

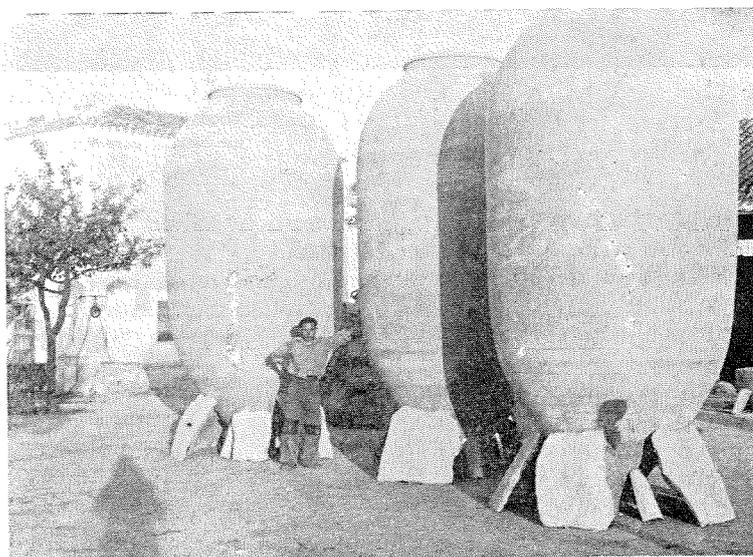
La tinaja de trescientas arrobas necesita veinte cargas de barro y la carga tiene doce arrobas.

Al sitio donde trabajan le dicen el obrador.

La obra pequeña la hacen sobre un pie de barro cocido llamado bolo o jarra de empezar, que tiene forma cilíndrica o un poco troncocónica y unos cuarenta centímetros de alto. Sobre él lleva una tapa de madera rectangular de unos treinta centímetros de lado, sentada sobre travesaños de unos tres centímetros de recio.

El tinajero trabaja de pie, moviéndose alrededor de la obra, como la cantarera, y pega el rollo con ambas manos, trayéndolo al hombro desde la pella, previamente amasado y modelado sobre firme y amplia mesa de madera.

Cuando el barro está blando, la vasija puede aplanarse. A este fenómeno le llaman follarse, que es el ringarse de la cantarera. Para evitarlo, lo dejan secar un poco antes de ponerle otro rollo. Después le



Otra proyección apoyado sobre una de la serie levantadas y calzadas. La fotografía está hecha cuando solo quedaban tres, pero se sacaron nueve al sol para llevarlas al horno montándolas en un carro que llamaban carro nano por tener las ruedas pequeñas y estar menos expuesto a volcar.

echan la boca, la alisan con una raedera de suela verdadera y le dan forma con una paleta de nogal y la mano por dentro. En el caso de las tinajas, llevan por dentro un mazo de madera en forma de paleta, como la pala de una azada que tuviera el astil en el borde posterior y, por lo tanto, en dirección paralela a la pala y no perpendicular u oblicua, como lo llevan corrientemente los azadones.

José Gimena, único tinajero superviviente que se conserva en activo, aunque le hace muchas muecas a la fábrica, va recordando los hornos que él conoció. Su mirada vaga se pierde en el campo inmenso de su imaginación, como se pierde cualquiera en la dilatada y enloquecedora llanura de su pueblo, que ni se imagina siquiera con tantos y