la extracción del barro, el moldeado de las piezas y su cocción se han transmitido de madres a hijas, siempre de manera oral. Esta continuidad reservada a las mujeres ha hecho que el recuerdo del oficio haya intentado borrarse a lo largo de los años, eliminando su rol de artesanas de censos y padrones. Sin embargo, las últimas décadas han servido para alumbrar proyectos que intentan recuperar esa herencia y conseguir una meta aún más importante: dar el lugar que merece a la Historia de la Cantarería. Sí, con mayúscula, porque el reconocimiento al barro y sus mujeres no puede seguir negándose.

Es cierto que, dado el panorama comercial actual y el impacto que tiene la economía en nuestras vidas, la alfarería tradicional no lo tiene fácil. Su finalidad, antes utilitaria, ha quedado reducida a la de objeto decorativo, y se necesita el apoyo de las instituciones para hacer que resurja. De lo contrario, en unos años hablaremos de tinajas y cántaros con añoranza, arrepintiéndonos de no haber hecho algo por ellos cuando aún estábamos a tiempo.

Pero no todo está perdido. Hasta los grandes héroes dejan espacio para un epílogo y un *¿qué pasará después?* Es ahí cuando entramos nosotros, los lectores, la gente de a pie; la sociedad. Si nadie (un agente individual) intenta recuperar la cantarería a través de la promoción, la semi-mecanización y la concepción como arte, lo único que quedará será su recuerdo. Así pues, tenemos la responsabilidad de preservar la memoria de las cantareras porque como decía Jorge Luis Borges, *«somos nuestra memoria, somos ese quimérico museo de formas inconstantes, ese montón de espejos rotos»*. No nos queda nada más. Impidamos que los fragmentos se sigan dispersando y levantemos un nuevo espejo donde reflejarnos. Podemos hacerlo. Juntos.

BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA

Para consultar las fuentes citadas en el trabajo y otras referencias, ver archivo *Informe de procedimiento*.

EUSTORY
Iberian Competition

Jimena González Gimena©, 2022.