

L L A R E S

Trabajos del Museo de La Rioja n.º 14

LLARES

LA COCINA POPULAR EN LA
COLECCION ETNOGRAFICA
DEL MUSEO DE LA RIOJA

M.^a Teresa Sánchez Trujillano
José Ramón Gómez Martínez

LOGROÑO, 1998

MUSEO DE LA RIOJA

© Copyright: Museo de La Rioja
Los autores
Dep. Legal: LR-304-1998
ISBN: N.º 84-8125-119-4
Gráficas San Millán, S.A.L.
Impreso en España

*Nuestro agradecimiento a todos cuantos
han hecho posible este catálogo*

INDICE

Introducción	11
1. La cocina	19
1.1. El mobiliario	19
1.2. Los útiles del hogar	23
1.3. La alfarería de cocina.....	27
1.3.1. alfarería para fuego.....	31
1.3.2. alfarería para transportar y servir líquidos	39
1.3.3. otra alfarería de cocina.....	43
1.4. El ajuar metálico	47
1.5. El ajuar de madera	57
2. Fregar, lavar y planchar	59
3. La despensa	65
3.1. Los grandes contenedores	65
3.2. Tinajillas y orzas.....	73
3.3. Ganchos, garabatos y esparrones.....	75
4. Las elaboraciones domésticas.....	79
4.1. El pan nuestro de cada día	79
4.2. El queso	87
4.3. La matanza	91
4.4. La cocina en fiestas	97
Catálogo	105
Bibliografía.....	205

INTRODUCCION

... *Yt. tres artesas viejas*
Yt. una piedra de fabricar chocolate con su mano de madera
Yt. un escaño de Castroviejo y dos taburetes de baqueta negra viejos
Yt. una silleta y una mesa de pino
Yt. se hallaron en la cocina dos cazos de frosleda, uno de media azumbre y otro de quartillo. Yt. una sartén.
Yt. un caldero de mano bien tratado. Yt. un almirez con su mano de metal. Yt. quatro platos, una fuente y quatro escudillas de talavera. Yt. dos candiles de garabato.
Yt. dos cántaros de barro. Yt. un morillo y un llar.
Yt. una gamella pequeña. Yt. una caponera de Castroviejo y en ella cinco capones.
Yt. una chocolatera de cobre pequeña

Inventario de los bienes de José de Boliaga, en Cenicero, el 17 de octubre de 1725, ante José de Santacana Caballero. A.H.P. C^a 2.571. f. 26 r.

Yt. dos escaños ordinarios y viexos
Yt. ocho candiles usados y ordinarios
Yt. un guardapolvo de yerro que circunda la cozina
Yten tres sesos de yerro
Yten un badil crecido de yerro
Yten cinco yerros a modo de trevedillas para el uso de otra cozina
Yt. coberteras de yerro
Yt. tres pares de parrillas de yerro una menor que otras
Yten un fuelle fábrica de Vitoria

Yt. Quatro cántaros de cobre con su asa de lo mismo estañados por dentro con cubierta de palo para traer agua

Yt. una jarra de cobre para beber agua de mas de media azumbre

Yten un arno de cobre con figura de zestaño de hacer santos con quatro piezas de lo mismo con dos chufetas de yerro

Yten tres chocolateras la una de tres quartillos, otra de media azumbre y la otra de algo más de quartillo

Yt. una garrapiñera de azumbre remendada y viexa

Yten una tartera de las medianas de cobre con asa de yerro

Yten un calentador viexo de cobre

Yt. un tamboril de yerro para asar castañas

Yten una caldera de cobre con zerco y asa de yerro de dos cántaros y medio

Yten otra de lo mismo sin asa con zerco de yerro maltratada, de cavida de un cántaro

Yt. otro caldero de cobre estañado como de dos azumbres con asa y zerco de yerro

Yt. otro como de una cántara con asa de yerro bien tratado

Yt. tres asadores, dos con pies y otro sin él

Yten unas trévedes de yerro viexas

Yten dos tenaxas de cavida de dos cántaras cada una con cubiertas de yerro viexas

...

Yten quatro cazos de frosleda, los dos como de azumbre, otro de medio y otro de a quartillo con mangos de yerro

Yt. dos espumaderas de lo mismo viexas y maltratadas con asas de yerro

Yt. siete medias fuentesde peltre bien tratadas

Yt. seis fuentes de lo mismo grandes

Yt. una almirez de bronce con su mano de lo mismo bien tratada

...

Yten dos dozenas de platos de peltre nuevos

Yt. dozena y media de platos viexos

Yt. media dozena de manzerinas de estaño

...

Yten tres nasas y dos artesas andadas

...

Yt. dos tarteras de cobre mui viexas

Yt. dos ollas de camino de cobre

*Yt. otras dos ollas de lo mismo para la gente del campo
Quatro sartenes, dos grandes y dos pequeñas de yerro
Yt. un cazo de frosleda de dos azumbres
Yten tres chocolateras de cavida de una azumbre cada una
Yten dos piezas de cocina de cobre estañadas con sus tapas
cóncavas de yerro
Yt. tres garrapiñeras algo andadas de cabida de dos a tres
azumbres cada una
...
Yten dos peroles de cobre como de media cántara y otro de
una bien tratados
Yt. dos fuentes de frosleda usadas y remendadas
Yten una almirez con su mano de peso de siete libras
Yten una mesa pequeña de pino de bara y quarta de larga y
tres quartas de ancha*

Inventario de los bienes de Celestino Antonio de Salamanca y
Ruiz Castillo, en Haro el 5 de marzo de 1783 ante Matías Martínez de
Morentín. A.H.P., Protocolos, sig. 4.265, F.60 v. a 64 r.

*... Cocina
Una mesa pequeña con cajón
Otra id. con id.
Dos peroles uno mayor que otro
Dos calentadores
Dos cazos grandes
Seis mediados
Cinco más pequeños
Otro chiquitín
Una espumadera
Una chocolatera de azófar
Una estufilla
Dos aceiteras
Dos almireces
...
Dos calderillos de azófar uno más pequeño que otro
Tres chocolateras de cobre
Otro cazo más*

*Una plancha de chimenea
Un arca de nogal pequeña
Un banco de pino*

...

*Un cajón para el almirez
Cuatro cántaros
Una jarra azófar
Una tabla de espetera
Dos tenajas con sus tapas
Un picador para chocolate
Una sartén grande
Cuatro mediadas
Cuatro más pequeñas
Dos de pies
Dos paletillas de revolver migas
Dos parrillas
Un tamboril de asar castañas
Un tronquillo con su macheta
Dos badiles
Cuatro corberteras grandes
Cinco mediadas
Cuatro pequeñas
Una sartén pequeña*

...

*Una gamella
Un barreño
Dos calderos
Un escaño en el hogar
Guardafuegos, chapa, tenazas, badileta*

...

*Una silla mediada
Dos trévedes
Dos morillos
Una tabla de sartén
Un fuelle
El cajón de la sal
Un gancho de hierro*

...

*Siete cazuelas soperas
Ocho pucheros
Catorce cazuelas grandes y pequeñas*

Un salero
Trece pucheros
Una boteja de aguardiente
Un aceitero
Una bota de vino
Unas tenacillas
Dos escobas de mijo
Trece botellas
...
Un perol de azofar
Dos fiambreras

Inventario de bienes de Juan Castillo, Alfaro 1867-1868, ante Domingo Rueda. A.H.P., Protocolos, sig. 6.846.

Y por último, el inventario de la cocina del Palacio del General Espartero –donde se ubica el Museo de La Rioja– realizado a la muerte de su mujer, D.^a Jacinta Martínez Sicilia:

Dos peroles, uno amarillo
Un cazo amarillo
Diez cacerolas con sus tapas en buen uso, de cobre
Tres idem, dos con tapas compuestas, la otra sin tapa, de cobre
Tres cacerolas pequeñas con sus tapas de cobre
Tres tarteras de cobre
Dos coladores de hojalata
Cuatro cafeteras de idem
Cuatro cántaros de barro
Diez sillas viejas
Dos mesas de pino
Una idem para la pasta
Una truchera de cobre
Una idem de hojalata
Una máquina para hacer mantequilla
Cuatro fuentes blancas para familia de piedra
Docena y media de platos idem
Una sopera idem

Una máquina de hojalata para moler café
Cuatro ollas grandes de barro
Dos tinajas para agua
Un filtro para idem
Tres barreños de barro
Un armario viejo
Una pala de hierro
Dos almireces, una de piedra y la otra de metal
Dos cedazos de pasar puré
Una mesa vieja rota
Seis sartenes muy usadas
Dos artesones de madera forrados de hojalata
Ocho vasos de familia
Una jarra de idem
Un banco de madera de picar carne
Una macheta de hierro
Cuatro candeleros amarillos
Seis faroles para las iluminaciones
Dos chocolateras
Diez jícaras ordinarias

Inventario de bienes realizados en julio de 1878 ante el notario de Logroño Plácido Aragón. A.H.P., P. 7.460 f. 1.051 v.¹

La lectura de estos inventarios tomados al azar de los protocolos notariales corroboran cuanta información nos ha proporcionado la literatura costumbrista del S. XIX y nos documentan el uso de objetos de carácter cotidiano, tanto en el medio rural con actividad agrícola como en el medio urbano de la burguesía o la nobleza. Lo único que varía es el número y calidad de algunas de estas piezas de ajuar. Sin embargo, la elección del S. XVIII como fecha de arranque no es casual, porque es en esta época cuando la sociedad española sufre una bipolarización en sus gustos y costumbres. Pues la llegada de los Borbones al trono introduce la moda francesa que irá cuajando a lo largo del siglo con industrias muy influyentes, como la funda-

(1) Agradezco a Micaela Pérez Sáenz, Ayudante del Archivo Histórico, haberme facilitado la información de los inventarios de Haro, Alfaro y Logroño.

ción de la Fábrica de Loza del Conde de Aranda, en Alcora (1727), y la sucesiva fundación de las Reales Fábricas para manufacturas de tapices, vidrio, porcelana, plata y otras muchas elaboraciones que modifican sustancialmente los modos de producción y de estilo de los productos². Evidentemente este cambio de gusto e incluso de concepto industrial cala pronto en la aristocracia y da paso al surgimiento de una clase burguesa que, por primera vez, entra en el campo de la industria y el comercio. Pero, por otra parte, el resto de la población española se mantiene fiel a la tradición de los siglos anteriores, pero a falta de nuevos creadores los productos se relegan a talleres locales donde repiten los modelos sin renovaciones, se *popularizan*. De este modo lo que todavía hoy entendemos por *arte popular* es el resultado de dos gustos distintos que sin embargo no tuvieron problemas en convivir juntos.

(2) Real Fábrica de Tapices de Santa Bárbara en 1720. Hacia 1750 empezó a trabajar la Real Fábrica de Vidrio que más tarde se trasladó a La Granja. En 1760 se fundó la Real Fábrica de Porcelana del Buen Retiro, y en 1778 la de Platería de Martínez.



Fig. 1: Escaño.



Fig. 2: Perezosa.

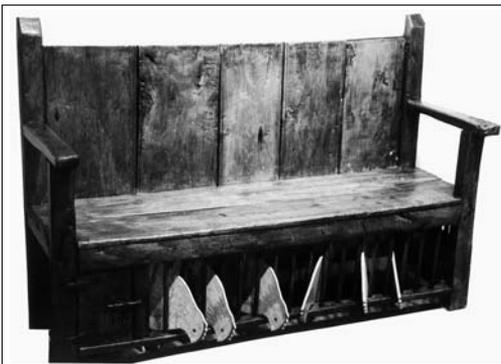


Fig. 3: Caponera.

1. LA COCINA

Dentro de la casa popular, la cocina es el eje en torno al que gira toda la actividad de la vida doméstica, pues es, además, cuarto de estar y lugar de reunión y tertulia. Sólo en las grandes ocasiones se abandonaba el calor y la cotidianeidad de la cocina para instalarse en el comedor o la sala.

En La Rioja se situaba en la planta baja de las casas en las zonas de predominante actividad agrícola, y en la primera planta en las ganaderas, puesto que en este caso se superponía a los zaguanes y las cuadras. Sin embargo, hemos conocido cocinas situadas incluso en la segunda planta y en alguna casa hay hasta dos cocinas (Ledesma de la Cogolla, Navarrete, Soto de Cameros) para usarlas indistintamente en invierno y verano, o para uso ordinario familiar y para actividades como la matanza o la alimentación de los animales de corral.

La pieza fundamental de la cocina era el hogar, siempre bajo, sobre un escalón que lo aislaba del suelo y protegido por una chimenea con campana troncopiramidal o troncocónica, cuyo vuelo adquiría la misma anchura que la base sobreelevada y remataba en un saliente o repisa donde se podían colocar distintos objetos y útiles del quehacer doméstico.

1.1. EL MOBILIARIO

A los lados del hogar, para aprovechar el calor y hacer más agradables las tertulias, se situaba el escaño, uno o dos, flanqueando ambos costados. El escaño es un banco de alto respaldo vertical para dos o tres personas, todo él de madera y con brazos en los extremos (Fig. 1), que podía complicarse con la adición de un tablero abatible sujeto de algún modo al respaldo, casi siempre en el centro, de manera que al bajarlo sirviera de mesa o repisa para usarlo cómodamente sin necesidad de levantarse, por lo que se denominaba



Fig. 4: Mesa tocinera.

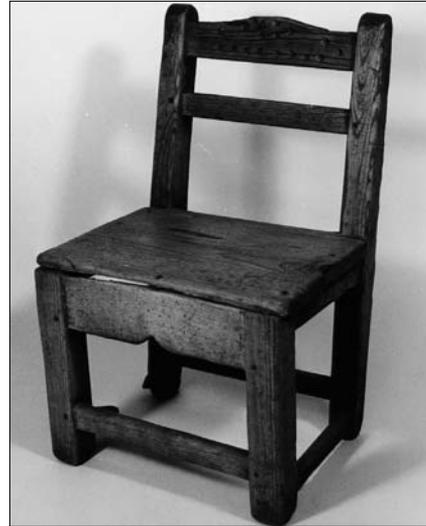


Fig. 5: Silla baja.



Fig. 6: Alacena.

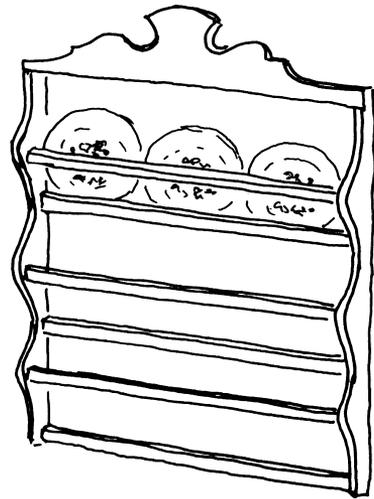


Fig. 7: Platero.

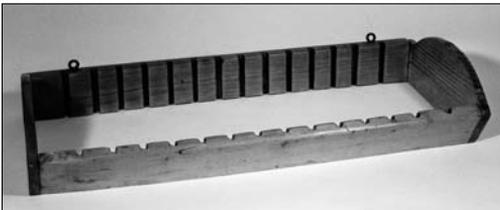


Fig. 8: Escurreplatos.

perezosa (Fig. 2). Una variante del escaño era la **caponera**, en la que el espacio inferior bajo el asiento y entre las patas se ha convertido en una jaula donde engordar los capones que se comerán en Navidad. Este cerramiento se hacía con barrotes de madera o alambrado de gallinero, y aunque por economía de medios a veces no se cerraba el lado que iba arrimado contra el muro, tenía una puertecilla para meter y sacar más cómodamente las aves (Fig. 3).

En la fabricación de estos bancos adquirieron gran renombre los carpinteros de Castroviejo, a juzgar por las frecuentes citas documentales a esta procedencia.

Otro mueble característico de la cocina es la **mesa** para comer la familia en torno suyo, sobre **sillas** con los asientos de madera o de paja. Pero a su lado había otras pequeñas y bajas, llamadas tocineras, con o sin cajón, situadas al lado o cerca del hogar para ayuda durante las tareas culinarias (Fig. 4). Y también había sillas bajas para sentarse junto a la lumbre y estar a la altura de lo que en ella se realizaba (Fig. 5).

Los ajuares y los alimentos de consumo inmediato se guardaban en pequeños **armarios** de dos cuerpos con baldas interiores (Fig. 6); en **alacenas** de fábrica con las puertas de cuarterones o de celosía de madera, cerrando los rincones de la habitación; en **plate-ros** de escasa profundidad para platos y fuentes dispuestos de frente, con un claro sentido decorativo (Fig. 7); o incluso en **arcas**, el mueble español multiuso que hasta nuestro siglo ha servido para guardar toda la clase de bienes.

Y pocos muebles más se podían encontrar en las cocinas, salvo algún escurrerplatos de madera de pino colgado sobre la pila de fregar, la espetera, quizá un cucharero, y la cantarera. El resto de necesidades se resolvían con repisas o *vasares* de fábrica y algún poyete de lo mismo. El **escurrerplatos**, como los actuales, era básicamente un pequeño mueble de colgar o de sobremesa, rectangular y con las paredes largas formadas por varillas de madera o ranuras convenientemente espaciadas, entre las que se introducían los platos para su secado (Fig. 8). La **espetera**, en cambio adquiría formas diversas según los alardes decorativos, pero se trataba de una tabla soporte llena de ganchos de hierro donde colgar cazos, cacillos, sartenes y en general piezas de



Fig. 9: Espetera.

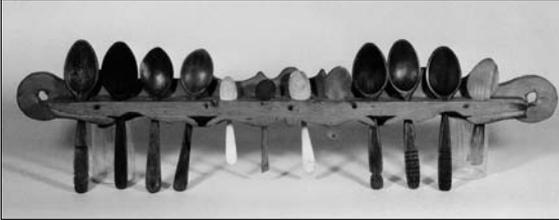


Fig. 10: Cucharero.



Fig. 11: Especiero.



Fig. 12: Almirecero.



Fig. 13: Cantarera.

mango largo (Fig. 9). También adquirirían distintas formas los **cuchareros**, aunque su principio era tener a mano los cubiertos de cocina colgados con los mangos hacia abajo, sobre todo las cucharas de madera empleadas para guisar (Fig. 10). Dentro de estas pequeñas piezas de carpintería hay que citar los **especieros** a base de cajoncillos para guardar la sal, el pimentón y otras especies, que se colgaban sobre la chimenea o cerca de ella (Fig. 11), y los **almireceros** o soportes para el almirez con un apoyo individual para la mano o maja (Fig. 12). Y, por último, la **cantarera**, imprescindible para guardar el agua en la cocina y sobre todo sostener los cántaros que han servido para su transporte, era un banquillo con la superficie abierta en tres o cuatro grandes agujeros donde se encajaban éstos hasta la mitad de su altura. Algunas tenían estas aberturas de distintos tamaños para colocar sobre ellas los cántaros y las botejas (Fig. 13).

1.2. LOS UTILES DEL HOGAR

Relacionados directamente con el hogar y el fuego, las cocinas tradicionales contaban con un conjunto de útiles de hierro para mantener las llamas en su punto y sostener los cacharros sobre ellas.

Para proteger la propia fábrica del hogar se colocaba sobre las losas de su suelo una **chapa** de hierro proporcionada a su tamaño sobre la que se hacía el fuego. Carecía de nombre específico, denominada simplemente como *chapa*, y era lisa y sin decoración. Otra apoyaba verticalmente en el muro frontal de la chimenea, con igual fin y se llamaba **trasfuego** (Fig. 14). Esta sí recibía decoración hecha en la propia fragua con motivos cincelados y repujados, y a partir del S. XIX fueron sustituyéndose por otras de hierro fundido fabricadas industrialmente con distintos motivos historiadados en relieve –caballeros, santos, temas mitológicos–, por lo que en algunas localidades (Ledezma de la Cogolla) se le llama *chapa de San Miguel* por la presencia del arcángel en ellas. La elección de temas religiosos –vírgenes, S. Jorge, S. Martín, S. Miguel– se explica por la vieja costumbre de proteger las entradas de las casas, y no hay que olvidar que la chimenea era una de ellas y de muy difícil control.



Fig. 14: Trásfuego.



Fig. 15: Guardafuegos

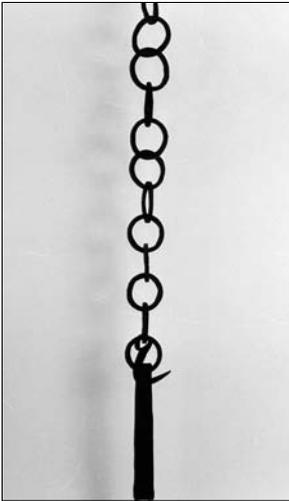


Fig. 16: Llar. - 1, Conjunto de la cadena. 2, 3 y 4, detalles de ganchos.

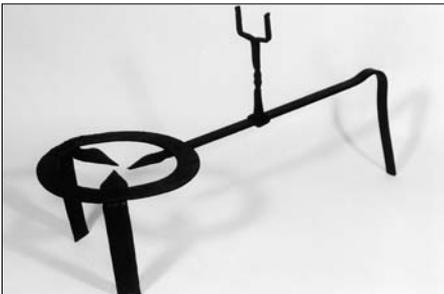


Fig. 17: Trébede.



Fig. 18: Seso.

Los troncos con los que se iniciaba el fuego se sostenían sobre **morillos** que aún se emplean hoy en las chimeneas de calefacción de nuestras casas de campo. Se trata de una pareja de barras de hierro horizontales sobre pies, encima de las cuales se colocan los troncos perpendiculares a ellas. También se llaman *mozos*, *mocillos*, *gatos* y *caballetes*.

Y para recoger todas las brasas y tizones se usaba el **guardafuegos** –*guardapolvo* en el Alto Najerilla y en La Rioja Baja *rodafuego*–, que era una pletina de hierro doblada en forma de rectángulo abierto de modo que sirviera de barrera para impedir que las brasas se extendieran y cayeran del hogar, y al mismo tiempo su propia altura permitía utilizarlo en lugar de los morillos. En el centro llevaba un asa o anilla que servía para su manejo (Fig. 15).

Del cañón de la chimenea colgaba el **llar**, que en algunos sitios llaman *llara* y en Cameros *allar*. El llar es una cadena con un gancho en el extremo superior para sujetarla a una barra atravesada en el hueco de la chimenea, y otro en el inferior para suspender sobre el fuego calderas y potes. En el último o penúltimo eslabón lleva otro gancho más pequeño –el *llarín*– que sirve para acortar o graduar su longitud y subir o bajar el cacharro sobre el fuego. También en el extremo superior puede tener distintas puntas de longitud variable y dobladas en ángulo que se usaban para colgar en ellas los *piales* de los pastores cuando llegaban fríos y mojados, o para ahumar embutidos directamente en el tiro del hogar (Fig. 16).

Si el llar sujeta los cacharros suspendidos sobre el fuego, para hacerlo sobre el suelo se usan las trébedes y los sesos. La **trébede** es un soporte de hierro formado por un aro sobre tres patas en cuyo hueco encaja el puchero para colocarlo directamente sobre las brasas. Hay una variante para sartenes en el que uno de los pies se ha prolongado lateralmente y a través de él corre o se desliza una pequeña horquilla vertical donde se apoya el mango de éstas (Fig. 17). Los **sesos**, **arrimapucheros** o **guardapucheros** son soportes doblados en semicírculo y con un pequeño asa en su cara exterior que no sólo servía para calzar cazuelas y pucheros entre las brasas, sino para repartir el calor del fuego por la cara contraria a la que estaban situados (Fig. 18). Los sesos que han llegado en uso hasta nuestros días eran de hierro, pero en el Museo de Nájera se conserva uno de barro cocido, de pasta casi refracta-

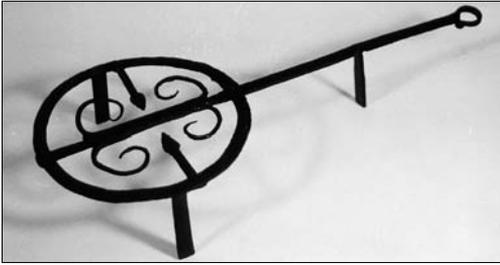


Fig. 19: Parrilla.

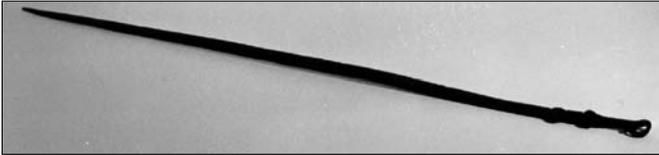


Fig. 20: Espetón.

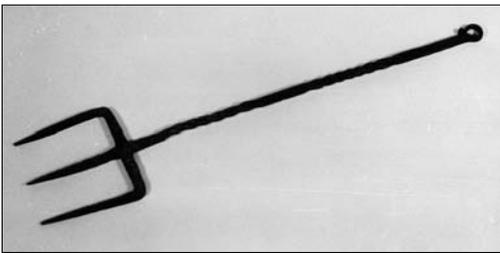


Fig. 21: Trinchante.



Fig. 23: Fuelle.

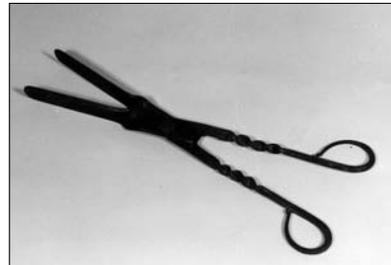


Fig. 22: Tenazas.

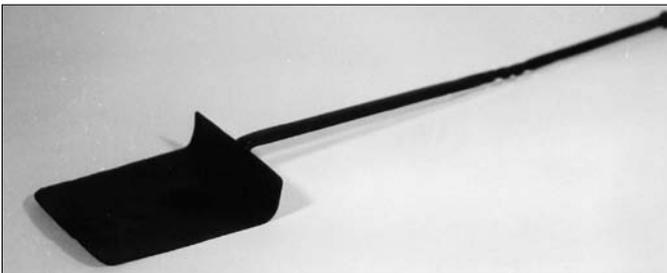


Fig. 24: Cogedor.

ria con fuerte componente de mica y desgrasante, y decoración muy arcaica, que tal vez haya que remontar a la Edad Media.

Para asar la carne sobre las brasas se utilizaban las **parrillas**, de forma circular sobre tres cortas patas y un largo mango, que se rellenaban de tiras de hierro rectas o curvas y que podían ser giratorias mediante un pequeño eje en el extremo del mango, de modo que pudiera moverse sin cambiar la posición sobre el fuego (Fig. 19). Otro útil para asar, sobre todo animales enteros o grandes piezas de carne, era el **espetón**, en forma de larga barra de hierro de punta afilada y pequeño mango que atravesaba longitudinalmente el ave, el conejo, el cordero o la carne que se pretendía asar y sostenía sobre las brasas, apoyado por ambos extremos en los morillos, girando cada cierto tiempo para recibir el calor por igual (Fig. 20). Para manejar estos grandes asados o para asar o tostar directamente sobre el fuego se utilizaban los trinchantes, grandes tenedores de hierro de largo mango (Fig. 21).

Otros útiles relacionados directamente con el fuego son las **tenazas** de extremos planos para coger y acomodar los tizones (Fig. 22); el fuelle para insuflar aire y avivarlo (Fig. 23)³, y el **cogedor**, que en Cameros llaman *badila*, para amontonar las brasas o cogerlas con destino a los calentadores de cama y braseros (Fig. 24).

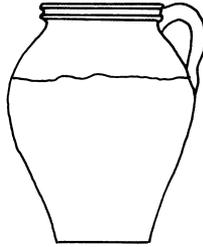
1.3. LA ALFARERIA DE COCINA

El ajuar de cocina es rico en piezas de barro cocido, tanto para el fuego como para otras labores culinarias, pero es curioso observar sin embargo las escasas referencias a él en los inventarios, sin duda por la poca importancia y valor que se les daba en comparación con otros objetos de metal o madera. Sólo aquellas piezas empleadas para conservar, como los cántaros y las orzas, aparecen citados, y los *platos y tazas de Talavera* de los que rara vez se puede tomar al pie de la letra esta procedencia, puesto que como tal se conocía a la producción locera local, imitadora o no de las series talaveranas. Sin

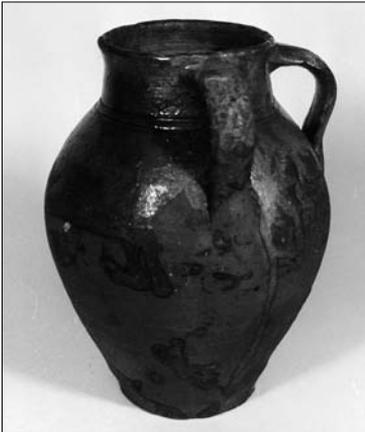
(3) En La Rioja Baja se usaba una caña para soplar directamente en las brasas.



1



2



3

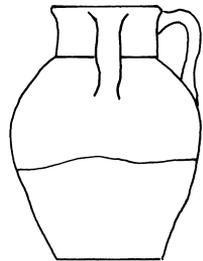


Fig. 25: Pucheros altos. 1, de La Rioja Alta. 2, de Arnedo. 3, de Cameros.

embargo los alfares de La Rioja y los de otros lugares más o menos próximos surtieron de cacharrería diversa las cocinas de La Rioja, ofreciendo una variada tipología de pucheros, cazuelas, cuencos, jarras, aceiteras y piezas de mediano y gran tamaño, como orzas y tinajas.

Desde la antigüedad el Valle del Ebro ha proporcionado arcillas de calidad para la producción alfarera caracterizada en La Rioja por una pasta de color tostado que se va oscureciendo con el uso, y una textura lisa, compacta y suave al tacto, que es común a las tres zonas de alfarería popular: La Rioja Alta con obradores en Logroño, Navarrete, Fuenmayor y Haro; La Rioja Baja con el principal centro en Arnedo y su entorno, y la Sierra con alfares documentados en los valles del Oja (Santurde y Ojacastro), Iregua (Torrecilla y Lumbreras), y Leza (Soto y Laguna), aunque la alfarería serrana aún no es bien conocida. Pero junto a los productos locales también se usaba abundante cacharrería castellana (Tajueco, Arrabal de Portillo, Jiménez de Jamuz, La Bañeza), y aragonesa (Almonacid, Alpartir, Tobed y Codos), y a partir de los años 50 de nuestro siglo la catalana de Breda.

La alfarería de La Rioja Alta presenta unas características comunes de formas y acabados, en gran medida por el intercambio de artesanos entre una localidad y otra y por la influencia que hasta mediados de este siglo recibieron de otros lugares, sobre todo de Arrabal de Portillo (Valladolid), donde la abundante mano de obra obligaba a buscar trabajo en otros obradores y con los hombres venían también las formas. En Fuenmayor y Haro era frecuente bañar los interiores con esmalte estannífero o engalba blanca (*juaguete*), y además en Haro es muy característico la espesura del barniz que produce una gruesa capa de color caramelo. En cambio la de La Rioja Baja, representada fundamentalmente por Arnedo, se identifica claramente por la gran cantidad de impurezas de su pasta, llena de caliches que aparecen bien visibles en la superficie y les da más peso de lo normal; el descuido de los vidriados, con abundantes chorretones; la decoración de zigzags incisos; y el arcaísmo de sus formas tendentes al perfil bitroncocónico como si procedieran de tornos lentos, y estrechamente relacionado con la alfarería zaragozana de Sestrica, Jarque e Illueca, expresivamente conocida como *cantarería de mano*. La zona serrana, que tuvo sin duda una actividad mucho menor y desde luego de ámbito local, comparte con los

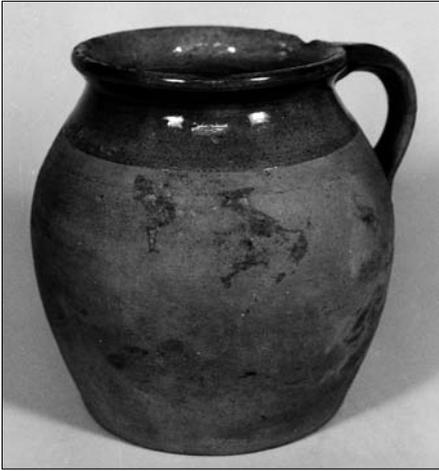
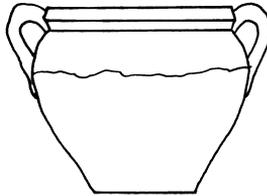
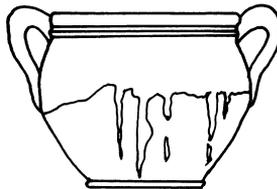


Fig. 26: Puchero culón.



1



2

Fig. 27: Pucheros de sopa. 1, de La Rioja Alta. 2, de Arnedo.

otros focos las características del color y la calidad de las pastas, pero se distingue por la variedad de coloración de los vidriados que van del caramelo al verdoso, la colocación de las asas dispuestas radialmente en parejas, y la similitud de las formas con alfarerías castellanas, sobre todo de Tajueco (Soria), lo que no es de extrañar porque la trashumancia ovina puso en contacto directo y continuo a las gentes de uno y otro lado de la Sierra.

1.3.1. La alfarería para el fuego

La pieza por excelencia empleada en el fuego es el **puchero**, que responde a un cuerpo ovoide con cuello más o menos desarrollado y un único asa y dos sólo excepcionalmente. Recibían distintos nombres según su forma y su uso, y tenían paralelos similares en Castilla y Aragón: *puchero alto*, *puchero culón*, *de sopa* y *bajo*. El **puchero alto** es el que más claramente ofrece el perfil ovoide y su vidriado interior alcanza por fuera la zona de máximo diámetro (Fig. 25). Los de La Rioja Alta rematan en una boca moldurada de donde arranca el asa hasta la panza. En cambio, los de Arnedo tienen perfil fusiforme, un corto cuello exvasado y el asa se sitúa del hombro a la panza. Los cameranos ofrecen más variantes dada la dispersión de obradores, pero se caracterizan por el cuello cilíndrico y un solo asa o dos emparejadas.

El puchero denominado **culón**, como cabe suponer, era de cuerpo globular ancho, con corto cuello exvasado, un asa y baño exterior hasta la panza (Fig. 26). Su diversa procedencia se reconoce fácilmente por las características locales antedichas, y desde luego es una forma claramente relacionada con los alfares castellanos, sobre todo de Arrabal de Portillo, donde recibe el mismo expresivo nombre.

El **puchero de sopa**, en cambio, tiene sus más directos paralelos en la alfarería zaragozana del valle del Jalón (Almonacid, Alpartir, Tobed y Codos) y se distingue por un cuerpo ancho de perfil ovoide, con hombros pronunciados y amplia boca moldurada de donde arranca el asa, que es una en los tamaños pequeños y dos contrapuestas en los modelos más grandes o *soperas*, pues en cualquiera de los tipos citados hay una escala de tamaños que va desde el de uso individual de ración única al de 1,5 litros de capacidad. Su nombre indica su empleo para hacer sopas de ajo (Fig. 27).

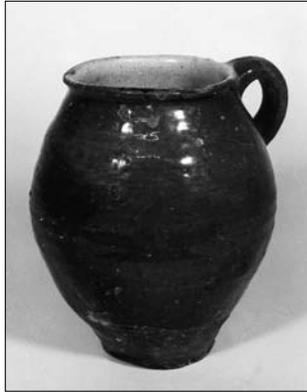
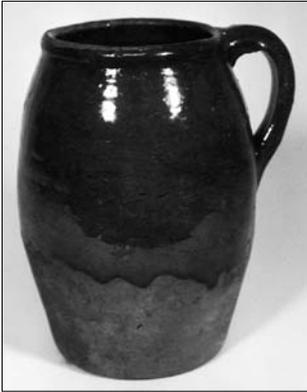


Fig. 28: Pucheros bajos.



Fig. 29: Pucheros de Arrabal de Portillo (Valladolid). 1, *Bobo*. 2, *Culón*.

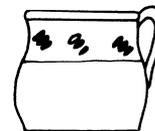
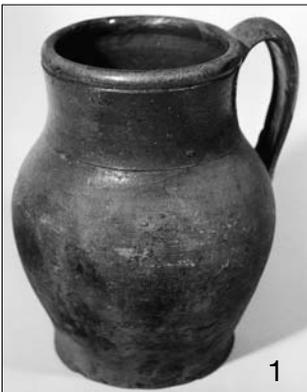


Fig. 30: Pucheros de Jiménez de Jamuz (León). 1, *Alto*. 2, *Culón* o *chamorrillo*.

Por último, el **puchero bajo** tiene un cuerpo fusiforme, sin cuello o muy reducido, que se contrapone a la esbeltez del puchero alto pero no alcanza las anchas proporciones del culón y tiene amplia semejanza con los de Tajueco y los del Jalón (Fig. 28).

Pero, a juzgar por las piezas que nos han llegado al Museo, era frecuente el uso de cacharrería traída de fuera, y así se usaron **pucheros bobos** de Arrabal de Portillo, con cuello corto curvado en media caña, y **pucheros culones** de igual procedencia, muy semejantes en forma a los de La Rioja Alta, aunque son perfectamente identificables por su barro rojo, mate y poroso, y su barniz de subido tono rojizo y un característico granulado al tacto. Ambas formas ofrecían un largo repertorio de tamaños, desde el *papero*, de menos de 1/4 de litro para la papilla de los niños, hasta el de 3 litros para la comida familiar (Fig. 29).

También se compró abundantemente obra a los alfareros leoneses de Jiménez de Jamuz y La Bañeza, de producción parecida a la vallisoletana y perfectamente reconocible por su pasta roja y porosa, vidriado plumbífero de igual tono y ligeramente granulado al tacto, aunque menos que el de Arrabal, y sobre todo por los finos baquetoncillos que rematan las bocas y la decoración de trazos o pequeños ramitos hechos con gruesa engalba sobre los hombros. Hasta La Rioja trajeron pucheros **altos** y **culones** o **chamorrillos**, de cuello cilíndrico unido en suave curva al cuerpo y en los que el vedrío raramente supera la curva de los hombros. Como los de Arrabal, tenían una larga escala de tamaños (Fig. 30).

Los obradores de Tajueco abastecieron toda la provincia de Soria y gran parte de las limítrofes de Burgos y Zaragoza, y desde luego la Sierra de Cameros. En los tiempos de mayor actividad alcanzó una variada producción, aunque aquí predominaron las formas utilitarias de cocina, como pucheros, cazuelas y orzas. Su barro se caracteriza por el color rojizo de superficie porosa, y el barniz de plomo es muy brillante y suave al tacto cayendo en chorretones por el exterior de la pieza. También es característico de Tajueco la decoración de tiras de barro aplicadas, llamadas *barretas*, bien lisas o con digitaciones que forman cordones desde la boca a la panza. Hay piezas de Lumbreras y de Tajueco con estos adornos que sólo el examen minucioso de las pastas permite identificar su procedencia. De Tajueco llegaron **pucheros altos**, de cuerpo ovoide y corto cuello exvasado, y **puche-**



1



2



Fig. 31: Pucheros de Tajueco (Soria). 1, *Alto*. 2, *Culón*.

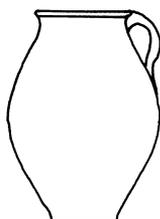
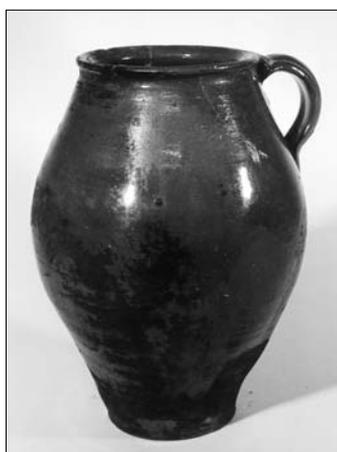


Fig. 32: Pucheros aragoneses.

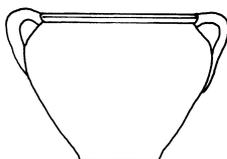


Fig. 33: *Cazuelas* aragonesas.

ros culones, globulares y sin cuello, ambos con unas características asas anchas y planas que arrancan del mismo borde de la boca y doblan casi en ángulo recto sobre los hombros, y a veces llevan una decoración punteada hecha a punzón sobre el barro tierno (Fig. 31).

Asimismo, se reconocen fácilmente los cacharros que se traían de las ollarías aragonesas del Valle del Jalón, muy homogéneas entre sí y caracterizadas por el barro de color pardo oscuro y poroso al tacto, bañado con un vedrío de plomo de tono verdoso por efecto del humo durante la cocción que rara vez alcanza la coloración melada. Para el fuego hicieron unos **pucheros** de cuerpo fusiforme, sin cuello, con la base más estrecha que la boca de donde arranca hasta los hombros un solo asa de cinta, y vidriados completamente por el exterior. Su variedad de tamaños contaba con cinco o seis capacidades, desde el 1/4 de litro a los 2 litros (Fig. 32). También hicieron **cazuelas**, aunque con este nombre denominaban en Aragón lo que en La Rioja se llamaba puchero de sopa, es decir, de forma ovoide, con anchos y altos hombros, amplia boca con dos o tres pequeñas asas de cinta y vidriadas completamente al exterior. Recorrían una larga escala de tamaños y las mayores o *mondongueras* se usaban como orzas para conservar productos de matanza (Fig. 33).

Junto a esta variedad de pucheros hechos en La Rioja o traídos de fuera, también se usaba para guisar directamente sobre el fuego la **cazuela**, entendida como tal el cacharro de proporciones más anchas que altas, aunque con multitud de variantes. En La Rioja se utilizaron e hicieron bajo la denominación de *catalanas*, al tomar como modelo el tipo elaborado en Breda (Gerona), cuya producción de buen barro para el fuego mantiene a pleno rendimiento sus obradores, compartiendo con los castellanos para asados el actual mercado español. Las cazuelas de Breda se caracterizan por un cuerpo ligeramente troncocónico, más estrecho de boca, con fondo cóncavo, borde redondeado o engrosado en un baquetón con dos pequeñas asas verticales y barniz que apenas se ve por el exterior (Fig. 34). La variedad de formas va de un modelo hondo bastante alto –aunque sigue predominando la proporción horizontal sobre la vertical– a otro con tan poca altura que la pared se hace casi vertical. No obstante, el reconocimiento de las cazuelas de Breda de sus imitaciones es sumamente fácil, no sólo por el color rojizo del barro y el barniz, sino porque desde el S. XIX llevan estampillado un sello con el nom-

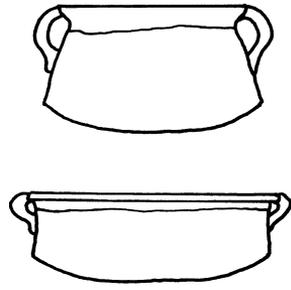


Fig. 34: Cazuela de Breda (Gerona).



Fig. 35: Cazuela de trébede de Tajueco.



Fig. 36: Cazuela de Jiménez de Jamuz.



Fig. 37: Cazuela aragonesa.

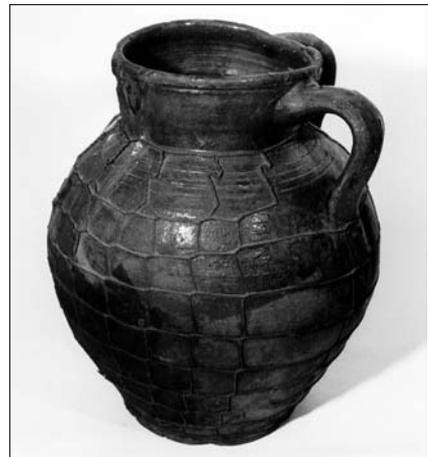


Fig. 38: Alambrado.

bre de la localidad, la alfarería y el número de catálogo o tipo de labor dentro de su producción.

Las cazuelas *catalanas* elaboradas en La Rioja y otros puntos del Valle del Ebro sólo diferían de sus modelos por la calidad diferente de sus barros y la colocación y forma de las asas, y su aceptación es tal que en muchos puntos han llegado a la producción mecánica actual.

Pero al lado de estas cazuelas catalanas y sus imitaciones también se trajeron de Castilla y Aragón sus peculiares producciones, que como distintivo común se diferencian de las anteriores por su mayor profundidad y fondo plano, aunque compartan con ellas la misma variedad de tamaños. En este caso parece que fue Tajueco quien más cacharrería vendió en La Rioja, y su cazuela característica es de cuerpo troncocónico, fondo plano, un asa doblada en el borde y tres patas de cinta con los extremos doblados sobre sí mismos, por lo que recibe el nombre de *trébede* o *sartén* y que la hacía especialmente práctica para colocarla sobre el fuego (Fig. 35). Las de Jiménez de Jamuz tenían la pared ligeramente curvada y rematada en su característico baquetoncillo, con pequeñas asas verticales en el borde y decoración de trazos o ramitos de engalba (Fig. 36).

En las olleras zaragozanas, además de las cazuelas hondas que hemos visto al hablar de los pucheros, tenían otra que responde a las proporciones con las que hemos definido a esta pieza pero, como aquéllas, también tienen cuerpo troncocónico, muy abierto, con asas horizontales dispuestas en el borde y pegadas en forma de ondas (Fig. 37).

No podemos, sin embargo, cerrar este punto de alfarería para fuego sin hablar del **alambrado** de pucheros. Esta práctica, consistente en tejer alrededor del mismo una red metálica de alambre, tenía por objeto evitar que se rompiese definitivamente cuando el uso y sobre todo la acción continuada del calor y sus dilataciones agrietaba el cacharro. Era, por tanto, medida reparadora pero también preventiva y funcional, pues nos han llegado piezas sin resquebraaduras envueltas en su malla de alambre, puesto que también contribuía a repartir el calor por la superficie del puchero impidiendo el calentamiento rápido sólo por su base (Fig. 38).

Sin embargo este era oficio ajeno a la propia actividad doméstica,

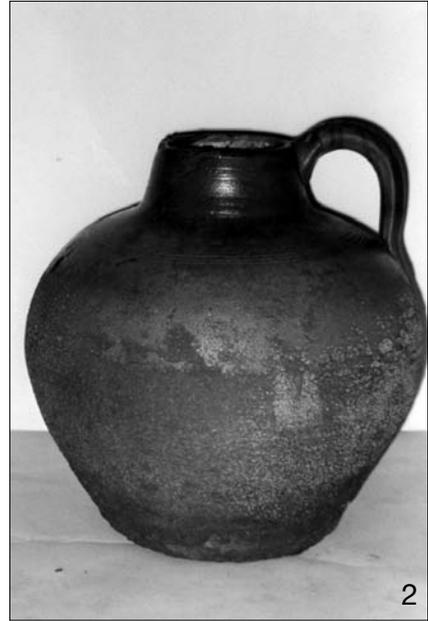
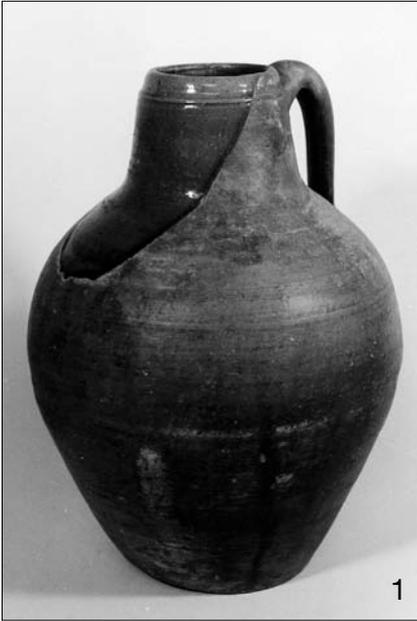


Fig. 39: Cántaro de boca ancha. 1, de Haro. 2, de Navarrete.

ejercido por alambradores y lañadores ambulantes que recorrían los pueblos prestando sus servicios en la compostura de tan modestos ajuares, lo que nos da idea del aprecio en que se tenían a pesar de no aparecer en los inventarios, por la dificultad –económica o de suministro– de conseguir otros nuevos.

1.3.2. Alfarería para transportar y servir líquidos

Otro grupo bien definido por su tipología es la de recipientes para transportar, contener y servir líquidos, principalmente agua, aceite y vino.

La necesidad de llevar desde la fuente el agua a la casa se ha mantenido en La Rioja hasta fechas muy recientes, pues las últimas instalaciones de agua corriente en algunos pueblos de la sierra se hizo a finales de los años 70 e incluso algo más tarde en otras localidades prácticamente abandonadas que gracias a ello están recuperando algo de su antigua población como destino de segunda residencia. Por tanto, el agua se transportaba a las casas en **cántaros**, recipiente bastante genérico para este uso pero no el único, porque las actividades del campo tenían otras más específicas. Cada zona alfarera poseía sus propias formas características perfectamente definidas, como en la cacharrería de fuego. En Haro, Fuenmayor y Navarrete se hacían dos tipos de cántaros: *de boca ancha* y *de boca estrecha*, aunque la diferenciación no estaba sólo en esta parte, sino en las proporciones generales. Ambos compartían un cuerpo ovoide, con un asa de cinta desde el cuello a los hombros y un *babero* vidriado por el extremo opuesto a ésta, llegando a la curva de aquéllos, que no sólo era un sencillo recurso estético, sino una solución práctica para evitar que el polvo se introdujese en la porosidad del barro precisamente en ese punto donde el goteo de su uso lo podía tener mojado. Pero a partir de estas características comunes, el **cántaro de boca ancha** era también más ancho y bajo, y tenía un corto cuello rematado en un borde remetido. Se pueden distinguir bastante bien las variantes de cada localidad, pues el de Haro presentaba una suave curva que apenas diferenciaba el cuello del cuerpo, confiriéndole una singular esbeltez a pesar de su rotunda forma. En Fuenmayor y Navarrete, en cambio, está perfectamente diferenciado el cuello del cuerpo, pero los de Fuenmayor presentan un mayor descuido en el vidriado del babero, con presencia de chorretones cayendo por las paredes, y en cambio los de Navarrete presentan un



Fig. 40: Cántaro de boca estrecha.

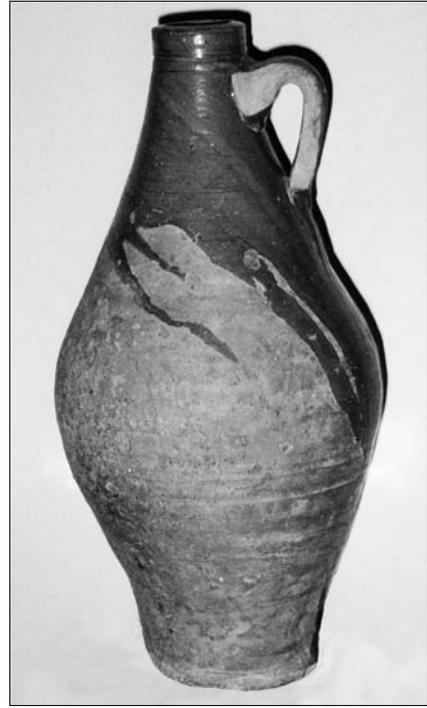


Fig. 41: Cántaro de Arnedo.

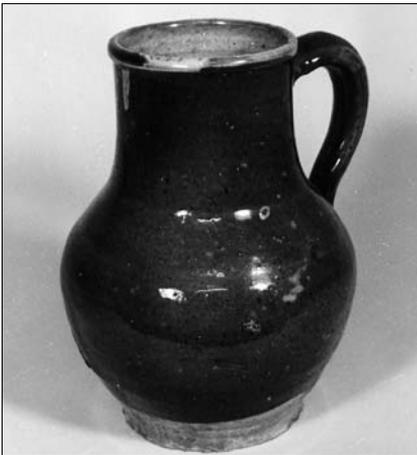
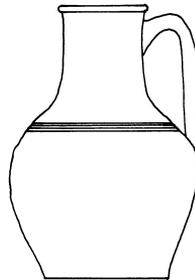


Fig. 42: Boteja.



limpio babero y tienden a ensanchar el cuerpo lo más posible para aumentar su capacidad sin subir su altura (Fig. 39).

El **cántaro de boca estrecha**, sin embargo, no parecía tener tantas variantes porque se dedicaba sobre todo a la venta exterior. Sus proporciones eran altas y estrechas, con cuello cilíndrico asentado en suave curva sobre los hombros y rematado en un borde engrosado en un baquetoncillo (Fig. 40).

Los cántaros de La Rioja Baja, representados por el de Arnedo, seguían la línea arcaica que caracteriza su producción, con un perfil bitroncocónico que el torno ha suavizado, cuello sin diferenciar con algunas molduras alrededor de la boca y un asa doblada que va desde la mitad de su altura al hombro. Llevaban babero vidriado, aunque también los hicieran sin baño alguno, e igualmente recibían los característicos zigzags que adornan las piezas de Arnedo (Fig. 41).

Una pieza intermedia entre el cántaro y la jarra era la **boteja**, puesto que por su tamaño se podía usar para transporte de agua, pero también para servirla en la mesa, incluso algunas cantareras disponían de un hueco menor para este recipiente. La boteja es, por tanto, una jarra grande de cuerpo ovoide como los cántaros, aunque más pequeño, y largo cuello ancho y cilíndrico del que sale un asa doblada en ángulo hasta los hombros (Fig. 42). Estaba vidriada por dentro –a veces sobre engalba, e incluso con esmalte estannífero–, y por fuera hasta los hombros, o incluso en su totalidad y podía llevar algunas líneas incisas en la unión del cuello con el cuerpo. Es pieza característica de La Rioja Alta, o al menos no hemos conocido ninguna de Arnedo ni de la Sierra, y además de para agua se empleaba también para leche.

Otro recipiente muy característico de uso culinario era la **aceitera** en forma de cantarillo de litro o litro y medio de capacidad. Los alfareros de La Rioja Alta lo hacían con cuerpo ovoide, estrecho cuello cilíndrico unido en suave curva y rematado en un baquetoncillo alrededor de la boca, y un asa doblada desde la mitad de su altura hasta los hombros (Fig. 43). En realidad repetía la forma del cántaro de boca estrecha pero en dimensiones reducidas, aunque en este caso vidriado enteramente por el interior y el exterior para evitar que el aceite impregnara el barro y se enranciase. En las aceiteras de Haro no es raro encontrar este interior con engalba o esmaltado.

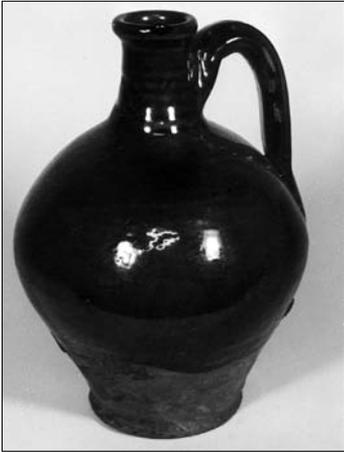


Fig. 43: Aceitera de Haro.

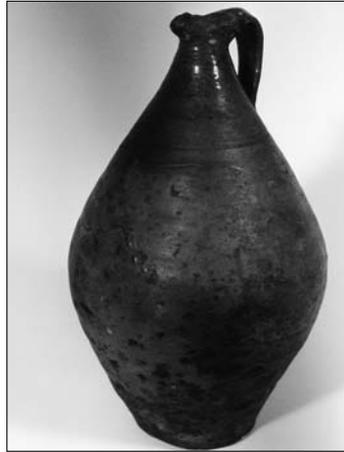


Fig. 44: Aceitera de Arnedo.



Fig. 45: Jarra de La Rioja Alta.



Fig. 46: Jarra de Arnedo.



Fig. 47: Cuencos patateros. 1, de La Rioja. 2, aragonés.

En Arnedo también repetían el perfil del cántaro para sus aceiteras, sin embargo dotaban a su boca de un práctico vertedor de pellizco para facilitar su uso, y su vidrio exterior sólo alcanzaba a los hombros (Fig. 44).

El último recipiente para servicio de mesa era la **jarra de vino**, que sin embargo en la producción riojana carece de una tipología tan bien definida como en las piezas anteriores, en gran medida por la diversidad de formas que se hicieron para satisfacer la clientela foránea y también por el abundante número traído de Arrabal de Portillo, lo que ha provocado una indudable mezclanza y mistificación de influencias e imitaciones. La jarra comúnmente hecha en La Rioja tenía cuerpo globular y cuello troncocónico invertido y unido en suave curva, en el que se ha practicado un vertedor de pellizco a lo largo de toda su altura. Remata en un grupo de molduras o baquetoncillos en torno a la boca, de donde arranca el asa doblada sobre los hombros y va vidriada en su totalidad con frecuentes adornos de engalba (Fig. 45). Las jarras de La Rioja Alta tienen el cuerpo muy achatado con la estrangulación más o menos pronunciada para diferenciar el cuerpo, y su vidriado exterior alcanza la base o llega tan sólo a media altura. En Haro se bañan por dentro de engalba o esmalte, y son características de sus obradores las de cuerpo casi cilíndrico. Hay una variante en la que el asa se eleva en curva por encima de la línea de la boca. Por el contrario, las jarras de La Rioja Baja tienen el cuello cilíndrico, recordando también en ello a las formas históricas aragonesas, obras de mudéjares y moriscos, y se decoran con abundancia de líneas incisas y zigzags (Fig. 46).

1.3.3. Otra alfarería de cocina

Para preparar la comida, e incluso para comer, en las cocinas riojanas había cuencos, morteros, escurrideras, escudillas, platos y fuentes de producción local, vidriados de plomo o incluso esmaltados. Se hacían **cuencos patateros**, cóncavos y con borde plano o troncocónicos en forma de lebrillo, para lavar y picar patatas y verduras o para remojar legumbres (Fig. 47). **Escurrideras** de igual perfil pero más pequeñas, perforadas por anchos agujeros ordenadamente practicados, para escurrir pescado, verduras, etc... (Fig. 48). **Morteros** troncocónicos con vidriado completo por dentro y fuera (Fig. 49). **Escudillas** o tazones semiesféricos, sin asas (Fig. 50); **platos**, cóncavos y muy bajos sin diferenciación de borde o ala (Fig. 51); y **fuentes**, de igual forma pero



Fig. 48: Escurridera.



Fig. 49: Mortero.



Fig. 51: Platos. 1, de Haro. 2, de Arnedo.



Fig. 50: Escudillas.

mayores. En las piezas de vajilla es común la presencia de repié o anillo de solero, en algunos casos como medida funcional, como en las escurrideras para facilitar la evacuación de líquidos, y en otros por puro deseo de proporcionar un aspecto más acabado a las piezas de mesa. Por esta misma razón son también frecuentes los dibujos de engalba reducidos a unos trazos o cubriendo con este baño toda la superficie interior.

Dejando aparte las vajillas de las grandes ocasiones, que como bien de lujo estaba sujeto al gusto de las modas y a un comercio externo, en las cocinas riojanas también entraron las piezas de loza, la talavera de los documentos, que sólo indica un tipo de labor y rara vez una procedencia concreta. Así sabemos por las prospecciones arqueológicas y por las piezas enteras que nos han llegado –en su mayoría de Cameros– que se usaba vajilla –platos y fuentes sobre todo– aragonesa y levantina, de Puente del Arzobispo, popular de Talavera, y la más cuidada de este centro, y de Alcora. También en La Rioja se hizo loza e incluso pintada a imitación de la talaverana, pero es significativo constatar, como ha publicado recientemente Enrique Martínez Glera⁴, que históricamente sólo se producía en Logroño y Haro, es decir, en ciudades donde la pequeña burguesía local o la rica clase vitivinícola demandaba unos bienes de consumo de mayor calidad que en el resto del medio rural. En ambos lugares debió mantenerse una producción regular hasta que fue desbancada por la loza industrial. En cambio, en Navarrete y Fuenmayor, que resurgieron con la decadencia de los hornos logroñeses, se mantuvo en el S. XIX y hasta principios de nuestro siglo una producción para abastecimiento local y de la Sierra con pequeñas decoraciones en azul, de la que sólo conocemos los restos de los testares y el testimonio de alfareros que aún llegaron a hacer estas labores, pero desconocemos las formas, aunque sospechamos que tenían mucho que ver con las labores de Talavera. También Arnedo produjo algo esmaltado, por simple imitación de Haro y Navarrete, aunque no llegó nunca a alcanzar la entidad de una serie o un conjunto homogéneo.

(4) MARTINEZ GLERA, Enrique. – *La Alfarería en La Rioja (desde el siglo XVI al XX)*. Logroño, Gobierno de La Rioja, 1991, Págs. 26 y 27.



Fig. 52: Calderos de cobre.

1.4. EL AJUAR METALICO

El ajuar metálico es sin lugar a dudas el más apreciado de toda la cocina por su durabilidad, que permite su traspaso de generación en generación y por ello es cita frecuente en inventarios y testamentos. Dos son los metales de mayor uso: el cobre –y con él el latón– y el hierro, y las técnicas y piezas son muy diversas.

De **cobre** y de **latón** –aleación de cobre y zinc– se hicieron los grandes calderos, sartenes, cazos, cacillos, espumaderas, chocolateras y otros utensilios. También aparece frecuentemente citada la **frosleda** como material de estas piezas, que era una aleación más pobre a base de limaduras de latón. Se obtenían por el martilleo continuado de la chapa sobre un yunque, lo que se conoce como calderería, pero hasta configurar la forma inicial, sobre todo en las piezas de grandes dimensiones se precisaba un largo golpeteo continuado que sólo se conseguía por medio de un martinete accionado por una corriente de agua. En Ezcaray hasta mediados del S. XVIII funcionó un martinete para beneficiar el cobre de la Sierra de la Demanda, pero la competencia de Valmaseda obligó a su cierre a principios del S. XIX⁵, de modo que desde ese momento todos los útiles de cobre proceden del comercio exterior o son traídos por los pastores trashumantes a su vuelta de Extremadura, donde todavía hoy perdura la última artesanía de este metal.

Estas piezas se terminaban con el *rebatido* o martilleo manual sobre la punta de pequeños yunques llamados estacas, produciendo en su superficie un característico picoteo de marcas circulares continuas o la decoración en forma de cenefas, trenzas, ondas, zigzags, flores hexapétalas y dibujos geométricos. Finalmente se remataban con asas y mangos de hierro forjado.

Las piezas más grandes elaboradas con esta técnica eran los **calderos** para tener agua caliente, guisar en grandes cantidades con motivo de alguna celebración, cocer las morcillas en la matanza, o la comida de los animales. Tienen cuerpo cilíndrico con fondo cóncavo, sin base ni pie que permita posarlos con estabilidad, de forma que su postura habitual era colgados de un gran asa de hierro en forma

(5) OJEDA SAN MIGUEL, Ramón. – Algunas notas sobre la siderometalurgia tradicional riojana. Berceo, n.º 116-117, Págs. 173 y 174.



Fig. 53: Sartén de cobre.

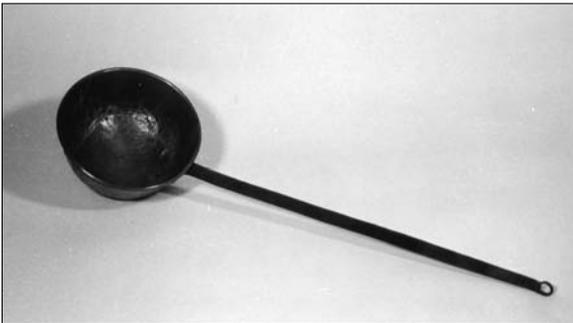


Fig. 54: Cazo de cobre.



Fig. 55: Cacillo.



Fig. 56: Espumadera.



Fig. 57: Almirez.

de arco articulada en su borde. La decoración en estas piezas se *rebatía* alrededor de éste formando cenefas paralelas (Fig. 52).

Las **sartenes** tenían un abierto cuerpo troncocónico y largo mango de hierro sujeto con remaches que terminaba en un pequeño gancho para colgarlas de la espetera (Fig. 53). También había sartenes sobre tres patas de hierro para acomodarlas sobre las brasas.

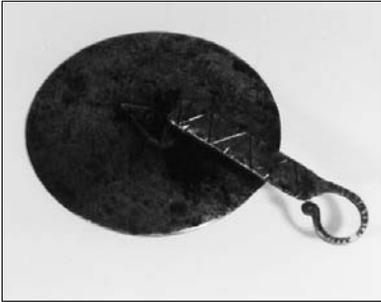
Provistos de estos largos mangos de hierro se hacían también los **cazos** –de fondo cóncavo– (Fig. 54), los cacillos de servir –semiesféricos– (Fig. 55), y las **espumaderas** (Fig. 56).

Pero hay un empleo más del cobre en la cocina, aunque esta vez fundido en forma de bronce o latón. Nos referimos a los **almi-
reces** que como pieza de taller más especializado eran producto del comercio y sujetos a influencia de modas y estilos, aunque los modelos perduran por larguísimos períodos de tiempo. Tenían perfil troncocónico pero interior cóncavo, e incluso en los modelos más sencillos se adornaban con molduras en la base y en la boca (Fig. 57). Se completaban con su *mano* en forma de maza de mango cilíndrico rematado en bola o un ensanchamiento redondeado y se usaba para *majar* el ajo y otros condimentos que debían añadirse machacados en la preparación del guiso.

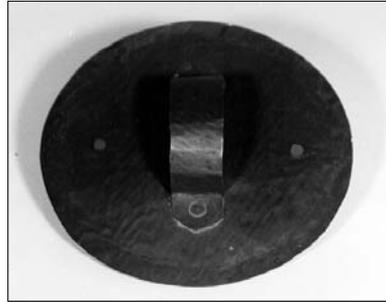
La presencia más antigua del **hierro** en cacharrería de cocina era en forma de pequeños objetos forjados, como **tapaderas** para los pucheros de barro –las *corberteras de yerro* de los documentos– (Fig. 58), los **trinchantes** ya reseñados (Fig. 21), y **cucharones** (Fig. 59). Procedían de las mismas fraguas que los útiles de fuego y como ellos se permitían algunos alardes decorativos en forma de incisiones o torsiones en los mangos.

También los herreros hacían los cuchillos de uso ordinario, con hoja en forma de triángulo rectángulo prolongado en un vástago que se cubría de cachas de madera, asta o hueso para hacer el mango. Algunos de estos mangos alcanzaban un extraordinario desarrollo decorativo al alternar materiales de distintos colores o tallar en ellos zigzags y otros motivos geométricos (Fig. 60).

Pero a partir del S. XIX entró en las cocinas una nueva cacharrería de hierro fundido producto de talleres industriales que, inicialmente en las ciudades y más tarde en los ámbitos rurales, fue sustituyendo a



1



2

Fig. 58: Tapas. 1, de cobre. 2, de hierro.

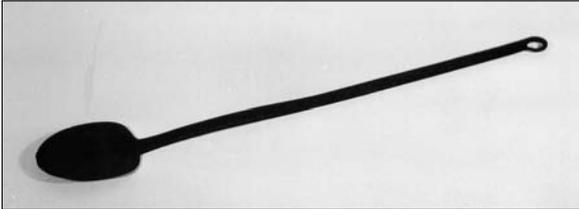


Fig. 59: Cucharón.



Fig. 60: Cuchillos.



Fig. 61: Pucheros de hierro fundido.



Fig. 62: Pote.

los pucheros de barro por su indudable resistencia. Posiblemente los primeros fueron traídos de Inglaterra y estos mismos se reprodujeron en industrias nacionales, vascas principalmente, cuyas marcas figuran en ambos casos bien visibles en las piezas. Son de gruesa chapa con el interior esmaltado y desde luego constituyen el origen de la batería de cocina que ha llegado a nuestros días, con el aligeramiento de peso y modificación de sus formas. Estas en su inicio eran copias de los pucheros de barro y es fácil encontrar los modelos que reproducen en distintos tamaños y capacidades, con un asa en los pequeños y medianos y dos en los grandes (Fig. 61).

Una forma típicamente española en esta cacharrería de hierro fundido es el **pote**, con un característico cuerpo globular sobre tres patas y cuello cilíndrico con dos asas verticales a ambos lados donde engancha otro curvado en arco para colgarlo del llar. Se cierra con tapa circular sobrepuesta, sin reborde de ajuste y con asa central (Fig. 62). La doble posibilidad de usarlo suspendido o directamente sobre las brasas lo debió hacer muy útil y popular no sólo en el medio rural, sino también en el urbano.

Pero la cacharrería de hierro fundido como procedimiento industrial de fabricación en serie también reprodujo formas distintas procedentes de otras artesanías para abaratar el costo de éstas o hacerlas más duraderas. Así se hicieron chocolateras, cazos, pasapurés, cacillos y espumaderas. Cuando la chapa se adelgazó y aligeró lo suficiente y se bañó con esmalte vitrificado por ambas caras recibió el nombre popular de *porcelana*, reservando el blanco con filetes azules en los bordes para fuentes y platos, y el rojo, azul, y más tarde el verde, para las piezas de fuego. Aún es posible ver estos productos en las ferreterías.

El **acero** es algo más moderno todavía, pues se empezó a usar en nuestro siglo y se ha mantenido con exclusividad para hacer sartenes hasta la llegada de los más modernos materiales. Estas sartenes eran –son– de cuerpo troncocónico muy abierto, sin mangos de ninguna clase o uno largo terminado en un agujero para colgarlo de la espetera, y que habitualmente iba pintado y con la marca de fábrica estampada en él. Eran, por tanto, productos industriales que fabricaban multitud de modelos y tamaños para todo uso (Fig. 63). Son insustituibles para freír y desde luego desbancaron con facilidad las piezas de cobre que podían ser peligrosas si no se observaba con ellas una rigurosa limpieza.



Fig. 63: Sartenes de acero.
1, para colgar. 2, con patas.



Fig. 64: Alcuza.



Fig. 65: Embudos con colador.



Fig. 66: Colador.

Otro modo de empleo del hierro en la cocina era la hojalata para objetos de muy distinta forma y utilidad. La hojalata es una delgada chapa de hierro bañada en estaño o cinc que se trabaja fácilmente cortándola, doblándola y soldándola, de manera artesanal, aunque es oficio típicamente urbano, por lo que sus productos llegan al consumidor por vía comercial. Son las alcuzas, embudos, coladores, ralladores, moldes para cortar pastas, flaneros, chapas y moldes de horno. También se hacían de hojalata las medidas de líquidos, las cántaras, las lecheras de transporte, bidones y zafras para aceite, toda clase de botes y cajas, candiles, faroles, cubos para agua y para basura, barreños, canalones y remates de chimeneas. Aún se puede encontrar en algunas ferreterías objetos de hojalata, pero evidentemente han aguantado mucho peor la llegada de materiales de mayor duración y mejor conservación.

Directamente relacionados con las prácticas habituales de la cocina se utilizaban las alcuzas, los embudos y coladores y los ralladores. La **alcuza** es un recipiente para aceite caracterizado por un acusado perfil cónico al que se añade un largo vertedor –frecuentemente cónico también– y un asa, y se cierra con tapa ajustada al interior de la boca (Fig. 64). Como la aceitera de barro, tenía una capacidad de litro a litro y medio y se empleaba para el aceite de uso común en la cocina en las preparaciones culinarias. Los embudos poseían su forma característica pero realizada por dos piezas troncocónicas soldadas para diferenciar el recipiente del vertedor, y podían llevar o no un asa arrancando de la boca (Fig. 65). Muy parecidos a éstos eran los **coladores**, puesto que tenían un cuerpo troncocónico invertido cerrado por su base menor por una malla o una chapa perforada y solían llevar asa o mango largo (Fig. 66). Directamente emparentados con los coladores estaban los *chinos* y *pasapurés* –*dos cedazos de pasar puré* tenía la Duquesa de la Victoria en su cocina–. El **chino** tiene forma de cono entero con la pared perforada y se completaba con una *mano* de madera, igualmente cónica para presionar en su interior los alimentos que se querían colar o prensar. El **pasapuré** adquiere la forma de los coladores pero es mayor y se completa con una *mano* de madera en forma de casquete esférico con su mango para aplastar en su interior patatas, zanahorias y otros alimentos que se querían reducir a puré (Fig. 67). Es curioso comprobar cómo todavía hoy están en plena vigencia los pasapurés de hojalata accionados, en este caso, por una manivela giratoria.



Fig. 67: Mano de pasapuré.

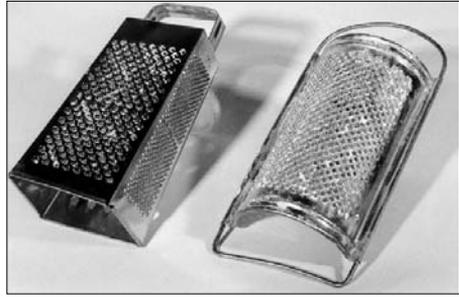


Fig. 68: Ralladores.



Fig. 69: Rallador mecánico de pan.



Fig. 70: Molinillo de café.

Dejemos para el final los **ralladores**, porque de sus formas artesanales se pasa a las primeras máquinas de cocina sin abandonar el material. Los más sencillos tienen forma de teja, llenos de perforaciones practicadas por su cara cóncava de modo que queden en pico por la convexa y proporcionen una superficie erizada sobre la que se frota aquellos alimentos que se quieren rallar (Fig. 68). Sobre este mismo principio de la chapa perforada se hicieron los primeros ralladores mecánicos para pan, formados básicamente por dos cilindros encajados uno en otro, dispuestos en horizontal, con las bases de un extremo abiertas y en las del otro un mecanismo giratorio acoplado y accionado por una manivela que hace girar el cilindro interior erizado de púas. Al presionar sobre él el pan duro que se introduce por una pequeña tolva situada en la parte superior del cilindro exterior produce las ralladuras que iban cayendo por la cara abierta. Se completaban con un sistema de sujeción a la mesa ajustado por un tornillo y un taco de madera que permitía presionar el pan en la tolvilla sobre el cilindro rallador (Fig. 69).

Siguiendo con estas máquinas, también eran de hojalata los primeros **molinillos de café** que se han mantenido invariables hasta su sustitución por los eléctricos. Tenían forma cúbica con un engranaje de muelas de hierro en su interior movidas por una manivela situada sobre la cara superior. Alrededor de éste se abría una trampilla para los granos de café y al hacer girar la manivela quedaban triturados por el engranaje interno y la molienda caía directamente en un cajoncillo alojado en la parte baja (Fig. 70). Con esta misma forma y funcionamiento había molinillos de madera y otros más grandes similares a los ralladores anteriores, empleados en los comercios de comestibles que sólo han sido sustituidos por las máquinas eléctricas.

El **aluminio** es otro metal reciente que entró en las cocinas a mediados de nuestro siglo y ya ha caído en desuso sustituido por el acero inoxidable. Pero en su corta vida nos ha dejado un sinnúmero de pucheros y cazuelas, escurridores, lecheras, graseras, cucharones, cacillos, tenedores de freír, espumaderas, moldes de horno y otros utensilios de uso culinario. Su éxito se debió a su dureza, pero el nuevo metal le ganó en belleza e higiene sin rival serio hasta el momento.

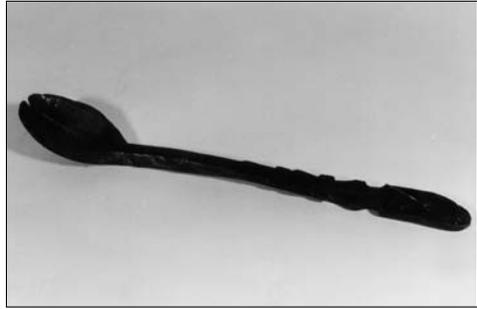


Fig. 71: Cucharas.



Fig. 72: Morteros. 1, a mano. 2, a torno.



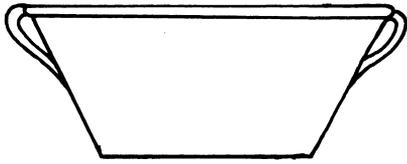
Fig. 73: Saleros.

1.5. EL AJUAR DE MADERA

Además de las diversas **manos** que ya hemos descrito hay varias piezas en la cocina popular que son característicamente de madera, y algunas lo siguen siendo por mucho que otros materiales hayan entrado en ella. Eran todas piezas monóxilas obras de taller o trabajadas a mano por pastores o los propios usuarios. Quizá las más insustituibles sean las **cucharas** en diversos tamaños y usadas indistintamente para guisar o para comer con ellas (Fig. 71). Las más duras son las de boj, y aunque modernamente se hagan también tenedores, éstos no son tradicionales, sustituida su función por la propia cuchara o la navaja. Los vecinos de Pradillo conservan todavía el apodo de *cucharones* por la elaboración de esta artesanía con madera de boj, en cambio sus vecinos de Nieva alardeaban de su mayor nivel económico por haberla abandonado en beneficio de los cubiertos metálicos.

Otra pieza típica del ajuar de madera era el **mortero** de forma troncocónica o cóncava, con maja de mangos variados (Fig. 72). Estos objetos, vaciados con navaja, son obra típica de pastores y hay una variante en forma de copa de amplio pie en el que desarrollan toda su estética y alardes decorativos. Pero también se hacían a torno y vaciados con legra en talleres de carpintería, donde recibían decoración de molduras en la base y la boca.

También en madera vaciada se hacían los **saleros** –distintos de los que ya hemos descrito en el mobiliario como un conjunto de cajoncillos– que por lo general contaban con varias cavidades. Hay que recordar que los saleros con tapa perforada para espolvorear su contenido es un objeto muy reciente y que históricamente esta pieza se reducía a un cuenco o un recipiente abierto para tomar la sal a pellizcos o, en el mejor de los casos, con una cucharilla. A este principio responden los saleros de madera vaciando en un trozo de madera uno o dos receptáculos para la sal fina y gorda o para sal y pimentón. Se cerraban con una tapa giratoria alrededor de un eje vertical entre ambas cavidades que servía de asidero, y todo ello tallado en un solo trozo de madera, sin articulaciones ni añadidos, lo que demostraba la pericia de una artesanía que rara vez se hacía por oficio sino por puro entretenimiento de los ratos libres, o por necesidad, por falta de medios mejores para conseguirlo (Fig. 73).



1



2

Fig. 74: Barreñones de fregar. 1, Rioja Alta. 2, Arnedo.



Fig. 75: Cajón de lavar.



Fig. 76: Tabla de lavar.

2. FREGAR, LAVAR Y PLANCHAR

En una cultura en la que no existía el beneficio del agua corriente y ésta había que transportarla desde la fuente o el río –recuérdese que hasta los años 80 no gozaron de este bien algunos pueblos de la Sierra– la higiene doméstica tenía que realizarse en recipientes que se llenaban y vaciaban a mano.

Para fregar la cacharrería diaria había en la cocina fregaderos de piedra con orificio de desagüe que en muchos casos se veía reducido a una repisa o banco de fábrica donde colocar los barreños. Estos eran de barro vidriado en forma de lebrillo troncocónico y bañados de plomo por el interior hasta la boca que remataba en grueso reborde con dos pequeñas asas verticales. La producción de Navarrete, que ha surtido de estos productos hasta bien entrados los años 60, distinguía tres tamaños de **barreños de fregar**: *grande, mediano y pequeño* (Fig. 74.1). Los de Arnedo se distinguían, además de por su inconfundible pasta y los chorretones de su vedrío, por el perfil cóncavo que adquirían, el mayor número de asas –cuatro en los grandes– y la decoración de cordoncillos digitados añadida a los consabidos zigzags (Fig. 74.2).

Así pues, se fregaba en estos barreños y el agua sucia resultante se recogía –al menos en la Sierra– para cocer en ella comida de los cerdos por considerar que no podía desperdiciarse la sustancia que contuviera, lo que nos indica por un lado la idea del aprovechamiento total de los recursos y el concepto tan reducido de higiene.

Para lavar la ropa se acudía al río llevando un cesto con las prendas sucias y un *cajón* de madera para proteger las rodillas durante la labor. El **cajón de lavar** consistía en dos tablas unidas en ángulo recto y con los costados cerrados por otras dos (Fig. 75), de manera que la mujer se arrodillaba en su interior y apoyaba en él la **tabla de lavar**, de superficie ondulada, donde se enjabonaba y restregaba una y otra vez la ropa (Fig. 76). Esta operación podía hacerse también en lavaderos públicos situados en las afueras de los pueblos con distintas balsas o pilones según se tratara de lavar o aclarar la



Fig. 77: Cuenco de colada.



Fig. 78: Trevijo.



Fig. 79: Cajón de jabón.

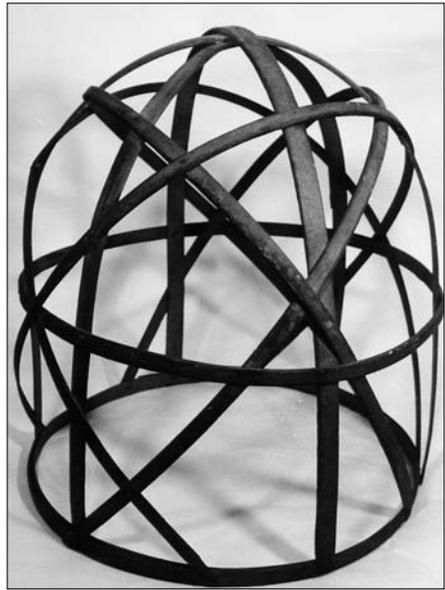


Fig. 80: Azufrador.

ropa. También se podía realizar en casa en recipientes de madera sobre patas de altura desigual para mantenerlos inclinados, llamados *cocinos*. Pero en cualquier caso se terminaba con la operación de *colar la ropa*. Esta tarea, de la que deriva la actual expresión de *hacer la colada*, consistía en depositar la ropa en un cuenco específico para este fin y colar sobre ella con ayuda de un paño ceniza del hogar y dejarla durante un tiempo en remojo para que actuara como blanqueante a modo de lejía. Los **cuencos de colada**, **terrizos** o **cocios** eran grandes recipientes de barro urdido, es decir, hechos a mano, sin torno o semiurdidos con el arranque a torno y continuados a mano, lo que les daba un característico perfil de base troncocónica prolongada en paredes cilíndricas. No se bañaban de vedrío y terminaban en un grueso reborde con dos o más pequeñas asas y junto a la base tenían un orificio de desagüe en forma de mamelón, que se cerraba con un simple tapón de corcho (Fig. 77). Por esta razón disponían de sitio propio en el corral sobre una superficie elevada de piedra o de madera llamada **trevijo**, **tremís** o **entremijo**, para evitar que el agua se remansara a su alrededor y se encharcase al vaciarlo (Fig. 78). Estas piezas debieron hacerse históricamente en aquellos centros alfareros donde hubo producción urdida de tinajería –Albelda, Arnedo, Haro–, pero fue la prolífica Navarrete la que suministró el mayor número de piezas hasta entrado el S. XX.

El jabón con que se fregaba y lavaba era de elaboración casera a base de tocino rancio y grasa animal, o incluso aceite sucio de muchas frituras, hervidos con sosa hasta conseguir una pasta emulsionada que se dejaba solidificar en un cajón y antes de que estuviera seco del todo se cortaba en trozos para su utilización. Hay que recordar a este respecto que en La Rioja, bien entrado el S. XIX, sólo existía fábrica de jabón en Haro (Fig. 79).

La ropa limpia pasaba al planchado o era sometida a una operación más sobre el **azufrador**, consistente éste en un armazón de varillas de madera configurando una forma semiesférica que se colocaba sobre un brasero donde se quemaba azufre, puesto que los vapores sulfurosos desprendidos de la combustión producían el avivamiento de los colores (Fig. 80). Esta cualidad ya era conocida por los romanos y la utilizaban en el teñido de paños.

El planchado de la ropa se hacía con planchas de hierro en forma de cajas de base casi triangular, huecas y con una tapa supe-



Fig. 81: Plancha de chimenea.



Fig. 82: Plancha de hierro.

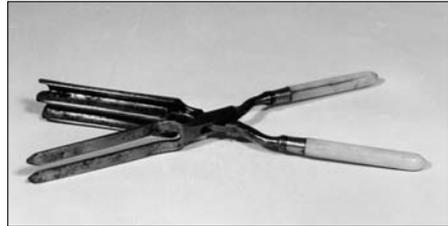
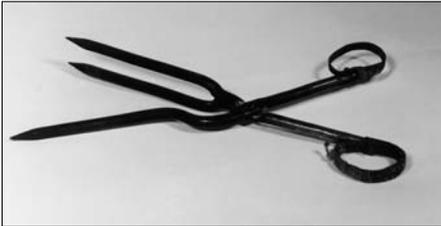
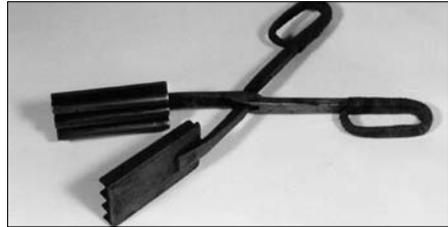


Fig. 83: Tenacillas de encañonar.



Fig. 84: Plancha de cuellos.

rior por donde se introducían ascuas o escorias calientes. Iban provistas de una pequeña chimenea y de un tiro como si se tratase de un pequeño hogar en miniatura para controlar el calor y su duración (Fig. 81). A partir del S. XIX este modelo convivió con otro tipo de plancha hecha de hierro fundido y maciza que se calentaba directamente sobre los sesos y trébedes de la lumbre, de modo que era necesario disponer al menos de dos, para trabajar con una mientras otra adquiría el calor (Fig. 82).

Pero había ropa que antes de planchar se almidonaba –enaguas y camisas de fiesta, faldones de cristianar, que además llevaban multitud de frunces, volantes y encajes–, para lo que se usaban **tenacillas de encañonar**. Estas son unos instrumentos a modo de tijeras cuyos extremos terminan en dos o más vástagos cilíndricos, de modo que al coger la tela entre ellos, previamente calentados al fuego, se rizaba y plegaba en ondulaciones más o menos apretadas. Las había de muy diversos modelos para poder hacer rizos y pliegues de muy disitnta forma (Fig. 83). Para planchar cuellos –aquellos cuellos postizos que se almidonaban y se sujetaban con botones a la camisa– había una plancha específica formada por una pequeña pieza cilíndrica o fusiforme de hierro, de la que salían dos largos mangos con empuñadura de madera para poder presionar con ambas manos sobre la pieza de tela (Fig. 84). Todos estos instrumentos eran productos industriales y la marca de sus fabricantes aparece a menudo en ellos indicándonos procedencias muy lejanas.

3. LA DESPENSA

Directamente relacionada con la cocina, las casas disponían de la despensa o lugar donde almacenar alimentos, sin embargo este concepto en la actualidad no responde al mismo en las casas antiguas, pues ni siquiera se usaba este nombre de forma generalizada y tampoco existía un único lugar destinado a este fin. La documentación habla de *despensas* y *recocinas* como habitaciones anejas al núcleo de la cocina y por lo que en ellas se describe servían tanto para almacén de alimentos como para desahogo de la propia cocina, guardando en ellas aquellos cacharros que no eran de uso diario o frecuente. Pero también se usaba como despensa el desván, el alto de las casas llamado pago en la Sierra, ventilado por amplias solanas o por pequeñas ventanas. Funcionaba como secadero y depósito de embutidos, pajar, y almacén de granos y legumbres, contenidos éstos en grandes depósitos de fábrica llamados *alorines* y contruidos a lo largo de la pared unos junto a otros, como si fueran los pesebres de una cuadra. Trigo, cebada, habas, alubias, arbejas, almortas –leguminosas hoy en desuso– se guardaban en estas cavidades hasta su consumo.

3.1. LOS GRANDES CONTENEDORES

Pero sea cual sea la ubicación y denominación de la despensa, ésta era el lugar de conservación de los alimentos en grandes cantidades y por ello también el de los grandes recipientes. Y el mayor y más característico de todos ellos es la tinaja. La **tinaja** era la pieza reina de la alfarería urdida y su uso era obligado para contener y almacenar al menos el agua de uso común en la cocina y para la higiene doméstica.

El oficio de tinajero es distinto del de ollero o cantarero, puesto que no pueden utilizar el torno en su trabajo y éste se realiza a mano, superponiendo en espiral rulos de barro –*urdido*– en varias fases o jornadas según el tamaño de la pieza y dejando secar la labor antes

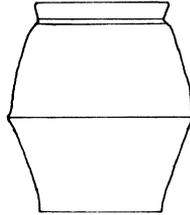
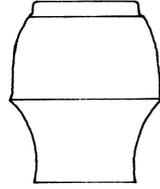


Fig. 85: Tinajas de Sestrica (Zaragoza).

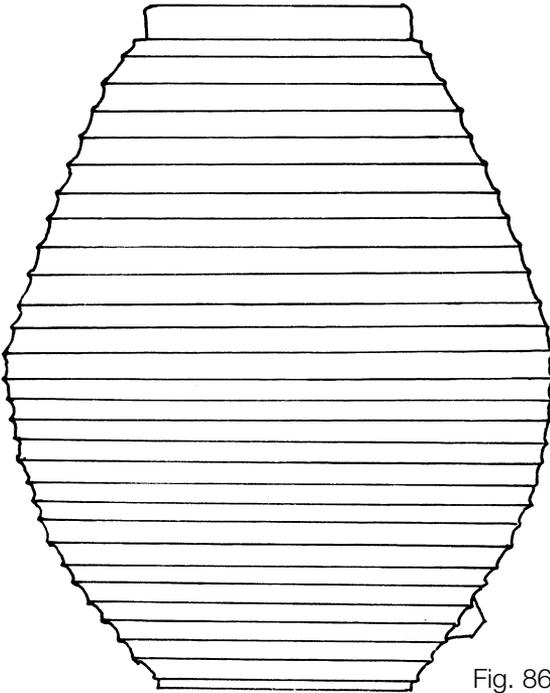


Fig. 86: Tinajón cercillado de Sestrica.

de añadirle la siguiente para que el peso del barro húmedo no la aplastara.

Por ello, a pesar de la intensa actividad alfarera de La Rioja, la tinajería no fue una de sus especialidades más prolíficas y las necesidades de éstas se ven suplidas con obra de los *cantareros de mano* de Zaragoza, especialmente de Sestrica cuyas piezas nos han llegado en abundancia. Martínez Glera documenta la compra de tinajería y ollería aragonesa en Arnedo durante el S. XVI⁶, e incluso la contratación por parte del Ayuntamiento de tinajeros de Sestrica para realizar allí su trabajo. También hubo tinajería en Albelda⁷, pero la producción mejor conocida es la de Arnedo, que elabora sus propias formas desde el S. XVII hasta el cierre de sus hornos en 1912, y las de Navarrete, donde conocemos la presencia de alfareros aragoneses en el S. XIX dedicados a esta actividad. Por ello, la referencia a las formas de aquella región es obligada, por lo que influyó en las riojanas.

Las **tinajas de Sestrica** –y muy posiblemente también de las cercanas Jarque e Illueca– tienen un claro perfil bitroncocónico con la arista o carena tanto más acusada cuanto menor es su tamaño. Su barro es basto, de color rosado blanquecino, que produce paredes gruesas de tacto rugoso y áspero, y rara vez recibía vidriado en su interior (Fig. 85). Se hacían de muchos tamaños con nombres específicos según su capacidad. Las más pequeñas eran las *tinajas de a real, de a sueldo y de a tres sueldos*. Las más grandes, para 300 y 400 litros, eran los *tinajones* o *tinajas cercilladas*, de gran cuerpo fusiforme atravesado horizontalmente por anillos o *cercillos* dispuestos a su alrededor como tiras de refuerzo que al ser pegadas y alisadas producen una característica superficie surcada. Junto a la base llevan un orificio de salida reforzado en forma de memelón que el alfarero no abría para que lo hiciera el usuario si así le interesaba con el golpe seco de un punzón (Fig. 86). Los tamaños pequeños se usaban indistintamente para alimentos sólidos –grano, harina, sal, huevos en cal, encurtidos– o líquidos –agua, vino, aceite–, pero los grandes se destinaban siempre a la conservación de líquidos, para lo que era indudablemente práctico su orificio inferior.

(6) MARTINEZ GLERA, Enrique. – Op. cit., Pág. 26.

(7) Id., Pág. 275.



Fig. 87: Tinaja de Arnedo.

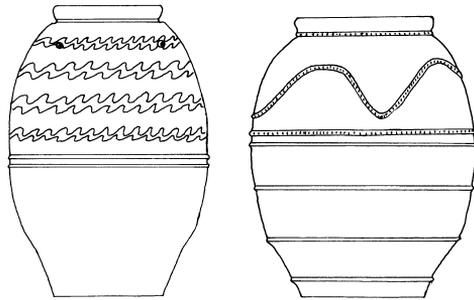
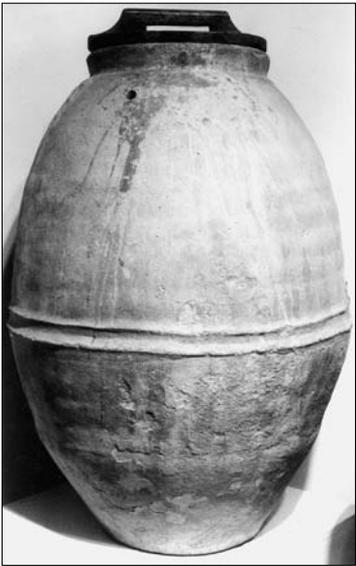


Fig. 88: Tinajas de Navarrete.



Fig. 89: Tapa de tinaja.

De las tinajas riojanas, las que más acusan –lógicamente y como en todo– la influencia zaragozana son las de **Arnedo**. Como en Haro y en Navarrete, hay tamaños pequeños hechos a torno y otros medianos, de 4 a 12 cántaras de capacidad (48 a 144 litros) urdidos. Son éstos los más parecidos a los aragoneses, con el mismo perfil bitrocónico y grueso reborde en la boca, pero se distinguen –además de por la pasta y por la constante decoración de zigzags– por su interior vidriado (Fig. 87). Esta impermeabilización las hacía más prácticas para el almacenaje de líquidos o alimentos sólidos conservados en otros líquidos como aceite –carne, pescado, pimientos– o vinagre –pepinillos, encurtidos– sin sosprechar el peligro que supone su acidez con el óxido de plomo del barniz.

Navarrete fue un gran centro productor de tinajas que ya llamó la atención de Jovellanos cuando pasó por la villa en 1795 y le sugirió este comentario: *Alfarerías en el cerro, que trabajan tinajas de diferentes cabidas, y ollería vidriada ¡Qué tierra tan venturosa! Los hornos se alimentan con tomillo, romero, espliego y cantueso*⁸. Las más antiguas en poco se diferencian de las de Arnedo y siguen en todo el modelo aragonés, pero se distinguen por su pasta más depurada y su vedrío más limpio. Además algunas llevan sellos y estampillas con el nombre del alfarero y la localidad, y es significativo constatar la reiteración del apellido *Fajardo* perteneciente a una familia aragonesa afincada en Navarrete a partir del S. XVIII. Con el tiempo las tinajas de Navarrete van adquiriendo un perfil fusiforme que se hace claramente ovoide en los tamaños pequeños hechos a torno, pero en los medianos –de 3, 4, 6 y 8 cántaras– y grandes –de 12 a 14 cántaras– mantienen una característica arista central como testimonio o cicatriz de la unión de las dos fases de su elaboración. Los modelos más recientes ofrecen un claro perfil mixto, con el arranque o la mitad inferior a torno y por ello claramente troncocónica, y la superior globular o cupuliforme (Fig. 88). Estaban vidriadas hasta la boca y se cerraban con una tapa también de barro, en forma de plato con un asa de cinta pegada verticalmente junto al borde para dejar espacio en el centro a la boteja, la jarra o el cazo con el que extraer su contenido (Fig. 89). Algunas de estas tapas tenían el centro perforado como un colador para escurrir el goteo que

(8) JOVELLANOS, Gaspar Melchor de. – Obras publicadas e inéditas. Edición y estudio de Miguel ARTOLA en Biblioteca de Autores Españoles. Madrid, Ediciones Atlas, 1956. Págs. 263 y 267, refiriéndose también a Haro y Fuenmayor.

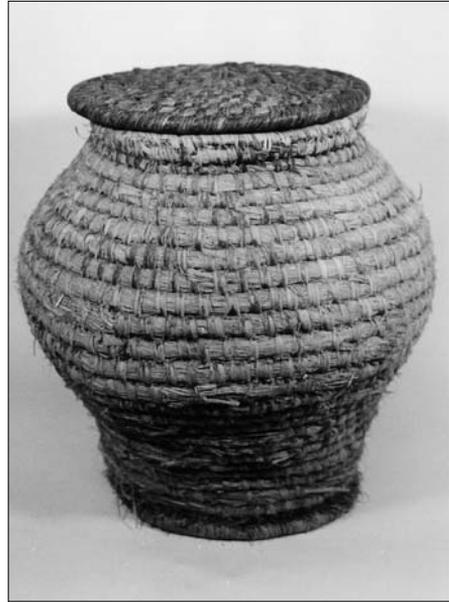


Fig. 90: Nasas.



Fig. 91: Zafras.

podía producir este cacharro auxiliar, y otras llevaban un reborde circular para encajarlo en él. Cuando estas tapas se rompían se sustituían por otras de madera.

Directamente emparentada con la tinajería de Navarrete era la de **Haro**, pero con una acusada tendencia a la esbeltez de su cuerpo que las hace casi cilíndricas en los tamaños a torno. También se vidriaban por el interior cubriendo la boca por fuera.

Otro gran contenedor de la despensa eran las nasas, cuyos perfiles repiten en paja los mismos de las tinajas. Las **nasas** son *escriños* de forma ovoide, fusiforme o cilíndrica, esto es, cestos elaborados con la antiquísima técnica de la paja de centeno, retorcida para formar un rulo que se va doblando en espiral y cosiendo con corteza de zarza hasta conseguir la altura y capacidad deseada. Las nasas eran, por tanto, escriños cerrados, rara vez con asas, con tapas tejidas de igual manera, y especialmente pensados para conservar los alimentos de modo estable y no para transportarlos (Fig. 90). Los grandes tamaños, cilíndricos, adquirían el mismo volumen que las tinajas y sobrepasaban el metro de altura, por lo que como ellas ocupaban un lugar fijo dentro de la despensa, conservando en su interior grano, legumbres, harina o sal.

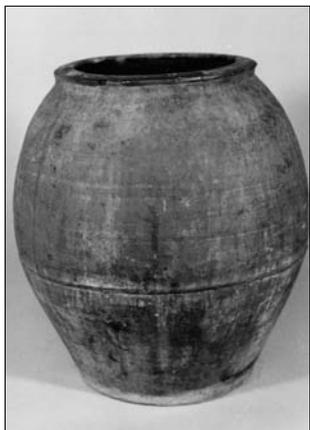
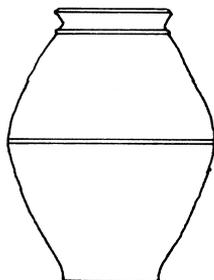
El aceite se guardaba en contenedores específicos de hojalata, puesto que en ellos no corría ningún peligro de enranciarse como podía ocurrir si penetraba en la pared de barro de las tinajas. Se llamaban **zafras** y tenían el cuerpo cilíndrico con hombros troncocónicos donde llevaban dos asas para facilitar su transporte, y corto cuello con tapa. Los tamaños más grandes disponían de un grifo junto a la base, pero los hojalateros habían ideado otros sistemas de extraer su contenido con ayuda de cacillos, disponiendo su colocación dentro del recipiente, igual que en las tinajas (Fig. 91).

También el vino tenía su conservación propia en **odres**, **pellejos** y **corambres**, puesto que fuera de las casas del Valle, que tenían su propia bodega, éste se almacenaba en la despensa y en la Sierra se prefería el contenedor de piel al de barro, a partir de las de cabra estezadas, es decir, curtidas de forma manual en casa por continuo sobo, o curtidas en talleres con medios químicos. En ambos casos la piel se extraía entera, sin cortar por el vientre, se cerraban con fuertes ataduras los orificios de las extremidades y se bañaba con pez su interior.

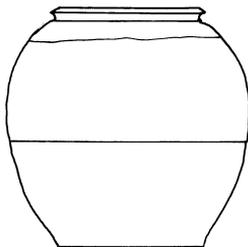
Fig. 92: Tinajillas. 1, de Arnedo. 2, de Navarrete. 3, de Haro.



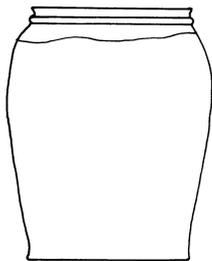
1



2



3



3.2. TINAJILLAS Y ORZAS

La alfarería ha proporcionado un numeroso repertorio de piezas pequeñas para conservar alimentos que, a diferencia de los pucheros y cazuelas, son todos productos locales, y su propio uso, fuera del trajín diario en el fuego, ha permitido que nos lleguen en gran número de variantes.

Las **tinajillas** eran el tamaño pequeño y hecho a torno de sus hermanas mayores, como ya hemos visto, con capacidad de 1, 2, 4 y 8 litros, y se usaban para guardar todo tipo de alimentos sólidos secos –harina, pimentón, sal, legumbres– o en conserva –carne de cerdo en manteca, pescado semifrito en aceite, encurtidos aceitunas–.

Las tinajillas de Arnedo tenían cuerpo fusiforme con pequeña boca exvasada y el vedrío interior cae en descuidados chorretones por el exterior de sus paredes, en cambio las de Navarrete son claramente ovoides, con su boca rematada en una pequeña moldura y el vidriado exterior bañándolas limpiamente hasta sus hombros o hasta la panza. En Haro se hicieron pocas tinajas, pero en nuestro siglo, y sin duda por influencia de Navarrete y del intercambio de trabajadores que hubo entre sí y con Fuenmayor, se elaboraron lo que parece una de estas formas adelgazada hasta casi el perfil cilíndrico, a veces con engalba en su interior (Fig. 92).

Pero sin duda la reina de la alfarería de conservación en formato pequeño es la **orza** u **olla**, con sus dos características asas. Se hicieron con abundancia en La Rioja Alta, La Rioja Baja y Cameros, sobre todo para conservar en manteca los productos de la matanza, y la multitud de variantes que ofrecen responde al largo período de su elaboración y a la cantidad de obradores que se dedicaron a ello.

Las orzas de **La Rioja Alta** tienen cuerpo ovoide, cuello cilíndrico y dos asas contrapuestas dobladas en alta curva y cayendo en vertical desde la boca hasta los hombros, con el vedrío hasta los hombros, la panza o por debajo de ésta, pero rara vez cubriendo el exterior en su totalidad. Las diferencias están en el remate de la boca con mayor o menor número de molduras y la disposición de éstas. Es frecuente su baño interior con engalba que en Haro se llega a convertir en esmalte estannífero. Aquí se hacían unas grandes, de

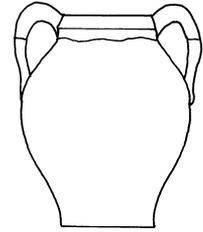
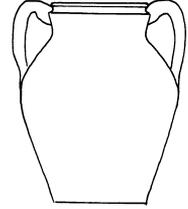
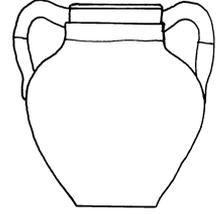
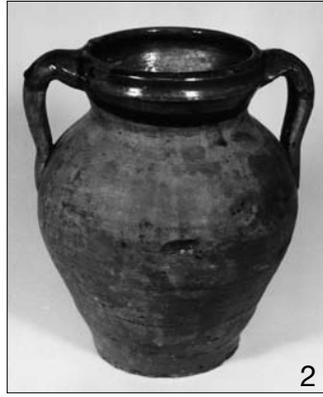


Fig. 93: Orzas de La Rioja Alta. 1, de Haro.
2, de Navarrete.

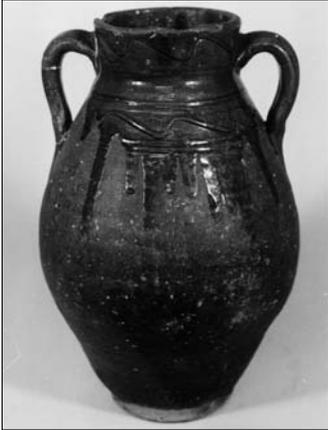


Fig. 94: Orzas de Arnedo.



Fig. 95: Orza de Cameros.

cántara o media cántara, con decoración de líneas paralelas y zigzags sobre los hombros. En Navarrete se distinguen perfectamente unas de cuello cilíndrico con un pronunciado entrante a la mitad; otras con el cuello ligeramente exvasado, y otras con éste tan corto que prácticamente se reduce a una suave curva entre la boca y el cuerpo (Fig. 93).

Las de **Arnedo** tienen cuerpo fusiforme o globular, en dos tipos muy diferentes, cuello cilíndrico y dos asas contrapuestas, y los invariables zigzags se disponen alrededor del cuello o de los hombros o en ambos puntos a la vez, cubiertos o no por el vedrío que escurre a chorretones (Fig. 94).

También en los **alfares cameranos** se hicieron orzas, que en nada varían de los pucheros de fuego que ya vimos, salvo por su tamaño. Pueden llevar asas contrapuestas o emparejadas y se advierten en ellas variantes en su cuello que sin duda responden a las distintas localidades, sin que por el momento podamos identificar a cuál (Fig. 95).

3.3. GANCHOS, GARABATOS, ESPARRONES

Pero hay alimentos que no precisan contenedores, o incluso éstos resultarían contraproducentes porque requieren el oreo libre sin roce entre sí. Tal es el caso de las patatas, que se extienden en un lugar seco y fresco, y de algunas frutas que soportan bien el paso del tiempo. Y sobre todo de los embutidos, que deben curarse al frío durante el invierno.

Para este propósito se colgaban del techo del desván o alto, donde el frío y la ventilación fueran constantes, largos palos de los que a su vez colgaban las ristras de chorizos, las morcillas, los lomos y los jamones para su secado y curación. Se llaman **teleras, varandas, esparrones** o **latas**, sinónimos todos ellos de palos largos, aunque en este último caso puede sumarse el concepto de colocar unas chapas metálicas en sus extremos para impedir el acceso de los ratones. Sin embargo, cuando estas cantidades eran menores o se llevaban a la cocina para su ahumado o a la despensa para su consumo, se utilizaban ganchos que adquirirían distintas formas. Los



Fig. 96: Gancho de hierro.



Fig. 97: Garabato.



Fig. 98: Tablas con ganchos para embutidos.

más comunes tienen forma de garfio, con tres o más púas y un orificio en el extremo para colgarlo de las vigas (Fig. 96). En la zona de pinares este gancho se hacía de madera, seleccionando una rama de pino con ramificaciones apropiadas para colgar de ellas los embutidos y recibían el nombre de **garabatos** o **garabitos** (Fig. 97). Había también tablillas erizadas de clavos donde colocar los embutidos, y en la Sierra se emplea un ingenioso artificio formado por una tabla curvada longitudinalmente que se colgaba del techo con la cara cóncava hacia abajo, atravesada por distintos ganchos de hierro de los que cuelga el embutido, de manera que queden protegidos por el tejadillo que constituye la tabla y ésta, al ser curva, impide que los ratones lleguen hasta ellos (Fig. 98).

Hay también ganchos para secado y conservación de fruta. La desecación de la fruta es uno de los sistemas para su conservación y así hay escriños **paseros** en forma de grandes bandejas circulares donde se extendían las ciruelas, los albaricoques, los melocotones, o los higos para su secado y luego guardarlos en harina (Fig. 99). En la Sierra envolvían en papel de periódico las ciruelas, de una en una, con las que luego formaban largas ristras que dejaban secar al aire. Y en La Rioja Baja se utilizaban **cañizos** para secar la fruta, pero para hacer **orejones** de albaricoque o de melocotón se usaban unos ganchos formados por un trozo de caña atravesado en distintos puntos por varias púas de madera en las que se clavaba la fruta hasta su secado completo (Fig. 100). Esta operación se realizaba en el alto donde se curaba la matanza.

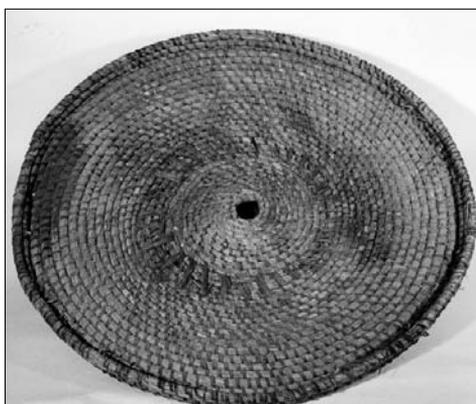


Fig. 99: Escriño pasero.

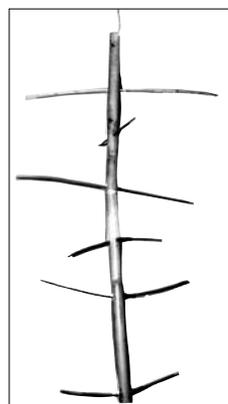


Fig. 100: Gancho para secar fruta.

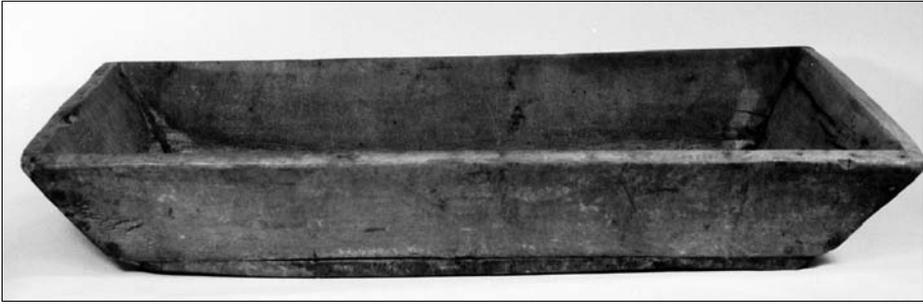


Fig. 101: Artesas.



Fig. 102: Cernedor y varillas.

4. LAS ELABORACIONES DOMESTICAS

Además de en la comida familiar de cada día, la cocina es también escenario de otras elaboraciones repetidas con regularidad para satisfacer la necesidad de alimentos o prepararlos para una larga duración. Nos referimos al pan, al queso, a la matanza y a los dulces.

4.1. EL PAN NUESTRO DE CADA DIA

El oficio de panadero es muy moderno en el ámbito rural, de modo que cada familia debía amasar su propio pan y guardarlo para su consumo a lo largo de varios días. Por ello en el ajuar doméstico se encontraban los objetos necesarios para ello, bien colocados en algún lugar de la cocina, bien guardados en la despensa.

La primera operación de elaboración del pan se inicia con la mezcla de la harina y el agua hasta conseguir una masa suave y homogénea. Para esto se utiliza un recipiente propio y característico, la **artesa**, construida de madera, con fondo plano rectangular y paredes inclinadas hacia fuera en una forma arquetípica (Fig. 101). Algunas artesas llevaban incorporadas unas patas y funcionaban como un mueble estable. Además podían cubrirse con una tapa de madera que tanto servía para proteger la masa durante su fermentación como para hacer de mesa. Pero para amasar el pan también se usaban las **gamellas**, es decir troncos vaciados a azuela hasta conseguir una cavidad semicilíndrica en su interior, que hacía el propio usuario y tenía diversos empleos en la casa, incluido el comedero de corral.

Sin embargo, antes de amasar era preciso calentar el agua en una proporción de la mitad sobre la cantidad de harina para los panes de miga dura, y algo más para los de miga esponjosa, y esto se hacía en grandes recipientes, calderos de cobre, pucheros de barro, e incluso alguna orza u olla grande con señales de fuego en sus paredes lo deben a este uso. En Arrabal de Portillo se hacía una **olla panadera**



Fig. 103: Sobadera.



Fig. 104: Pesas.

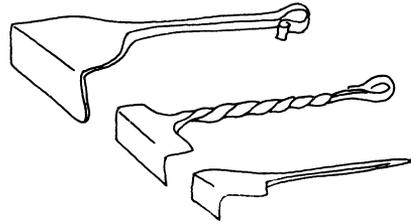


Fig. 105: Rasquetas.

que también se empleó en Cameros. En el agua se incorporaba la sal y cuando alcanzaba su temperatura sin llegar a hervir, se cernía la harina sobre la artesa con un **cernedor** con malla de tela para eliminar cualquier impureza y que cayera limpia y esponjosa (Fig. 102). Era una operación que se hacía a mano con suaves movimientos de vaivén o con ayuda de unas **varillas** que se colocaban sobre la artesa y sobre las que se deslizaba el cernedor. Después se hacía un hueco en la harina, se vertía el agua y se procedía a mezclarlos con las manos hasta que la masa se despegara fácilmente de los dedos. Se añadía entonces la levadura y se dejaba reposar tapada con un paño para guardar el calor o bajo la tapa de la artesa para que se produjese su fermentación mediante la liberación de gas carbónico. La levadura natural era un poco de masa fermentada del amasado anterior que se guardaba para este fin cuidadosamente cubierta con un trapo.

El pan hueco no era de consumo común en el medio rural. Si así fuera después de la fermentación la masa estaba lista para conformar los panes y cocerlos. Pero el pan de consumo ordinario era el pan sobado –como *pan de pueblo* se le conoce en muchos ambientes– y para ello era preciso *sobar* nuevamente la masa con ayuda de la **sobadera**. Este es un instrumento formado básicamente por dos rodillos que giran con una manivela y entre los cuales se hace pasar una y otra vez la masa de pan para refinarla y compactarla, de manera que el pan resultante tuviera mucha miga y apretada, puesto que éste aguantaba mejor el paso del tiempo hasta la siguiente hornada (Fig. 103). Después de sobado se dejaba fermentar por segunda vez.

La elaboración de los panes se hacía a mano tomando la porción de masa y dándole forma. Para hacer piezas iguales se utilizaban **pesas**, pero al tratarse de pan de consumo familiar éstas no tenían por qué tener un valor legal, sino simplemente orientativo, por lo que estos pesos se limitaban en la mayoría de los casos a simples piedras con alguna perforación que servía para colgarlas (Fig. 104).

Para limpiar la artesa y eliminar cualquier residuo de masa se usaba la rasqueta, especie de pequeña pala de hierro con mango con la que se rascaba, despegaba y arrastraba los restos adheridos a la madera (Fig. 105). Y el pan estaba listo para su cocción.

Si el horno era propio, sólo se practicaban unos cortes en su superficie para ayudar a que se hiciera bien por dentro. Pero si había

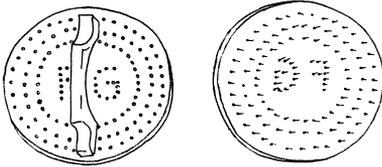
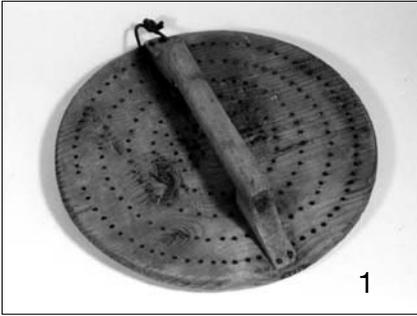


Fig. 106: Sellos de pan.
1, con iniciales FG. 2, con la Virgen de Allende de Ezcaray

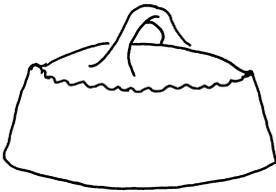


Fig. 107: Horno de mano.



Fig. 108: Hornos de pan.

que llevarlo a cocer al horno comunal era necesario marcarlo para reconocerlo de entre las otras piezas cocidas con él, produciendo distintos signos convencionales con ayuda de un tenedor, el cuchillo o un sello de pan.

Los **sellos de pan** son muy diversos y abarcan una gran variedad de formas y materiales, llegando a ser un amplio apartado del arte popular. Los había metálicos en forma de molde para producir dibujos en relieve, o con filos cortantes que dejaban iniciales y motivos geométricos incisos. También había tablas erizadas de clavillos que dejaban sobre el pan un dibujo a base de puntos. Pero los más variados eran sin duda de madera provistos de un mango torneado o trabajado y una superficie en la que se había tallado o vaciado a punta de navaja la marca que quedaba en relieve sobre el pan. Los temas solían ser las iniciales o el nombre del propietario, escrito de forma invertida para poder leerlo en positivo sobre el pan, pero también motivos geométricos, religiosos o inscripciones más largas de carácter devoto como *Dios nos salve* (Fig. 106). Estas inscripciones con dibujos de símbolos religiosos –cruces, cálices, custodias– se utilizaban sobre todo en los panes de determinadas fiestas, y algunos llegaban a alcanzar gran complejidad y desarrollo como el de la Virgen de Allende de Ezcaray o el de los *molletes del Santo* de Santo Domingo de La Calzada.

Con el pan marcado o sellado se podía proceder a su cocción final. La forma más primitiva era sobre losas de piedra o chapas de hierro previamente calentadas, como todavía se sigue haciendo en muchas culturas arcaicas. Más tarde se procedió a cubrir estas bases calientes con grandes tapaderas cerámicas proporcionándoles una bovedilla que conservaba y prolongaba el calor, y aún se hacen en Galicia –Niñodagua (Orense) y Gundivós (Lugo)– estos hornos de mano para cocer panes de mijo o de maíz, en forma cónica o troncocónica con un asa y un grueso reborde a mitad de su altura para recoger en él brasas con que mantener la temperatura interior (Fig. 107). En La Rioja se utilizó este mismo sistema empleando para ello un caldero de cobre colocado boca abajo sobre la losa caliente del hogar y cubierto de brasas.

A este principio básico pertenecen los hornos de pan y los de fábrica; son construcciones estables que lo reproducen, en forma semiesférica, de planta circular sobre un pedestal para hacer más cómodo su empleo, y cubiertos de cúpula que muchas veces quedaba sin trasdosar con su volumen perfectamente visible al exterior. Se

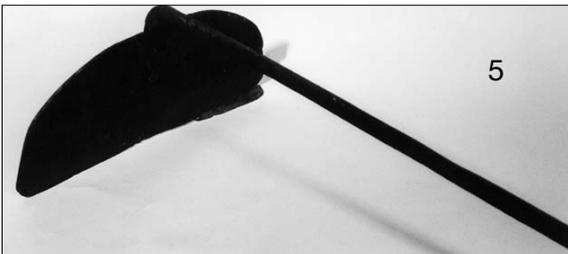
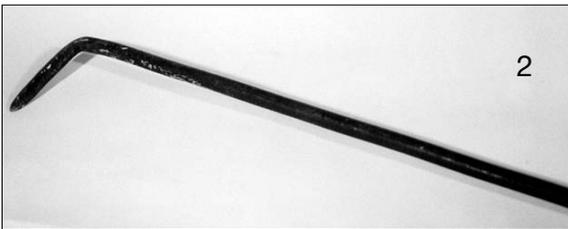
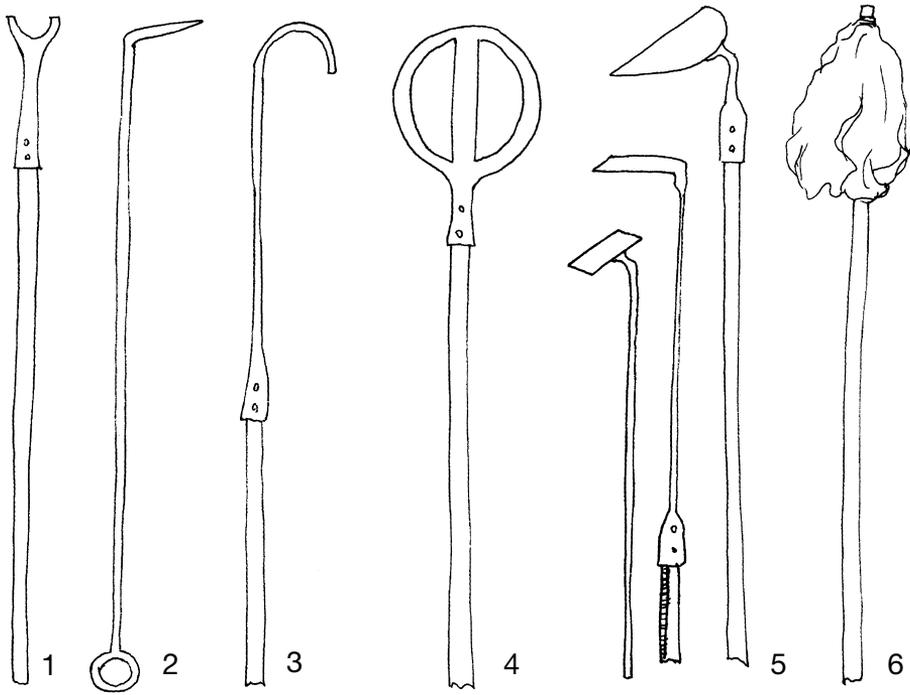


Fig. 109: Utiles de horno. 1, Horquilla. 2, Atizador. 3, Hurgonero. 4, Rejada. 5, Rastras. 6, Bragas.

hacían de ladrillos, adobes o mampostería cogida con barro y en la solera se añadía sal, porque con las continuas cocciones se fundía y proporcionaba una superficie resistente al roce y más limpia. Tenían una puertecilla junto a la base por donde se introducía la leña que calentaba el interior y a continuación los panes.

Como la elaboración doméstica del pan no era una actividad diaria, los hornos no están necesariamente en la cocina y su localización dentro de la casa es muy diversa. Desde luego los hemos encontrado en la cocina y hemos llegado a ver alguno –Santa Marina, El Rasillo– en el que se aprovechaba la chimenea del hogar como cámara de cocción del pan. También se encontraban en las plantas altas, con la cúpula dentro de la casa o adosada a ella y volada al exterior, protegida en este caso por un tejadillo. Y finalmente estaban fuera de la casa, en una dependencia aneja o próxima a ella, y con entrada propia desde fuera. Lógicamente ésta era la situación habitual en los hornos comunales o de uso público (Fig. 108).

Para encender el horno se usaba leña menuda, retama, aulagas, estepa o jara, que recibían la denominación común de *hornija* y se amontonaba en el centro del horno con ayuda de la **horquilla**, que es un pequeño instrumento de hierro en forma de V enchufado en un largo mango de madera (Fig. 109.1). Cuando toda la leña ardía se extendían las brasas con el atizador o el hurgonero. El **atizador** de horno es como los de hogar pero más largo, es decir, una larga varilla de hierro con un extremo doblado en ángulo y una argolla en el otro que sirve como mango y como colgador, con el que se rompe y extienden las brasas para caldear la bóveda del horno por igual (Fig. 109.2). En cambio, el **hurgonero** es un útil más específico compuesto por una barra de hierro con el extremo curvado en arco y enmangada en un largo palo, que se empleaba para extender las brasas y arrastrarlas hacia la boca cuando el horno había alcanzado la temperatura de cocción al ponerse de color blanco (Fig. 109.3). Otro instrumento de horno es la **rejada** en forma de aro de hierro, plano y atravesado diametralmente, provisto como los anteriores de un largo mango de madera, que servía como complemento de los anteriores para aplastar y extender las brasas y formar una cama uniforme para calentar el interior (Fig. 109.4).

Así pues, cuando la temperatura está en su punto se arrastran los rescoldos y cenizas hasta la boca con ayuda de la **rastra**, que es una larga barra de hierro rematada en una pequeña pala en ángulo recto

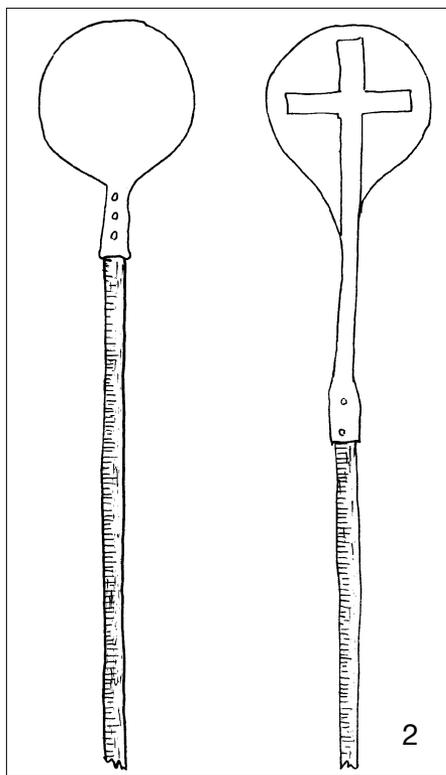
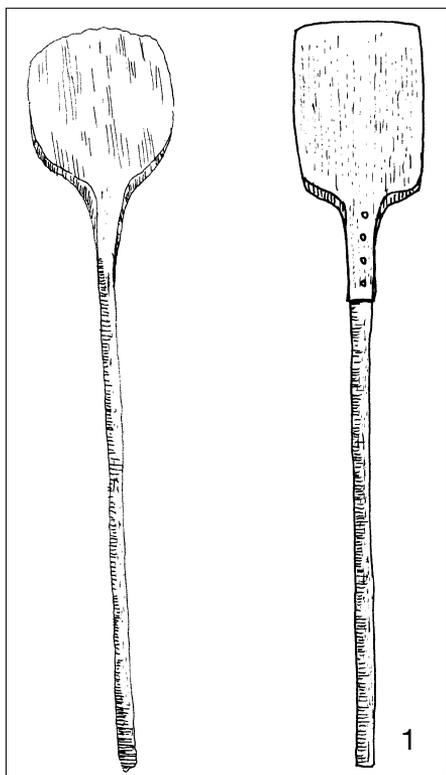


Fig. 110: Palas de horno. 1, de madera. 2, de hierro.

(Fig. 109.5), y se procede a limpiar el horno con el **barredor** o las **bragas**, que en realidad no es más que un trapo húmedo para evitar que se quemé, enganchado a un largo palo que elimina los restos de leña y carboncillos y lo deja limpio para introducir los panes (Fig. 109.6).

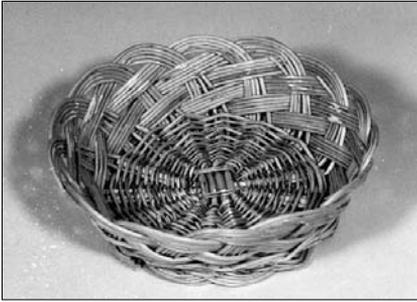
Estos, que han pasado su segundo reposo, están dispuestos para el horno si al apretarlos con un dedo en su superficie se recuperan con elasticidad sin acusar la presión. Es ahora cuando se procede al marcado de las piezas y a practicarles los cortes característicos que faciliten su cocción interior.

Para meter los panes en el horno se emplea la **pala** de madera, en forma circular o rectangular y con largo mango en el mismo plano, que podía ser monóxila o de dos piezas, utilizando entonces una madera más resistente al roce y al calor para la pala y otra para el mango. Había también palas de hierro de igual forma y uso que las otras, pero con mango de madera. Con ellas se cogía el pan por debajo y se depositaba pieza a pieza en el interior del horno comenzando por su periferia y terminando por el centro, donde se colocaban los panes más pequeños o la bollería. En las tahonas se sigue usando el palín, larga pala rectangular y estrecha en el extremo de un larguísimo mango que en total podía alcanzar los 4 metros, y con la que se cogían varias piezas a la vez o la bandeja de bollería (Fig. 110).

El pan se daba por cocido cuando adquiría su característico color dorado y al golpearlo en su base producía un sonido hueco de miga hecha. Entonces se procedía a sacarlo con las mismas palas, se humedecía con agua su superficie para darle brillo y se guardaba en arcas para prolongar su conservación hasta la próxima hornada.

4.2. EL QUESO

Las cabradas serranas proporcionaban leche en la Sierra; del ganado ovino no se aprovechaba este excedente, y las vacas negras daban una escasa y espesa leche que se consumía en fresco en los pocos sitios donde se ordeñaban. Las vacas lecheras, introducidas tardíamente, se han destinado al consumo de leche en las zonas del Valle. Por tanto, el excedente de leche que se producía tras el destete y la venta de los cabritos, se ha convertido en queso fresco en toda la Sierra desde antiguo hasta la actualidad, de modo que el queso tradicional de La Rioja es éste de cabra, fresco o semicurado.



1



2

Fig. 111: Cillas para quesos. 1, de mimbre. 2, de cerámica.



Fig. 112: Secaderas de queso.

La elaboración del queso era actividad doméstica para aprovechar un alimento cuando sobraba y hacerlo duradero cuando faltara. Y la primera operación en esta tarea era cuajar la leche templada en orzas u ollas añadiéndole el *cuajo* o estómago de cabrito guardado durante su sacrificio para este fin. También se usaba el cuajo de lechón y el de cordero si no había de cabrito, incluso alguna planta –cuajaleches se denomina una– con esta propiedad. El cuajado de la leche solidifica sus componentes y extrae el suero, que queda como un líquido turbio que es preciso eliminar aunque no desperdiciar, pues se aprovecha para la alimentación del ganado o para hacer algún dulce. A continuación la leche cuajada se salaba para su conservación y se depositaba en cillas o moldes apretando bien para que escurriera el suero y evitar que quedaran cámaras de aire que pudieran estropearlo. La **cilla** camerana tradicional, **ancella** o **encilla**, es un cestillo de mimbre blanco con capacidad para medio, uno, o kilo y medio de cuajada, por cuyos orificios escurría fácilmente el suero y dejaba impreso en el queso su característico dibujo (Fig. 111.1).

Pero también hubo cillas de barro de forma troncocónica, como flaneros, llenos de agujeros para la salida del suero. En Lumbreras se hicieron de esta forma y otras más cerradas y hondas que sólo servían de colador previo, puesto que al tener la boca más estrecha no podían funcionar como moldes. En la actualidad, el cestero de San Román sigue tejiendo cillas de mimbre, y en Navarrete se hacen unas cillas de barro, troncocónicas y con la base perforada y un reborde o repié cortado a intervalos para que el suero no se acumule y fluya bajo él (Fig. 111.2).

Precisamente para que el escurrido fuera completo se colocaban las cillas sobre unas tablas inclinadas o **secaderas** que podían llevar en su extremo inferior un pico o vertedor para aprovechar este goteo, y allí se mantenían durante un día al cabo del cual estaban aptos para su consumo (Fig. 112).

Pero si se quería una conservación más larga se ahumaban en la cocina o se dejaban secar durante quince días alcanzando una semicuración que aseguraba su consumo a lo largo de todo el invierno. Para guardarlos no había cacharro específico, y sólo en este siglo se han hecho en Haro y Navarrete queseras de cuerpo cilíndrico con asas y tapa, pero más indicadas para conservar quesos curados en aceite que los frescos de cabra, porque el peso de unos sobre otros los aplastaría y rompería.



Fig. 113: Barreñón de matanza.



4.3. LA MATANZA

La principal fuente de proteínas en la dieta de la sociedad rural era el cerdo, que se alimentaba y cebaba durante un año y se sacrificaba con los primeros fríos en un rito familiar y colectivo. El cordero o el cabrito, que tan alto consumo ha adquirido en nuestros días, era sólo comida de fiesta, destinando la carne joven a los mataderos y carnicerías de ciudades y pueblos grandes y reservando los animales adultos y el desvieje para consumo propio o local. Lo mismo cabe decir de la carne de vacuno. Así que eran los animales de corral los suministradores de carne y proteínas en la comida de las gentes campesinas, y de todos ellos el principal era el cerdo por su aprovechamiento y durabilidad.

La matanza –*moraga*– era una actividad que duraba al menos tres días, en los cuales las funciones estaban perfectamente establecidas y repartidas entre los hombres y mujeres de la casa. Era, por tanto, un acontecimiento familiar, pero también era preciso recurrir a la ayuda de amigos y vecinos para acelerar la preparación de tanta carne y evitar que se estropeará –*con ayuda del vecino mató mi padre un cochino*– por lo que se convertía también en tarea colectiva no exenta de connotaciones festivas, pues los niños no iban a la escuela para ayudar en casa y el día comenzaba con el ofrecimiento de pastas y mantecados con aguardiente y licores a cuantos se acercaban a echar una mano o simplemente a curiosear. El mismo agasajo repetía la siguiente familia que hacía matanza, de modo que los meses de noviembre y diciembre era un continuo rosario de pequeñas celebraciones llenas de actividad.

El primer día de matanza es el del sacrificio del cerdo, que ha pasado sin comer desde la víspera y a primera hora de la mañana es arrastrado desde su pocilga prendido por su papada con un gancho en forma de S, hasta la mesa, banco o poyo donde es tumbado e inmovilizado por los hombres. Uno de ellos le clava un largo cuchillo en el cuello seccionándole la yugular, de modo que la sangre brota inmediatamente a borbotones y es recogida en un barreñón, donde una mujer no dejará de removerla con una cuchara de madera o incluso con la mano para evitar que se coagule. El sacrificio es tarea del hombre de la casa, o de otro que sepa practicarlo, o incluso de un matarife de oficio, pero la recogida de la sangre es cosa de la mujer y lo hace en un recipiente específico llamado por ello **barreñón de matanza**, de barro en forma troncocónica, con grueso rebor-



Fig. 114: Choricera.

de de remate y dos o cuatro pequeñas asas verticales pegadas a él según fuera su tamaño. Perteneían a la misma serie de los barreños de fregar, constituyendo en Navarrete los mayores en la escala con tres capacidades: *de matanza*, *de media matanza* y *de 7* por su precio en reales (Fig. 113). Iban, por tanto, vidriados completamente al interior, y en ellos se añadían y mezclaban con la sangre los ingredientes que constituían las morcillas: pan, cebolla, arroz cocido y especias para las saladas, y anís, azúcar y canela para las dulces, características de la Sierra y de La Rioja Baja. Mientras se dedicaban a ello las mujeres en la cocina, los hombres en el corral chamuscaban el cerdo –*chumarraban*– prendiendo sobre él aulagas, paja de alubias y otras hierbas secas para quemar su pelo y dejar limpia la piel, y se terminaba raspándola con un cuchillo o cualquier objeto afilado. Después se abría en canal, se extraían los órganos y se dejaba orear durante un día colgado de una viga o de una escalera de mano. Cuando el hombre que lo ha sacrificado es matarife de oficio, lleva como instrumentos del mismo el gancho, el cuchillo y la escalera. Lo demás está en la casa.

El primer aprovechamiento del cerdo es su sangre, su asadura y sus propios intestinos que constituyen el contenedor de los embutidos. Así pues, las mujeres, que tenían picada de antemano la cebolla y cortado el pan con garlopa para hacerlo en finas rebanadas y los han mezclado con la sangre en los barreños, se dedican a lavar cuidadosamente las tripas dándoles la vuelta de dentro a fuera –como un calcetín– y las dejan listas para su uso. Con la asadura se prepara la comida de ese día acompañada de migas aliñadas con ajo y pimentón. También es objeto de los primeros regalos con los que se quiere corresponder o saldar deudas de gratitud, y los chiquillos de la casa se los llevan al maestro, al médico o al amigo que no podrá compartir la comida familiar.

El resto del día se dedica a la elaboración de las morcillas, embutiendo en las tripas seleccionadas para ello la mezcla preparada en los barreños, con la ayuda de un cuerno a modo de embudo o más específicamente con la **choricera**. Este es un pequeño mueble en forma de mesita rectangular con cuatro patas que lleva acoplado en el centro un gran embudo de hojalata con un aprieto o émbolo sobre la boca para presionar en su interior, de modo que se aplica la tripa en su extremo, se introduce la mezcla por la boca, y ésta va llenandola gracias a la acción del aprieto (Fig. 114). Según se va haciendo el relleno se va atando en cortos tramos con un cordón



Fig. 115: Cucharones para morcillas.



Fig. 116: Macheta.



Fig. 117: Toza.

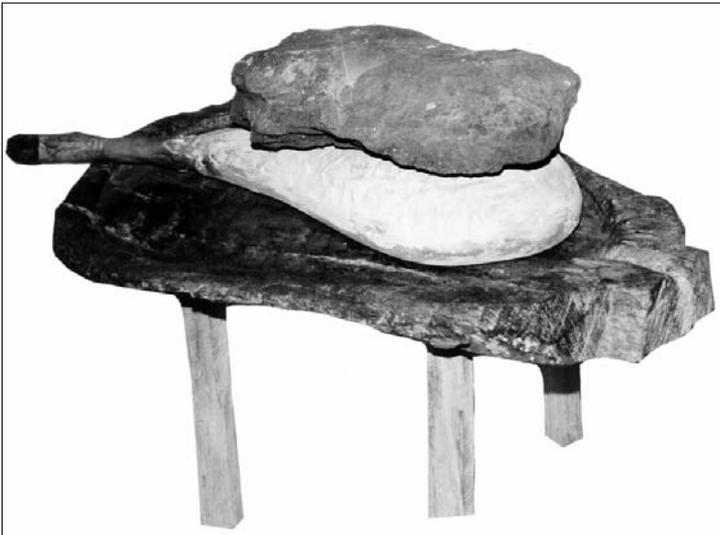


Fig. 118: Prensa de jamones.

de algodón y se disponen para su cocción en las grandes **calderas** de cobre. Durante esta operación se pinchan sucesivamente para que no queden cámaras de aire en su interior que las puedan estropear, y se extraen con unos grandes **cucharones** de madera llenos de agujeros para que escurra el resto del agua de su cocción (Fig. 115). Se dejan secar y están listas para su consumo.

El segundo día se destaza el cerdo y se procede a la preparación de la carne para embutir y para salar. El descuartizamiento se lleva a cabo con machetas de hierro de hoja rectangular hechas por los herreros para este fin. Tienen un mango prolongando, el borde superior de la hoja, opuesto al filo, que se protegía con cachas de madera o hueso, o simplemente se dejaba visto y en ese caso era objeto de sencillas decoraciones geométricas (Fig. 116). Con ellas se cortaba el cerdo en piezas que se habían de dejar enteras –paletillas, jamones y lomos– o se habían de picar para hacer chorizos, sobre la **toza** o **tajo** que es el grueso tronco con patas que sirve de base a esta labor –un tronquillo con su macheta cita el inventario de Alfaro– (Fig. 117).

Los jamones y paletillas se salaban para su conservación enterrándolos literalmente en la sal y colocándoles peso encima para que escurra el resto de sangre y agua retenida en los tejidos. Para ello los jamones se depositaban en una prensa en forma de plataforma de madera con patas de desigual altura para darle una ligera inclinación y un vertedor en el borde más bajo, y sobre ellos se ponían grandes piedras planas, guardadas en la despensa para este fin (Fig. 118). En las casas ricas donde la matanza era de varios cerdos había prensas específicas en las que la presión se obtenía mediante tornillos de aprieto sobre varias tablas superpuestas.

La carne que se destinaba a embutidos se picaba a cuchillo, sustituido en este siglo por la picadora mecánica en la que varias cuchillas van girando por la acción de una manivela y se fijaba con un aprieto a la mesa o se mantenía sujeta a un pequeño banco. Esta carne picada se depositaba de nuevo en los barreñones, en artesas, o en gamellas para recibir el adobo a base de agua, sal, pimentón, ajo y especias según el gusto, y en él se dejaba reposar hasta el día siguiente. También se adobaban los lomos, las costillas y la cabeza del animal para su conservación.

Con ello se llega al tercer día en el que las mujeres se dedican a



Fig. 119: Barreñón de confitar.



1



2

Fig. 120: Botes. 1, de miel. 2, mielera con colador para escurrir los panales.

embutir la carne adobada con la misma **choricera** que usaron para hacer las morcillas, de la que saldrán los chorizos y los salchichones. El lomo se embucha a mano en la tripa *cular* –la más gruesa–. Y a continuación hay que conservar estos productos para su largo consumo hasta la matanza del año que viene colgándolos en las **latas**, **esparrones** y **varandas** para su curación al frío seco, al que se añadirán los jamones cuando haya transcurrido el tiempo de su salado. Otros restos del cerdo se ahuman en la cocina colgados de **ganchos** y **garabatos**, o se guardan en **orzas** bien cubiertos de manteca nueva.

4.4. LA COCINA EN FIESTAS

La celebración de fiestas familiares y colectivas tiene también su paso importante por la cocina para preparar aquellos dulces y golosinas –*golmajerías* dicen en La Rioja Baja– que harán de ellas un día especial. Así hay dulces que se preparan con regularidad –los postres de los domingos, las fiestas familiares–, otros de forma cíclica –los de Navidad, Carnaval, Semana Santa y fiestas patronales–, y un tercer grupo ocasionado por las cosechas y el aprovechamiento de los excedentes que no se pueden consumir en el momento y se emplean a lo largo del año como ingredientes en cualquiera de las otras elaboraciones.

Y un sistema para la conservación de la fruta, además del secado que ya hemos visto, es la de su conversión en mermelada con la incorporación de azúcar. Para ello los alfareros de Navarrete –tan prácticos como siempre– hacían una pieza específica llamada por ello **barreñón de confitar**, de forma casi cilíndrica con grueso borde y dos pequeñas asas en él, y vidriado por su interior (Fig. 119), donde se picaba la fruta y se mezclaba con el azúcar para llenar luego frascos y tarros que se hervían en las grandes calderas de cobre.

Otro producto estacional es la miel que se extraía a comienzo del otoño de las colmenas y se conservaba –después de escurrirla de los panales y colarla para eliminar los restos de cera y otras impurezas– en orzas y **botes** característicos, por lo que en muchos lugares los denominan **mieleras**. Son éstos de barro vidriado, en dos formas distintas: estrechos y ligeramente ahusados, bañados con esmalte estannífero hasta la mitad, que repiten el mismo perfil que los botes de miel de cronología bien conocida en el S. XVIII; y otros cilíndricos



Fig. 121: Tabla de cortar chocolate.

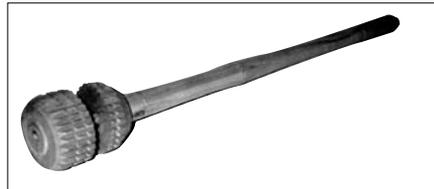
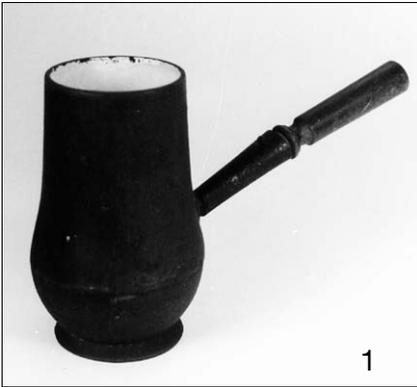


Fig. 122: Chocolateras. 1, de hierro. 2, de cobre. 3, manos de chocolateras.

con vidriado de plomo interior y exterior, o sólo hasta la mitad por fuera, en los que se reconocen perfectamente las características de la alfarería de La Rioja (Fig. 120.1). Conocemos una mielera de Arnedo en forma de gran recipiente cilíndrico con dos asas verticales junto a la boca, y una tapa colador para depositar sobre ella los panales y recoger en su interior la miel escurrida (Fig. 120.2)⁹.

El chocolate, al que ya aludimos al hablar del ajuar metálico, se generaliza como bebida a partir del S. XVIII por asimilación de una moda cortesana y burguesa. Había **tablas de cortar chocolate** redondas o rectangulares con una cuchilla fijada a ellas por un extremo y articulada con el filo hacia abajo (Fig. 121) para cortarlo en finas virutas con destino a su fundición en las **chocolateras**. Son éstas el utensilio específico para su preparación donde se calentaba hasta derretirlo mezclándolo con leche para conseguir una bebida espesa que ha de tomarse siempre caliente como golosina y como tónico. Las chocolateras más antiguas eran de cobre, y todavía hoy mantienen un característico cuerpo piriforme con cuello cilíndrico y un mango largo recto. La boca es redonda y se cierra con una tapa bien ajustada a ella, perforada en su centro por un amplio orificio que permite pasar por él el extremo de la **mano** o **molinillo**. Este es complemento inseparable y fundamental de la chocolatera, hecho en madera con un largo mango cilíndrico que remata en una macilla cortada con profundas estrías verticales. Su función era mezclar el chocolate con la leche haciendo girar por frotación entre ambas manos el extremo que sobresale por la tapa, para alcanzar con movimientos continuos el grado de suavidad y homogeneidad deseado. El sistema de vertido variaba pero también es característico de las chocolateras el largo vertedor tubular dispuesto en simetría con el asa (Fig. 122).

De estos modelos en cobre se pasó, a partir del S. XIX, a los de hierro fundido con interior esmaltado, pero nunca se hicieron en cerámica. Tan sólo como recipiente de servicio de mesa que nunca alcanzó el ámbito rural.

En el siglo XIX hubo fábrica en Torrecilla de Cameros, Arnedillo y Aguilar de Río Alhama, pero en los inventarios aparece *una piedra de*

(9) MARTINEZ GLERA, Enrique. – Ob. cit., Pág. 312, pero a juzgar por su rareza más parece una pieza de encargo que de uso generalizado.



Fig. 123: Molino de almendra.



Fig. 124: Cuenco garrapiñero.



Fig. 125: Moldes de pastas.



Fig. 126: Flaneros.

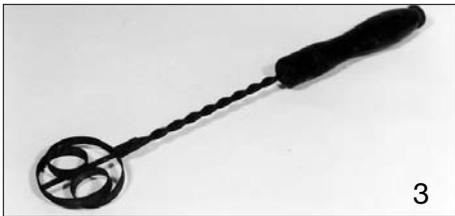


Fig. 127: Utensilios de repostería. 1, Hiladera para huevo hilado. 2, Azucacero para azúcar molida. 3, Varillas de batir.

fabricar chocolate, lo que indica que éste se debía preparar a partir de la almendra de cacao. Esta piedra es un **metate** americano en el que las indias molían el maíz con igual procedimiento que se hacía en la Prehistoria con el trigo. Tienen estas piedras forma rectangular y son curvas, sobre cuatro patas de altura desigual para hacer una superficie inclinada en la que se molía con un cilindro o rodillo de piedra (Fig. 123). Pero en La Rioja se usaron como **molino de almendra**, sobre todo en aquellos lugares donde ésta era ingrediente principal de ciertos dulces: los *mazapanes* de Soto y los *fardelejos* de Arnedo.

La almendra es frecuente símbolo de fiesta en forma de **garrapiñadas** que se venden en los puestos y tenderetes que acompañan las celebraciones patronales en toda España. Aunque también se garrapiñan en casa en unos cuencos de cobre o latón llamados por ello **garrapiñeros**, donde mezclan las almendras con el azúcar y se colocan al fuego para que ésta se funda y se adhiera a los frutos, moviéndolos continuamente con ayuda de dos pequeñas asas en su borde (Fig. 124).

Pero los dulces que se hacían de forma general en las festividades religiosas tenían más relación con la harina, y en muchos casos era la misma masa de pan endulzada la base de muchas elaboraciones festivas: bollos y roscos de la Candelaria y S. Blas¹⁰.

Muchas eran las elaboraciones de dulce para fiestas y cada familia tenía sus propias recetas. Así flanes, natillas, leche frita, rosquillas, frailengos, mostillos. Con harina, manteca y azúcar se hacen los *mantecados* cuya masa se recorta con **moldes** de hojalata. Son éstos pequeñas chapas dobladas en forma de estrella, rombos, flores, tréboles, medias lunas y otras figuras caprichosas que cortan la masa por simple presión sobre ella. Por lo general tenían el borde superior redoblado o engrosado para facilitar su manejo o llevaban un travesaño soldado para servir de asa (Fig. 125). También de hojalata son los **moldes para bizcochos** –en forma de cajas rectangulares o circulares de mayor o menor altura–, los **flaneros** –troncocónicos o de pared ondulada– (Fig. 126), y otros pequeños utensilios de repostería (Fig. 127).

(10) SANCHEZ TRUJILLANO, M.^a Teresa, y GOMEZ MARTINEZ, José Ramón. – *Trigo, harina y pan*. Logroño, Museo de La Rioja, 1994. Págs. 74 y ss.

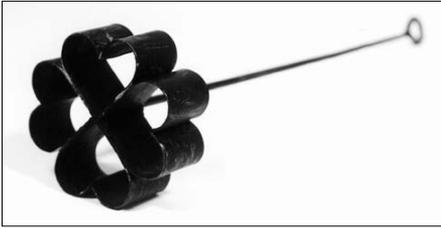


Fig. 128: Hierro para floretas.



Fig. 129: Ruedecilla de marcar.



Fig. 130: Heladera.



Fig. 131: Heladera de transporte.



1



2

Fig. 132: 1, Botes de hojalata para dulces. 2, Caja para barquillos.

Otro dulce casero son las *floretas* o *flores de sartén* a base de huevos, leche, harina y miel con los que se impregnaba un hierro en forma de flor en el extremo de un largo mango que se introducía en aceite muy caliente donde quedaba la flor suelta (fig. 128).

Estos dulces de harina se hacían para un consumo prolongado, de modo que se conservaban en **cajas y botes de hojalata**, de forma cilíndrica o prismática con la tapa bien ajustada para aislarlas de la humedad (Fig. 132.1).

Un último utensilio de hojalata eran las **heladeras**, pues aunque el helado no es golosina de consumo tradicional, sí lo es con motivo de las fiestas cuando llegaban a los pueblos heladeros con su heladera bajo el brazo. Se trataba de un cubo de madera con un recipiente cilíndrico en su interior, metálico y más pequeño para que el espacio entre ambos pudiera llenarse de hielo picado. La boca del cubo llevaba atravesado un mecanismo de giro que solía ser de hierro fundido y se ponía en funcionamiento con una manivela, de modo que al accionarla hacía girar unas aspas o molinillo en el interior del recipiente de hojalata. En éste se vertía la leche, el azúcar y la vainilla –o los sabores que se desearan– y se batía con la manivela poniéndolo en contacto con la cámara de hielo que lo rodeaba hasta conseguir un grado de congelación uniforme (Fig. 130). Estas heladeras eran de fabricación industrial y han estado en funcionamiento hasta mediados de nuestro siglo haciendo las delicias de grandes y chicos en las fiestas del verano, y la casa que disponía de uno de estos ingenios podía considerarlo un lujo. A lo más que se llegaba era a disponer de heladeras para transporte de helado, en forma de recipiente cilíndrico de hojalata con una tapa fuertemente encajada en la boca y encerrado en un estuche de corcho que actuaba de aislante (Fig. 131). Y para completar la golosina también había cajas de hojalata para guardar los barquillos que acompañaban a tan extraordinario dulce (Fig. 132.2).

CATALOGO

Las piezas que constituyen la colección de ajuar doméstico del Museo de La Rioja pertenecen a una cultura rural preindustrial o protoindustrial, fechable desde el S. XIX a la primera mitad del XX. Sólo constataremos expresamente en el siguiente catálogo las fechas de más antigüedad. Proceden en su mayoría de la Sierra de Cameros tras el despoblamiento de muchos de sus pueblos, pero está representada toda La Rioja, y hay también piezas de otros puntos de España ingresadas como donación porque su contexto y factura coinciden con las realizadas y utilizadas aquí.

1. LA COCINA

1.1. El mobiliario

Escaño. Nº inv. 9.680 (Fig. 1).

– Alt. 1,215, long. 1,23, prof. 0,495.

– Procedencia: Nájera.

Asiento en forma de banco de alto respaldo vertical y costados cerrados rematados en apoyamanos curvos. Se colocaba a los lados de la cocina para aprovechar el calor del hogar.

Caponera. Nº inv. 11.562 (Fig. 3).

– Alt. 0,915, tablero 1,41 x 0,40.

– Procedencia: Ledesma de la Cogolla.

Asiento similar al anterior, con los costados abiertos rematados en brazos lisos y planos, y al espacio bajo el asiento habilitado como jaula cerrada con finos barrotes cilíndricos por la cara frontal y las laterales. En el extremo izquierdo tiene una puertecilla con cerrojo de hierro. Tenía el mismo uso que el escaño pero servía también como lugar de engorde y cebo de los capones para su consumo en Navidad.

Mesa tocinera. Nº inv. 1.228 (v. Fig. 4).

– Alt. 0,67, tablero x 1,05 x 0,50.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Mesa baja sobre parejas de patas unidas en la parte inferior por un travesaño de perfil curvilíneo, a la que posteriormente se la ha añadido una nueva pareja de tirantes en aspa. En el borde del tablero conserva una hilera de orificios como señal de haber tenido claveteado un forro de piel como mesa auxiliar de sala o de comedor del S. XVIII, pero su deterioro terminó por destinarla a la cocina.

Mesa tocinera. N° inv. 1.387 (v. Fig. 4).

– Alt. 0,60, tablero 0,845 x 0,565.

– Procedencia: Logroño.

Mesa similar a la anterior, sobre pares de patas unidas por un travesaño y entre sí por un tirante longitudinal.

Mesa tocinera. N° inv. 11.569 (Fig. 4).

– Alt. 0,59, tablero 0,65 x 0,41.

– Procedencia: Lagunilla de Jubera.

Mesa baja de estructura similar a las anteriores, con las patas unidas por travesaños longitudinales y transversales, y el tablero sujeto a ellas por tres clavos de gruesa cabeza que sobresale sobre la superficie. Bajo él tiene un profundo cajón con tirador de hierro que se desliza por guías practicadas en el mismo bastidor de las patas.

Taquillón. N° inv. 11.451.

– Alt. 0,72, tablero 0,94 x 0,415.

– Procedencia: Terroba.

Armario de un solo cuerpo bajo con dos puertas y una balda interior. Está decorado con cenefas de incisiones en forma de uña hechas con gubia y dispuestas en los listones laterales y el travesaño inferior. Las puertas se articulan con largas bisagras de hierro, y falta la cerradura de cierre, sin duda también de hierro y colocada en la puerta derecha. En su lugar se ha clavado una tablilla giratoria en el travesaño inferior. Se trata de un mueble popular del S. XVIII rehecho torpemente en el S. XIX para usarlo como armario de cocina.

Escabel. N° inv. 849 (Fig. 5).

– Alt. tot. 0,61, asiento 0,366 x 0,257.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Silla baja o escabel, de patas y respaldo recto con dos travesaños, decorado el más alto con líneas de incisiones en forma de uña hechas con gubia siguiendo su perfil. Se usaba junto a la lumbre en las tareas culinarias. S. XVIII-XIX.

Escurreplatos. N° inv. 12.068 (Fig. 8).

– Long. 0,603, anch. base 0,226.

– Procedencia: Briones.

Pequeño bastidor rectangular, con profundos surcos practicados en las caras internas de los lados largos para introducir en ellas los platos y los lados cortos rematados en curva. Tiene vertical la pared de fondo y en ella dos hembrillas para colgarlo y la frontal ligeramente inclinada hacia afuera para asegurar la estabilidad de los platos en su interior.

Espetera. N° inv. 10.933 (Fig. 9).

– Long. tot. 0,79, alt. máx. 0,225.

– Procedencia desconocida.

Tabla de bordes recortados en ondas y con los extremos redondeados casi en círculo. En la parte superior lleva dos anillas de hierro para colgarla de la pared, y en el frente nueve ganchos dispuestos al tres bolillo, para colgar en ellos los cacharros de la cocina.

Cucharero. N° inv. 10.932 (Fig. 10).

– Long. tot. 0,75, alt. tot. 0,084.

– Procedencia desconocida.

Estrecha tabla de bordes recortados en ondas con dos orificios en los extremos para colgarla de la pared. Sobre ella se ha clavado perpendicularmente otra tablilla con doce cortes triangulares para introducir en ellos las cucharas con los mangos hacia abajo, y que se remata con otra tablilla con el borde inferior también ondulado.

Cucharero. N° inv. 11.075.

– Alt. 0,28, diám. 0,20.

– Procedencia: San Andrés.

Cestillo de mimbre sin pelar, en forma de cono invertido y con un asa curva en el borde para poder colgarlo. Se usa como cucharero.

1. 2. Los útiles del hogar

Trasfuego. N° inv. 2.909 (Fig. 14).

– Alt. tot. 0,565, anch. 0,41.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Placa de hierro fundido de forma rectangular pero con el borde superior elevado en suave curva. Lleva como decoración un jinete en relieve con vestiduras medievales y caminando hacia la derecha, rodeado por una cenefa de volutas con rocallas en los ángulos y en el copete superior, y otra

exterior en forma de contario. Se usaba como protección de la fábrica del hogar apoyada en el muro de arranque de la chimenea.

Trasfuego. N° Inv. 2910 (Fig. 14).

– Alt. tot. 0,565, 0,41.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Como el anterior.

Guardafuegos. N° inv. 10.679 (Fig. 15.1).

– Long. 0,515, anch. 0,145, alt. 0,065.

– Procedencia: Logroño.

Pletina de hierro forjado doblada en dos ángulos rectos para formar un rectángulo abierto, con los extremos terminados en cuña y un asa rectangular soldada en el centro. Se usaba para retener las brasas del hogar.

Guardafuegos. N° inv. 10.743 (ver Fig. 15).

– Long. 0,735, anch. 0,285, alt. 0,07.

– Procedencia: Logroño.

Similar al anterior pero con los extremos rectos, una tira curva en cada ángulo y asa central en S.

Guardafuegos. N° inv. 10.680 (ver Fig. 15.2).

– Diám. 0,48, alt. 0,055.

– Procedencia: Logroño.

De igual uso que los anteriores pero curvado en semicírculo y con asa vertical en forma de S.

Llar. N° Inv. 1.218 (Fig. 16.1 y 2).

– Long. tot. 2,05.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Cadena de eslabones circulares con ganchos en los extremos para colgar en el cañón de la chimenea y suspender los calderos sobre el fuego. El gancho superior es una larga barra con dos grandes anillas para su suspensión y tres pinchos transversales (de los que se han roto dos) para ahumar embutidos o secar los *peales*. El gancho inferior es plano y liso y en el penúltimo eslabón lleva otro más pequeño en forma de S, denominado *llarín*, para acortar o graduar la longitud de la cadena.

Llar. N° Inv. 1.732 (v. Fig. 16.3).

– Long. tot. 1,787.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Cadena como la anterior. El gancho superior es una barra con dos pinchos soldados a ella transversalmente formando una cruz horizontal de afiladas puntas ligeramente levantadas excepto una doblada hacia abajo, para su suspensión dentro de la chimenea. Y el gancho inferior es otra barra con dos torsiones hacia la mitad y el extremo ensanchado y plano. En la misma anilla lleva otro más pequeño en forma de S como llarín.

Llar. Nº Inv. 2.056 (v. Fig. 16).

– Long. tot. 1,80.

– Procedencia: Viana (Navarra).

Cadena como las anteriores. Le falta el gancho superior y el inferior es un vástago de sección circular con el extremo ensanchado, plano y doblado, y lleva soldado otro más pequeño en sentido contrario para acortar o graduar la longitud de la cadena a modo de llarín.

Llar. Nº Inv. 5.884 (v. Fig. 16.4).

– Long. tot. 2,15.

– Procedencia: Cenicero.

Cadena como las anteriores. El gancho superior es una larga barra con una gran anilla para su suspensión, y está atravesada por tres vástagos de puntas afiladas y dobladas hacia arriba, de las que se han roto dos, y el gancho inferior es ancho y plano, decorado con una cenefa central de rombos e incisiones en espina de pez, y unido a la cadena por un apéndice ganchudo a modo de llarín y tiene restos de haber tenido otro que ha perdido por fractura.

Llar. Nº Inv. 10.673 (v. Fig. 16).

– Long. tot. 1,34.

– Procedencia: Logroño.

Cadena como las anteriores pero de eslabones ovalados. Le falta el gancho superior y el inferior es una barra plana y estrecha, decorada con zigzags incisos que se ensancha en el extremo para doblarse, y se une a la cadena por un largo mosquetón.

Trébede. Nº Inv. 857 (v. Fig. 17).

– Diám. 0,068, alt. 0,140.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Aro plano de hierro forjado sobre tres patas sujetas a él por remaches cuyos extremos terminan en punta y se doblan hacia el interior del círculo. Se usaba para sostener los pucheros sobre las brasas del hogar.

Trébede. Nº Inv. 858 (v. Fig. 17).

– Diám. 0,105, alt. 0,060.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como la anterior.

Trébede. Nº Inv. 1.221 (v. Fig. 17).

– Alt. 0,285, diám. 0,520.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como las anteriores, con la superficie del aro acanalada y dos orificios circulares entre cada pata, cuyos extremos se doblan en pico hacia el interior del círculo y en el apoyo.

Trébede. Nº Inv. 10.790 (v. Fig. 17).

– Diám. 0,26, alt. 0,10.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como la anterior.

Trébede. Nº Inv. 856 (v. Fig. 17).

– Alt. 0,080, diám. 0,164, long. tot. 0,395.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como las anteriores, pero una de las patas se prolonga lateralmente a modo de mango.

Trébede. Nº Inv. 11.405 (v. Fig. 17).

– Diám. 0,165, long. tot. 32.

– Procedencia: Nájera.

Como la anterior, con el mango rematado en gancho para poder colgarla.

Trébede. Nº Inv. 855 (v. Fig. 17).

– Alt. 0,138, diám. 0,185, long. 0,630.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como la anterior, y en el mango largo lleva un soporte deslizante rematado en horquilla para sostener la sartén sobre las brasas del hogar.

Trébede. Nº Inv. 1.030 (Fig. 17).

– Diám. 0,215, long. tot. 0,580, alt. 0,155.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como la anterior, con la horquilla sobre un soporte torneado.

Trébede. Nº Inv. 3.878 (v. Fig. 17).

– Diám. 0,199, long. tot. 0,420, alt. 0,140.

– Procedencia: Pinillos.

Como las anteriores.

Trébede. Nº Inv. 10.792 (v. Fig. 17).

– Diám. 0,172, long. 0,64, alt. tot. 0,300.

– Procedencia: Nájera

Como las anteriores, con un apéndice lateral en la horquilla para apoyar la sartén en dos alturas distintas.

Seso. Nº Inv. 859 (v. Fig. 18).

– Anch. máx. 0,150, alt. máx. 0,072.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Pletina de hierro forjado doblada en semicírculo para calzar los pucheros en el fuego. Tiene un asa central en arco.

Seso. Nº Inv. 5.836 (v. Fig. 18).

– Anch. 0,160, alt. 0,058.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como el anterior, con el asa central en forma de S.

Seso. Nº Inv. 11.011 (Fig. 18).

– Anch. 0,15, alt. 0,07.

– Procedencia: Nájera.

Como los anteriores. Está decorado con tres bandas paralelas de incisiones formando rombos y tiene un largo asa central en forma de voluta.

Seso. Nº Inv. 10.460 (v. Fig. 18).

– Diám. 0,160, alt. 0,057.

– Procedencia: Azofra.

Como los anteriores, en forma de media luna con los extremos doblados y un apéndice central para hacer las patas.

Parrilla. Nº Inv. 3.877 (Fig. 19).

– Diám. 0,196, long. 0,470.

– Procedencia: Pinillos.

Aro de hierro con barras radiales y adornos curvos en su interior y un largo mango terminado en gancho para colgarlo, apoyado en dos patas bajo el aro y una tercera en el mango. Se usaba para asar carne sobre las brasas.

Parrilla. N° Inv. 11.572 (v. Fig. 19).

– Diám. 0,275, long. 0,475.

– Procedencia: Trevijano.

Aro de hierro con tres barras transversales en su interior, recta la central y curvas las laterales, que gira sobre un vástago rematado por un extremo en mango torso con gancho en la punta para colgar, y por el otro en dos apéndices doblados en forma de patas. Completa su apoyo con otra pareja de patas más pequeñas hacia su mitad. Para asar carne sobre las brasas.

Espetón. N° Inv. 10.799 (Fig. 20).

– Long. tot. 0,825.

– Procedencia: Nájera.

Largo pincho de hierro con mango apenas señalado por cuatro pequeños ensanchamientos y rematado en gancho para colgar. Se usaba para atravesar las piezas de carne y asarlas sobre las brasas.

Trinchante. N° Inv. 852 (v. Fig. 21).

– Long. tot. 0,400, tenedor 0,085 x 0,060.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Gran tenedor en hierro forjado, con púas afiladas y largo mango decorado con dos tramos de torsiones de giro desigual y rematado en gancho para colgar. Se usaba para asar y cortar la carne.

Trinchante. N° Inv. 1.203 (Fig. 21).

– Long. tot. 0,382, tenedor 0,078 x 0,087.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como el anterior, con las torsiones del mango en el mismo sentido.

Trinchante. N° Inv. 2.616 (v. Fig. 21).

– Long. tot. 0,58, tenedor 0,08 x 0,08.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como los anteriores, con un solo tramo torso junto al extremo.

Tenazas de cocina. N° Inv. 853 (v. Fig. 22).

– Long. 0,40.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Tenazas para coger los tizones de la lumbre, de brazos rectos terminados en curva cerrada para facilitar su manejo y decorados con torsiones junto este extremo, y pinzas dobladas en una torsión, planas y con punta ovalada.

Tenazas de cocina. Nº Inv. 2.617 (Fig. 22).

– Long. 0,39.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como las anteriores, con brazos torsos.

Tenazas de cocina. Nº Inv. 6.571 (v. Fig. 22).

– Long. 0,355.

– Procedencia: Calahorra.

Como las anteriores, con pinzas planas y rectangulares.

Tenazas de cocina. Nº Inv. 10.675 (v. Fig. 22).

– Long. 0,415.

– Procedencia: Logroño.

Como las anteriores, con pinzas planas de punta redondeada.

Tenazas de cocina. Nº Inv. 10.424 (v. Fig. 22).

– Long. 0,40.

– Procedencia: Nájera.

Como las anteriores, con brazos rectos cilíndricos rematados en semiesferas y decorados con incisiones transversales junto al eje y las pinzas ensanchadas en el extremo de forma ovalada.

Fuelle. Nº inv. 1.217 (Fig.23).

– Long. tot. 0,52, anch. máx. 0,195.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Fuelle para avivar el fuego del hogar formado por dos tablas piriformes unidas entre sí por una pieza de cuero plegado y con una larga boquilla cónica clavada en el extremo más pequeño. Una de las tablas tiene un agujero circular para la entrada de aire que al cerrarse sobre sí mismas es expulsado por la boquilla. Como mangos para su manejo las tablas tienen dos prolongaciones rectangulares y una lleva una tira de cuero para colgarlo.

Fuelle. Nº inv. 1.926 (v. Fig. 23).

– Long. tot. 0,385, anch. máx. 0,18.

– Procedencia: Logroño.

Como el anterior. Tiene un orificio en uno de sus mangos para colgarlo.

Fuelle. Nº inv. 10.744 (v. Fig. 23).

– Long. tot. 0,47, anch. máx. 0,18.

– Procedencia: Logroño, cocina de la Beneficencia Provincial.

Como los anteriores pero con tres orificios para entrada del aire. En la otra tabla lleva estampillado a fuego el dibujo de la Basílica de S. Ignacio en Loyola y a su alrededor el texto *SAN IGNACIO DE LOYOLA*.

Fuelle. N° inv. 12.013 (v. Fig. 23).

– Long. tot. 0,480, anch. máx. 0,205.

– Procedencia: Logroño.

Como el anterior, con tres orificios para entrada del aire. Tiene rota la boquilla y la piel.

Pala cogedor. N° Inv. 10.783 (Fig. 24).

– Long. tot. 0,760, pala 0,170 x 0,155.

– Procedencia: Avila (donación).

Pala de hierro forjado, rectangular y doblada en ángulo recto para unirse con dos remaches a un largo mango, de sección cuadrada torneado hacia su mitad y rematado en pomo semiesférico. Se usaba para recoger las brasas de la lumbre.

Pala cogedor. N° Inv. 10.451.

– Long. tot. 0,48.

– Procedencia: Logroño.

Pala para recoger las brasas, de forma trapezoidal con los bordes elevados y mango de sección semicircular que tiene un orificio en su extremo para colgarla. Es de chapa de hierro pintada en negro.

1.3. La alfarería de cocina

1.3.1. Alfarería para fuego

Puchero alto, de la Rioja Alta. N° inv. 676 (v. Fig. 25.1).

– Alt. 0,23, diám. base 0,075, id. boca 0,104.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Puchero de cuerpo ovoide con boca moldurada de donde arranca el asa hasta la panza y vidriado con óxido de plomo hasta la base. Está agrietado y alambrado.

Puchero alto, de la Rioja Alta. N° inv. 1.897 (v. Fig. 25.1).

– Alt. 0,255, diám. base 0,088, id. boca 0,10.

– Procedencia: Trevijano.

Como el anterior. Está agrietado y alambrado.

Puchero alto, de la Rioja Alta. N° inv. 3.871 (Fig. 25.1).

– Alt. 0,27, diám. base 0,095, id. boca 0,125.

– Procedencia: Pinillos.

Como los anteriores, cuidadosamente vidriado casi hasta la base.

Puchero alto, de Arnedo. N° inv. 2.604 (v. Fig. 25.2).

– Alt. 0,205, diám. base 0,07, id. boca 0,105.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Puchero de cuerpo fusiforme con boca exvasada y pequeño asa de los hombros a la panza. Tiene una línea incisa sobre éstos y el vedrío plumífero cae a chorretones por el lado opuesto al asa.

Puchero alto, de Cameros. N° inv. 674 (v. Fig. 25.3).

– Alt. 0,26, diám. base 0,10, id. boca 0,12.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Puchero de cuerpo ovoide, cuello cilíndrico, boca ligeramente exvasada y un asa de ésta a los hombros. Está vidriado con óxido de plomo hasta los hombros cayendo en chorretones y ha sido alambrado.

Puchero alto, de Cameros. N° inv. 984 (v. Fig. 25.3).

– Alt. 0,20, diám. base 0,087, id. boca 0,104.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como el anterior, vidriado hasta la panza con chorretones.

Puchero alto, de Cameros. N° inv. 2.077 (v. Fig. 25.3).

– Alt. 0,20, diám. base 0,08, id. boca 0,10.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como los anteriores, vidriado hasta los hombros y con líneas incisas entre éstos y el cuello.

Puchero alto, de Cameros. N° inv. 2.228 (v. Fig. 25.3).

– Alt. 0,257, diám. base 0,105, id. boca 0,110.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Como los anteriores.

Puchero alto, de Cameros. N° inv. 2.426 (v. Fig. 25.3).

– Alt. 0,244, diám. base 0,105, id. boca 0,113.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como los anteriores. Está alambrado.

Puchero alto, de Cameros. N° inv. 1.896 (v. Fig. 25.3).

– Alt. 0,235, diám. base 0,11, id. boca 0,14.

– Procedencia: Trevijano.

Como los anteriores, vidriado casi hasta la base pero con dos asas en pareja.

Puchero alto, de Cameros. Nº inv. 2.214 (Fig 25.3).

– Alt. 0,255, diám. base 0,107, id. boca 0,115.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como el anterior, con dos asas en pareja, vidriado hasta la panza y con un baquetoncillo en la unión del cuello y el cuerpo.

Puchero alto, de Cameros. Nº inv. 3.865 (v. Fig. 25.3).

– Alt. 0,268, diám. base 0,113, id. boca 0,122.

– Procedencia: Pinillos.

Como los anteriores, con dos asas en pareja, vidriado hasta los hombros con chorretones.

Puchero alto, de Cameros. Nº inv. 3.870 (v. Fig. 25.3).

– Alt. 0,30, diám. base 0,123, id. boca 0,142.

– Procedencia: Pinillos.

Como los anteriores.

Puchero alto, de Cameros. Nº inv. 3.872 (v. Fig. 25.3).

– Alt. 0,263, diám. base 0,125, id. boca 0,120.

– Procedencia: Pinillos.

Como los anteriores. Ha perdido un asa.

Puchero culón, de La Rioja Alta. Nº inv. 580 (Fig. 26).

– Alt. 0,16, diám. base 0,12, id. boca 0,12.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Puchero de cuerpo globular, corto cuello exvasado y un asa desde él hasta la panza, con vidriado exterior de plomo hasta la mitad.

Puchero culón, de La Rioja Alta. Nº inv. 2.231 (v. Fig. 26).

– Alt. 0,17, diám. base 0,117, id. boca 0,117.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Como el anterior, con vidriado exterior de plomo hasta los hombros.

Puchero culón, de La Rioja Alta. Nº inv. 2.603 (v. Fig. 26).

– Alt. 0,185, diám. base 0,13, id. boca 0,13.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como los anteriores, con vidriado exterior de plomo hasta los hombros.

Puchero de sopa, de La Rioja Alta. Nº inv. 1.128 (v. Fig. 27.1).

– Alt. 0,142, diám. base 0,096, id. boca 0,148.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Puchero de ancho cuerpo ovoide con pronunciados hombros, boca moldurada y dos asas desde ésta a la panza. El interior está bañado con plumbífero que por el exterior llega cuidadosamente a la mitad.

Puchero de sopa, de La Rioja Alta. Nº inv. 1.414 (Fig.27.1).

– Alt. 0,21, diám. base 0,102, id. boca 0,175.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como el anterior, vidriado hasta los hombros. Está alambrado.

Puchero de sopa, de La Rioja Alta. Nº inv. 2.605 (v. Fig. 27.1).

– Alt. 0,205, diám. base 0,12, id. boca 0,17.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como los anteriores, vidriado hasta la mitad.

Puchero de sopa, de La Rioja Alta. Nº inv. 3.858 (v. Fig. 27.1).

– Alt. 0,113, diám. base 0,074, id. boca 0,100.

– Procedencia: El Collado.

Como los anteriores, vidriado hasta los hombros en tono melado.

Puchero de sopa, de La Rioja Alta. Nº inv. 3.859 (v. Fig. 27.1).

– Alt. 0,125, diám. base 0,077, id. boca 0,110.

– Procedencia: El Collado.

Como los anteriores, vidriado en tono melado hasta los hombros y con chorretones.

Puchero de sopa, de Navarrete. Nº inv. 2.216 (v. Fig. 27.1).

– Alt. 0,17, diám. base 0,09, id. boca 0,15.

– Procedencia: Leza de Río Leza.

Como los anteriores, pero con un asa.

Puchero de sopa, de Navarrete. Nº inv. 3.864 (v. Fig. 27.1).

– Alt. 0,215, diám. base 0,113, id. boca 0,195.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como los anteriores, con dos asas.

Puchero de sopa de Haro. Nº inv. 986 (v. Fig. 27.1)

– Alt. 0,225, diám. base 0,115, id. boca 0,175.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como los anteriores pero con el interior bañado de esmalte estannífero. Le falta un asa.

Puchero de sopa, de Haro. Nº inv. 2.215 (v. Fig. 27.1).

– Alt. 0,18, diám. base 0,10, id. boca 0,17.

– Procedencia: Leza de Río Leza.

Como el anterior. Está alambrado

Puchero de sopa, de Arnedo. Nº inv. 3.869 (v. Fig. 27.2).

– Alt. 0,165 diám. base 0,10, id. boca 0,17.

– Procedencia: Pinillos.

Como los anteriores, con dos asas, vedrío hasta los hombros y un zigzag grabado sobre ellos.

Puchero bajo, de La Rioja Alta. Nº inv. 2.433 (Fig. 28.1).

– Alt. 0,18, diám. base 0,095, id. boca 0,095.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Puchero de cuerpo fusiforme, sin cuello y con la boca moldurada por un baquetoncillo de donde sale el asa hasta la panza. El vedrío sobrepasa por el exterior la zona de máximo diámetro y cae en chorretones.

Puchero bajo, de La Rioja Alta. Nº inv. 3.860 (v. Fig. 28 dibujo).

– Alt. 0,136, diám. base 0,084, id. boca 0,095.

– Procedencia: El Collado.

Como el anterior, con una línea incisa en la panza.

Puchero bajo, de Navarrete. Nº inv. 1.130 (v. Fig. 28 dibujo).

– Alt. 0,175, diám. base 0,105, id. boca 0,095.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como los anteriores, sin molduras en la boca y con una línea incisa alrededor de la panza.

Puchero bajo, de Haro. Nº inv. 1.902 (Fig. 28.2).

– Alt. 0,175, diám. base 0,07, id. boca 0,10.

– Procedencia: Trevijano.

Como los anteriores, con el interior esmaltado con óxido de estaño.

Puchero bajo, de Haro. Nº inv. 2.078 (v. Fig. 28).

– Alt. 0,13, diám. base 0,055, id. boca 0,085.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como el anterior vidriado hasta el pie con un espeso barniz que ha formado gruesos goterones en la base.

Puchero bajo, de la Rioja Baja. Nº inv. 10.827.

– Alt. 0,23, diám. base 0,11, id. boca 0,11.

– Procedencia desconocida.

Puchero de cuerpo fusiforme cuello cilíndrico y un asa desde la boca a la panza. La pasta muestra la característica falta de depuración de Arnedo pero está cuidadosamente vidriada por el exterior con un amplio babero.

Puchero bobo, de Arrabal de Portillo. Nº inv. 1.898 (v. Fig. 29.1).

– Alt. 0,23, diám. base 0,105, id. boca 0,11.

– Procedencia: Trevijano.

Puchero de cuerpo ovoide, cuello curvo en media caña y un asa desde la boca a la panza. El barniz de plomo sobrepasa la zona de máximo diámetro.

Puchero bobo, de Arrabal de Portillo. Nº inv. 1.900 (Fig. 29.1).

– Alt. 0,23, diám. base 0,105, id. boca 0,117.

– Procedencia: Trevijano.

Como el anterior.

Puchero bobo, de Arrabal de Portillo. Nº inv. 2.232 (v. Fig.29.1).

– Alt. 0,17, diám. base 0,085, id. boca 0,095.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Como los anteriores.

Puchero bobo, *papero*, de Arrabal de Portillo. Nº inv. 585 (v. Fig. 29.1).

– Alt. 0,105, diám. base 0,046, id. boca 0,064.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Como los anteriores, pero de capacidad reducida, para la papilla de un niño.

Puchero bobo, *papero*, de Arrabal de Portillo. Nº inv. 1.905 (v. Fig. 29.1).

– Alt. 0,125, diám. base 0,07, id. boca 0,083.

– Procedencia: Trevijano.

Como el anterior.

Puchero culón, de Arrabal de Portillo. Nº inv. 597 (Fig. 29.2).

– Alt. 0,12, diám. base 0,11, id. boca 0,116.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Puchero de ancho cuerpo globular con boca exvasada y asa desde ésta hasta los hombros. El vedrío de plomo sobrepasa la zona de máximo diámetro.

Puchero culón, de Arrabal de Portillo. N° inv. 990 (v. Fig. 29.2).

– Alt. 0,135, diám. base 0,11, id. boca 0,105.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como el anterior.

Puchero culón, de Arrabal de Portillo. N° inv. 1.129 (v. Fig.29.2).

– Alt. 0,115, diám. base 0,11, id. boca 0,12.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como los anteriores.

Puchero culón, de Arrabal de Portillo. N° inv. 1.903 (v. Fig. 29.2).

– Alt. 0,158, diám. base 0,135, id. boca 0,130.

– Procedencia: Trevijano.

Como los anteriores.

Puchero culón, de Arrabal de Portillo. N° inv.2.232 (v. Fig. 29.2).

– Alt. 0,17, diám. base 0,085, id. boca 0,095.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Como los anteriores.

Puchero culón, de Arrabal de Portillo. N° inv. 3.861 (v. Fig. 29.2).

– Alt. 0,12, diám. base 0,10, id. boca 0,10.

– Procedencia: El Collado.

Como los anteriores.

Puchero culón, de Arrabal de Portillo. N° inv. 5.929 (v. Fig. 29.2).

– Alt. 0,15, diám. base 0,10, id. boca 0,11.

– Procedencia: Cenicero.

Como los anteriores.

Puchero culón, *papero*, de Arrabal de Portillo. N° inv. 695 (v. Fig. 29.2).

– Alt. 0,08, diám. base 0,095, id. boca 0,09.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como los anteriores pero de capacidad reducida a la papilla de un niño.

Puchero culón, *papero*, de Arrabal de Portillo. N° inv. 2.080 (v. Fig. 29.2).

– Alt. 0,095, diám. base 0,092, id. boca 0,095.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como los anteriores.

Puchero culón, papero, de Arrabal de Portillo. N° inv. 2.434 (v. Fig. 29.2).

– Alt. 0,08, diám. base 0,07, id. boca 0,08.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como el anterior.

Puchero alto, de Jiménez de Jamuz. N° inv. 573 (v. Fig. 30.1).

– Alt. 0,22, diám. base 0,11, id. boca 0,11.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Puchero de cuerpo ovoide y cuello cilíndrico rematado en un baquetoncillo de donde sale el asa hasta la panza. El barniz de plomo alcanza sólo hasta la curva de los hombros.

Puchero alto, de Jiménez de Jamuz. N° inv. 574 (v. Fig. 30.1).

– Alt. 0,18, diám. base 0,09, id. boca 0,10.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Como el anterior.

Puchero alto, de Jiménez de Jamuz. N° inv. 576 (v. Fig.30.1).

– Alt. 0,120, diám. base 0,080, id. boca 0,082.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Como los anteriores.

Puchero alto, de Jiménez de Jamuz. N° inv. 577 (v. Fig. 30.1).

– Alt. 0,130, diám. base 0,075, id. boca 0,080.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Como los anteriores.

Puchero alto, de Jiménez de Jamuz. N° inv. 578 (v. Fig.30.1).

– Alt. 0,105, diám. base 0,047, id. boca 0,068.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Como los anteriores.

Puchero alto, de Jiménez de Jamuz. N° inv. 587 (v. Fig. 30.1).

– Alt. 0,100, diám. base 0,055, id. boca 0,065.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Como los anteriores.

Puchero alto, de Jiménez de Jamuz. N° inv. 600 (v. Fig.30.1).

– Alt. 0,22, diám. base 0,10, id. boca 0,11.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Como los anteriores.

Puchero alto, de Jiménez de Jamuz. N° inv. 610 (v. Fig. 30.1).

– Alt. 0,180, diám. base 0,102, id. boca 0,102.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Como los anteriores.

Puchero alto, de Jiménez de Jamuz. N° inv. 2.213 (v. Fig. 30.1).

– Alt. 0,220, diám. base 0,115, id. boca 0,115.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como los anteriores. Está alambrado.

Puchero alto, de Jiménez de Jamuz. N° inv. 2.601 (Fig. 30.1).

– Alt. 0,162, diám. base 0,095, id. boca 0,095.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como los anteriores.

Puchero alto, de Jiménez de Jamuz. N° inv. 3.339 (v. Fig. 30.1).

– Alt. 0,178, diám. base 0,086, id. boca 0,092.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como los anteriores.

Puchero alto, de Jiménez de Jamuz. N° inv. 4.832 (v. Fig. 30.1).

– Alt. 0,140, diám. base 0,078, id. boca 0,085.

– Procedencia: Logroño.

Como los anteriores.

Puchero alto, de Jiménez de Jamuz. N° inv. 579 (v. Fig. 30.1).

– Alt. 0,090, diám. base 0,062, id. boca 0,062.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Como los anteriores pero decorado con ramitos o trazos de engalba sobre el cuello.

Puchero alto, de Jiménez de Jamuz. N° inv. 583 (v. Fig. 30.1).

– Alt. 0,105, diám. base 0,066, id. boca 0,075.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Como el anterior, con decoración en el cuello.

Puchero alto, de Jiménez de Jamuz. N° inv. 586 (v. Fig. 30.1).

– Alt. 0,103, diám. base 0,067, id. boca 0,067.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Como los anteriores, con decoración en el cuello.

Puchero alto, de Jiménez de Jamuz. N° inv. 588 (v. Fig. 30.1).

– Alt. 0,095, diám. base 0,055, id. boca 0,065.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Como los anteriores, con decoración en el cuello.

Puchero alto, de Jiménez de Jamuz. N° inv. 592 (v. Fig. 30.1).

– Alt. 0,180, diám. base 0,092, id. boca 0,100.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Como los anteriores, con decoración en el cuello.

Puchero alto, de Jiménez de Jamuz. N° inv. 593 (v. Fig. 30.1).

– Alt. 0,180, diám. base 0,085, id. boca 0,100.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Como los anteriores, con decoración en el cuello.

Puchero alto, de Jiménez de Jamuz. N° inv. 1.134 (v. Fig. 30.1).

– Alt. 0,280, diám. base 0,138, id. boca 0,130.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como los anteriores, con decoración en el cuello y los hombros.

Puchero alto, de Jiménez de Jamuz. N° inv. 1.899 (v. Fig. 30.1).

– Alt. 0,218, diám. base 0,105, id. boca 0,114.

– Procedencia: Trevijano.

Como los anteriores, con decoración en el cuello.

Puchero alto, de Jiménez de Jamuz. N° inv. 1.904 (v. Fig. 30.1).

– Alt. 0,160, diám. base 0,076, id. boca 0,090.

– Procedencia: Trevijano.

Como los anteriores, con decoración en el cuello.

Puchero alto, de Jiménez de Jamuz. N° inv. 2.229 (v. Fig. 30.1).

– Alt. 0,170, diám. base 0,098, id. boca 0,105.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Como los anteriores, con decoración en el cuello.

Chamorrillo, de Jiménez de Jamuz. N° inv. 604 (Fig. 30.2).

– Alt. 0,130, diám. base 0,122, id. boca 0,122.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Puchero de tipo *culón* con ancho cuerpo globular y cuello cilíndrico unido en suave curva, que remata en un baquetoncillo de donde arranca el asa hasta la panza. El vedrío de plomo llega al exterior, a la panza, y se decora con trazos de engalba dispuesta en pequeños grupos sobre los hombros.

Chamorrillo, de Jiménez de Jamuz. Nº inv. 2.079 (v. Fig. 30.2).

– Alt. 0,12, diám. base 0,07, id. boca 0,09.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como el anterior, con decoración en el cuello y los hombros y un baquetoncillo en la unión de ambos.

Chamorrillo, de Jiménez de Jamuz. Nº inv. 2.435 (v. Fig. 30.2).

– Alt. 0,142, diám. base 0,120, id. boca 0,125.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como los anteriores.

Puchero alto, de Tajueco. Nº inv. 611 (v. Fig. 31.1).

– Alt. 0,162, diám. base 0,100, id. boca 0,105.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Puchero de cuerpo ovoide y cuello exvasado del que arrancaba un asa –falta por fractura– hasta la panza. El barniz plumbífero cae en chorretones por debajo de la línea de los hombros.

Puchero alto, de Tajueco. Nº inv. 677 (v. Fig. 31.1).

– Alt. 0,182, diám. base 0,120, id. boca 0,120.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Como el anterior. Está alambrado.

Puchero alto, de Tajueco. Nº inv. 1.031 (Fig. 31.1).

– Alt. 0,135, diám. base 0,070, id. boca 0,090.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como los anteriores, con una línea incisa en los hombros.

Puchero alto, de Tajueco. Nº inv. 1.127 (v. Fig. 31.1).

– Alt. 0,270, diám. base 0,105, id. boca 0,120.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como los anteriores, pero se decora con una *barreta* y tiene el asa punteada.

Puchero culón, de Tajueco. Nº inv. 3.862 (Fig. 31.2).

– Alt. 0,180, diám. base 0,107, id. boca 0,115.

– Procedencia: El Collado.

Puchero de cuerpo globular sin cuello y rematado en un baquetoncillo del que arranca el asa hasta la panza. El barniz de plomo cae en chorretones por debajo de la línea de los hombros y se decora con una *barreta* en el lado opuesto al asa.

Puchero del Valle del Jalón. N° de inv. 589 (v. Fig. 32).

– Alt. 0,228, diám. base 0,072, id. boca 0,105.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Puchero de cuerpo fusiforme, sin cuello y un baquetoncillo como remate de la boca, de donde arranca un asa hasta los hombros. Está cubierto de barniz plumbífero casi hasta la base, que adquiere un tono verdoso.

Puchero del Valle del Jalón. N° de inv. 590 (v. Fig. 32).

– Alt. 0,227, diám. base 0,075, id. boca 0,098.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Como el anterior, vidriado en tono verdoso por debajo de la panza.

Puchero del Valle del Jalón. N° de inv. 591 (Fig. 32).

– Alt. 0,220, diám. base 0,076, id. boca 0,104.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Como los anteriores, con vidriado verdoso casi hasta la base.

Puchero del Valle del Jalón. N° de inv. 675 (v. Fig. 32).

– Alt. 0,250, diám. base 0,090, id. boca 0,118.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Como los anteriores, con vidriado verdoso hasta la base. Está agrietado y alambrado.

Puchero del Valle del Jalón. N° de inv. 1.415 (v. Fig. 32).

– Alt. 0,270, diám. base 0,085, id. boca 0,110.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como los anteriores, con vidriado verdoso casi hasta la base. Está agrietado y alambrado.

Puchero del Valle del Jalón. N° de inv. 1.416 (v. Fig. 32).

– Alt. 0,180, diám. base 0,073, id. boca 0,095.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como los anteriores, con vidriado verdoso casi hasta la base.

Puchero del Valle del Jalón. N° de inv. 1.883 (v. Fig. 32).

– Alt. 0,096, diám. base 0,040, id. boca 0,065.

– Procedencia: Trevijano.

Como los anteriores, completamente cubierto de vidriado melado incluida la base.

Puchero del Valle del Jalón. Nº de inv. 2.230 (v. Fig. 32).

– Alt. 0,190, diám. base 0,075, id. boca 0,090.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Como los anteriores, con vidriado verdoso casi hasta la base. Está agrietado y alambrado.

Puchero del Valle del Jalón. Nº de inv. 2.478 (v. Fig. 32).

– Alt. 0,125, diám. base 0,055, id. boca 0,083.

– Procedencia: Terroba.

Como los anteriores, con vidriado completo, incluida la base, en tono verdoso con manchas meladas.

Cazuela del Valle de Jalón. Nº inv. 985 (v. Fig. 33).

– Alt. 0,130, diám. base 0,080, id. boca 0,125, diám. tapa 0,120.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Puchero de ancho cuerpo ovoide con altos hombros y amplia boca moldurada de donde arranca un asa hasta la panza. Está vidriada hasta la base en tono melado y lleva tapa circular de madera con un retalle a su alrededor para encajar en la boca y pomo esférico.

Cazuela del Valle de Jalón. Nº inv. 1.882 (v. Fig. 33).

– Alt. 0,145, diám. base 0,080, id. boca 0,130.

– Procedencia: Trevijano.

Como las anteriores, vidriada en tono verdoso hasta los hombros y con chorretones.

Cazuela del Valle de Jalón. Nº inv. 1.906 (v. Fig. 33).

– Alt. 0,10, diám. base 0,05, id. boca 0,09.

– Procedencia: Trevijano.

Como las anteriores, vidriada completamente en tono verdoso hasta la base. Presenta un principio de desvitrificación.

Cazuela del Valle de Jalón. Nº inv. 1.907 (v. Fig. 33).

– Alt. 0,907, diám. base 0,050, id. boca 0,086.

– Procedencia: Trevijano.

Como las anteriores, vidriada completamente incluida la base en tono melado.

Cazuela del Valle de Jalón. Nº inv. 1.908 (v. Fig. 33).

– Alt. 0,080, diám. base 0,047, id. boca 0,072.

– Procedencia: Trevijano.

Como los anteriores, vidriada completamente incluida la base en tono verdoso que se vuelve melado hacia ésta.

Cazuela del Valle de Jalón. Nº inv. 2.106 (v. Fig. 33).

– Alt. 0,103, diám. base 0,064, id. boca 0,098.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como las anteriores, vidriada hasta la panza en tono melado.

Cazuela del Valle de Jalón. Nº inv. 2.602 (v. Fig. 33).

– Alt. 0,115, diám. base 0,065, id. boca 0,087.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como las anteriores, vidriada completamente en tono verdoso incluida la base. Le falta el asa.

Cazuela del Valle de Jalón. Nº inv. 605 (v. Fig. 33).

– Alt. 0,15, diám. base 0,08, id. boca 0,12.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Como las anteriores pero con dos asas hasta la panza. Está cubierto hasta aquí de barniz plumbífero que adquiere un tono melado. Presenta principio de desvitrificación.

Cazuela del Valle de Jalón. Nº inv. 1.133 (v. Fig. 33).

– Alt. 0,225, diám. base 0,110, id. boca 0,145.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como la anterior, con dos asas y vidriada casi hasta la base en tono verdoso.

Cazuela del Valle de Jalón. Nº inv. 2.599 (Fig. 33).

– Alt. 0,175, diám. base 0,090, id. boca 0,160.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como las anteriores, con dos asas y vidriada hasta los hombros en tono melado.

Cazuela de Alpartir. Nº inv. 992 (v. Fig. 33).

– Alt. 0,19, diám. base 0,10, id. boca 0,20.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como las anteriores, pero con una profunda moldura en media caña alrededor de la boca donde se sitúan dos asas. Está vidriada en tono melado hasta los hombros y con chorretones.

Cazuela honda, de Breda. Nº inv. 1.409 (v. Fig. 34).

– Alt. 0,100, diám. base de apoyo 0,100, id. boca 0,155.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Cazuela de fondo cóncavo, pared ligeramente troncocónica más estrecha de boca y esta rodeada por un grueso reborde con dos pequeñas asas verticales. El barniz de plomo sólo alcanza el exterior de la boca. Lleva incisa la marca *C. VENTAS/1/BREDA* junto a un asa.

Cazuela honda, de Breda. Nº inv. 1.410 (v. Fig. 34).

– Alt. 0,135, diám. base de apoyo 0,140, id. boca 0,200.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como la anterior, con la marca *C. VENTAS/23/BREDA* cerca de un asa. Está muy agrietada.

Cazuela honda, de Breda. Nº inv. 2.081 (v. Fig. 34).

– Alt. 0,110, diám. base de apoyo 0,100, id. boca 0,138.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como las anteriores, vidriada hasta la base y con la marca *C. VENTAS/7/BREDA* cerca de un asa.

Cazuela plana, de Breda. Nº inv. 639 (v. Fig. 34).

– Alt. 0,120, diám. base de apoyo 0,120, id. boca 0,258.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Como las anteriores pero de muy escasa altura.

Cazuela plana, de Breda. Nº inv. 1.705 (Fig. 34).

– Alt. 0,10, diám. base de apoyo 0,12, id. boca 0,27.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Como las anteriores. Lleva la marca *REFRACTARIA/.../BREDA*.

Cazuela plana, de Breda. Nº inv. 1.706 (v. Fig. 34).

– Alt. 0,060, diám. base de apoyo 0,100, id. boca 0,205.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Como las anteriores.

Cazuela plana, de Breda. Nº inv. 2.088 (v. Fig. 34).

– Alt. 0,074, diám. base de apoyo 0,120, id. boca 0,215.

– Procedencia: Logroño.

Como las anteriores.

Cazuela plana, de Breda. Nº inv. 2.480 (v. Fig. 34).

– Alt. 0,062, diám. base de apoyo 0,150, id. boca 0,227.

– Procedencia: Lardero.

Como las anteriores. Marca *S.I.R.Breda*.

Cazuela plana, de Breda. N° inv. 6.528 (v. Fig. 34).

– Alt. 0,088, diám. base de apoyo 0,130, id. boca 0,340.

– Procedencia: Lardero.

Como las anteriores.

Cazuela plana, de Breda. N° inv. 6.537 (v. Fig. 34).

– Alt. 0,080, diám. base de apoyo 0,190, id. boca 0,303.

– Procedencia: Lardero.

Como las anteriores. Marca *REFRACTARIA/.../BRED*A.

Cazuela plana, de Breda. N° inv. 11.401 (v. Fig. 34).

– Alt. 0,105, diám. base de apoyo 0,130, id. boca 0,382.

– Procedencia: Calahorra.

Como las anteriores, pero con cuatro asas.

Cazuela plana, de Breda. N° inv. 1.707 (v. Fig. 34).

– Alt. 0,052, diám. base de apoyo 0,100, id. boca 0,195.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Como las anteriores, pero las asas se han reducido a un pegote de barro.

Cazuela plana, de Breda. N° inv. 2.089 (v. Fig. 34).

– Alt. 0,005, diám. base de apoyo 0,100, id. boca 0,205.

– Procedencia: Logroño.

Como las anteriores, con las asas reducidas a un pegote y falta una.

Cazuela plana, de Breda. N° inv. 644 (v. Fig. 34).

– Alt. 0,032, diám. base de apoyo 0,065, id. boca 0,110.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Como las anteriores pero sin asas.

Cazuela plana, de Breda. N° inv. 645 (v. Fig. 34).

– Alt. 0,035, diám. base 0,138, id. boca 0,140.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Como la anterior, sin asas y con base plana.

Cazuela trébede, de Tajuco. N° inv. 993 (Fig. 35).

– Alt. tot. 0,140, diám. base 0,170, id. boca 0,208.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Cazuela troncocónica de fondo plano sobre tres patas de cinta dobladas sobre sí mismas y un pequeño asa en el borde. El barniz plumbífero llega hasta la boca y cae a chorretones por el exterior.

Cazuela, de Jiménez de Jamuz. Nº inv. 1.703 (v. Fig. 36).

– Alt. 0,075, diám. base 0,190, id. boca 0,215.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Cazuela de fondo plano y pared levemente curva rematada en baquetoncillo de donde arrancaban dos asitas verticales. El barniz de plomo llega hasta la mitad por el exterior y le falta un asa.

Cazuela, de Jiménez de Jamuz. Nº inv. 2.084 (Fig. 36).

– Alt. 0,054, diám. base 0,125, id. boca 0,140.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como la anterior, pero está decorada con trazos de engalba en la pared exterior y sólo tiene un asa.

Cazuela, del Valle del Jalón. Nº inv. 2.082 (v. Fig. 37).

– Alt. 0,070, diám. base 0,154, id. boca 0,197.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Cazuela de perfil troncocónico con fondo plano y reborde de remate donde lleva dos asas horizontales dobladas en forma de ondas. El barniz de plomo cubre casi hasta la base con un tono melado.

Cazuela, del Valle del Jalón. Nº inv. 2.083 (Fig. 37).

– Alt. 0,068, diám. base 0,105, id. boca 0,138.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como la anterior, vidriada hasta la mitad con tono verdoso.

1.3.2. Alfarería para transportar y servir líquidos.

Cántaro de boca ancha, de la Rioja Alta. Nº inv. 634 (Fig. 39.1.).

– Alt. 0,400, diám. base 0,160, id. boca 0,100.

– Procedencia: Navarrete.

Cántaro de cuerpo ovoide y ancho cuello ligeramente troncocónico unido en suave curva, que remata en una moldura remetida de donde arranca el asa hasta la panza. En el extremo opuesto a ésta tiene un babero de vedrío melado.

Cántaro de boca ancha, de la Rioja Alta. Nº inv. 3.873 (v. Fig. 39.1.).

– Alt. 0,355, diám. base 0,170, id. boca 0,100.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como el anterior.

Cántaro de boca ancha, de la Rioja Alta. Nº inv. 4.798 (v. Fig. 39.1.).

– Alt. 0,410, diám. base 0,135, id. boca 0,105.

– Procedencia: Logroño.

Como los anteriores, con chorretones en el babero.

Cántaro de boca ancha, de la Rioja Alta. Nº inv. 1.021 (v. Fig. 39.1.).

– Alt. 0,330, diám. base 0,135, id. boca 0,090.

– Procedencia: Nájera.

Como los anteriores, pero vidriado casi hasta la base y decorado con líneas incisas sobre los hombros. Muestra defecto de cochura por falta de temperatura en la mitad inferior.

Cántaro de boca ancha, de Navarrete. Nº inv. 9.671 (v. Fig. 39.2.).

– Alt. 0,35, diám. base 0,19, id. boca 0,11.

– Procedencia: Navarrete.

Similar a los anteriores, pero con el cuerpo mucho más ancho. Lleva bajo el babero una engalba rojiza *–juagete–* para aumentar su color melado y se decora con una cenefa de líneas y ondas incisas sobre los hombros.

Cántaro de boca estrecha, de Navarrete. Nº inv. 635. (Fig. 40).

– Alt. 0,370, diám. base 0,155, id. boca 0,060.

– Procedencia: Navarrete.

Cántaro de cuerpo ovoide con cuello cilíndrico unido en suave curva y rematado en un baquetoncillo. Tiene un asa que arranca bajo la boca y alcanza los hombros, y un babero de vidriado plumbífero en el lado opuesto escurriendo en chorretones.

Cántaro de boca estrecha, de Navarrete. Nº inv. 1.089 (v. Fig. 40).

– Alt. 0,450, diám. base 0,165, id. boca 0,060.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como el anterior pero sin babero.

Boteja, de La Rioja Alta. Nº inv. 2.268 (v. Fig. 42).

– Alt. 0,355, diám. base 0,160, id. boca 0,110.

– Procedencia: Canales de la Sierra.

Vasija de tamaño medio entre el cántaro y la jarra, de cuerpo ovoide y cuello cilíndrico, ancho y alto, unido en suave curva y rematado en baquetón. Tiene un asa por debajo de la boca a la panza, se decora con un grupo de líneas incisas sobre los hombros y está vidriada con barniz plumbífero por debajo de la mitad. Sirve para transportar o servir líquidos.

Boteja, de La Rioja Alta. Nº inv. 9.595 (Fig. 42).

– Alt. 0,245, diám. base 0,110, id. boca 0,105.

– Procedencia: Logroño.

Como la anterior, pero cubierta por dentro de engalba.

Aceitera, de Haro. Nº inv. 612 (v. Fig. 43).

– Alt. 0,27, diám. base 0,10, id. boca 0,06.

– Procedencia: Navarrete.

Vasija de cuerpo ovoide y cuello cilíndrico unido en suave curva, rodeado de estrías horizontales y rematado en un baquetoncillo. El asa arranca de la base del cuello hasta la panza y está vidriado con grueso barniz plumbífero de subido color caramelo por debajo de ésta. Lleva grabado a punzón el nº 6 sobre la panza después de la cocción.

Aceitera, de Haro. Nº inv. 861 (Fig. 43).

– Alt. 0,260, diám. base 0,098, id. boca 0,050.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como la anterior, con la marca *DIONISIO DEL PRADO/ HARO* estampillada en el cuello y el nº 5 grabado sobre la panza después de la cocción.

Aceitera, de Haro. Nº inv. 2.479 (v. Fig. 43).

– Alt. 0,245, diám. base 0,100, id. boca 0,050.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como las anteriores, pero con el interior esmaltado.

Aceitera, de Haro. Nº inv. 11.433 (v. Fig. 43).

– Alt. 0,235, diám. base 0,100, id. boca 0,050.

– Procedencia: Nájera.

Como la anterior, con el nº 5 grabado sobre la panza después de la cocción. Presenta defecto de cocción por falta de temperatura.

Jarra de vino, de Haro. Nº inv. 648 (v. Fig. 45).

– Alt. 0,205, diám. base 0,155, id. boca 0,140.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Jarra de cuerpo globular achatado y cuello troncocónico invertido unido en suave curva y rematado en tres baquetoncillos. El asa se eleva por encima de la boca hasta la panza y el lado opuesto lleva un largo vertedor de pellizco practicado en toda la altura del cuello. Está vidriada con barniz plumbífero y en el cuello lleva escrito con engalba *Soy jarro* entre pequeños trazos de lo mismo.

Jarra de vino, de Haro. Nº inv. 649 (v. Fig. 45).

– Alt. 0,155, diám. base 0,110, id. boca 0,120.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Similar a la anterior, pero con el interior esmaltado y estrías en la unión del cuerpo con la panza.

Jarra de vino, de Haro. Nº inv. 2.464 (v. Fig. 45).

– Alt. 0,173, diám. base 0,110, id. boca 0,120.

– Procedencia: Entrena.

Similar a las anteriores, pero con el interior cubierto con engalba blanca.

Jarra de vino, de Navarrete. Nº inv. 1.095 (v. Fig. 45).

– Alt. 0,200, diám. base 0,120, id. boca 0,125.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Similar a las anteriores. Lleva la dedicatoria *ANTONIO/ GEVE* grabada en mancha de engalba. Está quemada del horno.

Jarra de vino, de Navarrete. Nº inv. 2.036 (Fig. 45)

– Alt. 0,200, diám. base 0,150, id. boca 0,143.

– Procedencia: Lardero.

Similar a las anteriores, con el interior bañado de engalba y en la panza la inscripción *RECUERDO DE G.C./ JULIAN BASTIDAR* hecha a punzón sobre el barro tierno.

Jarra de vino, de Navarrete. Nº inv. 2.315 (v. Fig. 45).

– Alt. 0,175, diám. base 0,105, id. boca 0,135.

– Procedencia: Navarrete.

Similar a las anteriores, con engalba interior y mancha de lo mismo con la dedicatoria incisa *SOY PARA/ PEPE RUIZ CLAVIJO/ EL GARROSO/ POR TU AMIGO ANTER GALILEA*.

1.3.3. Otra alfarería de cocina

Cuenco patatero, de la Rioja Alta. Nº inv. 1.701 (v. Fig. 47).

– Alt. 0,120, diám. base 0,105, id. boca 0,265.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Cuenco semiesférico con pequeña ala plana y sobre anillo de solero en la base. Está bañado por el interior con esmalte estannífero muy claro.

Lebrillo, de Haro. Nº inv. 2.313 (Fig. 47).

– Alt. 0,175, diám. base 0,165, id. boca 0,325.

– Procedencia: Navarrete.

Lebrillo troncocónico rematado en grueso reborde y bañado por el interior con plumbífero que sólo alcanza la boca por fuera.

Lebrillo, de Haro. Nº inv. 4.767 (v. Fig. 47).

– Alt. 0,115, diám. base 0,135, id. boca 0,245.

– Procedencia: Haro.

Similar al anterior. Presenta defecto de cocción por falta de temperatura.

Lebrillo, de Navarrete. Nº inv. 3.868 (v. Fig. 47).

– Alt. 0,084, diám. base 0,180, id. boca 0,300.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Similar a los anteriores, con ala plana en el borde y vidriado por debajo de ésta.

Lebrillo, de Jiménez de Jamuz. Nº inv. 2.267.

– Alt. 0,115, diám. base 0,155, id. boca 0,245.

– Procedencia: Canales de la Sierra.

Lebrillo troncocónico con el borde vertical y moldura de remate y bañado con óxido de plomo por debajo de la boca.

Lebrillo, de Jiménez de Jamuz. Nº inv. 9.699.

– Alt. 0,110, diám. base 0,140, id. boca 0,273.

– Procedencia: Avila (donación).

Lebrillo troncocónico con borde exvasado y bañado con óxido de plomo por debajo de la boca.

Tortera, aragonesa. Nº inv. 640 (Fig. 47).

– Alt. 0,105, diám. base 0,10, id. boca 0,28.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Lebrillo troncocónico con borde vertical y moldurado y dos pequeñas asas horizontales formando dos ondas. El vedrío de plomo cubre toda la pieza hasta la base.

Tortera, aragonesa. Nº inv. 3.867 (v. Fig. 47).

– Alt. media 0,115 (está muy torcido), diám. base 0,120, id. boca 0,293.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como la anterior, vidriado hasta la boca y con las dobladas en tres ondas.

Escurridera, de La Rioja Alta. Nº inv. 4.885 (Fig. 48).

– Alt. 0,075, diám. base 0,105, id. boca 0,245.

– Procedencia: Navarrete.

Plato troncocónico perforado ordenadamente, para escurrir alimentos. Está vidriado por la cara interna con barniz plumbífero sobre engalba, con algunos trazos verdes de óxido de cobre sobre una entonación amarillenta generalizada, que caen en chorretones por la pared exterior.

Mortero, aragonés. N° inv. 638 (Fig. 49).

– Alt. 0,13, diám. base 0,08, id. boca 0,1185.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Mortero de perfil casi troncocónico e interior cóncavo con molduras en la boca. Está enteramente vidriado con barniz plumbífero.

Tazón, de Navarrete. N° inv. 4.881 (Fig. 50).

– Alt. 0,058, diám. base 0,065, id. boca 0,155.

– Procedencia: Logroño.

Tazón semiesférico con anillo de solero. Está vidriado por dentro con barniz plumbífero sobre juguete rojizo que escurre por la pared exterior y se decora con una línea de engalba formando una espiral por el interior de la boca y un ramito en el fondo.

Tazón, de Navarrete. N° inv. 4.882 (Fig. 50).

– Alt. 0,055, diám. base 0,060, id. boca 0,155.

– Procedencia: Logroño.

Como el anterior, decorado con una línea de engalba haciendo ondas por el interior de la boca y un ramito en el fondo.

1. 4. El ajuar metálico

Caldero. N° inv. 681 (v. Fig. 52.1).

– Alt. 0,230, diám. boca 0,372.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Caldero de cobre de paredes rectas y fondo cóncavo, con asa de hierro en forma de arco enganchada por ambos extremos a dos tiras también de hierro dobladas en forma de churro para hacer una argolla sujeta con remaches en la boca. Está decorado con cenefas de círculos.

Caldero. N° inv. 1.758 (v. Fig. 52.1).

– Alt. 0,207, diám. boca 0,370.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Similar al anterior, con el asa de hierro enganchada en dos argollas y dos grandes abrazaderas, y decorado con líneas rectas y onduladas.

Caldero. N° inv. 1.759 (Fig. 52.1).

– Alt. 0,265 diám. boca 0,458.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Similar al anterior, con el asa de hierro enganchada en dos argollas remachadas y decorado con cenefas de líneas rectas y onduladas y círculos.

Caldero. N° inv. 2.423 (v. Fig. 52.1).

– Alt. 0,255, diám. boca 0,435.

– Procedencia: Navarrete.

Similar a los anteriores, decorada con líneas rectas y onduladas.

Caldero. N° inv. 6.741 (Fig. 52.2).

– Alt. 0,38, diám. boca 0,55.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Similar a los anteriores, pero mucho mayor, con dos asas verticales también de cobre remachadas en el borde y decorada con líneas rectas y onduladas.

Caldero. N° inv. 1.033 (v. Fig. 52.1).

– Alt. 0,232, diám. base 0,27.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Caldero similar a los anteriores pero de latón, con asa de hierro enganchada por sus extremos en dos argollas sujetas con abrazaderas de los mismo. Tiene varios rotos que han sido remendados con piezas de latón remachadas con clavillos de cobre.

Caldero. N° inv. 11.650 (v. Fig. 52.1).

– Alt. 0,105, diám. base 0,180, id. boca 0,230.

– Procedencia: Robres del Castillo.

Caldero similar a los anteriores pero troncocónico y de hierro, con asa enganchada por sus extremos en dos argollas de lo mismo.

Cazo. N° inv. 1.760. (Fig. 54).

– Long. tot. 0,64, diám. boca 0,22.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Cazo de latón de paredes rectas y fondo cóncavo, con largo mango de hierro sujeto con remaches al recipiente y rematado en un apéndice gancho para colgarlo. Está remendado con dos parches de latón remachados con clavillos de cobre.

Cazo. Nº inv. 1.761 (v. Fig. 54).

– Long. tot. 0,685, diám. boca 0,220.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Similar a los anteriores.

Cazo. Nº inv. 1.762 (v. Fig. 54).

– Long. tot. 0,649, diám. boca 0,197.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Como el anterior.

Cazo. Nº inv. 1.831 (v. Fig. 54).

– Long. tot. 0,695, diám. boca 0,212.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Similar a los anteriores.

Cazo. Nº inv. 2.060 (v. Fig. 54).

– Long. tot. 0,685, diám. boca 0,200.

– Procedencia: Viana (Navarra).

Similar a los anteriores.

Cazo-sartén. Nº inv. 10.908 (v. Fig. 54 y 63.2).

– Alt. tot. 0,175, diám. boca 0,144, long. mango 0,260.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Cazo similar a los anteriores al que posteriormente le han añadido tres patas de hierro sujetas con tres remaches cada una, para colocarlo sobre las brasas sin necesidad de trébede.

Cacillo. Nº inv 1.763 (Fig. 55).

– Long. tot. 0,466, diám. boca 0,155.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Cacillo de latón semiesférico, con largo mango de hierro sujeto con dos remaches y rematado en gancho para colgar.

Sartén. Nº inv. 2.040 (Fig. 53).

– Long. mango 0,305, diám. boca 0,252.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Sartén de cobre de cuerpo troncocónico con mango de hierro sujeto con tres remaches y rematada en gancho para colgar.

Sartén. Nº inv. 2.039 (v. Fig. 53).

– Diám. boca 0,205, id. base 0,140, alt. 0,040.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Sartén de latón, troncocónica, con una anilla de hierro sujeta con remaches a modo de asa y colgador.

Sartén. N° inv. 2.862 (v. Fig. 63.1).

- Long. mango 0,260, diám. boca 0,262.
- Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Sartén de acero, troncocónica, con mango de hierro sujeto con tres remaches y un orificio en el extremo para colgarla. En él lleva la marca 26 y las iniciales *M F G* dentro de un escudo.

Sartén. N° inv. 9.070 (v. Fig. 63.1).

- Long. mango 0,175, diám. boca 0,180.
- Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Como la anterior, con la marca 18 y *M F G* dentro de un escudo.

Sartén. N° inv. 10.408 (v. Fig. 63.1).

- Long. mango 0,250, diám. boca 0,275.
- Procedencia: Logroño.

Como las anteriores, con las marcas *M H 28* en el mango.

Sartén. N° inv. 9.734 (Fig. 63.1).

- Long. mango 0,585, diám. boca 0,295.
- Procedencia: Logroño.

Como las anteriores, sin marca.

Sartén. N° inv. 10.407 (v. Fig. 63).

- Diám. base 0,110, id. boca 0, 158.
- Procedencia: Logroño.

Como las anteriores, pero sin mango.

Sartén. N° inv. 9.088 (Fig. 63.2).

- Long. mango 0,165, diám. boca 0,225, alt. 0,145.
- Procedencia: Ortigosa.

Similar a las anteriores, pero de hierro y sobre tres patas sujetas con remaches y protección de madera alrededor del mango. La chapa está rota por oxidación y tiene un parche.

Sartén. N° inv. 11.038 (v. Fig. 63.2).

- Long. mango 0,235, diám. boca 0,178, alt. tot. 0,200.
- Procedencia: Logroño.

Como la anterior, pero de acero.

Sartén. Nº inv. 12.137 (v. Fig. 63.2).

– Long. mango 0,317, diám. boca 0,305, alt. tot. 0,210.

– Procedencia: Ventrosa.

Como la anterior, de acero.

Espumadera. Nº inv. 1.832 (Fig. 56).

– Long. tot. 0,625, diám. 0,228.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Espumadera de cobre cuidadosamente perforada, con largo mango de hierro sujeto con tres remaches y rematado en gancho para colgar.

Espumadera. Nº inv. 10.739 (v. Fig. 56).

– Long. tot. 0,643, diám. 0,180.

– Procedencia: Logroño (Beneficencia Provincial).

Espumadera de aluminio perforada mecánicamente, con largo mango de hierro sujeto con tres remaches y con el extremo curvado para colgar.

Tapa. Nº inv. 2.010 (Fig. 58.1).

– Diám. 0,14.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Tapa de cobre, circular y plana, con una pequeña asa rectangular sujeta con remaches en el centro y dos orificios junto a ella para permitir la salida del vapor.

Tapa. Nº inv. 10.930 (Fig. 58.2).

– Diám. 0,098, long. mango 0,082.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Tapa de hierro, circular y plana, que lleva sujeta con un remache central un asa dispuesta radialmente y doblada en Z para separarse, decorada con un zigzag inciso y rematada en un pronunciado apéndice ganchudo para colgarla.

Tapas. Nº inv. 12.131, 12.132, 12.133 y 12.134 (v. Fig. 58.1).

– Diám. 0,185, 0,230, 0,280 y 0,385 respectivamente.

– Procedencia: Ventrosa.

Tapas de hierro, circulares y ligeramente convexas, con un asa rectangular clavada con dos remaches en el centro y decoradas con una cenefa de trazos haciendo un dibujo de espiga muy esquemático en el borde.

Tapa. Nº inv. 12.151 (v. Fig. 58.1).

– Diám. 0,085.

– Procedencia: Logroño.

Tapa de hierro, circular y plana, con un pequeño asa rectangular sujeta con remaches en el centro.

Cucharón. N° inv. 2.265 (Fig. 59).

– Long. 0,482.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Cucharón de hierro forjado, de perfil ovoide bastante plano y largo mango rematado en un ganchito para colgarlo.

Cuchillo. N° inv. 844 (v. Fig. 60).

– Long. tot. 0,28.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Cuchillo de hierro forjado, de hoja recta con punta roma que se prolonga en un vástago protegido con cachas de madera de boj sujetas con tres anillos de latón y cobre para formar el mango.

Cuchillo. N° inv. 845 (v. Fig. 60).

– Long. tot. 0,235.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Cuchillo de hierro forjado, de hoja triangular con filo curvilíneo, y mango de extremo ganchudo con cachas de asta sujetas con tres remaches.

Cuchillo. N° inv. 9.599 (v. Fig. 60).

– Long. tot. 0,28.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Cuchillo de hierro forjado, de hoja triangular con el filo curvo y mango de asta decorado con dibujos geométricos incisos. Está roto y deja ver el vástago interior roscado.

Cuchillo. N° inv. 11.561 (Fig. 60.1).

– Long. tot. 0,255.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como el anterior, con las cachas sujetas con dos remaches. Tiene roto el extremo del mango.

Cuchillo. N° inv. 10.968 (Fig. 60.2).

– Long. tot. 0,30.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Cuchillo de hierro forjado con hoja apuntada que se prolonga para formar un mango de la misma anchura protegido por cachas de asta sujetas con tres remaches y recortadas en ondas para facilitar su manejo.

Almirez. N° inv. 2.316 (Fig. 57).

– Alt. 0,064, diám. base 0,066, id. boca 0,100. Long. mano 0,170.

– Procedencia: Navarrete.

Almirez de bronce, troncocónico, con boca exvasada y moldura volada alrededor de la base. La mano termina en maza casi semiesférica y está atravesada por una moldura en media caña a la mitad del mango y otra en el extremo, rematado por un pomo redondeado.

Puchero de hierro. N° inv. 1.357 (v. Fig. 61).

– Alt. 0,145, diám. base 0,070, id. boca 0,075.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Puchero de cuerpo ovoide y cuello cilíndrico rematado en baque-toncillo alrededor de la boca de donde sale un asa hasta la panza. El interior está cubierto con una capa de esmalte estannífero.

Puchero de hierro. N° inv. 1.418 (Fig. 61).

– Alt. 0,140, diám. base 0,092, id. boca 0,085.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Puchero de hierro fundido, de cuerpo fusiforme sin cuello, con un asa desde la boca a la panza y una arista marcando el máximo diámetro. Tiene el interior esmaltado y una gruesa calcárea como señal de su uso continuado para hervir agua. Apenas se nota la marca *A. Aunry* incisa en la base, y lleva una *C* en relieve bajo el asa.

Puchero de hierro. N° inv. 1.1901 (Fig. 61).

– Alt. 0,170, diám. base 0,115, id. boca 0,105.

– Procedencia: Trevijano.

Como el anterior. Conserva restos de esmalte en el interior.

Puchero de hierro. N° inv. 2.105 (Fig. 61).

– Alt. 0,160, diám. base 0,102, id. boca 0,097.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como los anteriores. Lleva la marca *A. Aunry 8/0* incisa en la base.

Puchero de hierro. N° inv. 5.926 (Fig. 61).

– Alt. 0,240, diám. base 0,155, id. boca 0,150.

– Procedencia: Cenicero.

Como los anteriores.

Puchero de hierro. N° inv. 1.757 (v. Fig. 61).

– Alt. 0,295, diám. base 0,200, id. boca 0,177.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Similar a los anteriores, pero con dos asas rectangulares remachadas en la boca y dispuestas verticalmente, de las que falta una. En la panza lleva un escudo circular en relieve con las iniciales *V O* bajo corona.

Pote. N° inv. 2.064 (Fig. 62).

– Alt. tot. 0,295, diám. boca 0,145.

– Procedencia: Viana (Navarra).

Vasija de hierro fundido, con cuerpo globular sobre tres patas, cuello cilíndrico con dos asas verticales y en ellas enganchada otra en arco y tapa circular con asita curva en el centro. Se decora con varios baquetoncillos bajo la boca, en la base del cuello, bajo la panza, y en la tapa, y lleva en la panza la marca *18/ BOLUETA* en relieve.

Alcuza. N° inv. 9.604 (Fig. 64).

– Alt. tot. 0,295, diám. base 0,160, id. boca 0,065.

– Procedencia: Avila.

Vasija de hojalata de cuerpo cilíndrico, hombros troncocónicos y pequeño cuello cilíndrico, cerrado con un tapón que lleva un reborde tubular para encajar en el interior de la boca y una pequeña asa curva soldada diametralmente para facilitar su uso. Tiene dos asas en curva desde los hombros al cuerpo y éste está rodeado por dos grupos de molduras horizontales.

Embudo-colador. N° inv. 9.606 (Fig. 65 dcha.).

– Alt. tot. 0,08, diám. boca 0,11.

– Procedencia: Avila.

Embudo de hojalata, cónico, con un asa curva desde la boca hasta media altura y un colador articulado en el borde, troncocónico y con su propio asa en curva abierta superpuesta a la del embudo para poder manejarlas conjuntamente.

Colador. N° inv. 9.605 (Fig. 65 izda.).

– Alt. tot. 0,047, diám. boca 0,100.

– Procedencia: Avila.

Colador de hojalata en forma de tronco de cono invertido con una fina malla soldada en la base.

Colador. N° inv. 11.397 (Fig. 66).

– Alt. tot. 0,065, diám. boca 0,157.

– Procedencia: Calahorra.

Colador de hojalata de forma troncocónica, cuidadosamente perforado, con mango torneado de madera enchufado por debajo de la boca y una lengüeta agujereada soldada en el punto contrario para servir de colgador.

Colador. Nº inv. 12.141 (v. Fig. 66).

– Alt. tot. 0,059, diám. boca 0,110.

– Procedencia: Ventrosa.

Colador de hojalata troncocónico y cuidadosamente perforado similar al anterior, pero ha perdido el mango.

Rallador de pan. Nº inv. 9.601 (v. Fig. 69).

– Alt. tot. 0,325.

– Procedencia: Avila.

Máquina de hierro fundido para rallar pan, formada por un cilindro de hojalata erizado por las rebabas de perforaciones practicadas en su superficie, dispuesto horizontalmente y encajado en el interior de otra pieza de igual forma, deformada por la holgura de un vertedor y a la que se ha añadido una tolvilla vertical y cúbica por donde se introduce el pan. El cilindro interior gira por una manivela situada en el extremo de su eje y rematada en mango de madera, y produce por frotación continua las ralladuras de pan que salen por la boca opuesta. Se completa con un taco de madera rematado en pomo para presionar el pan sobre el rallador, y un sistema de sujeción a la mesa formado por una mordaza que se fija con un tornillo. En un costado da la tolva lleva en relieve la marca *ALEXANDERWERK* en arco y sobre la manivela una filacteria pintada donde repite *Alexanderwerk Reibemaschine*.

Rallador de pan. Nº inv. 9.602 (Fig. 69).

– Alt. tot. 0,17.

– Procedencia: Avila.

Similar al anterior, pero de hojalata y con el mecanismo de aprieto en hierro fundido. Lleva la marca *ANNA* en relieve sobre la manivela.

Rallador de pan. Nº inv. 11.470 (v. Fig. 69).

– Alt. tot. 0,24.

– Procedencia: Calahorra.

Como el anterior. Lleva la marca *ELMA* en relieve sobre la manivela y *1430* en la zona del aprieto, que está roto y soldado.

Molinillo de café. Nº inv. 2.065 (Fig. 70).

– Alt. 0,105, base 0,115 x 0,115.

– Procedencia: Viana (Navarra)

Máquina de madera pintada de rojo, de forma cúbica, con un casquete esférico abierto por la mitad en la cara superior, y una de estas mitades está articulada y se puede introducir por ella el café. En su interior hay un

mecanismo de ruedas dentadas que se accionan por una manivela situada en el centro del casquete esférico que al girar producen la trituración de los granos cuya molienda cae en un cajoncillo situado en la base de la máquina. Lleva la marca *MUTZIG FRAMONT/ halcón/ MUTZIG* en una chapa ovalada clavada sobre el cajón.

Molinillo de café. N° inv. 9.600 (v. Fig. 70).

– Alt. 0,095, base 0,105 x 0,105.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Como el anterior pero de hojalata pintada en rojo. Lleva la marca *ELMA* en relieve sobre el cajoncillo.

Molinillo de café. N° inv. 6.735 (v. Fig. 70).

– Alt. 0,090, base 0,105 x 0,105.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Similar a los anteriores pero de hojalata con las paredes acanaladas, y en lugar de cajoncillo tiene la base articulada y se abre con una pequeña lengüeta a presión.

Lechera. N° inv. 10.406.

– Alt. 0,190, diám. base 0,110, id. boca 0,085.

– Procedencia: Logroño.

Lechera de aluminio, de cuerpo cilíndrico y cuello de igual forma unidos en suave curva. A ambos lados de la boca tiene dos pomos donde se engancha un asa en arco. Se cierra con una tapa en casquete esférico con reborde interior cilíndrico para encajar en la boca y una pequeña asa horizontal para su manejo. Tiene capacidad para litro y medio y se usaba para la adquisición de leche hasta los años 60.

1. 5. El ajuar de madera

Cuchara. N° inv. 1.070 (v. Fig. 71).

– Long. tot. 0,303.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Cuchara de madera de haya, con perfil ovoide y mango apuntado.

Cuchara. N° inv. 1.892 (v. Fig. 71).

– Long. tot. 0,174.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Cuchara de madera, con perfil ovalado y mango triangular.

Cuchara. N° inv. 10.885 (v. Fig. 71).

– Long. tot. 0,277.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Cuchara de madera, con perfil ovalado y mango recto.

Cuchara. N° inv. 10.886 (Fig. 71.1).

– Long. tot. 0,245.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Cuchara de madera de nogal, con perfil ovoide y muy profunda, y mango recto terminado en gancho para colgar.

Cuchara. N° inv. 2.069 (v. Fig. 71).

– Long. tot. 0,415.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Cuchara de madera, con perfil ovoide y mango apuntado.

Cuchara. N° inv. 10.488 (v. Fig. 71).

– Long. tot. 0,182.

– Procedencia: Logroño.

Cuchara de madera, con perfil ovoide y mango casi recto.

Cuchara. N° inv. 10.884 (v. Fig. 71).

– Long. tot. 0,456.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Cuchara de madera, con perfil ovalado y mango recto.

Cuchara. N° inv. 10.887 (v. Fig. 71).

– Long. tot. 0,50.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Cuchara de madera de nogal, con perfil ovoide unida al mango por varias entalladuras y éste recto aunque bastante irregular y rematado en gancho para colgar.

Cuchara. N° inv. 10.888 (Fig. 71.2).

– Long. tot. 0,362.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Cuchara de madera de nogal, con perfil ovalado y mango recto decorado con varias entalladuras en el borde y trazos incisivos, y con un orificio en su extremo para colgarla.

Cuchara. N° inv. 10.889 (v. Fig. 71).

– Long. tot. 0,153.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Cuchara de hueso, con perfil ovalado y mango apuntado.

Cuchara-maja. N° inv. 10.927.

– Long. tot. 0,182.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Cuchara de madera, con perfil ovoide y profunda, unida por una pieza prismática a un corto mango cilíndrico que remata en maza troncocónica para usarlo a su vez como maja o mano de mortero.

Mano de pasapuré. N° inv. 10.669 (v. Fig. 67).

– Long. tot. 0,220, diám. maza 0,102.

– Procedencia: Logroño.

Mano de madera formada por un casquete esférico y un mango fusiforme perpendicular y encajado en él. Se emplea como complemento del pasapuré para machacar los alimentos.

Mano de pasapuré. N° inv. 11.004 (Fig. 67).

– Long. tot. 0,18, diám. maza 0,08.

– Procedencia desconocida.

Similar al anterior pero monóxila y a torno, con el mango decorado con incisiones transversales y rematado en pomo esférico.

Mortero. N° inv. 10.882 (v. Fig. 72).

– Medidas aproximadas por deformación: alt. 0,075, diám. base 0,06, id. boca 0,12, long. mano 0,18.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Mortero de madera de encina, de cuerpo troncocónico y mano cilíndrica, con el mango diferenciado de la maja por dos molduras. Es trabajo hecho a mano típicamente pastoril.

Mortero. N° inv. 10.883 (v. Fig. 72).

– Medidas aproximadas por deformación: alt. 0,090, diám. base 0,060, id. boca 0,125, long. mano 0,15.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Mortero de madera de haya, de cuerpo cóncavo y mano troncocónica de encina. Trabajo como el anterior.

Mortero. N° inv. 10.925 (v. Fig. 72).

– Medidas aproximadas por deformación: alt. 0,150, diám. base 0,083 id. boca 0,094, long. mano 0,145.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Mortero de madera en forma de diábolo con la base maciza y decorado con una línea incisa alrededor de ésta y de la boca. La mano está formada por tres secciones tronconómicas sucesivas, diferenciando la maja del mango. Trabajo como los anteriores.

Mortero. N° inv. 10.926 (v. Fig. 72).

– Alt. 0,125, diám. base 0,062, id. boca 0,068, long. mano 0,155.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Mortero de madera en forma de copa casi cilíndrica sobre base cónica, unidos ambos por dos pilarcillos, todo ello monóxilo y tallado a mano. La mano tiene diferenciada la maja troncocónica y el mango fusiforme, y entre ellos un grueso anillo con triángulos tallados. Trabajo como los anteriores.

Mortero. N° inv. 10.924 (Fig. 72).

– Alt. 0,09, diám. base 0,07, id. boca 0,10, long. mano 0,175.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Mortero de madera de haya, de cuerpo troncocónico y mano cilíndrica, con el mango diferenciado de la maja por su menor anchura y ensanchamiento en el extremo.

Salero. N° inv. 3.875 (Fig. 73.1).

– Long. 0,245, anch. máx. 0,095, alt. 0,080.

– Procedencia: Pinillos.

Salero de madera con dos recipientes más o menos ovalados dispuestos en línea, cerrados con una tapa que se ajusta a su forma y gira alrededor de un eje vertical que actúa de asidero, todo el tallado en una sola pieza.

Salero. N° inv. 862 (Fig. 73.2).

– Long. 0,340, anch. 0,090, alt. 0,085.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Similar al anterior pero rectangular, con uno de los recipientes más corto para dejar espacio a otra pequeña cavidad vaciada en el sentido transversal de su extremo y guardar otra especie. El vástago vertical está torneado en forma cilíndrica con un profundo estrangulamiento para rematar en un pomo casi esférico, y la tapa lleva también un pequeño pomo en un extremo para facilitar su apertura.

Embudo. Nº inv. 10.960.

– Alt. 0,084, diám. boca 0,062.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Embudo de madera, tallado a mano, formado por dos troncos de cono para diferenciar el recipiente del vertedor, y una boca cilíndrica decorada con dos estrías en la base y en el borde. Es cóncavo por el interior.

Tabla de picar. Nº inv. 6.531.

– Long. 0,445, anch. 0,225.

– Procedencia: Meano (Navarra).

Tabla rectangular con un pequeño mango fusiforme encajado en uno de sus lados cortos. Para picar alimentos.

Tabla de picar. Nº inv. 10.769.

– Long. 0,430, anch. 0,295, long. cuchilla 0,570.

– Procedencia: Logroño (Beneficencia Provincial).

Tabla rectangular con una cuchilla articulada en uno de los extremos cortos, enmangada y con el filo hacia abajo, para cortar bacalao, pan u otros alimentos.

2. FREGAR, LAVAR Y PLANCHAR

2.1. Fregar

Barreñón de fregar, de la Rioja Alta. Nº inv. 614 (Fig. 74.1)

– Alt. 0,150, diám. base 0,276, id. boca 0,355.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Barreñón troncocónico con fuerte reborde en la boca, dos asas verticales bajo ella y esmaltado en el interior. Le falta un asa por fractura y presenta manchas de vidrio de plomo.

Barreñón de fregar, de la Rioja Baja. Nº inv. 11.788 (Fig. 74.2).

– Alt. 0,250, diám. base 0,325, id. boca 0,410.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Barreñón troncocónico con fuerte reborde en la boca, dos asas verticales bajo ella y vidriado con barniz de plomo por el interior que deja chochretones y manchas por fuera. Se decora con ocho cordones digitados por debajo del borde.

Barreñón de fregar, de Arrabal de Portillo. Nº inv. 2.465.

– Alt. 0,195, diám. base 0,180, id. boca 0,340.

– Procedencia: Navarrete.

Barreñón de barro vidriado, troncocónico y con borde exvasado, sin sobrepasar de él el barniz de plomo.

Barreñón de fregar, de Arrabal de Portillo. N° inv. 9.699.

– Alt. 0,110, diám. base 0,140, id. boca 0,273.

– Procedencia: Avila.

Como el anterior. Tiene un agujero en la base para usarlo como tiesto.

2.2. Lavar

Cajón de lavar. N° inv. 11.400 (Fig. 75).

– Alt. tot. 0,25, base 0,42 x 0,42.

– Procedencia: Lardero.

Cajón de madera sin uno de los lados para permitir arrodillarse en su interior y los costados recortados con dos amplias ondas. En el borde de la cara frontal lleva clavada otra tablilla estrecha y con una escotadura para apoyar la tabla de lavar y proteger la cintura de la lavandera. Tiene la inicial *N* hecha con clavillos en el frente.

Tabla de lavar. N° inv. 10.352 (Fig. 76)

– Alt. 0,56, anch. 0,27.

– Procedencia: Ezcaray.

Tabla de pino rectangular, con la superficie cortada en ondas para resregar sobre ellas la ropa. Tiene el borde inferior cortado en curva y en el lado superior una tablilla clavada perpendicularmente a lo ancho y ligeramente curvada de forma cóncava, para apoyar en ella el cuerpo durante la faena de lavar y dos refuerzos en los ángulos para asegurarla.

Tabla de lavar. N° inv. 11.651 (v. Fig. 76).

– Alt. 0,56, anch. 0,28.

– Procedencia: Logroño.

Tabla similar a la anterior.

Cuenco de colada. N° inv. 998 (v. Fig. 77).

– Alt. 0,498, diám. boca 0,435.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Gran cuenco de barro cocido, urdido, con la mitad inferior troncocónica y la superior cilíndrica, perfectamente diferenciadas en una arista de unión. Remata en un grueso reborde con cuatro pequeñas asas verticales (le faltan dos por fractura), y cerca de la base tiene un orificio de desagüe en forma de mamelón. Se usaba para blanquear la ropa colando sobre ella ceniza.

Cuenco de colada. N° inv. 1.395 (v. Fig. 77).

– Alt. 0,47, diám. boca 0,49.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Similar al anterior. Le falta una de las cuatro asas y está rajado y lañado.

Cuenco de colada. N° inv. 1.827 (v. Fig. 77).

– Alt. 0,690, diám. boca 0,705.

– Procedencia: Lagunilla de Jubera.

Similar a los anteriores. Con tres asas y una de ellas rota.

Cuenco de colada. N° inv. 1.965 (v. Fig. 77).

– Alt. 0,590, diám. boca 0,575.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Similar a los anteriores. Con tres asas y una de ellas rota.

Cuenco de colada. N° inv. 1.966 (v. Fig. 77).

– Alt. 0,49, diám. boca 0,51.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Similar a los anteriores, con cuatro asas.

Cuenco de colada. N° inv. 2.341 (v. Fig. 77).

– Alt. 0,37, diám. boca 0,45.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Similar a los anteriores, con cuatro asas y decoración de trazos verticales estampillados bajo el borde. Está lañado.

Cuenco de colada. N° inv. 2.345 (v. Fig. 77).

– Alt. 0,39, diám. boca 0,46.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Similar a los anteriores, con cuatro asas.

Cuenco de colada. N° inv. 2.346 (Fig. 77).

– Alt. 0,350, diám. boca 0,455.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Similar a los anteriores, con cuatro asas.

Cuenco de colada. N° inv. 2.347 (v. Fig. 77).

– Alt. 0,360, diám. boca 0,535.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Similar a los anteriores, con tres asas pero le falta una. Esta lañado.

Cuenco de colada. N° inv. 2.991 (v. Fig. 77).

– Alt. 0,60, diám. boca 0,68.

– Procedencia: Trevijano.

Similar a los anteriores, con tres asas.

Cuenco de colada. N° inv. 4.799 (v. Fig. 77).

– Alt. 0,41, diám. boca 0,47.

– Procedencia: Logroño.

Similar a los anteriores, con dos asas.

Trevijo. N° inv. 8.855 (Fig. 78).

– Alt. 0,33, superficie 0,39 x 0,39.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Pequeña banqueta de madera sobre cuatro patas en cuya superficie se ha hecho un rebaje circular para encajar el cuenco de colada que se prolonga en un apéndice acanalado para facilitar el desagüe del mismo.

Cajón para hacer jabón. N° inv. 10.496 (Fig. 79).

– Alt. 0,280, long. 0,425, anch. 0,265.

– Procedencia: Logroño.

Cajón formado por tablas encajadas entre sí a presión, de manera que puedan separarse y desarmarse cuando se desee. Tiene el interior forrado de zinc y carece de tapa, y en su lugar lleva dos tablillas con los extremos ensanchados para servir al mismo tiempo de raseros y abrazaderas encajando sus extremos en las paredes del cajón. Se usaba para enfriar la pasta resultante de la cocción de grasas, tocino o aceite con sosa, y obtener jabón.

Azufrador. N° inv. 5.915 (v. Fig. 80).

– Alt. 0,66, diám. 0,61.

– Procedencia: Cenicero.

Armazón cupuliforme de tablillas de madera dispuestas radialmente y sujetas por dos aros horizontales que se ponía sobre un brasero donde se quemaba azufre y los vapores sulfurosos blanqueaban o avivan el color de la ropa dispuesta sobre él.

Azufrador. N° inv. 10.494 (Fig. 80).

– Alt. 0,65, diám. 0,60.

– Procedencia: Logroño.

Como el anterior, pero las tablillas se disponen radial y oblicuamente sin pasar por el centro, de modo que el enrejado producido es más confuso pero también más uniforme.

2.3. Planchar

Plancha de carbón. Nº inv. 3.874 (Fig. 81).

– Alt. tot. 0,210, long. 0,155, anch. máx. 0,100.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Recipiente de hierro fundido, de base casi triangular, cubierto con una compleja tapa que lleva en la punta un tubo vertical a modo de chimenea, con la boca girada a la derecha, un asidero dispuesto longitudinalmente desde la chimenea a un apoyo vertical en el otro extremo y protegido con un mango de madera, y el mecanismo de apertura en forma de lengüeta con un pequeño pomo de madera para manejarlo. Junto a la base tiene un orificio que se cierra con una chapa sujeta con charnela para permitir la entrada de aire. Se llenaba con ascuas o carbón y para proteger la mano del calor que despedía, tiene una chapa curva sujeta al mango, donde figura como marca un castillo entre dos cipreses y un dragón debajo dentro de un óvalo, y una C a cada lado. Junto al arranque del asa tiene un 6 en relieve y una C sobre la chapa del tiro.

Plancha de hierro. Nº inv. 9.686 (Fig. 81).

– Alt. tot. 0,090, long. 0,138, anch. 0,090.

– Procedencia: Logroño.

Plancha maciza de hierro fundido, formada por una suela de contorno ojival y bordes moldurados sobre la que se elevan dos pletinas unidas por una pieza cilíndrica que hace de mango. Lleva en relieve como marcas un escudo circular con las iniciales *U C* enlazadas, en el centro, y *5* y *S* junto al arranque del mango.

Plancha de hierro. Nº inv. 12.072 (v. Fig. 81).

– Alt. tot. 0,10, long. 0,142, anch. máx. 0,095.

– Procedencia: Logroño.

Como la anterior. Marca *M S F* enlazadas y *E Y C* alrededor dentro de un círculo, en el centro, y *5* y *E* a ambos lados del arranque del mango.

Tenacillas de encañonar. Nº inv. 9.627 (Fig. 83.1).

– Long. 0,30.

– Procedencia: Avila.

Tenacillas de hierro, con los extremos terminados en dos varillas cilíndricas, para ondular la tela al cerrarse sobre sí mismas. Los mangos acaban en curva cerrada y están protegidos del calor por cordones enrollados.

Tenacillas de encañonar. N° inv. 9.628 (v. Fig. 83.1).

– Long. 0,255.

– Procedencia: Avila.

Tenacillas de hierro, con los extremos terminados en una varilla el uno y en media caña el otro, para producir rizos ondulados al cerrarse sobre sí mismas. Los mangos son rectos.

Tenacillas de encañonar. N° inv. 9.625 (v. Fig. 83.3).

– Long. 0,26.

– Procedencia: Logroño.

Tenacillas de hierro, con un extremo terminado en una varilla cilíndrica y el otro en dos paralelas para dejar espacio entre ambas a la anterior al cerrarse. El mango es de curva cerrada. Están rotas.

Tenacillas de encañonar. N° inv. 9.629 (Fig. 83.3).

– Long. 0,265.

– Procedencia: Avila.

Tenacillas de hierro, similar a las anteriores, con los extremos terminados en dos varillas uno y en una el otro. Los mangos acaban en curva cerrada y están protegidos por cordones enrollados.

Tenacillas de encañonar. N° inv. 10.426 (v. Fig. 83.4).

– Long. 0,25.

– Procedencia: Nájera.

Tenacillas de hierro, con los extremos terminados en dos medias cañas para producir ondas al cerrarse sobre sí mismas. Los mangos son rectos y están protegidos con madera.

Tenacillas de encañonar. N° inv. 819 (Fig. 83.4).

– Long. 0,275.

– Procedencia: Logroño.

Tenacillas de acero, con extremos terminados en dos vástagos semi-cilíndricos y paralelos que se cierran sobre una gruesa plancha acanalada. Los mangos son rectos y de marfil asegurados con dos abrazaderas de latón. Lleva la marca *ONDULEUR/ BYZANTIN* en la punta. Para ondular.

Tenacillas de encañonar. N° inv. 820 (Fig. 83.2).

– Long. 0,27.

– Procedencia: Logroño.

Tenacillas de acero, con los extremos terminados en dos placas rectangulares, la una con tres cilindros y la otra con otros tantos surcos, para

hacer ondas. El mango es cerrado y se protege del calor con cordón enrollado a su alrededor. Tiene una *B* grabada junto a la articulación.

Tenacillas de encañonar. N° inv. 9.621 (v. Fig. 83.2).

– Long. 0,24.

– Procedencia: Avila.

Tenacillas de acero niquelado similar a las anteriores, con las placas de los extremos dobladas en ángulos rectos, de modo que al cerrarse sobre sí mismas producían un plisado. Los mangos tienen protecciones de madera.

Tenacillas de encañonar. N° inv. 9.626 (v. Fig. 83.2).

– Long. 0,26.

– Procedencia: Avila.

Tenacillas de hierro, similar a las anteriores, con los extremos terminados en dos placas rectangulares y planas, para alisar. Los mangos acaban en curva cerrada.

Plancha de cuello. N° inv. 1.683 (Fig. 84)

– Long. mango vertical 0,355, id. horizontal 0,290, id. maza 0,058.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Instrumento complejo formado por una pieza fusiforme de hierro de la que salen dos vástagos formando ángulos rectos con ella y entre sí y rematados en empuñaduras de madera, para presionar con ambas manos sobre los cuellos almidonados.

3. LA DESPENSA

3. 1. Los grandes contenedores

Tinaja aragonesa de tipo Sestrica. N° inv. 7.735 (v. Fig. 85).

– Alt. 0,47, diám. boca 0,24.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Tinaja de cuerpo bitroncocónico con pequeño y grueso cuello cilíndrico y marcada arista hacia la mitad, sin vidriar.

Tinaja aragonesa de tipo Sestrica. N° inv. 621 (v. Fig. 85).

– Alt. 0,555, diám. boca 0,290.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Tinaja mediana, como la anterior, sin vidriar.

Tinaja aragonesa de tipo Sestrica. Nº inv. 2.059 (v. Fig. 85).

– Alt. 0,56, diám. boca 0,31.

– Procedencia: Navarrete.

Tinaja como las anteriores, con arista por debajo de la mitad y sin vidriar.

Tinajón cercillado, de Sestrica. Nº inv. 627 (v. Fig. 86).

– Alt. 0,995, diám. boca 0,380.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Gran tinaja de cuerpo bitroncocónico y sin vidriar, con la superficie rodeada de sucesivos anillos de refuerzo –*cercillos*– que al alisarlos producen unos surcos característicos.

Tinajón cercillado, de Sestrica. Nº inv. 6.591 (v. Fig. 86).

– Alt. 0,780, diám. boca 0,395.

– Procedencia: Navarrete.

Gran tinaja como la anterior.

Tinajón cercillado, de Sestrica. Nº inv. 628 (v. Fig. 86).

– Alt. 1,005, diám. boca 0,480.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Gran tinaja como las anteriores, pero con mamelón de desagüe junto a la base.

Tinaja de Arnedo, de tipo aragonés. Nº inv. 999 (v. Fig. 85).

– Alt. 0,46, diám. boca 0,24.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Tinaja pequeña, de cuerpo bitroncocónico con pequeño y grueso cuello cilíndrico, marcada arista hacia la mitad, y vidriado plumbífero hasta la boca.

Tinaja de Arnedo, de tipo aragonés. Nº inv. 1.000 (v. Fig. 85).

– Alt. 0,400, diám. boca 0,265.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Tinaja como la anterior. Está lañada.

Tinaja de Arnedo, de tipo aragonés. Nº inv. 1.400 (v. Fig. 85).

– Alt. 0,445, diám. boca 0,260.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Tinaja como las anteriores, decorada con dos zigzags incisos sobre los hombros.

Tinaja de Arnedo, de tipo aragonés. Nº inv. 1.648 (v. Fig. 85).

– Alt. 0,445, diám. boca 0,270.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Tinaja como las anteriores.

Tinaja de Arnedo, de tipo aragonés. Nº inv. 2.209 (v. Fig. 85).

– Alt. 0,47, diám. boca 0,25.

– Procedencia: Almarza de Cameros.

Tinaja como las anteriores.

Tinaja de Arnedo, de tipo aragonés. Nº inv. 2.210 (v. Fig. 85).

– Alt. 0,445 diám. boca 0,260.

– Procedencia: Laguna de Cameros.

Tinaja como las anteriores, con chorretones de vedrío por el exterior.

Tinaja de Arnedo, de tipo aragonés. Nº inv. 2.211 (v. Fig. 85).

– Alt. 0,405 diám. boca 0,225.

– Procedencia: Laguna de Cameros.

Tinaja como las anteriores, con decoración de ondas incisas sobre los hombros.

Tinaja de Arnedo, de tipo aragonés. Nº inv. 2.400 (v. Fig. 85).

– Alt. 0,355 diám. boca 0,204.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Tinaja como la anterior, con decoración de ondas incisas sobre los hombros.

Tinaja de Arnedo, de tipo aragonés. Nº inv. 2.355 (v. Fig. 85).

– Alt. 0,470, diám. boca 0,255.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Tinaja como las anteriores. Está lañada.

Tinaja de Arnedo, de tipo aragonés. Nº inv. 2.397 (v. Fig. 85).

– Alt. 0,44, diám. boca 0,27.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Tinaja como las anteriores, con chorretones de vedrío por el exterior.

Tinaja de Arnedo, de tipo aragonés. Nº inv. 2.399 (v. Fig. 85).

– Alt. 0,45, diám. boca 0,26.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Tinaja como las anteriores, vidriada hasta la boca.

Tinaja de Arnedo, de tipo aragonés. Nº inv. 2.404 (v. Fig. 85).

– Alt. 0,405, diám. boca 0,250.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Tinaja como las anteriores.

Tinaja de Arnedo, de tipo aragonés. Nº inv. 626 (v. Fig. 85).

– Alt. 0,500, diám. boca 0,370.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Tinaja mediana, como las anteriores, con vidriado defectuoso en el interior por falta de temperatura durante la cocción.

Tinaja de Arnedo, de tipo aragonés. Nº inv. 629 (v. Fig. 85).

– Alt. 0,54, diám. boca 0,30.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Tinaja como la anterior, con dos marcadas aristas hacia la mitad y el vedrío sin sobresalir de la boca.

Tinaja de Arnedo, de tipo aragonés. Nº inv. 1.004 (v. Fig. 85).

– Alt. 0,598, diám. boca 0,310.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Tinaja como las anteriores, con dos aristas hacia la mitad y vidriada hasta el cuello con chorretones por el exterior.

Tinaja de Arnedo, de tipo aragonés. Nº inv. 1.646 (v. Fig. 85).

– Alt. 0,53, diám. boca 0,32.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Tinaja como las anteriores, con dos aristas a la mitad y vidriada hasta el cuello.

Tinaja de Arnedo, de tipo aragonés. Nº inv. 1.647 (v. Fig. 85).

– Alt. 0,56, diám. boca 0,27.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Tinaja como las anteriores, con dos aristas a la mitad y vidriada hasta la boca.

Tinaja de Arnedo, de tipo aragonés. Nº inv. 2.207 (v. Fig. 85).

– Alt. 0,585, diám. boca 0,320.

– Procedencia: Leza de Río Leza.

Tinaja como las anteriores, con dos aristas a la mitad, vidriada hasta el cuello y decorada con ondas incisas sobre los hombros. Está lañada en la base.

Tinaja de Arnedo, de tipo aragonés. N° inv. 2.208 (v. Fig. 85).

– Alt. 0,55, diám. boca 0,28.

– Procedencia: Almarza de Cameros.

Tinaja como las anteriores, vidriada hasta la boca.

Tinaja de Arnedo, de tipo aragonés. N° inv. 2.233 (v. Fig. 85).

– Alt. 0,59, diám. boca 0,29.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Tinaja como las anteriores, vidriada hasta la boca.

Tinaja de Navarrete, de tipo aragonés. N° inv. 622 (v. Fig. 88).

– Alt. 0,61, diám. boca 0,28.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Tinaja mediana, de cuerpo fusiforme, con reborde plano en la boca, fuerte arista por debajo de la mitad, y sin vidriar.

Tinaja de Navarrete, de tipo aragonés. N° inv. 624 (v. Fig. 88).

– Alt. 0,58, diám. boca 0,32.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Tinaja mediana, como la anterior, sin vidriar.

Tinaja de Navarrete, de tipo aragonés. N° inv. 1.211 (v. Fig. 88).

– Alt. 0,585, boca 0,330-0,345.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Tinaja como las anteriores, con arista por debajo de la mitad y sin vidriar.

Tinaja de Navarrete, de tipo aragonés. N° inv. 630 (v. Fig. 88).

– Alt. 0,595, diám. boca 0,315.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Tinaja mediana, como la anterior, con arista hacia la mitad y vidriada con plumbífero por el interior que asoma hasta la boca.

Tinaja de Navarrete, de tipo aragonés. N° inv. 632 (v. Fig. 88).

– Alt. 0,59, diám. boca 0,27.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Tinaja mediana, como las anteriores, con arista por debajo de la mitad y vidriada hasta la boca.

Tinaja de Navarrete, de tipo aragonés. N° inv. 633 (v. Fig. 88).

– Alt. 0,575, diám. boca 0,310.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Tinaja como las anteriores, vidriada hasta la boca.

Tinaja de Navarrete, de tipo aragonés. Nº inv. 1.001 (v. Fig. 88).

– Alt. 0,585, diám. boca 0,280.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Tinaja como las anteriores, con dos aristas hacia la mitad y vidriada hasta la boca.

Tinaja de Navarrete, de tipo aragonés. Nº inv. 1.212 (v. Fig. 88).

– Alt. 0,585, diám. boca 0,320.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Tinaja como las anteriores, con fuerte arista hacia la mitad y vidriada hasta la boca. Tiene un gran chorretón de pez.

Tinaja de Navarrete, de tipo aragonés. Nº inv. 1.397 (v. Fig. 88).

– Alt. 0,555, diám. boca 0,265.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Tinaja como las anteriores, con fuerte arista hacia la mitad y vidriada hasta la boca.

Tinaja de Navarrete, de tipo aragonés. Nº inv. 1.399 (v. Fig. 88).

– Alt. 0,595, diám. boca 0,300.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Tinaja como las anteriores, con fuerte arista hacia la mitad y vidriada hasta la boca.

Tinaja de Navarrete, de tipo aragonés. Nº inv. 1.402 (v. Fig. 88).

– Alt. 0,62, diám. boca 0,32.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Tinaja como las anteriores, con arista por debajo de la mitad y vidriada hasta la boca, que aparece defectuoso por falta de temperatura durante la cocción.

Tinaja de Navarrete, de tipo aragonés. Nº inv. 1.645 (v. Fig. 88).

– Alt. 0,58, diám. boca 0,29.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Tinaja como la anterior, con fuerte arista por debajo de la mitad y vidriada hasta la boca. Está agrietada desde la boca a la base y lañada.

Tinaja de Navarrete, de tipo aragonés. Nº inv. 1.612 (v. Fig. 88).

– Alt. 0,615, diám. boca 0,285.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Tinaja como la anterior, con fuerte arista hacia la mitad y vidriado muy defectuoso hasta la boca.

Tinaja de Navarrete, de tipo aragonés. Nº inv. 2.353 (v. Fig. 88).

– Alt. 0,615 diám. boca 0,310.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Tinaja como la anterior, con fuerte arista por debajo de la mitad de su altura y vidriada hasta la boca.

Tinaja de Navarrete, de tipo aragonés. Nº inv. 2.354 (v. Fig. 88).

– Alt. 0,580 diám. boca 0,285.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Tinaja como la anterior, con fuerte arista por debajo de la mitad de su altura y vidriada hasta la boca. Tiene dos grietas verticales en torno a ésta que se han cosido con lañas.

Tinaja de Navarrete, de tipo aragonés. Nº inv. 2.622 (v. Fig. 88).

– Alt. 0,61, diám. boca 0,29.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Tinaja como la anterior, con fuerte arista hacia la mitad y vidriada hasta la boca.

Tinaja de Navarrete, de tipo aragonés. Nº inv. 2.623 (v. Fig. 88).

– Alt. 0,540 diám. boca 0,305.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Tinaja como la anterior, con dos aristas por debajo de la mitad de su altura y vidriada hasta el cuello. Está decorada con grandes ondas incisas sobre los hombros.

Tinaja de Navarrete, de tipo aragonés. Nº inv. 2.990 (v. Fig. 88).

– Alt. 0,56, diám. boca 0,30.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Tinaja como la anterior, con arista por debajo de la mitad y vidriada hasta la boca.

Tinaja de Navarrete, de tipo aragonés. Nº inv. 7.734 (v. Fig. 88).

– Alt. 0,62, diám. boca 0,29.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Tinaja como la anterior, con dos fuertes aristas muy bajas y vidriada hasta la boca.

Tinaja de Navarrete de tipo aragonés. Nº inv. 623 (v. Fig. 88).

– Alt. 0,835, diám. boca 0,34.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Tinaja de cuerpo fusiforme como las anteriores pero mayor, con fuerte arista hacia la mitad. Está sin vidriar pero tiene manchas de vidrio en la boca.

Tinaja de Navarrete, de tipo aragonés. N° inv. 625 (v. Fig. 88).

- Alt. 0,82, diám. boca 0,35.
- Procedencia: Cameros, sin determinar.
- Tinaja como la anterior, sin vidriar.

Tinaja de Navarrete, de tipo aragonés. N° inv. 1.087 (Fig. 88).

- Alt. 0,80, diám. boca 0,32.
- Procedencia: Soto de Cameros.
- Tinaja como las anteriores, vidriada de plomo hasta la boca que deja abundantes manchas en el exterior y decorada con líneas incisas onduladas alrededor de ésta y en los hombros, y un cordoncillo digitado en torno a la misma.

Tinaja de Navarrete, de tipo aragonés. N° inv. 1.213 (v. Fig. 88).

- Alt. 0,850, diám. boca 0,345.
- Procedencia: Soto de Cameros.
- Tinaja como las anteriores, con decoración de ondas incisas sobre los hombros.

Tinaja de Navarrete, de tipo aragonés. N° inv. 1.404 (v. Fig. 88).

- Alt. 0,795, diám. boca 0,320.
- Procedencia: Soto de Cameros.
- Tinaja como las anteriores, vidriada hasta la boca con gruesos goterones asomando al exterior.

Tinaja de Navarrete, de tipo aragonés. N° inv. 2.058 (v. Fig. 88).

- Alt. 0,805, diám. boca 0,330.
- Procedencia: Navarrete.
- Tinaja como las anteriores, vidriada hasta la boca.

Tinaja de Navarrete, de tipo aragonés. N° inv. 2.234 (Fig. 88 dibujo).

- Alt. 0,835, diám. boca 0,390.
- Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).
- Tinaja como las anteriores, vidriada hasta la boca y decorada con un cordoncillo en la base del cuello y sobre la arista central y otro formando ondas sobre los hombros.

Tinaja de Navarrete, de tipo aragonés. Nº inv. 2.989 (v. Fig. 88).

– Alt. 0,810, diám. boca 0,345.

– Procedencia: Pradillo.

Tinaja como las anteriores, vidriada hasta la boca.

Tinaja de Navarrete, de tipo aragonés. Nº inv. 7.648 (v. Fig. 88).

– Alt. 0,87, diám. boca 0,36.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Tinaja como las anteriores, vidriada de forma defectuosa hasta la boca, con manchas de esmalte blanco.

Tinaja de Navarrete, de tipo aragonés. Nº inv. 9.733 (v. Fig. 88).

– Alt. 0,785, diám. boca 0,345.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Tinaja como las anteriores, vidriada hasta la boca con barniz de tono verdoso.

Tinaja de Navarrete, de tipo aragonés. Nº inv. 2.000 (Fig. 88).

– Alt. 0,955, diám. boca 0,350.

– Procedencia: Calahorra.

Gran tinaja, como las anteriores, con dos aristas hacia la mitad, vidriada hasta la boca de forma defectuosa por falta de calor durante la cocción y decorada con ondas incisas sobre las aristas. Bajo el cuello tiene dos orificios realizados con taladro y la inscripción *Fermín Gonzalez* en letras cursivas grabadas a punzón después de cocerla.

Tinaja de Navarrete. Nº inv. 2.396 (v. Fig. 88).

– Alt. 0,430, diám. boca 0,265.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Tinaja de cuerpo ovoide con marcada arista hacia la mitad y grueso reborde alrededor de la boca y vidriada hasta ésta. Procede del alfar de Alvaro Fajardo Valiente.

Tinaja de Navarrete. Nº inv. 1.091 (v. Fig. 88).

– Alt. 0,62, diám. boca 0,31.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Tinaja ovoide como la anterior, vidriada por dentro pero con numerosas manchas por el exterior. Procede del alfar de Alvaro Fajardo Valiente.

Tinaja de Navarrete. Nº inv. 1.401 (v. Fig. 88).

– Alt. 0,78, diám. boca 0,35.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Tinaja ovoide como la anterior, vidriada hasta la boca, que está agrietada y reforzada con un alambre.

Tinaja de Navarrete. Nº inv. 4.863 (v. Fig. 88).

– Alt. 0,60, diám. boca 0,30.

– Procedencia: Logroño.

Tinaja como las anteriores, vidriada hasta la boca.

Tinaja de Navarrete. Nº inv. 3.070 (v. Fig. 88).

– Alt. 0,595, diám. boca 0,305.

– Procedencia: Navarrete.

Tinaja como las anteriores, vidriada hasta la boca. Lleva la estampilla con la marca *R. FAJARDO/ NAVARETE* (sic) escrita a mano.

Tinaja de Navarrete. Nº inv. 10.327 (v. Fig. 88).

– Alt. 0,585, diám. boca 0,305.

– Procedencia: Nájera.

Tinaja como las anteriores, vidriada hasta la boca. Lleva estampillado un sello ovalado con la marca *FABRICA DE TINAJAS/ Y/ ALCANDUCES/ ALVARO FAJARDO/ NAVARRETE*.

Tinaja de Haro. Nº inv. 1.398 (v. Fig. 89).

– Alt. 0,47, diám. boca 0,26.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Tinaja ovoide pero más estilizada que las anteriores, vidriada hasta la boca y con chorretones al exterior.

Tinaja de Haro. Nº inv. 1.092 (v. Fig. 89).

– Alt. 0,60, diám. boca 0,295.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Tinaja ovoide pero más estilizada que las anteriores, vidriada hasta la boca.

Tinaja de Haro. Nº inv. 1.403 (v. Fig. 89).

– Alt. 0,790, diám. boca 0,345.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Tinaja ovoide como las anteriores, vidriada hasta la boca. Procede del alfar de Durá hecha por Tomás Jimena, tinajero de Villarrobledo (Albacete).

Tapa de tinaja. Nº inv. 868.

– Diám. 0,27.

– Procedencia: Navarrete.

Tapadera de barro cocido, de forma de plato troncocónico, con un asa de cinta dispuesta horizontalmente junto al ala para dejar espacio en el centro al cazo con que se extrae el líquido. Está vidriada con barniz de plomo en su superficie.

Tapa de tinaja. N° inv. 2.052.

- Long. 0,356, anch. 0,323.
- Procedencia: Viana (Navarra).

Tapa de tinaja, formada por una tabla cortada en óvalo con otra tablilla clavada transversalmente como asa. Está perforada con doce orificios formando corona alrededor.

Tapa de tinaja. N° inv. 2.364.

- Diám. 0,245.
- Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Tapa de tinaja como la anterior, en forma de disco y con asa transversal.

Tapa de tinaja. N° inv. 3.055.

- Diám. 0,19.
- Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Tapa de tinaja como las anteriores, en forma de disco y con pomo torneado encajado en el centro.

Tapa de tinaja. N° inv. 12.129.

- Diám. 0,156.
- Procedencia: Ventrosa.

Tapa de tinaja como la anterior.

Tapa de tinaja. N° inv. 2.338.

- Diám. 0,31.
- Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Tapa de tinaja, en forma de disco de madera formado por tres tablas unidas por un asa transversal.

Tapa de tinaja. N° inv. 2.340.

- Diám. 0,345.
- Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Tapa de tinaja formada por dos tablas cortadas en círculo y con un asa transversal.

Tapa de tinaja. N° inv. 2.365.

- Diám. 0,364.
- Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).
Tapa de tinaja como la anterior.

Tapa de tinaja. N° inv. 6.516.

- Diám. 0,37.
- Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).
Tapa de tinaja como las anteriores, pero rota y cosida con dos chapas.

Tapa de tinaja. N° inv. 4.975.

- Diám. 0,31.
- Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).
Tapa de tinaja en forma de disco y con un asa transversal. Por debajo lleva clavada otra pieza circular más pequeña para encajar en la boca de la tinaja.

Tapa de tinaja. N° inv. 2.339.

- Diám. 0,31.
- Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).
Tapa como la anterior, pero con un pomo esférico como asidero.

Tapa de tinaja. N° inv. 12.130.

- Diám. 0,317.
- Procedencia: Ventrosa.
Tapa de tinaja como las anteriores, pero formada por dos tablas y con asa transversal.

Nasa. N° inv. 1.216 (v. Fig. 90).

- Alt. 0,995, diám. boca 0,605.
- Procedencia: Soto de Cameros.
Gran cesto de cuerpo cilíndrico hecho con paja de centeno en forma de rulo retorcido y cosido en espiral con corteza de zarza. Se cierra ligeramente para hacer la boca con un doble rulo y tiene dos pequeñas asas a mitad de su altura para facilitar su manejo, conseguidas con una breve holgura y separación del rollito de paja en un punto determinado.

Nasa. N° inv. 1.393 (v. Fig. 90).

- Alt. 0,505, diám. base 0,360, id. boca 0,395, id tapa 0,350.
- Procedencia: Terroba.

Cesto de cuerpo globular hecho como el anterior con rulo de paja de centeno cosido con corteza de zarza. Se cierra con una tapa circular de la misma técnica. Ha contenido sal.

Nasa. N° inv. 1.394 (v. Fig. 90).

– Alt. 0,36, diám. base 0,25, id. boca 0,24.

– Procedencia: Terroba.

Como el anterior, sin tapa. Ha contenido sal.

Nasa. N° inv. 2.221 (v. Fig. 90).

– Alt. 0,505, diám. base 0,325, id. boca 0,320.

– Procedencia: Leza de Río Leza.

Cesto similar a los anteriores pero de cuerpo fusiforme. Tiene tapa circular. Ha contenido sal.

Zafra. N° inv. 9.642 (Fig. 91).

– Alt. 0,61, diám base 0,32, id. boca 0,13, long. cacillo 0,40.

– Procedencia: Avila (donación).

Recipiente de hojalata de cuerpo cilíndrico, hombros troncocónicos y corto cuello cilíndrico, unidos entre sí por molduras baquetonadas de distinto grosor. Tiene dos asas de alambre articuladas en la unión entre el cuerpo y los hombros, y una tapa cónica con alto pomo de igual forma y un reborde cilíndrico para ajustar en el interior de la boca. Se completa con un cacillo troncocónico con vertedor en el borde y largo mango vertical rematado en gancho que queda suspendido de una pequeña asa horizontal situada en el interior del cuello para extraer el aceite.

Zafra. N° inv. 9.643 (v. Fig. 91).

– Alt. 0,47, diám base 0,24, id. boca 0,12.

– Procedencia: Avila (donación).

Recipiente de hojalata como el anterior, con gruesa moldura alrededor de la boca y dos pequeñas asas articuladas en la arista entre el cuerpo y los hombros. La tapa es cupuliforme moldurada, con reborde cilíndrico para encajar en la boca y un pequeño pomo de latón en forma de piña. En la base tiene tres pequeños apoyos semiesféricos.

Zafra. N° inv. 11.753 (v. Fig. 91).

– Alt. 0,820, diám base 0,355, id. boca 0,

– Procedencia: Soto de Cameros.

Recipiente de hojalata como los anteriores, pero está pintado de amarillo y con las aristas negras. Se cierra con tapa cónica, con reborde interior

para encajar en la boca y pomo gallonado de latón. Junto a la base tiene un pequeño grifo de latón para extraer el aceite, protegido con un sombrerillo articulado que se baja sobre él para evitar abrirlo por accidente.

Zafra. N° inv. 12.093 (v. Fig. 91).

– Alt. 0,487, diám base 0,228, id. boca 0,056.

– Procedencia: Calahorra.

Recipiente de hojalata similar a los anteriores, de cuerpo cilíndrico y hombros troncocónicos con diversas molduras en torno a las aristas y cerrado en pequeño cuello también cilíndrico. Tiene dos anchas asas –de las que ha perdido una– curvadas sobre los hombros, y una tapa circular con reborde vertical para ajustar en el interior del cuello con pequeña asa doblada en forma triangular.

Zafra. N° inv. 9.644 (v. Fig. 91).

– Alt. 0,41, diám base 0,31, id. boca 0,24.

– Procedencia: Avila (donación).

Recipiente de hojalata similar a los anteriores, con cuerpo cilíndrico, cortos hombros troncocónicos y ancho cuello cilíndrico que se cierra con tapa circular, con moldura en el borde y asa central rectangular. A mitad de su altura tiene otras dos asas contrapuestas.

Bidón para aceite. N° inv. 9.645.

– Alt. 0,355, base 0,240 x 0,240.

– Procedencia: Avila (donación).

Recipiente de hojalata prismático de base cuadrada, cerrado y con un pequeño gollete soldado en un ángulo de la cara superior que se cierra con una tapa ligeramente convexa y con asa de cinta. También en esta cara lleva otra asa ovalada de alambre dispuesta en diagonal y *MARCA/ EL LEON*.

Bidón para aceite. N° inv. 9.646.

– Alt. 0,325, base 0,238 x 0,238.

– Procedencia: Avila (donación).

Recipiente de hojalata prismático de base cuadrada, con la cara superior abierta y dos asas rectangulares a cada lado reforzadas con dos tirantillos tubulares. Se cierra con tapa cuadrada con reborde vertical para ajustarse a la cara interior del bidón y un asa rectangular como las otras.

Bidón para aceite. N° inv. 9.647.

– Alt. 0,325, base 0,235 x 0,240.

– Procedencia: Avila (donación).

Recipiente de hojalata como el anterior.

Bidón para aceite. Nº inv. 9.648.

– Alt. 0,33, base 0,24 x 0,24.

– Procedencia: Avila (donación).

Recipiente de hojalata como los anteriores. La tapa tiene troquelada una moldura curva alrededor.

Bidón para aceite. Nº inv. 9.649.

– Alt. 0,350, base 0,255 x 0,255.

– Procedencia: Avila (donación).

Recipiente de hojalata como los anteriores. Ha perdido un asa.

Bidón para aceite. Nº inv. 9.650.

– Alt. 0,33, base 0,24 x 0,16.

– Procedencia: Avila (donación).

Recipiente de hojalata similar a los anteriores pero de base rectangular y con dos asas de alambre ovaladas sujetas en los costados cortos. En el fondo lleva troquelado un gran óvalo con el texto *ACEITE PURO DE OLIVA/ SEVILLA*.

Bidón para aceite. Nº inv. 5.865.

– Alt. 0,250, diám. 0,174.

– Procedencia: Santa Lucía.

Recipiente de hojalata, cilíndrico y cerrado, con la cara superior ligeramente convexa y en su centro un pequeño gollete que se cierra con un tapón de corcho. En el borde tiene un asa de cinta soldada en curva.

Bidón para aceite. Nº inv. 12.126.

– Alt. 0,425, diám. 0,250.

– Procedencia: Logroño.

Recipiente de hojalata de cuerpo cilíndrico y hombros troncocónicos que se cierra en un corto gollete, y lleva un asa de alambre enganchada en los hombros y reforzada con un asidero torneado de madera. Estaba originariamente pintado de azul y sobre este fondo conserva una gran etiqueta impresa por *METALGRAFICA LOGROÑESA* y coloreada con la fachada de una casa donde se lee *JUAN DE PEDRO/ ULTRAMARINOS*, y el texto *ACEITES/ PUROS/ DE OLIVA/*, la cartela *JUAN DE PEDRO*, y la dirección *LAIN CALVO, 13/ HARO* sobre ramos con aceitunas.

Tapa para bidón para aceite. Nº inv. 9.705.

– 0,24 x 0,24.

– Procedencia: Avila (donación).

Tapa de hojalata, cuadrada pero con los ángulos redondeados, con reborde de ajuste y asa ovalada de alambre. Para bidón como los anteriores.

Tapas para bidón para aceite. N° inv. 9.706 y 9.707.

– 0,24 x 0,24 y 0,25 x 0,25.

– Procedencia: Avila (donación).

Tapas de hojalata cuadradas, con molduras troqueladas siguiendo el contorno de los lados y formando un aspa en el centro, y con asa rectangular de cinta.

3.2. Tinajillas y orzas

Tinajilla de Arnedo. N° inv. 1.405 (Fig. 92.1).

– Alt. 0,398, diám. base 0,130, id. boca 0,155.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Pequeña tinaja hecha a torno, de cuerpo fusiforme casi bitroncocónico, con boca exvasada, decorada con un zigzag inciso bajo ella y una línea recta en la panza. El vidriado plumbífero llega hasta los hombros escurriendo en descuidados chorretones.

Tinajilla de Arnedo. N° inv. 9.693 (Fig. 92.1).

– Alt. 0,435, diám. base 0,130, id. boca 0,155.

– Procedencia: Villarroja.

Tinaja como la anterior, decorada con una cenefa de zigzags bajo el cuello y dos en los hombros. Está rota y lañada.

Tinajilla de Arnedo. N° inv. 10.737 (Fig. 92.1).

– Alt. 0,346, diám. base 0,130, id. boca 0,160.

– Procedencia: Calahorra.

Pequeña tinaja como las anteriores, con línea incisa alrededor de la panza.

Tinajilla de Arnedo. N° inv. 2.402 (Fig. 92.1).

– Alt. 0,390, diám. base 0,243, id. boca 0,205.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Pequeña tinaja hecha a torno pero en dos fases que deja una fuerte arista a la mitad produciendo un acusado perfil bitroncocónico. Está vidriada hasta la boca y muy decorada con cenefas de líneas rectas y zigzags dispuestas desde el cuello a la panza.

Tinajilla de La Rioja Alta. N° inv. 1.420 (v. Fig. 92.2).

– Alt. 0,315, diám. base 0,170, id. boca 0,180.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Pequeña tinaja hecha a torno, de cuerpo ovoide con boca rematada en moldura plana, y vidriada con barniz de plomo hasta la boca sobre juaquete de tono rojizo que escurre por el exterior.

Tinajilla de La Rioja Alta. N° inv. 2.012 (v. Fig. 92.2).

– Alt. 0,365, diám. base 0,190, id. boca 0,200.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Pequeña tinaja como la anterior, vidriada con barniz de plomo hasta la boca.

Tinajilla de La Rioja Alta. N° inv. 11.644 (v. Fig. 92.2).

– Alt. 0,35, diám. base 0,16, id. boca 0,16.

– Procedencia Azofra.

Pequeña tinaja similar a la anterior, vidriada hasta la boca con gruesos goterones que escurren por el exterior.

Tinajilla de Navarrete. N° inv. 2.401 (v. Fig. 92.2).

– Alt. 0,345, diám. base 0,185, id. boca 0,210.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Tinajilla de abultado cuerpo ovoide con arista por debajo de la panza, rematada en boca de moldura plana hasta donde asoma el vidriado interior.

Tinajilla de Navarrete. N° inv. 1.094 (v. Fig. 92.2).

– Alt. 0,210, diám. base 0,135, id. boca 0,148.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Tinajilla de cuerpo ovoide con boca rematada en moldura plana y línea incisa marcando el máximo diámetro de la panza. Está vidriada con barniz de plomo hasta los hombros.

Tinajilla de Navarrete. N° inv. 1.419 (v. Fig. 92.2).

– Alt. 0,188, diám. base 0,115, id. boca 0,130.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Tinajilla como la anterior, con línea incisa en la panza, y vidriada con barniz de plomo hasta la boca.

Tinajilla de Navarrete. N° inv. 2.431 (v. Fig. 92.2).

– Alt. 0,270, diám. base 0,115, id. boca 0,150.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Tinajilla como la anterior, con arista incisa en la panza y vidriada hasta la boca desde donde escurre un gran chorretón. Tiene la boca rota y ha sido cosida con lañas y reforzada con un alambre.

Tinajilla de Navarrete. Nº inv. 4.797 (Fig. 92.2).

– Alt. 0,290, diám. base 0,140, id. boca 0,145.

– Procedencia: Logroño.

Como las anteriores, con línea incisa, vidriada hasta la boca y con manchas en el exterior.

Tinajilla de Navarrete. Nº inv. 6.707 (Fig. 92.2).

– Alt. 0,195, diám. base 0,105, id. boca 0,118.

– Procedencia: Lardero.

Como las anteriores, con línea incisa y vidriada hasta la boca.

Tinajilla de Navarrete. Nº inv. 6.708 (Fig. 92.2).

– Alt. 0,288, diám. base 0,145, id. boca 0,144.

– Procedencia: Logroño.

Como las anteriores, con línea incisa y vidriada hasta los hombros con chorretones.

Tinajilla de Navarrete. Nº inv. 10.499 (Fig. 92.2).

– Alt. 0,235, diám. base 0,120, id. boca 0,133.

– Procedencia: Logroño.

Como las anteriores, con línea incisa y vidriada hasta la boca.

Tinajilla de Navarrete. Nº inv. 2.403 (v. Fig. 92.2).

– Alt. 0,278, diám. base 0,135, id. boca 0,150.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Tinajilla como las anteriores.

Tinajilla de Navarrete. Nº inv. 2.432 (Fig. 92.2).

– Alt. 0,248, diám. base 0,128, id. boca 0,130.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como las anteriores.

Tinajilla de Navarrete. Nº inv. 4.884 (Fig. 92.2).

– Alt. 0,31, diám. base 0,17, id. boca 0,18.

– Procedencia: Navarrete.

Tinajilla de cuerpo ovoide pero de forma más acusada que las anteriores, rematada en moldura plana alrededor de la boca y vidriada sólo por el interior.

Tinajilla de Navarrete. Nº inv. 5.927 (Fig. 92.2).

– Alt. 0,295, diám. base 0,142, id. boca 0,150.

– Procedencia: Cenicero.

Como la anterior.

Tinajilla de Navarrete. Nº inv. 1.986 (Fig. 92.2).

– Alt. 0,255, diám. base 0,145, id. boca 0,150.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Tinajilla como las anteriores, pero bañada con engalba por el interior y vidriada por el exterior hasta la base. Tiene ocho perforaciones alrededor de la panza y otra en la base practicadas después de la cochura, sin duda para usarla como tiesto.

Tinajilla de Navarrete. Nº inv. 2.314 (Fig. 92.2).

– Alt. 0,238, diám. base 0,126, id. boca 0,142.

– Procedencia: Navarrete.

Tinajilla como la anterior, bañada con engalba por el interior y vidriada por el exterior hasta la base.

Tinajilla de Navarrete. Nº inv. 4.883 (Fig. 92.2).

– Alt. 0,270, diám. base 0,130, id. boca 0,145.

– Procedencia: Navarrete.

Como la anterior con engalba por dentro y vidriada por el exterior hasta la panza sobre juguete rojizo.

Tinajilla de Haro. Nº inv. 693 (v. Fig. 92.3).

– Alt. 0,360, diám. base 0,215, id. boca 0,220.

– Procedencia: Estella (Navarra). Donación.

Pequeña tinaja con estilizado cuerpo ovoide que apenas marca la curva de los hombros, boca rematada en moldura plana, y el barniz plumbífero hasta la misma donde se acumula en gruesos goterones.

Tinajilla de Haro. Nº inv. 1.428 (v. Fig. 92.3).

– Alt. 0,355, diám. base 0,215, id. boca 0,205.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Pequeña tinaja de estilizado cuerpo ovoide que parece urdido de una sola vez, vidriada hasta la boca. Tiene un agujero en la base por haber servido de tiesto.

Tinajilla de Sestrica. Nº inv. 843 (v. Fig. 85).

– Alt. 0,290, diám. base 0,170, id. boca 0,165.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Pequeña tinaja de barro cocido, urdida y sin vidriar, de cuerpo bitroncónico con fuerte arista central y paredes ligeramente curvadas de forma cóncava en la mitad inferior y convexa en la superior, rematada en grueso reborde alrededor de la boca. Su tamaño corresponde con la denominación *tinaja de a real*.

Tinajilla de Sestrica. N° inv. 1.225 (v. Fig. 85).

– Alt. 0,350, diám. base 0,205, id. boca 0,210.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Tinajilla similar a la anterior, de cuerpo fusiforme sin diferenciar el cuello y arista por debajo de la mitad de su altura, y vidriada interiormente hasta la boca. Está lañada de arriba a abajo.

Tinajilla de Sestrica. N° inv. 1.611 (v. Fig. 85).

– Alt. 0,350, diám. base 0,200, id. boca 0,215.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Tinajilla como la anterior, vidriada hasta la boca.

Tinajilla de Sestrica. N° inv. 2.212 (v. Fig. 85).

– Alt. 0,350, diám. base 0,200, id. boca 0,195.

– Procedencia: Almarza de Cameros.

Tinajilla como las anteriores, con arista a la mitad y vidriada hasta la boca.

Tinajilla de Sestrica. N° inv. 2.398 (v. Fig. 85).

– Alt. 0,345, diám. base 0,195, id. boca 0,205.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Tinajilla como las anteriores con vidriado defectuoso hasta la boca.

Orza de La Rioja Alta. N° inv. 1.132 (v. Fig. 93).

– Alt. 0,310, diám. base 0,135, id. boca 0,120.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Orza de cuerpo ovoide, cuello exvasado con boca vuelta hacia dentro, y dos asas que arrancan de él hasta la panza. Tiene el interior esmaltado y el vedrío de plomo sobrepasa la panza y forma gruesos goterones en la boca.

Orza de La Rioja Alta. N° inv. 1.406 (v. Fig. 93).

– Alt. 0,254, diám. base 0,110, id. boca 0,125.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Orza como la anterior, con vedrío de plomo hasta la panza que aparece defectuoso por falta de temperatura en la cocción. Muestra señales de uso en el fuego.

Orza de La Rioja Alta. Nº inv. 1.650 (v. Fig. 93).

– Alt. 0,270, diám. base 0,125, id. boca 0,120.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Orza como las anteriores, vidriada hasta la panza y engalba en el interior que asoma por la boca.

Orza de La Rioja Alta. Nº inv. 10.308 (v. Fig. 93).

– Alt. 0,286, diám. base 0,130, id. boca 0,135.

– Procedencia: Rincón de Olivedo.

Orza como las anteriores, vidriada hasta la panza sobre juguete rojizo y decorada con trazos de engalba sobre los hombros.

Orza de Haro. Nº inv. 1.881 (v. Fig. 93.1.).

– Alt. 0,370, diám. base 0,120, id. boca 0,135.

– Procedencia: Trevijano de Cameros.

Orza de barro vidriado, con cuerpo ovoide, corto cuello exvasado rematado en un baquetoncillo, y dos asas desde la boca a la panza. Lleva decoración incisa de un zigzag entre líneas rectas sobre los hombros y el vedrío plumbífero alcanza el cuello por el exterior y muestra manchas de engalba.

Orza de Haro. Nº inv. 1.980 (v. Fig. 93.1).

– Alt. 0,270, diám. base 0,140, id. boca 0,155.

– Procedencia: Logroño.

Orza como la anterior, con líneas incisas en la unión del cuello y el cuerpo.

Orza de Haro. Nº inv. 602 (v. Fig. 93.1).

– Alt. 0,343, diám. base 0,165, id. boca 0,150.

– Procedencia: Navarrete.

Orza de barro vidriado, con cuerpo ovoide, cuello ligeramente exvasado y rematado en boca remetida, y dos asas que arrancan de la mitad del cuello y se doblan por encima de la boca hasta la panza. El interior está esmaltado y por fuera se cubre vedrío de plomo que sobrepasa la curva de la panza y forma gruesos goterones en la boca. Lleva también decoración de líneas incisas sobre los hombros. Su tamaño es de cántara.

Orza de Haro. Nº inv. 1.093 (Fig. 93.1).

– Alt. 0,320, diám. base 0,135, id. boca 0,160.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Orza como la anterior, con interior esmaltado y líneas incisas en la unión del cuello y el cuerpo. Tamaño de cántara.

Orza de Haro. Nº inv. 1.412 (Fig. 93.1).

– Alt. 0,330, diám. base 0,135, id. boca 0,155.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Orza como las anteriores, con interior esmaltado y decoración de zigzag entre líneas rectas incisas sobre los hombros. Tamaño de cántara.

Orza de Haro. Nº inv. 2.428 (v. Fig. 93.1).

– Alt. 0,278, diám. base 0,110, id. boca 0,135.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Orza como las anteriores, con interior esmaltado y decoración de zigzag entre líneas rectas incisas sobre los hombros. Está alamburada.

Orza de Haro. Nº inv. 696 (v. Fig. 93.1).

– Alt. 0,305, diám. base 0,156, id. boca 0,140.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Orza similar a las anteriores, con corto cuello cilíndrico rematado en boca remetida, y vidriado hasta la panza. El interior está cubierto de engalba. Tamaño de cántara.

Orza de Haro. Nº inv. 1.002 (v. Fig. 93.1).

– Alt. 0,355, diám. base 0,140, id. boca 0,120.

– Procedencia: Haro.

Orza similar a la anterior, con cuello cilíndrico rematado en boca remetida, y vidriado de plomo hasta la panza que cae en chorretones hasta la base. El interior está esmaltado. Tamaño de cántara.

Orza de Haro. Nº inv. 617 (v. Fig. 93.1).

– Alt. 0,350, diám. base 0,150, id. boca 0,185.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Orza similar a las anteriores, con cuello cilíndrico perfectamente diferenciado del cuerpo y rematado en baquetoncillo, y vidriada de plomo hasta la base. Tamaño de cántara.

Orza de Navarrete. Nº inv. 601 (v. Fig. 93.2).

– Alt. 0,280, diám. base 0,100, id. boca 0,113.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Orza de cuerpo ovoide, corto cuello cilíndrico, arista o moldura a la mitad marcando la boca, y dos asas desde ésta a la panza. El vedrío de plomo sólo llega por el exterior hasta la mitad del cuello.

Orza de Navarrete. Nº inv. 1.125 (v. Fig. 93.2).

– Alt. 0,330, diám. base 0,133, id. boca 0,108.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Orza como la anterior, vidriada hasta la mitad del cuello con goterones que escurren por la pared.

Orza de Navarrete. Nº inv. 615 (v. Fig. 93.2).

– Alt. 0,330, diám. base 0,137, id. boca 0,125.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Orza similar a las anteriores, vidriada hasta mitad del cuello y con manchas del vedrío por la pared.

Orza de Navarrete. Nº inv. 1.417 (v. Fig. 93.2).

– Alt. 0,310, diám. base 0,143, id. boca 0,120.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Orza como la anterior, vidriada hasta mitad del cuello sobre juguete rojizo.

Orza de Navarrete. Nº inv. 618 (v. Fig. 93.2).

– Alt. 0,290, diám. base 0,108, id. boca 0,113.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Orza similar a las anteriores, vidriada hasta el cuello, y decorada con líneas incisas sobre los hombros.

Orza de Navarrete. Nº inv. 636 (v. Fig. 93.2).

– Alt. 0,265, diám. base 0,101, id. boca 0,145.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Orza similar a las anteriores, vidriada hasta el cuello. Muestra señales de sus usos en el fuego.

Orza de Navarrete. Nº inv. 637 (v. Fig. 93.2).

– Alt. 0,250, diám. base 0,103, id. boca 0,125.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Orza similar a las anteriores.

Orza de Navarrete. Nº inv. 1.139 (v. Fig. 93.2).

– Alt. 0,340, diám. base 0,140, id. boca 0,107.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Orza similar a las anteriores, vidriada hasta el cuello de forma defectuosa por falta de temperatura durante la cocción.

Orza de Navarrete. Nº inv. 1.413 (v. Fig. 93.2).

– Alt. 0,34, diám. base 0,14, id. boca 0,14.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Orza como las anteriores, vidriada hasta mitad del cuello con gruesos goterones, y decorada con líneas incisas sobre los hombros.

Orza de Navarrete. Nº inv. 2.087 (v. Fig. 93.2).

– Alt. 0,270, diám. base 0,105, id. boca 0,105.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Orza como las anteriores, vidriada hasta el cuello.

Orza de Navarrete. Nº inv. 2.425 (v. Fig. 93.2).

– Alt. 0,255, diám. base 0,103, id. boca 0,110.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Orza como las anteriores, vidriada hasta el cuello.

Orza de Navarrete. Nº inv. 2.600 (v. Fig. 93.2).

– Alt. 0,28, diám. base 0,10, id. boca 0,11.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Orza como las anteriores, vidriada hasta mitad del cuello.

Orza de Navarrete. Nº inv. 7.644 (v. Fig. 93.2).

– Alt. 0,260, diám. base 0,095, id. boca 0,120.

– Procedencia: Navarrete.

Orza como las anteriores, vidriada hasta mitad del cuello. Está alamburada y presenta muestras de su uso en el fuego.

Orza de Navarrete. Nº inv. 8.851 (v. Fig. 93.2).

– Alt. 0,280, diám. base 0,125, id. boca 0,130.

– Procedencia: Logroño.

Orza como las anteriores, vidriada hasta mitad del cuello.

Orza de Navarrete. Nº inv. 8.852 (v. Fig. 93.2).

– Alt. 0,280, diám. base 0,125, id. boca 0,135.

– Procedencia: Logroño.

Orza como las anteriores, vidriada hasta mitad del cuello.

Orza de La Rioja Alta. Nº inv. 10.422 (v. Fig. 93.2).

– Alt. 0,350, diám. base 0,135, id. boca 0,138.

– Procedencia: Logroño.

Orza como las anteriores, pero la unión entre el cuerpo y el cuello y la arista que marca la boca se hacen con curvas más suaves. El vedrío de plomo sobrepasa la panza y se decora con líneas incisas sobre los hombros.

Orza de Navarrete. Nº inv. 1.981 (Fig. 93.2).

– Alt. 0,270, diám. base 0,120, id. boca 0,125.

– Procedencia: Logroño.

Orza de cuerpo ovoide, corto cuello exvasado que remata en moldura remetida, de la que arrancan dos asas hasta la panza. Está vidriada de plomo hasta mitad del cuello.

Orza de Navarrete. Nº inv. 2.430 (v. Fig. 93.2).

– Alt. 0,257, diám. base 0,095, id. boca 0,135.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Orza como la anterior.

Orza de Navarrete. Nº inv. 1.651 (v. Fig. 93.2).

– Alt. 0,215, diám. base 0,118, id. boca 0,120.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Orza de cuerpo ovoide, cuello reducido a una suave curva sobre los hombros y rematado en boca cilíndrica, de donde arrancan las asas que se elevan por encima de ella y caen en vertical sobre la panza. El vidriado plumbífero sólo alcanza el exterior del cuello.

Orza de Navarrete. Nº inv. 4.829 (v. Fig. 93.2).

– Alt. 0,275, diám. base 0,120, id. boca 0,115.

– Procedencia: Logroño.

Orza como la anterior, vidriada hasta mitad del cuello.

Orza de Navarrete. Nº inv. 4.861 (v. Fig. 93.2).

– Alt. 0,280, diám. base 0,125, id. boca 0,120.

– Procedencia: Logroño.

Orza como las anteriores, vidriada hasta mitad del cuello.

Orza de Navarrete. Nº inv. 1.136 (v. Fig. 93.2).

– Alt. 0,275, diám. base 0,140, id. boca 0,123.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Orza similar a las anteriores, pero el cuello ha desaparecido y la boca remata en bisel hacia dentro, de donde arrancan las asas elevadas por encima de ellas. El vidriado llega hasta mitad del cuello.

Orza de Navarrete. Nº inv. 1.411 (v. Fig. 93.2).

– Alt. 0,320, diám. base 0,158, id. boca 0,130.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Orza como la anterior, vidriada sobre juguete rojizo hasta mitad del cuello.

Orza de Navarrete. Nº inv. 2.427 (v. Fig. 93.2).

– Alt. 0,283, diám. base 0,130, id. boca 0,108.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Orza como las anteriores, vidriada hasta mitad del cuello.

Orza de Navarrete. Nº inv. 2.429 (v. Fig. 93.2).

– Alt. 0,290, diám. base 0,120, id. boca 0,112.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Orza como las anteriores, vidriada hasta mitad del cuello.

Orza de Navarrete. Nº inv. 4.828 (v. Fig. 93.2).

– Alt. 0,33, diám. base 0,14, id. boca 0,13.

– Procedencia: Logroño.

Orza como las anteriores, vidriada hasta mitad del cuello.

Orza de Arnedo. Nº inv. 594 (Fig. 94.1).

– Alt. 0,370, diám. base 0,110, id. boca 0,129.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Orza de cuerpo fusiforme y cuello cilíndrico del que arrancan dos asas hasta los hombros. Se decora con una banda incisa de zigzags entrelazados en el cuello y otros entre líneas paralelas en los hombros, y el vedrío de plomo alcanza esta zona por el exterior escurriendo en descuidados chorretones. Muestra señales de haber sido utilizado en el fuego.

Orza de Arnedo. Nº inv. 2.047 (v. Fig. 94.1).

– Alt. 0,410, diám. base 0,145, id. boca 0,155.

– Procedencia: Viana (Navarra). Donación.

Orza como la anterior.

Orza de Arnedo. Nº inv. 10.622 (v. Fig. 94.1).

– Alt. 0,28, diám. base 0,11, id. boca 0,12.

– Procedencia: Hormilla.

Orza como las anteriores, con zigzags sobre los hombros y molduras en el cuello.

Orza de Arnedo. N° inv. 10.828 (Fig. 94.2).

– Alt. 0,235, diám. base 0,180, id. boca 0,125.

– Procedencia: Ledesma de la Cogolla.

Orza de cuerpo ligeramente globular, con cuello cilíndrico, y dos asas que arrancan de los hombros a la panza. Se decora con líneas entrelazadas formando zigzags sobre los hombros y el vidriado llega hasta esta zona con descuidados chorretones escurriendo hasta la base, muy gruesa y acusada con un baquetoncillo.

Orza de Arnedo. N° inv. 10.621 (Fig. 94.2).

– Alt. 0,180, diám. base 0,195, id. boca 0,125.

– Procedencia: Hormilla.

Orza como la anterior. Muy gruesa y acusada con un baquetoncillo

Orza de Arnedo. N° inv. 606.

– Alt. 0,410, diám. base 0,145, id. boca 0,155.

– Procedencia: Lagunilla de Jubera.

Gran orza de cuerpo fusiforme con superficie acanalada y cuello cilíndrico del que arrancan cuatro asas hasta los hombros, hasta donde llega el barniz plumbífero de tono amarillento.

Orza de Cameros. N° inv. 607 (v. Fig. 95).

– Alt. 0,340, diám. base 0,135, id. boca 0,170.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Orza de barro vidriado, con cuerpo ovoide y cuello troncocónico del que salen dos asas hasta los hombros. El vedrío de plomo es de tono melado y alcanza esta zona y se decora con dos tiras digitadas. Probablemente del alfar de Lumbreras.

Orza de Cameros. N° inv. 670 (v. Fig. 95).

– Alt. 0,300, diám. base 0,130, id. boca 0,165.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Orza como la anterior, vidriada hasta los hombros en tono melado y decorada con cuatro tiras digitadas entre las asas. Está alambreada y muestra señales de su uso en el fuego. Probablemente del alfar de Lumbreras.

Orza de Cameros. Nº inv. 598 (v. Fig. 95).

– Alt. 0,340, diám. base 0,14, id. boca 0,14.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Orza como las anteriores, vidriada hasta los hombros en tono melado. Tiene tres asas radiales y se decora con cuatro tiras digitadas entre ellas y líneas rectas y en zigzag incisas sobre los hombros. Probablemente del alfar de Lumbreras.

Orza de Cameros. Nº inv. 1.137 (v. Fig. 95).

– Alt. 0,317, diám. base 0,117, id. boca 0,155.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Orza similar a las anteriores, de cuerpo ovoide, cuello ligeramente troncocónico rematado en un baquetoncillo alrededor de la boca y dos asas desde él hasta los hombros. Está vidriada hasta la base con un tono verdoso.

Orza de Cameros. Nº inv. 2.287 (v. Fig. 95).

– Alt. 0,355, diám. base 0,130, id. boca 0,135.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Orza como la anterior, vidriada en tono verdoso hasta la base. Está alambrada.

Orza de Cameros. Nº inv. 650 (v. Fig. 95).

– Alt. 0,290, diám. base 0,125, id. boca 0,145.

– Procedencia: Terroba.

Orza de cuerpo ovoide, cuello cilíndrico rematado en un baquetoncillo alrededor de la boca y dos asas emparejadas. Está vidriada en tono melado hasta la panza y se decora con líneas incisas sobre los hombros y tres tiras digitadas terminadas en curva.

Orza de Cameros. Nº inv. 671 (v. Fig. 95).

– Alt. 0,310, diám. base 0,135, id. boca 0,145.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Orza como la anterior, vidriada en tono melado hasta los hombros y decorada con líneas incisas y tres tiras digitadas terminadas en curva.

Orza de Cameros. Nº inv. 672 (Fig. 95).

– Alt. 0,34, diám. base 0,17, id. boca 0,19.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Orza como la anterior, vidriada en tono melado hasta la base. Está alambrada.

Orza de Cameros. Nº inv. 2.183 (v. Fig. 95).

– Alt. 0,32, diám. base 0,12, id. boca 0,13.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Orza como las anteriores, vidriada en tono melado hasta la panza y decorada con líneas incisas sobre los hombros. Presenta una fuerte deformación en el cuello anterior a la cocción.

Orza de Cameros. Nº inv. 2.424 (v. Fig. 95).

– Alt. 0,285, diám. base 0,175, id. boca 0,155.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Orza como las anteriores, vidriada en tono melado hasta la panza y se decora con líneas incisas sobre los hombros y tres tiras digitadas terminadas en curva.

Orza de Cameros. Nº inv. 3.870 (v. Fig. 95).

– Alt. 0,300, diám. base 0,125, id. boca 0,145.

– Procedencia: Pinillos.

Orza como las anteriores, vidriada en tono melado hasta los hombros y descuidados chorretones.

Orza de Cameros. Nº inv. 619 (v. Fig. 95).

– Alt. 0,300, diám. base 0,133, id. boca 0,136.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Orza de cuerpo ovoide cerrado en suave curva en un cuello troncocónico pero sin diferenciar, de donde arrancan dos asas hasta la panza. Está vidriada en tono melado hasta la base y se decora con líneas incisas sobre los hombros.

Orza de Cameros. Nº inv. 1.126 (v. Fig. 95).

– Alt. 0,305, diám. base 0,125, id. boca 0,150.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Orza como la anterior, vidriada en tono melado hasta la base.

Orza de Cameros. Nº inv. 1.407 (v. Fig. 95).

– Alt. 0,255, diám. base 0,110, id. boca 0,130.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Orza como las anteriores, vidriada en tono melado por debajo de la panza. Muestra señales de su uso en el fuego.

Orza de Cameros. Nº inv. 10.829 (v. Fig. 95).

– Alt. 0,280, diám. base 0,115, id. boca 0,115.

– Procedencia: Ledesma de la Cogolla.

Orza de cuerpo fusiforme, cuello cilíndrico unido en suave curva y una sola asa desde la boca a la panza. Está vidriada en tono verdoso hasta la base.

Orza de Tajueco. Nº inv. 1.131 (v. Fig. 31).

– Alt. 0,350, diám. base 0,147, id. boca 0,158.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Orza de cuerpo ovoide, cuello troncocónico unido en suave curva y rematado en un baquetoncillo alrededor de la boca, de la que arrancan dos anchas asas planas hasta la panza. Está vidriada en tono rojizo hasta los hombros con abundantes chorretones que llegan a la base y se decora con líneas en torno al cuello y dos *barretas* entre las asas.

Orza de Tajueco. Nº inv. 5.096 (v. Fig. 31).

– Alt. 0,385, diám. base 0,164, id. boca 0,170.

– Procedencia: Viana (Navarra), donación.

Orza como la anterior, con dos asas planas hasta los hombros y vidriado rojizo hasta la base. Se decora con marcas de punzón en las asas y líneas rectas y onduladas sobre los hombros.

Orza de Tajueco. Nº inv. 989 (v. Fig. 31).

– Alt. 0,30, diám. base 0,16, id. boca 0,16.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Orza de cuerpo ovoide y cuello troncocónico diferenciado de cuya boca arranca una única asa hasta los hombros. Está vidriado con barniz rojizo por debajo de la panza.

Orza de Tajueco. Nº inv. 1.138 (v. Fig. 31).

– Alt. 0,330, diám. base 0,140, id. boca 0,163.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Orza como la anterior pero con el cuello cilíndrico y vidriada casi hasta la base.

Orza del Valle del Jalón. Nº inv. 673 (v. Fig. 33).

– Alt. 0,365, diám. base 0,180, id. boca 0,175.

– Procedencia: Cameros, sin determinar.

Orza de cuerpo ovoide cerrado en boca moldurada de la que arrancan tres asas hasta los hombros y vidriado con barniz plumbífero de tono verdoso hasta la base. Está decorada con tres cordones digitados dispuestos verticalmente entre las asas, y líneas rectas y onduladas grabadas sobre los hombros.

Orza del Valle del Jalón. N° inv. 2.606 (v. Fig. 33).

– Alt. 0,375, diám. base 0,185, id. boca 0,165.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Orza como la anterior. Le falta un asa.

3. 3. Ganchos, garabatos y esparrones

Gancho. N° inv. 2.061 (Fig. 96).

– Alt. 0,265.

– Procedencia: Viana (Navarra), donación.

Vástago de hierro de sección circular rematado en tres puntas dobladas en forma de gancho para colgar en ellas los embutidos. El extremo opuesto se cierra formando un agujero para suspenderlo de las vigas.

Gancho. N° inv. 2.062 (Fig. 96).

– Alt. 0,267.

– Procedencia: Viana (Navarra), donación.

Como el anterior.

Garabato. N° inv. 9.967 (Fig. 97).

– Alt. 0,42.

– Procedencia: Valladolid, donación.

Rama de pino cortada cerca de un nudo del que salen cuatro ramificaciones más en sentido radial y afiladas en punta, de manera que adquiere una forma gancho cuádruple. En el extremo opuesto a éstos se ha practicado un estrechamiento para pasar una cuerda y colgarla de las vigas donde conservar embutidos.

Tabla de ganchos. N° inv. 11.564 (Fig. 98).

– Long. 0,94, anch. máx. 0,10.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Estrecha tabla rectangular irregularmente cortada a azuela que lleva clavados en su frente doce puntas de hierro forjado dobladas en forma de gancho para colgar embutidos o usarla como espetera. Para su sujeción a la pared tiene dos orificios en los extremos y otro en el centro.

Escriño pasero. N° inv. 10.278 (Fig. 99).

– Diám. 0,74, alt. 0,053.

– Procedencia: Azofra.

Gran cesto en forma de bandeja circular hecha con rulo de paja de

centeno cosida en espiral con corteza de zarza que adquiere en su extremo una pequeña pared vertical. Se usaba para secar en ella ciruelas, albaricoques, melocotones e higos.

Ganchos de fruta. Nº inv. 10.515 y 10.516 (Fig. 100).

– Alt. 0,755 y 76.

– Procedencia: Logroño.

Fragmento de caña atravesado a distinta altura y en sentidos contrarios por ocho ramitas de extremos afilados en las que se clavaba los albaricoques y melocotones para su secado y convertirlos en orejones.

4. LAS ELABORACIONES DOMÉSTICAS

4. 1. El pan nuestro de cada día

Artesa. Nº inv. 2.040 (Fig.101.1).

– Long. máx. 1,280, anch. máx. 0,560, alt. 0,215.

– Procedencia: Logroño.

Recipiente de roble de base rectangular y cuatro paredes unidas con clavos e inclinadas hacia fuera en su forma característica, para amasar el pan.

Artesa. Nº inv. 2814 (v. Fig.101.1).

– Long. máx. 1,270, anch. máx. 0,570, alt. 0,225.

– Procedencia: Viana (Navarra), donación.

Como la anterior, pero con las paredes ensambladas.

Artesa. Nº inv. 9.663 (Fig. 101.2).

– Long. tot. 1,140, anch. 0,445, alt. 0,180.

– Procedencia: Avila, donación.

Artesa monóxila hecha con medio tronco cortado longitudinalmente y excavado en su interior para formar una cavidad semicilíndrica, cuyos extremos se prolongan horizontalmente para formar sendos asideros. A lo largo del fondo lleva clavadas dos piezas de hojalata a modo de refuerzo.

Olla de panadero. Nº inv. 1.894 (v. Fig. 29).

– Alt. 0,340, diám. base 0,210, id. boca 0,185.

– Procedencia: Trevijano.

Recipiente de barro vidriado de los alfares de Arrabal de Portillo, con cuerpo ovoide, cuello curvo en media caña y dos asas desde el cuello a la panza (ha perdido una). El barniz plumbífero sobrepasa la zona de ésta y

lleva sobre los hombros el nombre *MARTI* hecho con pequeños golpecitos después de la cocción. Se usaba para calentar el agua para amasar el pan.

Pareja de cernedores. N° de inv. 689 (v. Fig. 102).

– Diám. 0,390 y 0,405, alt. 0,140 y 0,135 respectivamente.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Pareja de cedazos formados por un bastidor circular de madera unidos entre sí por el exterior de su pared. En cada uno se han tensado sendas telas de trama muy abierta sujetas con clavos y otro exterior como abrazadera externa. Se emplea para tamizar la harina sobre la artesa.

Sobadera. N° de inv. 690 (v. Fig. 103).

– Alt. 0,250, long. 0,265, anch. 0,228.

– Procedencia: El Collado.

Caja de madera en cuyo interior se disponen longitudinalmente dos rodillos paralelos, también de madera, que giran en sentido contrario el uno al otro por un mecanismo de ruedas dentadas accionadas por una manivela. Se usa para refinar la masa de pan haciéndola pasar varias veces entre los rodillos.

Sobadera. N° de inv. 2.071 (v. Fig. 103).

– Alt. 0,220, long. 0,370, anch. 0,212.

– Procedencia: Viana (Navarra), donación.

Como la anterior.

Sobadera. N° de inv. 10.392 (v. Fig. 103).

– Alt. 0,235, long. 0,370, anch. 0,210.

– Procedencia: Ledesma de la Cogolla.

Como las anteriores.

Sobadera. N° de inv. 1.227 (Fig. 103).

– Mesa: alt. 0,570, long. 1,065, anch. 0,335. Caja: alt. 0,250, long. 0,315, anch. 0,426.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Como las anteriores pero acoplada al extremo de una mesa de patas abiertas atirantadas entre sí y al tablero.

Pesa. N° inv. 10.407 (Fig. 104).

– Alt. máx. 0,170, anch. máx. 0,145.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Pesa de piedra arenisca de forma más o menos piramidal con un agu-

jero practicado en la parte superior por donde pasar un alambre para colgarla. Se usaba para pesar la masa de pan.

Pesa. Nº inv. 10.408 (Fig. 104).

– Alt. máx. 0,115, anch. máx. 0,150.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Piedra informe con una larga perforación practicada a través de ella para poder colgarla. Para pesar la masa de pan.

Pesa. Nº inv. 10.409 (Fig. 104).

– Alt. máx. 0,14, anch. máx. 0,12.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Piedra de forma más o menos prismática con una perforación oblicua atravesando dos de sus caras y en ella una argolla de hierro para colgarla. Para pesar la masa de pan.

Rasqueta. Nº de inv. 850 (v. Fig. 105).

– Long. tot. 0,170, anch. máx. 0,094.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Pequeña paleta triangular de hierro forjado con mango de sección cilíndrica. Se usa para limpiar los restos de masa de la artesa.

Rasqueta. Nº de inv. 2.222 (v. Fig. 105).

– Long. tot. 0,170, anch. máx. 0,052.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Pequeña paleta de hierro forjado, con hoja trapezoidal doblada transversalmente en ángulo recto y mango de sección cilíndrica rematado en punta. Para limpiar los restos de masa de la artesa.

Rasqueta. Nº de inv. 851 (v. Fig. 105).

– Long. tot. 0,151, anch. máx. 0,049.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Pequeña paleta como las anteriores, de hoja trapezoidal doblada transversalmente en ángulo recto y mango torso rematado en un gancho para poder colgarla. Para limpiar los restos de masa de la artesa.

Rasqueta. Nº de inv. 1.202 (v. Fig. 105).

– Long. tot. 0,237, anch. máx. 0,082.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Pequeña paleta como la anterior, de hoja trapezoidal doblada transversalmente en ángulo recto y mango torso rematado en gancho. Para limpiar los restos de masa de la artesa.

Rasqueta. N° de inv. 11.013 (v. Fig. 105).

– Long. tot. 0,170, anch. 0,064.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Pequeña paleta como las anteriores, de hoja rectangular doblada transversalmente en ángulo recto y mango torso rematado en gancho. Para limpiar los restos de masa de la artesa.

Rasqueta. N° de inv. 2.223 (v. Fig. 105).

– Long. tot. 0,134, anch. 0,094.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Pequeña paleta como las anteriores, de hoja rectangular doblada transversalmente en ángulo recto y mango recto rematado en gancho. Para limpiar los restos de masa de la artesa.

Rasqueta. N° de inv. 1.065 (v. Fig. 105).

– Long. tot. 0,168, anch. máx. 0,081.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Pequeña paleta como las anteriores, de hoja triangular doblada transversalmente en ángulo recto y mango torso rematado en gancho. Para limpiar los restos de masa de la artesa.

Rasqueta. N° de inv. 816 (v. Fig. 105).

– Long. tot. 0,203, anch. máx. 0,110.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Pequeña paleta como las anteriores, de hoja triangular doblada transversalmente en ángulo recto y mango recto rematado en gancho. Para limpiar los restos de masa de la artesa.

Rasqueta. N° de inv. 11.012.

– Long. tot. 0,105, anch. máx. 0,125.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Chapa rectangular de hierro con uno de los bordes doblado en forma tubular para servir de asidero. Como las anteriores se usa para limpiar los restos de masa de la artesa.

Marca de pan. N° de inv. 1.674 (Fig. 106).

– Diám. 0,268.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Tabla circular en la que se han clavado un conjunto de finos clavillos para formar las iniciales *PG*, y cenefas de líneas concéntricas alrededor de modo que sus puntas sobresalgan por la otra cara. Tiene un asa transversal

de madera por el lado de las cabezas de los clavos y un cordón de cuero para colgarla. Se usaba para marcar el pan antes de cocer produciendo un dibujo de puntos con las iniciales de su propietaria.

Atizador de horno. N° de inv. 9.723 (Fig. 109.2).

– Long. 1,115.

– Procedencia: Logroño.

Larga barra de hierro con punta doblada en ángulo y el extremo opuesto rematado en aro para poder manejarla. Se usaba para atizar las brasas y extenderlas en el horno.

Rejada. N° de inv. 10.497 (Fig. 109.4).

– Long. tot. 1,73, diám. 0,155.

– Procedencia: Logroño.

Instrumento de hierro formado por un aro plano atravesado diametralmente por una pletina y prolongado en un largo vástago acabado en tubo, donde se enchufa un largo mango de madera que se asegura con un clavo. Se usaba para aplastar las brasas y dentro del horno.

Rastra. N° de inv. 10.767 (Fig. 109.5).

– Long. tot. 1,85, anch. rastra 0,305.

– Procedencia: Logroño.

Instrumento formado por una larga barra de hierro con una pala semicircular unida a ella en ángulo recto por el borde curvo en su extremo y en el opuesto una anilla para colgarlo. Se usaba para retirar las brasas y cenizas del horno y arrastrarlas hacia la boca.

Rastra. N° de inv. 9.724 (Fig. 109.5).

– Long. 1,015, anch. rastra 0,151.

– Procedencia: Logroño.

Larga barra de hierro similar a la anterior, con una pequeña paleta rectangular formando ángulo recto con ella y el extremo opuesto rematado en aro para poder manejarlo. Para arrastrar las brasas del horno.

Rastra. N° de inv. 10.738 (Fig. 109.5).

– Long. 0,805, anch. rastra 0,33.

– Procedencia: Logroño (Beneficencia Provincial).

Barra de hierro como la anterior. Para arrastrar las brasas del horno.

Pala de panadero. N° de inv. 6.529 (Fig. 110.1).

– Long. 1,85.

– Procedencia: Oliván.

Pala de madera, monóxila, ovalada y prolongada en largo mango. Se usaba para meter los panes en el horno.

Pala de panadero. N° de inv. 10.806 (Fig. 110.1).

– Long. 1,93.

– Procedencia: Santa Marina.

Pala de madera, monóxila, casi circular y prolongada en largo mango. Para meter los panes en el horno.

Pala de panadero. N° de inv. 10.793 (v. Fig. 110).

– Long. tot. 0,51.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Pala de madera casi rectangular, prolongada en un vástago con seis agujeros por donde se unía al mango, que ha perdido, mediante espigas que aún conserva. Para meter los panes en el horno.

Pala de panadero. N° de inv. 10.641. (Fig. 110.1).

– Long. tot. 0,52, anch. 0,33.

– Procedencia: Aldea de San Andrés, Lumbreras.

Pala de madera ovalada, prolongada en un pequeño mango ensanchado en su extremo con un orificio para colgarla. Está rajada y reforzada con dos chapas clavadas por cada cara. Para meter los panes en el horno.

Pala de panadero. N° de inv. 10.642.

– Long. 0,940, anch. 0,195.

– Procedencia: Calahorra.

Pala de madera de forma rectangular, con dos profundas escotaduras recortadas en un extremo que dejan en el centro un mango para su manejo, debajo de las cuales lleva grabadas profundamente a punzón las iniciales *M.G.* como marca de propietario. Para meter los panes en el horno.

Pala de panadero. N° de inv. 5.866 (v. Fig. 110.2).

– Long. 1,17.

– Procedencia: Logroño.

Pala de hierro de forma casi cuadrada prolongada en un tubo para enchufar un largo mango de madera. Se usaba para meter y sacar los panes en el horno.

Pala de panadero. N° de inv. 5.867 (Fig. 110.2).

– Long. 1,16.

– Procedencia: Logroño.

Pala de hierro como la anterior pero de forma trapezoidal. Para meter y sacar los panes en el horno.

Pala de panadero. N° de inv. 10.807 (Fig. 110.2).

– Long. 1,87.

– Procedencia: Santa Marina.

Pala de hierro como las anteriores pero circular. Para meter y sacar los panes en el horno.

Pala de panadero. N° de inv. 10.808 (v. Fig. 110.2).

– Long. 1,63.

– Procedencia: Terroba.

Pala de hierro como la anterior. Para meter y sacar los panes en el horno.

4.2. El queso

Lechera. N° inv. 10.259.

– Alt. 0,38, diám. base 0,195, id. boca 0,098.

– Procedencia: Azofra.

Lechera de hojalata para transporte y reparto, con cuerpo bitroncocónico sobre repié y cuello cilíndrico de donde sale un asa curva hasta los hombros que son altos. Sobre éstos tiene una chapa semicircular de latón con la marca *TALLER DE HOJALATERIA/ DE/ FAUSTINO BARRUSO*. Este tipo de lecheras recibía en algunos lugares el nombre de *candaja*.

Lechera. N° inv. 10.975.

– Alt. 0,410, diám. base 0,153, id. boca 0,105.

– Procedencia: Comercio de Logroño.

Lechera de hojalata para transporte y reparto, con cuerpo ovoide sobre repié y cuello cilíndrico de donde sale un asa curva hasta los hombros. En la boca lleva articulada una tapa semiesférica que se cierra con una lengüeta perforada en su extremo para encajar en un pivote de fijación. Bajo el asa tiene grabado el n° 6. Tipo *candaja*.

Lechera. N° inv. 10.482.

– Alt. 0, diám. base 0,25, id. boca

– Procedencia: Logroño.

Lechera para transporte y reparto en metal blanco, de cuerpo cilíndrico con repié en la base y cuello igual de menor diámetro. A ambos

lados de la boca tiene dos ganchos verticales para sujetar en ellos un asa en forma de arco. Lleva tapa semiesférica con el centro hundido para dejar lugar a un asa horizontal y por debajo tiene un reborde cilíndrico para encajar en el interior de la boca. En el cuello tiene soldada una chapa circular de latón con la marca de un trébol y las letras *D S F* en cada hoja, y *DÅNSK STAALBEHOLDERFABRIK A/S/ KOBENHAVN* desarrollado alrededor.

Cilla. Nº inv. 3.879 (v. Fig. 111.1).

– Diám. base 0,14, alt. 0,06.

– Procedencia: San Román de Cameros.

Cestillo de mimbre blanco, de forma ligeramente troncocónica, para escurrir la cuajada y transformarla en queso.

Cilla. Nº inv. 3.880 (v. Fig. 111.1).

– Diám. base 0,110, alt. 0,035.

– Procedencia: San Román de Cameros.

Cestillo de mimbre blanco, como el anterior, para escurrir la cuajada.

Cilla. Nº inv. 5.826 (v. Fig. 111.1).

– Diám. base 0,110, alt. 0,043.

– Procedencia: San Román de Cameros.

Cestillo de mimbre blanco, como los anteriores, para escurrir medio kilo de cuajada. Del taller de Calixto Ramírez.

Cilla. Nº inv. 5.827 (v. Fig. 111.1).

– Diám. base 0,13, alt. 0,05.

– Procedencia: San Román de Cameros.

Cestillo de mimbre blanco, como los anteriores, para escurrir 3/4 de cuajada. Del taller de Calixto Ramírez.

4. 3. La matanza

Barreñón de matanza. Nº inv. 2.312 (v. Fig. 113).

– Alt. 0,335, diám. base 0,305, id. boca 0,525.

– Procedencia: Navarrete.

Barreñón de barro vidriado, hecho a torno y troncocónico, con grueso reborde en la boca y cuatro asas bajo él. El barniz de plomo sólo alcanza la boca por el exterior. Es labor de los alfares de Navarrete.

Barreñón de matanza. N° inv. 4.862 (v. Fig. 113).

– Alt. 0,25, diám. base 0,27, id. boca 0,51.

– Procedencia: Logroño.

Barreñón como el anterior. Presenta el vidriado defectuoso en la boca por falta de temperatura en la cocción y ha perdido un asa por fractura. De Navarrete.

Barreñón de matanza. N° inv. 5.255 (v. Fig. 113).

– Alt. 0,252, diám. base 0,295, id. boca 0,56.

– Procedencia: Lardero.

Barreñón como los anteriores. De Navarrete.

Barreñón de matanza. N° inv. 9.669 (v. Fig. 113).

– Alt. 0,375, diám. boca 0,610.

– Procedencia: Avila, donación.

Barreñón como los anteriores. Está rajado y lañado. De Navarrete.

Barreñón de matanza. N° inv. 9.698 (v. Fig. 113).

– Alt. 0,26, diám. boca 0,53.

– Procedencia: Avila, donación.

Barreñón como los anteriores. Le falta un asa por fractura. De Navarrete.

Barreñón de matanza. N° inv. 11.646 (v. Fig. 113).

– Alt. 0,18, diám. base 0,20, id. boca 0,39.

– Procedencia: Logroño.

Barreñón como los anteriores, pero con dos asas bajo la boca. De Navarrete.

Barreñón de matanza. N° inv. 566. (v. Fig. 113).

– Alt. 0,26, diám. base 0,22, id. boca 0,47.

– Procedencia: Laguna de Cameros.

Barreñón de barro vidriado, hecho a torno y troncocónico, con grueso reborde digitado alrededor de la boca y cuatro asas bajo ella. El barniz de plomo sólo alcanza la boca por el exterior. Es labor de los alfares de Marañón (Navarra).

Choricera. N° inv. 1.219 (Fig. 114)

– Mesa: alt. 0,490, long. 0,460, anch. 0,285. Aprieto: alt. 0,135, long. 0,310.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Mesita de cuatro patas torneadas con una plataforma en la base sobre

cuatro patitas esféricas situadas en puntos más externos. En el centro de su superficie tiene un gran orificio y en él acoplado un embudo de hojalata con el vertedor hacia abajo. Sobre él se ajusta un émbolo o aprieto cilíndrico de madera, articulado en un brazo torneado que se sujeta en un extremo del tablero de la mesa. Se emplea para embutir carne y hacer chorizos o morcillas introduciéndola por el embudo en cuyo extremo se ha aplicado la tripa y se recoge bajo él en un barreñón colocado en la plataforma inferior.

Choricera. Nº inv. 3.854 (v. Fig. 114)

– Mesa: alt. 0,545, long. 0,725, anch. 0,243.

– Procedencia: Laguna de Cameros.

Similar a la anterior, pero más larga.

Cucharón de matanza. Nº inv. 1.422 (Fig. 115.1).

– Long. tot. 0,64, anch. cucharón 0,16.

– Procedencia: Terroba.

Cucharón de nogal de perfil ovoide muy profundo con cinco perforaciones formando cruz en el centro, nervio tallado y dos pequeños salientes en la unión con el mango, que es recto y debía terminar en gancho para colgar, pero aparece roto. Esta cuidadosamente tallado y pulido y debe remontarse al S. XIX.

Cucharón de matanza. Nº inv. 2.220 (Fig. 115.2).

– Long. tot. 0,73, anch. cucharón 0,18.

– Procedencia: Leza de Río Leza.

Cucharón de haya, de perfil ovalado, bastante plano y lleno de perforaciones y mango recto con un agujero en su extremo para colgar.

Cucharón de matanza. Nº inv. 2.611 (v. Fig. 115.2).

– Long. tot. 0,655, anch. cucharón 0,136

– Procedencia: Soto de Cameros.

Cucharón de pino con perfil casi rectangular ahuecado en el centro y en él doce perforaciones ordenadamente practicadas. El mango se une en suave curva y es recto y con el extremo ensanchado y un agujero para colgar.

Cucharón de matanza. Nº inv. 10.226 (v. Fig. 115).

– Long. tot. 0,58, anch. cucharón 0,19.

– Procedencia: Nájera.

Cucharón toscamente tallado en nogal, con perfil romboidal muy plano, con nueve perforaciones desigualmente dispuestas y mango recto con un agujero en su extremo para colgar.

Macheta. Nº inv. 1.841 (v. Fig. 116).

– Long. tot. 0,315, anch. hoja 0,130.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Macheta de hierro forjado con hoja rectangular y mango en la misma pieza en forma de vástago que prolonga en línea recta el lado opuesto al filo. Este remata en un apéndice ganchudo y está decorado con pequeñas incisiones formando aspas por ambas caras. Para picar carne.

Macheta. Nº inv. 10.961 (Fig. 116).

– Long. tot. 0,305, anch. hoja 0,085.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Macheta de hierro forjado similar a la anterior pero la hoja adquiere una leve forma trapezoidal y el borde opuesto al filo en ligera curva cóncava.

Macheta. Nº inv. 10.425 (v. Fig. 116).

– Long. tot. 0,27, anch. hoja 0,08.

– Procedencia: Nájera.

Macheta de hierro con hoja rectangular con el borde opuesto al filo recortado en curva cóncava y mango de madera torneada enchufado en un delgado vástago que lo prolonga en línea recta. En el ángulo opuesto de la hoja tiene orificio para colgarlo.

Cuchillo de carnicero. Nº inv. 1.056.

– Long. tot. 0,42, anch. hoja 0,05.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Largo cuchillo de hierro, con hoja rectangular de perfil ligeramente curvada, y mango con cachas de asta prolongado en línea recta en el lado opuesto al filo.

Toza. Nº inv. 9.664 (Fig. 117).

– Alt. 0,64, diám. 0,27.

– Procedencia: Logroño (Beneficencia Provincial).

Fragmento de tronco desbastado sobre tres patas de madera de sección rectangular fijadas a él con dos parejas de clavos cada una. Sirve de base para cortar o picar carne.

Toza. Nº inv. 9.665 (v. Fig. 117).

– Alt. 0,78, diám. 0,18.

– Procedencia: Avila, donación.

Tronco similar al anterior, con la patas sujetas con tres clavos cada una.

Toza. N° inv. 9.666 (v. Fig. 117).

– Alt. 0,48, diám. 0,19.

– Procedencia: Avila, donación.

Fragmento de tronco de perfil cóncavo sobre tres cortas patas de madera muy abiertas y fijadas por un grueso clavo de hierro cada una.

Prensa de jamones. N° inv. 6.526. (Fig. 118).

– Alt. 0,485, long. 0,940, anch. 0,640.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Tabla toscamente tallada en forma oblonga, con el interior rebajado y abierto en un pequeño canalillo o vertedor. Apoya en cuatro patas (que han sido repuestas actualmente) de desigual altura, más cortas las del lado del vertedor y más altas las opuestas, para darle una inclinación que permita la salida de líquido al colocar en ellas los jamones enterrados en sal y prensarlos bajo el peso de unas piedras de proporciones apropiadas.

Prensa de jamones. N° inv. 5.500.

– Alt. 0,99, long. 1,21, anch. 0,49.

– Procedencia: Lardero.

Estructura de madera en forma paralelepípedica con todos sus lados abiertos. En el superior lleva dos travesaños atravesados por sendos tornillos de hierro con su correspondiente mango transversal y deslizante por su cabeza para hacerlos girar. En el interior de esta estructura se sitúa una tabla haciendo de base y sobre ella se depositan los jamones envueltos en sal que se prensan gracias a los dos tornillos superiores presionando sobre la tabla. Tiene capacidad para seis jamones o más, disponiéndolos en pisos y separándolos por tablas para repartir el peso y la presión.

4.4. La cocina en fiestas

Barreñón de confitar. N° inv. 1.895 (Fig. 119).

– Alt. 0,18, diám. base 0,28, id. boca 0,28.

– Procedencia: Trevijano.

Recipiente en barro vidriado de forma casi cilíndrica con reborde en la boca y dos pequeñas asas verticales bajo ella. El barniz de plomo sólo sobrepasa la boca por el exterior. Es labor de los alfares de Navarrete hecha en nuestro siglo.

Barreñón de confitar. Nº inv. 2.180 (v. Fig. 119).

– Alt. 0,160, diám. base 0,275, id. boca 0,275.

– Procedencia: Navarrete.

Como el anterior.

Barreñón de confitar. Nº inv. 4.830 (v. Fig. 119).

– Alt. 0,17, diám. base 0,28, id. boca 0,28.

– Procedencia: Logroño.

Como los anteriores.

Barreñón de confitar. Nº inv. 10.421 (v. Fig. 119).

– Alt. 0,170, diám. base 0,275, id. boca 0,275.

– Procedencia: Logroño.

Como los anteriores.

Bote. Nº inv. 1.984 (v. Fig. 120.1.a).

– Alt. 0,160, diám. base 0,075, id. boca 0,090.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Pequeño bote cerámico de cuerpo cilíndrico rematado en un baquetoncillo alrededor de la boca, esmaltado en el interior y hasta media altura por el exterior. Es labor de los alfares de La Rioja Alta hecho en el S. XIX y repite el tipo de botes de miel aragoneses y levantinos del S. XVIII.

Bote. Nº inv. 2.090 (v. Fig. 120.1.a).

– Alt. 0,16, diám. base 0,05, id. boca 0,065.

– Procedencia: Logroño.

Como el anterior, pero ligeramente fusiforme.

Bote. Nº inv. 11.402 (v. Fig. 120.1.c).

– Alt. 0,220, diám. base 0,120, id. boca 0,087.

– Procedencia: Calahorra.

Bote cerámico de cuerpo cilíndrico y corto cuello más cerrado y moldeado. Está vidriado interiormente con barniz plumbífero que cubre también el exterior del cuello y deja algunas manchas por descuido en el cuerpo y éste está atravesado por una línea incisa horizontal a mitad de su altura. Es labor de los alfares de La Rioja Alta, hecha en nuestro siglo.

Bote. Nº inv. 4.831 (v. Fig. 120.1.b).

– Alt. 0,190, diám. base 0,125, id. boca 0,138.

– Procedencia: Logroño.

Bote de cuerpo cilíndrico con reborde baquetonado en la boca, inte-

rior cubierto de engalba y vidriado plumbífero casi hasta la base. Labor de los alfares de La Rioja Alta, hecha en nuestro siglo.

Bote. Nº inv. 9.726 (v. Fig. 120.1.b).

– Alt. 0,222, diám. base 0,142, id. boca 0,145.

– Procedencia: Viana (Navarra), donación.

Como el anterior. Labor de los alfares de La Rioja Alta, hecha en nuestro siglo.

Mano de mielera. Nº inv. 2439.

– Long. 0,295.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Varilla de madera rematada en un macillo cilíndrico y rodeado de estrías horizontales, para extraer la miel de los recipientes.

Chocolatera. Nº inv. 5.556 (Fig. 122.1).

– Alt. 0,190, diám. base 0,085, id. boca 0,062, long. mango 0,083.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Chocolatera de hierro fundido, con cuerpo fusiforme sobre repié y asa tubular sujeta a la panza y rematada en un mango torneado de madera enchufado en ella. Tiene el interior esmaltado.

Chocolatera. Nº inv. 2.017 (Fig. 122.2).

– Alt. 0,120, diám. base 0,087, id. boca 0,062, long. mango 0,165.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Chocolatera de cobre, de cuerpo piriforme sobre volado repié forrado de latón, cerrada con tapa cilíndrica encajada alrededor de la boca y con orificio central. Tiene por asa una larga tira de hierro horizontal, sujeta con dos remaches al cuello y protegida por un mango de madera, y en su arranque lleva enganchada una corta cadena para colgarla.

Chocolatera. Nº inv. 2.018 (v. Fig. 122.2).

– Alt. 0,216, diám. base 0,123, id. boca 0,083, long. mango 0,220.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Chocolatera de cobre como la anterior, pero con acusada carena.

Metates o molinos de almendra. Nº inv. 5.293 y 5.294 (Fig. 123).

– Alt. máx. 0,370, long. 0,550, anch. 0,375.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Piedra rectangular con la superficie en curva cóncava, sobre tres patas troncocónicas, dos iguales en un lado y otra más alta en el contrario produ-

ciendo un plano inclinado donde se molían las almendras o el cacao con la presión y los movimientos de vaivén de una mano de piedra casi cilíndrica.

Cuenco garrapiñero. Nº inv. 1.686 (Fig. 124).

– Alt. 0,146, diám. 0,245.

– Procedencia: Lagunilla de Jubera.

Cuenco semiesférico de latón, con dos asas de cobre sujetas con remaches al borde. Se usaba para tostar y caramelizar almendras moviendo con ambas manos sobre el fuego.

Rodillo de amasar. Nº inv. 2.051.

– Long. tot. 0,495.

– Procedencia: Viana (Navarra), donación.

Cilindro de madera que se adelgaza en los extremos en sendas empuñaduras también cilíndricas para ser manejado por ambas manos sobre la masa que se trata de adelgazar.

Rodillo de amasar. Nº inv. 9.667.

– Long. tot. 0,53.

– Procedencia: Avila, donación.

Como el anterior.

Rodillo de amasar. Nº inv. 9.670.

– Long. tot. 0,50.

– Procedencia: Logroño (Beneficencia Provincial).

Como el anterior.

Batidor. Nº inv. 2.615 (Fig. 127.3).

– Long. 0,038, diám. cabeza 0,068.

– Procedencia: Soto de Cameros.

Instrumento formado por dos varillas de hierro retorcidas en forma de cordoncillo que llevan en un extremo una tira del mismo metal curvada en forma de lazos cerrados, y por el otro un mango de madera torneado con una boquilla metálica en su unión de modo que permita un movimiento hacia arriba y hacia abajo sin salirse. Se emplea para batir huevos apoyando la cabeza de los bucles sobre el plato o la fuente y haciendo bajar el mango a través de las varillas retorcidas, lo que le proporciona un movimiento giratorio de ida y vuelta gracias a la torsión.

Molde de pastas. Nº inv. 9.610 (Fig. 125).

– Long. máx. 0,05, alt. 0,03.

– Procedencia: Avila, donación.

Aro de hojalata cerrado en cuadro con una chapa de lo mismo plegada en su interior, soldadas entre sí y sobresaliendo ligeramente la interior por el borde. Se emplea para cortar la masa de pastas y mantecados produciendo formas ovaladas de perfil dentado.

Molde de pastas. Nº inv. 9.611 (Fig. 125).

– Long. máx. 0,055, alt. 0,021.

– Procedencia: Avila, donación.

Molde similar al anterior pero en ovalado y la chapa interna sin sobresalir casi de la exterior.

Moldes de pastas. Nº inv. 11.000, 11.001 y 11.002 (v. Fig. 125).

– Diám. 0,080, 0,068, y 0,055 respectivamente; alt. 0,033.

– Procedencia: Comercio de Logroño.

Aro de hojalata cerrado en círculo, con un borde reforzado y el contrario plegado en ondas, para cortar pastas redondas con el perfil dentado. Llevan grabada la marca *MADE IN U.K.* por el exterior.

Molde de pastas. Nº inv. 12.140.

– Long. 0,085.

– Procedencia: Ventrosa.

Molde de hojalata ovalado y con las paredes acanaladas, para moldear pastas con el perfil dentado.

Ruedecilla de corte. Nº inv. 2.054 (Fig. 129).

– Long. 0,175.

– Procedencia: Viana (Navarra), donación.

Pequeño disco de hierro de superficie quebrada radialmente, lo que produce un contorno de picos, sujeta por el centro a una horquilla de hierro entre cuyos brazos gira y que remata en mango de madera cilíndrico. Se usa para hacer cortes con forma de picos presionándola y haciéndola girar sobre la masa cruda.

Ruedecilla de corte. Nº inv. 11.092 (v. Fig. 129).

– Long. 0,19.

– Procedencia desconocida (fondos antiguos del Museo).

Similar a la anterior, pero la ruedecilla es una chapa de hojalata que gira en el extremo de un vástago con mango de madera fusiforme.

Flanero. Nº inv. 9.609 (Fig. 126).

– Alt. 0,085, diám. boca 0,15.

– Procedencia: Avila, donación.

Flanero de hojalata troncocónico pero con la pared acanalada y en la base una concha en relieve rodeada de un grueso cordón. En el borde tiene una pequeña asa articulada para colgarlo.

Flanero. Nº inv. 9.608 (Fig. 126).

– Alt. 0,083, diám. boca 0,104.

– Procedencia: Madrid, donación.

Flanero de metal blanco, troncocónico, con dos pequeñas asas lobuladas en posición horizontal cerca de la boca.

Flanero. Nº inv. 12.138 (v. Fig. 126).

– Alt. 0,085, diám. base 0,090, id. boca 0,175.

– Procedencia: Ventrosa.

Flanero de hojalata, troncocónico pero de pared acanalada con ocho amplias ondas y una hoja estilizada grabada en la base.

Flanero. Nº inv. 12.139 (v. Fig. 126).

– Alt. 0,075, diám. base 0,093, id. boca 0,145.

– Procedencia: Ventrosa.

Flanero de hojalata, similar al anterior pero con las ondas de su pared más estrechas.

Hiladera para huevo hilado. Nº inv. 11.563 (Fig. 127.1).

– Alt. 0,152, mango 0,150.

– Procedencia: Viana (Navarra), donación.

Utensilio troncocónico de hojalata, con cuatro tubos de igual forma en la base y mango tubular soldado en la boca. Sirve para hacer huevo hilado depositando éste en el interior y vertiendo sobre él el almíbar caliente, para que salga en forma de hebras por los tubos.

Azucarero. Nº inv. 11.399 (v. Fig. 127.2).

– Long. 0,24, diám. máx. 0,10.

– Procedencia: Calahorra.

Azucarero de hojalata, troncocónico, con la base perforada y tapa encajada por presión en el extremo opuesto. En su interior tiene soldada una pieza con grandes orificios que deja espacio entre ella y la base a una bola móvil. Se usa para espolvorear azúcar molida sobre los dulces y la bola de su interior evita que ésta se apelmace y forme grumos.

Bote para pastas. Nº inv. 10.486 (Fig. 132.1).

– Alt. 0,28, diám. 0,20.

– Procedencia: Logroño.

Bote de hojalata de forma cilíndrica con dos baquetoncillos alrededor de la base y la boca, y dos asas ovaladas cerca de ésta. Se cierra con tapa curva con un asa rectangular de cinta, encajada por presión alrededor de la boca.

Bote. Nº inv. 10.484 (v. Fig. 132.1).

– Alt. 0,150, diám. 0,108.

– Procedencia: Logroño.

Bote de hojalata de forma cilíndrica con encajada por presión alrededor de la boca.

Bote para café. Nº inv. 10.493 (Fig. 132.1).

– Alt. 0,18, diám. 0,16; medida: alt. 0,02.

– Procedencia: Logroño.

Bote de hojalata como el anterior para guardar café. Tiene dentro una pequeña medida troncocónica.

Cafetera. Nº inv. 12.136.

– Alt. 0,345, diám. base 0,135.

– Procedencia: Ventrosa.

Cafetera de hojalata formada por dos cuerpos encajados y superpuestos, troncocónico el inferior y cilíndrico el superior, con sendas asas curvas. El cuerpo superior se cierra con tapa curva y tiene dentro dos piezas en forma de colador y de embudo para depositar el café y el agua hirviendo que cae en el cuerpo inferior a través de su base perforada. Este tiene un vertedor troncocónico situado hacia arriba cerca de su base.

Engranaje de heladera. Nº inv. 7.267 (v. Fig. 130).

– Long. 0,28.

– Procedencia: Logroño.

Mecanismo de metal blanco con ruedas dentadas en su interior y una manivela que las mueve, que se sitúa diametralmente en la boca de la heladera y hace girar las aspas situadas en el recipiente interior para batir y congelar su contenido. En el centro del mecanismo lleva en relieve la marca *ELMA* y el nº 3.

Heladera de transporte. Nº inv. 9.658 (v. Fig. 131).

– Alt. tot. 0,340, diám. 0,115.

– Procedencia: Avila, donación.

Recipiente de hojalata, cilíndrico con la base convexa, con molduras alrededor de la boca y una tapa que encaja por presión alrededor de la

boca. Esta lleva un gran asa tubular doblada en forma rectangular y soldada en su superficie. Se usaba para transportar helado protegido en una caja o estuche de corcho.

Heladera de transporte. N° inv. 10.483 (Fig. 131).

– Alt. heladera 0,230, diám. id. 0,105; alt. funda 0,250, diám. id. 0,195.

– Procedencia: Logroño.

Recipiente de hojalata como el anterior, encajado dentro de una funda de corcho reforzada por cuatro aros de castaño que tiene recubierto de pez el interior.

Caja de barquillos. N° inv. 10.485 (Fig. 132.2).

– Alt. 0,097, long. 0,137, anch. 0,100.

– Procedencia: Logroño.

Caja rectangular de hojalata, con una tapa de igual forma encajada por presión alrededor de la boca y provista de un asa en forma de tira doblada en ángulo recto y dispuesta longitudinalmente. La base está ahuecada y en el centro tiene un tornillo niquelado de fijación a un soporte. Se usaba para guardar los barquillos con los que acompañar el helado.

BIBLIOGRAFIA

ALVARO ZAMORA, Isabel, 1980.- Alfarería popular aragonesa. Zaragoza, Libros Pórtico.

CORREDOR-MATHEOS, José, y GUMI, Jordi, 1978.- Cerámica popular catalana. Barcelona, Ediciones 62.

CORTES VAZQUEZ, Luis, 1987.- Alfarería popular del Reino de León. Salamanca, Gráficas Cervantes.

FERNANDEZ MONTES, Matilde, y ORTIZ GARCIA, Carmen, 1980.- Dos oficios tradicionales en Madrid. La hojalatería y la tonelería. Madrid, Diputación Provincial de Madrid.

FERNANDEZ MONTES, Matilde; CARRETERO PEREZ, Andrés, y ALBERTOS SOLERA, M^a Dolores, 1981.- Alfarería popular de Tajueco. Madrid, Ministerio de Cultura.

LORENZO LOPEZ, Rosa M^a, 1987.- Hojalateros, cencerreros y romaneros. Salamanca, Diputación de Salamanca.

MARTINEZ GLERA, Enrique, 1994.- La alfarería en La Rioja (desde el siglo XVI al XX). Logroño, Consejería de Cultura, Deportes y Juventud.

OJEDA SAN Miguel, Ramón, 1989.- Algunas notas sobre la siderometalurgia tradicional riojana. *Berceo*, 116-117, págs. 171-188.

SANCHEZ TRUJILLANO, M^a Teresa, 1985.-La matanza. Logroño, Museo de La Rioja.

-, 1988.- Alfarería popular en La Rioja. La colección del Museo de La Rioja. Logroño, Museo de La Rioja.

SANCHEZ TRUJILLANO, M^a Teresa, y GOMEZ MARTINEZ, José Ramón, 1994.- Trigo, harina y pan. Logroño, Museo de La Rioja.

TRABAJOS DEL MUSEO DE LA RIOJA

Títulos de la Serie

1. Alfarería sin torno en el Museo de La Rioja.
2. El carnaval en La Rioja.
3. Cántaros.
4. Belenes.
5. Alfarería popular en La Rioja.
6. Cerámica histórica en La Rioja. Del Neolítico a la Romanización.
7. Alacena. La vida doméstica a través de la colección etnológica del Museo de La Rioja.
8. Afanes. La agricultura y la ganadería a través de la colección etnológica del Museo de La Rioja.
9. Herramientas. Los oficios artesanales a través de la colección etnológica del Museo de La Rioja.
10. Peregrinos en La Rioja
11. Trigo, harina y pan.
12. Rebaños. La ganadería tradicional a través de la colección etnológica del Museo de La Rioja.
13. Oficios de la madera.