

Vocabulario de la Alfarería de Salvatierra de los Barros

LOS CACHARROS A SALVATIERRA

Tiene justa fama Salvatierra de los Barros de producir los mejores barro -espiches, tinajas, barriles, cazuelas, vasos, etc.- de España. Por eso cuando se rompe algo se manda idealmente allí como sitio en donde están los cacharros que se necesitan.

RODRIGUEZ MOÑINO: *Dictados tópicos*, Badoz, 1933, número 122, pág. 109.

Salvatierra de los Barros es un pueblo de alfareros artesanos. Hace unos años, pocos, se asociaron en una cooperativa que tuvo escasa duración porque todos —se dice— querían mandar. Hoy, pues, continúan como antaño, con la diferencia de que muchos utilizan ya rueda movida por la electricidad, aunque no hayan abandonado del todo la vieja que hacían —y hacen— girar con el pie izquierdo.

El alfarero tiene su taller dentro de casa y cuenta con la colaboración de su familia, especialmente de su mujer. Por su labor, realzada en la rueda sin calibrador o plantilla, se puede continuar diciendo de Salvatierra lo que ya, hace más de tres siglos, dijo Solano de Figueroa: “Labranse aquí mui hermosos barro que pueden competir en materia y forma con los celebrados de estremo” (1). El barro de Salvatierra, según los técnicos, es el mejor del mundo (2).

(1) *Historia eclesiástica de la ciudad y Obispado de Badajoz*. Badajoz, 1929, tomo I, pág. 84.

(2) José Guillet Carratalá: *Cerámica*, Madrid, 1957 (Temas españoles), pág. 5.

El presente vocabulario es el fruto de una encuesta efectuada durante el mes de Diciembre de 1971 en varios talleres, especialmente en los de Luis Suero y Francisco Guillén. No he logrado encontrar nada escrito que pudiera servirme para este trabajo, ni su archivo municipal conserva documentos que, de tenerlos, me habrían prestado una valiosa ayuda para el estudio diacrónico de algunos vocablos.

El léxico de la industria alfarera no ha sido atendido en los diferentes vocabularios que se han publicado sobre el extremeño, al menos en los que yo conozco.

Para la correcta interpretación de los vocablos han de tenerse en cuenta los siguientes caracteres fonéticos:

1) Pérdida casi absoluta de *d* intervocálica. Aquí la conservan caedero, rodo, rodillo y rueda.

2) Pérdida de *d* inicial en la palabra docena cuando, por fonética sintáctica, queda en posición intervocálica: ocho (do)cenas.

3) Pérdida de las consonantes *l*, *r*, *s* y *z*. La *n* es de carácter velar y tiende a desaparecer nasalizando la vocal precedente.

4) Aspiración de la *h* inicial.

5) *Yeísmo*. En 1883, Matías R. Martínez registró la distinción en Higuera la Real (aquí incluso pronunciaban la *y* como *ll*), Fuente del Maestre y Salvatierra (3). En los dos primeros pueblos persiste la oposición *ll/y*, comprobada por mí. Santos Coco dice que "también se oye la *ll* en Salvatierra" (4). Yo no la he oído, ni las personas de edad a quienes he preguntado recuerdan haber hecho la distinción entre *ll* e *y*. Quizás cuando Santos Coco la señaló —hace treinta y seis años— hubiera algunos casos de *lleísmo*, ya entonces en vías de desaparición. Actualmente, en Valle de Matamoros los viejos conservan la

(3) Matías R. Martínez: *El folklore Frexnense y Bético Extremeño* (Caracteres prosódicos del lenguaje vulgar frexnense). Fregenal, 1883-1884. Es extraño que el autor no advirtiera el lleísmo de Bodonal de la Sierra, vivo todavía, a poquísimos kilómetros de Fregenal.

(4) *Apuntes lingüísticos de Extremadura*, RCEE, X, 1936, número 2.

oposición y los jóvenes de menos de veinte años son *yeístas*. En cambio, en Zahinos, Granja de Torrehermosa, Castilblanco y Valdecaballeros, el *lleísmo* se mantiene vivo en viejos y jóvenes.

Por último, mi agradecimiento a Alonso Zamora Vicente, Fue él quien, en su conferencia en la Cátedra "Donoso Cortés", en Badajoz, en Diciembre de dicho año de 1971, apuntó la idea, entre otras muchas, de un trabajo sobre la alfarería en Salvatierra de los Barros.

Mi agradecimiento también al Profesor Julián Campos, autor de la mayor parte de los dibujos, y a José Tomás Nogales Flores por los restantes.

* * *

ABIERTO, A: Adj. Se dice de cualquier cacharro o vasija que no sea porrón, barril o bucheta. Incluso la mariconá, que es una vasija cerrada, ésta, inexplicablemente para los mismos alfareros, entre las formas abiertas.

ABRIR LA PELLA, tr. Tercera operación que ejecuta el alfarero en la rueda, entrando los dedos dentro de la pella para abrirla.

ACARREADOR, s. m. El que lleva el barro o la leña a casa del alfarero.

ACARREAR, tr. Llevar el barro o la leña y, antes, el agua, a la casa del alfarero.

ADOBE, s. m. Ladrillo de grosor doble que el normal. Se emplea para hacer el tasquil y en la calderá para proteger de la leña los cacharros que se cuecen en ella.

AFILAR LA CAÑA, tr. Sacar filo o punta a la caña para que corte o pinche bien.

AGRIETARSE, refl. Salir grietas en el barro que está en la rafa a medida que va perdiendo agua.

AJATE, s. m. Barro que va quedando en las manos del alfarero que trabaja en la rueda y éste deja caer sobre la tabla o dentro del tiesto.

ALA, s. f. Parte inferior de los gobiernos, un poco sobresaliente por la que éstos se pegan a la vasija.

ALAMBRE, s. f. Alambre acerada, muy fina, de unos 20 centímetros de longitud, que sirve para cortar el cacharro o los gobiernos, una vez terminados éstos en la rueda. (Lámina II.)

ALFARERO, s. m. El que hace vasijas de barro en la rueda.

El alfarero y su familia están conscientes de que su trabajo es un arte. Por ello sólo dirá que *trabaja* cuando está en la rueda y no cuando está enasando, o en el horno o gobernando en el barrero.

ALFARERIA, s. f. Alfor. Taller donde se fabrican vasijas de barro.

AMASAR, tr. Meclar con las manos las diez tazas de óxido de plomo, dos de cuarzo molido y cuatro de barro de bañar para hacer el vedrío.

AMASIJO, s. m. Efecto de amasar la mezcla anterior, añadiendo después diez tazas de agua corriente.

AMONTONAR, trans. 1. Poner los cacharros en crudo en el suelo para que se oreen. 2. Colocar las piezas unas sobre otras en el horno para cocerlas. 3. Almacenar los cacharros después de cocidos.

ANFORA, s. f. Vaso grande con dos asas. De varios tamaños y formas.

ANGARILLAS, s. f. pl. Armazón de cuatro palos clavados en cuadro de los que cuelgan como una especie de bolsas de redes, donde se colocan los cacharros para transportarlos.

APREGONAR, tr. Pregonar.

APRENDIZ, s. m. Joven que aprende el oficio de alfarero. Suele iniciarse empellando.

ARCAS, s. f. pl. Parte de la tinaja que alcanza mayor diámetro.

ARENAS, s. f. pl. Las que van quedando en el fondo del pilón al mover el barro. Hasta que no se sacan todas las arenas no puede decirse que el barro está puro.

ASADOR DE CASTAÑAS, s. m. Vasija agujereada en la parte más baja, de cuello recto y ancho, con dos asas. Sirve para asar castañas y se fabrican en dos tamaños. (Lámina IV.)

ASFIXIADO, A., adj.: En el vedrío se dice del cacharro que

- obstruye su boca con otro y cuyo interior no baña el fuego cuando se cuece.
- ASISTIR LA SAZON**, tr. Cuidado que se tiene de los cacharros desde que salen de la rueda hasta que son bruñidos.
- ASPERO**, adj. Barro que queda en el caedero cuando se cuele. Más basto que el nidio. Se utiliza para hondones y asas.
- ATABAQUE**, s. m. Tarima circular de madera, de unos 80 centímetros de diámetro, sobre la que el alfarero golpea con el pie izquierdo para hacer girar la rueda. (Lámina VI.)
- ATARAZAR**, tr. Romper el cacharro al enhornar o al cocer.
- AZARCON**, s. m. Vasija vidriada, parecida al cántaro, de boca cilíndrica, un poco más ancha que la de éste, con un asa. Se utiliza de ordinario, para calentar agua. (Lámina III.)
- AZARCON DE CANACA**, s. m. El que tiene litro y medio de capacidad.
- AZARCON DE A JARRO**, s. m. El que tiene de tres a cuatro litros de capacidad.
- AZARCON DE A REAL**, s. m. El que tiene dos litros de capacidad.
- BAÑO**, s. m. Vasija de barro vidriado por dentro, de forma de tronco de cono invertido y de unos 25 centímetros de altura. Sirve para varios usos: lavar la loza, hacer dulces, en las matanzas, etc.
- BAÑO**, s. m. El pilón cuando contiene cincuenta espuelas de arcilla o barro.
- BAÑO DE A MEDIO**, s. m. El que tiene unos seis litros de capacidad.
- BAÑO DE A OCHO**, s. m. El que tiene unos ocho litros de capacidad. Es el tipo medio.
- BAÑO DE A PESETA**, s. m. El que tiene unos cuatro litros de capacidad.
- BAÑO DE A REAL**, s. m. El mayor de los baños que se fabrican en Salvatierra. De unos quince litros de capacidad.
- BAÑO DE VEDRIO**, s. m. Vasija que contiene la mecla de vidriar.
- BARRERO**, s. m. Lugar de donde se extrae la arcilla.
- BARRIGA**. Panza de un cacharro.
- BARRIL**. Recipiente de barro cocido, de mucho vientre y cuello

- estrecho, boca cilíndrica y dos asas. Se sostiene en posición horizontal, aunque en la barrilera de los carros, hecha de esparto, va de pie. (Vid. Lámina I.)
- BARRIL CAZADOR**, s. m. Barril muy aplanado, de un litro de capacidad, con un canal en el mismo centro de la panza o vientre, por donde pasa una cuerda que también lo hace por cuatro asas pequeñas que lleva, de modo que puede colgarse. No tiene teta porque se la suprime después de una complicada y laboriosa operación.
- BARRIL DE A JARRO**, s. m. El que tiene unos tres litros de capacidad.
- BARRIL DE A REAL**, s. m. El que tiene unos cuatro o cinco litros de capacidad.
- BARRO**, s. m. 1. Arcilla que se extrae del barrero. 2. Masa que resulta de meclar esta arcilla con agua. El alfarero salva-terreño no emplea nunca la palabra arcilla.
- BARRO ASABIADO**, s. m. El que en poca cantidad da mucha consistencia.
- BARRO DE BAÑAR**, s. m. Barro amarillo que sirve para dar color al vedrío.
- BARRO ESCALADO**, s. m. Barro al que se han dado excesivas calorías al empellarlo y no se puede trabajar en la rueda.
- BARRO FLOJO**, V. Flojo.
- BARRO FUERTE**, V. Fuerte.
- BARRO LIGADO**, s. m. El que resulta de mezclar barro fuerte con barro flojo en la proporción de 35 espuestas del primero por 15 del segundo.
- BARRO RESPIGADO**, s. m. Barro mal sazonado, cuya capa exterior se ha endurecido.
- BAYETA**, s. f. Tela de lana que sirve para hacer el repulgo a la tinaja.
- BEBEDERO**, s. m. Recipiente en forma de olla con cuatro agujeros ovalados en la parte superior de la panza, que sirve para echar agua a las aves. Los hay para pollos y para gallinas o aves mayores. Son de barro cocido.
- BOCA**, s. f. Abertura más ancha de un cacharro. (Lámina I).

- BOCA DEL HORNO**, s. f. Abertura por donde se mete la leña con la que se alimenta el horno.
- BOTA DEL VINO**, s. f. Vasija de barro cocido de igual forma y, por lo general, tamaño que una bota de vino de las de cuero.
- BOTELLA**, s. f. Vasija de barro cocido, de cuello estrecho, sin asas, que sirve para contener agua. (Lámina I.)
- BOTIJERO**, s. m. Persona que vende botijos.
- BOTIJO**, s. m. Vasija cerrada, de tamaño variable, con boca, piche y asa. Sirve para conservar fresca el agua. De barro cocido o vidriado. (Lámina I.)
- BOTIJO DE FRIGORIFICO**, s. m. Especie de botijo más aplastado que el anterior con el fin de poderlo meter en el frigorífico. De barro cocido o vidriado también.
- BOTIJO DE TEJA**, s. m. Variedad de botijo cuya boca está perforada toda alrededor y cuyo piche está rodeado por una boca con estrías y agujeros cerca de los bordes, de tal modo que es obligado beber a chorro, pues si se aproximan los labios el agua se vierte antes de llegar a ellos.
- BRAZADO**, s. m. Cantidad de barro que puede transportarse con las dos manos por encima del hombro de un sitio a otro de la casa del alfarero (de la pila a la rafa, de la rafa a la corcha...).
- BRUÑERA**, s. f. Mujer que, trabajando a jornal, hace el bruñido de los cacharros.
- BRUÑIJO**, s. m. Bruñido. Acción y efecto de bruñir.
- BRUÑIDORA**, s. f. Bruñera.
- BRUÑIR**, tr. Pulimento y adorno que se hace al cacharro una vez creado éste, aunque con un grado mínimo de humedad necesario para hacer un bruñido perfecto. Se hace con un guijarro silíceo, por lo común de Guadiana, que la mujer lleva constantemente a la boca para mojarlo de saliva. La operación se compone de dos partes: listar y adornar.
- BUCHETA**, s. f. Hucha. Una de las tres formas cerradas.
- CABEZA**, s. f. La rueda propiamente dicha del alfarero sobre la que éste trabaja: pone la pella y hace la pieza.
- CACHARRERO**, s. m. 1. Persona que vende cacharros. 2. Harriero.

- CACHARRO**, s. m. Pieza que hace el alfarero.
- CAEDERO**, s. m. Sitio de la pila donde cae el barro que se cuele por la zaranda. Al barro que queda por su mayor peso se le llama áspero y tiene más granos y es más basto que los otros. (Lámina VI.)
- CALABAZA**, s. f. Vasija decorativa para colgarse.
- CALDA**, s. f. Cantidad de leña que se le echa al horno.
- CALDEAR**, tr. Alimentar el horno. Tiene dos fases: servicio y caldeo.
- CALDEO**, s. m. La segunda fase de la alimentación del horno que se hace con leña gorda.
- CALDO**, s. m. El barro mezclado con agua después de movida y que se echa, a través de la zaranda, en la pila.
- CALDERA**, s. f. Parte baja del horno donde se echa la leña.
- CALDERA**, s. f. Espacio dentro de la caldera donde también se cuecen cacharros, protegidos éstos de la leña por una pared de adobes que se quita y pone.
- CALVA**, s. f. Parte de un cacharro que se ha secado demasiado y no posee el mínimo de humedad necesario para bruñirlo bien.
- CALVO**, adj. Cacharro que tiene calvas.
- CALLONCO**, adj. Cacharro a medio cocer.
- CAMAS**, s. f. pl. Desgastes que se van produciendo en la piedra de bruñir.
- CANACA**, s. f. Barril de un litro de capacidad.
- CANDELERO**, s. m. Sirve para sostener las velas. De barro cocido.
- CANMOYO**, s. m. Trozo de leña a medio carbonizar que produce humo. Tizo.
- CANTARILLA**, s. f. El más pequeño de los cántaros. De unos seis litros de capacidad.
- CANTARITO**, s. m. Botijo menor. Ya no se fabrica.
- CANTARO**, s. m. Vasija grande de barro cocido, ancha por la barriga, con un asa. Se hace primero el tiesto, luego la capilla y por último la boca y el asa. (Lámina I.)
- CANTARO CHICO**, s. m. El que tiene unos ocho litros de capacidad.

- CANTARO GORDO**, s. m. El que tiene unos diez o doce litros de capacidad.
- CAÑA**, s. f. 1. Trozo de caña de ocho a diez centímetros de longitud, afilada por los extremos, que se utiliza para afinar la vasija cuando se trabaja en la rueda. 2. Vasija de forma algo cónica, sin asa. (Lámina II.)
- CAÑA DE LOS GOBIERNOS**, s. f. Caña más afilada y aguzada sólo por un extremo. Se utiliza para cortar los gobiernos y hacer el agujero o agujeros. (Lámina II.)
- CAÑEAR**, tr. Afinar el cacharro con la caña.
- CAPILLA**, s. f. La parte más abultada del cántaro. (Lámina I.)
- CARGA**, s. f. Cantidad de barro, leña o cacharros que va a transportarse. Si la carga es de barro son cinco espuestas; si de leña, ocho o diez arrobas, y si de porrones o botijos, diez o doce docenas.
- CASCAJO**, s. m. Lo que se quita por encima a la arcilla cuando está en el barrero.
- CAVAR**, tr. e intr. Remover la tierra con la azada para extraer la arcilla o barro del barrero.
- CAZUELA**, s. f. Vasija de barro vidriada que se utiliza para guisar alimentos. Es circular y más ancha que honda, con dos asas.
- CAZUELA HONDA**, s. f. Plato hondo en forma de tronco de cono invertido, vidriado por dentro, con dos asas. Se utiliza para cocer los guisantes. Se le llama cazuela de fuego y también pastelera. (Lámina II.)
- CAZUELO**, s. m. 1. Macetón sin agujeros, que se embrueca y sirve de apoyo para hacer la tinaja. 2. Tintero. Recipiente donde se hace la tinta y sirve para contenerla.
- CENA**, s. f. Docena. La *d* inicial se pierde al hacerse intervocálica por fonética sintáctica.
- CENICERO**, s. m. Vasija de barro, vidriada o no, que sirve para echar la ceniza del cigarro y las colillas.
- CENTRAR EL BARRO**, tr. Segunda operación que el alfarero realiza en la rueda. Consiste en colocar la pella sobre el mismo centro de la rueda para que la pieza salga derecha.

- CERRADO*, A: Adj. Se dice de los porrones, barriles y buchetas. Las demás formas son abiertas.
- CINCHOS*, s. m. pl. Las dos líneas paralelas separadas unos dos centímetros que tienen algunas vasijas como el botijo. (Lámina I.)
- COCER*, tr. Someter los cacharros a la acción del fuego. Si los cacharros son colorados hay sólo una cochura y dos si son vidriados.
- COCER EN COLORADO*, tr. En el vedrío, primera cochura antes de dar el barniz.
- COCO*, s. m. Vasija decorativa que se cuelga.
- COLÁ*, s. f. Cincuenta espuestas de barro movido, ya en el pilón, y dispuesto para colarlo por la zaranda.
- COLADORES*, s. m. pl. Los dos hombres que mueven el barro en el pilón con dos tablas y que una vez movido lo cuelan por la zaranda haciéndole caer en la pila.
- COLAR*, tr. Término amplio que comprende todo lo que se hace desde que se pica el barro hasta que se cuele.
- COLAR UN BAÑO*, tr. Mover el barro en el pilón con las tablas y extraer las arenas que quedan en él y echarlo, a través de la zaranda, en la pila.
- COLEGIAL*, s. m. Botijo de un litro de capacidad.
- COLEGIALA*, s. f. Tinaja de unos quince litros de capacidad.
- COLORADO*, s. m. Cacharros sin vidriar.
- COLUMNA*, s. f. Pedestal de barro cocido, hueco, que sirve de base o sustento para colocar otros cacharros de adorno, como ánforas, macetones, etc. Su altura varía, pero suele ser de unos 25 centímetros.
- COMIENZO*, s. m. Parte inferior de la tinaja, la primera, que se hace en la rueda como se hace un baño. Su altura es de unos 18 centímetros.
- CONA*, s. f. Especie de cueva que se va haciendo en el barrero a medida que se saca el barro.
- CONO*, s. m. Vasija grande de barro cocido. De forma cilíndrica. Se utilizan para contener el vino. Ya sólo se fabrican por encargo.
- CORCHA*, s. f. Pila de un metro cuadrado de superficie y de unos 20 centímetros de altura, que contiene el barro ya em-

pellado. Está situada junto a la piedra o poyo de empellar.

CORCHADO, s. m. Habitación donde está el horno.

CORRER, tr. Fundir el vedrío.

CORRIDO, A. Adj. Se dice del cacharro que ha fundido bien en el vidriado.

CRECEDERO, A. Adj. Cacharro que se hace, intencionadamente, con más cabida de la que debe tener. Ello ocasiona vasijas con distinto nombre y la misma capacidad y vasijas del mismo nombre y diferente capacidad.

CRIAR PICOS, tr. Barro mal sazonado en la rafa, cuyas puntas se endurecen.

CUARTÓN DEL BARRO FUERTE, s. m. Techado donde se guarda el barro fuerte para preservarlo del agua y de aire.

CUARTÓN DE TRABAJO, s. m. Lugar donde el alfarero trabaja. En él está la rueda, la corcha y la piedra de empellar.

CUBA, s. f. Balde para transportar agua. Suele añadirse cuba y media de agua por cada espuerta de barro que se echa en el pilón.

CULÓN, s. m. Barro que no tiene tiro, se cae y casi no se deja trabajar.

CHINGUE CHICO, s. m. Botijo de litro y medio de capacidad.

CHINGUE GRANDE, s. m. Botijo de unos tres litros de capacidad.

DAR LA TIRÁ, tr. Dar la altura conveniente a la vasija que se tiene en la rueda. En las vasijas que se manejan bien sólo hay que dar una, pero si son demasiado grandes hay que dar más.

DAR PATADAS A LA RUEDA, tr. Golpear frecuentemente del pie izquierdo del alfarero sobre el atabaque para hacer girar la rueda.

DESENHORNAR (*desenjorná*), tr. Sacar del horno los cacharros ya cocidos, después de quitar los adobes del tasquil.

DESUASARSE, refl. Producirse grietas, no muy profundas, en los extremos superiores de las asas de las vasijas vidriadas, por donde debe pegarse a la vasija.

DESUASADO, A. Adj. Se dice de la vasija que se desuasa.

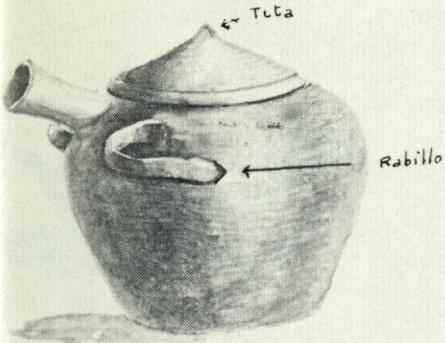
DEHESA DE LOS BARREROS, s. f. Una de las fincas más ricas en arcilla de Salvatierra.

- DOBLADO**, s. m. Parte superior de la casa que sirve para orear los cacharros y también de almacén.
- ECHAR CALDA**, tr. Alimentar el horno con leña gorda.
- ECHAR DE MOJO**, tr. Mezclar la arcilla con agua.
- ECHAR LA LECHADA**, tr. Echar a la pila, a través de la zarranda, el barro movido en el pilón.
- ECHAR LA LLAVE**, tr. Operación por la que el alfarero va quedando disponible siempre, en la parte superior de la pieza que fabrica, una cantidad de barro que al final sirve para cerrar la vasija. La llave suele echarse de dos a tres veces en cada cacharro.
- EMBELECO**, s. m. El segundo en tamaño de los botijos. De unos cuatro o cinco litros de capacidad. Se hacen para navagantes y lugares donde hay muchos obreros.
- EMBROCAR**, tr. Poner las vasijas boca abajo, en el óreo o cuando se enhornan.
- EMPELLAR**, tr. Amasar el barro. Operación fatigosa por la que empiezan los principiantes en el oficio.
- ENASAR**, tr. Poner asas a las vasijas. Suele hacerlo el alfarero puesto de rodillas.
- ENCENIZADO**, A. Adj. En el vidriado, la vasija que sale con mezcla de ceniza.
- ENCERRAR**, tr. Guardar el barro fuerte en sitio que se mantenga seco.
- ENHORNAR** (*enjorná*), tr. Colocar dentro del horno los cacharros, ya secos, para cocerlos.
- ENSARTA**, s. f. Conjunto de platos cuyo precio no varía, aunque sí el número y tamaño de ellos. Una ensarta de platos de a ocho (de unos 50 centímetros de diámetro) o bien doce de doce (de unos 40 centímetros de diámetro), de dieciséis de a dieciséis (de unos 25 centímetros de diámetro), o veinticuatro de a veinticuatro (de unos 20 centímetros de diámetro), o de treinta y seis de treinta y seis (de unos 18 centímetros de diámetro), o de cuarenta de a cuarenta (de unos 16 centímetros de diámetro), o sesenta de sesenta (de unos 14 centímetros de diámetro).
- ESCALDAR**, tr. Dar excesivas calorías al barro cuando se empella,

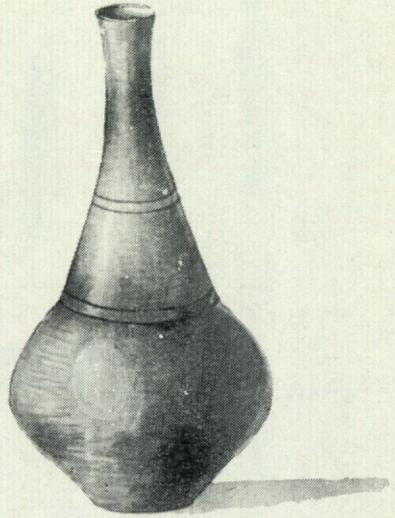
- ESCALERAS**, s. f. pl. Pequeñas arrugas exteriores de los cacharros defectuosamente cañeados.
- ESCOBAS NEGRAS**, s. f. Retama. Sirve para encender el horno.
- ESGAÑOTAR**, tr. Hacer el gañote a la tinaja. Es la tercera fase en su fabricación.
- ESPEJUELOS**, s. m. pl. Partículas doradas que tiene el cacharro bien vidriado.
- ESPICHE**, s. m. Botijo o porrón.
- ESTAR HECHOS MIERDAS**. Se dice de las piezas blandas aun para el bruñido, con más humedad de la mínima para efectuar bien esta operación.
- EXTREMAR EL HONDÓN**, tr. Dilatar en la rueda el fondo de la vasija haciéndolo liso abajo, al mismo tiempo que se aprieta con la mano derecha para que no se abra.
- FLOJO**, adj. Barro que no puede trabajarse solo y hay que mezclar con él fuerte en la proporción de 15 espuestas de aquél por 35 de éste.
- FLORERO**, s. m. Vaso para poner flores. Se hacen varias formas y tamaños.
- FOGÓN**, s. m. Boca del horno.
- FUERTE**, adj. Barro más fino y de más peso que el flojo, pero que es preciso mezclar con éste para trabajarlo.
- FUSCA**, s. f. Desperdicios.
- GALLO**, s. m. Vasija con la figura de este animal. El pico hace de piche y la cola de boca. Se fabrica en los tamaños chingue grande, chingue chico, colegial y mico.
- GAÑOTE**, s. m. Cuello de una vasija.
- GAZPACHERA**, s. f. Vasija circular, vidriada por dentro, con una especie de mango.
- GOBERNAR**, tr. Pegar la boca y el piche a los cacharros, hacer los dos agujeros y pegar las asas.
- GOBIERNOS**, s. m. pl. El piche, la boca y el asa o asas de los cacharros.
- GOBIERNOS LISOS**, s. m. pl. Los gobiernos que no tienen adornos.
- GOBIERNOS TORNEADOS**, s. m. pl. Los que tienen adornos.
- GUIJARRO**, s. m. Cuarzo molido o machacado en un mortero de hierro que sirve para hacer el vedrío.

- HACER EL AGUJERO*, tr. Orificio que se hace con la caña de los gobiernos en la vasija después de terminada en la rueda, para que expulse el aire y no reviente.
- HACER LA PATILLA*, tr. Extremar el barro con la caña y la coyuntura de los dedos.
- HACER PELLAS*, tr. Dividir en trozos —pellas— el barro amasado.
- HACER UNA LIGA*, tr. Mezclar barro de diferentes sitios o barreros.
- HARRIA*, s. f. Recua de burros o mulos cargados de cacharros.
- HARRIERÍA*, s. f. Lo referente al oficio de harriero.
- HARRIERO*, s. m. El principal ambulante de cacharros del alfarero.
- HERREÑO*, s. m. Cacharro excesivamente cocido.
- HURGONERO*, s. m. Util de hierro que sirve para atizar el fuego en el horno. (Lámina II.)
- HUSILLO*, s. m. Eje de la rueda sobre el que gira ésta. En su extremo inferior se coloca una púa de jara —por su dureza— que descansa sobre la rangua. (Lámina VI.)
- JARDINERA*, s. f. Maceta de forma rectangular cuyas dimensiones varían.
- JARRA*, s. f. Vasija de boca ancha con un asa. Se fabrica en los mismos tamaños que el botijo. (Lámina II.)
- JARRA ANCHA*, s. f. Jarra más ancha que larga y sin patillas. (Lámina III.)
- JARRA DE TONEL*, s. f. Recipiente en forma de tonelito, de una capacidad de tres a cuatro litros. (Lámina II.)
- JARRA LARGA*, s. f. Vasija alta con un asa. (Lámina III.)
- JARREADO*, A, adj. Cacharro oreado violentamente al sol o al aire brusco.
- JARRÓ MORUNO*, s. m. Vasija de cuello alto y boca con pico. (Lámina II.)
- JARRÓN*, s. m. Vasija decorativa.
- JUEGO DE AGUA*, s. m. El formado por seis cañas, una jarra y una bandeja de barro cocido.
- JUEGO DE CAFE*, s. m. El formado por seis tazas, un azucarero, una lechera y una cafetera de barro cocido.
- JUGUETE*, s. m. Cualquiera cacharro de tamaño muy reducido.

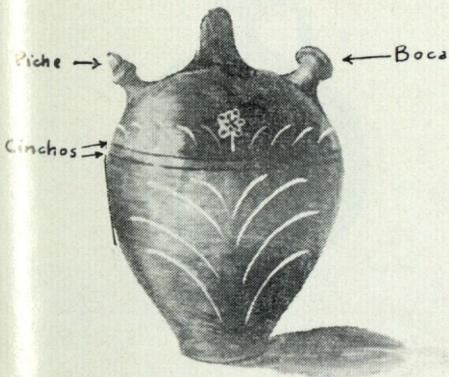
LAMINA I



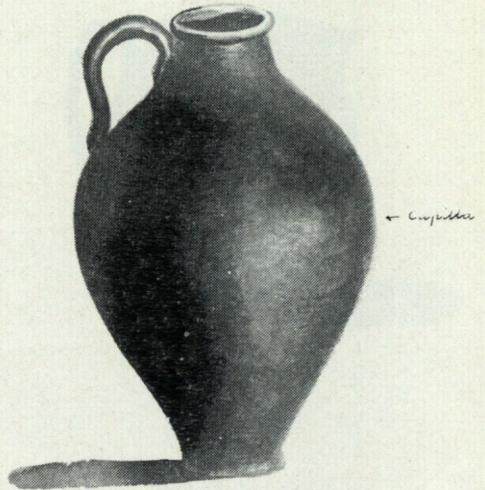
BARRIL



BOTELLA

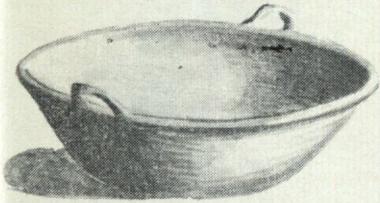


BOTIJO

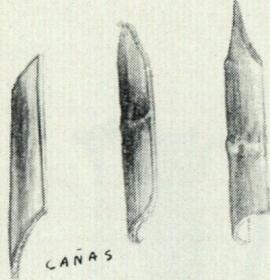


CÁNTARO

LAMINA II

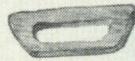


CAZUELA DE FUEGO

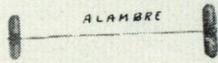


CAÑAS

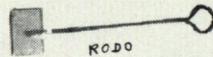
CAÑA DE LOS
GOBIERNOS



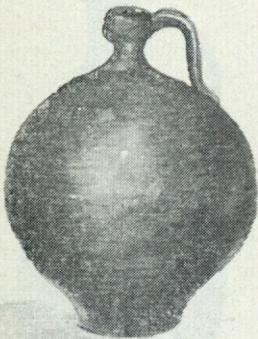
JURGONERO



ALAMBRE



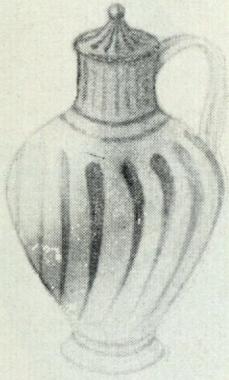
RODO



JARRA



JARRA DE TONEL



AZARCON



JARRA ALTA

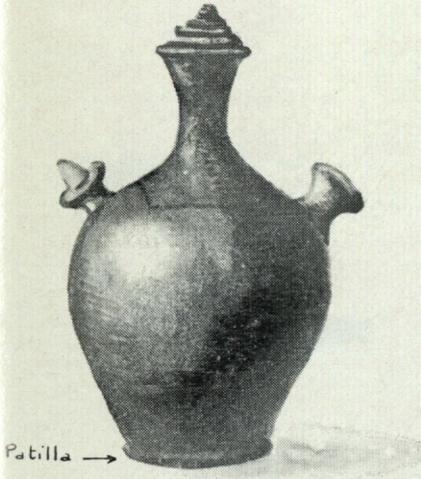


JARRO MORUNO



JARRA ANCHA

LAMINA IV



MARICONA



OLLA

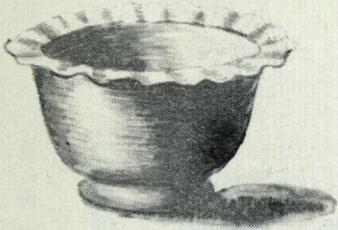


ASADOR DE CASTAÑAS

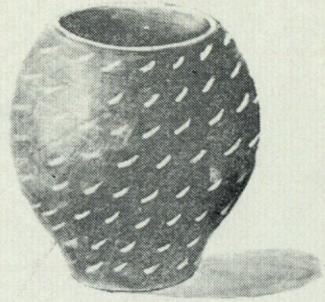


ORZA

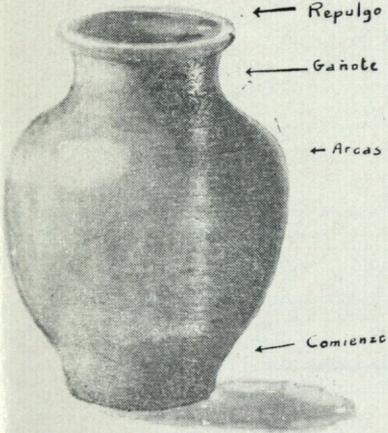
LAMINA V



TERRINA



TIBOR

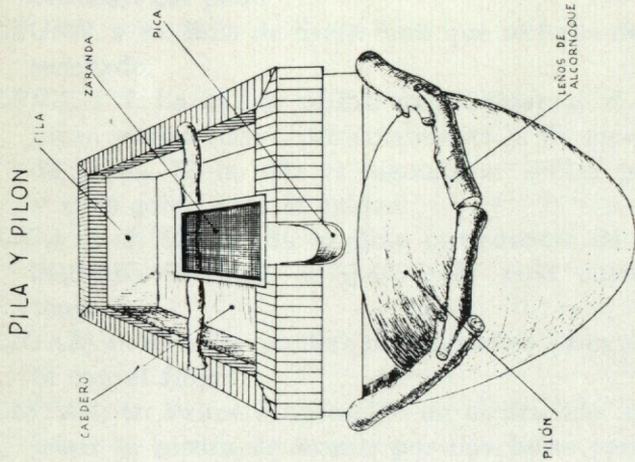
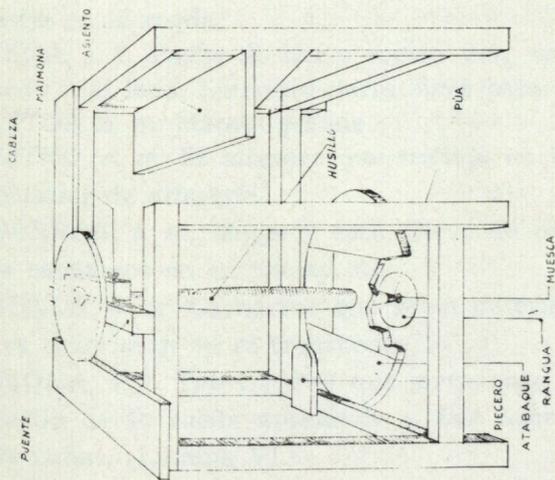


TINAJA



TINAJA

TORNO RUEDA



MAMONA

Llamado también miniatura.

LECHADA, s. f. Mezcla de agua y arcilla. De cada baño se sacan cuatro o cinco lechadas, hasta quedar limpias las arenas en el fondo del pilón.

LEGÓN, s. m. Bola de barro duro que se halla dentro del barro sazonado.

LEÑA, s. f. La que se utiliza para alimentar el horno. Se emplean varias clases, principalmente la de alcornoque, llamada punta. Si la leña es menuda se utiliza para el servicio y si es gorda para el caldeo.

LIGA, s. f. Mezcla de arcillas procedentes de varios lugares distintos. El barro es tanto más sano cuantas más ligas tenga.

LIGAR, tr. Mezclar arcillas de diferentes sitios o el barro fuerte con el flojo.

LISTAR, tr. Primera operación en el bruñido, que consiste en pasar la piedra de bruñir por dos listas paralelas que hay en el cacharro.

LIVIANO, s. m. El burro que va delante en una harria.

LLAVE, s. f. Cantidad de barro que sirve para terminar la vasija en la rueda.

MACETA, s. f. Vasija de barro cocido con un agujero en el fondo o al lado. Lleno de tierra sirve para sembrar plantas.

MACETÓN, s. m. Maceta grande.

MAESTRO, s. m. El alfarero que trabaja en la rueda y posee un taller de alfarería.

MAGARRÓN, s. m. Magarza seca. Sirve de pasto protector de los cacharros en su transporte.

MAGULLO, s. m. Cacharros que salen deteriorados del horno o se deterioran en el transporte.

MAIMONA, s. f. Tabla móvil que sirve para centrar el eje o husillo de la rueda apretando a éste sobre el puente con dos cuñas. (Lámina VI.)

MARICONA, s. f. Cacharro incluido entre las formas abiertas, a pesar de que es cerrada como un botijo, pero con un gañote tapado que hace de asa. (Lámina IV.)

MALCORRIDO, A, adj. Se dice del cacharro vidriado que no

- ha fundido bien por no tener el horno las calorías necesarias.
- MEDIO REAL DE BRUÑIDO.** La mitad de una raya o real.
- MICO,** s. m. Botijo de medio litro de capacidad.
- MINIATURA,** s. f. Lo mismo que juguete. Formas muy diversas.
- MITAD DE BRUÑIDO,** s. f. La mitad de medio real de bruñido.
- MOJARSE LAS MANOS,** refl. Operación que consiste en humedecerse constantemente las manos el alfarero que trabaja en la rueda sumergiéndolas en el tiesto.
- MOLINO,** s. m. Instrumento rústico formado por dos piedras, un eje y un pedal, que se utiliza para moler el cuarzo o guijarro para el vidriado.
- MORTERO,** s. m. Pieza mal hecha en la rueda.
- MORTERO DE HIERRO,** s. m. Vasija de hierro donde se machaca el cuarzo antes de molerlo.
- MOVER,** tr. Batir el barro con dos tablas grandes. Operación que efectúan los coladores.
- MUÑECO,** s. m. Vasija cuyas asas semejan los brazos y cuya boca es la cabeza de un muñeco.
- MUESCA.** La que se hace a la rangua para que la púa resbale. (Lámina VI.)
- NIDIO,** s. m. Variedad de barro más fino y menos poroso, por lo que hace más caliente el agua contenida en las vasijas que se fabrican con él.
- NOQUE,** s. m. Lo mismo que mortero. Pieza mal hecha.
- OFICIAL,** s. m. El maestro alfarero que se contrata en un taller ajeno para trabajar en la rueda y en los gobiernos.
- OLLA,** s. f. Vasija de barro, vidriada por dentro, con barriga, boca y cuello anchos, con dos asas. Se utiliza para cocer alimentos, hervir agua, etc. (Lámina IV.)
- OLLA DE A MEDIO,** s. f. La que tiene unos cuatro litros de capacidad.
- OLLA DE A OCHO,** s. f. La que tiene de seis a siete litros de capacidad.
- OLLA DE A PESETA,** s. f. La que tiene de dos a dos y medio litros de capacidad.

- OLLA DE A REAL*, s. f. La que tiene once o doce litros de capacidad.
- OLLA DE A TRES*, s. f. La que tiene litro y medio de capacidad.
- OREAR*, tr. Perder la humedad el cacharro, aunque no totalmente.
- OREO*, s. m. Acción y efecto de orearse el cacharro. Este debe quedar con un mínimo de humedad para que el bruñido se haga bien.
- ORZA*, s. f. Vasija de barro vidriado, alta de cuello ancho, con tapadera y dos asas. Se utiliza para guardar miel y otros usos. (Lámina IV.)
- QUITAR ESCALERAS*, tr. Cañear el cacharro para que éste quede liso.
- PALA*, s. f. 1. Chapa dura que utiliza la bruñidora para raspar el hondón de las vasijas. 2. Trozo de hierro alargado y aplanado, de unos diez centímetros de longitud, que sirve para pintar en el cacharro vidriado.
- PALLERO*, s. m. Vasija de barro cocido o vidriado que sirve para contener palillos.
- PALMETA*, s. f. Util de madera de forma circular, de unos 20 centímetros de diámetro y con un mango de 15 centímetros de longitud. Se utiliza para afinar la tinaja.
- PALMETEAR*, tr. Afinar, golpeando, la tinaja con la palmeta.
- PANZA*, s. f. Parte por donde la vasija alcanza su mayor diámetro.
- PARAGÜERO*, s. m. Vasija de barro cocido de forma cilíndrica. Sus dimensiones varían aunque generalmente tiene unos 18 centímetros de diámetro por 45 centímetros de altura.
- PASOLO*, s. m. Barro intermedio, de vetas amarillas y rojas, que participa de la naturaleza del fuerte y del flojo. Puede trabajarse sin necesidad de mezclarlo con ninguno de los dos.
- PASTELERA*, s. f. Cazuela honda.
- PATILLA*, s. f. Parte saliente de la base de un cacharro. (Lámina IV.)
- PEGADURA*, s. f. Roce o mella que se produce en el punto de unión de dos cacharros durante la cõchura.

- PEGAR LA PELLA*, tr. Poner la pella sobre la rueda. Es la primera operación que se realiza sobre ésta.
- PELOTAS*, s. f. pl. Usada en la frase: "Se hace pelotas", aplicada al barro que es casi impermeable a la acción del agua.
- PELLA*, s. f. Porción de barro ya empellado que se pone sobre la tabla de la rueda y de la que se hace el cacharro. Su tamaño depende del que se quiera dar a éste.
- PELLA GORDA*, s. f. Porción de barro ya empellado, de la que se hacen los gobiernos o muchos cacharros pequeños.
- PESETERO*, s. m. Nombre antiguo del actual tenor, botijo de unos seis litros.
- PICA*, s. f. Ranura de la pila, a unos 80 centímetros del fondo de ésta, a través de la cual pasa de nuevo al pilón el agua que contiene el barro colado. (Lámina V.)
- PICAR EL BARRO*, tr. Desmenuzar los terrones de la arcilla antes de mezclarla con el agua.
- PICÓN*, s. m. Carbón que se hace en la piconera con las brasas que caen del horno.
- PICONERA*, s. f. Cavidad en el suelo del corchado, a la derecha o izquierda de la boca del horno, en donde se echan las brasas que se sacan de éste.
- PICOS*, s. m. pl. Partes exteriores del barro que se secan antes que las demás, pero que no están en condiciones de trabajarse.
- PICHE*, s. m. Tubo recto, cónico, con adornos o sin ellos, de los botijos, y por donde éstos dejan salir menos cantidad de agua o líquido. (Lámina I.)
- PIE*, s. m. Cada una de las capas de cacharros que se colocan en el horno para cocerlas.
- PIE*, s. m. Lo mismo que columna.
- PIECERO*, s. m. Soporte de ladrillo para que el pie derecho, inactivo, del alfarero esté cómodo cuando éste trabaja en la rueda. (Lámina VI.)
- PIEDRA*, s. f. Piedra de color blanco que se pone en el pilón a una cierta altura y sirve para señalar el límite máximo que debe alcanzar el agua que se mezcla con la arcilla.
- PIEDRA DE BRUÑIR*, s. f. Piedra silíceas, de Guadiana, manejable y con la que la bruñidora hace los adornos a los cacharros, mojándola constantemente con saliva.

PIEDRA DE EMPELLAR, s. f. Piedra lisa colocada sobre un poyo. Sus dimensiones suelen ser de 1 por 0,5. Sobre ella se empella o amasa.

PIEZA, s. f. Cacharro.

PILA, s. f. Alberca rectangular, de unos 4 por 2,5 por 1,5 metros, de ladrillo. Tiene una ranura o pica por la que pasa el agua de nuevo al pilón a medida que el barro contenido en ella se asienta. En ella se echa el barro que se cuele por la zaranda. (Lámina VI.)

PILÓN, s. m. Pequeño pozo cónico de poco más de un metro de profundidad y 1,25 metros de diámetro en la boca. Sus bordes son de leños de alcornoque y sobre ellos se apoyan las tablas de los coladores cuando mueven el barro. (Lámina VI.)

PINTAR, tr. 1. Hacer dibujos en el cacharro vidriado. Se hacen con la pala. 2. Segunda operación en el bruñido. Es el bruñido propiamente dicho y con ella se adorna la vasija.

PINTURA, s. f. Tierra blanca que se echa de remojo, se amasa bien hasta hacer una puelme espesa y se pasa por un cedazo. Se emplea para pintar el cacharro vidriado. Esta tierra se trae de Jerez de los Caballeros.

PISTOLO, s. m. Botijo de un cuarto de litro de capacidad.

PITÓN, s. m. Piche.

PLATO VASERO, s. m. Plato de barro cocido sobre el que se pone un vaso también de barro.

PORRÓN, s. m. El nombre más corriente del botijo.

PORRÓN DEL VINO, s. m. Vasija de barro cocido de la misma forma que el porrón de cristal. Se fabrican en las mismas dimensiones que el botijo.

PORTAL, s. m. Cacharro decorativo de barro cocido.

POYO DE EMPELLAR, s. m. Banco de cemento sobre el que se empella.

POYO DE LA PILA, s. f. Superficie del borde de la pila sobre la que se pone el barro cuando se saca de ésta. Sirve también de rafa.

POYO DE LA RUEDA, s. m. Tabla o banco sobre el que pone el alfarero las pellas, el tiesto, las cañas y el alambre.

PREGÓN, s. m. El que los arrieros o vendedores de cacharros pronuncian, voceando por calles y plazas su mercancía:

Oóóóyáa y puchéééeroo vedriaóóóó,
 cáááántaro, barrííííle y tinájáááa,
 macetéééero e patióóóó, báááño vedriaóóóó,
 espííííche finóóóó.....

PÚA, s. f. Trozo aguzado de jara cuyos extremos descansan en el husillo el superior y en la muesca de la rangua el inferior. Sobre esta púa, sujeta por su extremo superior al husillo, gira éste. (Lámina VI.)

PUCHERO, s. m. Vasija vidriada por dentro con dos asas, excepto los muy pequeños, que sólo tienen una.

PUCHERO DE A DIEZ, s. m. El que tiene un cuarto de litro de cabida.

PUCHERO DE A DOS REALES, s. m. El que tiene un litro de cabida.

PUCHERO DE A GILO, s. m. El más pequeño de los pucheros. De un octavo de litro de capacidad.

PUCHERO DE A REAL Y MEDIO, s. m. El que tiene tres cuartos de litro de capacidad.

PUNTE, s. m. Madero horizontal fijo, cuyos extremos están empotrados en la pared y en el poyo de la rueda. Sirve de sostén al asiento del alfarero y a la parte superior del husillo. (Lámina VI.)

PUERTA DEL HORNO, s. f. La que hay en la parte superior del horno. Terminada en arco. Por ella se meten los cacharros que se van a cocer.

PUNTA, s. f. Leña de alcorcho. Es la que da más calorías de todas las que se emplean.

QUITAR ESCALAERAS, tr. Cañear el cacharro por su parte externa para que quede liso.

RABILLO, s. m. Cada extremo del asa de cualquier cacharro. (Lámina I.)

RAFA, s. f. Pared de cal basta o de ladrillos colocados de canto. Sobre ella se pega el barro, afinándolo para que se oree, después de sacarlo de la pila.

RAFEAR, tr. Afinar el barro cuando está pegado en la rafa.

- RANGUA**, s. f. Piedra silíceas sobre la que descansa la púa que está unida al husillo. Se le hace un pequeño agujero para que la púa no resbale. (Lámina VI.)
- RASPOSO**, A, adj. En el vidriado se dice del cacharro que está escaso de vedrío.
- RAYA**, s. f. Obra o tarea que debe hacer la bruñidora y por la cual se contrata. Por una raya se pagan actualmente veinte pesetas si los cacharros son abiertos y cuarenta pesetas si son cerrados. Una bruñidora puede hacer cuatro rayas de bruñido en una jornada de ocho horas.
- REAL DE BRUÑIDO**, s. m. Equivalente a raya. Es el bruñido de veinte botijos embelecados, o el de veinticuatro chingues grandes o el de treinta y dos chingues chicos o el de treinta y seis colegiales o el de cuarenta y ocho micos o el de setenta pistolas.
- REAL DE OLLAS**, s. m. Conjunto formado por cuatro ollas de a tres o de tres ollas de a peseta o de dos ollas de a medio o de una olla de a ocho más otra olla de a pesetas, o una, sólo una, de a real.
- REAL DE PUCHEROS**, s. m. Conjunto de pucheros que comprende seis pucheros de a litro u ocho de a medio litro o diez de un cuarto o dos agilo.
- RECORTES**, s. m. pl. Los que produce la caña al cañar o al cortar la patilla. Pueden utilizarse después de empellarlos nuevamente.
- RELLENO**, s. m. Vasijas más pequeñas que sirven para rellenar huecos cuando se enhorna.
- REPEGAR**, tr. Volver a pegar sobre la rafa el barro que se ha caído de ella porque todavía está blando.
- REPULGAR**, tr. Hacer con una bayeta el repulgo a la tinaja.
- REPULGO**, s. m. Borde superior de la tinaja que se hace con la bayeta.
- RESPELAR**, intr. Quedarse la tinta pegada a la piedra de bruñir y no sobre el barro.
- RESPIGAR LA PELLA**, tr. Cuando el barro que está en la pila o en la rafa se oreas sólo la parte externa se dice que se respiga la pella.

- RODILLO*, s. m. Instrumento rústico, muy pequeño, para grabar las vasijas.
- RODO*, s. m. Herramienta de hierro con el mango muy largo (unos tres metros) para sacar las brazas del horno. (Lámina II.)
- RUEDA*, s. f. Parte superior del torno del alfarero y, por extensión, el torno. Consta éste de la cabeza de madera o rueda propiamente dicha, un eje o husillo sujeto al puente de madera horizontal por la maimona y dos cuñas; el atabaque o rueda inferior, tarima de madera sobre la que acciona el pie izquierdo del alfarero. (Lámina VI.)
- SABIO*, s. m. Se dice del barro que no tiene zugo o tiro y por tanto no se puede utilizar para la fabricación de cacharros. Sirve para construir las bóvedas de los hornos y para hacer ladrillos.
- SACAR EL PICÓN*, tr. Vaciar el picón contenido en la piconera.
- SACAR LOS CANMOYOS*, tr. Extraer del horno la leña a medio carbonizar que produce humo para que los cacharros no se ahumen.
- SACAR LOS GOBIERNOS*, tr. Hacer en el torno los piches y las bocas.
- SANTAS JUSTA Y RUFINA*, f. Patronas de los alfareros de Salvatierra de los Barros.
- SAZÓN*, s. f. Punto de madurez que debe alcanzar el cacharro hasta bruñirlo.
- SAZONAR*, tr. Conseguir que los cacharros alcancen la sazón.
- SECO*, A, adj. El cacharro que ha perdido la humedad, después de bruñido, y está dispuesto para entrarse en el horno.
- SERÓN*, s. m. Sera grande en la que se transporta el barro desde el barrero a la alfarería.
- SERVICIO*, s. m. Leña menuda con la que se enciende el horno.
- SERVIR*, tr. Alimentar el horno desde el principio al fin.
- TABLA*, s. f. La que sirve de asiento al alfarero cuando trabaja en la rueda.
- TABLAS*, s. f. pl. 1. Tablas rectangulares de un metro de longitud y unos 20 centímetros de anchura sobre las que se ponen los cacharros que acaban de termniarse en la rueda.

2. Las dos tablas de 2,5 por 0,20 por 0,04 milímetros que, manejadas por los coladores, sirven para mover el barro en el pilón.

TABLILLAS, s. f. Tablas redondas sobre las que se colocan las vasijas grandes que salen de la rueda.

TAPAR, tr. Rellenar las grietas que se hayan producido en la vasija al cocerla.

TAREA, s. f. Obra que debe hacer el oficial o alfarero contratado. La tarea de chingues grandes consiste en hacer ocho docenas y gobernarlos, es decir, ponerles las asas, los pinches y las bocas. De chingues chicos diez docenas; de colegiales, doce docenas; de micos veinte y de pistolos, veinticuatro. La tarea de barriles es de cinco docenas de los de a real, ocho docenas de los de a jarro y doce docenas de canaca. La tarea de cántaros gordos, dos docenas; cuatro docenas de cántaros chicos y quince docenas de cantarrillas. La de tinajas, ocho de siete cuartos; diez colegiales y seis de a real.

TASQUIL, s. m. Conjunto de adobes que cierran, aunque no totalmente, la puerta del horno una vez enhornado éste.

TAZA, s. f. Recipiente de barro cocido, de una capacidad de medio litro, que se emplea como medida para hacer el vedrío.

TEJA, s. f. V. Botijo de teja. Algunos alfareros llaman así al botijo de teja.

TEMPLE, s. m. Igual que saón.

TENOR, s. m. El mayor de los botijos. De unos cinco a seis litros de cabida. Llamado también cantarito.

TERRINA, s. f. Especie de maceta más ancha que alta. (Lámina V.)

TETA, s. f. Botón de cierre del cacharro. (Lámina I.)

TIBOR, s. m. Maceta como la terrina, pero de mayor tamaño y un poco más alta. (Lámina V.)

TIESTO, s. m. 1. Recipiente con agua que el alfarero tiene junto a la rueda para mojarse constantemente las manos.

2. Comienzo del cántaro.

TINAJA, s. f. Vasija grande de barro cocido, más ancha por el medio que por el fondo y la boca. El fondo o comienzo,

de unos 18 centímetros de altura, se hace en la rueda como se hace un baño; después se dan las tiradas —tres generalmente—, se esgañota, se repulga y se palmetea. Cuando el tinajero es hábil sólo da dos tiradas. (Lámina V.)

TINAJA DE A REAL, s. f. La que hace unos treinta litros de capacidad.

TINAJA DE A REAL Y MEDIO, s. f. La que tiene unos cuarenta litros de capacidad.

TINAJA DE A SIETE CUARTOS, s. f. La que tiene unos veinte litros de capacidad.

TINAJERO, s. f. El que hace tinajas.

TINTA, s. f. Arcilla más roja que sirve para colorear después de sazonados y gobernados los cacharros.

TINTAR, tr. Dar tinta o color al cacharro.

TINTERO, s. m. Recipiente donde se hace la tinta y donde se conserva.

TE, s. f. Tez o aspecto que presenta la arcilla, el barro o los cacharros.

TIRO, s. m. Disposición que ofrece el barro para poderse estirar. Cuanto más tiro tiene un barro mejor se trabaja. Se aprecia el tiro al dar la tirada en la rueda.

TORNO, s. m. Rueda del alfarero. (Lámina VI.)

TORCÍA, s. f. Trozo de barro alargado que sirve para hacer la tirada en la tinaja.

TOSCA, s. f. Especie de pizarra blanda a modo de veta que posee el barro que no tiene zugo.

TRABAJAR, intr. Operar en la rueda el alfarero. V. *Alfarero*.

TUPIDO, adj. Cuando los pies de cacharros enhornados tienen pocos huecos.

VASIJA DECORATIVA, s. f. La que sirve sólo para adornar.

VASIJA UTILITARIA, s. f. La que se fabrica con fin práctico.

VASO, s. m. Recipiente de barro cocido con asa o sin ella.

VASO DE TONEL, s. m. Vaso en forma de tonelito. Sin asa.

VEDRIAR, tr. Cubrir de vedrío con la mano los cacharros.

VEDRÍO, s. m. Compuesto formado por diez tazas de sulfuro de plomo, dos tazas de guijarro molido y cuatro de barro de bañar.

VEJIGAS, s. f. Cavidades llenas de aire en el interior de una pella.

VERDE, adj. Cacharro que necesita sazonzarse porque tiene más humedad de la necesaria para bruñirlo.

VETA, s. f. Vena de barro distinta del que se pretende sacar.

ZA, s. f. Azada. Instrumento para cavar en el barrero.

ZAPA-TEADO, adj. Acción de zapatear.

ZAPATEAR, tr. Volver a empear. Se hace separando el barro de la pella y golpeando el que queda en una mano con el que está en la otra.

ZARANDA, s. f. Criba cuadrada de 60 por 60 centímetros, a través de la cual se echa el barro después de movido para que caiga en la pila. (Lámina VI.)

ZUGO, s. m. Jugo que tiene el barro de buena calidad.

El oficio de alfarero
es oficio noble y bizarro,
y a mayor gloria del barro,
Dios fue el primer alfarero
y el primer hombre un cacharro.

Alfarero a tus cacharros:
haz tu copa y no te importe
si no sabes hacer barro.

EDUARDO BARAJAS SALAS.