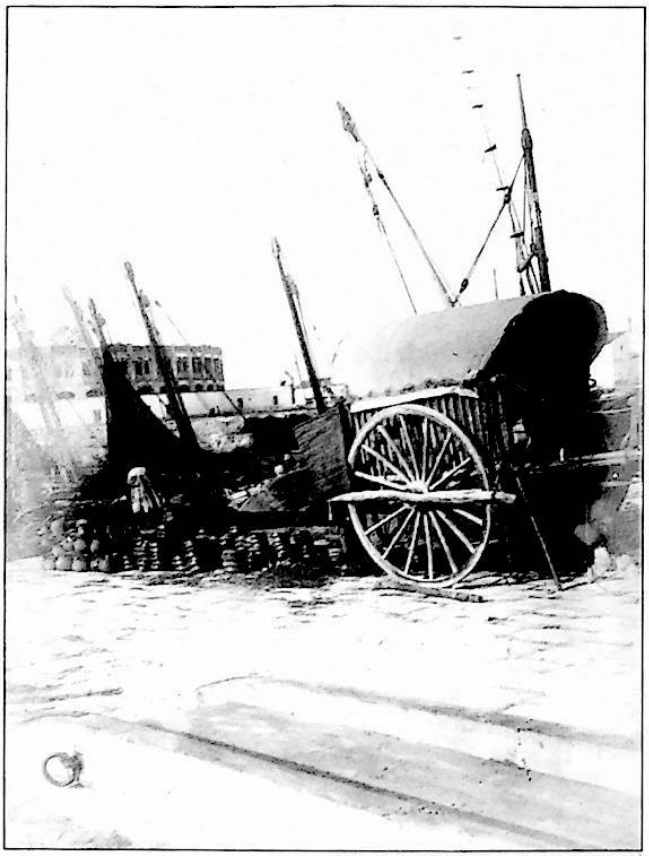
MUSEU MUNICIPAL

CÁNTAROS



VALENCIANOS

FOTO COLECCION JOAQUIN SIMO

EXPOSICIÓN

Del 23 de diciembre al 5 de enero *De 19 a 21 h.*

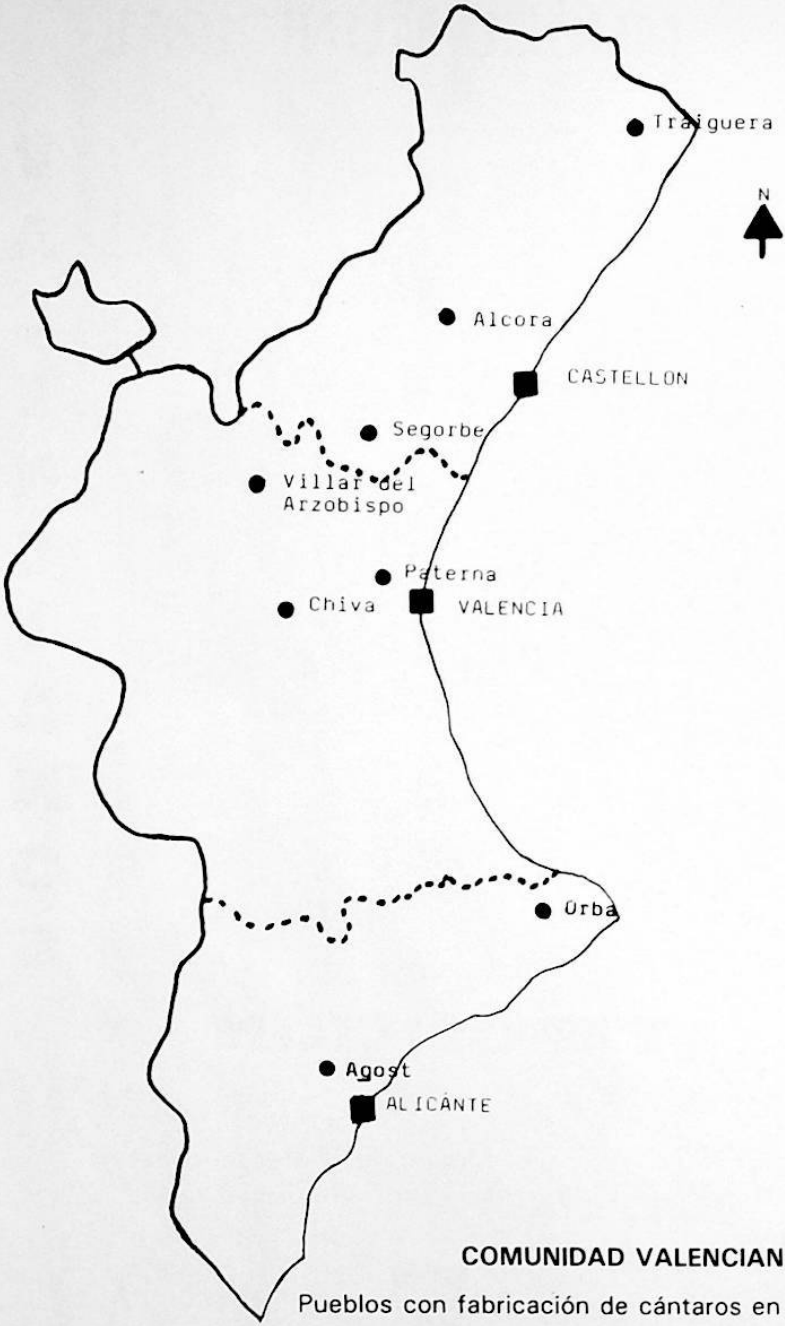
Organiza: CENTRO AGOST / Museo de Alfarería, Agost
Associació Cultural Amics de Vinaròs

Patrocina:

MAGNÍFICO AYUNTAMIENTO DE VINARÒS

DIPUTACIÓ DE CASTELLÓ

CAIXA VINARÒS



COMUNIDAD VALENCIANA

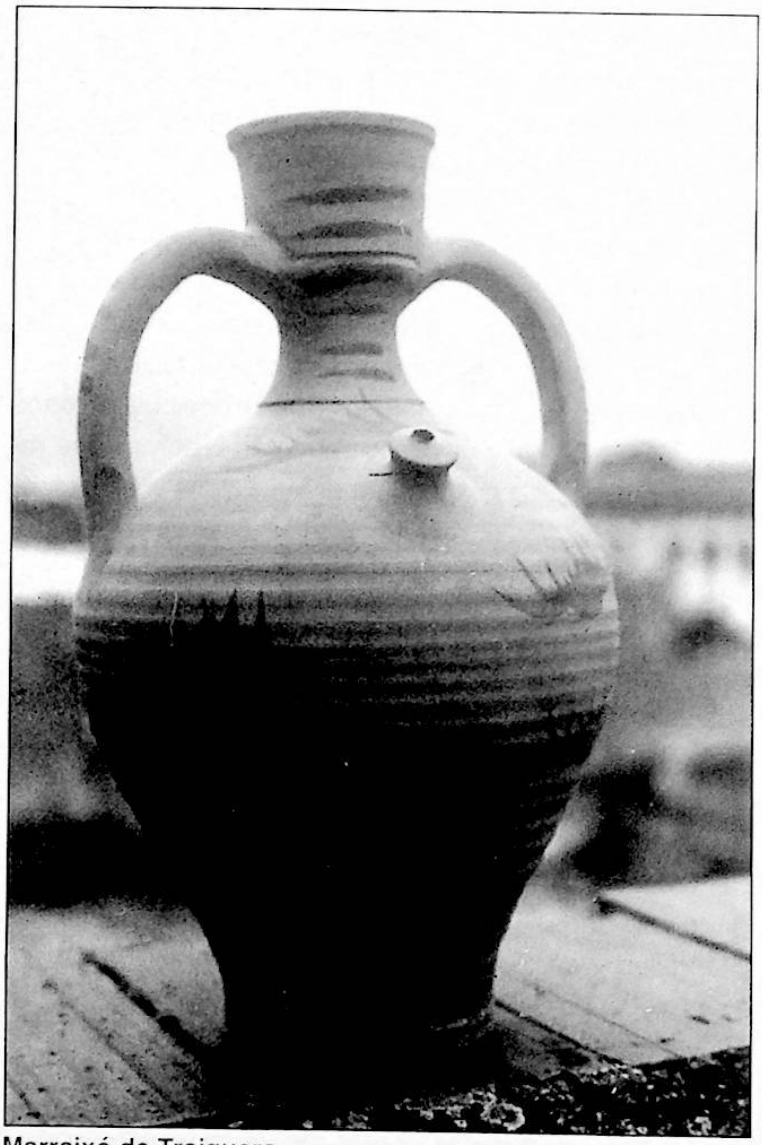
Pueblos con fabricación de cántaros en este momento

VINARÒS, ALFARERIA Y AGUA

Vinaròs a diferencia de otros pueblos de la comarca no iba a recoger el agua que necesitaba diariamente a los manantiales, ya que cerca del pueblo no ha habido nunca ningún acuífero que saliese a la superficie de forma natural, el más cercano, desde hace varias décadas secado, se encontraba en la sierra de la ermita. Por este motivo ni las mujeres ni los cántaros fueron a la fuente como era típico en tantas poblaciones.

El agua que necesitaba en las casas se cogía de los pozos y cisternas que tenían la mayoría de los edificios vinarocenses. En efecto, prácticamente todas las viviendas que se encontraban a partir de la línea que conforma actualmente la travesía Safont, plaza San Antonio y Arcipreste Bono estaban dotadas con unos pequeños pozos ubicados en las entradas. Estos presentaban alrededor de unos diez metros de profundidad y en algunas ocasiones se hacían debajo de las paredes medianeras de dos casas, lo cual permitía que fueran aprovechados por ambas viviendas a la vez. Durante la primera mitad del presente siglo gran parte de estos pozos presentaron problemas de contaminación debido a la construcción de pozos ciegos para los desagües domésticos que se construían a escasos metros de los suministros acuíferos. La existencia de cenias y pozos para el riego de las numerosas huertas que habían en el interior de la ciudad, facilitaba también la provisión de agua. En otros casos se tenían cisternas que recogían el agua de la lluvia, especialmente las casas que se encontraban más cerca del mar. De las cisternas o pozos el agua era traspasada a los cántaros para desde ellos ser consumida. Otra manera de suministrarse de agua era por medio de los denominados *aiguadés*, quienes llevaban el agua provenientes de los pozos por las calles con botas de madera transportadas en carros. Desde las botas que están provistas de un grifo se depositaba en los cántaros de las personas que querían el agua; este acto era lo más

parecido al de ir a la fuente, como se ha hecho en otros pueblos hasta hace prácticamente tres décadas, aunque en este caso el agua se debía pagar. Todo ello quedó obsoleto cuando en 1889 se realiza el pozo denominado de Mangrano, el cual abastecería a través de tuberías toda la ciudad, y no solo las casas sino también las fuentes públicas, como la conocida con el nombre de la *font del barri de Sant Pere*, l surtidor de *la Mera*, el matadero y el hospital. Vinaròs fue de los primeros pueblos que contó con agua corriente. Este pozo proveyó a la población hasta mediados de la década de los setenta en que entró en funcionamiento el actual. La pronta construcción del avanzado sistema de suministro de agua por tuberías ha sido el



Marraixó de Traiguera.

motivo de que no encontremos referencias fotográficas de los anteriores sistemas de abastecimiento de agua de la población.

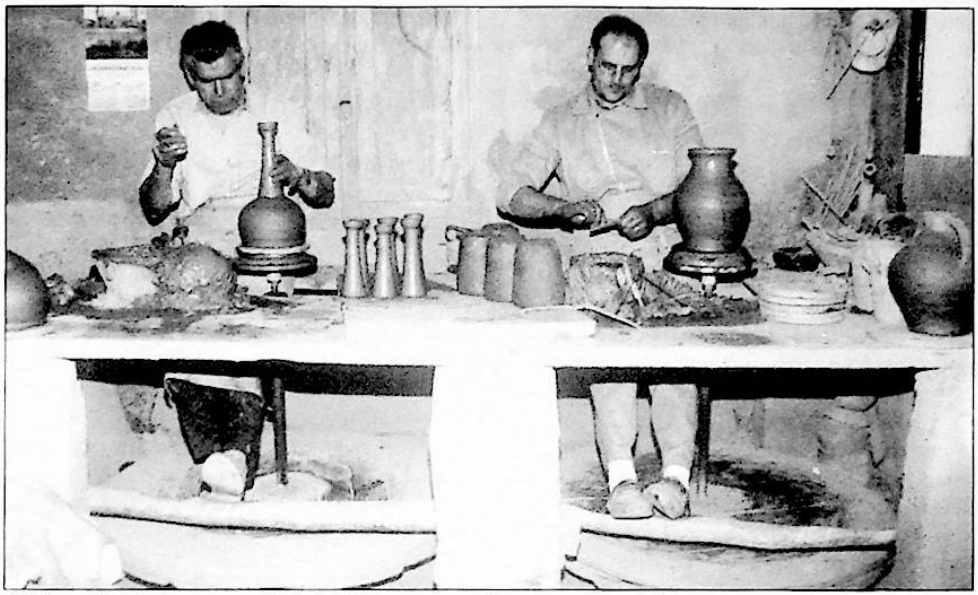
El transporte de agua con cántaros en Vinaròs se usó especialmente para llevarse el líquido cuando se iba a trabajar a las fincas de secano, aunque a veces se construían los llamados *cocós* que eran las cisternas que aprovisionaban a los labradores en las propias fincas. En algunos de los principales caminos encontramos también *els aljubs*, que al igual que la anterior construcción mencionada recogía el agua de lluvia. En este caso además de aprovisionar agua para las personas, junto a él había un abrevadero para los animales, ya sean los de tiro o el ganado. En las cabañas construidas

Noria con "cadufos".

en piedra en seco que encontramos en el término municipal solían guardarse los cántaros de los agricultores, poseyendo estas construcciones en algunos casos vasares para depositar los recipientes, que como es lógico, debido a la cercanía provenían casi siempre de los alfares de Traiguera. También de este centro los labradores vinarocenses se abastecían de los cangilones que se ponían en las norias de las senias para sacar el agua, los cuales perduraron hasta que la hojalata o los plásticos los sustituyeron al mismo tiempo que los motores eléctricos arrinconaban a las norias. También fueron y son empleados los cangilones por los marineros para la pesca del pulpo. De Traiguera provenían las piezas denominadas *cànters o canterells* según el tamaño, que servían para el transporte, y *els marraixons o marraixonets*, vasijas parecidas a las anteriores pero debido a que poseían un pitón o pitorro, y eran de menor tamaño, servían para beber.

Un tema de gran interés relacionado con Vinaròs y especialmente con su puerto, era que a través de él entraban a la comarca los cargamentos de vasijas cerámicas, especialmente las destinadas a la cocina, y aunque éstas no se hacían en Traiguera. En efecto, provenientes de los alfares de la población de La bisbal, las embarcaciones que habían salido de Vinaròs dirección al puerto de Palamós con el fin de llevar algarrobas para los mercados catalanes, volvían con cargamentos alfareros de esta población gerundense. Esta travesía primero se realizaba a vela, como así lo hizo el balandro "María Dolores" matriculado en San Carlos, y después a motor, es el caso de "Fernando Gasset" propiedad del benicarlando J.M. Fibla. Una vez desembarcado el cargamento se repartía a varios pueblos limítrofes, como San Carlos y Benicarló. Esta actividad relacionó nuestra población con la alfarería hasta bien entrada la primera mitad del siglo XX, como siempre el hoy moribundo puerto vinarocense tenía un importante papel económico no sólo para Vinaròs si no también para los pueblos de su comarca.

ARTURO OLIVER



"Alfarería Artesana, C.B.", Traiguera; alfareros en el torno.

LA ALFARERIA TRADICIONAL DE TRAIGUERA

Es un gran placer organizar la exposición "Cántaros Valencianos" en Vinaròs y no dejar pasar la oportunidad de recopilar algunos datos sobre la alfarería tradicional de Traiguera, de la cual se abastecieron todas las casas de Vinaròs y comarca. Aunque no es el primer artículo que se escribe sobre esta alfarería (1) quiero contribuir con mis conceptos e informaciones para que se sumen a los demás.

Dentro de la alfarería valenciana resalta la de Traiguera, no tanto por las formas sino por sus pinceladas de marrón oscuro que llevan los cántaros y los *marraixóns*. No hay otro pueblo valenciano que las presente. La Galera en Cataluña parece que se inspiró, por su vecindad, en Traiguera, mientras que la decoración con engobes es muy popular en Aragón y aparece en hallazgos arqueológicos de la época musulmana y mudéjar. Esta observación me hace suponer unos acontecimientos históricos un tanto extraordinarios, lo que desde el principio despertó mi curiosidad.

Es el comportamiento humano ante unas situaciones determinadas lo que quiero conocer y documentar por medio de la alfarería tradicional, su historia y desarrollo. Este desarrollo es como un diálogo continuo: acontecimiento - alteración. En general, sólo nos damos cuenta después en la retrospectiva, pero nosotros mismos somos partícipes de este "diálogo". Por esta razón vamos a empezar con la alfarería de ahora.

En la actualidad, hay dos alfarerías en Traiguera, la de Santiago Mellat y la "Alfarería Artesana, C.B." Partimos de un visita a la "Alfarería Artesana, C.B" porque es la única que mantiene las técnicas tradicionales de fabricación, herencia y evolución indudables desde hace siglos Ahí, en este taller encontramos los últimos cántaros del barro local de color marrón claro y sombreado por la cocción en el *horno árabe* a fuego

directo y con las típicas pinceladas de marrón oscuro.

Hablé con Hilario Marco Cabanes de 69 años lo que voy a resumir a continuación:

En 1936 se hacía alfarería en 50 casas del pueblo. Estaban situadas en las calles San Vicente, San Roque, del Arrabal, Milanes, Ramón y Cajal, etc. Trabajaron en familia, las mujeres ayudando a poner pitos, pintando, acarreando obra, etc. Nunca han trabajado en el torno. Cada familia alfarera hacía todos los trabajos necesarios: sacaban la tierra de sus fincas particulares, preparaban el barro, realizaban las piezas, las cocían y las vendían. A veces buscaban a alguien para ayudarles a traer leña o a cocer, etc. Trabajaban durante todo el año. A lo mejor paraban un mes durante la cosecha de las aceitunas. Había dos hornos comunales, el de "Baptista Ortí" de la calle de San Roque, y el de "l'Era Coloma" en la calle de San Vicente. Vicente Doménech, "Vicent de Puxo" tenía su horno propio porque tenía sitio. En los hornos comunales había dos turnos cada semana, de lunes a jueves y de jueves a lunes. Los hornos nunca se enfriaban del todo y se aprovechaba el calor de la cocción anterior. Además, quemando con monte bajo se enfriaba el horno más rápido que ahora cuando cuecen con orujo de aceitunas.

En 1956 hubo una helada muy fuerte que destrozó el campo y mucha gente se tuvo que marchar del pueblo a buscar trabajo. Para los alfareros además coincidió con la aparición del plástico. Así su oficio se quedó de repente bastante paralizado por falta de personal y de venta. Cuando después de algunos años el campo se recuperó, mucha gente se quedó fuera. Los pocos alfareros que continuaron se unieron en cooperativas y se instalaron en las afueras donde siguen actualmente. Esta es la continuación de la alfarería de Hilario Marco Cabanes y sus antepasados y el inicio de la "Alfarería Artesana, C.B."

Vendieron sus productos en un radio de hasta 50 km: a Tortosa, Morella, Cinctorres, Forcall, Vinaròs, Benicarló, Peñíscola, etc. Todos los jueves bajaban por lo menos 3, 4 ó 5 carros al mercado de Vinaròs en la Plaza, a veces eran hasta 10 carros, porque Vinaròs era un pueblo grande, importante con muchos pozos y el norias. Allí se vendía sobre todo el género de segunda y tercera clase, bajaban todos los alfareros, porque el mercado era libre, mientras en otros lugares el mercado era fijo y acudían uno o dos alfareros, también fijos, cada uno de los cuales tenía su pueblo. En Vinaròs se vendía a los particulares que acudían al mercado, mientras en Benicarló p.e. se vendía más a los mayoristas yendo cada miércoles uno o dos carros. En los pueblos del interior se terminaba la venta en octubre, porque en invierno no se podía subir por el frío.

En cuanto al género, en Traiguera no se conocen talleres que hubieran producido vasijas para el fuego: ollas, cazuelas, pucheros, etc. Estas piezas compraron de la Vall d'Uixó, porque la vasijas del barro que gastan en Traiguera no aguantan los choques térmicos que requiere tal uso. Las alfarerías de Traiguera hicieron todo para el uso en frío.

Hay cuatro tamaños de **cántaros** (catálogo nº 43):

- cànter gran,
- canterella grossa,
- canterella menuda,
- *canterelleta en coll* (se hace todos en una pieza, cuerpo y cuello seguido).

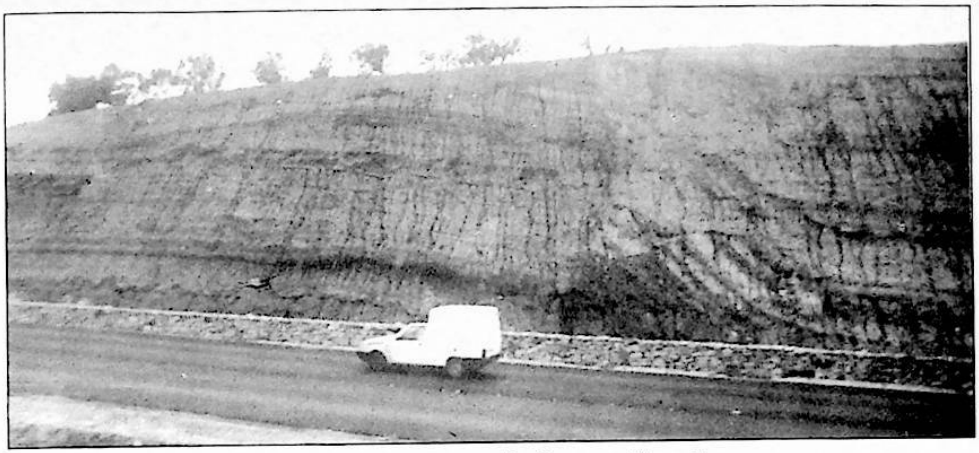
Como "botijo", ***marraixó***, para beber agua (catálogo nº 45) existen tres tamaños:

- *marraixó gran* (su tamaño corresponde a la canterela menuda),
- *marraixó mitjà* o *corrent*
- marraixó de taula.

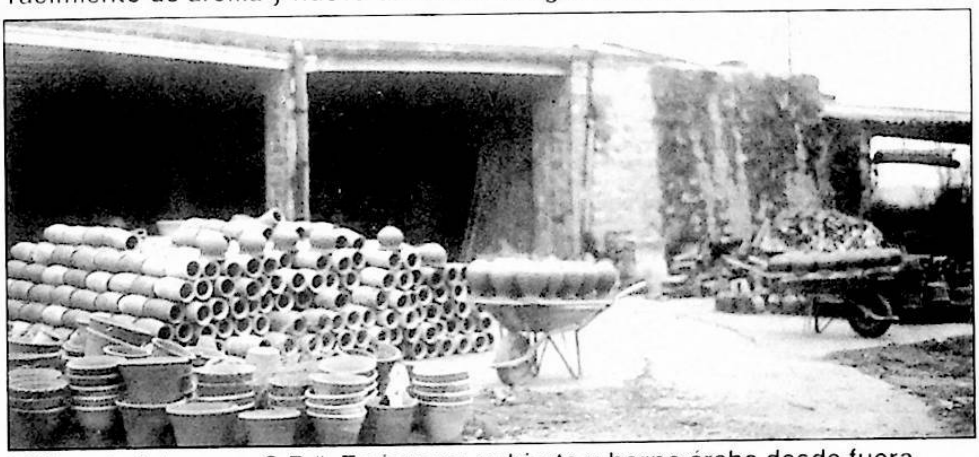
El "botijo para niños", aún más pequeño, no cuenta.

El *marraixó floretes* (catálogo nº 46) con una decoración muy rica es una pieza para fiestas, p.e. para la novia.

Las pinceladas de los cántaros siempre son rayas, *ralles* o *ditades*, mientras los *marraixóns* llevan *ratetes*. Ambos se pintan con un pincel de seis madejas de pelo cortado de la cabeza o de la cola de un burro o una mula. Con diferentes maneras de pintar se consiguen los *ralles* o los *ratetes*. El



Yacimiento de arcilla y nueva carretera Traiguera-Morella.



"Alfareria Artesana, C.B.", Traiguera; cubierta y horno árabe desde fuera.

"Alfareria Artesana, C.B.", Traiguera; *horno árabe*, cámara de cocción medio cargada con piezas.

tinte lo consiguen diluyendo una "piedra" en un poco de agua. Esta "piedra", una arcilla más oscura, se encuentra en vetas en el mismo sitio donde sacan la arcilla para el barro.

Dentro de los cántaros también había el **cántaro de vino** en dos tamaños (catálogo nº 44) cona agujeros en el cuello para medir el vino.

El ***cánter cagaor*** (catálogo nº 47) estaba destinado al uso del retrete. Dos de estos cántaros estaban empotrados en madera en un cuarto separado. Se quitaba la madera delantera para sacar el cántaro una vez lleno, colgándolo en el burro y llevándolo al campo para vaciarlo y usarlo como abono.

Hacían y hacen todavía muchos arcaduces, ***cadufs***, usados antes en las norias de los pozos y también para pescar pulpos, tradición esta última que se mantiene en la actualidad. Todos los años por navidad suele venir gente de Benicarló para abastecerse de arcaduces y hacer zambombas con ellos.

Entro todo este género no faltaban **bebederos, comederos, huchas, conejeras, cociols, macetas**. Casi olvidados los **barreños, orzas, morteros,** barnizados de color marrón -amarillo, como lo vemos todavía en el remate del tejado de la Ermita de San Jaime, patrono al que festejaron los alfareros de Traiguera. Con el interior igualmente barnizado para garantizar una limpieza correcta existían los **bacines** usados por gente mayor y enfermos. En Traiguera no se ha conocido el barniz coloreado en verde como p.e. en Alcora, Segorbe o Agost.

Hasta 1970 aproximadamente, la "Alfarería Artesana, C.B." hacía todos estos objetos para agua -sin barniz- y también orzas, barreños, morteros, etc con barniz transparente, a veces coloreado un poco con la misma "piedra" que se usa para hacer las pinceladas. Durante todo el año se hacían toda clase de vasijas y se cocía todo junto en el mismo horno.

Hoy, en la "Alfarería Artesana, C.B." trabajan dos alfareros en el torno. Los cántaros y arcaduces los hacen del barro local, mientras para los jarrones y piezas decorativas gastan barro rojo de Valencia, adaptándose al gusto de los clientes. Ultimamente se ha construido una carretera, por lo cual les han expropiado la finca de la arcilla y se ha perdido totalmente este yacimiento. Tienen almacenados 10 camiones de tierra, lo que les dará trabajo para unos 6 años. Después tendrán que buscar y experimentar de nuevo con arcillas. La cocción la realizan en el *horno moruno* a fuego directo, que tiene una capacidad de unos 6 o 7 m^3. La cocción tarda entre 8 y 9 horas, necesitando al menos unas 3 horas para templar y 5 o 6 horas para quemar. Al año hacen unas 10 hornadas. Hoy el combustible es el orujo de las aceitunas.

No obstante, los tiempos han cambiado. El sistema económico se rige por otros determinantes. Muchos nuevos materiales y productos han entrado en el mercado. Los objetos de cerámica ya no son imprescindibles en la vida cotidiana. La formación profesional adecuada para una producción artesanal no existe y los buenos profesionales son escasos. Nuevos materiales y técnicas sustituyen la intervención del hombre. Nuevos objetos de cerámica con otras funciones compiten con un sinfín de artículos de consumo. La cultura material tradicional desaparece. Si la sociedad quiere conservar algo de este patrimonio cultural, son ésta y sus instituciones respectivas -y no el artesano- las que están llamadas a actuar. El patrocinio de esta exposición es una de las posibles actuaciones y ello es de agradecer a quienes la han promovido.

(1) Nota: En la publicación mensual "Traiguera", editada por el Centre Cultural Traiguerí aparecieron varios artículos. En el libro de Joan Ferreres i Nos y Daniel Llatje Baset :"Traiguera Història Documentada"-, Centro d'Estudis del Maestrat, quadern nº 5, septiembre, 1986 se encuentra además una relación bibliográfica bastante amplia.

Agost, diciembre de 1995

ILSE SCHÜTZ

CÁNTAROS VALENCIANOS

EL lenguaje de un pueblo es variado. Tiene su idioma, su manera de expresarse verbalmente. Además de eso, el pueblo se manifiesta en su música, en sus fiestas, sus bailes, sus trajes, sus comidas, su arquitectura, su cultura material, **sus cántaros**, que demostramos en esta exposición temporal del **Museo de Alfarería**.

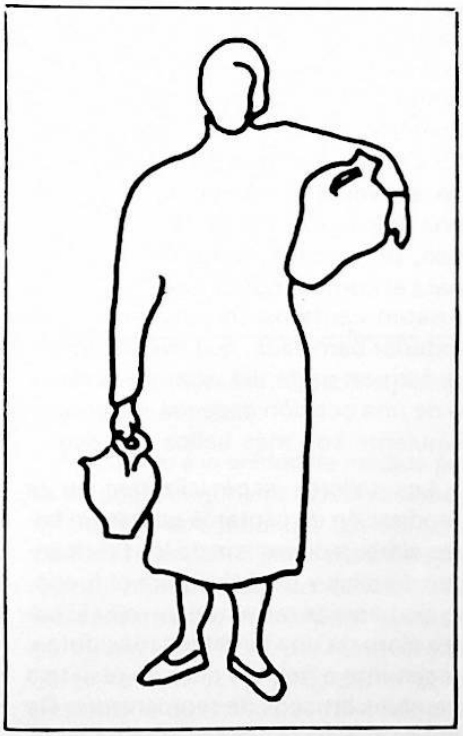
Cántaro, cànter en valenciano, llamamos a las vasijas con boca ancha y una o dos asas, que sirven para **contener líquidos**: agua, vino, vinagre, aguardiente, aceite.

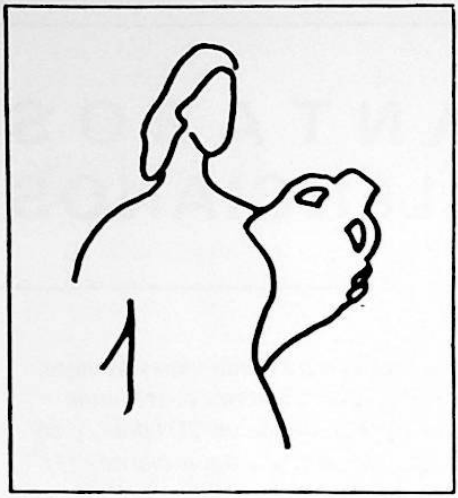
Presentamos 48 cántaros fabricados en distintos pueblos alfareros de la Comunidad Valenciana.

No hace tanto tiempo que el cántaro ha sido una de las vasijas más necesitadas en todas las casas. Aparece tanto en pinturas de vasos griegos o en cuadros de pintores más famosos, como en dichos, refranes o adivinanzas populares. Aún hoy día es frecuente el uso de la expresión: **Llueve a cántaros.**

El cántaro también era una **unidad para medir líquidos**:
*«El cántaro se divide en 16 michetas, y éstas en medias y cuartillas. Éste se usa para **medir vino y vinagre**, y equivale a 16 libras castellanas. La arroba se divide en 20 libras, y se usa para el aceite y aguardiente» (1).*

La mayoría de los cántaros es de **cerámica porosa sin barniz.** Pues, estaban destinados a contener agua. La

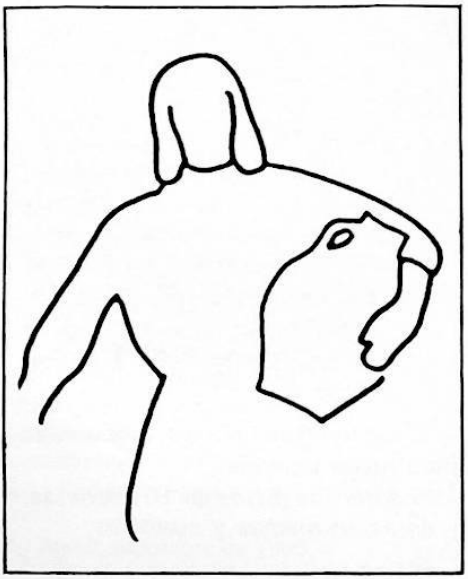




superficie porosa facilita la evaporación y refrigeración. Seguramente, en épocas anteriores eran también el envase para el vino (2), lo que explica la enorme cantidad de modelos diferentes y de lugares de fabricación. Al contrario, para el aceite, el interior de los cántaros en general está **barnizado en verde o marrón** para facilitar una limpieza correcta después de su uso, propiedad que no es necesaria para el contenedor de agua. También existen cántaros con una superficie exterior barnizada, que evidentemente forman parte del ajuar de la novia o de una ocasión especial, y por consiguiente son más bellos y lujosos.

Los talleres especializados en la producción de cántaros gastan un **barro claro**, a diferencia de los fabricantes de ollas y cazuelas para el fuego, cuyo barro es refractario y rojo. El barro claro da una cerámica más dura y resistente a golpes, pero no resiste a cambios bruscos de temperatura. De ahí se explica la especialización en *alfareros/cantareros* y *olleros*, documentada en documentos de archivo (3).

El barro clara también se presta más para la realización de piezas grandes. Mientras en las ollerías el surtido está más limitado a ollas, cazuelas, fuentes pequeñas y medianas, jarras, chocolateras, etc., en los talleres de cántaros se fabricaba también toda clase de vasijas para el corral (bebederos, conejeras, ponederos, comederos), la agricultura (arcaduces, macetas, lebrillos) y la construcción (chimeneas, tuberías). Las vasijas que estaban destinadas a contener alimentos en frío (aceite, aceitunas, carne, queso, miel, etc.), llevan un barniz coloreado en verde o marrón para facilitar la limpieza correcta después de su uso, mientras las vasijas para agua requieren una superficie porosa sin barniz, como se ha explicado arriba.



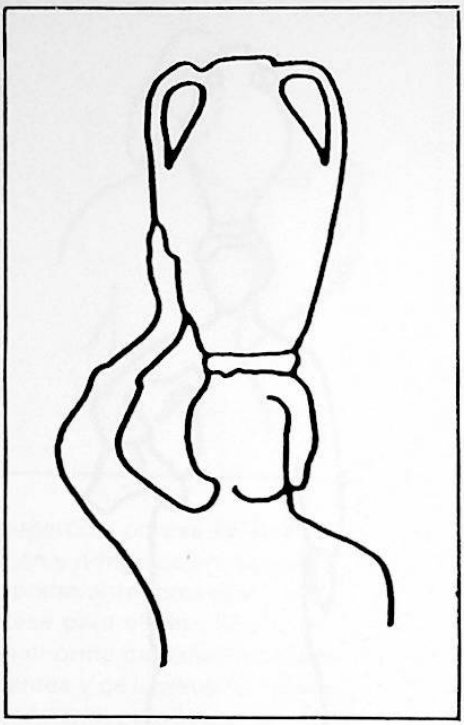
La **variedad de formas y pequeños detalles** en el acabado de los cántaros es debida a costumbres locales: la manera de usar y llevar el cántaro, el sitio dónde se deposita, costumbres de identificación local. Es imposible documentar completamente esta riqueza de nuestra cultura material. Para la identificación de la procedencia, aparte de la forma de la vasija, no son menos determinantes los **materiales trabajados**, arcillas, minerales y barnices, que tradicionalmente son **materias primas locales** preparados en el propio alfar, que llevan sus características determinadas en cuanto a color, tacto, dureza, etc., como **seña de identidad**, circunstancias que se están perdiendo en el momento cuando el alfarero decide comprar materiales prefabricados en otro lugar.

Naturalmente, los cántaros se hacían en **varios tamaños**. Del *cántaro gandiano*, fabricado en Agost y vendido preferentemente en Gandía (Valencia) conocemos 6 tamaños distinguidos entre los clientes por números, del núm. 0 al Núm. 5 (el más pequeño), entre los alfareros por nombres propios:

núm. 0 = cántaro de primera
núm. 1 = cántaro de a cuatro
núm. 2 = cántaro de a tres
núm. 3 = cántaro mediano
núm. 4 = cántaro de a dos, *que son los de a veinticuatro*
núm. 5 = cántaro de cuarta.

En estas **denominaciones** se mezclan varios sistemas, que se refieren a la tarea de la fabricación, al volumen, al precio o a la unidad de venta. No es este el lugar apropiado para entrar en más detalles. Queda indicado para el interesado.

En cuanto a la **unidad de medida para líquidos**, según mis observaciones en Agost, la capacidad del cántaro barnizado es de 16 litros aproximadamente, mientras que la capacidad de los cántaros sin barniz para agua se aproxima a los 12 litros. «*Una arroba de peso son 12,5 kilogramos pero una arroba de litros son 16*», fue una de las contestaciones recibidas en



mis innumerables conversaciones con gente mayor de Agost durante los últimos 10 años. (Debido al mayor peso específico del agua, el volumen de 12,5 kg. de agua equivale al volumen de 16 kg. de aceite aproximadamente).

Lo que en el siglo pasado hubiéramos podido comprobar perfectamente, hoy nos queda por concluir por medio de muchas entrevistas, contradictorias a menudo, y todo tipo de fuentes de archivo.

Del cántaro con cuello, con una o dos asas y un volumen máximo de 16 litros se deriva una clase de vasijas de **menor volumen y con pito**, cuya función claramente es la de beber agua. Por su forma básica de cántaro la incluimos aquí, aunque su función corresponde a la del botijo.

Agost con la mayor riqueza de formas gracias a su mercado extendido ofrece tres de este tipo:

-cántaro chato o *culona,*
-cántaro de la col o *senyoreta,*
-cántaro largo con pito o *cánteret llarguet*

En ***Traiguera*** *es el marraixó,* en **Alcora** en cántaro de chorro o el *marraixa.*

Para sus clientes en Aragón, Agost ha fabricado también el cántaro rayo y el parecido cántaro de reja, los dos modelos con pito y con **reja**, que funciona como filtro, que evita la entrada de bichos, hojas, etc., que ensuciaran el agua.

Por último, la pieza real de estos contenedores de agua es la **jarra de novia** de Agost, muy trabajada y decorada en el estilo típico de ahí, **el bordado**. Evidentemente, era el regalo del alfarero a su novia al principio de este siglo, cuando la alfarería de Agost ha conocido un auge muy importante por sus nuevos mercados en el norte de África y por toda España.

Los pueblos alfareros con fabricación de cántaros, que en 1797 Cavanilles nos documenta son:
Provincia de Alicante; Agost, Biar, Onil.
Provincia de Castellón: Alcora, Bechí, Segorbe, Traiguera.
Provincia de Valencia: Alcira(¿), Canals, Castelló de Rugat, Liria, Manises (2).

Desde aquel entonces hasta hoy día hubo bastante movimiento en esta actividad. En muchos pueblos de nuestra Comunidad, la alfarería ha aparecido y desaparecido en el transcurso de los últimos dos siglos (p.e. en Callosa d'En Sarrià, Cuevas de Vinromá, Jalón, Liria, Olocau del Rey, Petrer, Sax).

En la actualidad en la Comunidad Valenciana contamos con 8 pueblos donde se fabrican todavía algunos cántaros.

Provincia de Alicante: Agost, Orba.
Provincia de Castellón: Alcora, Segorbe, Traiguera.
Provincia de Valencia: Chiva, Villar de Arzobispo, Paterna (reproducciones de formas medievales).

Algunos talleres mantiene las técnicas tradiconales, trabajando con barro local y cociendo en el *horno árabe* a fuego directo. En otros sitios se trata de la reproducción de formas extinguidas con nuevos materiales y sistemas de cocción.

También hay que tener presente que las reproducciones muchas veces no son exactamente las del modelo utilitario: llevan chorros de barniz para lucir más, pierden detalles funcionales, aparecen en tamaños nuevos, en general más pequeños por cuestiones económicas. Para la nueva función decorativa eso no tiene importancia.

Sin lugar a dudas, entre todos estos pueblos alfareros, Agost es el centro que nos ha transmitido la mayor riqueza en formas.

Bibliografía

(1) **Roca de Togores, J.** MEMORIA SOBRE EL ESTADO DE LA AGRICULTURA EN LA PROVINCIA DE ALICANTE, 1849. En: Olivares Vidal, Javier. MATERIALES PARA LA HISTORIA ECONÓMICA DE ALICANTE (1850-1900). Instituto de Estudios Juan Gil-Albert, Alicante, 1986.

(2) **Cavanilles, A.J.** OBSERVACIONES SOBRE LA HISTORIA NATURAL, GEOGRAFÍA, AGRICULTURA, POBLACIÓN Y FRUTAS DEL REINO DE VALENCIA. Valencia, 1797.

(3) **Archivo Municipal de Biar (Alicante).**

(4) **Archivo de CENTRO AGOST/Museo de Alfarería, Agost (Alicante).**

CATÁLOGO

Los cántaros documentados a continuación proceden de la COLECCIÓN ALVADO (núms. 13; 23; 25; 29 a 33; 37; 38; 45; 47; 48), de la COLECCIÓN M.. MAESTRE (Núm. 24) y de los fondos del MUSEO DE ALFARERÍA (núms. 1 a 12; 14 a 22; 27; 28; 34 a 36; 39 a 44; 46).

Agradezco a mis amigos coleccionistas la colaboración en facilitar datos y documentación fotográfica.

La mayoría de los datos han sido recopilados en entrevistas con los propios alfareros. Algunos modelos aparecen fotografiados en catálogos (4).

Los comentarios de las fotos se acogen al esquema siguiente:

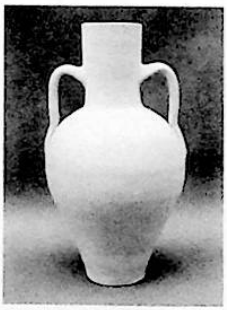
nombre:....
lugar de producción:....
uso:....
otros datos....

1 cántaro *de a sis*
Agost (Alicante)
contener agua
traer agua con la carretilla y la mula

2 cántaro del bordonet
Agost (Alicante)
contener agua
con el tamaño *de a tres* los aguadores de la Huerta Murciana y de Alicante medían el agua; capacidad aproximada 10 l

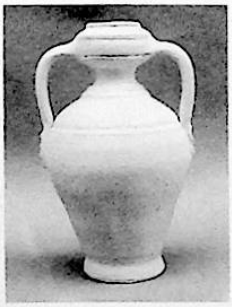
3 cántaro pinosero
Agost (Alicante)
contener agua
para Pinoso (Alicante) con mayor volumen que núm. 1, por ser el agua racionada

4 cántaro de gracia
Agost (Alicante)
contener agua
para la parte de Altea (Alicante)



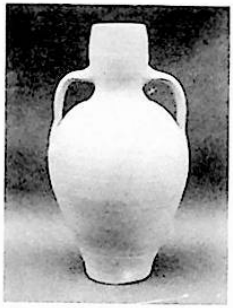
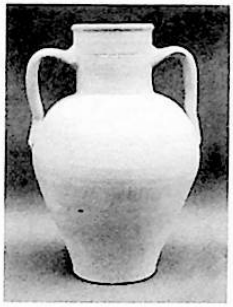
5 cántaro gandiano
Agost (Alicante)
contener agua
para la parte de Gandía (Valencia)

6 cántaro *dels clotets*
Agost (Alicante)
contener agua
para la parte de Gandía (Valencia), forma del cántaro gandiano



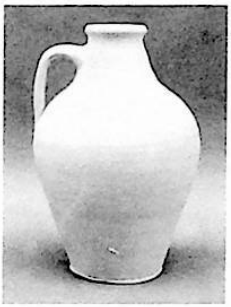
7 cántaro vilero
Agost (Alicante)
contener agua
para Villajoyosa

8 cántaro mascota
Agost (Alicante)
contener agua
para Monóvar (Alicante)

9 cántaro manchego
Agost (Alicante)
contener agua
para la Mancha

10 cántaro de boca redonda
Agost (Alicante)
contener agua
boca ancha para llenar más comodamente
de agua del aljibe o del tren

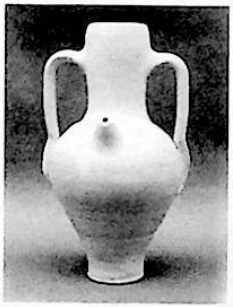


11 cántaro valenciano
Agost (Alicante)
contener agua
para la parte de Valencia, fabricado en muchos sitios, p.e. en Chiva

12 cántaro aragonés
Agost (Alicante)
contener agua
para Aragón

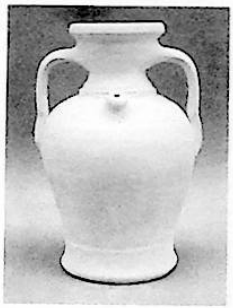
13 cántaro...
Agost (Alicante
contener agua
probablemente de principio de siglo

14 cántaro de la col/*senyoreta*
Agost (Alicante)
contener y beber agua
—



15 cántaro largo con pito/*canteret llarguet*
Agost (Alicante)
contener y beber agua
colgado en estacas, agrupados en tres, seis, nueve o doce, en la parte de Elche y Murcia

16 cántaro chato /*culona*
Agost (Alicante)
contener y beber agua
para la Huerta de Murcia



17 cántaro de reja
Agost (Alicante)
contener y beber agua
con reja en el cuello como filtro para que no caigan bichos y hojas

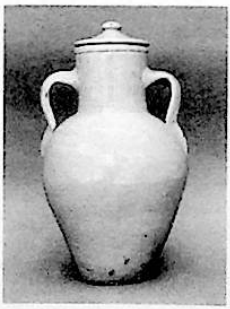
18 cántaro rayo
Agost (Alicante)
contener y beber agua
para Aragón, con reja como núm. 17

19 jarra de novia
Agost (Alicante)
contener agua
regalo del alfarero a la novia, principio de siglo

20 cántaro *del picot*
Agost (Alicante)
contener aceite y vino
existe sin barniz o barnizado en el interior, cuello y asas

21 medio cántaro
Agost (Alicante)
medir vino
barnizado en el interior, cuello y asas, capacidad entre 5 y 6 l

22 medida
Agost (Alicante)
medir vino y aceite
barnizado enteramente, agujero de medir en el cuello, capacidad 4 l



23 cántaro
Onil (Alicante)
contener agua
barnizado

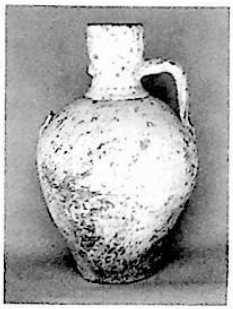
24 cántaro
Biar (Alicante)
contener agua
barnizado enteramente en marrón o amarillo

25 cántaro alforja
Sax (Alicante)
contener agua
cuño: S. BAILÉN-ALFARERÍA-SAX (ALICANTE)

26 cántaro alforja
Petrer (Alicante)
contener agua
cuño: UNIÓN ALFARERA-S.A. PETREL

27 cántaro
Orba (Alicante)
contener agua
cuño: JESÚS FLUIXÁ-ALFARERÍA-ORBA-ALICANTE

28 anguilera
Orba (Alicante)
guardar anguilas
agujeros en el cuerpo para guardar las anguilas en el agua, dos agujeros en el cuello para la cuerda



29 cántaro
¿Marina Alta?
contener agua
—

30 cántaro
¿Villar de Arzobispo (Valencia)?
contener agua
barnizado parte exterior arriba

31 cántaro
Canals (Valencia)
contener agua
—

32 cántaro
Canals (Valencia)
barnizado casi enteramente
—

Patrocina:

MAGNIFICO AYUNTAMIENTO DE VINARÒS
MUSEO DE VINARÒS

Idea y realización: ILSE SCHÜTZ

Dibujos: ANTONIO VERGARA VERGARA

Imprime: GRAFVI - VINARÒS

Organiza: CENTRO AGOST (Museo Alfarería) - AMICS DE VINARÒS

Patrocina: EXCM.A DIPUTACION PROVINCIAL - CAIXA VINARÒS
MAGNIFICO AYUNTAMIENTO DE VINARÒS

GRAFVI, S.L. - Tel. 964 / 400 704 - VINARÒS