

a los hijos, que la siguen con alegría y gusto, que es la mejor señal de acierto y utilidad.

En compañía de los tres Peños, padre, hijo y nieto, aunque guiados por el hijo, Gregorio Peño González, que es el actual propietario del antiguo alfar, se han hecho estas fotografías, que deben dar idea clara de algunas faenas fundamentales de este trabajo, que sólo allí hemos tenido oportunidad de presenciar, todas ellas referentes a la preparación del barro, porque el buen producto se obtiene de la buena elaboración.

Sólo una cosa ha mecanizado Gregorio, el sacar el agua con una noria pequeña, pero lo hace a brazo y de un pozo que tiene al pie del pilón.

En el corral hay miles de cangilones que no venderá jamás, pero él a su noria le ha puesto arcabuces de latas de conservas un poco grandes, cosa que contrasta mucho y confirma la certidumbre de que en casa del herrero cuchillo de palo.

Gregorio tiene amontonado el légamo próximo al pilón. Es una arcilla renegrida, vinosa, de mucha liga.

Viene la noche, pero Gregorio la mira como si estuviera amaneciendo, sin arredrarle la faena. Llena el pilón de agua, poniéndole unos doscientos cubos de ocho litros, que son cien arrobas, veinte espuestas de tierra de doce a trece kilos cada una, y tres o cuatro de otra grediza más floja para quitarle fuerza.



Mientras se moja la tierra en el pilón, que ya tiene las tablas clavadas de punta para removerla, Gregorio explica las particularidades de sus maniobras.

Ante esta fotografía es fácil imaginarse las primeras maniobras de la preparación del barro.

Los interlocutores conversan mientras se enturbia el agua, que es apagarse la tierra como la cal, función que se está efectuando en el pi-