

ELOGIO DEL PORRÓN DE ZAFRA Y EL TINAJÓN CAMAGÜEYANO.

IN PRAISE OF THE PORRÓN DE ZAFRA AND THE TINAJÓN FROM CAMAGÜEY.

DI. Cristina Corral García
miaire71@gmail.com
ORCID: 0000-0001-6589-1463
Instituto Superior de Diseño de la UH
Cuba
Autor para la correspondencia

RESUMEN

Como resultado de la herencia cultural legada por los españoles destacan algunos objetos que han sobrevivido al paso de los siglos y se mantienen como parte de nuestro entorno. En este artículo se analizarán dos de esos casos: El porrón cañero o de zafra, y el tinajón camagüeyano, productos con carácter útil, conformados con pasta cerámica roja que se han asentado en la cultura popular cubana.

ABSTRACT

As a result of the cultural heritage bequeathed by the Spaniards, some objects stand out that have survived the passing of the centuries and remain as part of our environment. In this article, two of those cases will be analyzed: The cane or sugarcane porrón, and the Camagüey tinajón, products with a useful character, made with red ceramic paste that have settled in Cuban popular culture.

Palabras claves:

Porrón,
Tinajón,
Cerámica,
Camagüey,
Cuba,
Alfarería
tradicional.

Keywords:

Porrón,
Tinajón,
Ceramics,
Camagüey,
Cuba,
Traditional pottery.

Fecha Recibido:

20 / 01 / 2022

Fecha Aceptación:

05 / 03 / 2022

Fecha Publicación:

03 / 05 / 2022

INTRODUCCIÓN

En Cuba se conservan piezas que legadas por los antepasados españoles. En este artículo se analizarán dos de esos casos: El porrón cañero o de zafra, y el tinajón camagüeyano, vasijas de cerámica que se han quedado en la cultura nacional. Si bien no han tenido una gran evolución formal, sí en el aspecto de su valor de uso. De sus características físicas, fabricación y un poco de historia se hablará en este artículo.

BREVE HISTORIA.

Ante la interrogante de dónde llegan estas piezas, se sabe que los emigrantes que llegaron a Cuba provenientes de diversas zonas de España trajeron sus tradiciones, también arrastraron consigo sus maneras de usar algunos objetos y utensilios que debieron comenzar a replicarse y producirse en otras condiciones y con los materiales propios de los lugares en los cuales se asentaron, "los gallegos en Cuba se destacaron sobre todo por su trabajo en la agricultura. Iban al campo en masa con sus alpargatas en los pies y los porrones en las manos para beber agua durante las largas jornadas laborales. Estos depósitos estaban hechos de barro y contaban con dos orificios para la entrada y salida del aire y del agua. El uso del porrón no tardó en generalizarse entre los cubanos. De ahí que hasta la segunda mitad del pasado siglo era común ver a los trabajadores del campo llevar su porrón de cerámica lleno de agua." (Falcón Pérez, Lauren. La Habana, 2020.)



Figura 1. <http://micabaiguan.blogspot.com/2010/04/el-porrón.html>

Pero el uso de esta hermosa pieza de cerámica está muy ligada al proceso del corte de caña de azúcar, donde los macheteros (trabajadores que hacían el corte manual de la gramínea) "los llenaban en la noche o al amanecer con agua fresca de pozo o de manantial y partían para el corte con la certeza de que tendrían a mano el agua necesaria para una dura jornada de trabajo. Lo acomodaban entre los plantones de caña para mantenerlos a la sombra y a media mañana, cuando ya el sudor deshidratava el cuerpo, se empinaban del porrón sosteniéndolos en el aire mientras el chorro les llenaba la boca; la habilidad era tal que les permitía tomar sin derramar una gota fuera." (Corcho Tavío, Bienvenido. La Habana, 2015.) Usaban un pequeño pedazo de caña seca para tapar el pitorro de alimentación mientras no estaban usando el porrón, esto prevenía que el agua se contaminara con la suciedad propia del campo y que se introdujeran en la pieza alacranes, muy comunes en los campos

de caña, de cuyas picaduras nos cuentan los relatos campesinos, algunos con desenlaces fatales.

MORFOLOGÍA:

Consta principalmente de cuatro partes.

1. **Cuerpo o barriga.** En forma de gota invertida, la base generalmente se resolvía de forma basta con un corte transversal en la base de la pieza. Es la parte que contiene el agua.
2. **Asa.** Se coloca por adición en la parte superior del cuerpo. Es el elemento de sujeción y requiere tener un espesor adecuado para sostener el peso del porrón lleno de agua.
3. **Pitorro.** Se coloca por adición sobre una perforación realizada previamente en el cuerpo. Tiene un orificio pequeño por donde sale el agua para beber.
4. **Pitorro de alimentación.** Se coloca por adición sobre una perforación realizada previamente en el cuerpo. Tiene un orificio grande por donde se rellena el porrón.

Método de formación: Tornería alfarera manual. "Este método consiste en moldear una masa cerámica giratoria entre los pulgares". (Parrado Cruz, Gladys. La Habana, 2006. Pág. 50)

Se necesita de mucha habilidad para conformar esta pieza puesto que está totalmente cerrada. En algunos talleres de cerámica se destinaba a un solo operario para hacer este trabajo ya que requería de experiencia y conocimiento del oficio. En el taller de la comunidad El Globo en Calabazar, en los años 90 del pasado siglo, se destinaba a un solo trabajador para esta tarea. Las piezas se tornean por separado y después se adicionan por pegado.

También pueden encontrarse algunas producciones realizadas con la técnica de vaciado o colado.

Tipo de pasta: Se encuentran generalmente realizadas en pasta roja (llamada de forma común barro) aunque pueden ver también hechas de pasta blanca. Esto depende del método de conformado y de la arcilla disponible a nivel local.

Cocción: Se quema a baja temperatura, generalmente a menos de 1000°. Esto es en el caso de las piezas hechas con pasta roja.

Vidriado: No suelen estar vidriadas. En algunos casos se le hacía un vidriado en el interior, pero son los menos ya que complejizaba la producción por el hecho de ser una forma cerrada y con solo dos orificios para drenar el esmalte en el proceso, y podía ocurrir que los pitorros se sellaran en el proceso del vidriado.

Deficiencias: Aunque el porrón cañero se puede considerar una pieza visualmente hermosa por su simplicidad y la forma en que resuelve la función de beber, tiene en su contra que es muy pesada, a esto se le añade el propio peso del agua a contener.

El pie interno de la pieza suele resolverse con un corte muy básico ya que retornar la base requiere colocar en el torno la pieza invertida y puede deformarla al no contar con un apoyo físico estable.

La tornería alfarera posee como característica que suele generar disparidad de grosores en las paredes de la pieza. Esto puede traducirse en merma productiva ya que pueden producirse rajaduras durante el proceso de secado y cocción

Desde el punto de vista utilitario la posibilidad de higienización es prácticamente nula.

Virtudes: Tiene resuelto de manera correcta la función de sujetar el asa puesto que se puede agarrar con confianza y las roturas por el peso suelen ser mínimas.

Resuelve la función de beber de manera bastante cómoda el agua ya que el pitorro la expende con un chorro fino.

La propiedad de mantener el agua fresca en el recipiente es un hecho real. Solo se recomienda mojar la pieza bien antes de echarle el agua.

El porrón se continuó usando en la zafra azucarera mientras existió el acto del corte de caña manual y masivo hasta que en los años 90 del pasado siglo se comienzan a dismantelar una buena parte de los centrales azucareros en Cuba.



Figura 2. Archivo de la autora.

Por esta razón, este hermoso objeto migra desde su entorno puramente rural para renacer en las manos de los artesanos y artistas de la alfarería local, convirtiéndose en una pieza ornamental o decorativa, dejando en un segundo plano su marcado carácter utilitario inicial. Aunque en una época donde aún se le encontraba cumpliendo su misión de calmar la sed en los campos de caña, reconocidos artistas lo tomaron como referencia formal en sus creaciones como es el caso de la consagrada Amelia Peláez.



Figura.3 <http://www.trabajadores.cu/20200220/impronta-de-amelia-pelaez-en-la-ceramica-artistica-en-cuba/>



Figura.4 <https://fundacionartecubano.org/project/amelia-pelaez-ceramica-2008/>

La vasija llamada tinajón camagüeyano, tiene sus orígenes en otras similares que se fabricaban en Andalucía. Se cuenta que los alfareros procedentes del Sur de España los usaban para almacenar y proteger granos, aceites y líquidos.

La solución de problemáticas de la vida cotidiana ha sido siempre un afán de cualquier sociedad y se percataron de que resultaban excelentes depósitos para mantener fresca el agua para beber. Y fue con esta que dichos alfareros asentados en Puerto Príncipe trocaron en almacenes de agua los recipientes antes empleados para guardar otras provisiones.

"Del barro rojo de la Sierra de Cubitas comenzaron a fabricarse los tinajones desde los años del 1600, según noticias, a pesar de que no hay hoy día ningún tinajón inscrito con fecha tan remota. La más antigua data de 1760." (Estrada-Montalván, Joaquín. La Habana, 2009.)

"Aunque los tinajones se producen masivamente en esa región a partir del siglo XVII, no son privativos de ella. Sus beneficios y belleza ornamental fueron aprovechados en otros puntos de la geografía cubana: Trinidad, Sancti Spíritus, y más allá de sus fronteras, en Chile y Perú, donde prendió la tradición alfarera de la civilización incaica." (González Cabrera, Heydi. **La Habana, 2019.**)

Su producción tuvo el mayor auge en las décadas centrales del siglo XIX. A partir de 1868, con el inicio de las contiendas independentistas, quedó casi cancelada, se restableció sólo entre 1878 y 1895, para luego cesar por completo. Todo hogar del Camagüey tenía al menos un tinajón.



Figura.5 <http://www.ellugareno.com/2009/06/el-tinajon-camagueyano.html>

Los artesanos y alfareros camagüeyanos, al ponerse de moda el tinajón, comenzaron a fabricarlos, respondiendo así a una gran demanda y convirtiendo la producción de los artefactos en un medio de vida nada despreciable por aquellos años. Aun en estos días se pueden descubrir algunos de los nombres de aquellos fabricantes inscriptos en sus obras utilitarias. No son escasos, en ocasiones, adornos ornamentales en los vientres o bocas de los tinajones. Los maestros alfareros sentaron las bases de la actual cerámica camagüeyana.

En 1900, existían en la ciudad más de 16 mil tinajones, hoy apenas quedan unos 2 500 de los originales. Muchos de los que hoy adornan jardines y parques fueron fabricados con posterioridad a 1976, cuando se rescató esa tradición alfarera.



Figura 6 <https://www.radiorebelde.cu/noticia/el-agua-tinajon-camagüeyano-20190425/>

MORFOLOGÍA:

Consta de dos partes.

Cuerpo o barriga. En forma de gota invertida, la base generalmente se resolvía de forma basta con un corte transversal en la base de la pieza. Es la parte que contiene el líquido. A la forma básica también se le podía hacer una transformación en la base para garantizar estabilidad y lograr un ángulo de inclinación con el objetivo de recolectar el agua de lluvia. Por lo que algunos de estos ejemplares los encontramos encajados en la tierra, colocados en el piso gracias a la deformación hecha en la base y encontramos una variante que están empotrados en el suelo, como los que se encuentran en la casa natal del Mayor Ignacio Agramonte y Loynaz.



Figura.7 <https://www.radiorebelde.cu/noticia/el-agua-tinajon-camagüeyano-20190425/>

Labio. Se coloca por adición en la parte superior del cuerpo. Es un elemento que le confiere resistencia estructural a la pieza.

Método de formación: Su forma ovoidal y su gran tamaño exigían en su fabricación el llamado método de acordelado, consistente en superponer conos muy gruesos de barro blando hasta conseguir una pared circular compacta y de superficie plana.

La otra forma de conformarlo es la de torneado un primer tramo y después ir añadiendo placas hechas del mismo material cerámico e ir retorciendo hasta alcanzar la altura requerida.

Aunque se alcanzó una excelencia en estas producciones, es un oficio que requiere fuerza física y destreza del tornero porque son piezas de grandes dimensiones.

Tipo de pasta: Se encuentran generalmente realizadas en pasta roja (llamada de forma común barro)

Cocción: Se les hace una sola quema llamada bizcocho, a baja temperatura, generalmente a menos de 1000°.

Vidriado: No presentan vidriado.

Deficiencias: La tornería alfarera posee como característica que suele generar disparidad de grosores en las paredes de la pieza. Esto puede traducirse en merma productiva ya que pueden producirse rajaduras durante el proceso de secado y cocción. Otro inconveniente es con relación a la acumulación de agua en el fondo de la barriga, propiciando un hábitat ideal para que los mosquitos coloquen sus larvas y que puedan crearse focos epidemiológicos en la comunidad.

Virtudes: Tiene resuelto de manera correcta la función de recolectar agua de lluvia por la inclinación en la base de la pieza.

Se puede higienizar gracias a la amplitud de su parte superior.

La propiedad de mantener el agua fresca en el recipiente es un hecho real.

Y en la actualidad...

Estas piezas siguen con nosotros, es cierto que ya los tinajones no son usados para coleccionar agua de lluvia ni de beber y es muy raro encontrar en estos días una de estas voluminosas piezas que esté descubierta y si lo está, han llenado su interior con tierra o se encuentran como contenedores para plantas ornamentales. Tampoco el porrón va a los campos de caña. Se viven otros tiempos y con ellos llegan otras costumbres y necesidades que resolver, pero indiscutiblemente por la belleza de sus formas y también por la historia que representan han podido replicarse en manos de artesanos y artistas de la cerámica tradicional de casi toda Cuba y como caso particular, gracias a los esfuerzos de las autoridades patrimoniales de Camagüey y su oficina del historiador de la ciudad, otrora Villa de Santa María del Puerto del Príncipe.



Figura.8 <https://www.radiorebelde.cu/noticia/el-agua-tinajon-camagüeyano-20190425/>

CONCLUSIONES:

Los hombres pasan, las tradiciones quedan. Como estas dos piezas utilitarias que con el pasar del tiempo continúan presentes en nuestras prácticas culturales, leyendas y costumbres. Ya sea como objetos utilitarios, aunque ya mermada su función inicial, o renaciendo con un nuevo carácter ornamental, de remembranzas y de historia.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Cabrera, Heydi. La Habana, 2019.

<https://www.radiorebelde.cu/noticia/el-agua-tinajon-camagüeyano-20190425/>

Corcho Tavío, Bienvenido. La Habana, 2015.
<https://elmundodestereino.blogspot.com/2015/06/el-porrón.html>

Estrada-Montalván, Joaquín. 2009.

<http://www.ellugareno.com/2009/06/el-tinajon-camagüeyano.html>

Falcón Pérez, Lauren. La Habana, 2020.
<https://enjoymentcuba.com/2020/08/27/legado-gallego-en-cuba/> González

Parrado Cruz, Gladys. "Fundamentos tecnológicos de la cerámica". La Habana. Cuba. 2006.