

LA ALFARERIA **en la provincia de Madrid**

UNA TRADICION QUE SE PIERDE



UNA de las actividades que más liga al hombre con el entorno que le rodea, es la de la cerámica.

Uno de los primeros descubrimientos que el hombre hizo fue el manejo del barro y su utilidad. Después de tantos cientos de años y en medio de una sociedad tecnificada es fácil encontrar hombres dedicados a esta vieja actividad. Bien es verdad que cada vez menos, y su declive es alarmante.

La provincia de Madrid (un trabajo más amplio se encuentra en la colección de Cuadernos de Artesanía: *La alfarería en la provincia de Madrid*, Madrid, 1977) tiene todavía algunos centros alfareros en producción. Hay alfares en Colmenar de Oreja, Camporreal, Navalcarnero, Majadahonda y Madrid. Colmenar de Oreja sólo produce tinajas; en Camporreal es donde la producción alfarera guarda mayor relación con la de otros centros castellanos; en Navalcarnero la alfarería está supe-
ditada a un agudo personalismo y ha llevado al alfarero a abandonar el torno y modelar figuras a mano; Alcorcón, Alcalá de Henares y Chinchón, centros de vieja tradición alfarera, en estos últimos años han visto desaparecer los hornos. Unas veces por la jubilación o emi-

gración de los alfareros, y otras, la mayoría, por el gran desarrollo urbanístico de estas localidades, sobre todo en las dos primeras.

COLMENAR DE OREJA

SE encuentra situado a 55 km. de la capital por la carretera de Valencia. En Colmenar, en la primera mitad del siglo, se fabricaban tinajas de grandes proporciones, hasta de 500 arrobas, que se vendían a las bodegas de la Mancha. Actualmente sólo hay un alfar en funcionamiento en el que trabajan padre e hijo, Eugenio y Celestino Crespo, el hijo, a su vez, «ya tiene hijos mozos que no se dedican a la alfarería». Eugenio Crespo, de unos 60 años, nos cuenta que conoció treinta y tantos alfares funcionando en el pueblo. De este esplendor quedan, como mudos testigos, las cúpulas, de clara influencia árabe, de los hornos abandonados.

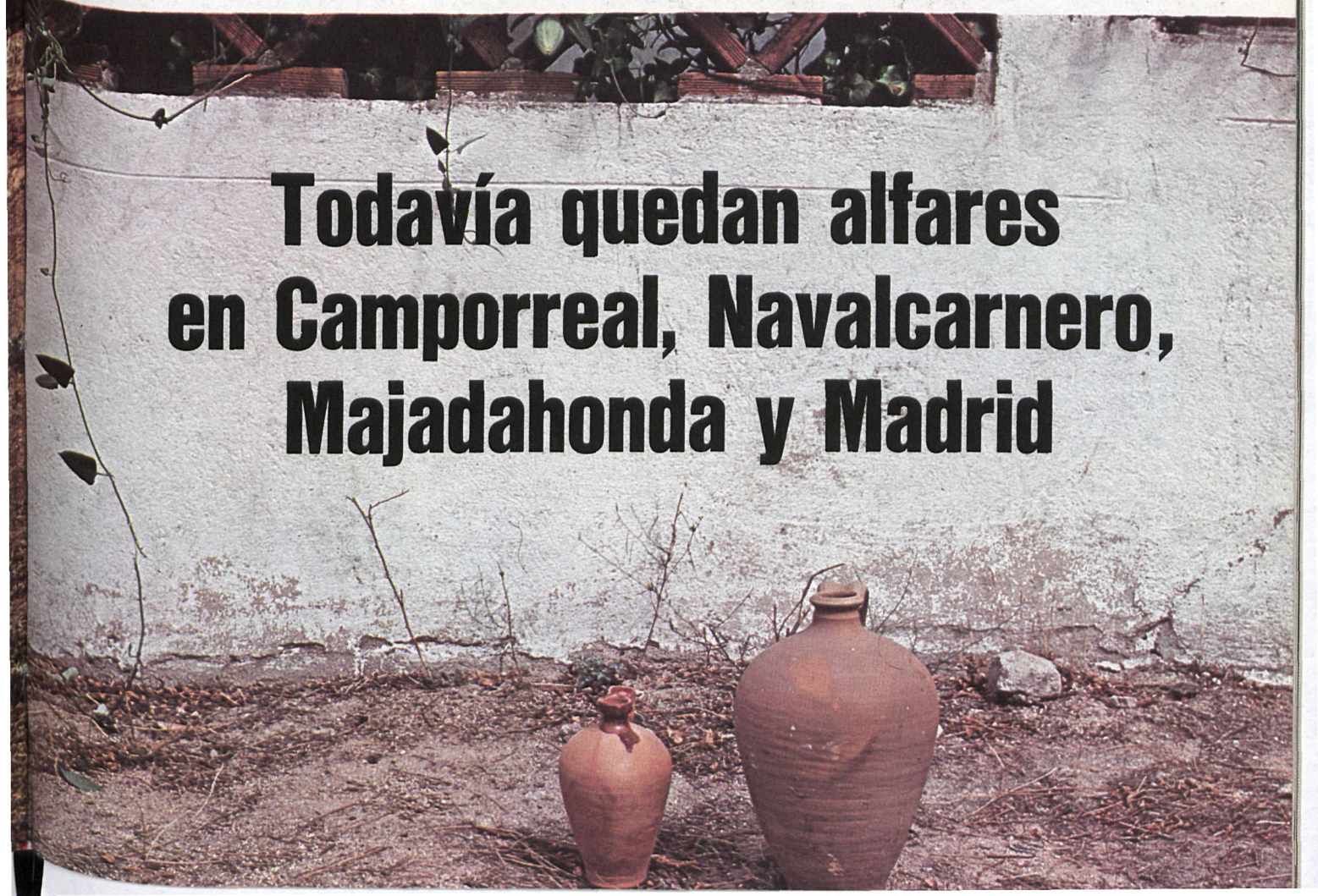
En Colmenar sólo se fabrican tinajas, y lo que no es tinaja es derivado de ella, como ahora veremos. Las tinajas eran cónicas en un principio y se fabricaban hasta de 500 arrobas; eran sobre todo para vino. Posteriormente se hicieron cilín-

dricas para un mejor aprovechamiento del espacio en las bodegas, hoy son sustituidas por depósitos de hormigón. Las tinajas de mayor tamaño han dejado de fabricarse. Los tamaños que ahora se fabrican son los más pequeños de 6 y de 2 arrobas, privando sobre su utilidad sus fines decorativos. También se fabrican tinajillas.

Además se hacen copas para flores, que es la base de una tinaja cónica y se utilizan como maceteros. Grandes macetas de forma similar y ánforas, de encargo.

Hemos encontrado una forma verdaderamente curiosa: la porronera. Es una base para reposar el botijo. En realidad es una tinajilla con una gran boca y a la que se han practicado unos agujeros, con objeto de permitir la circulación del aire, así se ventila el botijo y se evita la humedad, con lo que se logra un mejor sabor del agua. Está decorada con unas florecitas que se hacen con una cañita y una especie de greca que se hace con los dedos. Las copas tienen esta misma decoración.

Actualmente la venta es muy reducida. Venden sobre todo a floristas y jardineros que se dedican a crear jardines. También venden tinajas grandes, antiguas, para la decoración de bares y mesones.



**Todavía quedan alfares
en Camporreal, Navalcarnero,
Majadahonda y Madrid**



CAMPORREAL

FAMOSO, sobre todo, por sus aceitunas. Para llegar al pueblo pasamos entre olivares y cuando nos acercamos nos sorprende la iglesia en lo más alto del cerro, donde se asienta el pueblo, que actualmente tiene unos 2.000 habitantes.

Queremos remarcar la importancia que tiene Camporreal por ser el único pueblo de la provincia de Madrid donde se elabora una variada alfarería de tipo popular. No obstante, la producción de Camporreal está, como todas, en decadencia, pues de los veinticuatro alfares que se recuerdan, hoy sólo trabajan cinco, y en parte se mantienen por su especialización en fabricar mieleras y cazuelas que venden al por mayor.

El barro rojo es del pueblo, pero también lo traen de Loeches y de Torres de la Alameda. El de Camporreal es más fuerte, por lo que se mezcla muy mal con el agua y para eso previamente lo combinan con el de los otros pueblos. El barro se encuentra en capas al aire libre.

El horno es el tradicional horno árabe. En él se colocan las piezas con un determinado orden, las mayores abajo y las pequeñas arriba y rellenando. Se alcanzan temperaturas de hasta 800° C. Para comprobar la temperatura del horno y saber el grado de cocción, utilizan dos procedimientos: una cazuelita vidriada como testigo, que pueden ver a través de un hueco, o bien introduciendo en el horno un palo en cuyo extremo se pone un corcho, según el color

que toma sabrán la temperatura que ha alcanzado el horno.

Las formas que se fabrican son muy variadas y condicionadas por lo utilitario. Cántaro, de varios tamaños, que se denominan de a 6, de bolilla y cantarito. A este último, el más pequeño, se le añade un pitorro, «chistera», para poder beber en el campo los segadores más fácilmente. El cántaro de a 6, el mayor, admite la variedad de boca ancha «para que cayera bien el agua». Estos cántaros se vendían antes en la sierra de Madrid.

El cangilón es una orza para almacenar aceitunas o legumbres. Se fabrica en los mismos tamaños que el cántaro y más pequeños llamándose, según su precio original, de a peseta, de a 3 reales y de a 2 reales. La mantquera es semejante al cangilón pero con asas y vidriada por dentro y un pequeño mandil también vidriado por fuera sirve para guardar la mantanza. Los tamaños son semejantes. La mielera, de varios tamaños, es parecida al cangilón, pero más cerrada de boca y más esbelta.

Pucheros de varios tamaños, normalmente con un asa, los hay vidriados y sin vidriar. En cambio las ollas se hacen con dos asas.

Cazuelas de arroz, paelleras, para poner directamente al fuego, vidriado el interior, también de diversos tamaños.

El plato tortillero de forma especial para dar la vuelta a las tortillas,

Besugueras cuadradas y ovaladas para horno o como fuente.

Queseras, jarras llamadas de mesón, botijos, huchas, macetas y el botijón de campo son las restantes formas.

NAVALCARNERO

LA cercanía de este pueblo, rico en vinos, a Madrid ha influido decisivamente en la decadencia de su alfarería. Quedan sólo dos hermanos, uno de ellos trabaja esporádicamente las formas tradicionales, teniendo, por tanto, una producción muy corta, y el otro hermano, Fernando Roche, ha evolucionado por caminos totalmente ajenos a la alfarería, realizando unas composiciones de tipo «naif» que están completamente fuera de nuestro trabajo.

En cuanto a la alfarería tradicional, se hacen besugueras, paelleras, barreños, pucheros y macetas de diversos tamaños. La escasez de la producción

podemos constatarla en que estos dos hermanos tienen clausurado el horno y han construido uno pequeño, para unas veinte piezas; queman primero viruta para calentar el horno, operación que se denomina ahumado, el humo sale por los ladrillos colocados «a través».

El barro de la zona es poco fino y muy arenoso, por esto se mezcla con barro traído de Illescas, de mejor calidad, consiguiendo así darle una textura que permita trabajarlo fácilmente. Las figuras «naif» se realizan con la porción más fina del barro, la «esencia», que se logra después de varios colados. La importancia que tuvo Navalcarnero nos la manifiesta la afirmación de que en casa de los abuelos de los actuales alfareros trabajaban cinco ruedas. En el pueblo había más de veinte alfares.

MADRID

NOS ha sorprendido encontrar dos alfares todavía en Madrid funcionando, con su obrador, su patio para sacar las piezas al sol, sus almacenes y su horno, que quema regularmente. Ambos se encuentran en zonas periféricas: uno en Ciudad Lineal y otro por la Ventilla. Este último, además, tiene tienda en el centro de la ciudad donde vende sus piezas junto a cerámica de todo el país.

El barro se extrae de Alcalá de Henares y es muy rico en arcilla, el proceso de preparación es el tradicional.

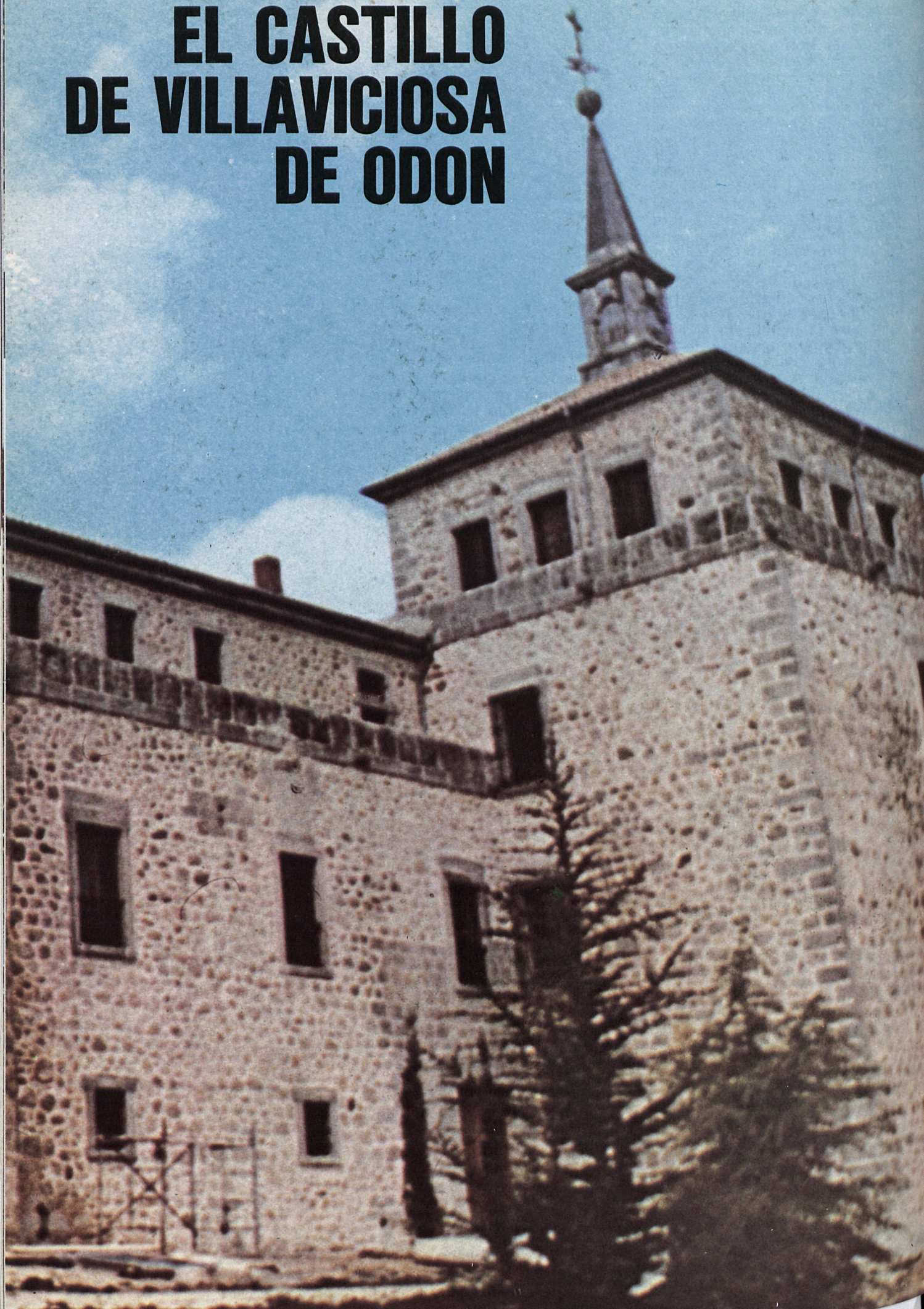
Las formas tradicionales están completamente abandonadas y hoy sólo se fabrican las

que tienen fácil venta. Uno de los alfares está especializado en piezas para floristería mientras que el otro, sobre todo, fabrica cazuelas para uso en los bares. Las piezas de floristería: jarros, macetas, cuencos, son de varios tamaños y de mil formas distintas apartándose de lo tradicional; en este alfar, de Antonio Alonso, además se hacen jarros, vasos, copas... Algunas de estas piezas se vidrian en verde o rojo oscuro, otras se pintan de colores. En el otro alfar se hacen cazuelas de diversos tamaños, desde la diminuta angulera hasta las mayores para asar cordero.

**Cristina
SEGURA**



EL CASTILLO DE VILLAVICIOSA DE ODON



LOS CASTILLOS DE MADRID



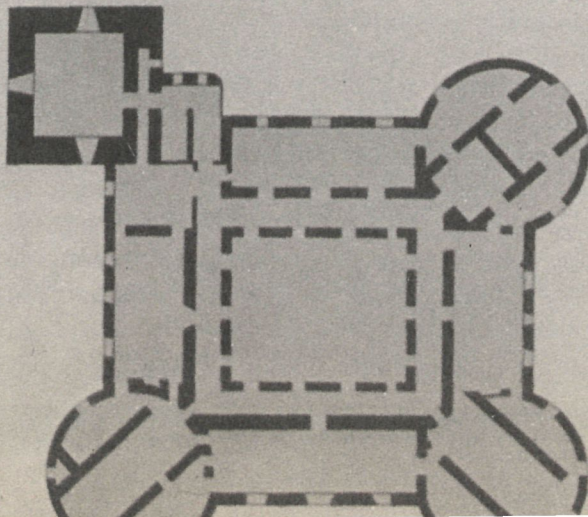
granito y piedra berroqueña bien labrada que rodea la totalidad de la fortaleza.

En la serie de «Castillos de Madrid», Florentino Gómez Ruimonte señala que «el resalte de la planta superior, así como las torrecillas del tejado de los torreones cilíndricos y el chapitel de la torre cuadrada, consiguen animar la sobriedad herriana del monumento».

En su vista exterior se nos ofrece más como fortaleza que como palacio, resaltando un gran escudo nobiliario en uno de los cubos y la puerta principal junto a la torre cuadrangular. Por ella llegamos al interior don-



VILLAVIEJA DE ODÓN (Planta 2ª)



PROXIMA a Madrid se encuentra la bien cuidada localidad de Villavieja de Odón, de la que no se conoce apenas nada de su fundación, hasta que en el siglo XIV pasó a ser propiedad de los marqueses de Moya por donación real y más tarde a los condes de Chinchón.

Lo mismo ocurre acerca de la fecha exacta en que se construyó el bello castillo de Villavieja, el más próximo a Madrid y fácil de divisar desde la carretera que conduce a San Martín de Valdeiglesias, ya que se encuentra emplazado en la cumbre de una colina dominando el pueblo y las modernas urbanizaciones que le rodean.

Una fecha se conoce con exactitud, y es la del año 1521, en que el castillo es incendiado y arrasado por los comuneros y arrasado por los comuneros y arrasado por los comuneros a causa de haber servido de refugio a los partidarios de Carlos I. Pero una cosa es cierta, y es que, cuando los Reyes Católicos entregaron el pueblo como premio a don Andrés Cabrera y a su esposa doña Beatriz Fernández de Boadilla, ya existía el castillo.

Fue en el último tercio del siglo XVI cuando el tercer conde de Chinchón, don Diego Fernández de Cabrera y Boadilla, encargó a Juan de Herrera la reconstrucción del castillo. El arquitecto de El Escorial confeccionó los planos del actual castillo-palacio que levantó de planta rectangular con grandes y salientes cubos en tres de sus ángulos y un torreón, el del NE., de planta cuadrada y de mayor altura que aquellos, el cual se levanta airoso y resaltando entre todo el edificio a modo de Torre de Homenaje.

El castillo tiene tres plantas, si bien la superior está retranqueada, formándose un adarve, protegido por un antepecho de