

EL CÀNTER A TRAVÉS DE LA COL·LECCIÓ DEL MUSEU D'HISTÒRIA DE L'HOSPITALET

Marta Sánchez Marcos –etnògrafa-

La col·lecció

Problemàtica terminològica

Quan vam iniciar la feina de catalogació, el primer problema –a més de la manca de dades o d'equívocs- va ser el de les denominacions. És tracta d'una qüestió merament lingüística, puix que encara que la majoria de les peces són càntirs –cànter, marraixó, marranxo, gerra, gàrgola...- (*cántaros*), altres són –normalment relacionats amb els líquids- els que els castellans diuen *botijos*, *barriles de campo*, *barreños*, *tinajillas*, *ollas* i *pucheros*¹. A més a més, al càntir, en castellà, se'l diu *botijo*, mentre que el cànter es tradueix per *cántaro*. Unint termes específics hem optat per anomenar les peces per el seu nom local i agrupar-les per les funcions clàssiques².

1. Atuell d'aigua i altres líquids

Cànter (*cántaro*) prové del nom llatí *cantharus*, quan serveix per a vi³, comunament a Castella, se'l diu *cántara*. Quan serveix per a aigua se'l diu *cántaro* i té una sola nansa. **Cantareros** (*cantirers*) als que feien càntirs, **cantareras** (*cantireres*) als suports o lleixes dels càntirs, **cantarillos** als que mesuraven mig càntir, **cantarillas** a les que es donaven a les noies per a que es fossin acostumant a fer-los servir, a més anomenades "*mayas*"...

"Ànima de càntir" (*alma de cántaro*) es diu d'aquell que no té enteniment. "Ploure a bots i barrals" (*llover a cántaros*)... Tots recipients per a vi o aigua.

Al cànter se'l relaciona amb la fragilitat de cos humà, pensant en la seva pròpia fragilitat, ja que amb l'ús freqüent "tantes vegades va el càntir a la font que per fi es trenca" (*cantarico que muchas veces va a la fuente, alguna vez ha de quebrar*). A Zamora es feia una cerimònia a la seu a la qual es penjava un cànter i es feia oscil·lar fins que es trencava contra el sostre, recordant als fidels que s'haurien de convertir altra vegada en terra.

"De pols ets i a pols has de retornar" (*"de polvo eres y en polvo te has de convertir"*) es diu el Dimecres de Cendra. "*Remover las nueces en el cántaro*", és a dir, prendre a tractar alguna cosa ja acabada. Demés es feia als judicis, com " *echar a suertes*" (sortejar), emplenant un cànter amb boles buides o *abogallas* i traient-les una a una.

El cànter és, per antonomàsia, el símbol de la virginitat femenina. Quan una jove es casava, era un costum molt estès a les Castelles i Extremadura, trencar el seu cànter. En el sentit de ésser penetrada sexualment i trencat el seu virgo. L'embarassada per relacions extraconjugals, estava exposada a que els seus veïns li rompessin el càntir –normalment a pedrades- per a què la comunitat s'adones, públicament, de què l'altra botija (figuradament) també s'havia romput. El llançament de pedres contra els cànters tenia també un significat propiciatori de la fertilitat, unit a la força fecundadora

¹ Per això el canvi de denominació, de "*cántaros*" a "*cànters*".

² Sòlament definirem les peces existents, és a dir, hi han uns altres models que no están representats a la col·lecció i dels quals no es farà menció.

³ **COVARRUBIAS, S. de** (1611): **El Tesoro de la Lengua Castellana o Española**. Madrid: Luís Sánchez (Impresor), en l'edició de RÍQUER MORERA, M. de 1987. Barcelona: Altafulla, p. 289.

del aigua que es vessava sobre el cos de la mossa quan el recipient s'estavella. Si qualsevol noia trencava el cànter, al esquivar el roc, se'l suposava que ja havia sigut desposseïda de la seva virginitat.

Modernament⁴ es defineix al cànter com: “*vasija grande de abertura angosta, barriga ancha y base estrecha, generalmente con una o dos asas*”. I a la *cántara* com: “mida de capacitat per a líquids equivalent a uns 16 litres segon llocs: a Castella 16,133 litres i a Catalunya uns 11 l⁵”.

Es poden afegir-hi els **cántaros de boca estrecha** de Tiedra o Pedrosa del Rey, els de “**boquina**” amb la boca boteruda de Jiménez de Jamuz, les **gàrgoles** (amb o sense rall) de Ginestar i les Terres de l'Ebre, els **càntirs de bassa** o **dipòsit** d'Esparreguera o La Bisbal, o el **cànter de campanar** de Tivenys, per als dies de festa major, etc.

El **mallal**, **quarterò** o **mitjot** (Quart), **mesura**, **quartillo** (Ebre), **mig cànter**⁶ (8 litres)..., **mida per al vi**, o el **porró** i els seus equivalents en castellà (**medida**), **xarra** en asturià, es feien en diverses grandàries corresponent-se a la seva quantitat, encara que ja no es fan servir. Es caracteritzen per un orifici al coll, per observar la rasant del líquid per a mesurar-ho.

“*Henchirle las medidas*” serveix per a dir amb llibertat a algú, el que no vol escoltar.

El **gerro** o **gerra petita**⁷, **pitxella**, **pixer**, **mitjola** o **sitra**, **jarra** o **jarro** en castellà, encara que es anomena també com **pichela** a Saragosa, es feia servir per servir líquids a través del seu bec vessador⁸. **Gerra de rall** quan en porta el mateix.

Comunament es deia: “*Hidalgo pobre, jarro de plata y olla de cobre*”. Els més grans servien també per al transport de l'aigua com un cànter.

Barril⁹ o **càntir per al camp** (**botijo de campo**), com vas de fang bombat i amb el coll estret, en que ordinàriament tenen els segadors i gents del camp, el aigua per a beure. També, mida de capacitat per a líquids, amb vàlua local variable¹⁰. O la **botilla** (**botija**) com recipient de fang boterut, amb la boca i coll angostos¹¹.

El **barral** és un vas de fusta o **tonel** en castellà, però indubtablement per a líquids. També és qualsevol recipient per tragar líquids¹² com la **tramostera** (Girona), sobretot el vi, amb la mateixa connotació que **garrafa**.

A Quart, els més petits (**barralines**), els usaven per anar cercar el vi al celler, i els més grans per guardar el vi o l'oli. En general es podien especificar tres tipus:

- **botitxa** o **càntir de camp** o **de boca estreta**, amb petit coll i una sola nansa.
- **botijos de campo** per a l'aigua (**mamet**, **barral** i **barralina**). Amb dues nanses afrontades i coll llarg.
- amb forma esfèrica com el **cànter de carreter** (**cántaro carretero**), amb dues nanses per a penjar-lo sota el carro. O **cantimplora**, com: “garrafa de coll angost molt llarg, que serveix per a refredar l'aigua o el vi. Es diu així, perquè al donar-se

⁴ **Diccionario General de la Lengua Española** (2000). Barcelona: Larousse, p. 199.

⁵ **FABRA, P.** (1963): **Diccionari manual de la Llengua catalana**. Barcelona: Edhasa, p. 203. Reed. del Diccionari General de la Llengua Catalana, 1932, modificat i ampliat.

⁶ **SEMPERE, E.** (1985), p. 22.

⁷ **SEMPERE, E.** (1985), p. 20.

⁸ Traducció de **COVARRUBIAS** (1611), p. 869. Encara recull pichel: “Vas per a vi d'estany, ve d'Anglaterra. Es va dir així, o per ser mida petita o per tenir un bec o per ser nom anglès”.

⁹ **COVARRUBIAS, S. de** (1611), p. 197.

¹⁰ **Diccionario General de la Lengua Española** (2000), p. 138.

¹¹ **COVARRUBIAS, S. de** (1611), p. 232; **Diccionario General de la Lengua Española** (2000), p. 163 i **FABRA, P.** (1983), p. 168, mentre que per a **SEMPERE, E.** (1985) és el *botijo de campo*.

¹² **FABRA, P.** (1983), p. 137.

el líquid amb les parets, per raó de l'aire que està al coll, produeix un só amb moltes variacions, baixes o altes, alegres o tristes, que semblen cantar i plorar conjuntament¹³. I com veu catalana¹⁴ vas aplanat per a endur-se aigua a les viatges i excursions.

Quan s'hi porta galet es denomina **pitxell**, independentment de la seva forma. Excepció és el càntir de Verdú que té denominació de càntir i morfologia de barral.

I el **càntir** (*botijo* o *barril de pitón*) es defineix com: "vas de terra, de ventre boterut, amb nansa a la part de dalt, una boca per emplenar-hi i un pitxell per beure¹⁵" o "atuell portàtil per a posar-hi aigua o altres líquids, de terrissa, vidre, metall, habitualment amb nansa, broc i galet¹⁶". I el "estar com o fet un *botijo*", és estar gros. Els nois quan estan a punt de plorar, inflen les galtes, i a això se'l diu embotir-se (*embotijarse*). A Castella *botijón* és el **càntir gros**, però també, l'home petit i galtaplè.

"Anar-se'n com el broc del càntir" és tenir diarrea continuada.

Altres atuellers similars per beure a galet es denominen **sello** a Verdú, **pitxell** a Reus i Miravet, **pico** a Tivenys o **marraixa** a La Galera¹⁷. Varietats seves són el **poal** per treure l'aigua del pou, el **cànter d'oli** o **sitrell** (Figueres) per al mateix líquid, o les específics de Figueres com el **doll**, semblant a la **pedarra** basca o occità. Variant especial i més moderna és el **càntir de nevera** que és més baix i ample de base.

2. Terrissa per a la preparació i conservació dels aliments. Cuina i rebost

Del **tupí** (*puchero*), Sebastián Covarrubias¹⁸ ens diu que és l'olla on es coïen les farinetes (*puches*) –gènere de guisat de farina i oli, que es feia abans amb l'absència del pa, i que solien menjar els nens-. Actualment es manté la mateixa accepció¹⁹, com el vas, gens alt, boterut i amb nanses, equivalent a escudella o recapte, o figuradament com l'aliment quotidià necessari per a mantenir-se. En català el **tup** o **tupí**²⁰ és una **olla** petita amb una sola nansa, i així es coneix a Castella. I com la **tupina** quan posseeix major alçada. Equivalent al **ansat**²¹ "per cuinar al caliu de la llar de foc" o **escudella**. Se'l diu **pote** a Astúries o **pota de caldo** a Galícia.

"Fer el petarell"²² ("*hacer pucheros*") és la cara que posen els nens quan volen plorar, perquè inflen les galtes, el mateix que el tupí és ventrellut.

Del tupí hi ha un enigma que dit²³:

*¿Qué maravilla es, me dij[e],
Que el oficial me esté haciendo
Pues que tú mismo, en naciendo,
Me hiciste luego, y por mí,*

¹³ Traducció de **COVARRUBIAS, S. de** (1611), p. 290.

¹⁴ **FABRA, P.** (1983), p. 202 i **Diccionario General de la Lengua Española** (2000), p. 199.

¹⁵ **Diccionario General de la Lengua Española** (2000), p. 163: "vasija de barro de vientre abultado, con asa en la parte superior, una boca para llenarla y un pitón para beber".

¹⁶ **FABRA, P.** (1963), p. 203.

¹⁷ **SEMPERE, E.** (1985): **La Terrissa catalana (Tipologia i terminologia)**. Terra Nostra, 1. Barcelona: Edicions Nou Art Thor, p. 19.

¹⁸ Traducció de **COVARRUBIAS, S. de** (1611), p. 886.

¹⁹ Traducció del **Diccionario General de la Lengua Española** (2000), p. 1000.

²⁰ **FABRA, P.** (1983), p. 1259.

²¹ **SEMPERE, E.** (1983), p. 17.

²² **FABRA, P.** (1983), p. 950.

²³ **COVARRUBIAS, S. de** (1611), p. 886.

Lágrimas te ví vertiendo?"

Perquè el terrissaire el fa sense molt esforç, i així l'home fa petarells i també beu les seves llàgrimes per els mateixos (l'aigua dins del tupí). També significa gens de més transcendental, és a dir, que l'home des del seu naixement s'adona de les feines que va patir en aquest món.

En sentit figurat "donar o fer una tupinada" ("*hacer o dar el pucherazo*") significa falsificar (casament per diners sense estima, fraude electoral...) corroborat per Fabra²⁴ al assenyalar a la tupinada com: "Engany consistent a introduir paperetes fraudulentas en una urna electoral o alterar-ne el compte".

L'**olla**²⁵ és el recipient de cuina que es fa servir per a coure les carns i més coses i per ampliació els ingredients que hi es couen com a aquest proverbi: "*pensé que no tenía marido y, comime la olla*". Modernament té una accepció similar²⁶ com vas rodó, més fons que ample, amb dues nanses, que s'utilitza per a guisar. I també, com "escudella" ("*cocido*") el plat dels tres bolcades, compost de carns, verdures, llegums, cansalada i algun embotit. En català **olla**²⁷, **marmita**²⁸ o **tupí** és un vas rodó de terrissa, ventrut, generalment amb dues nanses, que serveix per a cuinar, fer bullir l'aigua... o certs aliments cuinats com la "carn d'olla". Sense oblidar-nos del propi menjat "tenir olla" és posseir aliments suficients. A més a més, les olles serveixen per a conservar aliments en llard, o guardar l'oli, mel... (**olla xoriçera** o **greixonera**, **doi d'olives**, **gera de salar...**, **choricera** a Castella o **xinete** a Astúries).

Refrany pastoral: "*(...) y a la noche si no hay olla,
vuelta al pan y a la cebolla*".

La **orsa** que és la traducció de la **orza**²⁹ castellà, és una espècie de **tenalla** o olla petita, pot o gerreta. Fabra³⁰ pensa que és una castellanització i dit que es tracta del cap amb què es porta cap a popa el cap de l'antena. O posar la proa cap al vent. Figuradament "olla de grills" ("*olla de grillos*") s'anomena a alguna cosa desorganitzada o sense sentit, quan tothom enraonava sense entendre's. Com el "*capellà de missa i olla*³¹", és a dir, amb pocs estudis.

Hi han olles altes per a guisar a la llar o al fogó i xates, més baixetes amb carena, per als estofats.

La **cassola** (**cazuela**) vas rodó i de terrissa, més ample que alt que serveix per a cuinar-hi, i segons Sempere³² té moltes variants: **sop**, **ximo** i **currutacos**. Encara s'elaboren per milers a Breda i a Quart, el mateix que a Pereruela. És l'utensili més en ús sobretot per a la restauració. Normalment tenen dues nanses afrontades i **cobertora**, **tapadora** o **girador** –**tumbatruites**- (**tapadera** i **vuelcatortillas** en

²⁴ FABRA, P. (1983), p. 1259.

²⁵ Traducció de COVARRUBIAS, S. de (1611), p. 836.

²⁶ Traducció del **Diccionario General de la Lengua Española** (2000), p. 871.

²⁷ FABRA, P. (1983), p. 880

²⁸ GRIERA, A. (1887-1974): **La casa catalana**. Barcelona: Edicions Polígrafa, p. 248.

²⁹ Traducció del **Diccionario General de la Lengua Española** (2000), p. 883.

³⁰ FABRA, P. (1983), p. 891. LABERNIA, P. (1867): **Novísimo diccionario de la lengua castellana con la correspondencia catalana**. Barcelona, Espasa Hermanos, Editores, p. 496.

³¹ Recollit per Fermín Caballero a "El clérigo de misa y olla" de la col·lecció *Los españoles pintados por sí mismos* que diu textualment: <<Aquí tienen ustedes, lo que propiamente se llama en Castilla un clérigo de misa y olla, porque es un presbítero sin carrera, un clérigo en bruto, que no sabe de la misa la media...>>.

³² SEMPERE, E. (1985), p.19.

castellà o *viradeira* en gallec). El segon és element comú amb els tupís, olles, ansats i altres.

Es diu “la cassola plena, a molts treu de pena” quan tens el menjar segur.

El **llibrell** (*barreño, baño, barreña* o *lebrillo*³³ en castellà) segons don Sebastián, *barreña*³⁴ és “el vas groller de terra, que acostumen usar els pastors i gents del camp per menjar les sopes o la llet. Va prendre el nom de la seva matèria què és el fang (*barro*) i de aquí el *barreñón*. Possiblement ve del àrab *barran*, què significa calder”.

Altres homòlegs catalans són el **gibrell** a les comarques gironines, **ribell** a la Catalunya Meridional o **grasala** a Olot. Com vasija rodona de ceràmica, de poca alçada i boca més ample que la base, que s'utilitza per rentar plats i altres usos com preparar la matança “**llibrell de sagnar**” (“*mondonguero*”, “*sangrador*”) o **garzala**. **Gibrella** quan és més gran d'alçada i més petita de base. Al mateix sentit d'abans, també es usa **conca**³⁵, com recipient portàtil rodó destinat a contenir aigua, empleat per rentar els plats, els peus, etc. O **bugader**³⁶ o **coffi**³⁷ amb significat equivalent i com a útil per rentar roba, posar-la a remull o fer la neteja.

Tenalla³⁸ (*tinaja*) és un recipient de fang de gran capacitat, que procedeix de les *dolias* romanes. I ara se'n diu **tina**³⁹, com gran vasija ceràmica, de forma ventruda i boca molt ample, que es utilitza per guardar aigua, oli, vi, peix i carns salats, etc. Similar al concepte del cànter⁴⁰ o **cànter gran** (*cántaro grande*), **tinalla**, **gera gran**⁴¹ o **solseró**⁴² a la Ribera de l'Ebre.

3. Ceràmica per a l'ús domèstic i vaixel·la.

En la col·lecció estudiada no hi ha cap dels elements propis de la vaixel·la. Com els plats, les tasses, soperes, plates, etc. Encara que si es disposa d'una petita mostra d'utensilis d'ús domèstic.

Per extensió la **gibrelleta** equival al **orinal** en castellà encara que, morfològicament, no són semblants. El *orinal*⁴³ és el vas on es pixa o orina, en sentit figurat o cortesà “*hacer aguas*”. El mateix que **baci**⁴⁴, “vas de terrissa o metall per a orinar-hi i àdhuc defecar-hi”. Al Vendrell se'n diu **saiadora**. Vulgar i eufemísticament se'l denomina “**perico**” a la regió salmantina, o “**don Pedro**” en altres llocs. **Bacín**⁴⁵ “significa vas d'afrontament, perquè hi buidem els excrements, i prové del grec *bathios*, profund”. Encara que també significa vas fondo i ample on es costum netejar la vaixel·la o abocar l'aigua, o **bacina de barber** per a remullar la barba.

³³ Traducció de COVARRUBIAS, S. de (1611), p. 638.

³⁴ Traducció de COVARRUBIAS, S. de (1611), p. 196.

³⁵ FABRA, P. (1983), p. 295.

³⁶ FABRA, P. (1983), p. 180.

³⁷ FABRA, P. (1983), p. 327.

³⁸ COVARRUBIAS, S. de (1611), p. 962.

³⁹ Traducció del *Diccionario General de la Lengua Española* (2000), p. 1185.

⁴⁰ FABRA, P. (1983), p. 203.

⁴¹ SEMPERE, E. (1983), p. 25.

⁴² MARTÍN SUBIRATS, S. (1988): *Mostra de terrissa popular catalana*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, p. s/n (Miravet).

⁴³ Traducció de COVARRUBIAS, S. de (1611), p. 840.

⁴⁴ FABRA, P. (1983), p. 890 i 124.

⁴⁵ Traducció de COVARRUBIAS, S. de (1611), p. 178.

Quan un lloc és petit i qualsevol cosa que es parla es difondre a tothom, se'n diu que "és bací de barber" (fer safareig). El proverbi "escopir sang en una bacina d'or" es refereix al estar poc content amb l'esforç que es fa, perquè no té recompensa. Com "llençar flors als porcs".

A Extremadura es feia un cas de trencament intencionat relacionat amb l'acte regenerador. El dia d'un casament, els joves robaven un orinal del llit on anaven a dormir els nuvis. L'emplenaven de vi, bevien d'ell i, finalitzada la cerimònia, el trencaven contra el terra. Per contacte amb l'úter de la Mare-Terra, simbolitzat a la boca del orinal, els nous casats participaven dels rituals de fertilitat o conjuració de l'esterilitat. Per exemple, a Serradilla del Arroyo (Cáceres) solament es començava a fer-ne ús del bací després de la boda.

Escalfapeus, escalfallit, ampolla de escalfar el llit⁴⁶, (*calentador o calorífero...*) és una ampolla que s'emplenava d'aigua calenta per escalfar els llits, els peus o qualsevol part del cos.

Test (tiesto) per a les plantes, és d'ús més modern i procedeix del gibrell. Se'n diu **torreta** al Bages.

4. Eines per munyir i la preparació de la llet

Secció escassament representada, per exemple no n'hi ha de matoneres, però si una **formatgera** (*quesera* o *encella* en castellà) per escórrer el sèrum durant la preparació del formatge. Es tracta d'un vas de diferents formes amb forats per què surti el líquid.

Munyidora (*colodra, cañadón, herradón o tarro de ordeño* a Castilla), per munyir ovelles. També es diu **cangilón** i es fa servir per parlar d'un home bevedor, beuarra i voluminos⁴⁷.

5. Materials de construcció

Malgrat què té molta importància dins del camp de la terrissa, tampoc n'hi ha moltes peces. Solament un **ribell de cisterna** (*empalme*), que és molt semblant al cau de conill o conillera, però serveix per a recollir l'aigua dels canalons.

6. Juguines, terrissa pels nens

Firetes o **obretes** (Tivenys o Miravet), **juguines** en general. Es anomenen així totes les peces fetes en format petit què han proliferat als últims temps. Encara què sempre n'han existit per antull dels artesans i les seves famílies. Reprodueixen les formes tradicionals en miniatura.

La **grillera** com a gàbia de grills, composta per un vas foradat.

⁴⁶ MARTÍNEZ NOGUERA, P. (1978): *Terrissa de La Bisbal*. Barcelona: Fundació Joan Miró, p. 100.

⁴⁷ Traducció de COVARRUBIAS, S. de (1611), p. 287.

O instruments musicals com el **corn**⁴⁸/**banya** (**cuerno/cuerna** o **caracola**) o **botzina**. Banya buidada i foradada a la punta, usada com a instrument de vent per a fer senyals o avisar als segadors. Característic de Villafranca de los Caballeros (Ciudad Real)⁴⁹.

Consideració de les peces

A totes les definicions i a d'altres ens trobem vocables com panxa, ventre, *barriga*, cos, coll, boca, cul, espatlles, etc. És prou normal a la terrissa, com a les artesanies en general, tractar els objectes com a analogia antropomorfa. Recordem com a exemple els cànters que anomenen el cap, capçalera (absis), testera, cos, braços, façana, peus... d'una església, com si es tractés d'un cos orgànic. I és que la relació del fabricant i usuari, amb els mateix, estava íntimament unida. Les peces tenien la seva raó de ser dins del seu món quotidià, del valor de l'apropiació –compra, barata-; de la seva facilitat de reposició –generalment pel seu amo o per algú conegut (grapador temporer)-; de la seva duració –la vida del artesà o del amo-; de la seva transmissió generacional i sentimental; del seu valor simbòlic i marcador de les etapes del cicle vital (càntrics *galanos* de casament, tenalles de compromís, olles de matança, etc. I si m'amoïnen, fins a les urnes mortuòries). Ningú altre objecte, a més que els de terrissa, ha sigut tan carregat de significats. Amén de la seva relació amb la virginitat, són autèntics símbols de la Mare Terra, doncs que amb aquesta matèria els ha fabricat el propi terrissaire. La seva panxa s'assimila al ventre de la Mare i el seu broc a la vagina o matriu de la Terra.

D'altra banda, ens adonem la varietat terminològica, referida a sexes, diminutius i augmentatius dels atuells: *cántaro/cántara/cantarilla*, *barreño/barreña/barreñón*, *tupí/tupina*, *marraixo/marraixa*, etc. I encara que no és llei, els femenins són de major grandària, però això també passa amb certs animals.

La sintonia amb el medi: aigua, terra, foc i aire. El seu valor perfectament ecològic, sense distorsions amb l'entorn amb qui estaven totalment integrats: -barrals locals, ocupacions temporals o assumides per la comunitat-, marcadors de la individualitat i la identitat del lloc, meravellosament dissenyats al seu òptim de funcionalitat per la saviesa i la perfecció que aporten els canvis durant els segles, necessaris -fonamentalment- per a cobrir les aspiracions d'una economia primària de autosuficiència, quan no de subsistència.

Tot tenia el seu sentit seguint la llei del esforç mínim. Economia dels materials propers –normalment comunals i sense cost afegit-; economia de la feina pròpia o baratada; facilitat de facturació i reposició pels usuaris adients o d'altres mínimament especialitzats, a canvi d'un altre servei o d'una altra tasca (ajudar a la matança del porc, alçar un mur, reparar una teulada, guardar el bestiar, etc.); simplicitat d'habitacles i eines, fets pels mateixos; síntesi d'esforços: res no hi era superflu i cada part tenia la seva funció. Existia un respecte veritable per l'objecte i l'ofici. I aquests, adoptant els canvis tècnics i morfològics, al llarg del temps, arribaven al màxim d'ús.

⁴⁸ FABRA, P. (1983), p. 321.

⁴⁹ Traducció de SESEÑA, N. (1997): **Cacharrería popular. La alfarería de basto en España**. Madrid: Alianza Editorial, p. 229.

S'establia un lligam fort entre les peces i els seus amos, normalment inconscient per la seva pròpia quotidianitat, si exceptuem les mostres d'art popular, que en aquest cas casi no existeixen.

És a senyalar que la majoria de les peces analitzades són/van ser funcionals al seu temps, excepte la *jarra* i *copa de picos* de Vera (Almería) i un cànter de campanar de Tivenys, de caràcter decoratiu i votiu. Som conscients que la terrisseria, com d'altres artesanies, es va desfuncionalitzar, i fins i tot, es va depreciar pel record de les feines que es van realitzar amb ella o per la duresa de la seva producció. Posteriorment es va revaloritzar romànticament amb una funció, primordialment, decorativa o d'exhibició, sobretot a partir dels anys 70. La relació que es pot establir a l'actualitat passa per les senyals d'identitat. Des del moment que el visitant es senti reconegut en alguna d'aquestes peces o a las seves feines primigènies, se'n recordi de les denominacions, les èpoques d'ús, la seva pròpia funció i l'artesà que les feia o les venia. I és en aquest sentit quan es lliga amb el fet migratori i les diverses ètnies de la població de L'Hospitalet.

S'ha de dir que la majoria de les zones ibèriques estan representades i que les seves peces són representatives. Moltes són en bast i algunes tenen *vedríos* (envernissats), en particular les d'aigua. Hi ha d'algunes efectuades en cocció reductora (negres) però n'hi ha més de les de cocció oxidant (vermelles). I, a una mínima part són decorades amb incisions florals o "*orillos*" de reforç.

És interessant el criteri de recollida, perquè més que explicar les pròpies peces, que els emigrants es portarien –ens referim als objectes especials, recordatoris, costosos o espectaculars; més que atuell del ús quotidià del que pretenen escapar- es compilen peces a llocs en via de desaparició, per la pròpia emigració o la manca de productivitat.

Hi ha un gran percentatge de cànters i càntirs, però també d'altres objectes. Incidim a l'escassetat de vaixella: plats, bols, escudelles, soperes, vasos, salers, estalvis, sitrells, tasses, plates, etc. D'elements constructius o relacionats amb el món animal: abeuradors, menjadors... Joguines... I d'objectes decoratius, possiblement, més normals a una exposició d'un museu.

Parlem dels artífex

Als últims deu anys, l'artesanía i la terrisseria popular tradicional pures, pràcticament han desaparegut. No solament ja no es treballa a la manera tradicional –que era molt dura-, si no que es tractava d'un procés generalista al qual l'artesà/na realitzava familiarment tota la feina, a la saó: l'extracció del fang del barral, el carreteig a la terrisseria (*alfar*), la preparació (l'escolat, l'aixafat, el trepitjat, l'amassat...), el tornejat o l'emmotllat, l'assecat, la decoració, l'encanyissat del forn, la cocció al forn de llenya i la provisió del combustible, la venda, la reparació, l'ensenyament generacional, etc.

Ara es utilitzen unes altres fonts d'energia que no són l'animal": camionetes, torns elèctrics i no de peu, forns de gas o elèctrics, en lloc dels de llenya... Els materials: el fang, els envernissats, els esmalts... es compren i són industrials. Els sistemes de venda i promoció estan mediatitzats i moltes vegades subvencionats. Els

canals de distribució no es circumscriuran al seu entorn i es descontextualitzen. La feina manual es considera inferior, si no és introduïda a la sintonia artística o creativa, o és emmarcada dins d'un interès ecològic. S'ha trencat, de manera irreversible, la transmissió generacional dels coneixements, des dels pares o parents, als fills i nets. En molts dels casos amb la pèrdua del centre terrissaire o de les tècniques.

A més, la morfologia de les peces s'ha desvirtuat. Sempre hi ha hagut una aculturació i acopi de formes noves, fruit de les emigracions, les transhumàncies pastorals, rutes dels segadors, casaments exògens i, fins i tot, assentaments posteriors a les conquestes. Però es feia d'una manera gradual. Ara amb els mitjans de comunicació és més fàcil copiar, es fan "jocs de queimadas" a Granada o "*viraries*" (tombatruites) per tota Espanya. Aquest fenomen que ja ocorria des de antigament, però a les zones més a prop, era producte de les emigracions de famílies terrissaires senceres a la recerca de feina ocupant llocs que no tenien aquest ofici. Així va passar a Villar de Peralonso (Salamanca) que provenia de Peralejos de Abajo, o a Piera/Esparreguera, on la seva producció és casi indiferenciable; o la llegenda que els terrissaires de Tivenys procedeixen de Tivissa, a l'altra Ribera de l'Ebre i igualment es semblen als productes de Miravet. O les concomitàncies entre La Galera i la castellonenca Traiguera; la ceràmica negra de Quart, la Bisbal o la creixent Verdú. Ells, tots plegats, van traslladar tota la seva saviesa tècnica i formal, i la van adequar a les necessitats del nou assentament, o van deixar la professió.

També es va generalitzar una disminució del format de les peces. Avui, ningú vol una tenalla que ja no contindrà l'aigua necessària perquè ja hi ha aigua corrent, si de cas la posarà com ornament o com test al jardí. Proliferen els atuells de petita grandària que, a més de joguines, poden ser decoratius i posar-se al saló.

La manca de rendibilitat econòmica i els impostos governamentals han estat les principals causes de l'extinció d'aquest ofici, i/o de qualsevulla altra artesania manual tradicional que no s'hagi adaptat al mercat actual.

Una altra cosa a tenir en compte és que tradicionalment han existit terrisseries femenins i masculins. És a dir, que els professionals del torn eren dones i homes. Normalment les dones usaven el torn baix i treballaven de genolls, "*hacían penitencia*" com deien a Pereruela (Zamora), utilitzant les tècniques de l'ordit o els xurros, o el modelat estàtic, i els homes es dedicaven al camp o al pastura. Mentre que els homes terrissaires treballaven el torn alt, el més veloç, mogut a peu i les seves dones eren les que decoraven, organitzaven la venda i las tasques de la llar. A la Península hi ha hagut grans centres terrissaires de producció femeni⁵⁰ com a Astúries: Miranda de Avilés, San Miguel de Caceda, Gundivós; a Galícia: Portomourisco, O Seixo, Santo Tomé i Ramiras (alternant simultàniament amb homes); a Castella i Lleó: Moveros, Pereruela, Carbellino de Sayago, Muelas del Pan i puntualment a Lumbrals; a Extremadura, Garrovillas; Ocaña, a Castella – La Manxa tot plegat amb Mota de Cuervo i Villarrobledo; excepcionalment a Coín (Málaga) Andalusia; un centre a les Illes Balears, en Sa Cabaneta; i a la casi totalitat de les Illes Canàries: Candelaria, La Cisnera, Teguedite, San Miguel de Abona, La Victoria de Acentejo, San Andrés i Arguayo a Tenerife; a La Gomera: El Cercado; a La Palma: Santa Cruz

⁵⁰ Dintre d'altres volem destacar els treballs de: **EQUIPO ADOBE** (1981); **Alfarería femenina. Madrid y SCHÜTZ, I.** (1993): **La mujer en la alfarería española.** Agost (Alicante): Centro Agost. Museo de Alfarería.

de La Palma; a Gran Canaria: La Atalaya, Hoya de Pineda i La Degollada; a Lanzarote: El Mojón i Muñique; i a Fuerteventura: Valle de Santa Inés.

La majoria desapareguts, però al nostre cas es conserven els exemples zamoranos de Moveros, Pereruela i Carbellino de Sayago (aquest últim extingit), i de Mota de Cuervo (Cuenca), que continuen amb les seves formes ancestrals per a la decoració i, sobretot, orientats a l'hostaleria. Encara què ara la feina és més indiferenciada, participant homes i dones per igual.

Bibliografia fonamental

ABAD, J. (1982): **Itinerarios de la cerámica popular en Castilla y León.** Burgos: Michelín.

ALVARO ZAMORA, M^a I. (1980): **Alfarería popular aragonesa.** Zaragoza: Pórtico.

CORTÉS, L. (1987): **Alfarería popular del reino de León.** Salamanca: Gráficas Cervantes.

FEITO, JM. (1985): **Cerámica tradicional asturiana.** Madrid: Instituto de la Juventud.

GONZÁLEZ, P.(1989): **Cerámica preindustrial de la provincia de Valladolid, 1 y 2.** Valladolid: Colegio de Arquitectos.

SEMPERE, E. (198?): **La terrissa catalana. Tipologia i terminologia.** Barcelona: Terra Nostra, 1.

SEMPERE, E. (1989): **El Llibre dels càntirs, 1 i 2.** Barcelona: Terra Nostra, 17* y 17**. Museu d'Argenton.

SESEÑA, N. (1997): **Cacharrería popular. La alfarería de basto en España.** Madrid: Alianza editorial.

SCHÜTZ, I. (2000): **Cántaros valencianos.** Alicante: Ayuntamiento de Agost. Centro Agost.

TORRES, P. (1982-84): **Cántaros españoles, 1, 2, 3,** Madrid: Ed. Artemos.