

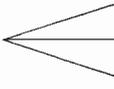
FONDOS ETNOGRAFICOS DEL MUSEO PROVINCIAL DE HUELVA: LA ALFARERIA POPULAR DE CORTEGANA

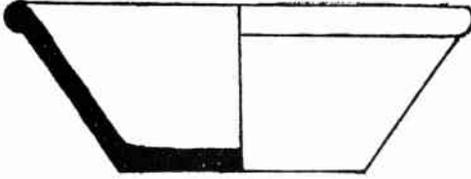
Por CARMEN PEREO SERRANO

El propósito de este trabajo es reseñar y dar a conocer distintos objetos de alfarería popular serrana existentes en los fondos del Museo Provincial de Huelva. En líneas generales, se puede decir que tales objetos son escasos en número. Y todos, o casi todos, proceden del alfar de Francisco Ramos Vázquez en Cortegana.

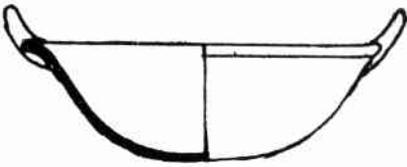
Esperemos que el tiempo remedie tal escasez de fondos de cerámica tradicional en nuestro museo, y que algún día podamos realizar una exposición permanente en donde se muestre el rico material que sobre alfarería popular tienen algunos pueblos de Huelva.

A continuación vamos a describir morfológicamente cada una de las piezas cerámicas elegidas como muestra. Para facilitar y clarificar el estudio, hemos hecho una clasificación por grupos, los cuales han sido estructurado de acuerdo con la tipología que presentan dichas piezas:

- Piezas de bordes abiertos. 
 - Lebrillo
 - Cazuela
- Piezas de boca grande y cuerpo cerrado 
 - Puchero
 - Asado
 - Chocolatera
- Piezas de boca pequeña y cuerpo cerrado 
 - Cántaro
 - Cantarilla
- Piezas con dos bocas 
 - Cantarilla con pico



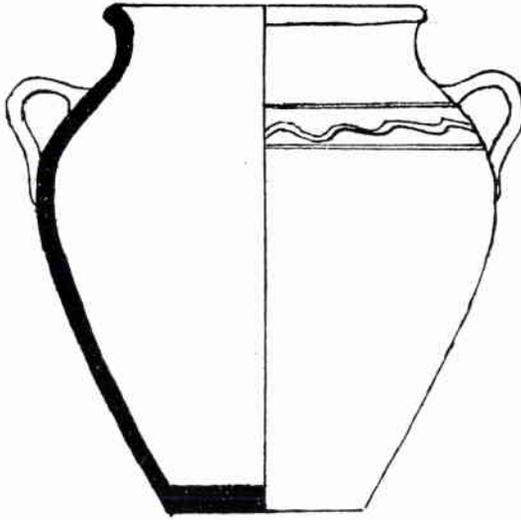
LEBRILLO: Su forma es troncocónica invertida. La boca o base mayor, de aproximadamente unos 50 cms. de diámetro, la circunda un pequeño reborde saliente. El interior se encuentra vidriado (proceso llevado a cabo con sulfuro de plomo) y decorado en tonalidades verde y amarillo ("Decoración Cortegana"). En cuanto a su función y uso, hoy en día, al aparecer en el mercado materiales más prácticos y utilizables, su fabricación ha decaído relegándose a fines decorativos. En Cortegana es el único lugar donde se mantiene su producción.



CAZUELA: Su forma es cóncava y de escasa altura. La base es plana y en su borde nacen dos asas opuestas. El interior y parte del exterior es vidriado. Existen distintos tamaños (aproximadamente 5). Se emplea para cocinar alimentos. En la actualidad sólo se produce en Cortegana.

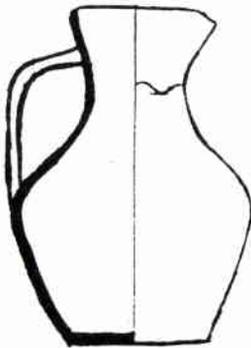


PUCHERO/OLLA: Su forma es esférica, y presenta un cuello recto del mismo diámetro que la boca, de la que arrancan, en su borde, dos asas juntas que van a morir al hombro. La denominación de la pieza viene dada por su tamaño: Olla, si es grande; Puchero, si es pequeña. En cuanto a su función y uso, se utilizaba para cocer los alimentos sobre fuego de carbón o leña. Su interior y parte de su exterior está vidriado. Actualmente sólo se produce en Cortegana.



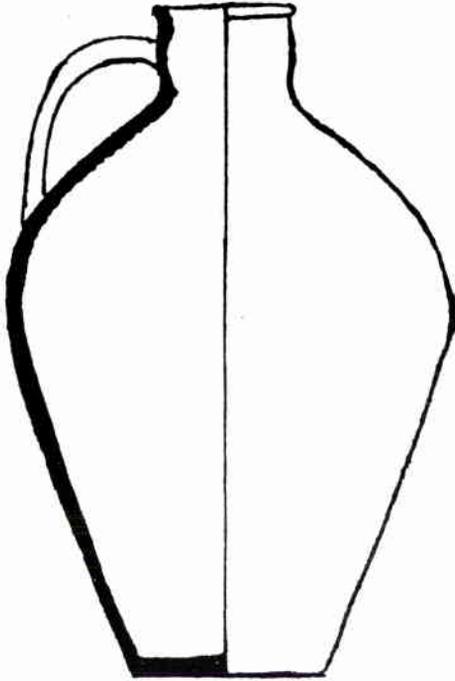
ASADO/ORZA: Se caracteriza por su base estrecha y forma ovoide. La boca es bastante grande, casi del mismo diámetro que su parte más ancha, la cual se encuentra rematada por un pequeño y redondeado resalte. Al inicio de la panza —ésta, por regla general, con decoración incisa— le nacen dos asas opuestas.

En cuanto a su empleo, se utiliza fundamentalmente para la conservación de alimentos que deben macerar o permanecer en él durante mucho tiempo (aceitunas, etc...). En la actualidad sólo se fabrica en Cortegana.



CHOCOLATERA: Su forma es ovoide, y presenta un cuello y una base más estrecha que la panza. El cuello, ancho y alargado, acaba en la boca, la cual es algo más amplia que aquel, y terminada en pico. Las asas van al lado opuesto del pico. El interior y parte del exterior se presenta vidriado.

Antes se utilizaba como jarra para vino o café. hoy dicha función y uso ha desaparecido, y sólo se fabrica en Cortegana.

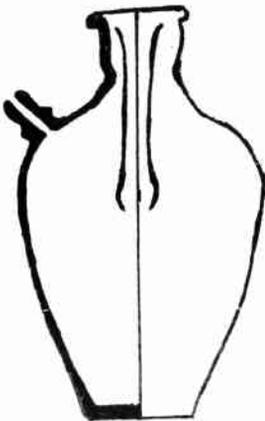


CANTARO: Presenta una forma ovoide. Su diámetro mayor se sitúa un poco más arriba de la mitad de su altura total. La base es pequeña y el cuello corto. Y la boca se remata en un pequeño reborde o labio. Por último, el asa, que nace, más o menos, a la mitad del cuello, muere al inicio del hombro.

Se utiliza para transportar y almacenar agua. En la actualidad, a pesar de la existencia de agua corriente en las casas, aún se sigue utilizando (prevención de cortes de agua, refrescar el agua, etc.).

Según el tamaño y su capacidad, el cántaro posee diversas denominaciones: Cántaro Grande (de más de 16 litros), Cántaro Mediano (de aproximadamente 14 litros), Cántaro Pequeño (de aproximadamente 10 litros). Los que poseen una capacidad menor de 10 litros se les llama Cantarilla.

Por último, el cántaro no va vidriado, sino que, la mayoría de las veces, se recubre con un engobe de almagre.



CANTARILLA CON PICO: Esta pieza es similar a la cantarilla, pero a diferencia de ella lleva un pico o pitorro en la panza y un asa a la derecha de dicho pico.

Se utiliza para mantener el agua fresca, que se desea beber. Realiza, en definitiva, la función del botijo.