Los platos, piezas significativas de la alfarería bailenense tradicional

The dishes, relevant pieces of tradicional Bailén pottery

José Luis Villarejo Aguilar
Doctor en Bellas Artes
e-mail: villarejojl@hotmail.com

Recibido: 06-12-2021
Aceptado: 15-12-2021

Resumen:

Los platos de Bailén son piezas icónicas de la alfarería tradicional de esta ciudad. Su singular aspecto es consecuencia de la fusión de las tradiciones alfareras bailenenses y almerienses, que entre finales del siglo XIX y principios del XX se unieron para alumbrar una nueva tipología de recipiente de gran éxito comercial, hasta la octava década del siglo pasado cuando dejaron de fabricarse. Influencias almerienses experimentaron por la misma época otros enclaves alfareros, dando lugar a cacharros igualmente híbridos, aunque con características particulares en cada centro. En Bailén los alfareros plateros fueron especialistas, conformando una de las tres especialidades tradicionales junto con los cantareros y los productores de orzas y lebrillos. A mediados del siglo XX, alfareros bailenenses llevaron la tipología de los platos a localidades alfareras manchegas donde se fusionó con las autóctonas.

Palabras clave:

Bailén, alfarería tradicional, platos, análisis estilístico, análisis comparativo.

Abstract:

The dishes of Bailén are iconic pieces of the tradicional pottery of this city. Its peculiar aspect is a consecuence of the fusion of the traditional bailenense and almeriense pottery, which between the end of the 19th century and the beginning of the 20th century joined to figure out a new tipology of vessel of great comercial success, until the octave decade of the last century when they stopped being manufactured.. Almerienses influencies experimented by the same time other pottery enclaves, given rise to equally hybridized pots, althought with special charactiristics in different pottery cities. In Bailen the dishes potters were specialists, conforming one of the three traditional specialties along with "cantareros" and the producers of vessels "orzas" and "lebrillos". In the middle of th 20th century,bailenenses potters took the tipology of the dishes to manchegas pottery localities where they were merged with the autochthonous.

Key words:

Bailén, tradicional pottery, dishes, sylistic analysis, compatative analysis.

1. Introducción

En la alfarería tradicional bailenense los platos ocupan un lugar destacado. En su momento fueron cacharros muy apreciados en los mercados frecuentados por los cacharreros de Bailén. Estas piezas de vajilla rústica tuvieron una gran demanda y compitieron ventajosamente con sus símiles de otras localizaciones alfareras, especialmente durante las décadas centrales del siglo pasado, cuando su exportación alcanzó su máximo apogeo, llegando a todas las regiones peninsulares e incluso a localidades francesas y norteafricanas.

Los engobes con tierra blanca que caracterizan estas piezas -y que pueden verse también en orzas, lebrillos, morteros, botijos, jarras, macetas y otros cacharros- aparecieron en la alfarería local a finales del siglo XIX. Esta técnica decorativa llegó a Bailén de la mano de alfareros migrantes almerienses, y posiblemente también los tornos rehundidos, que en esos momentos eran los habituales en los alfares de la Andalucía Oriental. Es a partir de entonces cuando se establece el parentesco entre nuestros antiguos platos y los de algunos centros almerienses, principalmente con los de las localidades de Níjar y Albox. Esta hibridación dio como resultado una tipología única y particular en la que se fundieron las técnicas que trajeron los alfareros almerienses con los conocimientos y la tradición locales.

Desde el principio del siglo XX, los alfareros plateros se convirtieron en especialistas (Fig. 1). De forma similar a lo que ocurría con los talleres de los especialistas cantareros, la producción de los talleres de plateros no se limitaba solo a la fabricación de estas piezas, pero se diferenciaban del resto en que contaban con al menos un maestro platero.

Fig. 1. Publicidad insertada en el Programa de Fiestas de 1949. Esta alfarería, dirigida por José Malpesa López, era una de las que contó con varios especialistas plateros desde los años veinte, cuando estaba situada en la Calle Del Arroyo. (Fuente: Colección particular).

En el presente artículo, además de desvelar la génesis y poner nombre a los autores de estas bellas piezas de la cacharrería tradicional de Bailén, se describe pormenorizadamente el proceso de su creación y se dan las claves para identificarlas, marcando similitudes y diferencias con las contemporáneas equivalentes de otras localizaciones alfareras.

2. Los platos bailenenses

Los platos de alfarería tradicional de Bailén, se distinguen a primera vista de sus equivalentes de otras procedencias, por su característico perfil acampanado y por su particular decoración de rameado de doble línea, normalmente bicolor. A estas dos especificidades se le pueden sumar otras, como la del engobe que solo cubre el interior de la pieza, el vidriado que si la cubre por completo y la singular base con amplio anillo solero conseguida mediante raspado[1].

Antes de continuar, conviene aquí aclarar que en Bailén siempre se denominaron como platos a este tipo de recipientes, independientemente de su tamaño, aunque en otros muchos lugares, a cacharros equivalentes se les llamase fuentes.

Los platos se fabricaban en seis tamaños, teniendo como unidad de medida-precio la "sarta". De mayor a menor se denominaban: "de a diez en sarta, de trece en sarta, de dieciséis en sarta, de veinticuatro en sarta, de treintaicuatro en sarta y de cuarenta en sarta*"*. Teniendo en cuenta el diámetro de la boca, las correspondencias en el mismo orden serían las siguientes: 37, 33, 29, 25, 21 y 17 centímetros aproximadamente. Según lo expuesto, la "sarta" de platos mayor se componía de diez unidades y la menor de cuarenta; de esta forma, cuarenta platos pequeños vendrían a valer lo mismo que diez platos de los mayores; o lo que es

igual, un plato "de a diez en sarta" costaría lo mismo que cuatro "de cuarenta en sarta". Para la venta, los cacharreros solían agrupar los platos por "lotes", que estaban compuestos por seis platos, uno de cada "sarta".

Los platos se hacían con dos variantes de fondo, denominados por los propios alfareros como "culoancho" y "culopera" (Figs. 2 y 3). El más habitual era el primero, de fondo casi plano; el segundo tenía el fondo cóncavo. El modelo "culopera" se realizaba cuando el barro no era de suficiente calidad o hacía viento, ya que ambas circunstancias propiciaban que los platos se rajasen al secar; la forma cóncava del fondo de esta pieza, proporcionaba mayor resistencia a la base, con lo que se minimizaba el riesgo de agrietado de la misma. Aunque a veces, la producción de uno u otro tipo estaba condicionada por la demanda de los cacharreros, ya que por experiencia sabían qué modelo tenía mejor salida en las distintas regiones donde los vendían; por ejemplo, en Extremadura tenían mejor aceptación los "culopera" que los "culoancho"[2].

Fig. 2. Dos platos de "treintaicuatro en sarta". El de la izquierda "culopera" y el de la derecha "culoancho". (Fuente: colección del autor).

Fig. 3. Dos platos "culoancho de a trece en sarta". En las imágenes pueden apreciarse la característica forma acampanada y el particular tratamiento de la solera "raída". (Fuente: colección del autor).

Aunque los platos más habituales eran los blancos o "pajizos", o sea, los que recibían un engobe de "tierra blanca del Viso" por su parte interior y rameado bicolor sobre este, también se fabricaron sin engobe, al estilo de los lebrillos rameados, con lo que su aspecto era muy distinto: toda la pieza color melado-rojizo con los dibujos del rameado destacando en color pajizo. Esporádicamente se hicieron también vidriados con óxido de cobre; estos platos verdes no llevaban rameado.

Similares a los platos, se fabricaron tazones vidriados en verde; estos se hacían solo en los tres tamaños menores: "veinticuatro, treintaicuatro y cuarenta en sarta". Además de por el color en el vidriado, estas piezas se diferencian de los platos por su perfil semiesférico, su anillo solero de menor diámetro y más prominente y por no llevar rameado (Fig. 4).

Fig. 4. Cacharreros en Cazorla en 1952. En primer plano los platos expuestos para la venta. Tres cuartas partes del espacio delantero lo ocupan los platos pajizos; a la izquierda platos oscuros vidriados sin engobe. Se puede observar como se agrupan por lotes que incluyen los seis tamaños o sartas. (Fuente: Fotografía cedida de una colección particular).

3. Proceso de fabricación[3]

En el principio de todo está el excelente barro bailenense; para los platos se utilizaba habitualmente el mismo que para el resto de cacharrería, aunque si se daba la circunstancia, se seleccionaba el de mejor calidad. La extracción y preparación de la materia prima, se realizó manualmente hasta mediados los años sesenta del siglo pasado, cuando gradualmente se inició la mecanización de todos los procesos, desde la extracción en los barreros hasta la consecución de la pasta final que se montaba en la "rueda" (Villarejo Aguilar 2017).

El barro con la consistencia adecuada, se amasaba en porciones cilíndricas denominadas "pellas". Las "pellas" se montaban sobre la "cabeza de la rueda", -disco superior del torno- que el alfarero hacía girar impulsando con el pie el "tablero", - disco inferior del torno- hasta que a partir de inicios de los setenta se fueron generalizando los tornos motorizados. De cada "pella" el alfarero podía modelar un número determinado de platos, según la "sarta" a la que perte-

necieran; los mayores, los de "a diez en sarta", solían modelarse de una sola "pella" algo más pequeña. Las únicas herramientas utilizadas para calibrar y dar forma a las piezas era la "medía", una varilla de madera con la que se daba el diámetro correspondiente a la boca, y el "casco", un trozo de vasija con un lado curvo que se aplicaba sobre la pared exterior del plato para alisar la superficie y conseguir a la vez la curvatura adecuada.

Las piezas se desprendían de la "pella" aplicando el hilo o "torzal", dejando que este, asido por el tope, se enrollase sobre la base del plato y tirando luego de él hacia el alfarero. Los platos ya desprendidos se alineaban en una tabla hasta completar la cabida de está. Las largas tablas con su carga, eran sacadas al sol para que los platos se "oreasen", o lo que es lo mismo, para que perdiesen la humedad suficiente que permitiese su manipulación en la siguiente operación, consistente en bañar el interior de cada plato con el engobe de "tierra blanca" del Viso Del Marqués[4].

Para preparar el engobe se tamizaba la "tierra del Viso" con el "seaso" y se le añadía agua batiendo hasta conseguir un líquido cremoso con la densidad adecuada. La mezcla se realizaba en un recipiente que podía ser una "almágina" o un lebrillo. El platero se situaba sobre el recipiente y con un cuenco o una latilla extraía el engobe que depositaba dentro del plato, girándolo y balanceándolo hasta que toda la superficie interior quedaba cubierta, pasando el exceso de líquido al siguiente plato, y así hasta acabar el líquido; esta operación se repetía hasta terminar los platos preparados. Los platos bañados volvían en sus tablas al sol para que se "oreasen" de nuevo.

Una vez "oreado" el engobe, los platos se "entabacaban". El "entabacado" consistía en colocar los platos por parejas uno encima de otro, boca contra boca, ejerciendo ligera presión con las manos hasta que estas coincidían milimétricamente, con la finalidad de corregir las posibles ligeras desviaciones de la circunferencia de la boca de ambas piezas. Para que las bases mantuviesen el mismo grado de humedad, cada pareja "entabacada" se volteaba pasado un tiempo.

Seguidamente los platos volvían al torno, donde se colocaban bocabajo sobre un cilindro de barro o "morde" para realizar el raspado o "raído" de la base. El "morde" se realizaba ex profeso con barro fresco[5], dándole la altura adecuada que permitiese sustentar el plato según su "sarta" sin que el borde de este tocase la "cabeza" del torno. En esta operación, se adelgazaba la base del plato al tiempo que se creaba el anillo solero, adquiriendo de este modo la trasera de los platos bailenenses su aspecto distintivo. El instrumento utilizado era el "redor", una pletina metálica doblada en forma de ele, que en la mayoría de las ocasiones solía ser un trozo de fleje extraído de un somier desechado. Los platos ya "raídos" volvían al sol por última vez para su secado definitivo.

Para las operaciones descritas "-baño, entabacado y raído-", era fundamental controlar el proceso de "oreo" en cada momento; tanto un exceso de humedad como la falta de ella, podían dificultar el trabajo e incluso llegar a arruinar el producto de toda una jornada.

Los platos secos ya estaban listos para el "rameado". La herramienta para realizar este tipo de decoración era la

Fig. 5. Jarrillas de ramear del taller de Los Lendínez. La de la izquierda es de una sola boquilla y solía emplearse para decoraciones especiales, como delineado de nombres, dedicatorias o similares en piezas realizadas por encargo. Las dos de la derecha con dos pitorros y división interna eran las dedicadas al rameado bicolor. (Fuente: Imagen del autor).

"jarrilla o latilla de ramear", artefacto de chapa de zinc, compuesto por un cuerpo cilíndrico, dividido en su interior verticalmente en dos mitades, con dos pequeñas bocas de carga igualmente cilíndricas en su parte superior y dos largas y finas boquillas paralelas conectadas, una a cada una, de las dos divisiones interiores (Fig. 5). Los óxidos correspondientes, de cobre, de manganeso o de cobalto según se quisiese verde, marrón violáceo o azul, respectivamente, se diluían con agua y se les añadía "tierra del Viso"; con la mezcla resultante se rellenaban los compartimentos de la "jarrilla", uno de cada color. Para que el líquido obtenido fluyese convenientemente por las estrechas boquillas expendedoras, la "tierra del Viso" era tamizada cuidadosamente con el seaso para evitar grumos y los consiguientes e indeseados atascos. La preparación de los colores solía realizarla el mismo maestro platero.

El uso de la "jarrilla" no es exclusivo de la alfarería bailenense. En la década de los ochenta, en Níjar (Almería) y también en Chinchilla (Albacete), aún se "rameaba" con un artefacto similar, llamado "arcuza" en Nijar (Paoletti Duarte y Pérez Casas, 1985) y "alcucilla" en Chinchilla (Sánchez Ferrer, 1989). Dos décadas antes, Natacha Seseña documenta la utilización de artilugios semejantes en Madridejos y Consuegra en la provincia de Toledo y en Santa Cruz de Mudela en Ciudad Real, anotando que en esta última localidad se denomina "reguerilla" a tal objeto (Seseña Lafuente 1975). No obstante, en todos los casos documentados la jarrilla es de una sola boquilla.

La decoración, tradicionalmente, estaba a cargo de las mujeres de la familia de los propios plateros. Entre las décadas treinta y sesenta del pasado siglo, la mejor de las "rameadoras" -al decir de sus contemporáneos- fue Milagros, de la familia "Taruso". La "Bisoja" también fue otra afamada rameadora; estas mujeres, además de trabajar en las alfarerías de sus familias, rameaban por encargo, desplazándose a otros talleres donde su destreza con la "jarrilla de ramear" era muy apreciada.

Inclinando la "jarrilla" y a golpe de muñeca, las "rameadoras" iban dejando sobre la superficie blanca, dos trazos aproximadamente paralelos, uno de cada color. Los motivos dibujados ocupan la pared interior, siendo normalmente algo más elaborados y extendidos en los platos grandes y más simples y cercanos al borde en los pequeños. Aunque es menos habitual, en algunos platos antiguos y especialmente en los de las "sartas" mayores, pueden verse dibujos también en el fondo que pueden ser una inicial[6]. El rameado con jarrilla fue la decoración más habitual y característica, aunque no la única; en platos antiguos se pueden encontrar decoraciones a pincel y también de salpicadura.

Cuando se calculaba que había suficientes platos "rameados" para cargar el horno, o para ocupar el lugar reservado en el mismo, "se vedriaban"; el material y los utensilios para el proceso de vidriado eran los mismos que para el resto de cacharros, pero con una salvedad; al preparado para "vedriar" los platos no se le añadía "almazarrón", ya que no era deseable que el color blanco del engobe se tornase rojizo.

La receta tradicional de la alfarería local, registrada en la década de los setenta, consistía en mezclar cincuenta Kilos de sulfuro de plomo con una maceta de "a tres el cuartillo" de sílice y cuatro puñados de "almazarrón"[7]. A estos ingredientes se les añadía la cantidad de agua necesaria para conformar un líquido con la suficiente densidad como para impregnar las piezas con una película recia y uniforme. Esta mezcla se realizaba en la "almágina", recipiente troncocónico de boca amplia en el que se bañaban los platos.

Los platos "vedriados" podían pasar al horno casi de inmediato, ya que el baño de plomo seca muy rápido. Se colocaban en corros bocabajo, interponiendo entre cada pieza una "estrébede" para evitar que se pegasen unos a otros al fundir el barniz. La "estrébede" es una pequeña pieza de barro modelada a mano por los mismos alfareros, formada por tres brazos convergentes cuyos extremos se rematan en un pie en forma de pico. Una vez cargado el horno, se tapiaba la puerta de carga con adobes que se sellaban con barro amasado con paja y ya podía procederse a la cocción; esta podía durar entre seis y trece horas dependiendo del tamaño del horno y de la carga.

Terminada la cocción solo restaba esperar dos o tres días a que el horno se enfriarse para abrir la puerta. Si la cocción se había realizado correctamente como era de esperar, a los platos aún le quedaba un último proceso para estar listos para la venta: desprenderlos de las "estrébedes" a las cuales había quedado soldados por los tres puntitos de contacto y repasar los pequeños desperfectos que las pegas habían causado.

4. Los especialistas plateros

Como ya se ha apuntado más arriba, los plateros eran, al igual que los cantareros, especialistas. De sus ruedas salían estas maravillosas piezas decoradas, equivalentes –sobre todo los de mayor diámetro- a los ataifores medievales, ya que en su origen eran recipientes para uso comunal en el servicio de la mesa.

Hasta los años cuarenta, cuando las alfarerías eran aún pequeños negocios familiares, los tornos de los plateros se diferenciaban del resto por ser rehun-

didos; toda la estructura se encontraba bajo el nivel del pavimento, quedando la cabeza de la rueda a ras de suelo. Esta posición permitía al platero acercar y retirar sobre el pavimento las largas tablas en las que se iba colocando los platos modelados, arrastrándolas sin tener que levantarse de su asiento, con el consiguiente beneficio de tiempo y esfuerzo. Posteriormente, la expansión del sector, incorporó más trabajadores subalternos que pudieron realizar todas las tareas auxiliares, con lo que este tipo de rueda dejo de tener utilidad y desapareció[8].

Los últimos especialistas plateros de nuestra localidad fueron los Lendínez[9] (Figs. 6 y 7). Esta alfarería de la calle Carolina, fue fundada a principios del siglo XX por Cristóbal Lendínez Salmerón, padre de los hermanos Cristóbal, Alfonso, Pedro y Juan José Lendínez Jiménez y continuada por dos de los hijos de estos: Cristóbal Lendínez Padilla y Cristóbal Lendínez Serrano, a los que se sumó en la última época Cristóbal Lendínez Balbuena como administrativo. La fábrica cesó su actividad en junio de 2009, desapareciendo así una de las alfarerías de mayor renombre de Bailén y el último taller de plateros de la localidad. Esta alfarería, con sus tres hornos árabes, fue una de las más productivas durante la segunda mitad del siglo pasado. En ella, no solo se fabricaban los platos por los que son especialmente conocidos, sino que también producían orzas, lebrillos y macetas en grandes cantidades, además de queseras, poncheras, bacines, morteros y otros muchos cacharros. Por encargo, realizaron ingentes cantidades de

Fig. 6. Fotografía de principios de los cincuenta del siglo XX donde puede verse a la abuela Inés -la que se hizo cargo de la alfarería a la muerte de su esposo a principios de los años cuarenta y por la cual recibió la alfarería el nombre de su Santa Patrona a principios de la década siguiente- acompañada de una de sus nueras y dos de sus nietos; escena familiar tomada en el patio de la vivienda-alfarería de la Calle Carolina. En primer plano, a la derecha, platos ya engobados secándose al sol sobre sus tablas y al fondo haces de combustible para el horno. (Fuente: Fotografía particular gentileza de Juan Pedro Lendínez Padilla).

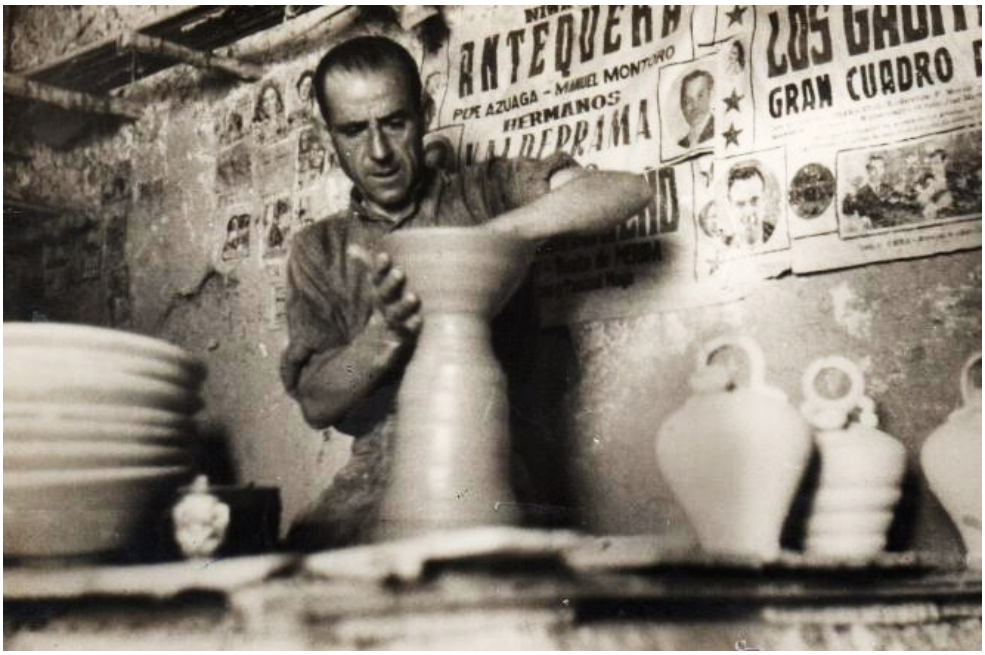

Fig. 7. Imagen del maestro Alfonso Lendínez modelando un plato en una postal de 1958. De los cuatro hermanos, Alfonso fue el especialista platero hasta que se incorporó a la empresa Agustín Criado. (Fuente: https://www.todocolección.net. Acceso el 08/06/2021).

piezas para diferentes países, como Alemania, Francia, Estados Unidos y hasta para China. En su época de mayor producción -años ochenta- la empresa, llegó a contar, en temporada alta, con treinta trabajadores y siete tornos girando todo el día. Una de estas ruedas era operada por el platero de la casa Agustín Criado.

Los Lendínez fabricaron los últimos platos tradicionales cocidos en hornos de leña y vidriados con plomo a principio de la década de los ochenta del siglo pasado; aunque el destino de estas últimas hornadas no eran ya las mesas y cocinas de los hogares de la España Rural, sino los escaparates y estanterías de las tiendas especializadas en cerámica para uso decorativo de algunas grandes ciudades españolas como Madrid y Barcelona[10]. Durante la década de los ochenta siguieron fabricando platos que mantuvieron la forma original de los platos bailenenses, pero las nuevas normativas sanitarias y medioambientales obligaron a cambiar el barniz de plomo por preparados industriales y los hornos de leña por eléctricos o de gasoil, abandonándose al mismo tiempo el rameado tradicional con "jarrilla", que fue sustituido por la decoración "a pera". Con estos cambios el aspecto de los platos cambió bastante, ya que se perdieron el brillo particular del vidriado con plomo y los diseños del rameado tradicional y su característico e irregular difuminado que se producía al fundirse los óxidos en los hornos de leña.

En la actualidad, aún queda un alfarero local que sigue torneando platos con la singular forma de los tradicionales "culoancho" bailenenses. El maestro Cristóbal Arance, hijo y nieto de alfarero, ha actualizado con acierto esta pieza emblemática de la alfarería tradicional bailenense trayendo hasta el siglo XXI esta tipología que se fraguó en los albores del siglo XX (Fig. 8).

Fig. 8. Arriba, plato de los Lendínez de "veinticuatro en sarta" fabricado en los ochenta, donde puede apreciarse el cambio sufrido al sustituir el barniz de plomo por preparados industriales y cambiar el tradicional rameado con jarrilla por el rameado a pera. Abajo, plato de "dieciséis en sarta" fabricado en la actualidad por el maestro Cristóbal Arance. (Fuente: Imagen del autor).

5. Agustín Criado, el último platero

Agustín Criado Soriano, hijo del también alfarero platero José Criado Fuentes, nació en 1944 en la calle Baeza, una de las calles bailenenses de antigua tradición alfarera. A la edad de diez u once años entró a trabajar en la alfarería Santa Inés de los Lendínez, donde desarrolló toda su vida laboral en compañía de la segunda y tercera generación de propietarios, hasta su retiro en 2004 (Figs. 9 y 10).

Se inició en su profesión siendo un niño, algo que era habitual en la época, comenzando como también era lo

Fig. 9. Muchachos trabajando en la alfarería de Los Lendínez alrededor de 1955; los dos de los extremos portando tablas con platos y el del centro con una maceta de "a cuartillo sobre la olma". El zagal de la derecha es Agustín Criado con once años de edad aproximadamente. (Fuente: Fotografía particular gentileza de Agustín Criado).

Fig. 10. Agustín Criado en 1958 trabajando en la rueda en sus inicios como platero. Sobre la mesa del torno, las tablas cargadas listas para ser sacadas al sol por los ayudantes; en sus manos, el plato que está modelando a punto de ser desprendido de la "pella". (Fuente: Fotografía particular gentileza de Agustín Criado).

habitual, de ayudante, o como se decía en el argot alfarero "para dar avío". Su trabajo consistía en realizar todas aquellas labores accesorias que permitían al maestro alfarero trabajar en la rueda sin tener que moverse de su asiento; desde preparar y arrimar el barro hasta retirar las piezas torneadas, bien sobre las "olmas", -discos de barro cocido sobre los que se modelaban orzas y lebrillos- o en las largas tablas en el caso de los platos. La dureza del trabajo en este puesto era considerable y más teniendo en cuenta su corta edad, en jornadas laborales que superaban las doce horas en los meses de verano.

Lo habitual en la alfarería tradicional, era que solo los hijos de los dueños de las alfarerías se iniciasen en el manejo del torno. El aprendizaje en la rueda resultaba muy largo, ya que los maestros no podían permitirse gastar el tiempo en una actividad que no era directamente productiva, por lo que solo se dedicaban a enseñar a sus hijos como herederos del negocio, en temporadas de poca demanda y en horas extras tras finalizar la tarea diaria. En estas circunstancias era muy difícil que un empleado joven que no fuese de la familia tuviese acceso al aprendizaje del modelado. Solo con mucho interés, aplicación y trabajo extra, un muchacho no perteneciente a la familia conseguiría sentarse en la rueda.

Agustín mostró predisposición y aptitudes muy pronto. Según su propia declaración, el trabajo en la rueda le parecía menos duro y más gratificante que las labores de ayudante que realizaba en sus inicios, por lo que se propuso aprender a modelar cuanto antes. Para lograr su objetivo no dudó en sumar horas extras a la ya de por si larga jornada "dando avío". Cuando el maestro Alfonso Lendínez se levantaba de la rueda, él se sentaba a practicar. En poco tiempo consiguió su objetivo, logrando dominar la técnica y obteniendo el beneplácito del maestro.

6. La influencia almeriense

En la segunda mitad del siglo XIX, la industria del barro bailenense experimenta un más que notable crecimiento que corre parejo al de su población, llegando al año 1861 con 28 alfarerías y 18 fábricas de teja y ladrillo, según queda anotado en un acta del ayuntamiento con fecha de 3 de febrero de ese año (Haro Comino, 1996), para esa fecha Bailén contaba con cerca de 9000 habitantes. La agricultura y la minería del plomo serán los principales motores del crecimiento demográfico a los que se sumará la alfarería, atrayendo trabajadores de diversas regiones del país.

En los padrones municipales que se conservan de ese periodo, se registra el establecimiento en Bailén de varios alfareros almerienses. Matías De Haro, nacido en Turre, está empadronado en la localidad en 1867, aunque vivía en nuestra ciudad al menos desde quince años antes, ya que un hijo de esa edad se anota como nacido en Bailén. Pedro Céspedes Hernández, natural de Níjar aparece en un padrón de 1875 (Villarejo Aguilar, 2019)[11]. Los Hermanos Manuel y José Hernández Córdoba se instalan en Bailén alrededor de 1890 llegados igualmente de Níjar, siendo conocidos en nuestra localidad como "Los Tarusos". Y en 1920 aproximadamente, se establecieron otros dos hermanos, Manuel y Francisco Núñez Asensio, apodados "Los Tarantos"[12], procedentes de la misma localidad almeriense.

De los datos recabados hasta el momento, podemos deducir que al primer alfarero procedente de Níjar del que tenemos registro, Pedro Céspedes Hernández, le fue bastante bien en Bailén, lo que propiciaría la posterior llegada de más alfareros de esta localidad almeriense. En noviembre de 1887, doce años después de aparecer empadronado en la Calle Sevilla de nuestra localidad, lo encontramos comprando parte de una posada en la Calle Baños y solo nueve meses más tarde, un solar en la misma calle. En ambas escrituras de compra reza ya como vecino de la calle Baños, por lo que las fincas adquiridas debieron de ser para establecerse de forma independiente y fundar o ampliar su propia alfarería[13]. La calle Baños y aledañas serán donde se instalen gran parte de las alfarerías en la expansión de mediados del XIX y principios del XX.

Muy probablemente, los hermanos Hernández Córdoba eran parientes de Pedro Céspedes Hernández y acudirían a la llamada de este para trabajar en su alfarería; podrían ser primos, o más posiblemente hijos de un primo a tenor de la diferencia de edad. Los hermanos Manuel y José Hernández aparecen registrados por primera vez en 1892, con 24 y 23 años de edad respectivamente, junto a su madre viuda de 47, viviendo en la Calle Baños, probablemente en casa de su pariente. En esa fecha, Pedro Céspedes tenía 52 años, estaba bien establecido con alfarería propia y aunque estaba casado no tenía hijos varones, o al menos no en edad de trabajar. Tres décadas después, los Hernández harían lo propio acogiendo a sus paisanos los Núñez.

Los primeros Núñez fueron especialistas plateros, y como ya hemos apuntado, a su llegada trabajaron en la alfarería de sus paisanos "Los Tarusos", que junto con "Los Bisojos", de apellido Anula, fueron los más reputados plateros de la primera mitad del siglo XX. La segunda generación de los Núñez – Manuel, Lorenzo, Luis, Juan Miguel y José Núñez

Requena, hijos de Manuel y Juan Núñez Abad, hijo de Francisco- continuaron con el oficio y la especialidad de su familia, (José durante poco tiempo, ya que falleció en la Guerra Civil) empleados o asociados con alfareros locales en un primer momento y posteriormente dirigiendo sus propios negocios y diversificando su actividad en el sector del barro. Las dos hijas de Manuel – Iluminada y María- trabajaron como "rameadoras "junto a su padre y hermanos, como era tradicional en las familias de plateros.

Pasada la Guerra Civil, los hermanos Luis y Juan Miguel Núñez Requena trabajaron en la alfarería que fue de José Malpesa López y después de su hija María Antonia en la Calle Del Arroyo; unos años después, Juan Miguel establecería alfarería propia en la calle San Cristóbal. Su primo, Juan Núñez Abad, se asoció a mediados de los años cuarenta con otro especialista platero, Juan Anula Soria "Bisojo", descendiente de una de las estirpes de alfareros bailenenses más antiguas, con un antepasado documentado en 1764[14]. Posteriormente disolvieron la sociedad y dividieron el taller que estaba situado en la Calle Carolina, aunque ambos siguieron publicitándose como especialistas plateros (Fig. 11).

En la actualidad, las familias Núñez y Anula siguen teniendo representantes en activo en la alfarería de esta ciudad. Juan Núñez Tenorio y Manuel Núñez González, biznietos de Francisco Núñez Asen-

Fig. 11. Publicidad insertada en el Programa de Fiestas de 1949. (Fuente: Colección particular).

sio, y Antonio Anula Ortega, biznieto de Juan Anula Soria, son los últimos eslabones de estas cadenas familiares de magníficos artesanos del barro.

7. Bailén versus Níjar

El parecido de nuestros platos tradicionales con sus equivalentes almerienses es evidente, no obstante, hasta el momento no se había documentado el nexo común, la razón o el origen de dicho parecido. La procedencia nijareña de dos de las familias de plateros más reputadas de la primera mitad del siglo XX, -Tarusos y Tarantos-, aclara el parentesco y pone nombre a los alfareros que trajeron a nuestra ciudad la tradición alfarera almeriense para fundirla con la local, alumbrando así una nueva variante de la alfarería tradicional de Bailén: los cacharros con engobe de tierra blanca, con los platos a la cabeza como máximos exponentes.

Nuestros platos comparten con los de Almería el sistema de medidas que relaciona la capacidad y el precio de las piezas, que como ya se ha adelantado se denomina "sarta" y está compuesta, en el caso de Bailen por seis tamaños y en el de Níjar por siete; en los bailenenses falta el de mayor tamaño almeriense, el de "ocho en sarta". Comparten también

TABLA 1. Similitudes y diferencias de los platos fabricados en Bailén y en Níjar

CARACTERÍSTICAS	BAILÉN	NÍJAR
Tamaños	Por sartas (seis)	Por sartas (siete)
Engobe	Solo el interior	Interior y exterior
Vidriado	Interior y exterior	Interior y exterior
Perfil	1.Acampanado liso en los *culoancho.* 2.Convexo liso con ligera carena baja[15] y borde exbasado en los *culopera.*	1.Convexo liso. 2.Con carena marcada y surcos de la carena hasta el borde exbasado.
Fondo	1.Casi plano en los *culoancho* 2.Cóncavo en los *culopera*	Cóncavo
Base	1.Anillo solero de mayor diámetro y menor relieve en los *culoancho.* 2.Anillo solero de menor diámetro y sin resalte en los *culopera.*	Anillo solero de menor diámetro y mayor relieve
Decoración	Rameado a doble línea bicolor.	1.Rameado de línea simple unicolor. 2.Salpicado de varios colores

el baño de tierra blanca –procedente de Rodalquilar en el caso de Níjar y del Viso Del Marqués en Bailén- que en los almerienses cubre el plato por completo y en los de Bailén, generalmente solo el interior, aunque hay que decir que en la variante "culopera", se pueden encontrar platos engobados por completo. Para la decoración se usan óxidos de cobre (verde), manganeso (marrón violáceo) y cobalto (azul) en ambas alfarerías, a los que se suma el óxido de hierro (amarillo) en la almeriense; para aplicar los colores, se emplea un artilugio semejante, aunque con una sola salida en el caso de Níjar y dos en el de Bailén.

Las formas difieren; de las dos variantes de platos bailenenses, la "culopera", de perfil con ligera carena, borde exbasado y fondo cóncavo es la que presenta mayores similitudes con sus equivalentes almerienses, diferenciándose particularmente en el tipo de apoyo, ya que el plato no se sostiene sobre un anillo en resalte como lo hacen los almerienses, si no que la base descansa sobre un círculo entrante, por lo que el apoyo lo constituye el borde inferior de la pared. La variante "culoancho" de perfil acampanado, fondo casi plano y amplio anillo solero, se aleja más claramente de los modelos nijareños.

El color y la granulometría de los barros, que podrían ser factores determinantes para discernir el origen de una pieza, no pueden ser tomados en cuenta en este caso, ya que quedan enmascarados bajo los engobes y vidriados, invalidándolos como elementos diferenciadores a simple vista en una comparativa. Las similitudes y diferencias comentadas se resumen en la tabla 1.

8. Úbeda, Santa Cruz de Mudela y Torrenueva

Los alfareros migrantes de la provincia de Almería, además de en Bailén, dejaron su impronta en otras localizaciones alfareras donde se establecieron. Las alfarerías de Úbeda en nuestra provincia y Santa Cruz de Mudela y Torrenueva en la vecina Ciudad Real, recibieron igualmente el influjo almeriense, cuya principal aportación fue la técnica del engobe con tierra blanca, aplicada principalmente a los platos, pero también –al igual que en Bailén- a otros cacharros como lebrillos y poncheras.

En Úbeda, hasta el momento ningún trabajo se ha ocupado de estudiar la influencia almeriense en la alfarería de esta ciudad, aunque la aparición de los engobes al mismo tiempo que en nuestra localidad y en las localidades manchegas citadas avala esta hipótesis[16].

Las aportaciones almerienses en la extinta alfarería de las localidades de Santa Cruz de Mudela y Torrenueva, ha sido estudiada y documentada por el especialista en alfarería manchega, Jesús María Lizcano Tejado. En sus trabajos de campo, el profesor Lizcano pudo recoger el testimonio de familiares de los últimos alfareros descendientes de estos emigrantes almerienses que se establecieron alrededor de 1900 en Santa Cruz (Lizcano Tejado, 2001).

Los alfareros almerienses que migraron a Santa Cruz fueron los hermanos Juan, Antonio, Francisco y Manuel Hernández Cipriana, y aunque procedían de Albox, casi con toda seguridad eran primos de los hermanos José y Manuel Hernández Córdoba que procedentes de Níjar se establecieron en Bailén. Los

Hernández de Albox eran oriundos de Níjar; en el último tercio del siglo XIX, algunos alfareros de Níjar[17] salieron de su localidad forzados por "las contratas", una normativa del gremio que obligaba a los alfareros nijareños a paralizar sus obradores y a no trabajar en el término mientras no se vendiese el género comprometido. (Paoletti Duarte y Pérez Casas, 1985).

Existe un paralelismo entre el establecimiento de los dos grupos de hermanos, los Hernández Córdoba en Bailén y los Hernández Cipriana en Santa Cruz. Los Hernández santacruceños acudieron a la llamada de otro alfarero nijareño, Francisco Céspedes, que se había establecido en la localidad manchega alrededor de 1880, pocos años después de que lo hiciese en Bailén su hermano Pedro

TABLA 2. Similitudes y diferencias de los platos fabricados en Bailén y en Santa Cruz-Torrenueva

CARACTERÍSTICAS	BAILÉN	SANTA CRUZ-TORRENUEVA
Tamaños	Por *sartas* (seis)	Por *sartas* (seis)
Barro	Ocre asalmonado claro	Rojizo
Engobe	Solo el interior	Solo el interior
Vidriado	Interior y exterior	Solo el interior
Perfil	1. Acampanado liso en los *culoancho.* 2. Cónvexo liso con ligera carena baja y borde exbasado en los *culopera.*	Cónvexo liso con el borde exbasado
Fondo	1.Casi plano en los *culoancho* 2.Cóncavo en los *culopera*	Cóncavo.
Base	1.Anillo solero de mayor diámetro y menor relieve en los *culoancho.* 2.Anillo solero de menor diámetro y sin resalte en los *culopera.*	Anillo solero de menor diámetro y mayor relieve
Decoración	Rameado a doble línea bicolor.	1.Solo rayado 2.Rayado + Rameado de línea simple unicolor. 3.Rameado doble unicolor en Torrenueva.

Céspedes. El mayor de los Hermanos Hernández Cipriana, Juan, se trasladó a Torrenueva a principios del siglo XX, donde fundó una alfarería que continuarían sus hijos y nietos y que perduraría hasta finales de los años sesenta.

De las fuentes de Santa Cruz, la decoración rayada es el elemento más destacable y diferenciador que salta a la vista. El perfil es convexo con el labio exbasado. El engobe solo cubre el interior al igual que en la mayoría de los platos bailenenses. El vidriado difiere, ya que solo cubre el interior, cubriendo toda la pieza en los bailenenses. La trasera sin vidriar de las fuentes de Santa cruz, dejan ver el color rojizo característico de los cacharros de esta tierra, que contrasta con el color ocre claro del barro cocido bailenense.

Las fuentes producidas en Torrenueva, mantienen las características generales de las de Santa Cruz, variando ligeramente en la decoración; el rayado se emplea más escasamente y las líneas del rameado pueden ser dobles, aunque de un solo color por dibujo y no bicolor como los trazados del rameado bailenense.

En la tabla 2 se presentan esquematizadas las similitudes y diferencias comentadas entre los platos bailenenses y manchegos.

9. Remezcla de fusiones

Los desplazamientos, provisionales o definitivos, de artesanos del barro entre centros alfareros de provincias y regiones limítrofes o no muy distantes, entran dentro de los antiguos movimientos migratorios ligados a los ciclos estacionales de las producciones agrarias principalmente. No debemos olvidar que la alfarería tradicional se dedicaba a producir cacharros utilitarios imprescindibles en el día a día de las sociedades rurales de economía básicamente agraria.

Pero no solo era el entorno mayoritariamente agrícola el que demandaba los productos alfareros; cántaros lebrillos, orzas, pucheros, botijos, jarras y platos, formaban parte indispensable del escueto ajuar doméstico de los hogares de clase trabajadora del resto de sectores productivos y en parte también de las cocinas de las clases más acomodadas.

Estos movimientos poblacionales quedan patentes en los registros de los padrones bailenenses de finales del XIX y principios del XX, donde además de los alfareros reseñados anteriormente, abundan las anotaciones de migrantes, en su mayoría jornaleros, aunque también con otros oficios, procedentes en buena parte de localidades manchegas, de otros pueblos de nuestra provincia, de otras provincias andaluzas –principalmente de Almería y Granada- así como de origen murciano y levantino.

La minería también incentivó el movimiento poblacional durante el siglo XIX y los dos primeros tercios del XX. Las poblaciones con importantes recursos mineros, como Linares, La Carolina o el mismo Bailén en la provincia de Jaén, o Almadén y Puertollano en la limítrofe Ciudad Real, experimentaron importantes aumentos de población en esa época, que consecuentemente llevaron aparejado un proporcional aumento de demanda de cacharrería. Muchos trabajadores del barro se desplazaron para reforzar alfarerías que necesitaban aumentar su producción o para fundar obradores en núcleos que crecían en habitantes o cercanos a ellos.

Fig. 12. A la izquierda plato de Consuegra realizado probablemente por Martín Arance. A su lado fuente hecha en Santa Cruz pero con la forma de los platos bailenenses. (Fuente: colección del autor).

En las décadas centrales del siglo pasado, fueron varios los alfareros bailenenses que emigraron a localidades manchegas. Uno de ellos fue Martín Arance, apodado "Camisón", que estableció alfarerías en Consuegra (Toledo) y Santa Cruz de Mudela (Ciudad Real)[18] (Fig. 12). Y aunque probablemente no solo fuese este paisano el artífice de la extensión de la tipología de los platos bailenenses en tierras manchegas, sí resulta bastante significativo que en la localidad toledana, fuese conocido como "el platero".

El modelo de plato bailenense consolidado con las influencias almerienses desde principios de siglo XX, se fusionó con los equivalentes de estas localidades, algunas de las cuales, como en el caso de Santa Cruz y Torrenueva, ya habían recibido la influencia almeriense al mismo tiempo que en Bailén, dando así lugar a una nueva fusión entre dos tradiciones que ya habían integrado el influjo almeriense inicial.

Como ha quedado reflejado en el cuadro comparativo del apartado anterior, antes de esta nueva fusión, las fuentes de Santa Cruz, compartían con los platos bailenenses básicamente, la técnica del engobe con tierra blanca y el sistema de medidas en sartas que aportaron los inmigrantes almerienses, pero diferían en aspectos tales como la aplicación del vidriado, que en las piezas de Santa Cruz cubre solo el interior y en las de Bailén cubre toda la pieza, el perfil, acampanado en las bailenenses y convexo en las santacruceñas y el acabado de la base, con anillo solero más amplio y de poco relieve en las de Bailén y de menor diámetro pero más prominente en las de Santa Cruz.

Las fuentes de Santa Cruz resultantes de esta nueva fusión, adoptaron todas las características de los platos bailenenses y mantuvieron la especial decoración rayada santacruceña; podríamos decir que son platos bailenenses en cuanto a su hechura, pero santacruceños en cuanto a la decoración.

En lo referente a los platos de Consuegra, -los realizados en las décadas centrales del siglo XX- hay que decir, que son realmente platos bailenenses elaborados en esa localidad toledana. Son del tipo "culoancho" aunque sin engobe, decorados con rameado de tierra blanca pero de línea sencilla, y no doble como era habitual en las piezas de Bailén.

10. Epílogo

Las conexiones e influencias entre centros alfareros tradicionales de nuestro país son temas poco tratados por la investigación etnográfica. Las migraciones de trabajadores del barro para establecer nuevos alfares allí donde no los había o para integrarse en núcleos alfareros ya existentes durante los siglos XIX y XX apenas ha sido documentada, y menos aún el producto de estas aportaciones, mezclas y fusiones.

Para responder a una misma necesidad, en los distintos enclaves alfareros de nuestro país se han elaborado cacharros similares, ya que en su mayor parte, la forma de cada vasija está determinada por el uso al cual va destinada. Y como las necesidades a satisfacer en las sociedades preindustriales eran bastante parecidas en cualquier parte del territorio, los cacharros en sus formas básicas no podían ser muy distintos. No obstante, se pueden observar diferencias que pueden llegar a ser significativas entre cacharros con funciones equivalentes producidos en distintos centros alfareros. Parte de estas diferencias las condicionan los materiales disponibles y la tecnología desarrollada para utilizarlos y transformarlos, pero otra parte es resultado de la fusión de distintas tradiciones alfareras.

Los productos artesanos tradicionales han evolucionado muy lentamente, a la par que la sociedad a la cual servían y de la que son espejo. Con el paso del tiempo, cada núcleo alfarero acabó conformando una estética particular, fijando una serie de rasgos diferenciadores propios que permiten reconocer –al ojo educado- las producciones de las diversas tradiciones alfareras de nuestro país. La mezcla de saberes, la hibridación de técnicas y formas provenientes de distintas tradiciones alfareras, han sido en buena medida el motor de cambio de una actividad, la alfarera, de por sí inmovilista, en sintonía con el resto de actividades artesanales.

En el estudio que aquí termina, se ha puesto de manifiesto como entre finales del siglo XIX y los inicios del XX, se fundieron las tradiciones de dos de los núcleos alfareros más importantes de Andalucía. Las aportaciones técnicas nijareñas del engobe con tierra blanca y las decoraciones con óxidos colorantes, revitalizaron la antigua alfarería bailenense dando lugar a una nueva tipología de cacharros más luminosos y atractivos, entre los cuales destacan los platos.

El presente artículo viene a sumarse a los publicados en los anteriores números de esta revista, con el declarado objetivo de difundir el valioso patrimonio etnográfico de esta ciudad eminentemente alfarera. Asimismo, quiere ser una herramienta que se pone a disposición de estudiosos, instituciones y coleccionistas para poder identificar las piezas creadas por los maestros plateros bailenenses, lo que permitirá evitar o enmendar confusiones, ampliar conocimientos, catalogar piezas, actualizar colecciones, y en definitiva, poner en valor la producción

alfarera bailenense, en la que los platos rameados tradicionales ocupan un lugar destacado.

Notas

1 Esta descripción general es válida para los platos "culoancho", que son los que se hicieron en mayor proporción.

2 Esta información fue proporcionada por José García Montenegro "Tocino", fallecido recientemente a avanzada edad; fue uno de los cacharreros que más años estuvo en el oficio en el que se inició de adolescente, recorriendo gran parte de la geografía española.

3 Este apartado no es otra cosa que la transcripción de la información proporcionada por el maestro alfarero platero Agustín Criado, al cual agradezco la generosa aportación.

4 El engobe en Bailén se ha realizado con tierra blanca del Viso del Marqués. Este material ha sido explotado desde antiguo y exportado a muchas localizaciones alfareras. A mediados del siglo XX, la tierra del Viso llegaba a Bailén en los burros y los carros de los cacharreros que regresaban de La Mancha después de haber vendido su mercancía.

5 A diferencia del "morde" que se usaba para *raer* el culo de los cántaros, que era una pieza similar, pero de barro cocido.

6 Las iniciales en el fondo, son habituales en los grandes lebrillos rameados; La M es la letra más repetida, aunque también aparecen otras como A C, L, T, D, J, etc. Iniciales correspondientes a los nombres de mujer más corrientes en la época.

7 El almazarrón, también llamado almagra o almagre, es un óxido de hierro más o menos arcilloso, que los alfareros adquirían en las droguerías locales. Se añadía a la mezcla para conseguir un vidriado más rojizo.

8 Este tipo de torno no había sido documentado en la localidad con anterioridad. La información ha sido aportada por Cristóbal Lendínez Serrano, que siendo muy pequeño pudo verlo manejado por un tío abuelo suyo.

9 La alfarería fue conocida popularmente desde su fundación hasta su desaparición por el apellido familiar, aunque a partir de los años 50 fuese bautizada oficialmente como alfarería Santa Inés. En 1998 se crea en la misma alfarería una sociedad paralela: Santa Inés queda dedicada a la producción tradicional de vasijería y Cerámica Lendínez de Bailén S.L. se dedica a la producción de cerámica artística.

10 El reputado ceramólogo Emili Sempere, fue cliente de esta y otras alfarerías bailenenses. Entre las décadas sesenta y ochenta del pasado siglo, hizo importantes pedidos a los hermanos Lendínez, los hermanos Arance y a Miguel Cózar entre otros, destinados a abastecer almacenes y tiendas especializadas de nuestro país y también extranjeras.

11 En este anterior trabajo se transcribe como Pedro Cejudo Hernández. Documentos hallados posteriormente han permitido rectificar el error cometido debido a la defectuosa caligrafía del primer documento consultado.

12 Los Núñez recibieron este apodo a su llegada a Bailén como signo indicador de su procedencia. El taranto es un palo flamenco típico de Almería descendiente de la taranta.

13 Las escrituras de compra-venta han sido localizadas por el investigador local Don Juan Pedro Lendínez, a quien agradezco la generosa aportación: Juana María Soriano y Soriano a Pedro Céspedes Hernández, alfarero, venta de un solar para edificar en la calle Baños. 1888. Archivo Histórico Provincial de Jaén, Protocolos Notariales (Bailén), escribano Antonio Morillas, legajo 23.334, fol. 755 r-757r.

Venta de Antonio Castillo a Pedro Céspedes, alfarero, de un pedazo de casa posada en la calle Baños. 1887. Archivo Histórico Provincial de Jaén, Protocolos Notariales (Bailén), escribano Antonio Morillas, legajo 23.343, fol. 1175r-1177v.

14 Simón Euxenio Anula reza como alfarero en un padrón de vecinos realizado en 1764 realizado por orden del por entonces señor de la Villa de Baylen, el Duque de Arcos. De este documento se publicó una edición facsimilar dirigida por el profesor Francisco Antonio Linares Lucena.

15 Se denomina carena al quiebro o cambio de ángulo que se produce en la pared del plato a una altura determinada y que es evidente observando el perfil del mismo. De este modo se puede hablar de carena alta o baja según su posición y marcada o poco marcada según sea más o menos acentuado el quiebro.

16 El decano de los alfareros ubetenses Juan Martínez Villacañas "Tito", ha confirmado la aparición de los engobes en la alfarería de su ciudad en estas mismas fechas.

17 En la década de los ochenta del pasado siglo, aún trabajaban en Albox varios alfareros de apellido Hernández, descendientes de los Hernández que emigraron de Níjar a finales del siglo XIX.

18 Agradezco la información a Cristóbal Arance, pariente del alfarero citado y uno de los más reputados alfareros bailenenses en activo.

Bibliografía

Carretero, A., Fernández, M., Limón, A., Morcillo, Mª. A.; Ortíz, C., Paoletti, C. y Pérez, A. (1984): *Cerámica popular de Andalucía*. Ed. Nacional. Madrid.

Fernández, M. y Morcillo M. A. (1983): Alfarería popular en la provincia de Jaén. *Etnografía Española* 3: pp.145-264.

Guerrero, J. (1988): *Alfares y alfareros de España*. Ediciones del Serbal. Barcelona.

Haro Comino, M. de (1996): *Bailén, relatos*. Ayuntamiento de Bailén. Bailén.

Libros del padrón de habitantes del municipio de Bailén. A.M.B. Secretaría general, Padrones.

Lizcano Tejado, J. Mª (2001): *Los barreros. Alfarería en la provincia de Ciudad Real*. Área de Cultura. Excma. Diputación de Ciudad Real.

Llorens Artigas, J. y Corredor Matheos, J. (1974): *Cerámica popular española*. Edit. Blume. Barcelona.

Sempere, E.(1982): *Rutas a los alfares: España y Portugal*. Editorial Les Punxes. Barcelona.

Seseña, N. (1976): *Barros y lozas de España*. Editorial Prensa Española. Madrid

Villarejo Aguilar, J.L. (2017): Materiales, herramientas y procedimientos de la alfarería tradicional bailenense. *Locuber* 1: pp. 129-139.

Villarejo Aguilar, J. L. (2019): Orígenes, continuidad e influencias de familias alfareras bailenenses. *Locuber* 3: pp. 133-149.