

Revista de

HISTORIA DE JEREZ

N.º 14/15

2008/09



“LOZA QUEBRADA” DEL RELLENO DE BÓVEDAS DE LOS CLAUSTROS DE SANTO DOMINGO DE JEREZ DE LA FRONTERA

INTRODUCCIÓN

El objetivo del presente trabajo es dar a conocer un importante lote de recipientes cerámicos, fundamentalmente desechos de alfar (loza quebrada), recuperados en el relleno de las bóvedas del claustro de procesiones del antiguo convento de Santo Domingo de Jerez.

El gran volumen de vasijas documentadas, y su buen estado de conservación, nos ha permitido elaborar una tipología de formas cerámicas completas que nos aproxima con bastante exactitud a aspectos morfológicos, funcionales y cronológicos de los envases que se estaban produciendo y utilizando en Jerez a fines de la Edad Media y durante la Edad Moderna¹.

Los denominados “Claustros de Santo Domingo” son sólo una parte del antiguo complejo conventual fundado frente a la antigua puerta de Sevilla, al exterior de la medina islámica, tras la incorporación definitiva de Jerez a la Corona de Castilla en 1264².

La desamortización de Mendizábal de 1835 acabó desintegrando el antiguo conjunto de edificios que en la actualidad es propiedad del Ayuntamiento de Jerez. La orden dominica ha conseguido mantener para su uso la iglesia y un pequeño convento junto a la misma³.

El claustro gótico principal y salones aledaños se han venido utilizando en los últimos años como espacio de exposiciones y eventos culturales. No obstante, debido a su estado ruinoso fue necesario cerrar estas instalaciones y acometer trabajos de restauración en el edificio.

Dichos trabajos proyectados y ejecutados desde la Gerencia Municipal de Urbanismo comenzaron en 1999, bajo la dirección del arquitecto municipal D. Juan Ramón Díaz Pinto, con el apoyo en los últimos años de la Escuela Taller “Los Claustros”. Tras el desarrollo de varias fases de ejecución aun quedan pendientes algunas obras antes de su reapertura.

Desde el Museo Arqueológico Municipal se ha realizado el control, supervisión y coordinación de buena parte de los trabajos, cuyos resultados parciales exponemos en el presente artículo.

* Arqueólogo. Museo Arqueológico Municipal de Jerez

1 Quiero expresar mi especial agradecimiento a mis compañeros del Museo Arqueológico Laureano Aguilar y Rosalía González, además de a todos aquellos estudiantes de arqueología en prácticas y arqueólogos: Agustín Vázquez, Isabel Álvarez, Cristina del Río, Gabriel Daza, Domingo Martín, Carmen Pérez y Joaquín Bellido por su participación en diversos aspectos del estudio de estos materiales.

2 Alfonso X extendió la carta de fundación del convento en 1267, acompañándola de una dotación de 1000 aranzadas de tierra, SANCHO DE SOPRANIS. H.: “Introducción al estudio de la arquitectura en Jerez”. *Revista Guión*. Capítulo VII. Santo Domingo El Real. Jerez 1934, pp. 49-58.

3 La fachada del edificio que funciona actualmente como convento se proyectó en 1890. AROCA VICENTI, F. “Sobre arquitectos y maestros de obras en el Jerez del XIX”. *Historia de Jerez*, nº 7. Jerez 2001, pp. 225-236, p. (233 y 236)

La primera fase de obra se ha centrado en las zonas más deterioradas del claustro gótico. En concreto, en la galería que discurre pareja y paralela a la iglesia, cuyas bóvedas presentaban grandes grietas con peligro de desplome. Sobre ellas existe un segundo cuerpo de galerías -sobreclaustro o claustro alto- comenzado a edificar a fines del siglo XVI.

Para el desarrollo de los trabajos de restauración fue necesario apuntalar las bóvedas en planta baja, con el objetivo de asegurar su estabilidad. A continuación se procedió al levantamiento del suelo en la planta superior hasta llegar a la superficie de las bóvedas y proceder a su consolidación desde arriba. Se han documentado dos rellenos de nivelación, formados fundamentalmente por recipientes cerámicos, que reflejan dos fases constructivas. (Lámina 1).

SISTEMA DE ALIGERAMIENTO DE BÓVEDAS. CONSTRUCCIÓN DEL CLAUSTRO GÓTICO Y DEL SOBRECLAUSTRO.

El sistema de aligeramiento de bóvedas con relleno de vasijas se remonta a época romana y tiene un amplio desarrollo durante la Edad Media Cristiana y Edad Moderna⁴.

Se utilizó para aislar e impermeabilizar la cubierta de las bóvedas recreciéndolas con material ligero y de poco peso que permite transformar su superficie esférica en planos de terminación adecuados a su uso final.⁵

El material empleado en estos rellenos es de bajo coste, vasijas completas o casi completas desechadas normalmente por graves defectos de fabricación en la cocción, o material deteriorado por el uso⁶. Suelen ubicarse boca abajo, entre varias capas de mortero y para taponar los huecos que quedan entre ellas se utilizan formas de menor tamaño y fragmentos de cerámica que evitan que el mortero superior los rellene y aumenten el peso. Las de mayores proporciones se sitúan en los senos entre bóvedas donde se alcanza más profundidad⁷.

En relación al proceso constructivo del Real Convento de Santo Domingo de Jerez, sabemos que en 1436 ya se estaba levantando el claustro gótico, por una petición de limosnas al Papa Eugenio IV⁸. Se comenzó por el ala norte, junto al refectorio, ejecutándose a continuación el resto de las galerías en el sentido de las agujas del reloj hasta llegar al corredor paralelo a la iglesia. Este último fue costado por la hija de los Reyes Católicos, Isabel reina de Portugal que murió en 1491.

El presente trabajo se centra en concreto en este ala, que debió estar terminada en planta baja a fines del siglo XV, hecho confirmado por la aparición, en la capa de cal que sella

4 BASSEGODA NONELL, J.: *La cerámica popular en la arquitectura gótica*. Barcelona 1983. Ed. Thor.

5 Algo similar ocurre a veces en los suelos de planta baja directamente en contacto con la tierra, donde se crea un primer relleno o "cámara" a base de recipientes completos para evitar que la humedad pase al edificio.

6 Por ejemplo, en Sevilla y Barcelona se conoce por documentos de archivo la compra de cargas de recipientes para utilizar en el relleno de bóvedas. AMORES, F. y CHISVERT, N.: "Tipología de la cerámica común bajomedieval y moderna sevillana (ss.XV-XVIII): J. La Loza quebrada de relleno de bóvedas". *SPAL* 2. Sevilla 1993, pp. 269-325. p. 271; BASSEGODA NONELL, J.: Op. cit. pp. 63 a 68.

7 Muchos de los recipientes presentan perforaciones intencionadas para evitar quizás que estallaran ante los cambios bruscos de temperatura.

8 GARCÍA, M. M. y ABELLÁN, J.: *La religiosidad de los jerezanos según sus testamentos (siglo XV)*. Agrija Ediciones, Cádiz 1997. p. 19.

claramente esta fase, de dos monedas que dejaron de circular en 1489 por pragmática sanción de los Reyes Católicos⁹ (Lámina 1-A y B).

Para la segunda fase constructiva, iniciada a fines del siglo XVI, contamos con una clara referencia documental contenida en un manuscrito de 1776 que narra la historia del convento¹⁰. En él se menciona como el padre Fray Agustín Salucio construyó con anterioridad a 1595 el ala del claustro alto que comunica las celdas altas situadas al este (sobre el salón “De profundis”) con el coro situado a los pies de la Iglesia¹¹, al oeste. Poco después se levantaron el resto de las galerías y además para acceder a ellas se edificó antes de 1640, en su vértice noreste, una escalera monumental¹², lo que corrobora que el claustro alto debió estar edificado al completo a principios del siglo XVII.

A estas obras corresponde un segundo relleno, mucho más potente y con mayor número de vasijas, que se realizó con el objetivo hacer transitable el corredor de la nueva planta¹³ (Lámina 1-A y C).

LOS RECIPIENTES CERÁMICOS

Independientemente de la utilización de otros métodos y técnicas analíticas, la cerámica sigue siendo una fuente fundamental de información en los trabajos arqueológicos como elemento de datación, indicador de actividades, aspectos económicos, sociales, etc¹⁴.

Otras fuentes de información no menos importantes, sobre todo en época medieval y moderna, son por un lado las pinturas de caballete donde suelen aparecer representadas vasijas en escenas de la vida cotidiana¹⁵; y por otro la documentación de archivo con referencias a los nombres de los recipientes cerámicos, capacidades, usos, materia prima, etc...

En esta línea existe un interesante estudio que nos aproxima a la historia de la alfarería en Jerez a través de la documentación de su archivo municipal¹⁶. Nos informa sobre cuestiones referentes al trabajo del barro, entre ellas el nombre que reciben los maestros alfareros en sus diversas especialidades: cantareros (alfarería del agua), olleros (alfarería del fuego) y

9 El relleno de recipientes cerámicos de época gótica ocupa unos 40 cms de grosor, bajo un paquete de tierra roja compacta de igual potencia. Sellado finalmente por una capa de cal que debió estar cubierta por un pavimento de ladrillos que no ha dejado huella. Las galerías estuvieron seguramente coronadas al patio con cresterías góticas, hasta fines del siglo XVI, momento en el que se eliminaron para levantar el claustro alto. SANCHO DE SOPRANIS, H. (1934): op. cit. p.55

10 BARBA, Fray Agustín de: *Historia y recopilación de Privilegios del Real Convento de Santo Domingo de Jerez de la Frontera*. Manuscrito fechado en 1776. Capítulo Quinto, pp.17-18.

11 Fray Agustín Salucio fue prior del convento en el último cuarto del siglo XVI. SANCHO DE SOPRANIS, H.: *Historia del Real Convento de Santo Domingo de Jerez de la Frontera*. Jerez. 1929, p.195.

12 RÍOS MARTÍNEZ, E. de los: *Antón Martín Calafate y Diego Moreno Meléndez, en la Arquitectura Jerezana del siglo XVII*. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Sevilla, 2002. pp. 187-197, p.191.

13 La segunda fase constructiva se ubica directamente sobre la última capa de cal que sella la construcción gótica. El grosor del relleno de recipientes es de unos 70 cms. y sobre él se encuentra también un paquete de tierra rojiza poco compacta y varias capas de cal, cubiertas finalmente por el pavimento transitable de la galería.

14 Un trabajo muy completo sobre distintos aspectos de la cerámica en arqueología lo encontramos en ORTON, C., TYERS, P. y VINCE, A.: *La cerámica en Arqueología*. Ed. Crítica. Barcelona 1997.

15 Ver SESEÑA, N.: “Los barroes y lozas que pintó Velázquez”. *Archivo Español de Arte* n° 254. Madrid 1991, pp. 171-179.

16 ÁLVAREZ, T. y MARTÍNEZ, E.: “Aproximación al estudio de la alfarería en Jerez de la Frontera a través de la documentación de su archivo municipal”. *Atrio* 6. Jerez 1993, pp.7-26.

tinajeros (grandes vasos), de fino o de lo basto, como consta en las pruebas de examen que realizaban.

A todas estas fuentes hay que unir, evidentemente, el material arqueológico documentado en los centros de producción (alfares) y, relacionados directamente con ellos, los desechos de alfar que suelen aparecer en los rellenos de bóvedas dentro de contextos cerrados con cronologías precisas.

Trabajar con “loza quebrada” procedente de bóvedas, analizándola y contrastándola en conjunto con otro tipo de fuentes de información, es una ocasión única que plantea múltiples posibilidades de investigación:

- Se trata de formas completas o casi completas, difíciles de documentar en contextos de excavación.

- Los fallos de producción indican alfares cercanos, con lo cual las formas deben ser bastante significativas del repertorio local¹⁷.

- Aportan datos sobre el proceso de fabricación de la cerámica, número de veces que deben pasar por el horno y tipos de recubrimientos, ya que se cuenta con numerosos materiales fallados en sus distintas fases de elaboración.

- Deben mostrar una cronología muy aproximada de fabricación ya que fueron desechadas durante su producción y no llegaron a utilizarse.

- Es en definitiva un repertorio monótono y repetitivo que permite apreciar dentro de una misma forma diferencias mínimas, con la posibilidad de identificar distintos talleres y manos de alfareros.

Para el estudio en conjunto de estos materiales que aquí presentamos Sevilla marca las pautas por su importancia histórica y abundante actividad arqueológica actual. Por ello hay que recurrir a los trabajos y publicaciones hispalenses en la investigación de la cerámica de época medieval y moderna.

No obstante, tenemos que tener en cuenta que aunque para estos momentos ya nos encontramos ante una cultura material muy unificada, no es lo mismo Jerez que Sevilla, y la producción cerámica sevillana estuvo muy condicionada por su vinculación directa con el comercio americano.

17 AMORES, F. y CHISVERT, N.: Op. cit. p. 274. Plantean la posibilidad de la distribución fluvial, muy barata, de lozas quebradas para el caso de Sanlúcar de Barrameda. El conocimiento parcial que tenemos de este material nos permite anotar que si bien existen formas dependientes del repertorio formal sevillano, también hay otras muchas vinculadas a la bahía gaditana y al marco de Jerez.

Otras poblaciones andaluzas quizás tuvieron centros alfareros de ámbito más local, en las que pervivían y perviven determinadas características a través del tiempo¹⁸.

TIPOLOGIA DEL MATERIAL

El relleno de las bóvedas del Convento de Santo Domingo de Jerez está compuesto fundamentalmente por cerámica común y un escaso porcentaje, de un 3%, por elementos algo más selectos con algunos raros ejemplares de vajilla de lujo.

Un 20% del total están inutilizados debido a su deterioro por uso, quizás en las actividades realizadas en el propio convento, y el grueso restante un 80 % son fallos de alfar o “loza quebrada”, como se los denomina en los documentos de la época¹⁹.

El mayor porcentaje de loza quebrada y la dificultad de encontrar en otros contextos cerámica común completa, nos ha hecho orientar este trabajo especialmente hacia este grupo. Sólo utilizamos aquí la cerámica más selecta como mero indicador cronológico y de relaciones comerciales.

Siguiendo las tipologías ya existentes hemos utilizado un criterio de clasificación funcional con las denominaciones más aceptadas. Todos los investigadores coinciden en la complejidad de emplear los nombres originales con los que se cita a las vasijas en la documentación de archivo, siendo a veces totalmente imposible asignarlos a formas concretas. Por ello se suele optar por seguir la denominación tradicional y local más común, no exenta de cierto subjetivismo, frente a las denominaciones históricas u originales. En este sentido pueden existir nombres no coincidentes con otras zonas peninsulares. A veces la única posibilidad de relación entre datos de archivos y las vasijas son las medidas de capacidad que se mencionan, aspecto que hemos intentado desarrollar en este estudio.

Para obtener el máximo de información de tan ingente volumen de material²⁰, hemos diseñado a partir de las tipologías conocidas un sistema de gestión de datos que nos permite reflejar y recontar múltiples características de los recipientes para valorar determinados aspectos de su representatividad: número total, estado de conservación, capacidades, tratamiento exterior, marcas, etc...

Los grupos funcionales de uso prioritario, con las denominaciones tipo que se incluyen, son los siguientes:

- Almacenamiento: tinas, tinajas y orzas.
- Transporte: dolías, cantimploras comerciales y domésticas, botijas comerciales.
- Uso doméstico en general: cántaros, lebrillos, bacines y macetas.

18 Sirvan como ejemplo las diferencias anotadas entre Sevilla y Lebrija (marco de Jerez) por Natasha Seseña cuando, al describir el cántaro de El aguador de Sevilla de Velázquez, indica que en Lebrija se construye otro tipo de cántaro más blanco y con desarrollo de cuello: SESEÑA, N.: Op. cit. p. 173. Estas diferencias parecen remontarse, como veremos en las siguientes líneas, a los cántaros fabricados en Jerez ya a fines del medievo y los distinguen claramente de los cántaros sevillanos.

19 PLEGUEZUELO, A.; LIBRERO, A.; ESPINOSA, M. y MORA, P.: “Loza quebrada procedente de la capilla del colegio-universitario de Santa María de Jesús (Sevilla)”. *Spal* 8. Sevilla 1999: 263-292. p.264

20 En este estudio se han contabilizado un total de 4.820 recipientes tipificados entre las fases 1 y 2. No se han incluido algunas vasijas clasificadas como varios, ni otros recipientes recuperados en las últimas fases de intervención.

- Uso doméstico específico de mesa: fuentes, jarros/jarras, platos y escudillas.
- Uso doméstico en la cocina: ollas, anafres, cazuelas y morteros.
- Uso agrícola e industrial: canjilones o arcaduces, jarras para medidas, embudos, criaderos y comederos de aves y otros animales, caños o atanores.
- Usos diversos: botes o albarelos.

Tenemos que anotar que existen tanto fallos de cocción de primera o única hornada (vasos bizcochados, sin tratamiento exterior), como de segunda hornada, cuando a algunas formas se les aplicaba el vidriado. Entre los vasos que se fabricaron indistintamente con o sin vedrío, como se aprecia en las huellas de uso, están tinajas, botijas, cantimploras, lebrillos, bacines, orzas, jarros, algunas fuentes y posiblemente los morteros. Hemos tenido presente también la existencia o ausencia de vidriados de impermeabilización. El 35% del material estudiado porta vedrío.

Los estudios con medios analíticos de la pasta o barro utilizado para fabricar las vasijas y con ello aproximarnos a sus posibles lugares de procedencia, están aún pendientes de realizar²¹. No obstante, hemos establecido algunas características de carácter general, observables a simple vista, que nos han sido de gran utilidad para la clasificación, como color de la pasta, depuración de la misma y tamaño de desgrasantes²².

Teniendo en cuenta que la exposición pormenorizada de los tipos puede ser muy monótona y pesada, y que contamos con un amplio aparato gráfico, vamos a intentar hacer una descripción lo más somera posible sin entrar en excesivos detalles técnicos, destacando simplemente aquellas características particulares que diferencian a unos tipos de otros.

Algunas de las características más comunes que podemos adelantar para evitar su repetición son por ejemplo la existencia de líneas claras de torneado o acanaladuras, denominadas a nivel popular "artelao" o "sogelao", con la función de facilitar la sujeción y levantamiento de los envases²³; los vidriados que cubren la mitad superior exterior "a mandil" rebozando desde el borde²⁴, y la reiteración de las mismas formas con varias capacidades²⁵.

21 En las características de la pasta influye -independientemente de los tratamientos exteriores de engalbas y vidriados- el tipo de arcilla, las inclusiones o desgrasantes añadidos o naturales, la temperatura de cocción, el tipo de hornos empleados, el número de cocciones a que se somete el recipiente y el grosor de las paredes del mismo. Ver ORTON C. y Otros: Op. cit., especialmente pp. 83-93.

22 Existe un primer tipo mayoritario de pasta fina de color amarillento y puntualmente rosácea que se utiliza en la mayoría de los recipientes bizcochados.

Un segundo grupo de color rojizo o amarillento con desgrasantes de tamaño notable, más evidentes en los recipientes de paredes gruesas, se emplea en algunas tinajas y tinas, dolías, la mayoría de las botijas y determinadas orzas.

Un tercer tipo de color rojo y/o gris, de textura laminar es exclusivo de los recipientes usados en contacto con el fuego como ollas, cazuelas y anafres, que frecuentemente se recubren con un barniz plumbífero de color miel.

Un cuarto tipo es de color rojo oscuro y textura muy fina empleado en la fabricación de recipientes destinados a refrescar el agua como jarros de mesa y algunas cantimploras.

Finalmente encontramos la pasta de "alcarracero", barro muy blanquecino, depurado, calcáreo, salino (a veces se le añade sal) y poroso, apto para piezas de paredes muy delgadas y destinadas a refrescar agua por sudoración, tales como jarritas de paredes finas y alcarrazas.

23 SESEÑA, N.: Op. cit. p. 173.

24 IBÍDEM, p. 175

25 Suelen repetirse las mismas formas como múltiplos o submúltiplos con base en la arroba castellana (@) equivalente a 11,5 litros.

Hemos preferido acotar el presente estudio en la definición tipológica de formas y usos, frente a aspectos evolutivos y cronológicos, cuestiones de desarrollo en posteriores trabajos de carácter específico una vez definidos claramente los tipos.

Por representatividad utilizamos como base tipológica y gráfica la Fase 2 (Época Moderna) con 4.639 ejemplares frente a los 181 de la Fase I (Época Medieval) (Lámina 2). Tenemos que anotar además que en la Fase I hay formas con escasa presencia o total ausencia, cuestión que en principio habría que explicar por simple coincidencia dado el escaso número de ejemplares. No están presentes en la fase antigua: dolias, botijas, jarras, jarritos de paredes finas, escudillas, morteros, jarras para medidas, embudos y atanores.

Grupo de recipientes de almacenamiento

Incluimos en este grupo vasijas cuya principal función fue la de servir de contenedores de diversos productos que se mantenían almacenados durante un tiempo más o menos prolongado. Incluye grandes vasos como tinas o tinajas, más vinculadas al ámbito rural e industrial y otras de menores dimensiones como orzas, de uso habitual en las despensas domésticas.

TINAS (Lámina 3, 1)

Son grandes vasos abiertos y profundos, paredes gruesas siempre sin vidriar y fondo plano. Su pasta suele ser muy fina y bien decantada, con escasa representación de ejemplares de pasta más grosera. Es frecuente que aparezcan decoradas con algún cordón digitado y bandas incisas a peine. Su borde puede presentar también decoración impresa de cuerda como otros muchos recipientes de gran tamaño. Esta decoración parece ser el efecto de haber sido sujetadas con un cordón, en su zona de máxima presión, para evitar que se abrieran o resquebrajaran cuando el barro estaba aún fresco. Una vez en el horno el cordón se consumía por efecto del fuego²⁶. Se destinaban principalmente a la recogida de agua de lluvia, aunque también pudieron utilizarse para el aseo personal y procesos industriales²⁷.

TINAJAS (Lámina 3, 2 a 4)

La denominación de tinaja es empleada ampliamente por la mayoría de los investigadores para vasijas con la función no sólo de almacenamiento, sino también de transporte. Formas con una cierta coincidencia aunque no siempre equivalentes en los diferentes estudios. Nosotros hemos incluido en este grupo varios subtipos con la característica general de no llevar asas y poseer boca ancha con borde apenas destacado. En función del tipo de pasta y ligeras variaciones en forma y acabado hemos establecido las siguientes variantes:

Tipo 1 (Lámina 3, 2). Cuerpo de tendencia globular y base muy estrecha, o ausencia de la misma, ya que solían estar ancladas en el suelo o utilizarse parcialmente enterradas. Sus paredes son gruesas, sin vidriar, realizadas con pasta poco depurada y desgrasantes de gran tamaño. Suelen ser envases muy pesados no aptos para el transporte. Dentro de este grupo se

26 PLEGUEZUELO, A. y Otros (1999): Op. cit. p.269. También, ORTIZ, C.; FERNÁNDEZ, M. y CARRETERO, A.: "Alfarería popular en Andalucía Occidental II: Sevilla y Cádiz". *Etenografía Española* 2. Madrid 1981, pp. 42-185, p. 64: Al describir los lebrillos de la zona este de la Provincia de Sevilla comenta: "los de mayor tamaño se ataban con una guita alrededor del borde para evitar que las paredes se desplomasen o sufrieran cualquier tipo de rotura debido al gran peso de la pieza".

27 AMORES, F. y CHISVERT, N.: Op. cit. p.277,

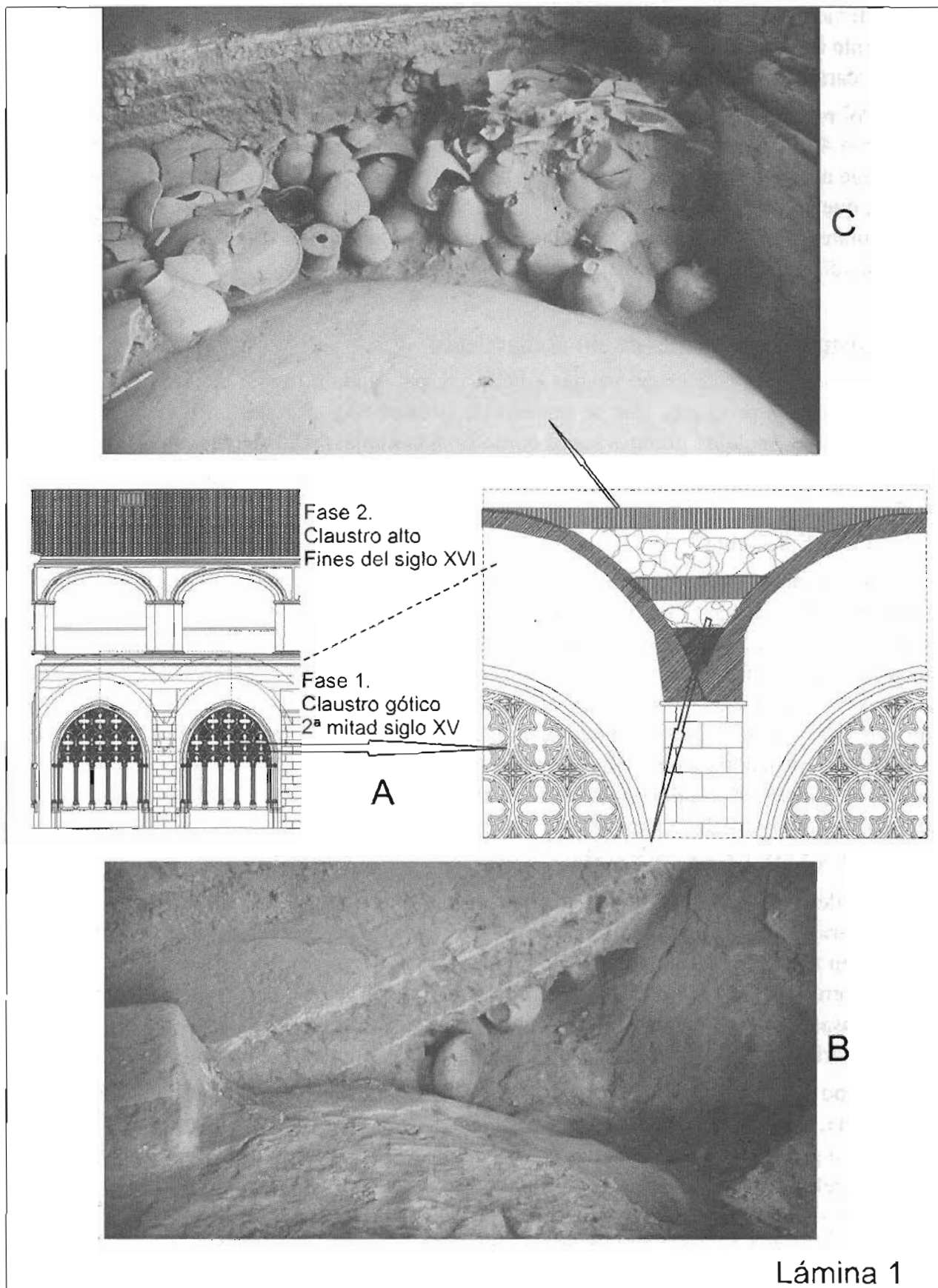


Lámina 1

Lámina 1: Sección y fotografías con ubicación de las dos fases de rellenos de recipientes cerámicos.

encuentran las tinajas de mayor tamaño que superan fácilmente el metro y medio de altura, aunque también existen ejemplares situados por debajo del metro.

Tipo 2 (Lámina 3, 3). Forma similar a la anterior, pero de pasta mucho más fina y depurada, que suele alcanzar su máxima anchura en la mitad superior. Las mejor acabadas llevan una engalba exterior más clara, bien alisada. Su altura varía entre algo más de un metro y el medio metro. Pueden llevar decoración a peine y su base es más amplia, dándole mayor estabilidad y movilidad. Los tipos de tinajas 1 y 2 son los predominantes con porcentajes similares y deben corresponder a las producciones locales.

Tipo 3 (Lámina 3, 4). Perfil más esbelto, cercano a la forma de las tinajas islámicas, con mayor perímetro en la mitad superior disminuyendo hacia la base. Su pasta es grosera, aunque algo más cuidada que en el Tpo 1 y de color amarillento. Su principal característica es un vidriado verde intenso exterior y algo más diluido en el interior, y su decoración de gallones o nervios. El ejemplar que aquí presentamos lleva además apliques en relieve formando puntos y flores de lis, uno de los símbolos de la Orden de Santo Domingo, por lo que debe haberse fabricado específicamente para el convento.

Los escasos ejemplares documentados están siempre por debajo del metro de altura y muestran huellas de uso prolongado, por lo que debieron depositarse como relleno de las bóvedas, tras su deterioro, bastante tiempo después de su fabricación.

Se conocen ejemplares muy similares en Sevilla con gallones en espiral y cronología del siglo XVI²⁸.

ORZAS (Lámina 4, 5 a 7)

El término orza es igualmente empleado de modo algo dispar en los diferentes estudios. Nosotros lo hemos utilizado para dos variantes formales siempre con características bien diferentes al tipo anterior y con tamaños en principio por debajo de los 50 cms de altura.

Tipo 1 (Lámina 4, 5). Llevan siempre asas y en algún caso pueden presentar vedrío “a mandil”. La misma forma bizcochada, con paredes más finas y repié anular bien marcado (Lámina 4, 6) se repite en un porcentaje muy representativo con varios tamaños.

Tipo 2 (Lámina 4, 7). Son formas de tendencia cilíndrica o globular que nunca portan asas y suelen llevar muy marcadas las huellas de “soguelao”. Su pasta es grosera y pudieron ser utilizadas tanto para almacenamiento como para transporte²⁹.

28 ALONSO DE LA SIERRA, J. y LASSO DE LAVEGA, M. G.: “Tinajas mudéjares del Museo de Sevilla”. En *Homenaje a Conchita Fernández Chicarro*. Ministerio de Cultura. Madrid 1982, pp: 457-470, p. 462.; GESTOSO y PÉREZ, J: *Historia de los barroes sevillanos*. Sevilla 1903, p.132. Los ejemplares documentados por nosotros llevan siempre los gallones en sentido vertical.

29 AMORES, F. y CHISVERT, N.: op. cit. pp. 287. figuras nº. 89, 90, 144. Asignaron a recipientes similares a éstos que nosotros hemos denominado orzas tipo 2, el nombre de “jarras comerciales”, intentando identificarlo con el término que aparece frecuentemente citado en documentos de archivo como las primeras vasijas comerciales que viajaron a América. Posteriormente veremos que el término histórico de “jarras” o jarras comerciales sería más correcto asignarlo a las cantimploras.

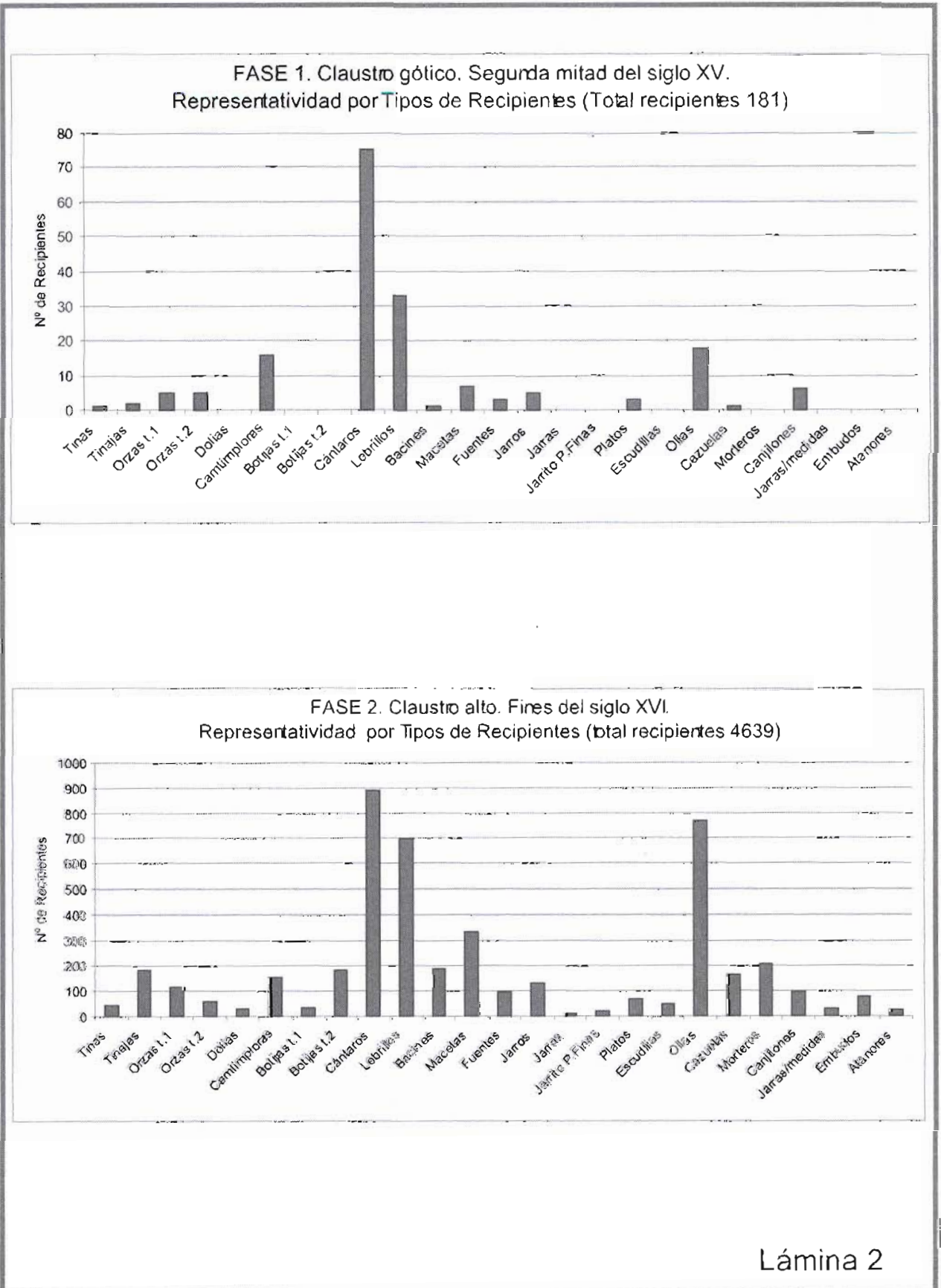


Lámina 2

Lámina 2: Número de recipientes por tipos en cada fase constructiva.

Grupo de recipientes de transporte

A este grupo de vasijas se le ha dedicado especial atención en Sevilla por su vinculación con el comercio americano. Su estudio aporta datos cronológicos, información sobre circulación de productos, volumen comercial, etc., aspectos siempre muy apoyados desde la documentación de archivo.

Siguiendo los tipos establecidos podemos observar cambios en las formas cuyas variaciones debieron estar impuestas por las nuevas necesidades comerciales.

DOLIAS (Lámina 4, 8)

El primer recipiente cerámico que podemos incluir en este grupo ha recibido en las tipologías sevillanas el nombre latino de dolia. Se trata de una forma muy bien definida, que recuerda los envases anfóricos antiguos, y parece estar relacionada con formas similares utilizadas para el comercio en el Mediterráneo desde época tardo medieval, no habiéndose documentado en las colonias americanas³⁰.

Hemos registrado un total de 27 ejemplares, siempre sin vedrío interior, cifra aparentemente reducida pero importante teniendo en cuenta que su gran tamaño limita su ubicación a la parte más profunda de las bóvedas. Son fácilmente identificables por su característico borde y pasta similar a las de las orzas sin asas (Lámina 4, 7).

En Sevilla se la denomina el primer “ánfora” sevillana medieval cristiana, asignándole una cronología desde el siglo XIV hasta principios del siglo XVI. Su presencia, con fallos de alfar, en la segunda fase de estas bóvedas amplía su cronología hasta fines del siglo XVI y permite plantear un área para su fabricación más extensa en la que se incluiría el propio Jerez³¹.

CANTIMPLORAS (Lámina 4, 9 a 12)

Es una vasija tradicional, presente incluso en época romana, vinculada al transporte diario sobre todo de agua, en caballerías, carros, o a la cintura. Su forma esférica con laterales más o menos planos y sin necesidad de base de apoyo, similar a las cantimploras actuales, es fruto de su adaptación a estos usos. A ello se unen dos asas para poder sujetarla al medio de transporte y un cuello alargado y estrecho que dificulta la pérdida accidental de su contenido.

Lo más característico de las cantimploras es que presentan las líneas de torneado en sentido vertical en su posición correcta de uso, orientación totalmente contraria al resto de las cerámicas en las que lógicamente son en horizontal. Esto se debe a su proceso técnico de fabricación en dos mitades esféricas que posteriormente se unen añadiendo la boca de modo perpendicular y no paralelo a las líneas del torno.

En los Claustros de Santo Domingo hemos diferenciado dos tipos en función del desarrollo del cuello y borde, con dos posibles variantes dentro de cada tipo dependiendo del acabado lateral de su cuerpo: en umbo (ombligo o pezón) nº 9 y 11 y en cono o pico nº 10 y 12.

Tipo 1 (Lámina 4, 9 y 10). Está escasamente representada con 6 ejemplares y posee un cuello más corto con borde claramente exvasado. Las de mayor tamaño (larroba) suelen

30 *IBIDEM*, pp. 280-281; PLEGUEZUELO, A. y Otros (1999): *op. cit.* p. 269.

31 Tenemos que indicar que curiosamente esta forma no está presente en la Fase I de la segunda mitad del siglo XV. Momento que se le supone de mayor desarrollo. No obstante, quizás se deba a que su gran tamaño impidió su depósito en los 40 cms de grosor máximo que tiene el relleno de recipientes de esta fase.

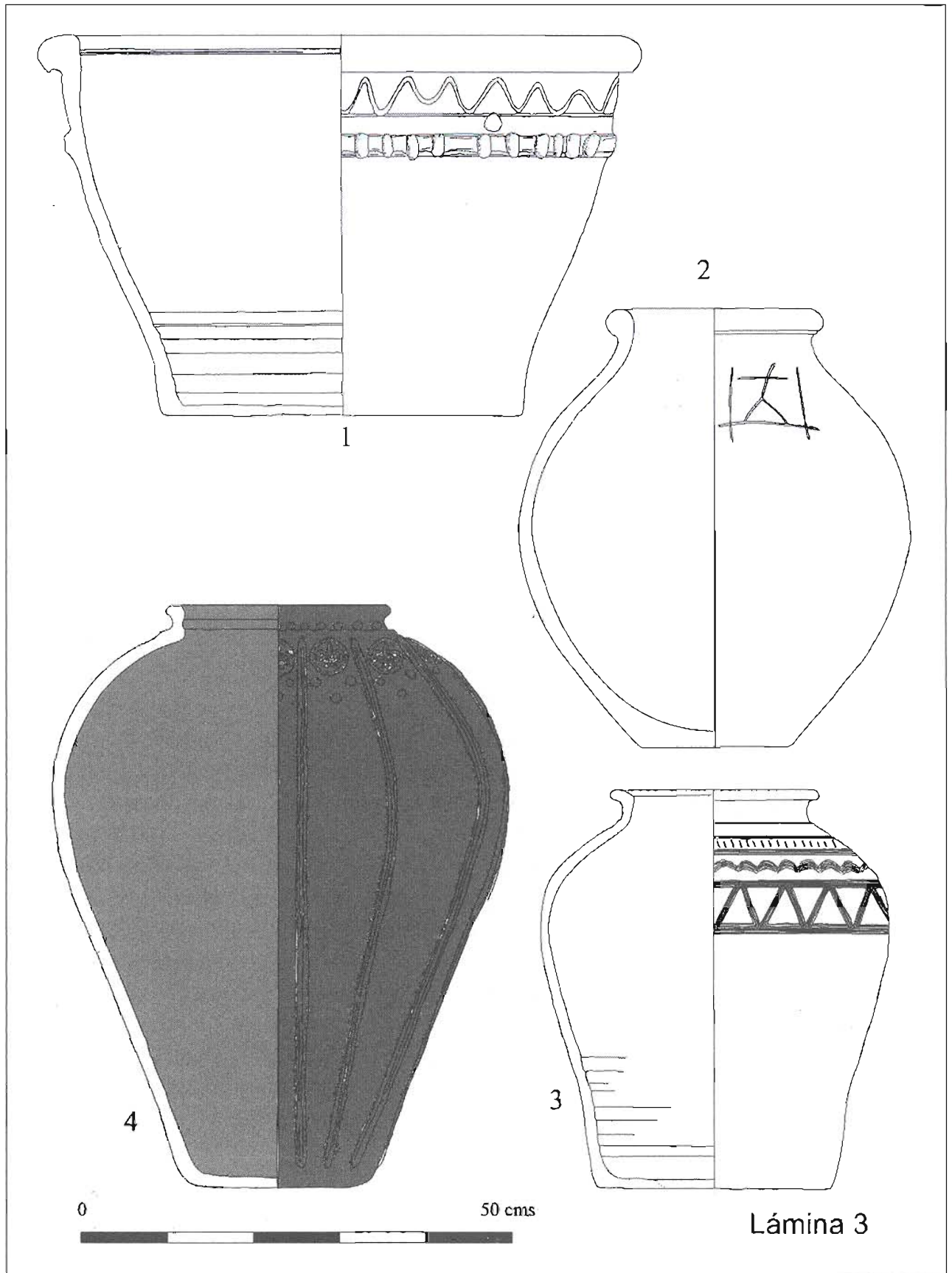


Lámina 3: n° 1 Tina; n° 2 a 4 Tinajas.

presentar conos laterales y no llevan vedrío, quizás porque se trate de fallos o tal vez de envases para transporte de sólidos³².

Tipo 2 (Lámina 4, 11 y 12) suponen con el 96 % el tipo mayoritario de la forma. Tienen cuello de perfil en “S”, estrecho y alargado y se trata casi exclusivamente de ejemplares con umbo (el 85 %). El nº 12 es uno de los dos únicos ejemplares documentados con vedrío verde interior y exterior.

La inclusión de las cantimploras comerciales y domésticas en este grupo se debe a que algunas de sus variantes se han relacionado con los primeros envases utilizados en el comercio americano como adaptación de la cantimplora tradicional. En concreto, las que nosotros hemos clasificado como Tipo 1 -ampliamente documentadas primero en las colonias³³ y posteriormente en Sevilla³⁴-, constituyen las denominadas por Goggin “Early Style Olive Jars”, aunque suelen llevar vedrío verde interior y exterior.

Pleguezuelo ha asignado a las cantimploras, en general, la denominación histórica de “jarra” que con frecuencia se menciona en los textos de la primera mitad del siglo XVI. A partir de estas fechas y a lo largo de todo este siglo la denominación más utilizada será la de “botija”³⁵, envases que a continuación veremos, y que irá sustituyendo progresivamente a la cantimplora en los contextos arqueológicos americanos.

BOTIJAS (Lámina 5, 13 a 19)

Son envases fabricados exclusivamente para el transporte. Entre los documentados por nosotros hemos establecido dos grupos.

El primero incluye las botijas de boca reforzada, sin asas (Olive Jars, tipos A, B y C de Goggin). El segundo, con asas sigue modelos identificados en Sevilla, donde su presencia es minoritaria.

Tipo 1 (Lámina 5, 13 a 18). Parecen ser la lógica evolución de las antiguas dolias, igualmente sin asas, aunque de menor tamaño. Su boca es estrecha con grueso labio de anillo, o rosco, adaptado al tamaño de la mano para levantarlas³⁶. Es muy característica su terminación exterior con grandes acanaladuras.

De las formas presentadas en la lámina 5, la asignable al tipo A de Goggin (Lámina 5, 13), de mayor tamaño y forma ovoide, alberga un volumen próximo a los 16 litros. El resto, tipo B (Lámina 5, 14 y 15) de forma globular y el tipo C (Lámina 5, 16 a 18) de forma apuntada, son de menor capacidad. Destacamos el ejemplar nº 15 con borde poco engrosado y sin rosco, síntoma en Sevilla de fechas algo más tardías, al igual que ocurre con el Tipo C. Sin embargo en Jerez todas estas formas presentan una cronología de fines del siglo XVI.

32 PLEGUEZUELO, A. y SÁNCHEZ, J. M.: “Envases cerámicos comerciales en el tráfico con América en el siglo XVI: síntesis de un panorama documental”, *IV CAME*, tomo III: 1091-1097. Alicante 1994. pp. 1091-1097. pp. 1092-1093. p. 1093.

33 GOGGIN, J. M.: *The Spanish Olive Jars. An introductory Study*. Yale University Publications in Anthropology, nº 62. 1960, p. 228; DEAGAN, K.: *Artifacts of the Spanish Colonies of Florida and the Caribbean. 1500-1800*. Smithsonian Institution Press. Washington. 1987 p. 33.

34 AMORES, F. y CHISVERT, N.: Op. cit. pp. 282-283; figs. 42,44 y 50.

35 PLEGUEZUELO, A. y SÁNCHEZ, J. M.: “Envases cerámicos comerciales en el tráfico con América en el siglo XVI: síntesis de un panorama documental”, *IV CAME*, tomo III: 1091-1097. Alicante 1994. pp. 1091-1097. pp. 1092-1093.

36 AMORES, F. y CHISVERT, N.: Op. cit. pp. 283.

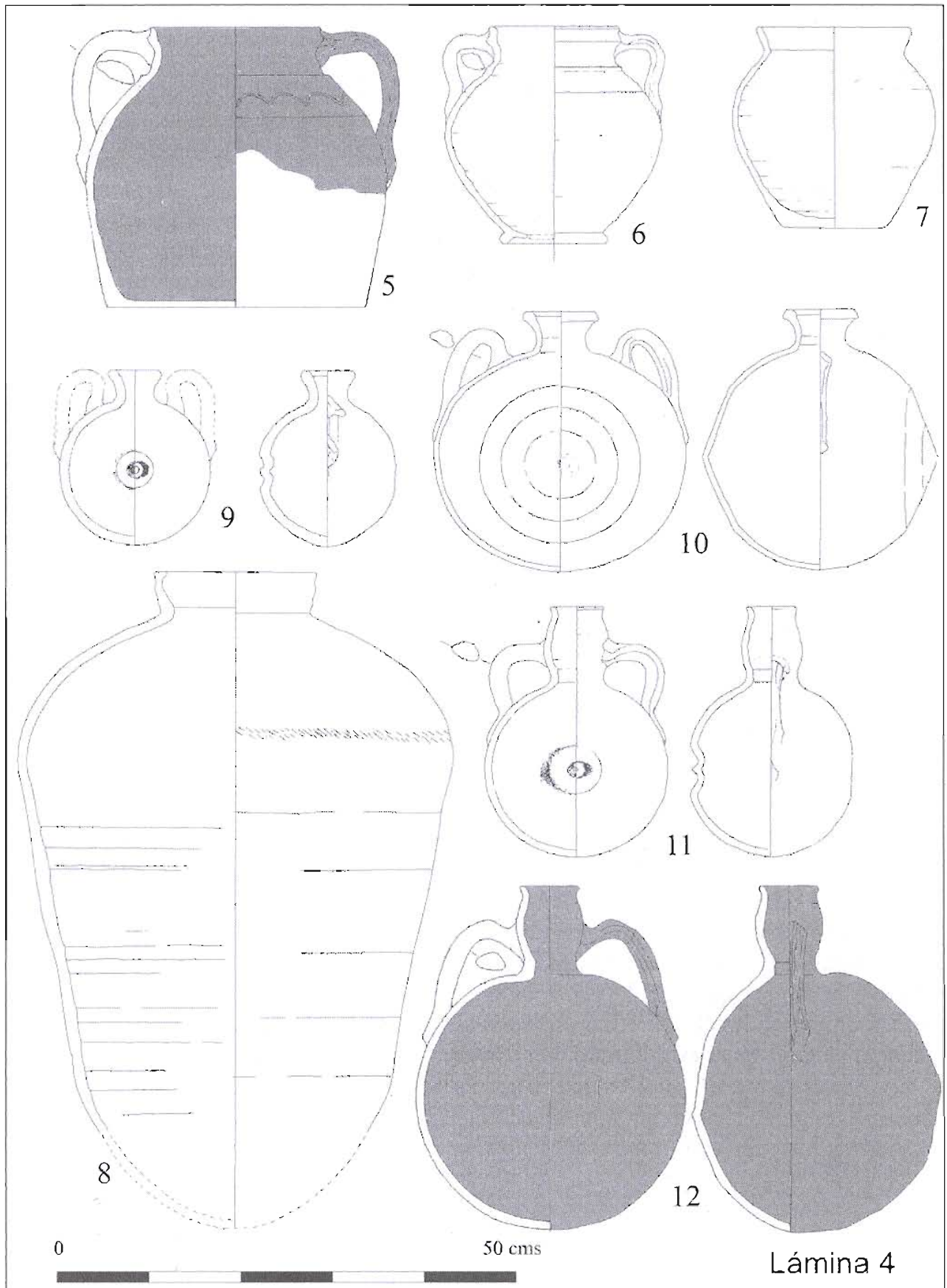


Lámina 4: n° 5 a 7 Orzas; n° 8 Dolia; n° 9 a 12 Cantimploras.

Aunque su función principal fue el transporte de aceite y vino a las Indias, productos cuyo cultivo fue muy pronto prohibido en América por Decreto Real, las botijas también contuvieron habas, garbanzos, vinagre, miel, arropo, alquitrán o pez³⁷. Para esta forma se plantea un origen sevillano y su presencia, aunque escasa, en estas bóvedas con algunos ejemplares quebrados podría ser reflejo de la participación de nuestra comarca en el comercio americano.

Tipo 2 (Lámina 5, 19). No se encuentran incluidas por Goggin entre los tipos americanos. Tienen forma de tendencia ovoide o globular, base con umbo, dos asas y cuello de perfil en “S”, con borde exvasado muy similar a las cantimploras Tipo 2 a las que también se asemejan en pasta. Estas coincidencias quizás se deban a su posible fabricación por los mismos alfareros y con funcionalidad similar como contenedores de líquidos. Las cantimploras poseen dos umbos laterales mientras que las botijas uno en la base; ante fragmentos de las dos formas que no incluyan parte del asa o la boca es prácticamente imposible asignarlos a uno u otro tipo. Dadas estas similitudes podríamos plantear una evolución pareja a la de dolias y botijas tipo 1, entre cantimploras y botijas tipo 2.

La forma tiene sus paralelos más cercanos en la Botija Tipo G de Amores y Chisvert³⁸, con escasa representación en Sevilla, donde se la considera tardía, dentro del siglo XVIII. Sin embargo en Jerez estos recipientes se documentan de un modo bastante abundante a fines del siglo XVI en ejemplares sin vedrío.

Grupo de recipientes de uso doméstico en general

CÁNTAROS (Lámina 5, 20 a 22 y Lámina 6, 23 a 31)

Utilizados fundamentalmente para transportar el agua desde las fuentes y pozos, aunque también pudieron cubrir otras necesidades como contenedores de leche. Su uso preferente en ambiente doméstico nos lleva a incluirlo en este grupo, desligándolo del concepto comercial.

Se trata siempre de formas bizcochadas con un solo asa y son las vasijas mejor representadas con diferencia sobre el total. Esto quizás se deba a su escaso peso y gran volumen, y también a su alto nivel de producción como envase de uso diario.

Seseña³⁹ explica la floreciente industria de “lo blanco” en Andalucía, refiriéndose con ello a la cerámica no vidriada y en concreto a los cántaros, debido al sofocante calor de nuestra tierra. Contenedores con una buena porosidad y que sus paredes suden bien, es una condición fundamental para que el agua se enfríe.

Hemos podido distinguir 5 tipos de cántaros en función del desarrollo del cuello y boca, con tamaños que oscilan entre la @, cántaros de azacán o aguador, y la cuarta de @. Todos ellos, a excepción del Tipo 1, suelen llevar muy marcadas las líneas de “sogelao”⁴⁰ y solo algunos ejemplares de los tipos 1 y 2 portan sellos impresos, característica que trataremos en el apartado de marcas.

37 PLEGUEZUELO, A. y SÁNCHEZ, J. M.: Op. cit. pp. 1094.

38 AMORES, F. y CHISVERT, N.: Op. cit. pp. 285.

39 SESEÑA, N. 1991. p. 173

40 Los cántaros de Tipo 1, de la Fase 1 (Lámina 5, 20 y 21) presentan huellas muy claras de “artelao o sogelao”, ausentes en los ejemplares posteriores (Lámina 6, 23 y 24).

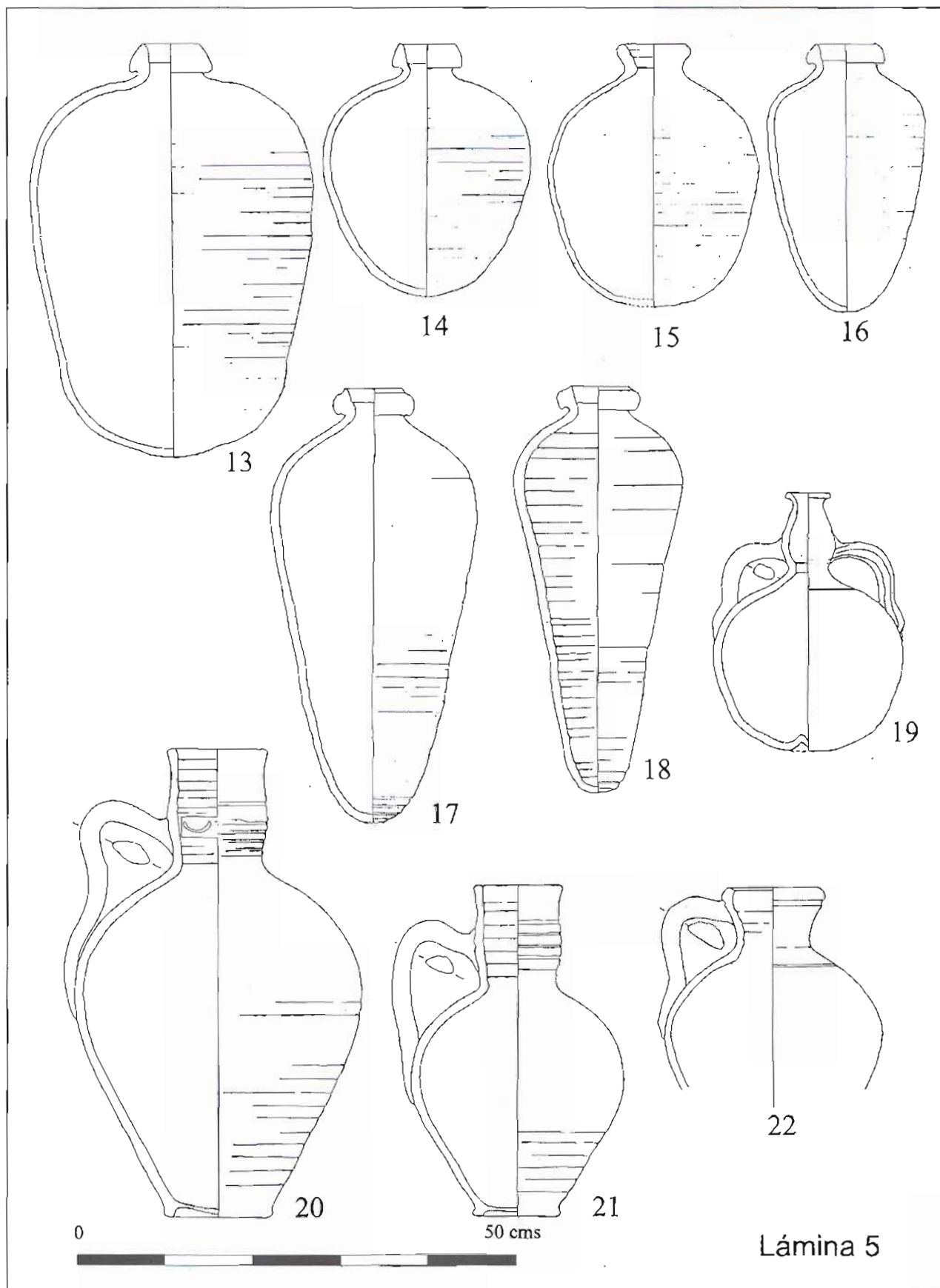


Lámina 5: n° 13 a 19 Botijas; n° 20 a 22 Cántaros.

Tipo 1 (nº 20-21 y 23-24). Está ampliamente representado dentro del grupo con un 28% y tiene como principal característica su cuello alargado de perfil en “S” con borde exvasado. El de @ apenas tiene destacada la base y reúne el mayor número de sellos. El tipo pequeño, de ½ @, es de sección algo más esférica y cuello menos proporcionado; siempre lleva repicé y nunca marca impresa.

Tipo 2 (nº 25 y 26). Es el más numeroso con un 55%. Su cuello es ligeramente convexo con borde entrante apuntado, quizás para contener mejor los líquidos. Conocemos ejemplares decorados con motivos incisos a peine.

Normalmente llevan base anular bien marcada, sobre todo en los ejemplares pequeños. Abundan los ejemplares mayores con capacidad de unos 10 litros, algo menos de 1@.

Tipo 3 (nº 27). Está escasamente representado y solo lo conocemos con capacidad aproximada de ½ @. Su cuello es cilíndrico con borde exvasado y paredes gruesas con pasta más depurada.

Tipo 4 (nº 28). Es de características similares al anterior y también poco frecuente. Se diferencia en su borde vertical biselado con una clara incisión o rehundimiento en la zona superior, quizás para asegurar la tapadera. Es el más parecido a algunos cantaros lebrilianos actuales.

Tipo 5 (nº 29 a 31). Supone el 14 % del grupo y se conocen ejemplares con capacidad entre 5 y 7,5 litros. Posee un cuello ancho, ligeramente convexo, en el que suele presentar acanaladuras horizontales muy marcadas y rehundimientos verticales o bullones a modo de pellizcos, quizás todo ello para facilitar una mejor sujeción de la boca en el momento de vaciar su contenido. Existe una variante sin rehundimientos verticales en el cuello similar a algunos ejemplares sevillanos⁴¹.

Solo el cántaro tipo 1 en sus dos tamaños y algunos ejemplares del tipo 5 están presentes en la Fase 1, fechada en la segunda mitad del siglo XV (Lámina 5, 20 y 21, y Lámina 6, 29).

Todos estos cantaros deben corresponder a tradiciones locales. Por sus cuellos altos y bases cóncavas se diferencian claramente de los tipos sevillanos, de los que hemos podido identificar tan sólo 4 ejemplares (Lámina 5, 22).

LEBRILLOS (Lámina 7, 32 y 33)

Dentro del grupo doméstico, y en general de la totalidad de recipientes los lebrillos se encuentran entre las vasijas mejor representadas. Se han utilizado hasta tiempos bastante recientes para lavado de ropas, fregado de vajillas, preparación de comidas, aseo personal, etc. y también en diversos procesos industriales.

Se conocen en varios tamaños -desde 0,30 a 1 metro de diámetro de boca- y con terminación bizcochada o vidriada en verde; ambos grupos con elementos fallados y usados. Los lebrillos de mayor tamaño suelen ir decorados en el borde con una línea impresa de cuerda producto de su técnica de fabricación. Entre los de menores dimensiones algunos portan decoración algo más elaborada en el borde.

BACINES (Lámina 7, 34 a 37)

Los bacines son vasijas de higiene personal para cubrir las necesidades fisiológicas. Tienen forma cilíndrica más o menos uniforme -con base y boca amplia- y borde exvasado

41 PLEGUEZUELO, A. y Otros (1999): op. cit. p.273 y p. 286. Lam.VII, fig.30.

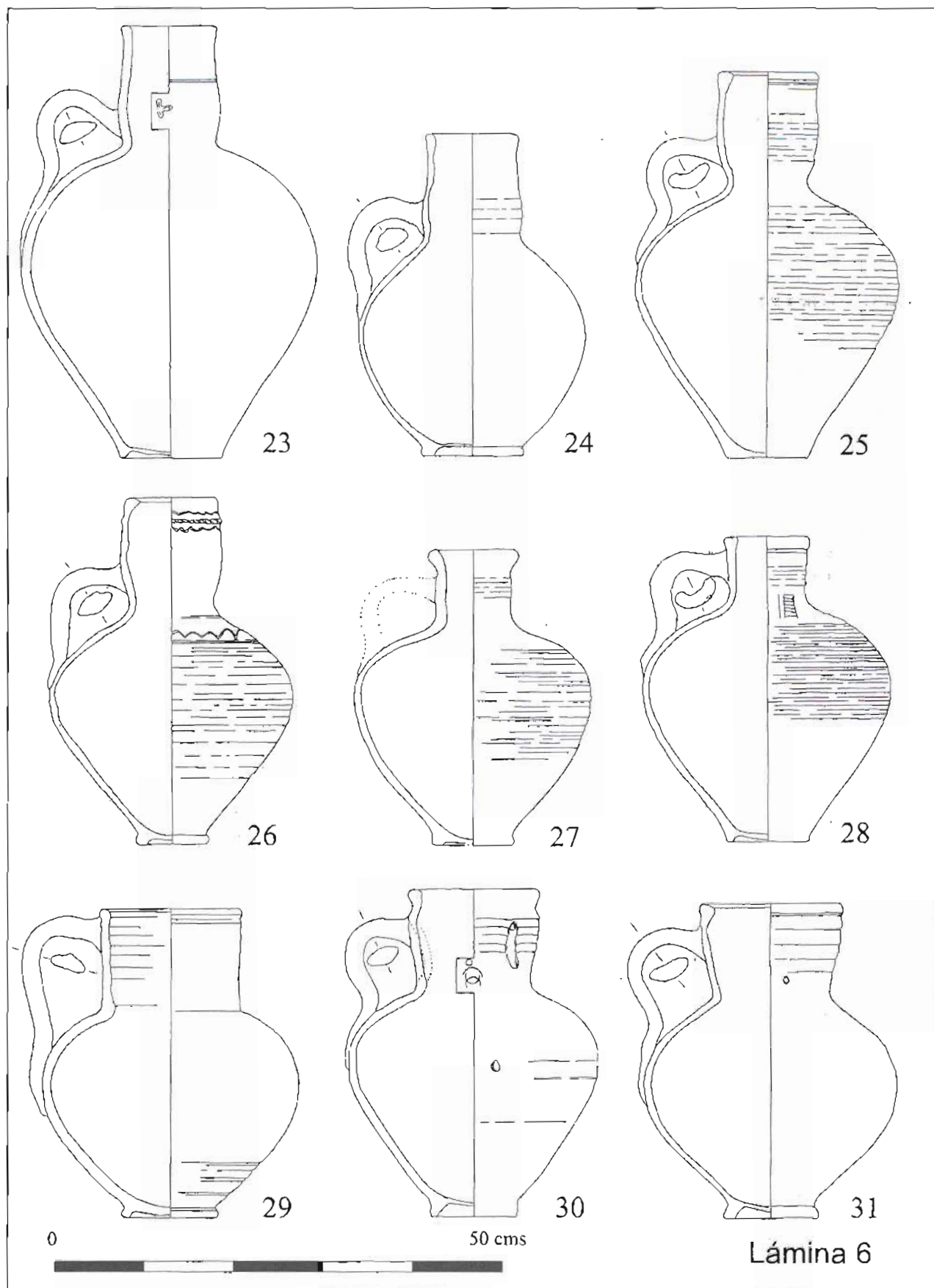


Lámina 6: n^o 23 a 31 Cántaros.

ligeramente inclinado hacia el interior para evitar pérdidas de líquidos. Son robustos con pasta muy depurada y dos asas para facilitar su inclinación y vertido con precaución.

Existe un alto número de recipientes bizcochados; no obstante lo normal es el acabado con vidriado, siendo el más utilizado el melado con 19 ejemplares, seguidos por azul sobre blanco con 15 y a mayor distancia el verde con 5. Otras terminaciones en vedrío blanco o manganeso sobre blanco son testimoniales.

MACETAS (Lámina 7, 38 a 40)

Por su similitud con vasijas actuales se les viene asignando esta denominación, si bien desconocemos claramente su función. Hay autores que clasifican algunas macetas como queseras.⁴²

Son una forma muy parecida a la anterior, aunque con paredes menos robustas y todos los ejemplares registrados son bizcochados. Se trata mayoritariamente fallos y suelen llevar perforaciones en el fondo y en algunas franjas del cuerpo. También existen ejemplares con decoración y marcas pintadas. Pueden mostrar bordes moldurados formando cadenetras, decoración sólo presente en este tipo. Las macetas de mayor tamaño se asemejan a las tinas.

Recipientes de uso doméstico en la mesa

Se trata del grupo con menor representación ya que el tamaño de sus formas contribuían en menor medida al aligeramiento de las bóvedas. Los platos y escudillas son principalmente materiales inutilizados tras su uso y suelen aparecer muy fragmentados. Las fuentes y jarros son más abundantes y cuentan con un alto porcentaje de fallos.

FUENTES (Lámina 7, 41 y 42)

Las fuentes se utilizan para presentar los alimentos en la mesa y son piezas de ascendencia islámica. Se han incluido en este grupo los lebrillos más pequeños con decoraciones vidriadas ya que debieron cumplir una función similar. Destaca el vedrío azul sobre blanco con 26 ejemplares, seguido a distancia por el vedrío melado, blanco y manganeso sobre blanco con 7 ejemplares cada uno. Las producciones con motivos en azul figurativo sobre blanco (nº 41) presentan una pasta amarillenta similar a las producciones trianeras que vienen situándose cronológicamente a partir de mediados del siglo XVI⁴³.

JARROS (Lámina 8, 43 a 48)

Los jarros, con capacidad entre 1 y 2 litros, son de uso colectivo para el servicio de agua o vino en la mesa. Portan un solo asa y suelen tener pico esbozado en el borde para facilitar el vertido de líquidos. Aunque se conocen ejemplares bizcochados, lo normal es que lleven vedrío interior y parcialmente exterior "a mandil". Predominan los vidriados en color miel con 46 ejemplares, seguidos por azul sobre blanco con 19 y vedrío verde con 14.

Los jarritos/jarritas de pequeño tamaño por debajo del medio litro, con una o dos asas, se utilizaron habitualmente como tazas o vasos para beber y suelen recibir el nombre de alca-

42 AMORES, F. y CHISVERT, N.: op. cit. p. 289 (nº 125 a 134). ORTIZ, C. y Otros: op. cit., expone recipientes actuales de Lora del Río, como queseras, con formas similares, pero con dos asas, borde decorado y vedrío interior y exterior "a mandil", para la conservación de quesos en aceite, p.67 (fig.6.8, Lam.XXIX, 3). GESTOSO, J.: op. cit. p. 132, cita este nombre asignándolo a una forma de mayor tamaño, profusamente decorada y con vedrío verde.

43 PLEGUEZUELO, A.; HUARTE, R.; SOMÉ, P. y OJEDA, R. "Cerámicas de la Edad Moderna (1450-1632)". En *El Real Monasterio de San Clemente. Una Propuesta Arqueológica*. (Dir. y Coord. M. A. TABALES). Sevilla 1997: 130-157. p. 138.

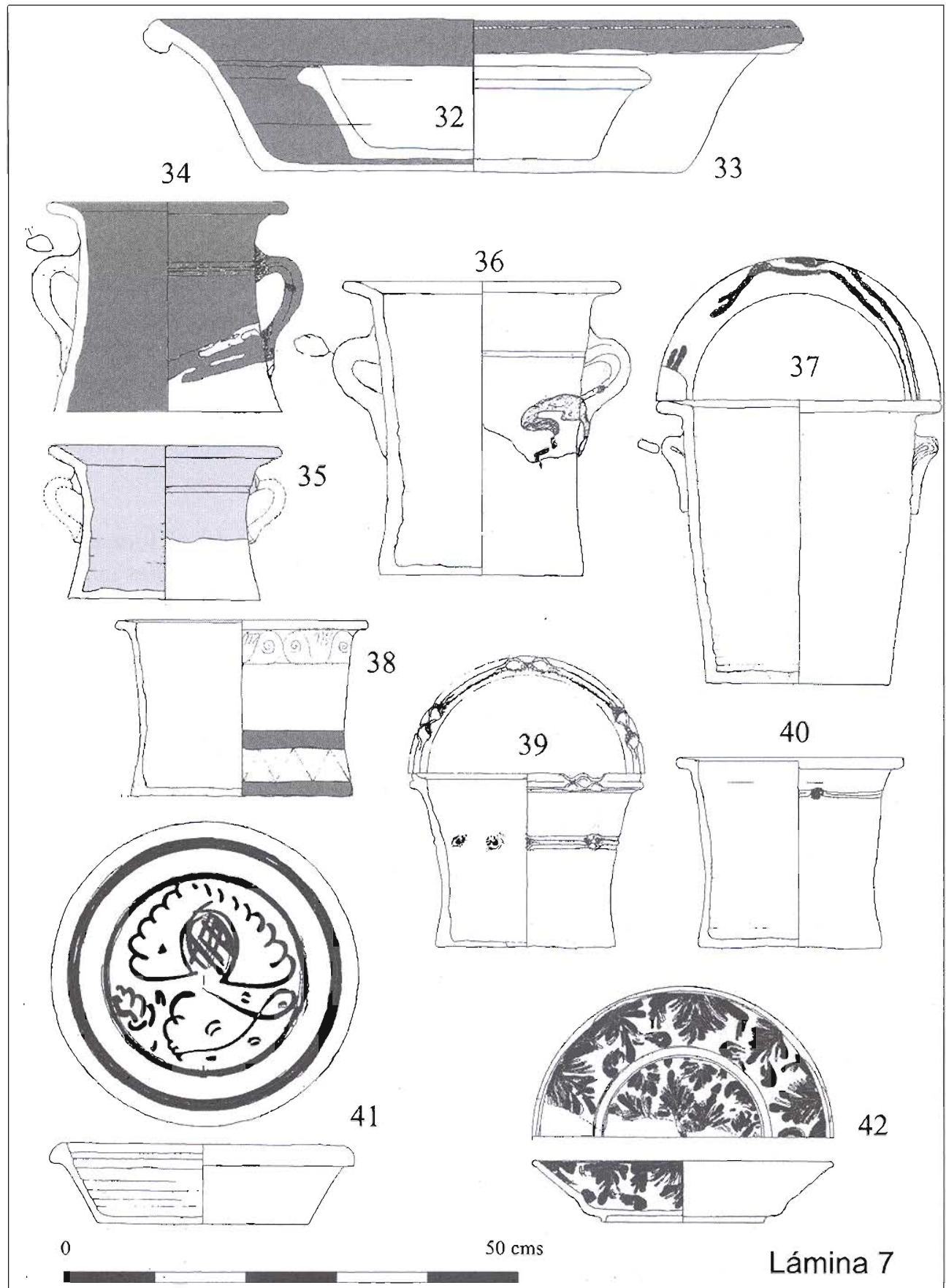


Lámina 7: n° 32 y 33 Lebrillos; n° 34 a 37 Bacines; n° 38 a 40 Macetas; n° 41 y 42 Fuentes.

rrazas o tallas. Dentro de la variante de paredes finas, elaboradas con un barro especial de color blanquecino al que a veces se le añade sal, se han contabilizado un total de 19 ejemplares (Lámina 8, 46). Entre los de paredes más gruesas se han documentado sólo 9, y el que aquí presentamos con vedrío verde (Lámina 8, 47) es propio del siglo XVI.

Incluimos por último en este grupo por su peculiaridad, aunque con escasa presencia, algún ejemplar de una forma clasificada en Sevilla como cantaros o jarros⁴⁴. Son muy características sus perforaciones junto al borde y la base, para sujetarlo con algún cordel (Lámina 8,48).

PLATOS (Lámina 8, 49 y 50)

Los platos son formas de tradición cristiana y uso individual. Se han documentado un total de 72. Tres corresponden a la fase del siglo XV y son pequeños fragmentos con decoración en manganeso. Entre los de la fase más reciente se documentan por un lado platos de tradición morisca, normalmente vidriados en blanco (Lámina 8, 49) y por otro, platos de influencia renacentista con pocillo central y pie indicado. Entre estos últimos predomina la decoración azul sobre blanco (Lámina 8, 50) y tiene presencia testimonial la loza azul sobre azul y la loza polícroma, series que se desarrollan en Sevilla desde mediados del siglo XVI.

También existen, de tradición morisca, escudillas igualmente de uso individual, con terminación predominante en vedrío blanco y en menor medida meladas y verdes.

Recipientes de uso doméstico en la cocina

OLLAS (Lámina 8, 51)

Se encuentran entre las vasijas más abundantes, junto a cántaros y lebrillos, y suelen llevar vidriado melado interior que choorea al exterior. Al contrario que aquellos, desechados fundamentalmente por fallos de alfar, éstas han quedado inutilizadas tras su uso. Su amplia representación puede deberse a su continuada renovación por su fragilidad tras ser expuestas durante largos periodos de tiempo al fuego.

CAZUELAS (Lámina 8, 52)

Las cazuelas son formas abiertas también recubiertas con vedrío melado. Se emplearon al igual que las ollas para cocer alimentos, en este caso de forma más rápida, y sobre todo para frituras.

ANAFRES (Lámina 8, 53)

Vasos con doble cuerpo. El inferior contenía brasas y el superior una rejilla perforada que transmitía el calor. Están escasamente representados con un solo ejemplar quizás por simple coincidencia o bien por ser objetos más duraderos que tardaban en desecharse. Sobre ellos se colocaban las ollas y cazuelas para cocinar.

MORTEROS (Lámina 8, 54 a 57)

Se les asigna este nombre por su similitud con formas actuales utilizadas para el mado y trituración de alimentos en la cocina. Son a pesar de su gran peso y escaso volumen uno de los tipos más abundantes. La mayoría no lleva vedrío, aparentemente sin tratarse de

44 AMORES, F. y CHISVERT, N.: op. cit p. 291; AMORES, F. y Otros: "Una primera tipología de la cerámica común bajomedieval y moderna (ss.XV-XVII). En *Actes du 5 Colloque sur la Céramique Médiévale*. Rabat 1991 (1995) pp: 305-315. p. 310.:

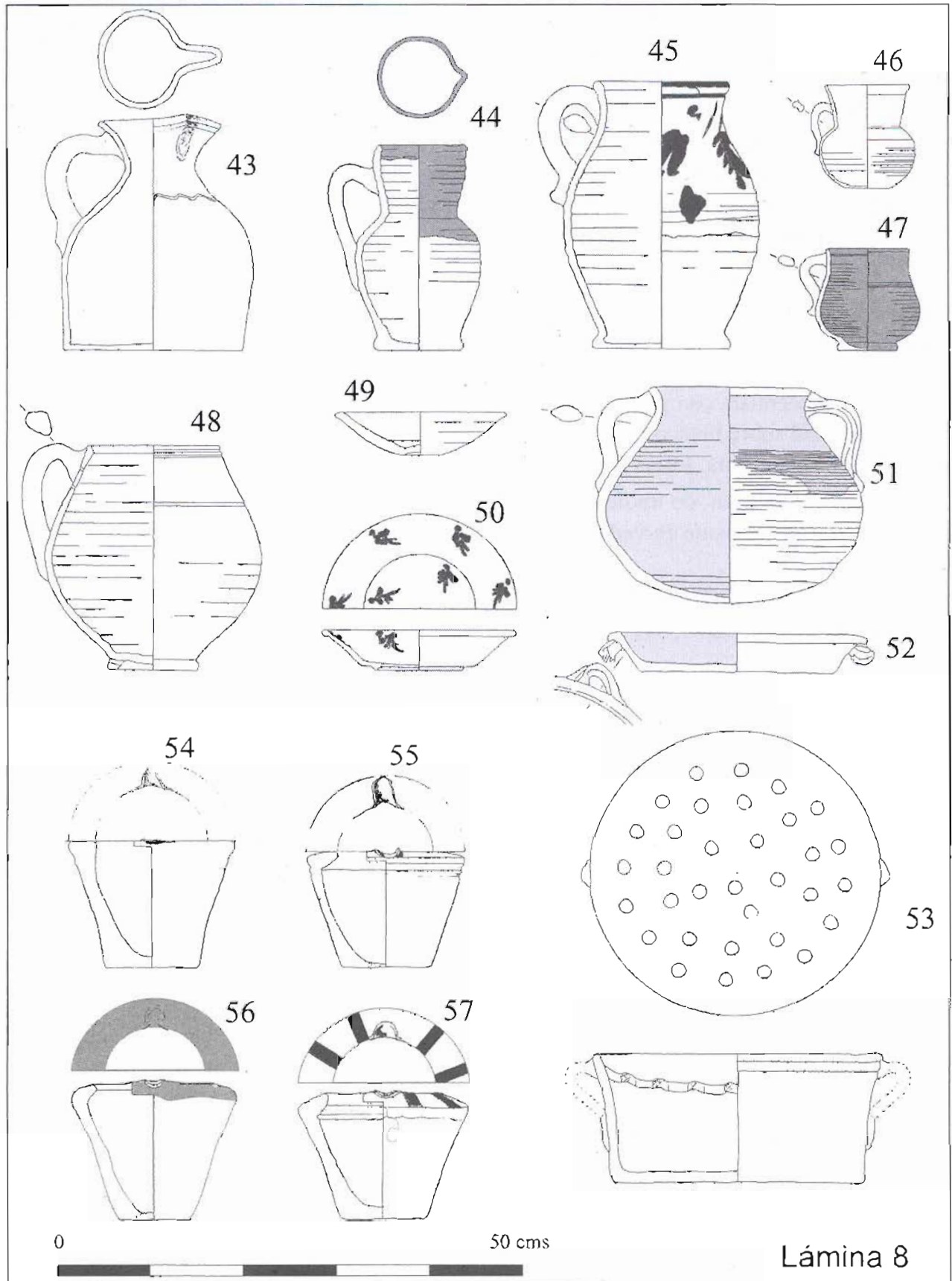


Lámina 8: n° 43 a 48 Jarros y Jarritos; n° 49 y 50 Platos. n° 51 Olla; n° 52 Cazuela; n° 53 Anafre. n° 54 a 57 Morteros.

fallos, por lo que esta terminación podría ser habitual. Solo hemos documentado 6 ejemplares con vedrío (3 en verde, 2 melados y 1 azul) sobre blanco). También es frecuente que presenten un pequeño pico vertedor en el borde. El 75 % presenta perforaciones en la base que pueden indicar su uso como maceteros o semilleros, algo nada infrecuente si pensamos en las numerosas huertas que poseían los dominicos.

Otros envases utilizados en la cocina y de presencia testimonial son redomas, botellas o alcuza de pequeño tamaño, para sazonar y elaborar los alimentos.

Recipientes de uso agrícola e industrial

En las tareas agrícolas y de transformación de productos también se utilizaron profusamente vasijas, algunas con funciones específicas. Entre ellas se han documentado tanto desechos de alfar como inutilizadas tras su uso, siempre con terminación bizcochada.

CANJILONES O ARCADUCES (Lámina 9, 58-59)

Formaban parte de las norias que extraían el agua de pozos y ríos. Su forma es cilíndrica con estrangulamiento central para sujetarlos mejor en la rueda de madera y su boca amplia sirve para recoger y verter rápidamente el agua.

CÁNTARAS O JARRAS PARA MEDIDAS (Lámina 9, 60 a 62).

Responden a una forma muy característica de perfil piriforme con cuello desarrollado y base con umbo. A estas cántaras se las ha vinculado a veces con funciones de ordeño ó destilación de aguardiente basándose para ello en paralelos actuales⁴⁵.

Lo más representativo de los ejemplares documentados por nosotros es que suelen presentar un recorte rectangular desde la boca a la mitad del cuello, bajo el cual suelen aparecer grabados unos arcos o circunferencias (Lámina 9, 61 y Lámina 12, marca grabada nº 9).

Este recorte debió cumplir la misión de fijar el colmo de una cantidad exacta tal y como comprobamos en recipientes metálicos más recientes como el que mostramos en la lámina 9-A. Esta jarra de cobre perteneciente al Legado Primo de Rivera, actualmente depositada en el Museo Arqueológico, porta una serie de datos grabados que resultan de sumo interés relativos a su capacidad: capacidad de 1/2 @ de Jerez, vino, aguardiente, leche, miel y agua de nieve, además de su fecha de 1844.

Ello nos permite plantear una función idéntica como jarras de medidas para los ejemplares en cerámica, en los que el signo grabado quizás sea el correspondiente a media arroba (se trata de dos circunferencias cortadas por dos barras).

Además hemos podido constatar en varios de estos envases, que mostramos en la lámina 9, las capacidades de 1 @, 1/2 @ y 1/4 de @. (nº 60, 61 y 62).

EMBUDOS (Lámina 9, 63)

Otros vasos utilizados en tareas industriales o domésticas son los embudos, que se corresponden exactamente con la forma que conocemos en la actualidad, aunque en cerámica. Se pueden distinguir varios tamaños, algunos de los cuales llevan decoración incisa a peine.

A este grupo tenemos que añadir también, aunque con una presencia minoritaria, **caños o ATANORES** (Lámina 9, 64) para encauzar la circulación de agua y **COMEDEROS**

45 AMORES, F. y CHISVERT, N.: op. cit p. 277-278.

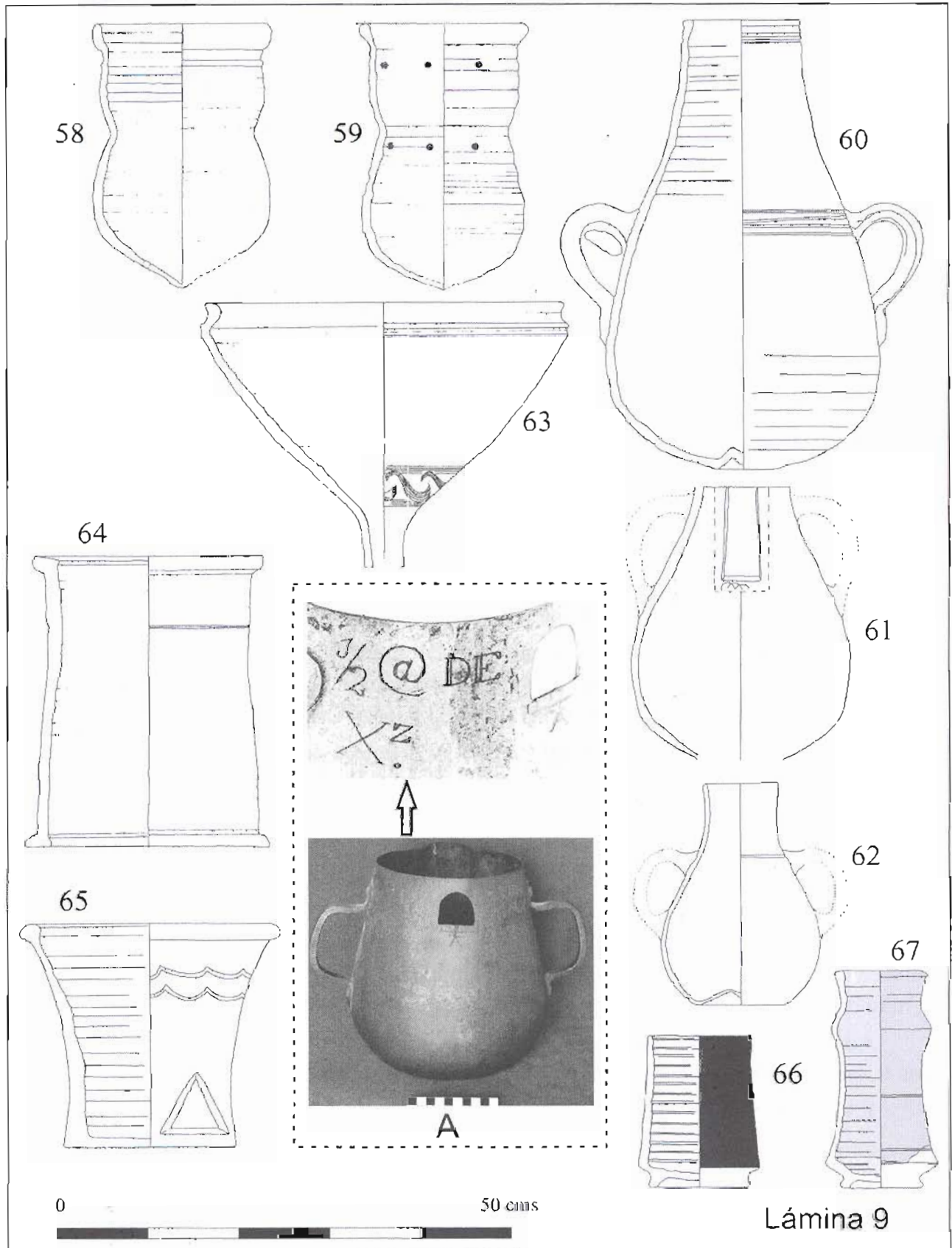


Lámina 9: nº 58 y 59 Canjilones; nº 60 a 62 Jarras para medidas; nº 63 Embudo; nº 64 Atanor o caño; nº 65 Comedero de aves; nº 66 y 67 Tarras o albarelos; (A) jarra metálica para medidas del Legado Primo de Rivera.

Y CRIADEROS de ave y otros animales (Lámina 9, 65). Fabricados éstos últimos bien con formas específicas y aberturas especiales o bien sobre formas reutilizadas.

Recipientes de uso diverso

TARROS (Lámina 9, 66 y 67)

Incluimos aquí los denominados tarros, botes o albarelos usados habitualmente como contenedores de productos medicinales o para la elaboración y transformación de los mismos. Están mínimamente representados con dos ejemplares. Uno decorado al exterior con vedrío azul e interior en vedrío blanco correspondiente al estilo “Azul Liso” ó “Caparra Blue”⁴⁶ (Lámina 9, 68) y otro con vedrío melado exterior y crema al interior (Lámina 9, 69). Ambos con cronología del siglo XVI.

Importaciones

CERÁMICA ITALIANA (Lámina 10, A).

Hemos documentado un solo ejemplar correspondiente a un espectacular frutero de loza polícroma de lujo con representación mitológica de una de las deidades del viento: Eólo. Se fabricó en la ciudad Italiana de Deruta y es adscribible al estilo “istoriato” con fecha de principios del siglo XVI⁴⁷. Su aparición en la Fase 2 es significativa de una amplia utilización temporal.

CERÁMICA ALEMANA (Lámina 10, B)

No menos espectaculares son 3 jarros de cerámica del tipo denominado vidriado a la sal o gres salado de procedencia alemana fechables en el siglo XVI⁴⁸. Dada su buena impermeabilización y dureza se utilizaron para cerveza, vino, aceites y según algunos autores mercurio y ácidos. Suelen presentar decoraciones en relieve de medallones, motivos vegetales y frecuentemente en su cuello un rostro barbado. Se las conoce también como bellarminas por haberse asociado el rostro barbado con la figura ridiculizada del cardenal Bellarmine, que vivió entre 1532 y 1621, y fue odiado profundamente por los protestantes.

MARCAS EN LOS RECIPIENTES (Láminas 11 y 12).

Como ya hemos indicado algunas vasijas pueden llevar marcas que no forman parte de su tratamiento decorativo. Son señales que se añadieron con la intención de transmitir algún tipo de información adicional en alguna de las fases de elaboración o uso de la vasija. Aproximarnos a conocer la verdadera intención con la que fueron realizadas aporta interesantes datos de carácter histórico.

En función de su técnica de realización distinguimos 4 tipos de marcas: marcas impresas precocción o sellos, marcas incisas precocción, marcas incisas post-cocción y marcas pintadas.

Las **marcas impresas o sellos** han sido realizados mediante presión de un objeto de madera o cerámica que estampa una figura sobre el barro aun fresco. En nuestro caso se documentan mayoritariamente sobre los cántaros Tipo 1 y Tipo 2 de mayor tamaño, y de modo testimonial sobre envases de carácter comercial como las botijas.

46 PLEGUEZULEO, A. y Otros. (1997): op. cit. p. 137.

47 IBIDÉM, p. 150.

48 CAIGER, J.E.L: “Bellarmine Jugs”. *Kent Archaeological Review*, Spring 1967.



A



B

Lámina 10

Lámina 10: A, fondo de frutero de estilo "Istoriato" (Deruta, Italia). Representa a Eólo; B, Bellarminas de origen alemán.

En los **cántaros** los sellos se estampan casi siempre en la zona inferior cercana a la base y en algunos casos puntuales en el cuello. Tienen un tamaño aproximado de 1,5 cms y los hay desde los más simples: círculos, semicírculos o series de puntos⁴⁹ hasta otros algo más elaborados.

En cuanto a su interpretación, es evidente que se trata de marcas de alfarero para identificar su producción, marcas de garantía y de autenticidad con la intención de reconocer claramente su lugar de procedencia. Independientemente de su valor propagandístico sabemos de la existencia de disposiciones municipales que condicionan su uso en ciudades como Barcelona⁵⁰ o Sevilla⁵¹.

Para el caso de nuestra ciudad contamos con el interesante estudio de los fondos del Archivo Municipal⁵², en cuyas Actas Capitulares de 1455, 1513 y 1567 encontramos referencias a las ordenanzas que regulaban los oficios de cantareros y azacanes o aguadores. Con ellas se intentaba normalizar el tamaño de los contenedores en una arroba, ya que al parecer se estaban produciendo engaños al hacerlos con menor capacidad. Se estipulaba, que en el caso de comprobarse un volumen erróneo la marca que lo garantizaba debía ser eliminada y el infractor sancionado.

La situación no debió quedar resuelta ya que en las Actas de 1671 aun se mantenía el problema. Los cántaros siguieron haciéndose más pequeños de lo estipulado, pues en este año les obligan y aceptan hacerlos de 1 @. Al poco tiempo, los cantareros solicitaron de nuevo hacer cántaros más pequeños, ya que los de 1 @ eran muy incómodos por su peso y no conseguían venderlos. Los señores capitulares accedieron en esta ocasión a la petición en las siguientes condiciones: cántaros que 6 hagan 4 arrobas (7,6 litros) y que vayan sellados con la marca de cada alfarero. De este modo se identificaría claramente al fabricante y se podrían comprobar las capacidades.

Añaden además que los aguadores no podrían vender agua sino fuera con cántaros sellados, y que los cantarillos pequeños para el servicio de ganaderos y cortijos debían ser de poco más de cuarta de arroba y no de media para evitar su confusión con los cántaros anteriores. A partir de entonces éstos serían los autorizados, regularizándose la situación mantenida durante más de doscientos años.

Los cantaros documentados por nosotros reflejan esta problemática. Los de la Fase 1 (segunda mitad del siglo XV) parecen ajustarse bastante a la normativa de la época en cuanto a capacidad y la única marca identificada, la nº 34, está sobre el 85 % de los cantaros Tipo 1 de @⁵³.

49 Algunos de estos sellos (nº 7 y 8, 14 a 18) podrían corresponder al mismo taller o alfarero, con algún defecto o variación de impresión.

50 BASSEGODA, J.: op. cit. p. 116. En las ordenanzas de 1314, 1320 y 1322 se recuerda a los olleros la obligación de poner siempre el sello cerca del gollete como señal de garantía

51 GESTOSO, J.: op. cit. p.101-102. Menciona como los olleros sevillanos del siglo XVI tenían ordenanzas y utilizaban el sello de la Giralda para marcar los cántaros garantizando su capacidad; también AMORES, F. y CHISVERT, N.: op. cit. p. 287.

52 Álvarez, T. y Martínez, E.: op. cit. pp.8-9

53 El sello nº 34 de la fase 1 es bastante parecido al nº 22 registrado en la fase 2, aunque corresponde claramente a la impronta de otro cuño, lógico en una diferencia temporal de 100 ó 150 años. No obstante quizás pueda tratarse de la misma marca y por lo tanto del mismo taller que haya pasado de padres a hijos.

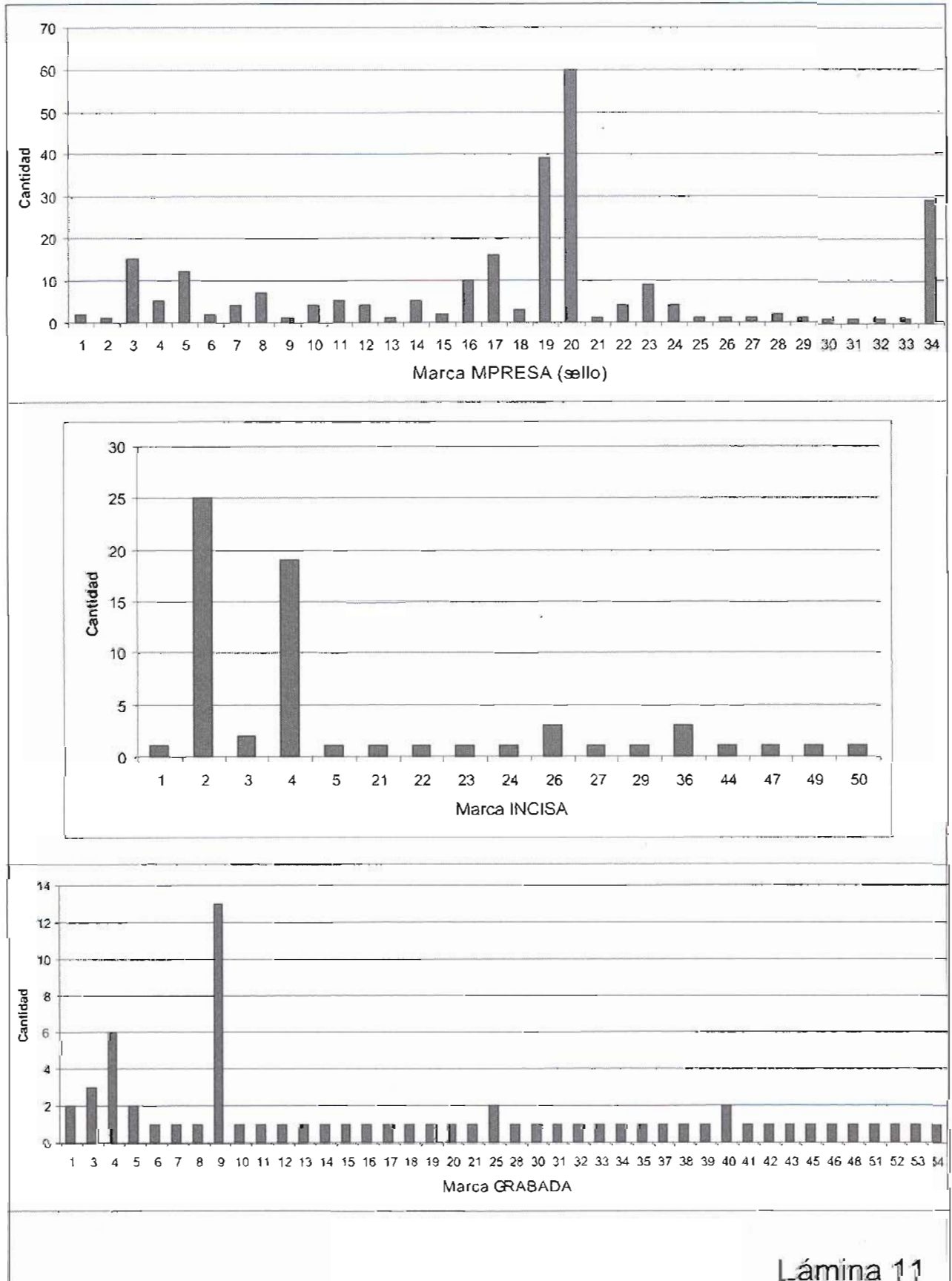


Lámina 11

Lámina 11: Representación gráfica del número de marcas impresas (sellos), marcas incisas y marcas grabadas.

El resto de las marcas corresponde a la Fase 2 (fines del siglo XVI), donde sólo el 30 % de los cantaros grandes llevan marca, fundamentalmente los de Tipo 1. Respecto a la capacidad, es en el Tipo 2 grande donde se refleja más claramente el engaño mencionado en las actas capitulares, detectándose un alto número de cántaros de unos 10 litros, situados claramente por debajo de la arroba.

Como ya hemos señalado, la presencia de marcas en relación al número total de cántaros es escasa por lo que cabe suponer que siempre hubo cierta picaresca en cuanto al cumplimiento de la norma. No todas las marcas están representadas por igual, las más numerosas son en la Fase 2 la nº 20 y la nº 19, seguidas de la 17, 3, 5, 16 y 23. La mayor presencia de estas marcas quizás deba interpretarse como una elección preferente de determinados talleres para el relleno de las bóvedas.

De los sellos que pueden portar las **botijas**, como envases comerciales, nosotros solo hemos identificado un caso (nº 31), y lo lleva en el borde, como era frecuente en estos recipientes ya que el resto del cuerpo solía ir protegido con una funda de esparto para minimizar el efecto de los golpes en la travesía⁵⁴.

Las **marcas incisas precocción y postcocción** aparecen sobre diversas formas. Hemos registrado un total de 54 motivos que suelen ser combinaciones de simples trazos o incluso letras. La repetición de los mismos, tanto en técnica incisa precocción como grabadas postcocción, nos ha inducido a incluirlos en una misma tabla, distinguiendo los realizados con cada una de las técnicas.

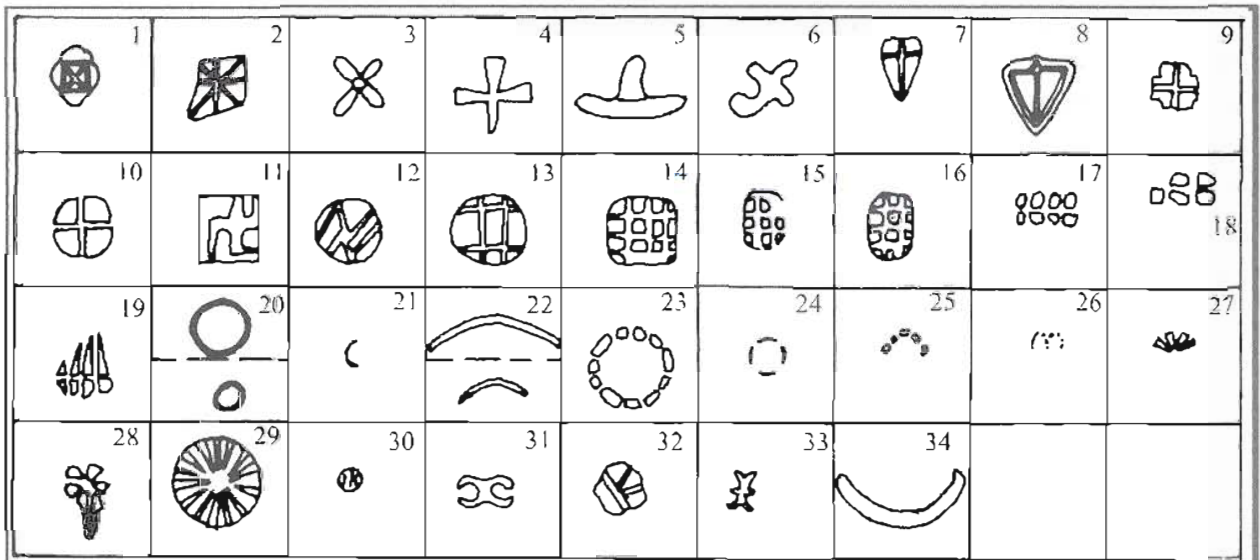
Predominan los símbolos de carácter cristiano con claro valor protector y de autoafirmación de la fe. Los signos incisos precocción indican la marca del alfarero o una petición específica por encargo, que en el caso de envases comerciales suele corresponder al nombre o apellidos del cargador para identificar sus productos en los puertos de destino. Las marcas grabadas forman parte de la historia del recipiente ya en uso, bien justo al salir del horno o bien trazada por alguno de sus propietarios posteriores.

Entre los cántaros Tipo 2, que recordamos llevan pocos sellos impresos, abundan las marcas incisas nº 2 y 4 (barras y aspas) quizás cumpliendo la misma funcionalidad como marcas de alfarero. La marca nº 4 postcocción, también bastante abundante, aparece sobre formas más variadas.

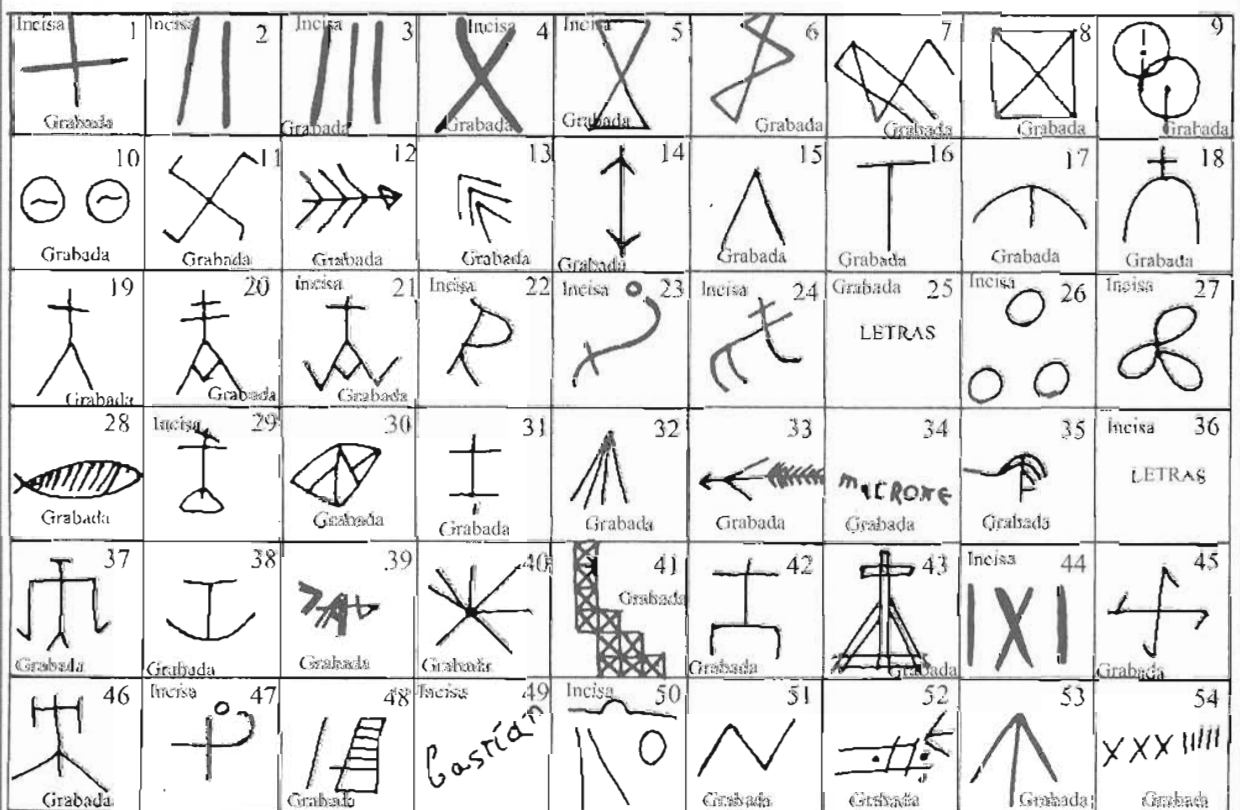
Algunos cántaros Tipo 2 y Tipo 5 portan marcas grabadas nº 9, que son bastante frecuentes como ya hemos indicado sobre el recorte de las jarras para medidas, pudiendo equivaler a una capacidad de 1/2 @.

Las tinajas suelen llevar letras incisas aisladas (nº 36) sobre su mitad superior que deben estar haciendo referencia al alfarero, y la marca nº 26, consistente en tres incisiones o digitaciones sobre el borde, cuyo significado desconocemos.

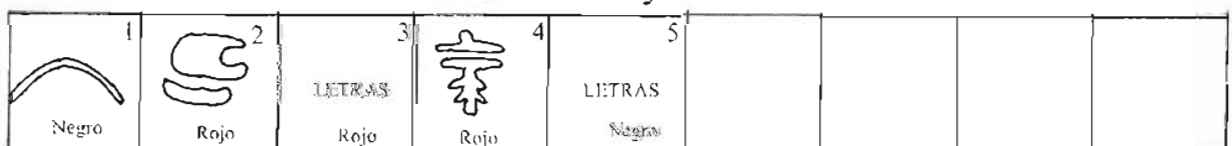
54 PLEGUEZUELO, A. y SÁNCHEZ, J.M.: op cit. p.1094-1095. Por otro lado anotamos que también en las siguientes fases de restauración de los Claustros de Santo Domingo, a partir del año 2007, se están documentando en los rellenos de bóvedas tinajas comerciales valencianas del siglo XV que llevan los sellos de la familia Torrent y de *Agnus Dei*. En el interior de estas tinajas a veces se transportaron vajillas cerámicas de lujo, como la loza dorada valenciana: MEZQUIDA, M.: "Un pueblo alfarero medieval: Paterna (Valencia). Estudio etnoarqueológico y documental. En *Actas das 1ª Jornadas de Cerâmica Medieval et Pós-Medieval*. 1992. Pp.229-245, p. 239. Agradecemos esta información a nuestros compañeros del Área de Urbanismo Domingo Martín y Carmen Pérez que desde el año 2007 dirigen los trabajos arqueológicos en los Claustros de Santo Domingo.



Marcas IMPRESAS (sellos)



Marcas INCISAS y GRABADAS



Marcas PINTADAS

Lámina 12: Marcas impresas (sellos), marcas incisas y grabadas, marcas pintadas.

Las **marcas pintadas**, menos abundantes, pueden estar realizadas en rojo o en negro y suelen aparecer sobre macetas.

CONCLUSIÓN

Con el presente artículo esperamos haber dado a conocer algunos aspectos morfológicos y cronológicos de la alfarería de fines de la Edad Media y comienzos de la Edad Moderna en Jerez.

Se constata la existencia de una importante industria local en la que se fabricaron sobre todo cerámicas bizcochadas y también terminadas en vidrio blanco, verde y melado⁵⁵.

Destacamos algunos tipos característicos como los cántaros que aportan una valiosa información a través de sus marcas y capacidades.

Además contamos con espectaculares ejemplos de importaciones alemanas e italianas (Deruta), indicativos de la llegada a Jerez durante el siglo XVI de series cerámicas de lujo que pronto serán imitadas por las lozas hispanas de influencia renacentista.

No obstante, tenemos que indicar a este respecto que las primeras adaptaciones de estas lozas en azul sobre blanco, azul sobre azul, o loza polícroma analizadas en el presente trabajo –evidentemente ausentes en la fase del siglo XV– no parecen proceder de talleres locales, sino más bien de otros centros alfareros, como Sevilla, a cuyos talleres remiten su pasta amarillenta y los estilos decorativos. Apoyando esta hipótesis tenemos que señalar que en la documentación del Archivo Municipal no se han localizado referencias de la utilización de vidriados estanníferos, por lo que es posible que quizás no se elaboraran en Jerez lozas con esta técnica⁵⁶.

55 A este respecto anotamos que en un control arqueológico realizado en el año 2003 en Calle Sevilla, cerca de los Claustros de Santo Domingo se ha documentado un testar con fallos de alfar datado en el siglo XV. En el se fabricaron cerámicas con cubierta plumbífera en vidrio verde y melado: jarros, platos y escudillas. GONZÁLEZ, R.: AGUILAR, L.; MARTÍN, D.; BARRIONUEVO, F. y COLLADO, M.: *Carta Arqueológica municipal de Jerez. I. El núcleo Urbano*. Capítulo VI. (Junta de Andalucía, Sevilla 2008). Algunos recipientes fallados procedentes de estos alfares quizás se utilizaran en la Fase I de relleno de los Claustros.

56 ÁLVAREZ, T. y MARTÍNEZ, E.: op. cit. p.,13.

