

rando porciones de barro unas sobre otras y se pisan en la forma que se ve hacerlo a Gregoriete, que no cesa en su función hasta hacer una gran torta y entonces lo toma el padre con toda su fuerza hasta que lo deja reducido a una capa fina, pisando descalzos como en los antiguos jaraices, pues el barro, sumamente agradecido, sale tanto mejor cuanto más se le trabaja.

De esta torta, de más de metro y medio de diámetro, auxiliándose de una hoz de segar despuntada, se van cortando porciones alargadas y se lían como si fueran témpanos de tocino, formando pirámides tronco cónicas. No es impropia la comparación del barro con el tocino, pues no es menos suave ni menos maleable sin que al arrollarlo, doblarlo o enroscarlo se parta ni resquebraje. Estas porciones se llevan a la mesa y se amasan insistentemente como al heñir la masa del pan y dándole otra vez a la pella la forma troncocónica se la lleva al entablado de la rueda para modelarlo en la forma habitual.

El asiento le da al alfarero cierta hechura zapateril, que se le nota más al dejarlo, que no es levantarse solo sino salirse. Consiste en una tabla apoyada en la pared y sujeta con ataderos al entablado, cubierta con ropones e inclinada hacia el tabanque. El alfarero no necesita comodidad sino seguridad del asiento y le deja un espacio tan justo para pasar que le cuesta trabajo alcanzarlo, teniendo que estirarse y entrar de medio lado pero una vez sentado queda suelto y se engrandece, ni uno hemos visto



Gregorio en el instante preciso de transformar la pella en vasija cualificada y útil. Si los hijos se engendraran con esa conciencia no estaría más abstraído en su función.