

Léxico de la alfarería en Arroyo de la Luz

Levántate y vete a casa del alfarero y allí te haré oír mis palabras. Y descendí a casa del alfarero y he aquí que él hacía obra sobre la rueda."

Jeremías, 18, 2-3.

"Lo mismo también del alfarero que sentado a su tarea da vueltas al torno con los pies, y tiene siempre la preocupación de su obra y cumplir la tarea fijada."

Eclesiástico, 38, 32

INTRODUCCION

Arroyo de la Luz es otro de los pueblos extremeños donde todavía siguen funcionando alfares. Pocos, es verdad, porque la profesión de alfarero está en crisis. Los "olleros", buscan otro medio de ganar el sustento. Los jóvenes no quieren aprender el oficio y marchan del pueblo. Sin embargo, José, el hijo de Juan Pajares, y Julio, el hijo de Victorino Collado, han preferido continuar en el arte de sus progenitores, que poseen dos de los tres alfares que subsisten hoy en esta localidad cacereña. Cifra ésta muy inferior a la de sesenta fábricas que señala Madoz en su *Diccionario Geográfico*, al indicar que "lo principal de la industria de este pueblo era la alfarería de loza basta". Y así debía de ser cuando los olleros arroyanos tenían su propio barrio y su patrono y era conocido el dicho:

Si al Arroyo del Puerco
te vas a casar,
tinajas y pucheros
no te han de faltar.

(R. Moñino: Dictados tópicos, n.º 363, pág. 192)

Este léxico es el resultado de una encuesta realizada en los talleres de Victorino Collado y de Juan Pajares durante los meses de Mayo, Septiembre y Noviembre de 1975. Siempre que proceda haré mención del término usado en la alfarería de Salvatierra de los Barros y de lo que de esta materia figura en el *Atlas Lingüístico y Etnográfico de Andalucía* (ALEA).

El alfarero de Arroyo, como el de Salvatierra, es consciente de que su trabajo es puro arte. Por eso prefiere que le llamen alfarero y no ollero, término menos amplio, que es como se le ha conocido siempre. El "ollero" arroyano tuvo siempre una segunda ocupación —generalmente una viña— más para el "trabajo" y "trabajar" sólo pueden aplicársele cuando hace obra en la rueda y nada más que en la rueda. Por más que se afane y sude y se fatigue sacando barro del barrero, o en la viña, ello no es "trabajo", "su trabajo".

Hoy el antiguo "ollero" tiene muy en cuenta las exigencias del público, de la moda y del arte, y no fabrica únicamente ollas, botijos, tinajas, cántaros y demás cacharros "clásicos" de esta industria tan antigua, casi, como el hombre, sino que hace las piezas más raras que, a veces, son verdaderos primores de artesanía.

TRABAJOS Y HERRAMIENTAS

El alfarero va al barrero a sacar barro, que acarrea en un camión. Como herramientas utiliza la *pica* o el *pico* para cavar y la *zá* para recoger el barro y llenar la *esportilla*. El barro seco se descarga en la *cuadra del machaero* o *portal*, lugar techado, donde se *atroja*, es decir, se separan las distintas clases de barro. De la *troje* se elige la *cama* o *camá* que se *des-turrona* y se *macha* con el *macho* y se convierte en *polvo* una vez *cribado*, quedando en la *criba* las *grancias secas*.

Si se quiere obtener *barro fino* se echa el barro machado y las *grancias secas* en el *bache* o *pilón chico*, donde se *mezcla* con el agua que contiene, *removiéndolo* con un *azaón* para *amollecerlo* bien. Una vez bien movido, cuando las *aguas están bien envueltas*, se *cuelan*, echándolas con una *olla* o un *cubo* a través de la *criba* en el *pilón grande*. En la *criba* quedan

las *grancias lavadas*, inservibles. Cuando las aguas envueltas coladas se van clarificando y el barro se asienta, se quita el *ladrillo* que tapa la *jienda* o hendidura que comunica a ambos pilones. En el grande queda el *betume* o barro líquido y el agua pasa al bache. El betume se lleva *al ladrillo* o *pilón de ladrillos* para que se *vapore* el agua y se obtenga el *pellote* que, conducido a la *lancha*, *masado* y *empellado*, queda dispuesto para trabajar en la *rueda*.

Para obtener *barro basto* se criba la camá, una vez desturronado y machado en el *masaero* o *arteson*, donde se mezcla con la tercera parte de betume y se amasa con las manos. El *pellote grande* que resulta se lleva directamente a la *lancha* (sin secarlo en pilón de ladrillos), sobre la que se masa de nuevo y se empella, es decir, se hacen *pellas* normalmente del tamaño de las piezas que se van a fabricar en la *rueda*. Aquí se utiliza la *caña* y el *alambre* para cortar la pieza una vez terminada, que se deposita sobre las *tablas* para que se *oree*. Una vez *oreada* y *seca* se *enjorna* y *pasa a fuego*. Las piezas que se *avedrian* o *esmaltan* pueden recibir el *baño* de *avedrio* o *esmalte* en crudo y entonces *cuecen* una sola vez o después de la primera *coción* y entonces *cuecen* dos veces. La *cocción* —cualquiera de las dos— dura siempre cinco horas. Después de la cual hay que esperar diez horas para que el *horno* se *enfríe* y se procede a *desenjornar*.

De las publicaciones que tratan de la cerámica de Arroyo he ojeado *Extremadura* (19-III-1951), *Hoy* (29-VI-1967, 23-7-1975), *Cáceres* (3-XII-1973) y *Triunfo* (10-XI-1973).

LEXICO

Abri(r) el agujero (o *el bujero*): Orificio que se hace con el palo o palillo en los cacharros como los piporros, barriles, etcétera, para que expulsen el aire y no revienten. También se hace el agujero a las macetas.

Abri(r) el barro: Tercera operación que ejecuta el alfarero en el torno metiendo los dedos en el interior de la pella. "Abrir la pella" (S. B.)

Abrirse: 1. Dicen de los cacharros que se *orean arrebatada-*

mente a consecuencia del excesivo aire. 2. Resquebrajarse una pieza hecha con barro fuerte cuando pasa a fuego.

Afilá(r) la caña: Sacar filo a la caña para cañear bien. Igual en Salvatierra de los Barros.

Agarrá(r) el barro: Primera operación sobre la rueda. Consiste en colocar la pella en el torno. "Centrar el barro", en Salvatierra de los Barros.

Aguas envueltas: El barro mezclado con el agua en el pilón chico o bache y removido con el azadón para que la arcilla se impregne totalmente.

Ahumao: Pieza que se saca del horno a medio cocer. Opuesto a herreño. En Salvatierra de los Barros, "callonco".

Alambre: Instrumento formado por una alambre muy fina, de unos 20 centímetros de longitud, atada por ambos extremos a dos palos de unos 6 centímetros. Sirve para cortar la pieza o alguna de sus partes cuando se trabaja en la rueda. Igual en Salvatierra de los Barros.

Alfarería: Alfar o taller donde el alfarero hace su obra. Coexiste con ollería. "Alfarería" en Salvatierra de los Barros.

Alfarero: El que fabrica vasijas y demás piezas en el torno. Igual acepción en Salvatierra de los Barros.

Alpañate: Trozo de badana o de goma, de unos 15 por 3 centímetros, que se usa para alisar las bocas y bordes de los cacharros y el cuello de las tinajas. "Bayeta" en Salvatierra de los Barros. "Alpañata, trapo y badana" en ALEA (Mapa 964). "Alpañata: pedazo de cuero que usan los alfareros para alisar las piezas antes de cocerlas" (DRAE, 1817). Según Corominas, voz mozárabe derivada de pannus con sufijo, *Ata* o quizá de un hispanoárabe pannât, plural de pannu o panna, "pañó", DRAE (18.^a ed.). "Alpañate: tierra gredosa de color muy rojo."

Amollecé(r): Operación de mezclar el barro con el agua, echando el primero a la segunda contenida en el bache. "DRAE, como anticuada". "Echar de mojo" en Salvatierra de los Barros.

Anfora: Vasija grande con dos asas. Igual en Salvatierra de los Barros.

Anfora ancha con culo estrecho: Tipo de ánfora; ánfora moruna.

Anfora sin cuello alto: Tipo de ánfora.

Anfora aceitera: Tipo de ánfora con un asa trenzada en tres

Anfora moruna: Anfora con dos asas que para sostenerse verticalmente necesita colocarse sobre un pie hueco, debido a su poca base.

Apagá(r) el polvo: Amasar bien el polvo con el betume, de forma que no queden grumos o pegotes. "Mezclar" en Salvatierra de los Barros.

Arcos: Los que tiene la parte superior de la caldera del horno. Un horno pequeño tiene tres arcos de distintos tamaños: mayor, mediano y más pequeño.

Alea (mapa 962): "Arcos" en Huelva, 102.

Artesón: Recipiente de madera de unos 45 por 45 por 35 centímetros, que sirve para amasar el barro destinado a basto. Coexiste con masaero.

Asa: Asidero de una vasija o pieza.

Asao: Tinaja grande para agua, con dos asas. A ello elude su nombre. Asao=con asas. Su boca tiene unos 20 centímetros de diámetro y sobre ella se coloca como tapa la barreña y en ésta el puchero de agua o jarro de beber.

Asentarse: Clarificarse el agua, separándose del betume que queda en el fondo del pilón grande. Después se quitará el ladrillo que tapa la jienda y dicha agua pasará al pilón chico, quedando el barro asentado.

Atrojá(r): Guardar el barro en la troje, separando las distintas clases o camás.

Avedriá(r): Vedriar. Dar un baño de vedrío. "Vedriar", en Salvatierra de los Barros.

Avedrío: Mezcla de cuatro partes (o tarros) de mineral de plomo, una parte de sílice y una de harina de trigo. Esta hace que el vedrío no se desprenda antes de pasar a fuego. El vedrío se da antes de la primera cocción a las piezas que cuecen una sola vez y después de la primera cocción a las que van a cocer dos veces. "Vedrío" en Salvatierra de los Barros.

Azón: Herramienta que sirve para remover el barro en el bache y para desturronar. "Instrumento para romper los terrones de barro seco." (ALEA, Huelva, 100.101.)

Bache: Llamado también pilón chico. Sus dimensiones oscilan, pero en general son, aproximadamente, 0,80 por 0,60 por

0,65 .En el agua que contiene se echa el barro, se mezcla, se remueve hasta conseguir las aguas bien envueltas y se cuela, sacándolo con un cubo o con una olla, por una criba colocada sobre el pilón grande, contiguo y con el que se comunica por una jienda tapada con un ladrillo y barro. Está situado a nivel más inferior que el pilón grande.

Baño de avedrió: la capa de óxido que se da a la pieza.

Barreña: Plato de barro, de unos 20 centímetros de diámetro y con fondo apropiado que permite poner el jarro de beber o puchero de agua. Sirve de tapa al asao.

Barrero: Sitio de donde se extrae el barro. Igual en Salvatierra de los Barros y en ALEA, mapa 948.

Barrí(l): Vasija de barro de gran vientre y cuello angosto que utilizan los campesinos para beber en el verano. Se hacen de dos partes: boca y bombo.

Barrí(l) alforjero: El que hace de 7 a 8 litros de cabida. En el "cuento" de los cargueros, tres barriles alforjeros valían dos maravedises. Una carga de barriles alforjeros constaba de 34 piezas.

Barrí(l) de cinco en dos: El que tiene una capacidad de tres cuartos de litro. Para los sacaores, cinco barriles, dos maravedises. A José Pagador oí decir "barrí de cinco (h)ondón.

Barrí(l) espigáo: El que tiene de tres a cuatro litros de capacidad, según Victorino; dos litros, para Juan Pajares. En el "cuento", dos espigaores, un maravedí.

Barrí(l) gañanero: El que era capaz de contener de 10 a 12 litros. Un barril gañanero, un maravedí.

Barrí(l) rodiya: Barril con un agujero en medio.

Barril verde: Especie de jarra que se utilizaba antiguamente para el aguardiente o el vino. Hoy es una vasija decorativa, que se esmalta. "Jarra" en Salvatierra de los Barros, que generalmente se destinaba para el aceite.

Barrila: Barril más aplastado que el corriente. En el "cuento", dos barriles, un maravedí. Se fabricaba en los mismos tamaños que el barril.

Barrio de los ollereros: Conjunto de calles donde estaban instaladas industrias de alfarería. Comprendía la calle de Sánchez Herrero, la Travesía Franco, calle Hilacha, de San Esteban, San Sebastián...

Barro: Arcilla seca o mezclada con agua. Como el salvateño, el arroyano no emplea la palabra arcilla y llama barro tanto al seco, antes de mezclarlo con agua, como al convenientemente amasado y empellado, dispuesto para trabajar. Sin embargo, al barro asentado en la pila antes de sacarlo "al ladrillo, se llama betume. "Barro" en Salvatierra de los Barros.

Barro abierto: Toda la vasija como la maceta, baño, tapa, cazuela, etc., que no es loza de agua o de jerga. Igual acepción en Salvatierra de los Barros.

Barro barro: Barro sin vedriar ni esmaltar. "Barro colorao" en Salvatierra de los Barros.

Barro basto: El que se usa para fabricar vasijas de utilización frecuente: botijos, cántaros, tinajas, pucheros, ollas, etc. Aunque también pueden fabricarse con barro fino.

El barro destinado a basto se obtiene desturronando y machando después, cribando el polvo y mezclando tres partes de este polvo con una de betume contenido en el pilón. Esta mezcla se hace en el artesón o masaero, después se masa y resulta un pellote que se traslada, sin necesidad de orearse en "el ladrillo", a la lancha, donde se amasa por segunda vez, se emella y queda dispuesto para trabajarse.

Barro blanco: Arcilla arenosa más floja que la colorá y que sólo puede trabajarse mezclada con esta última, en tres partes por una de barro blanco, o mitad de éste por doble de aquél. "Barro flojo" en Salvatierra de los Barros.

Barro colorao: Barro que no puede trabajarse solo porque es demasiado fuerte y se abre cuando pasa a fuego. Debe mezclarse en las proporciones dichas anteriormente. "Barro fuerte" en Salvatierra de los Barros.

Barro encuencao: El que se deja secar por una parte más que por otra en el oreo.

Barro espigao: Todo el que se pone duro y no puede trabajarse. Hay que amollecirlo o amasarlo de nuevo. Todo el barro del relabajo puede considerarse como espigao. "Respigao" en Salvatierra de los Barros.

Barro fino: El que se hace en el pilón chico y después se criba al grande. Se obtiene de la siguiente forma: Una vez machado y cribado se echa al agua del bache, se remueve con

el azadón, y cuando están las aguas bien envueltas, se echan, cribándolas, al pilón grande. Cuando las aguas envueltas se clarifican, el barro se asienta y se llama betume. Entonces se quita el ladrillo que tapa la jienda que comunica ambos pilones y pasa el agua del grande al pequeño. En el grande queda sólo el betume que se lleva al "pilón de ladrillos" o "ladrillo", donde el agua se evapora. El betume se ha transformado, al perder gran parte de la humedad, en barro. Se lleva a la lanchara, se amasa (primera y única vez), se empella y queda en disposición de trabajarse.

Bebe(d)ero: Recipiente para beber las palomas y aves de corral. Igual en Salvatierra de los Barros.

Betume: Barro fino que se asienta en el pilón grande antes de llevarse al ladrillo para que pierda el agua. Sirve como "ludia" para obtener el barro basto, mezclándolo en la proporción de una parte de betume por tres de polvo o barro seco.

Del latín *bitumen* (siglos XVI-XVII, según Corominas). "La aparición de betume en el Alex está aislada. Nótese que los autores de la General Estoria considera aún que betume es palabra latina sin equivalencia castellana. Si el vocablo tuviera carácter hereditario tendríamos bedumbre o betumbre en castellano, y si fuese cultismo o semicultismo, bitumen o betumen." DRAE: betún = mezcla.

Bioneras: Orificios redondos de unos ocho centímetros de diámetro, que se hallan entre los arcos de la parte superior de la caldera. Entre el arco delantero y el del medio hay tres bioneras, siete entre el del medio y el trasero y cuatro tras este último. Las bioneras sirven para que suba o penetre el calor a los cacharros que están cociendo.

Boca: Abertura mayor de un cacharro. Igual en Salvatierra de los Barros.

Boca (de)l (h)orno: Lugar por donde se mete el monte o leña.

Bombo: Parte del barril, excepto el cuello y la boca.

Borcella: Borde de la tinaja. "Repulgo" en Salvatierra de los Barros. En DRAE, "borde de una vasija o cacharro".

Botijo: Vasija de barro de vientre abultado con boca para llenarse de agua y en el opuesto un pitón para beber. Varios tamaños y figuras. Igual en Salvatierra de los Barros.

Botijo reló: El que tiene forma aplastada y uno de sus frontales semeja un reloj.

Botijo tronco: Piporro que imita un tronco o rama gruesa de árbol y su boca y piche semejan sendas ramitas cortadas.

Brasero: Pieza de barro cocido con su tapa agujereada y provista de asa.

Brocheta: Cazuela rectangular, vedriada o esmaltada, de 20 a 25 centímetros de largo por 12 centímetros de anchura y unos 10 centímetros de alto, con cuatro "patitas". Sirve para asar la carne en salsa o en su jugo. DRAE, "estaquilla con que se sujetan las patas de las aves para asarlas o en que se ensartan pajarillos, etc.

Cabeza: Plataforma o parte superior de la rueda sobre la que se hace la pieza. Igual acepción en Salvatierra de los Barros. "Cabeza, cabecilla, cabezuela, plato, platillo, sombrero, rueda", en ALEA, mapa 959.

Cacharro: Pieza que se hace en la rueda.

Calda: Porción de leña que se echa al horno. Igual en Salvatierra de los Barros.

Caldera: Parte inferior del horno del alfar donde se echa la leña. Igual en Salvatierra de los Barros. "Caldera, cachofa, coce(d)ero, hogar, cárcavo, hornillo."

Calle de los olleros: Cualquiera de las calles que comprendían el barrio de los olleros.

Cama o camá: Porción de barro que se va a machar y que puede atrojarse previamente.

Candil: Pieza decorativa.

Cantarilla: Cántaro pequeño cuya capacidad oscila entre 5 y 7 litros.

Cantarilla de beber: La que tiene una capacidad de dos litros y medio.

Cantarilla de maravedí: La que tiene diez litros de capacidad. "Cántaro gordo" en Salvatierra de los Barros.

Cantarilla de olla de espanto: La que puede contener unos siete litros. "Cántaro chico" en Salvatierra de los Barros.

Cantarilla jarriera: La que tiene una cabida de cuatro litros.

Cántaro: Vasiija grande de barro, ancha por la barriga y

con una o dos asas. Se hace en la rueda, primero la boca, luego la capilla y por último el tiesto. Hecho éste se procede a pegar sobre el tiesto la capilla y sobre ésta la boca (boca y cuello). Puede tener una o dos asas. El cántaro de Arroyo tiene la boca bastante más ancha que el de Salvatierra.

Cantillón: Calibrador o plantilla rústica, semejante a un compás, una de cuyas puntas está sujeta a una pella de barro cerca de la rueda. El alfarero arroyano, como el salvaterreño, no utiliza patrón para hacer las vasijas iguales. Victorino utiliza desde hace poco tiempo esta tosca medida.

Caña: Util que sirve para afinar cualquier cacharro o pieza mientras se fabrica en la rueda. Tiene unos ocho centímetros de longitud, afilada por los extremos. En Arroyo hay un solo tipos y dos (caña y caña de los gobiernos) en Salvatierra de los Barros.

Cañar: Alisar la vasija. Los residuos constituyen el relajo más seco.

Capilla: La parte del cántaro comprendida entre el tiesto y el cuello. Es la parte más abultada. Igual en Salvatierra de los Barros.

Carga: Cantidad de cacharros iguales que se entregaba al carguero. Valía siempre cincuenta y un maravedises. Para saber el número de piezas de una carga se dividía su precio total por el de cada pieza de que constaba. Así, si un puchero cuatroño costaba un cuarto de maravedí, la carga contenía 51 entre un cuarto, igual a 204 pucheros cuatroños. A veces el cálculo o la división no resultaba exacto.

Carguero: El revendedor o vendedor al público de los cacharros. Llamado también cantaó, jarriero, sacaó. "Jarriero" en Salvatierra de los Barros.

Carrete: Especie de bobinas de barro cocido, de unos doce centímetros de altura y unos seis de diámetro. Sobre cuatro carretes se colocan unas planchas de 35 por 35 centímetros, también de barro cocido, y cuyos extremos están muescados en semicírculo de forma que encajen perfectamente en los carretes. Encima de estas planchas se ponen los juegos de café o cerveza o las piezas finas y delicadas. Con estos carretes y planchas se aprovecha grandemente el espacio del horno, pues pueden formarse hasta siete u ocho pisos.

Cazuela: Vasija de barro vidriada que se usa para guisar alimentos. De forma circular y más ancha que honda, con dos asas.

Cazuela cuna: Brocheta.

Cenicero: Recipiente para la ceniza de los cigarros. Varios tamaños y formas: de cesta, de corazones, de candilitos, de patas, de pez...

Cerra(d)ura: Cierre del cacharro. "Teta" en Salvatierra de los Barros.

Cinqueño: Puchero de un litro de capacidad. Su nombre viene de que cinco de ellos valían un maravedí. "Puchero de a dos reales" en Salvatierra de los Barros.

Co(c)ción: Operación que se realiza después que los cacharros pasan a fuego. Dura unas cinco horas, se cueza una o dos veces. Y diez horas que tarda el horno en enfiarse.

Cocé(r) en avedrío: Cocer la pieza a la que se ha dado un baño de óxido de plomo.

Cocé(r) en barro: Cocción a la que se somete la vasija no vidriada ni esmaltada. "Cocer en colorao" en Salvatierra de los Barros.

Cocé(r) en esmaltación: Cocer el cacharro al que se ha dado un baño de esmalte.

Cojinete de rodamiento: Pieza de acero sobre la que descansa el extremo inferior del husillo y que facilita en gran manera el movimiento giratorio de la rueda. En Salvatierra de los Barros el extremo del husillo tiene una púa de jara que descansa sobre una piedra silícea llamada rangua.

Colar el agua o las aguas: Echar, con un cubo o una olla, el barro mezclado con agua que hay en el bache en el pilón grande, a través de la criba, sobre la que quedan las "gracias lavadas", que se tiran

Cono: Recipiente de una o dos arrobas de capacidad que sirve para guardar vino. Lleva una cánula o canilla de madera, a unos ocho centímetros de la base, de modo que nunca salen los "asientos" o posos del líquido cuando sale el líquido. El ollero le da pez antes de usarlo. Se hace de barro esmaltado o vidriado. En Salvatierra de los Barros se fabrica el corriente de bodegas, de una superior cabida y de barro cocido.

Contaó: Carguero.

Correr bien: Fundir bien el vedrío o esmalte. "Correr" en Salvatierra de los Barros.

Correr mal: No fundir el vedrío o esmalte del cacharro que ha pasado a fuego. En Salvatierra de los Barros, "malcorrer".

Cortá(r): Separar con el alambre la pieza del torno o del resto de la pella si se hace en partes.

Crecío: Olla de un cántaro de cabida.

Cribar: 1. Pasar el barro seco ya desturronado y machado (polvo) a través de la criba. 2. Pasar las aguas envueltas a través de la criba del bache al pilón grande.

Criba: Aparato que sirve para cribar el polvo o las aguas envueltas. Es circular, de unos 50 centímetros de diámetro. "Zaranda" en Salvatierra de los Barros y es de forma cuadrada, de 60 por 60 centímetros.

Cuadra del machaero: Lugar donde se deposita y atroja el barro, se hace la camá, se desturrona, se macha y se hace el primer amasijo del barro basto. Llamado también portal. "Cuartón del barro fuerte" en Salvatierra de los Barros.

Cuatreño: Puchero de litro y tres cuartos. Cuatro pucheros de este tipo valían al carguero un maravedí.

Cubo: Balde, recipiente para transportar agua que se usa para sacar las aguas envueltas del bache y cribarlas al pilón grande.

Cuco: Puchero de medio litro de capacidad. Cinco cucos costaban un maravedí al carguero.

Cuello: Parte de la tinaja o del cántaro comprendida entre la capilla o panza y la boca. "Gañote" en Salvatierra de los Barros.

Cuenco: Vaso de barro hondo y ancho y sin borde; tazón.

Cuento: Acción y efecto de contar la carga del carguero.

Culo: Parte inferior de un cacharro.

Dá(r) a la rueda: Golpear la plataforma inferior del torno para hacerlo girar. "Dar patás a la rueda" en Salvatierra de los Barros.

Desenjorná(r): Operación que se hace cuando los cacharros están ya cocidos y enfriado el horno, lo que sucede después de unas quince horas de haber enjornado.

Desturroná(r): Partir los terrones del barro seco antes de macharlo. Se hace cuando se trae del barrero.

Doblao: Parte superior de la casa que sirve para secar los cacharros y también de almacén. Igual en Salvatierra de los Barros.

Echá(r) de mojo: Amollecere. Mezclar el barro con el agua bache. Se utiliza mucho más amollecere. "Echar de mojo" en Salvatierra de los Barros.

Empellá(r): Hacer pellas del pellote. Operación que se efectúa sobre la lancha.

Empollas: Cavidad de aire dentro de una pella. "Vegijas" en Salvatierra de los Barros.

Enasá(r): Poner las asas a las piezas. Se utiliza más "pegar asas". "Enasar" en Salvatierra de los Barros.

Enjorná(r): Meter los cacharros dentro del horno para cocerlos. También jorná(r). "Enjorná(r)" en Salvatierra de los Barros.

Enjorna(d)ero: Lugar del horno por donde se meten los cacharros que van a cocerse. También jornaero.

Escalfa(d)ó: Recipiente de barro con una boca y dos agujeros más abajo de ésta y de forma tal que puede verterse el agua sin que se salga por la boca. Estaba —ya no se fabrica más que por encargo— siempre al fuego y servía para mantener el agua caliente que se añadía a los garbanzos, que cocían sin que éstos dejaran de hervir y así no se "encallaban". DRAE, "calentador, braserillo que se ponía sobre la mesa para calentar la comida." (Dic. Aut.)

Eschangarse: Deformarse un cacharro. "Esbaratarse, agrietarse". (ALEA, mapa 967).

Eschangao: Cacharro con defecto. "Magullo" en Salvatierra de los Barros.

Esmaltación: Capa de esmalte que se da a los cacharros.

Esmalte: Óxido que se da a ciertas piezas. Se diferencia del avedrí en que éste es óxido de plomo de un solo color rojizo, mientras que el esmalte puede ser de los más variados colores.

Esmaltá(r): Dar esmalte, cubrir con esmalte los cacharros.

Esportilla: Receptáculo con dos asas que sirve para transportar el barro seco o el "polvo" de un lado para otro.

Estrías: Líneas paralelas que se hacen con la caña a ciertas piezas como barriles, tinajas, cántaros, etc. "Cinchos" en Salvatierra de los Barros.

Galanuras: Adornos incisos en los cacharros.

Gavilán: Cada uno de los extremos de la caña de afilar.

Grancias: Desperdicios del barro. Las grancias pueden ser "secas" o "lavadas". Las primeras quedan en el barro después de machado y cribado. Son piedras que tienen todavía algún barro adherido a ellas y que se echan en la pila grande, y cuando después de remover el contenido de ésta se cuelan las aguas envueltas, lo que queda sobre la criba son las grancias lavadas, que son arena pura y no sirven. "Arenas", a las que van quedando en el fondo del pilón.

Hacé(r) el agujero (o bujero): Orificio que se hace con el palo o palillo en los cacharros cerrados para que expulsen el aire y no revienten. También a las macetas, cerca de la base.

Hacé(r) el hondón: Cuarta operación que ejecuta el alfarero en la rueda.

Hacé(r) pellas: Empellar, dividir el pellote en partes del tamaño de las piezas que van a fabricarse. Igual en Salvatierra de los Barros.

Hondón: Parte inferior de una vasija por dentro.

Hornilla de carbón: Vasija con dos asas y con varios agujeros en la parte superior, que sirve para sostener el puchero del cocido.

Hornilla de carbón de bóveda: La que lleva una bóveda y debajo de ésta una abertura por la que pueden sacarse las cenizas residuales del carbón.

Horno: Lugar donde se cuecen los cacharros. Consta de una parte inferior o caldera, donde se echa la leña para alimentarlo, una plataforma o "suelo del horno", construida sobre tres arcos y con 14 bioneras u orificios para que el calor suba de la caldera a los cacharros. La puerta de la caldera, por donde se mete el monte o leña se llama "boca del horno" y "enjornaero", por donde se entran las piezas que pasan a fuego.

Horquilla: Instrumento para atizar el fuego del horno.

Husillo: Eje del torno. Barra vertical que transmite al platillo o cabeza el movimiento giratorio de la plataforma in-

ferior o rodar. Su extremo inferior descansa sobre un rodamiento o cojinete de bolas. Igual nombre en Salvatierra de los Barros, pero aquí terminaba en una púa de jara y ésta, a su vez, sobre una piedra o rangua. "Arbol, arbolete, eje, garganta, husillo". (ALEA, mapa 957.)

Injerto de boca: El que se realiza en un ánfora para que salga con dos asas.

Jarra (d)e sangría: Recipiente de una cabida de hasta tres litros.

Jarriero: Puchero de tres a cuatro litros de capacidad. Dos jarrieros, un maravedí. "Puchero de real y medio" en Salvatierra de los Barros.

Jarriero: El que vendía los cacharros por calles y pueblos. Igual en Salvatierra de los Barros.

Jarro: Vasija de barro y con un asa solo.

Jarro de bebé(r): Vasija con un asa de base estrecha para que pueda sostenerse bien sobre el fondo de la barreña o tapa del asao. Su capacidad es de un cuarto a medio litro.

Jerreño: Pieza excesivamente cocida en el horno. Opuesto a ahumao. "Jerreño" en Salvatierra de los Barros.

Jienda: Hendidura por la que pasa el agua del pilón grande al chico. Se encuentra en la pared que separa a ambos, a unos 25 centímetros de la base del fondo del grande. La jienda se tapa con un "ladrillo" y barro. Cuando se quiere que las aguas pasen al bache o pilón chico se quita el ladrillo y el barro.

Jorná: Conjunto de cacharros que va a cocerse.

Jornaero: Enjornaero.

Jorná(r): Enjornar.

Juego de café: Conjunto de piezas formado por una cafetera, una lechera, azucarera, seis tazas y sus platos correspondientes. De barro vidriado o esmaltado. Igual en Salvatierra de los Barros.

Juego de cerveza: Conjunto formado por una jarra, seis cañas o vasos con asas y una bandeja. De barro cocido, vidriado o esmaltado.

Juego de gazpachaera: Conjunto formado por un cuenco grande, un cazo y seis cuencos pequeños. De vidrio cocido, vidriado o esmaltado.

Juguetería: Piezas para jugar los niños. Diversas formas y tamaños. "Juguete y miniatura" en Salvatierra de los Barros.

Ladrillo o ladrillos: Pilón que se hace de ladrillos donde se coloca el barro fino para que se seque. "Rafa" en Salvatierra de los Barros.

Ladrillo: El que sirve para tapar la jienda que separa ambos pilones.

Lámpara: Utensilio para colocar las bombillas. De barro cocido.

Lancha: Piedra de cemento de 1,40 por 0,70, que forma ángulo con el torno. Este a la izquierda, generalmente, del alfarero y la lancha enfrente. Sobre ella se amasa (masijo fino) y se empella y se encuentran todos los útiles que maneja el alfarero: pellas, lavacero, cañas, alambre, rayaera... "Poyo de la rueda" en Salvatierra de los Barros. "Mesa de tabla, tablero". (ALEA, mapa 953.)

Latroje: Troje, lugar donde se depositan, separados, los distintos barros.

Lavacero: Recipiente para el agua donde el ollero se moja las manos —se las limpia también— mientras trabaja en la rueda. Al barro acumulado se llama relabajo, como el que cae de cañar, con la diferencia de que éste es seco y el otro húmedo. "Tiesto" en Salvatierra de los Barros. "Albañal, artesuela, bacinilla, cajón, cubo, lebrillo, maceta, macetilla, mojá de manos, pila, pileta, pililla, poza." "Tiesto" en Huelva, 402, y en Sevilla, 301. (ALEA, mapa 960.)

Loza abierta: Todo el cacharro que se abre hacia afuera.

Loza de agua: Los pucheros, barriles, tinajas, piporros.

Loza de jerga: La que no es abierta ni de agua. Normalmente sus piezas se utilizan para cocer: ollas, pucheros, hornillas.

Maceta: Vasija de barro cocido con un agujero en el fondo o al lado, cerca de la base. Llena de tierra sirve para sembrar plantas. Igual en Salvatierra de los Barros.

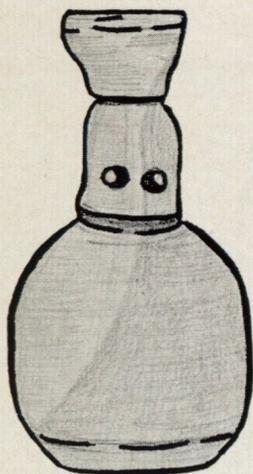
Machaero: Lugar en el portal o cuadra donde se macha el barro.

Machaó: Util con el que se macha el barro.

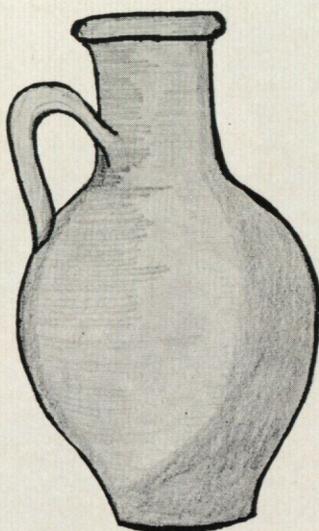
Machá(τ): Machacar el barro con el macho de madera, ope-



Victorino muestra una de sus medallas y algunas de sus obras.



Escalfab



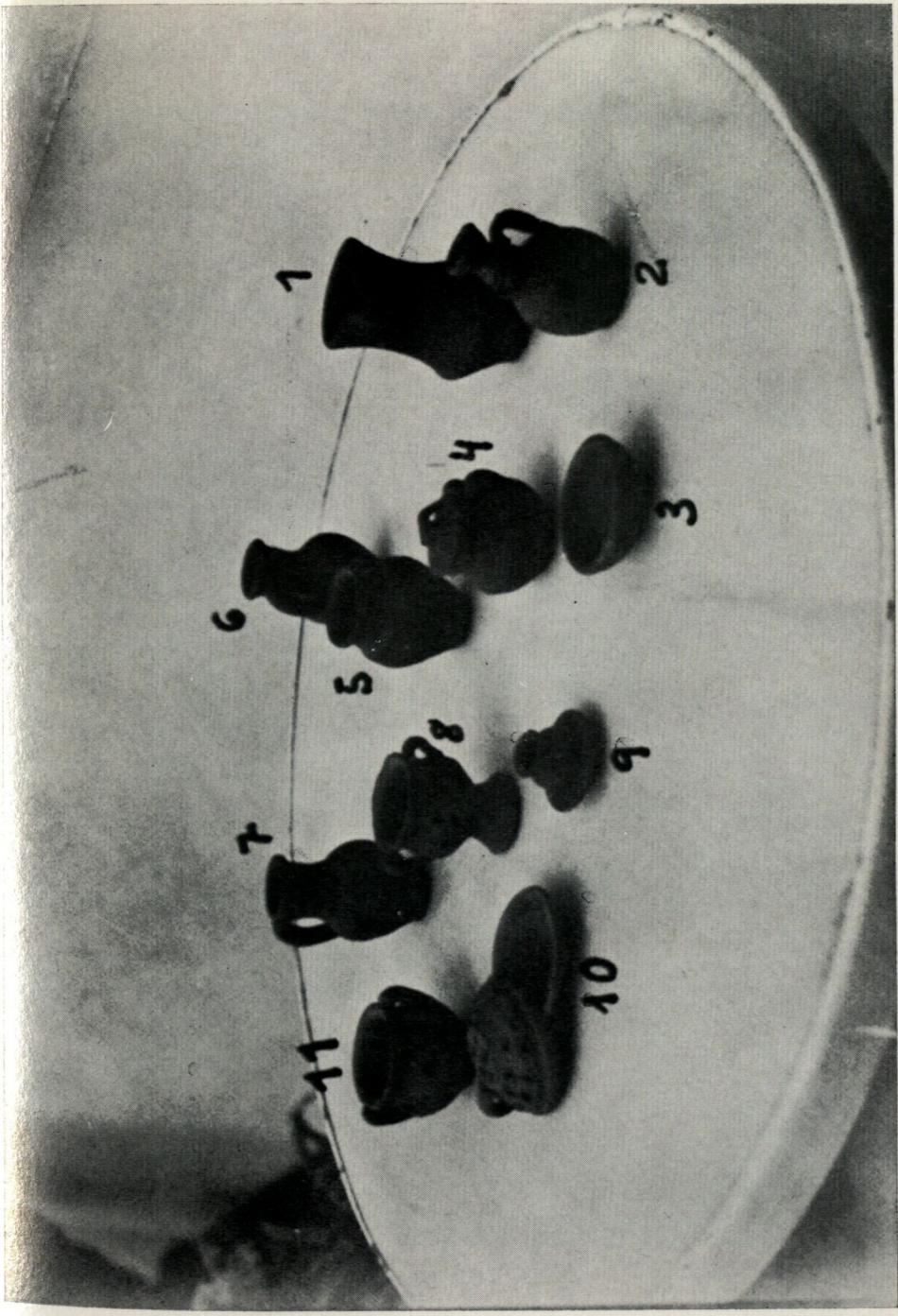
Cántaro



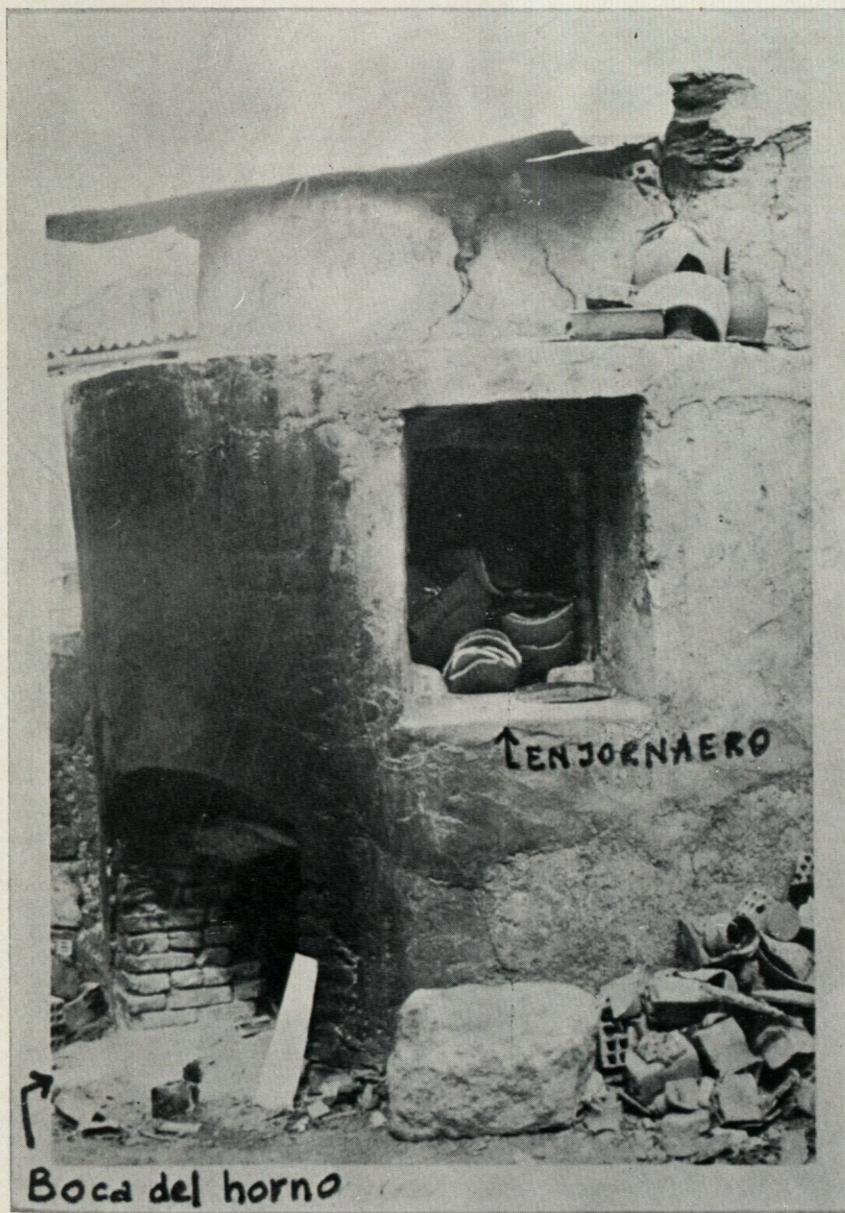
Hornilla

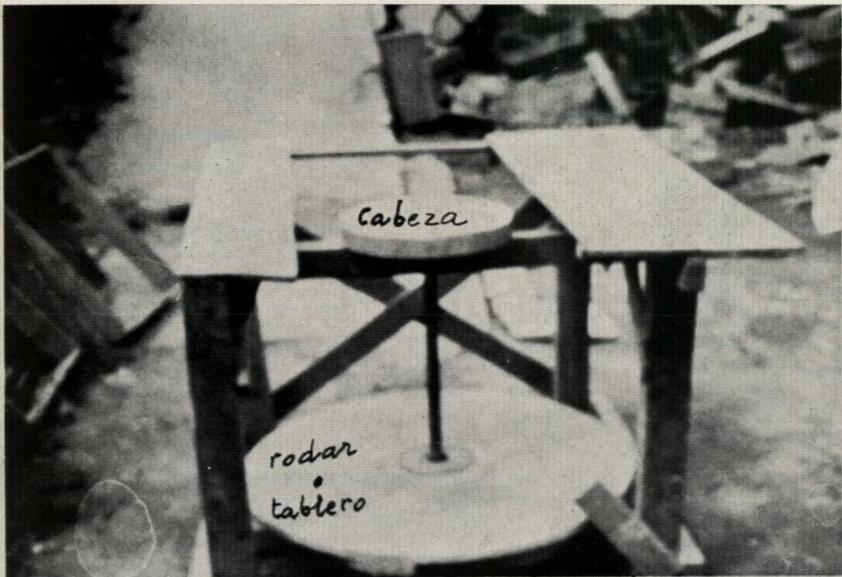


Hornilla con bóveda

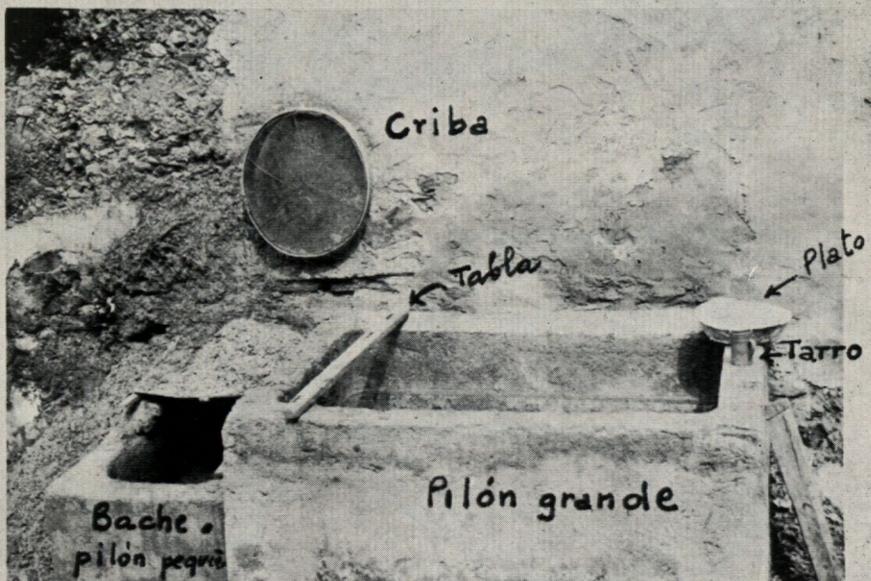


Juguetería: 1, jarra; 2, escalfá; 3, cazuela; 4, puchero y su tapa; 5, tinaja; 6 y 7, cántaros; 8, hornilla con bóveda; 9, puchero de agua y barreña; 10, brasero y su tapa; 11, hornilla de carbón.

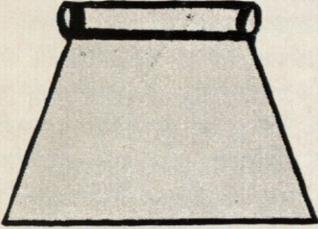
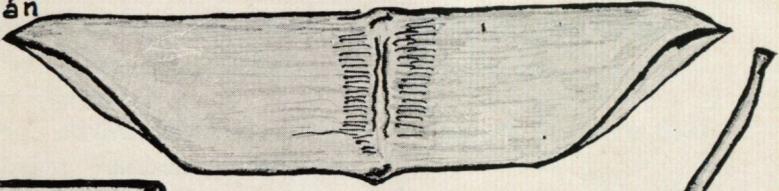




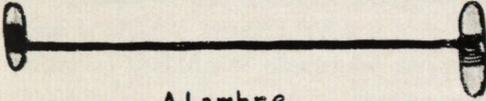
Rueda o torno



Gavilán

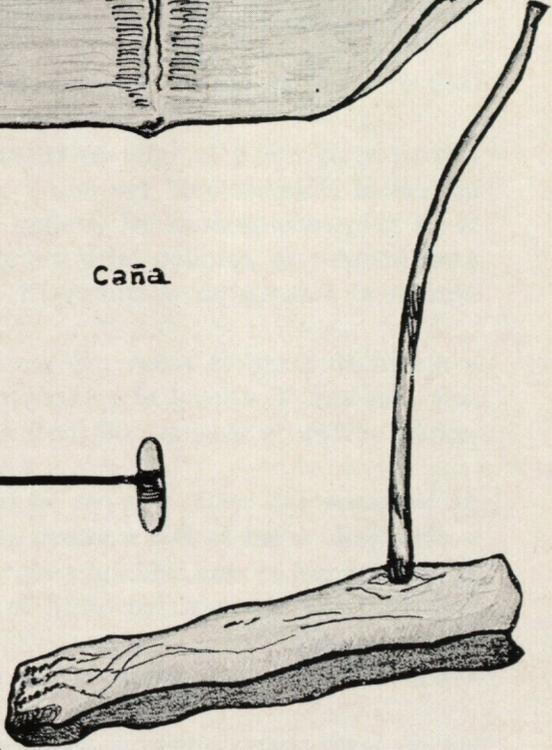


Rayaeta

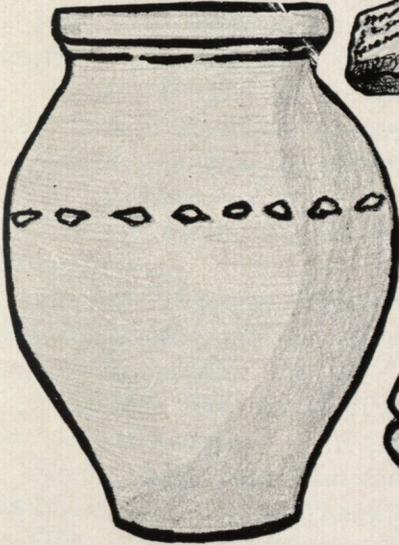


Alambre

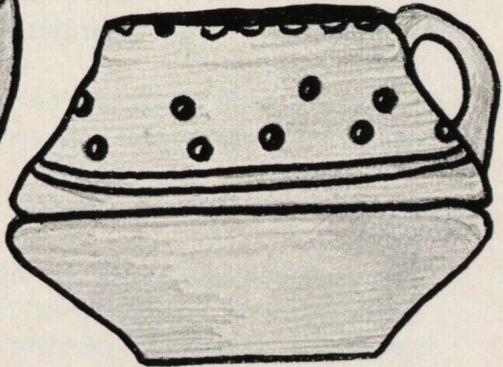
Caña



Macho



Tinaja



Brasero

ración que se ejecuta cambiando el machaó de una mano a otra. "Picar el barro" en Salvatierra de los Barros.

Macho: Machaó.

Masaero: Artesa de madera donde se amasa el barro destinado a basto. También artesón.

Masa: 1. La que resulta de mezclar el polvo (tres partes) con el betume (una parte), y una vez bien amasada la mezcla en el masaero, se forma el pellote. De la masa contenida en el masaero podían salir de siete a ocho pellotes, que daban para trabajar un día entero. 2. El resultado de amasar la mezcla del vedrío o esmalte.

Masá(r): Amasar. Se masa dos veces el barro destinado a basto. Una en el masaero y otra en la lancha. Y una sola vez, en la lancha, el destinado a fino. Dos, amasar el vedrío. "Amasá, batí". (ALEA, mapa 963.)

Masijo: Acción y efecto de amasar. Hay dos masijos: el bruto, que se efectúa en el masaero con el barro destinado a basto, y el fino, que es imprescindible, que se hace sobre la lancha, y con los barro: el basto por segunda vez y el fino por primera y única.

Masá(r) el vedrío: Amasar la mezcla con la que va a vedriarse o esmaltarse.

Mestizo: Puchero de dos litros y medio a tres litros de cabida. Tres mestizos, un maravedí.

Mezcla: Reunión de barro diferentes. "Liga" en Salvatierra de los Barros.

Mezclar: Reunir barro diferentes. "Ligar" en Salvatierra de los Barros.

Mojarse las manos: Operación por la que el alfarero se moja constantemente las manos en el lavacero mientras trabaja en la rueda.

Moldeá(r): Dar forma al cacharro con las manos después de hacer el hondón.

Monte: Leña para alimentar al horno: tomillo, jara, escoba blanca o negra, etc. "Leña" en Salvatierra de los Barros.

Olla: 1. Vasiija de barro vidriada por dentro, con panza, boca y cuello anchos, con dos asas, que se usa para cocer alimentos, hervir agua, conservar manteca, chacina, etc. 2. La que

se emplea para sacar las aguas envueltas del bache y colarlas por la criba.

Olla de crecío: La que tiene 11 litros de cabida. "Olla de a real" en Salvatierra de los Barros.

Olla de espanto: La que tiene 9 litros de capacidad. Tres ollas de espanto, dos maravedises. "Olla de a ocho" en Salvatierra de los Barros.

Ollero: Nombre con el que se ha conocido siempre al alfarero arroyano.

Ollería: Alfarería.

Oreo: Acción a la que se someten las piezas cuando se terminan en la rueda para que pierdan la humedad. Se colocan en tablas tan pronto salen del torno. El oreo suele hacerse en el doblao y si no lo hay en cualquier sitio, hasta debajo de la cama. Las piezas pequeñas tardan, en tiempo normal, unos tres días, y cinco las grandes. Si hace mucho aire deben recogerse para evitar que se abran al orearse arrebatadamente. "Oreo" en Salvatierra de los Barros.

Palillo: Palo aguzado por uno de sus extremos, de unos 12 centímetros de longitud por unos tres centímetros de diámetro. Se usa para hacer orificios en las piezas.

Palo de abrir bujeros: Palillo.

Palos: Los que se atan a los extremos del alambre.

Panza: Parte más abultada de ciertos cacharros; barriga. "Panza" en Salvatierra de los Barros.

Paragüero: Pieza para colocar los paraguas. Se hace del barro colorao, vidriado y esmaltado.

Pasar a fuego: Enjornar.

Pasar al ladrillo o a los ladrillos: Poner el barro fino sobre los ladrillos que forman una pila para que pierda agua.

Pega(d)ura: Roce o mella que se produce en el punto de unión de dos cacharros durante la cocción. Igual en Salvatierra de los Barros.

Pegá(r) asas: Enasar.

Pegá(r) bocas: Pegar la boca al cacharro.

Pegá(r): Operación por la que el alfarero une las diferentes partes de un cacharro hecho en la rueda. Véase cántaro y tinaja.

Pegá(r) asas: Unir las asas a la pieza.

Pegá(r) bocas: Unir la boca o el cuello con la boca al cacharro.

Pegá(r) piches: Juntar el piche al cuerpo del botijo.

Pegotes: Pelotas de barro seco que se encuentran dentro del barro sazonado. "Pelotas" en Salvatierra de los Barros.

Pella: Masa de barro, redonda, apretada y dispuesta para trabajarse. Hay piezas que salen de una pella, pero otras necesitan dos o tres o más. "Pella" en Salvatierra de los Barros.

Pellote: Pella grande de barro basto o fino. Pesa unos 30 kilos y con él se hacen cinco pellas de cántaros de unos 12 litros de capacidad y 12 de botijos o piporros corrientes.

Perrecuto: Conjunto de cacharros que sobresalen del horno por estar ya repleto y que se tapan con tiestos viejos cuando van a cocerse.

Pica: Herramienta pesada y aguzada por ambos extremos sirve para sacar barro del barrero.

Pico: Pica.

Piche: Tubo recto, cónico, con adornos o sin ellos, de los botijos, por donde éstos dejan salir menos cantidad de líquido. Igual en Salvatierra de los Barros.

Pie: Pedestal de barro cocido, vedriado o no, que se utiliza para sostener alguna pieza de poca base. "Pie y columna" en Salvatierra de los Barros.

Pieza: Cacharro, obra que hace el alfarero en la rueda. Igual en Salvatierra de los Barros.

Pilón chico: Bache.

Pilón grande: Especie de pila rectangular situada a un nivel superior al del bache, con el que le comunica una jienda, situada a unos 25 o 30 centímetros de la base. En sentido transversal se coloca una tabla sobre la que se apoya la criba por la que se cuelan las aguas envueltas. Una vez asentadas éstas se quita el ladrillo y el barro que tapa la jienda, y el agua clarificada pasa al bache, quedando en el pilón el betume o barro fino. La criba se apoya sobre la tabla y la pared que separa a ambos pilones. "Pila" en Salvatierra de los Barros. "Pila para el barro". (ALEA, mapa 952.)

Pilón de ladrillo: Montón que se hace de ladrillos sobre

los que se seca el betume que se acaba de sacar del pilón grande. El barro basto se pasa directamente a la lancha y no necesita perder humedad. "Ladrillo", también. "Rafa" en Salvatierra de los Barros, donde suele ser de ladrillos colocados por su base en una pared o bien de cal.

Piporro: Nombre más frecuente que botijo.

Piporro de frigorífico: Botijo más plano que los corrientes y vedriado.

Pitón: Piche del botijo. Igual en Salvatierra de los Barros.

Plato: 1. El que sirve para hacer la mezcla de vedrío o esmalte. 2. Cualquiera de los que hace el alfarero y forman parte de conjuntos como los juegos de café, etc.

Polvo: Barro desturronao, machao y cribao en seco.

Porrón para el vino: Vasija de barro cocido de la misma forma que el de cristal.

Pote: Vasija de barro redonda y barriguda con dos asas pequeñas.

Poyata: Veta de barro que queda al descubierto en el barrero después de haber cavado y sacado la tierra inservible.

Púas: Residuos pequeños de barro que se caen sobre la lancha cuando el alfarero trabaja y que puede volverse a utilizar amasándola de nuevo.

Puchera: Olla que tiene una capacidad de cántaro y medio (de 14 a 15 litros). También las había de 20 litros. Se usa para aceitunas, cal. Una puchera valía maravedí y medio.

Puchero: Vasija vidriada por dentro, con dos asas, excepto los pequeños, que sólo tienen una. Se fabrican los siguientes tipos: jarrieros, mestizos, cuatreños, cincoños y cucos.

Puchero de agua: Llamado también jarro de beber. Se coloca sobre la barreña y tiene una sola asa. Su capacidad oscila entre un cuarto y medio litro.

Puerta del horno: Abertura de la caldera por donde se mete el monte o leña.

Rayaera: Instrumento de chapa para raspar los residuos de la masa o púas que se caen sobre la lancha.

Relabajo: Barro que va quedando en las manos del alfarero y que éste deja caer, al mojarse las manos, dentro del lavacero. También los recortes de barro que se producen al cañar.

Tanto el del lavacero como el de la lancha pueden volverse a trabajar si previamente se les amasa de nuevo. "Ajate y recortes" en Salvatierra de los Barros. Metátesis de rebalaje, "palabra de origen incierto, según Corominas, y derivado del oc. mod. rebala, barrer, rascar el fondo de una vasija; primera documentación Acad. 1817". Yo creo que debe de ser palabra más antigua.

Reonda: Tinaja de un cántaro de cabida.

Rodá(r): Tarima circular de madera sobre la que el alfarero golpea con el pie izquierdo para hacer andar la rueda. "Atabaque" en Salvatierra de los Barros. "Pie, plataforma, rueda, rodeta, tabaque, tablero, taramilla, vola(d)era, vola(d)erita, volante, vuelo, ala, estribera, canasta, nagua, pala". (ALEA, mapa 958).

Roseta: Calva que sale al cacharro cuando por descuido le da el sol mientras se orea.

Rueda: Torno o máquina del alfarero. Consta de la cabeza, husillo y rodar.

Sacaó(r): Carguero, contaó, jarriero.

Sacar el barro: Extraer sirviéndose del pico o pica el barro del barrero.

Salero: Vasija para contener la sal de mesa. De barro vidriado.

Salón: Sala de trabajo donde está la rueda. En la casa del señor Pajares está el salón en el zaguán de la misma. "Cuartón de trabajo" en Salvatierra de los Barros. "Obraó, tinaó". (ALEA, mapa 955.)

San Sebastián: Patrono de los olleros de Arroyo de la Luz. Su fiesta es el 20 de Enero y la víspera, por la noche, se hacía una gran luminaria. En Salvatierra de los Barros, Santas Justa y Rufina.

Secarse los cacharros: Orearse.

Seco-a: El cacharro o pieza que ha perdido la humedad, que se ha oreado bien y está dispuesto para pasar a fuego.

Subir la pella: Segunda operación que ejecuta el alfarero tirando del barro hacia arriba. También enderezar el barro. "Centrar el barro" en Salvatierra de los Barros.

Tabla: Listón de madera que se coloca en sentido trans-

versal sobre el pilón grande, de modo que la criba se sostenga sobre él y sobre la pared del pilón que separa a éste del bache.

Tablas: Soportes de diversas formas y tamaños sobre las que se colocan las piezas recién terminadas en la rueda. En Salvatierra, "tablas" a las rectangulares y "tablillas" a las circulares.

Tablas del pie: Soportes donde el ollero apoya el pie derecho para que descanse mientras trabaja el izquierdo. En Salvatierra de los Barros, "piecero".

Tablero: Rodar, tabanque. "Atabaque" en Salvatierra de los Barros.

Tarro: Medida para hacer el vedrío. Suele contener un kilo de óxido de plomo. "Taza" en Salvatierra de los Barros.

Tarro de miel: Vasija vidriada de tres a cinco litros. Se usa para contener el producto de su nombre.

Tarro de ordeñar: Vasija de unos 15 litros de capacidad, con dos asas y una boca de aproximadamente 18 centímetros de altura, que se utiliza para ordeñar las ovejas. Su diámetro es de unos treinta y tantos centímetros.

Templá(r): Alimentar al horno durante las cinco o seis horas que dura la cocción.

Tenazas de barro: Pieza decorativa que imita a las de hierro y se utiliza para los mismos fines que éstas.

Tiesto: Parte primera de la tinaja y del cántaro, aproximadamente dos tercios del total.

Tiestos viejos: Cacharros rotos o con desperfectos que sirven para tapar el perrecuto.

Tinaja: Vasija que se hace totalmente en la rueda. Primero la capilla. Se corta ésta del resto de la pella y se pone sobre la lancha. Seguidamente se hace el tiesto (los dos tercios del total). Se para la rueda, se coloca la capilla sobre el tiesto, se pega y luego se moldea y cañea. En Salvatierra se hace primero el fondo o comienzo —unos 18 centímetros de altura—, como si fuera un baño; luego se dan "tres tirás", se esgañota, se repulga y se palmetea. Las tinajas se fabrican en Arroyo de 20, de 30 y de 40 litros.

Tinajero: Soporte de madera para dos cántaros y la tinaja en medio.

Torno: Rueda o máquina del alfarero. Igual en Salvatierra de los Barros. "Torno y rueda". (ALEA, mapa 956.)

Vaporarse: Evaporarse o secarse el agua del betume en el pilón de ladrillos. Una vez "vaporado" se lleva a la lancha, donde se masa y queda dispuesto para trabajar.

Vinagreras: Piezas utilitarias para contener vinagre para uso de la mesa.

Vuelo: Capa de piezas que colocan en el suelo del horno. De cántaros, el horno hace tres o cuatro vuelos. Si se utilizan los carretes y las planchas, siete u ocho.

Za: Herramienta con la que se llenan las esportillas en el barrero y con la que se mueve el polvo en la cuadra del machaero.

CONCLUSIÓN.—De los 254 vocablos de que consta este «Léxico» se pueden considerar diferentes 179, por 230 distintos de los 358 que contiene el de Salvatierra de los Barros. Aunque es terreno muy resbaladizo el de la procedencia de las palabras, incluso el del mismo recuento por las varias interpretaciones a que se presta, establezco, siguiendo a J. Corominas, un cuadro comparativo de los léxicos arroyano y salvaterreño para que cada cual lo interprete a su manera.

ORIGEN	Arroyo de la Luz		Salvatierra de los Barros	
	N.º de palabras	%	N.º de palabras	%
Latino.....	139	79,39	162	73,47
Arabe.....	11	7,91	15	6,52
Incierto.....	10	7,19	25	10,86
Francés.....	8	5,75	4	1,73
Prerromano.....	7	5,03	4	1,73
Fránico.....	2	1,43	4	1,73
Celta.....	1	0,71	2	0,86
Griego.....	1	0,71	2	0,86
Americano.....	—	—	5	2,17
Germánico.....	—	—	4	1,73
Gótico.....	—	—	1	0,43
Italiano.....	—	—	1	0,43

Por último, algunas observaciones fonéticas ayudarán a la correcta interpretación del presente léxico. La falta de signos diacríticos me obliga a prescindir de la transcripción fonética de los términos.

- La distinción entre b y v es puramente ortográfica.
- Aspiración de la h, inicial e intervocálica, procedente de f latina.
- Simplificación de geminadas: coción por cocción.
- Caída de la -d- intervocálica: pegaura por pegadura.
- Aspiración suave de la s final y final absoluta.
- Las consonantes finales no suenan: abí, afilá, barrí (abrir, afilar, barril).
- Yeísmo.
- Pérdida de vocales átonas: (a) masar, (a) masaero, (e) vaporar, (e) vaporado.

EDUARDO BARAJAS SALAS.