

# LA ALFARERÍA TRADICIONAL DE QUART Y 1<sup>er</sup> CONGRESO DE CERÁMICA NEGRA DE QUART

CATEDRÁTICA SIBEL SEVIM

PROFESORA TIT. EZGI HAKAN VERDU MARTINEZ

PROFESOR ASIST. DR. CEMALETTIN SEVIM



Las sociedades crean sus propias costumbres y cultura a lo largo del tiempo donde siguen su existencia. Las costumbres son las informaciones, los hábitos, las tradiciones, las virtudes y las prácticas que se crean y se aceptan en la sociedad y se pasan de generación en generación. Y si hay que expresar de otra manera tal como afirma Tatar 'Las costumbres no son solo las tradiciones y los hábitos como se considera superficialmente y generalmente aceptado sino que son las mismas prácticas en su totalidad de un patrimonio histórico-cultural incluyendo las tradiciones y los hábitos. Es decir, son las maneras de organizar las creencias y las prácticas comunes en la vida social' (Tatar, 2000, 199). Por eso las costumbres son unas de las características más importantes que separan y difieren las sociedades.

La alfarería es una de estas costumbres y se encuentra entre las artes funcionales que representan muy claramente las características de la cultura en la que vive, la sociedad y del espacio y tiempo. La funcionalidad del arte es por ser utilizable. La funcionalidad de un objeto y sus características en las artes visuales se desarrolla y se forma según las costumbres de la sociedad. En este sentido la alfarería de Quart ha tenido una importancia tradicional en el arte e historia de la cerámica gracias a su estructura negra funcional que es muy particular en la cultura catalana.

Quart, un municipio de la provincia de Girona, Cataluña, es un centro de cerámica que es famoso por sus productos típicos negros. Las reliquias de pote que se encuentran en La Creueta, la primera zona residencial en la península ibérica, son las

primeras marcas que demuestran la vida del ser humano. La tradición de cerámica que se extiende hasta la época neolítica en Quart siguió en los centros de producción en la edad media. Según los primeros documentos (1312) se sabe que los productos de Quart se vendían con impuestos en Girona. Quart fue un centro de cerámica que se conoció con sus productos típicos de cocción negra. La primera junta de ceramistas fue fundada en 1572 en Quart y se convirtió en la Unión de Artesanos en 1988. Los documentos del año 1484 comprueban que Pere y Bartomeu Tauler producían cerámica en Quart y existían producciones en 1511 en La Bisbal y en 1583 en Breda. (El catálogo del museo de Quart, pág. 3.)

La alfarería que llega a nuestros días empezó en el siglo XVIII en Quart. En los tiempos más activos el número de talleres subió a 30 en la zona. Los años 60 fueron los tiempos cuando las producciones industriales afectaban las tradicionales y los talleres empezaron a cerrarse.

Hoy en día solo 5 talleres de las empresas familiares que se encuentran en todo Quart siguen su existencia. Estos talleres siguen manteniendo la manera tradicional de producir cerámicas y de así continua la presencia de la alfarería. En la actualidad 5 familias permanecen sus producciones: Los Quintana, los Prats, los Marco, los Bonadona y los Mestres.

La tradición empieza perder su valor cuando no logra cumplir las necesidades del tiempo. Sin embargo no poder responder a las necesidades del tiempo no significa eliminar la tradición por no autorizar los comportamientos pervertidos. Por lo tanto hay que examinar lo de no poder responder a las necesi-



dades con mucho cuidado. Por otro lado la tradición aparte de su continuidad conlleva dentro de si misma una parte del cambio aunque sea poca (Tatar, 2000, 201). Aunque aparecieron distintas producciones según las condiciones del tiempo unos principales productos dominaron en Quart. Especialmente se produjeron los cacharros como el pote, el cubo y los utensilios de obra como el ladrillo, el revestimiento de techo y la baldosa desde el siglo XIX.

Aparte de estos productos produjeron otros modelos representantes principales de la alfarería que respondieron a las necesidades de comidas y bebidas. Estos modelos sirvieron no solo para llevar, sacar y guardar agua, salar aceitunas, guardar vinos y aceites, preparar la comida y servirla sino también para lavar ropa, destilar aceites, hacer vinos.

El pote para llevar agua se convirtió en el símbolo de la zona. El pote llamado "cántir" en catalan y "botijo" en castellano se considera como un modelo tradicional en la península ibérica. Se encuentran dos bocas donde se llena y se toma agua y una mordaza en el medio de estas para cogerlo. Este modelo logró producirse como una forma típica en Quart hasta hoy en día. En la actualidad existen ejemplares con cocción negra y normal en Quart. Llama la atención como un objetivo de colección y de ornamento porque se acabó su uso funcional.

En Argentona, la zona del pote donde es Quart en Cataluña, se encuentra el Museo de Cántir que tiene más de 400 modelos que cuentan la historia y otras variedades de este pote con una colección rica. Además en el museo de cerámica en La Bisbal hay una parte que cuenta la cultura de cántir de cocción negra.

Aparte de estas producciones llaman la atención los modelos cocidos de arena que se produjeron con propósitos especiales como dar agua a los animales, calentar las camas y los pies, asar castañas, expulsar a las abejas con el fin de quitar el panal de la colmena, alimentar a algunos animales, dar agua a los pájaros y las gallinas y capturar los pulpos. También se usaron muchas veces los modelos especiales en la producción de chimeneas, las barandillas de escaleras y balcones y en el cubrimiento de los superficies y las paredes en el interior y el exterior en la arquitectura.

Estos modelos pertenecientes a la sociedad catalana y española tienen mucha importancia por parte de las tradiciones y la cultura. Pero el cambio de nuestro mundo actual es muy rápido. >

---

**En la otra página:** La etapa de dar forma al cacharro llamado *coffi* en Quart. (Foto: Ezgi Martínez, el Museo de Cerámica en Quart, España 2016). **En esta página. Arriba, a la izquierda:** Los *potes* tradicionales, *cántirs*. El Museo de Quart que cuenta la historia de la cocción negra y la alfarería tradicional (Foto: Ezgi Martínez). **Arriba, a la derecha:** Las barandillas cerámicas producidas en "Marco" para el arquitecto Rafael Maso (Foto: Sibel Sevim). **Abajo, a la izquierda:** Los cacharros coloridos del taller. (Foto: Sibel Sevim). **Abajo, a la derecha:** El taller de los Marco en Quart. (Foto: Cemalettin Sevim).



> En este sentido se podría afirmar que las tradiciones no pueden adaptarse al ritmo de los cambios. Sin embargo hay que considerarlo de manera prudente. Porque la tradición no solo significa los comportamientos o los modelos concretos. La tradición es el espíritu que hace falta para construir el futuro al mismo tiempo. (Tatar, 2000, 201). Con el tiempo la pasividad en el arte de la alfarería y los desarrollos rápidos en las producciones industriales motivaron que todos los potes tradicionales cambiasen por los plásticos y metálicos. Las costumbres del siglo anterior perdieron su importancia hoy en día. Por ejemplo los potes que se usan en la cultura tradicional perdieron su antigua importancia y extensión no solo en nuestra cultura sino también en España y en su lugar las jarras y los termos se empezaron a usar. Los talleres que buscaron novedades en sus productos facilitaron a que produjeran las cerámicas modernas gracias a estos cambios. Mientras el arte de alfarería y sus productos empezaron a perder interés con el tiempo los nuevos diseños y los productos modernos que tienen un nivel avanzado técnico se iniciaron a aparecer. Por lo tanto a pesar de la poca productividad hoy en día el arte de la alfarería en Quart sigue sus producciones como los cacharros, los cubos y las cerámicas del jardín. Como en cualquier zona de alfarería hay pocos productos típicos y culturales en Quart y tienen un nivel bajo de ventas. Los modelos ya mencionados que se usaban en el siglo pasado hoy no se prefieren y se producen para los coleccionistas, los adornos y los recuerdos que más bien el uso. La alfarería en Quart sigue en los talleres de los Quintana, los Prats, los Marco, los Bonadona y los Mestres que son familias llevan mucho tiempo produciendo desde varias

generaciones. Hoy en día los productos se dan forma según su propósito de uso. Entre ellos los cacharros, los potes y los cubos destacan. Los propietarios de talleres venden sus productos más a los restaurantes, las empresas de vinos y los diseñadores de jardín. Aunque los grandes cubos de vino que se venden a Estados Unidos, Francia e incluso Turquía se prefieren por aumentar la calidad del vino la demanda no responde al nivel requerido. En Quart, aparte de ser conocido como un centro con productos típicos cuyo color de cocción es negro, se sabe que se hacían producciones con el original color de barro rojo. Mientras los Marco y los Bonadona siguen produciendo de manera tradicional bajo las condiciones muy difíciles e intentan guardar la técnica de cocción negra especialmente los Mestres tienen tendencia a producir de manera moderna y fabrican los cacharros de cocina y mesa en el taller. Los productos comerciales son muy coloridos y distintos a los clásicos. Porque hoy en día los clientes prefieren más los cacharros de muchos colores en sus cocinas que los tradicionales.

Los pocos productos de ese taller se fabrican en el torno de alfarero y los productos en serie como las ollas, los boles, los tiestos, los platos y los pequeños platos para aperitivos se hacen con la técnica de estampadora mojada. Los productos tradicionales se hacen en los hornos de gas a 980-1000 C en este taller donde la producción tradicional pierde su importancia con la colaboración de tres personas de la misma familia. Se usan diferentes colores en los productos para boutiques para los pedidos de distintos países. Por ejemplo para Nueva Zelanda se usa un abanico de 12 colores diferentes y para Francia se



usan más el amarillo, el verde y el azul. Se intenta conseguir distintos efectos en la producción en serie con el uso de forro y esmalte. Aparte de estos nuevos productos con uso funcional los Mestres sigue produciendo las réplicas de los productos tradicionales y así ayuda a que la tradición mantenga su existencia. Los antiguos tradicionales cacharros con uso funcional que se fabricaban con el color de barro rojo hoy en día se produce como pedido dandoles colores con forros. En este taller antes se usaba su propia arcilla pero ahora como las reservas están acabadas se prefieren comprar dos tipos distintos de barro, ante todo barro refractario y barro rojo, sobre el que se pueden hacer adornos. Se cuece una vez o dos veces dependiendo del estado del producto. Josep Mestres afirma que alcanzan los colores usando forros bajo esmaltes transparentes sin plomo y asegura que producen los productos que reciben como pedidos por los artistas para dibujar. Esta empresa familiar que empezó a fabricar los productos en 1740 hoy sigue produciendo gracias a la quinta generación de la familia. Pero hoy en día la empresa enfrenta a cerrarse porque en la familia no aparece nadie que se dedicará a la alfarería. Ceramiques Marco es otro taller en Quart, Cataluña. El primer taller se fundó en 1473 y siguió produciendo en mismo lugar desde el siglo XV hasta hoy. Los Marco empezaron a trabajar en este taller que es posiblemente el más antiguo de la zona desde el siglo XIX y hoy en día Jaime Marco Cambo y Pilar Alsina Marques, la última generación de la familia, siguen produciendo. Jaime Marco y su padre se conocen gracias a las colaboraciones con los artistas. Rafael Masó, el famoso arquitecto catalán, ha hecho pedidos de cerámicas arquitectónicas

especiales para cada una obra colaborando con este taller en sus trabajos arquitectónicos en Girona y su alrededor dentro del novecientos en el siglo XIX.

Además los Marco trabajan con varios escultores en España y Francia y cambiaron la historia de alfarería de su taller y lo convirtieron en un lugar especial fabricando cerámicas artísticas aparte de la producción tradicional de potes. Las producciones actuales del taller son más bien las réplicas de las esculturas en los museos y se usa la cocción negra que es muy famosa en la zona y la técnica de forma. Los Marco trajeron una contemporánea mirada a la tradición de Quart colaborando con varios artistas y escultores en su taller. (<https://sortidesambgracia.com/2015/07/11/el-museu-de-la-terrisa-de-quart/>) >

---

Arriba, de izquierda a derecha:

*Trabajando al torno en el taller de los Bonadona (Foto: Cemalettin Sevim).*

*El taller de los Bonadona y los productos de jardín hechos con método de torno y prensa (Foto: Cemalettin Sevim).*

*Productos de jardín hechos con en el taller de los Bonadona (Foto: Cemalettin Sevim).*

*Cargando el horno y los productos ya cargados.*

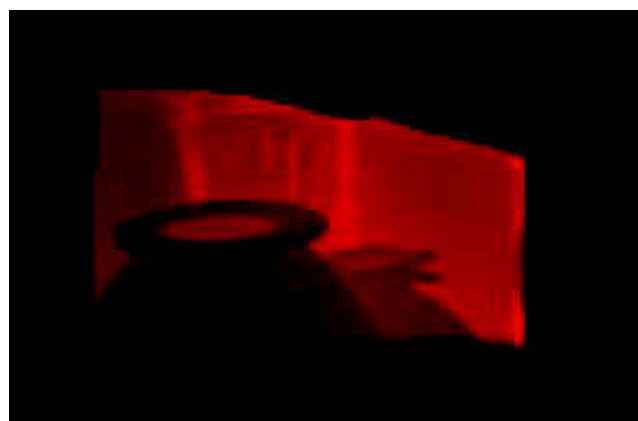
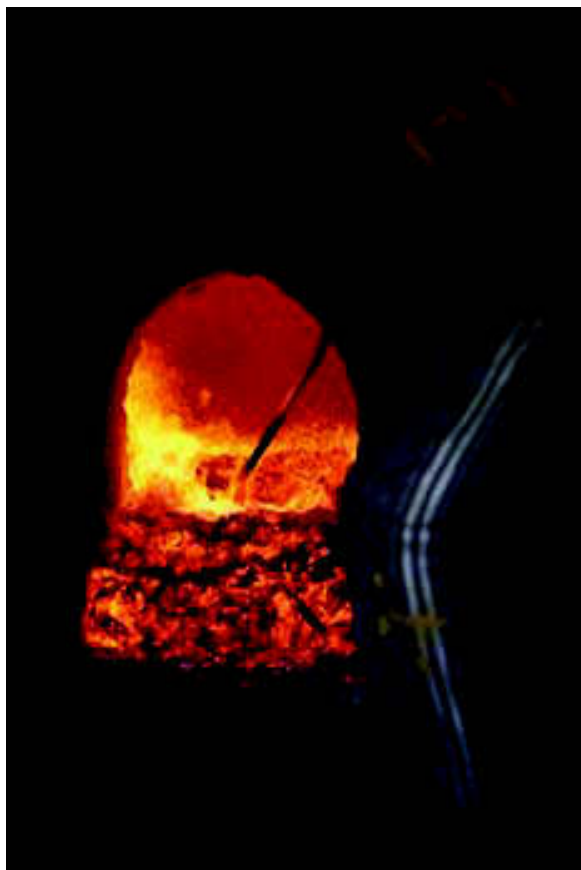


> En los talleres de los Marco y Bonadona como en el de los Mestres llaman la atención los grandes productos hechos con método de torno y prensa. En estos talleres donde siguen las producciones tradicionales fabrican los cubos, los tiestos y los cacharros de agua más alto que 1.5 metros con cocción negra.

Se usan generalmente torno cerámico, prensa o plantilla en la producción de los modelos en Quart.

La cosa más típica de estos productos es su cocción negra aparte de ser tradicionales y sus maneras de fabricarse. Se usa madera en la cocción negra que se considera como una forma tradicional de producción. Y a la hora de poner los productos en el horno los que se cocina sin esmalte se hace en formación de camellones y los que se hace con esmalte en las repisas o en los cacharros especiales de cocer. Los hornos de alfareros generalmente son los hornos que tienen cualidades parecidas y cuecen a distintos grados. Aunque los hornos tradicionales difieren en cada región y país en el sentido de forma, grandeza y gas el propósito es igual. Las características técnicas de los hornos tradicionales se diseñan según los productos que se van a fabricar. Los productos de alfarería se cocinan a 1.000 °C pero en cambio otros productos que requieren un nivel más alto de calor se cocinan en otros hornos. Lo importante es usar las materias resistentes al calor de nivel alto a la hora de hacer un horno. Y si no pueden aparecer grandes deformaciones en el horno y el tiempo de uso del horno se corta. No solo las características técnicas y estructurales de los hornos que se usan en la cocción tradicional sino también las técnicas aplicadas de cocer tienen mucha importancia. Es una de las características que hace original lo tradicional.

Por ejemplo la cultura de pote es muy común en Turquía y todavía se prefieren los potses tradicionales que se fabrican con la técnica de cocción ahumada abierta. La forma tradicional de cocción se sigue en Quart que se data a 300 años de alfarería como en Turquía. La cocción negra se identifica con Quart y crea un perfil de la misma zona. Hoy en día la cocción negra se aplica en dos talleres en Quart: los Marco y los Bonadona y aparte de ellos en Verdu (Lleida). No hay que confundir la cocción negra con la ahumada. La cocción ahumada es la técnica ocasional que se hace en los barriles, en las cacetas al aire libre en un horno. En las partes donde es mejor la cocción el producto coge el color de los óxidos dominantes y en cambio en algunas partes cerradas donde es peor la cocción aparecen distintos colores por la reducción y el humo. Se hace la cocción negra como en Quart en Verdu, Barcelona. Aquí los hornos se llaman hornos marroquíes donde los cacharros sin esmalte se cocinan a la manera del ahumado negro. Por ejemplo la empresa Causa Roca mantuvo el antiguo horno moruno árabe para alfarería como una tradición familiar desde 1700. Los productos al tocarse a la hora de colocarse en el horno aparecen los efectos de gris claro. Se usa más los botijos y cántires que guardan agua fría especialmente en los veranos porque se creía que los productos de cocción negra eran más higiénicos. Se cree que durante la cocción de reducción la estructura química y el carbón dentro de la arcilla eliminan las bacterias y guardan los agujeros limpios en el objeto. (Hessenberg, 1994, S:83). Cuando se examinan técnicamente los hornos donde se hace la cocción negra en Quart se ve que en estos hornos de-



bajo del nivel de suelo existen muchos agujeros entre la parte de fuego y la parte de cocción y una puerta de carga según el tamaño del horno. Se encuentran unos agujeros encima del horno que es generalmente de dos niveles dependiendo del tamaño del horno. Estos agujeros que se pueden alcanzar con escaleras se usan para comprobar el calor y la atmósfera del horno y también se sirven como chimenea.

La característica más importante de la cocción negra es que se quita el contacto del aire con la boca del fuego primero y luego la chimenea una vez el calor dentro del horno llega a 1.000 °C. En Quart los productos que se van a fabricar en cocción negra se dan forma del barro rojo especialmente y se bruñe con un trapo mientras se seca. Esto ayuda a los productos tener un efecto negro y brillante. Se hace la carga en el horno cuidando que los productos no se cubran uno y otro y sin estar muy pegados. En Quart se requiere el negro homogéneo muchas veces y por lo tanto se presta mucha atención a que los productos no se peguen cuando se carga.

Las llamas que siguen entre los productos dentro del horno salen de los agujeros que sirven para observación. Estos agujeros que se pueden abrir y cerrar gracias a los ladrillos se usan también para que el fuego se difunda de manera homogénea y se quede más, se pueda comprobar el fuego y ajustarse el aire dentro del horno. Los maestros deciden por si hace falta echar más leñas o no al mirar estos agujeros. Cuando el horno alcanza 1.000 °C hace falta que se corte el oxígeno para poder conseguir la atmósfera que requiere el color negro tradicional con reducción. En esta etapa las llamas del fuego cogen reducción.

Luego se pone leña mojada en el horno y así primero se cierra la boca del fuego del horno con barro y maderas para que no entre el aire. Y como segunda etapa se crea la atmósfera reductora de carbon sin oxígeno cerrando los agujeros con piezas cerámicas, barro y maderas para que no entre el aire.

El horno se guarda cerrado durante 15 días para que la carbonación se integre en los productos. Así los productos empiezan a conseguir el negro típico.

También es muy difícil vaciar el horno después de que se enfríe. Esto depende del tamaño del horno. Después del 15 días de la cocción se logra la aceleración del enfriamiento abriendo un pequeño agujero en la boca de relleno. Por cierto se consigue bajar el calor del horno para poder vaciarlo quitando >

---

Arriba, de izquierda a derecha:

*El horno lleno antes de cerrar.*

*Proceso de cerrar y sellar el horno.*

*Comienzo de la cocción.*

*Sacando ascuas de la cámara de combustión.*

*Comprobando el fuego dentro de los agujeros de observación.*

*Interior del horno durante la cocción.*



1



2



3



4

> do las maderas y los barros en la boca del fuego y el carbón de madera que no se queman bien. Después de recoger las maderas y el barro de aislamiento se vacía el horno abriendo la boca de relleno. Si bien examinamos cada etapa de la cocción negra en Quart los productos que se fabrican de esa manera y reflejan las características de la cultura se consiguen después de un tiempo bastante difícil. Después de esa etapa difícil de producción estos típicos productos negros se diferencian de otros productos de la zona llamando la atención gracias a su aspecto metálico. Para que no desaparezca la identidad de estos productos y siga esa técnica hace falta la necesidad de presentarse como patrimonio de la humanidad y pasarlo a otras generaciones.

Las costumbres de las sociedades siguen su existencia mientras se usan, se viven y se mantienen. La técnica de la cocción negra que se ha usado durante mucho tiempo en Quart se enfrenta a desaparecer porque la alfarería pierde su actualidad. Para presentar la técnica y hacer vivir la tradición una antigua empresa se convirtió en un museo restaurado. El Museo de La Terrissa de Quart se abrió en 2010 gracias a la protección original de la ruta de producción de la empresa del ladrillo de Can Ginesta que se fundó en 1926. El museo hospeda algunas actividades de cerámicas desde la fecha que se abrió.

En este sentido los trabajos sobre la cerámica no se acaban aquí, sino que se decidió celebrar el I Congreso de Cerámica Negra en el mes de julio de 2016 donde los artistas de cerámica fueron invitados y así se dieron a conocer y presentar la técnica de la cocción negra. Este congreso que se celebró a nivel inter-

nacional bajo la presidencia del director del Museo de Quart, Joan Vicens Tarre, se realizó con la colaboración del Ayuntamiento de Quart y los académicos. Este congreso que se celebra para que no se pierdan la tradición, la cultura y las técnicas es un buen desarrollo positivo en poder pasar la cultura y el arte de la alfarería a las siguientes generaciones.

En este congreso se invitó a muchos artistas de diferentes países: Carme Riu y Mercè Tiana, de España; Arja Martikainen, Catharina Kajander y Maarit Mäkelä desde Finlandia; Martin McWilliam desde Alemania; Linda Lighton desde Estados Unidos; Inese Brants, Eugenia Loginova Dainis Lesins, Anatoli Borodkin desde Letonia y Sibel Sevim, Sevim Çizer, Cemalettin Sevim, Buket Acartürk, Ezgi Hakan Verdu Martínez desde Turquía.

En el congreso interactivo los artistas de distintos países compartieron sus propios estilos de arte y sus trabajos son muy diversos por parte de técnica. Cada uno de ellos trató un tema diferente en sus trabajos donde reflejó su propia experiencia y formación. Los diferentes comentarios y expresiones llamaron la atención con la sinergia que se creó gracias a 17 ceramistas que tienen distintas formaciones y visiones de arte. Cada artista tuvo su propio estilo de trabajar como torno, molde o estilo libre sin embargo el punto común de los artistas fue que crearon sus obras según la técnica de la cocción negra que es la herencia cultural de Quart. La cocción negra en Quart con una tradición de 300 años aproximadamente se hace en la atmósfera con reducción, se identificó con la zona y creó un perfil para la región.



Los artistas participantes del I Congreso de Cerámica Negra de Quart hicieron una colección original proponiendo una moderna visión a la técnica típica de cocción negra para el Museo de Quart.

Las obras del congreso dan la bienvenida al público en el Museo de Cerámica en Quart como parte de la actividad realizada por la Academia Internacional de la Cerámica (AIC) del 12 al 16 del septiembre de 2016 en Barcelona.

Aparte de este congreso estas obras se han exhibido en otras galerías en Girona dentro del año 2016. Estas exhibiciones que se han realizado con la creencia de que van a ayudar a guardar y conocerse la herencia cultural se guardarán en el archivo del Museo de Cerámica en Quart y van a enriquecerlo.

Jaime Marco Cambo y Pilar Alsina Marquez que organizaron en su taller aparte del Museo de Quart, afirmaron que la nueva generación no contribuían a producir obras y no seguían esta tradición pero en cambio él y su mujer continuaban a algunos proyectos sobre la cerámica.

Además es un gran esfuerzo los congresos de cerámica negra que se hacen por los Marco con Escola Massana con la colaboración de la Asociación de Arte de Cataluña para que no se pierden los pots negros tradicionales de Quart en el futuro. Las costumbres y los valores culturales y sociales siguen su existencia y desarrollo si se comparte de esa manera.

La tradición de Quart con su cocción negra es un valor que se tiene que pasar a las generaciones siguientes, desarrollar e iluminar el arte de cerámica como llegó a nuestros días. □

## Bibliografía

Celio, Sergio Sabini, *La Alfareria Relacionado con Los Animales*, Burgos Seramik Müzesi yayını, Barcelona 2014.  
 Hessenberg, Karin, *The Saw dust firing*, Editor Emmanuel Cooper, 1994, Press Pennsylvania, Philadelphia.  
 Tatar, Tanar Gelenek ve Gelecek, 199-215, Sosyoloji konferansları Dergisi, İstanbul Üniversitesi, sayı 26, 2000  
*Terrissa de Quart* Seramik Müzesi Kataloğu  
 Museu Terrissa de Quart, Girona

## Fuentes en Internet

[www.museuterrissa.cat](http://www.museuterrissa.cat)  
<https://sortidesambgracia.com/2015/07/11/el-museu-de-la-terrissa-de-quart/>  
[www.museucantir.com](http://www.museucantir.com)  
[www.bonadona.cat](http://www.bonadona.cat)  
<http://ceramicarocacaus.com/>  
 Página web de la Asociación de Ceramistas  
<https://www.facebook.com/terrissersdequart/photos/pcb.1746435255629603/1746434195629709/?type=3&theater>

**Agradecimientos:** Joan Vicens Tarre, técnico del Museo de Quart. Can Bonadona, por las entrevistas, las investigaciones y las imágenes en el taller de Bonadona. Josep Mestres, por las entrevistas y las explicaciones en el taller de Mestres. Jaume Marco Cambo y Pilar Alsina Marques, por las informaciones escritas y orales y a su hija Miriam por las traducciones en el taller de Marco.



**En la otra página. Foto 1:** Los productos de Bonadona después de la cocción negra. **Foto 2:** Pieza de Ezgi Hakan Verdu Martínez (Turquía). **Foto 3:** Martin McWilliam (Alemania). **Foto 4:** Eugenia Loginova (Letonia).

**En esta página. Arriba:** Merce Tiana (España). **Abajo:** Sibel Sevim (Turquía). **A la derecha:** Participantes en el Congreso de Cerámica Negra de Quart