



**LA CERÁMICA DE COCINA Y MESA DE TALAVERA DE LA REINA: ARTESANÍA,
PATRIMONIO Y GASTRONOMÍA**

**KITCHEN AND TABLE CERAMICS IN TALAVERA DE LA REINA:
CRAFTSMANSHIP, HERITAGE AND GASTRONOMY**

**CERAMICA DE COZINHA E DE MESA EM TALAVERA DE LA REINA:
ARTESANATO, PATRIMONIO E GASTRONOMÍA**

CIPRIANO CRESPO, C.

Universidad de Castilla la Mancha

mariacarmen.cipriano@uclm.es

Orcid: 0000-0002-0584-8030

FREIRE PAZ, E.

Universidad de Santiago de Compostela

elena.freire@usc.es

Orcid: 0000-0001-6917-3768

MEDINA, F. X.

Universitat Oberta de Catalunya

efxmedia@uoc.edu

Orcid: 0000-0002-8067-355X

Recibido: 26/07/2023

Aceptado: 04/10/2023

RESUMEN

La producción de cerámica de “talavera” en Talavera de la Reina (Castilla-La Mancha, España) forma parte de construcciones culturales locales de tradición profunda. A caballo entre las manufacturas elaboradas para las clases altas o dirigentes y las producciones más populares, la cerámica talaverana presenta a lo largo del tiempo, tanto íntimas relaciones con las producciones dedicadas a las clases más pudientes, como un interesante vínculo con los grupos sociales de escala más baja. En el presente artículo, y partiendo de algunas consideraciones históricas en relación con este tipo de producción cerámica, analizaremos la evolución de la loza talaverana hasta nuestros días, considerada como patrimonio cultural inmaterial de UNESCO y buscando nuevos caminos para mantenerse viva y en uso a través del tiempo.

Palabras clave: Cerámica, gastronomía, alta cocina, popular, tradición, Talavera.

ABSTRACT

The production of “talavera” ceramics in Talavera de la Reina (Castilla-La Mancha, Spain) takes part of local cultural constructions of deep tradition. Halfway between the manufactures made for the upper or ruling classes and the most popular productions, over time, ceramics from Talavera have both intimate relationships with the productions made for the wealthier classes, as well as an interesting link with lower-scale social groups. In this article and starting from some historical considerations in relation to this type of ceramic production, we will analyze the evolution of Talavera pottery up to the present day, inscribed as intangible cultural heritage by UNESCO and looking for new ways to stay alive and in use over time.

Keywords: Ceramics, gastronomy, haute cuisine, popular, tradition, Talavera.

INTRODUCCIÓN¹

La ciudad de Talavera de la Reina es un municipio de menos de cien mil habitantes que se extiende por el margen derecho del río Tajo, en la provincia de Toledo, comunidad autónoma de Castilla-La Mancha, en España. Es el segundo municipio con más población de la provincia de Toledo (tras la capital misma), y el cuarto de toda la comunidad autónoma.

La ciudad y su zona de influencia (en ella hay que incluir también la cercana localidad de Puente del arzobispo, a 35 km. de Talavera de la Reina) contiene uno de los mayores legados de cerámica artesanal de Europa.² Así, la seña identitaria y promocional de la ciudad de Talavera es, precisamente, la de «Ciudad de la Cerámica» (López Fernández, 2015), dando cuenta de la importancia que se concede localmente a este tipo de artesanías, tanto a nivel socioeconómico como de definición cultural y turística. Tanto el volumen de la producción de cerámica como su importante demanda social en diferentes momentos históricos, ha llevado a que esta artesanía haya destacado claramente por encima de otros oficios tradicionales también presentes en la comarca.

La producción cerámica en el área de Talavera de la Reina está documentada desde época romana (Alvigini, 2006), aunque es destacable también el impulso que dicha producción recibe en época islámica. Sin embargo, el máximo esplendor de la producción de loza talaverana se da en el último tercio del siglo XVI, cuando el rey Felipe II inicia la construcción del Real Monasterio y Real Sitio de El Escorial, dando un lugar relevante a la cerámica talaverana como elemento arquitectónico y decorativo, hecho que impulsó la creación de un gran número de alfares que garantizaran la producción y el suministro (Sánchez-Cabezudo, 2016). Más adelante, durante el siglo XVII, la loza talaverana es adoptada por las clases más acomodadas, que aprecian unas piezas convertidas en las favoritas de la realeza. La cerámica de Talavera vive su momento álgido en esta época, y es su presencia en manifestaciones

¹ Este artículo surge de una investigación de estancia postdoctoral llevada a cabo en el marco de la Cátedra UNESCO de Alimentación, Cultura y Desarrollo de la Universitat Oberta de Catalunya (UOC). Algunos de los aspectos tratados en este texto fueron desarrollados ya en inglés en un texto anterior (Cipriano-Crespo, Freire-Paz y Medina, 2023). En el presente artículo se recuperan algunas de las discusiones y se analizan y actualizan algunos de los elementos abordados con anterioridad.

² Hay que destacar que, aunque en este artículo no nos encargaremos de ello, la cerámica talaverana se produce también y es patrimonial en el continente americano, en los estados de Puebla y Tlaxcala (México). En este mismo sentido, es importante destacar que en el texto se emplea el topónimo Talavera, diferenciado con la inicial en mayúscula, al referirse a la ciudad, y el sustantivo común: talavera, que se refiere a la producción cerámica (a uno y otro lado del Atlántico) y que aparece en todos los casos en minúscula.

artísticas vinculadas con la alta cultura (literatura, pintura, etc.) se convierte en frecuente (Rodríguez Viñuelas, 2015). Su éxito llevó, asimismo, a su expansión por otros territorios americanos de la corona (hacia México, principalmente).

El siglo XVIII supone, sin embargo, un momento de crisis importante, así como una caída destacable tanto en lo que respecta a su demanda como a su producción. No será hasta finales del siglo XIX cuando la loza de Talavera reciba un nuevo impulso, debido en este caso al ceramista Juan Ruíz de Luna (1863-1945), a quien se debe un nuevo resurgimiento que la llevará a convertirse, ya en pleno siglo XX, en un significativo motor económico de la comarca. Será, sin embargo, en la última década del siglo XX cuando llegue nuevamente una importante crisis que durará varias décadas.

Será en la segunda década del siglo XXI el que traiga consigo nuevamente tanto el estudio de la importancia de la talavera³ a lo largo del tiempo y su puesta en valor, como un deseado plan de salvaguarda de esta cerámica, que aunará esfuerzos tanto públicos como privados para su valorización a todos los niveles, desembocando, en primer lugar, en 2015, con su reconocimiento como Bien de Interés Cultural (BIC), con la categoría de «Bien Inmaterial», por el gobierno castellano-manchego; y, finalmente, en su inscripción como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en el año 2019. Una inscripción patrimonial de las técnicas artesanales de la cerámica que abarca dos localidades toledanas mencionadas (Talavera de la Reina y Puente del Arzobispo) en la Lista Representativa de PCI de la UNESCO, compartida transnacionalmente con Puebla y Tlaxcala, en México.

La cerámica forma parte intrínseca de la cultura talaverana, auto reconocida como una fuerte seña de identidad local. En cuanto a instalaciones culturales relacionadas con la cerámica, la ciudad cuenta con el Museo de Cerámica Ruiz de Luna, creado por el ceramista para instalar su colección particular que, a su muerte, fue cedida al ayuntamiento local. Una selección de piezas, con la explicación de su evolución cultural, se encuentra también en el Museo etnográfico local. Por otro lado, a partir de 2015, comenzaron a instalarse murales de cerámica en distintos lugares de la ciudad (el primero, junto al Museo etnográfico, sobre la “pesca en el Tajo”), constituyéndose más tarde una “Ruta de los Murales”, ruta turístico-cultural que pretende también promocionar la cerámica talaverana. Hay que señalar, además, que la ciudad

³ Cerámica realizada en la región poblano-tlaxcalteca desde el siglo XVIII. El origen de la misma es la llegada de alfareros procedentes de Talavera de la Reina que se establecieron en la Puebla de los Ángeles e iniciaron la producción de cerámica utilizando la técnica de la loza estannífera para satisfacer las necesidades de la población, de ahí el nombre oficial de la talavera.

organiza la Bienal Internacional de Cerámica Ciudad de Talavera, desde el Organismo Autónomo Local de Cultura de Talavera, y que en 2023 ha cumplido ya once ediciones.

Tras todo lo expuesto, creemos que la breve trayectoria histórico-social de la cerámica de Talavera que hemos planteado justifica la pertinencia de rastrear en su uso. Así, en el presente artículo llevaremos a cabo una reflexión sobre la cerámica de cocina y de mesa, aunque hay que destacar que la producción talaverana incluye azulejos y objetos decorativos de todo tipo. Entendemos que los usos del menaje de cocina y del servicio de mesa forman parte intrínseca del fenómeno alimentario, de la comensalidad y de la puesta en escena que implica. De este modo, consideramos que atender a las posibles transferencias de significado, así como a los procesos de ósmosis entre la comida y los recipientes en los que se cocina o, principalmente, en este caso, se presenta o se degusta, constituye un campo necesario para comprender el hecho alimentario desde una perspectiva holística, desde la cual poder observar, además, como señalaba Bourdieu (2012), la negociación de las posiciones sociales a través de los múltiples desplazamientos verticales y transversales de sus protagonistas.

El objetivo de este texto es, de este modo, el de mostrar el complejo recorrido culinario de esta artesanía, rastreando su presencia en un pasado vinculado con las clases dominantes hasta su reconversión en cerámica popular, para terminar con su entrada actual en las mesas de los restaurantes de alta gama. Observaremos la intersección de estas cerámicas con el mundo de la gastronomía, por un lado, atendiendo a los servicios de mesa, pero también, de manera tangencial, en las piezas de cocina y en las decoraciones del interior de determinados restaurantes decorados con cerámica de Talavera (por ejemplo, recubriendo las paredes de azulejos). La cerámica de Talavera plantea así nuevos caminos, tras un bagaje convulso que la ha hecho circular a distintos niveles entre lo sofisticado y lo popular.

METODOLOGÍA

Este trabajo ha sido llevado a cabo mediante un estudio cualitativo (Denzin & Lincoln, 2012, Krane & Baird 2005) basado en observación participante de base etnográfica (Taylor & Bogdan, 1998) realizada entre inicios de 2019 y la segunda mitad de 2022. Se han llevado a cabo, igualmente, entrevistas en profundidad: un total de 10 entrevistas individuales presenciales, procurando favorecer el intercambio de información en lugares adecuados, seleccionados por las personas entrevistada, con una duración de entre 45 y 50 minutos cada

una de ellas. Todas las personas entrevistadas consintieron expresamente participar en la investigación, y fueron conocedoras de que en cualquier momento podían dejar de hacerlo.

Los perfiles de los participantes se seleccionaron en función de sus oficios vinculados con la producción cerámica talaverana: cargos o profesorado de la Escuela de cerámica⁴ de Talavera de la Reina, talleristas, pintores y decoradores, responsables de la iniciativa Tierras de Cerámica, etc. Todos los perfiles fueron considerados relevantes a la hora de plantear la investigación.

Participaron cinco mujeres y tres hombres, y se incorporaron también los testimonios de dos mujeres de edad avanzada, quienes ofrecieron perspectivas del uso popular de la cerámica talaverana desde la memoria oral, durante los dos primeros tercios del siglo XX. Hay que señalar, en este sentido, que la variable “género” ha resultado determinante de cara a este estudio en términos generales, ya que ellas eran las que figuraban oficialmente como responsables sociales del menaje.

Finalmente, se llevó a cabo también un barrido virtual, en el que se recogían a través de internet de declaraciones de algunos agentes (especialistas en diseño de piezas, chefs, restauradores) implicados tanto en la fabricación como en la utilización de las vajillas, vinculadas con la cocina de autor, en la línea de la etnografía virtual (Hine, 2004). Así se tuvo acceso, por ejemplo, a información relativa al chef talaverano Carlos Maldonado, actual referente gastronómico en la zona y gran defensor del uso de la cerámica de Talavera como parte esencial de la alta cocina a distintos niveles, desde su restaurante «Raíces» en Talavera de la Reina.

EL USO DE LA CERÁMICA EN LA MESA

La producción cerámica presenta diferentes posibilidades para su clasificación (Freire Paz, 2004). Ateniéndonos al grado de dificultad técnica en el proceso de elaboración, podemos marcar una escala ascendente desde la alfarería de basto o común —piezas de barro cocido, a menudo sin vidriar— hasta la porcelana. Entre ambas encontramos otras categorías como la loza, caracterizada por el uso de esmaltes y barnices que recubren piezas de arcilla en las que se aplica frecuentemente un baño brillante con estaño o plomo en la primera cocción, y que las recubre totalmente. Este paso intermedio es el

⁴ En la actualidad su denominación ha cambiado y ahora es Escuela de Arte. Se ha decidido mantener la antigua en el artículo porque de este modo puede apreciarse la unión entre la cerámica y la escuela.

bizcochado, y sobre él se aplica la decoración definitiva, tras la cual la pieza volverá nuevamente al horno. En el proceso de cocción no deben superarse temperaturas de 1200º o 1300º centígrados, ya que las piezas pueden dañarse e incluso fundirse. Esta es una característica de diferenciación con la porcelana, en cuya elaboración se requiere someter las piezas a una mayor temperatura. En una gama intermedia entre la loza y la porcelana encontramos igualmente la loza fina.

Con independencia del estrato social al que se pertenezca, la comensalidad es un aspecto esencial del fenómeno alimentario. La riqueza o sencillez en la composición de las mesas y en el material utilizado sí que depende, sin embargo, del poder socioeconómico de los comensales, y se expresa a través de formas culturales diversas que les son propias. El menaje —de mesa, pero también de cocina o de decoración de interiores— siempre ha sido una herramienta para la distinción de clase: las menos favorecidas utilizaban servicios más toscos y baratos, de materiales como la madera o el estaño, mientras que quienes podían demostrar un poder adquisitivo alto, usaban platos de cerámica o loza fina (en términos generales, el lenguaje común emplea cerámica y loza como sinónimos).

Una comida puede ser más apetecible según la presentación, puesto que el placer guarda una gran relación con la estética. Nuevamente Bourdieu (2012) estableció en “La distinción” oposiciones sobre los gustos y usos que operan en las clases más altas, frente a los de las clases populares, automáticamente asociados a la necesidad y alejados, por tanto, de la estética, favoreciendo en este sentido las relaciones humanas (Batjin, 1987). Las características de calidad de la vajilla que se utiliza se transfieren a los alimentos y bebidas consumidos, dando como resultado que, a mejor calidad del recipiente, mejor percibido será el producto (Vázquez et al., 2016). De este modo, los menajes y servicios elegidos para presentar la comida forman parte de un todo alimentario, en el cual el continente y el contenido se comunican sus propiedades. Así, el servicio de mes, frecuentemente identificado como marco físico para el consumo alimentario, forma parte de la experiencia gastronómica, pero no como anexo, sino como parte del “todo” culinario. En esta unidad se fundamenta nuestro interés por la artesanía talaverana desde lo gastronómico. Un conjunto por otro lado, en el que entran a formar parte tanto las cualidades físicas de los productos como las percepciones sensoriales y simbólicas que se recrean culturalmente a su alrededor.

La atención al servicio de mesa y la calidad de este son signos distintivos

de clases acomodadas. La cocina de vanguardia, por tanto, se preocupa también en todo momento por la estética como parte del todo culinario, ya desde la elaboración en cocina, pero también en el servicio en sala. Es ahí donde las narrativas asociadas con la alta cocina pretenden facilitar a los comensales una experiencia estética y sensorial en la que los sentidos en su conjunto sirvan como instrumento para la experiencia culinaria o, como se señala en ocasiones, para sentir felicidad (Tortosa, 2012) y para potenciar la atracción y el disfrute de aquello que se come (Castro & Maciel, 2015). Así, desde el primer impacto visual se pueden apreciar ya determinadas expectativas asociadas. La puesta en escena del servicio de mesa: mantelerías, cuberterías, cristalerías, etc., favorece la apreciación de la comida (López García et al, 2017).

No es objeto de este trabajo realizar una investigación de corte histórico sobre la utilización del menaje en España desde el siglo XVI vinculado con la producción talaverana. Sin embargo, debemos tener en cuenta que entre los tres usos más habituales de la loza de Talavera: como elemento auxiliar-decorativo en construcciones arquitectónicas (azulejos); como elemento ornamental de exteriores (fuentes, estanques) o de interiores (paragüeros, figuras, candelabros...) y como menaje de cocina o servicio de mesa, observamos que buena parte de la narrativa relacionada con la opulencia que rodea la talavera se centra en las dos primeras cuestiones, relegando la tercera frecuentemente al nivel de un apéndice con poca capacidad de agencia. Sin embargo, y aunque la corona y, posteriormente, la nobleza, hubiesen elegido en su día decorar sus edificios con cerámica talaverana y eso, con el tiempo, le haya otorgado un cierto marchamo de excelencia, resultaría ilusorio pensar que esos mismos estratos privilegiados de la sociedad no empleasen piezas de porcelana o de cerámica fina para el consumo alimentario. No podemos olvidar que la loza de talavera es un tipo de alfarería de basto llamativo y decorado mediante esmaltes y diseños particulares, y es probable que con el menaje ocurriese algo similar que, con las preparaciones culinarias, en las cuales la cocina se toma como referencia, pero se adapta a las clases sociales. Como destaca González Turmo (1998: 5): «La cocina palaciega era demasiado complicada y costosa para las casas burguesas, que no tenían dimensiones, servicio ni necesidades que requieren uso similar gastronómico». Así, no debemos descartar referencias y adaptaciones de arriba a abajo, sin que ello quiera decir necesariamente que en las capas superiores se empleasen esas piezas de menaje. La loza talaverana debería de ser, pues, analizada diacrónicamente como un tipo de menaje y servicio de mesa, no de gente pobre, aunque connotado como próximo a las clases populares y medias. Este

tipo de interpretación se concreta aún más al aplicar una perspectiva emic, ya que, en esa consideración relacionada con las clases populares, la cerámica de Talavera ha proporcionado útiles necesarios y asequibles para cocinar y comer. La proliferación de talleres en toda la comarca favoreció una producción ya de por sí abundante, que producían además numerosos descartes, que también acababan comercializándose a precios más baratos. Esto favoreció la presencia en casi todas las casas de platos de todo tipo, junto con saleros, morteros o cuencos, cuyo uso popular era diario:

«En mi casa se hacía la comida en pucheros de barro y se comía en platos blancos y azules, entonces no nos dábamos cuenta de lo importante que era la cerámica de Talavera como pasa ahora, nosotros solo nos fijábamos que ahí comíamos y listo» (Dionisia, Puerta de Cuartos).

De hecho, tenemos constancia de que, en la década de 1970, como mínimo, se comercializaban de forma regular vajillas de primera y de segunda⁵, integradas por elementos defectuosos o de descarte que, para no desecharlos, se vendían a menor precio para evitar la pérdida de lo producido. Ese uso popular también se constata en la presencia de talaveras en los bares y tabernas de barrio, donde se iba a tomar el chato de vino y donde era habitual acompañarlo de unas olivas, servidas en un plato de cerámica local (y con toda probabilidad, de bajo precio). Quizás, el rasgo más popular del uso de piezas de cerámica talaverana sean los palilleros, pequeños recipientes para el servicio de mondadientes.

HACIA NUEVOS USOS DE LA LOZA TALAVERANA

Casa ALIA⁶ es una plataforma online de artesanía española. Una de las más exitosas, según sus responsables, es una vajilla decorada de Talavera de la Reina.

Mónica García del Pino, artesana de Cerámicas San Ginés y biznieta de Ruiz de Luna, comenta cómo ha cambiado con el tiempo el tipo de vajillas que se elaboran. Hasta hace un par o tres de décadas, se juntaban más personas a comer, y se encargaban vajillas completas, con muchas piezas. Esa tendencia se ha invertido actualmente, reduciéndose el número de piezas. Igualmente, existe la posibilidad de que las vajillas sean completadas en el futuro, conforme se necesiten o puedan permitirse económicamente. Como nos decía una

⁵ Nuestro trabajo de campo se ha centrado en obtener datos sobre los usos contemporáneos de la cerámica de Talavera, pero no resultaría descabellado extrapolar esta práctica a períodos anteriores.

⁶ Bajo la dirección creativa de Tomás Alía, arquitecto de interiores nombrado en 2017 embajador de la cerámica de Talavera, Casa ALIA crea piezas de mesa con técnicas y decoraciones tradicionales.

informante: «este año me compro la ensaladera, el año que viene para los Reyes me regalo los platos...».

Los hábitos alimentarios han evolucionado en los últimos años, y consecuentemente, los formatos de las vajillas también se han ido adaptando. Se hacen hoy en día, por ejemplo, ensaladeras con tapadera, porque pueden usarse para servir para alimentos fríos o calientes y, con un solo utensilio, se cubre lo que antes precisaba de dos. Mientras, los platos soperos parecen estar desapareciendo, siendo sustituidos por formatos más versátiles, tipo bol, que sirven como recipientes polivalentes. La idea de bol permite incluso jugar con el uso ordinario de una comida individual combinado con el de su uso múltiple en una comida con varios comensales. Habría, igualmente, que valorar la funcionalidad actual del bol, ya que presenta una capacidad mayor que la del plato hondo, posibilitando, por un lado, el consumo ordinario de un único plato (líquido, semi-sólido, e incluso sólido), y por otro, su manejabilidad en contextos más informales, en los que, quizás, no se coma sentados a la mesa, sino en otros eventuales lugares de la casa (sofá, despacho, habitación, terraza) o en relación con tipos de ingesta meno formales que las principales del día (aperitivos, meriendas...). Finalmente, podemos señalar también que, por influencia de los restaurantes, se ha variado el diámetro de los platos llanos (que ha pasado de los 26 cm habituales en décadas pasadas a los 28 cm actuales).

Otra de las grandes ventajas que tiene la cerámica es su versatilidad, que permite incrementar la complejidad de las piezas en función del criterio de quien las diseña, lo cual permite mayor funcionalidad y originalidad. Nuestros informantes nos hablan de sus recuerdos sobre las que se han dado en llamar vajillas con narración, con encargos personalizados:

«(...) Regalaba a sus amigos vajillas con textos clásicos donde aparecía la palabra Hacienda, porque los dos amigos que se iban a casar trabajaban en la agencia tributaria. Regalaba el hondo y el llano, y empezaba en un plato y continuaba el texto en el otro, era increíble».

Jesús Engenios, antiguo director de la escuela de cerámica de Talavera, nos manifestaba a propósito del tema de la vinculación entre la faceta creativa de las vajillas y sus posibilidades a futuro en la alta cocina:

«Tendríamos que aprovechar ese momento para que llegase la cerámica a los grandes restaurantes y a los chefs de cocina. Los grandes restaurantes necesitan soportes para platos y hay materiales que no permiten hacer lo que ellos quieren y eso sí lo consigue la cerámica».

Ese vínculo a través de chefs reconocidos ya ha comenzado a estrecharse mediante iniciativas muy significativas. La primera, más destacada e internacional, ha sido el restaurante de José Andrés: Bazaar bar, con dos estrellas Michelin, situado en Miami y decorado por Mónica García del Pino con grandes murales de azulejos hechos a medida con cerámica de Talavera, con ideas y diseños propios. En el encargo, donde una vez más se advierte la importancia ornamental de la cerámica talaverana, también se incluían azulejos para poder utilizar como servicio de mesa. Ese uso de lo arquitectónico-ornamental como utensilio culinario conjugado con la decoración del local, abre nuevas vías y muestra la adaptabilidad que esta cerámica ofrece en relación con las claves conceptuales complejas de la alta cocina, que buscan la diferencia, la exclusividad y, al mismo tiempo, la autenticidad.

Uno de los problemas que el uso de cerámica tradicional presenta en espacios gastronómicos de alto nivel, tiene que ver con la respuesta de las formas de producción artesanales ante los requerimientos de la alta cocina. Por ejemplo, las piezas de loza elaboradas a la manera tradicional no resultan compatibles con el uso de instrumento de cocina hoy tan comunes como los lavavajillas (menos aún de los industriales, más agresivos con las piezas), imprescindibles hoy en día por eficiencia e higiene en los restaurantes; o bien dan problemas con su uso en el microondas. Para adaptar las piezas para su uso en este tipo de establecimientos, hay que estudiar aspectos tales como el coeficiente de dilatación del barro, así como la manera en que el esmalte utilizado se ajusta a los cambios. También se hace indispensable llevar a cabo formulaciones diferentes de colores y baños, que hagan la vajilla más resistente ante los numerosos servicios diarios. Entre las técnicas para controlar el coeficiente de dilatación se encuentra el uso de caldo⁷ o el hecho de evitar fabricar este tipo de piezas en el torno. Hay que decir aquí, de todos modos, que estas variaciones constituyen aun hoy en día una cierta excepción entre los productores talaveranos, siendo más numerosos los talleres en los que se avisa a los compradores de que las piezas realizadas con métodos tradicionales no presentan una resistencia suficiente al uso de determinados electrodomésticos (lavavajillas, hornos, microondas, etc).

En el año 2019, otro taller, Centro Cerámico, llevó a cabo el mural que preside el restaurante Raíces —una estrella Michelin—, dirigido por el chef local Carlos Maldonado vencedor de la tercera edición de Masterchef en el año 2013. Carlos Maldonado nació y creció en Talavera de la Reina. Su victoria en

⁷ El caldo o colada consiste en echar arcilla líquida dentro de un molde de escayola y dejarla unos minutos hasta que se endurezca. Luego, se vacía el molde de la barbotina que sobra y se deja secar.

el programa televisivo le cambió la vida. Su profesionalización pasó por la formación en las artes culinarias del Basque Culinary Center donde cursó un Máster en Cocina, Técnica y Producto. Su profesionalidad y popularidad está estrechamente unida por su paso por el programa de televisión. En 2017 Carlos inaugura su proyecto gastronómico más serio, Raíces, pocos meses después es finalista del prestigioso Premio Cocinero Revelación Madrid Fusión, y gana el Premio Newcorred al Emprendedor del Año. En 2018 el restaurante 'Raíces' consigue su primer Sol en la Guía Repsol, Bib Gourmand de la Guía Michelin y está considerado por el tenedor entre los 10 mejores restaurantes de España. La creación cerámica recoge los recuerdos del chef asociados a varios lugares de la ciudad, con lo cual se apuesta por una personalización —lugares significativos para el chef— a la que añade un ejercicio de traslación en clave local: comer en su restaurante es comer en Talavera. Transita hacia una propuesta de alta gastronomía con arraigo local.

En Raíces, Maldonado usa cerámica talaverana para presentar sus platos: “queremos que todo gire en torno a Talavera y a la cerámica”. Su discurso pauta diferenciaciones que se basan necesariamente en la condición de autóctono del chef, quien sirve sus creaciones gastronómicas en vajillas diseñadas por él mismo, junto con los alfareros que le elaboran las piezas. Su mensaje une en la experiencia gastronómica tanto el producto y la elaboración de los platos, como el trabajo artesano de cada pieza sobre la que reposan creaciones auténticas y de raíz. Ahí es donde el chef encuentra tanto su discurso como la metáfora de su propuesta: piezas hechas artesanalmente con el barro de la (su) tierra, pero en una mesa de alcurnia:

«Nadie se ha ocupado de darle el lugar que merece. Las cerámicas de Talavera han estado en las mesas de los reyes de España, pero se nos había olvidado. Yo no quiero que se olvide, porque también nosotros estamos hechos de barro».

'Hechos de barro' es el nombre del menú gastronómico que actualmente ofrece Maldonado en su restaurante. Está compuesto por veintiuna propuestas que proponen al comensal un viaje a través del tiempo por tierras de Talavera de la Reina y su comarca. El restaurante deviene, de este modo, el epicentro de una experiencia multisensorial y en la que priman aspectos tales como observar y sentir el paisaje, visitar la ciudad, conocer la cerámica talaverana. Degustar as especialidades gastronómicas se convierte, así, en una forma transitoria de «ser de aquí», de convertir “de dentro” al de fuera.

Ahora bien, esa marca identitaria no debe ser confundida con inmanencia o inmovilismo, ya que las vajillas que Maldonado usa son innovaciones atrevidas, mucho más allá de lo tradicional, a las que denomina «gamberras»,

aun cuando apelan, en todo momento, a la tradición. Asistimos, en este caso, a una formulación personalizada de la loza talaverana en su unión con la gastronomía, en la que se mantienen tanto la técnica como los procesos de elaboración habituales, pero que “rompe”, deliberadamente, con el concepto de vajilla tradicional.

Pero la propuesta de Maldonado va más allá de usar la cerámica como algo complementario o secundario dentro de su narrativa. Simbólicamente, su visión sobre la industria más importante de la ciudad es también interesante. Tal y como señalaba hace más de cuarenta años el antropólogo argentino Néstor García Canclini (1982), las artesanías perviven hoy debido a que cubren necesidades sociales, entre las cuales, en el caso específico de la cerámica, la de convertirse en un soporte para la recreación de la tradición (Freire-Paz, 2021b). Sobre ese hecho, no solo se conecta con valores del pasado, sino que se amparan expectativas y proyectos para el futuro (cf. Godinho, 2017). En este sentido, en el barro elaborado con la tierra local se reconoce simbólicamente una materia prima de importancia vital que refuerza el vínculo interpretativo de los artesanos con la deidad (Freire-Paz, 2021a) a través de asociaciones mentales con lo original, lo primigenio, lo natural, lo sostenible e incluso lo sano. Unir la cerámica con lo culinario, lleva a crear ámbitos de comunicación compartidos, de la una a lo otro.

Y, sin embargo, el pasado es importante. En el caso de la cerámica de Talavera, es desde el presente que se ha apelado a la historia como gran aval para esta artesanía, a través de su inscripción como Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) de la UNESCO, con una candidatura, además, transnacional a ambos lados del Atlántico. La inscripción como PCI en diciembre de 2019 otorgó, desde ese momento, a la loza talaverana el paraguas de una marca (Jiménez & Seño, 2019) equiparable a (y conjugable con) las estrellas Michelin que se otorgan en la cocina de alta gama.

Dicho reconocimiento ha permitido el establecimiento de nuevas intersecciones, entre las cuales podemos destacar aquí un par de ellas que resultan de interés. Por un lado, la iniciativa de la Fundación Michelangelo⁸, que organizó una Summer School en Talavera durante el verano de 2022, en la cual se crearon diseños y vajillas para el sector de la restauración.⁹ Por otro lado, el taller Centro Cerámico, que ya había trabajado anteriormente para el

⁸ <https://www.michelangelofoundation.org/>

⁹ En este mismo contexto, hay que señalar que la Junta de Castilla la Mancha planeó simultáneamente distintas ayudas económicas para el sector, en relación con la adquisición de piezas artesanales únicas que abundasen en esa unión señalada entre la artesanía y la gastronomía.

mencionado restaurante Raíces, diseñó y llevó a cabo también durante el primer cuarto de 2022, cinco murales para el restaurante de comida japonesa «Mazinger», situado en el casco histórico de la ciudad y cuyo nombre refiere, por cierto, a la internacionalmente conocida serie de animación japonesa de los años 70: Mazinger Z. La diferencia aquí la aporta la incorporación al equipo de trabajo del taller de un ilustrador, encargado de aportar el toque relacionado con la serie de dibujos animados, estableciendo un interesante puente entre la modernidad y la transgresión, por un lado, y la tradición por otro. Uno de los propietarios del taller Centro Cerámico, Juan Carlos, nos explicaba los fundamentos de dicha colaboración:

«Los murales de Mazinger los hemos realizado nosotros, pero son diseños de un ilustrador. Muchas veces tenemos que adaptar el lenguaje de la ilustración al cerámico, porque no son lo mismo, pero si lo haces bien, salen piezas maravillosas como las del restaurante (...) el beneficio económico lo suple la satisfacción de crear algo».

El mundo de lo culinario parece, pues, querer afianzar y renovar su alianza con los nuevos caminos emprendidos por la cerámica talaverana. Los artesanos se han erigido hoy en día como artistas, al igual que los cocineros, ganando prestigio y buscando la sublimación de sus creaciones. A pesar de ello, la paradoja aquí radica en el hecho de que la maestría artesanal se conseguía, hasta hace pocos años, a través de la repetición constante de motivos y piezas. Precisamente, el valor más apreciado de cualquier artesano en las sociedades tradicionales era su habilidad para reproducir una y otra vez los modelos establecidos, socialmente reconocidos, hasta alcanzar grados de calidad y de exactitud mucho más que destacables. Esa destreza parece haber tomado hoy en día, sin embargo, una dirección contraria. De los artesanos se busca hoy su originalidad, su creatividad, en tanto que factor que los vincula con lo artístico y, desde ahí, cada pieza se convierte en única. Se abren, de este modo, nuevos cauces que conectan la elaboración artesana con el mercado del arte (Rei, 2016), en el que caben hoy en día tanto la creación cerámica como la gastronómica. De este modo, tenemos también que, con la apropiación por parte de las clases más acomodadas de las formas de elaboración artesana en otro momento identificadas con las clases populares, se produce una inversión de la finalidad instrumental, frente a la noción de estética que Kant estableció.

PARA NO CONCLUIR

La cerámica tradicional ha sido definida en ocasiones como la más valiosa manifestación del arte popular (Vicente, 1980). Se ha destacado de ella su capacidad para evolucionar constantemente, para adaptarse a las diferentes necesidades y usos sociales. Eso sí, sin variar sustancialmente. Por otro lado, parece mantenerse la idea de que las clases más populares poseen un cierto “gusto de lo necesario”, que dota de ese valor inmanente a sus manifestaciones artesanas e incluso artísticas.

El valor en el mercado actual de la cerámica de Talavera parece proceder, hoy en día, de la construcción poco precisa y en ocasiones mitificada, de unos orígenes remotos y una vinculación con las clases dominantes (entre las cuales el papel de la casa real parece ser ineludible). Desde ahí, todo parece diluirse durante alrededor de tres siglos, hasta la aparición de la figura de Ruíz de Luna, que supone otro escalón en la construcción del relato, asociado en esta ocasión, de manera más personalista, con el dominio de la técnica atribuido a este genio creador. De este modo, se construye sobre esas bases la justificación de la excelencia de una artesanía que era y sigue siendo principalmente anónima, elaborada a ambos lados del Atlántico y con unos usos ligados a la vida del común de la gente, a lo popular, que ha facilitado, por otro lado, su actual nexo con la alta gastronomía, al entroncar con las identidades locales y, al mismo tiempo, con la construcción de “lo propio”. La cerámica talaverana, en este sentido, facilita un lugar de referencia para lo gastronómico.

No se trata, sin embargo, de un espacio físico concreto. Hay que recordar aquí que la cerámica talaverana se produce en cuatro localidades distintas y bien conocidas, separadas dos a dos por el Atlántico. El concepto abstracto de lugar, de lo local, no puede ser confundido (o no únicamente) con una situación geográfica específica. Cuando afirmamos que la talavera proporciona un lugar de referencia, es porque identifica la construcción de una tradición, una forma de hacer. Con toda la variabilidad que ello supone, es cierto, pero, al fin y al cabo, un lugar simbólico susceptible de ser reconocido como propio, un lugar tan etéreo como “local”, donde existe una historia social vinculada con la gente, y no solo con personalidades específicas, y donde la lumbre ha permanecido siempre encendida; un lugar que es único, y que invita a ser visitado porque sigue apegado a la tradición y, en este mismo sentido, es percibido como auténtico. Un lugar, en definitiva, donde se puede saborear la tierra.

De este modo, la cerámica de Talavera ha encontrado hoy en día nuevas vías para transitar por el siglo XXI; para construir su futuro tras quinientos años de historia, y ello creando estrategias de pervivencia mediante una fórmula que

se ha revelado como exitosa: el apego a la tierra a través, principalmente, de «lo popular», de lo tradicional. Unas estrategias que comparte, por otro lado, con otras versiones de lo alimentario, e incluso de lo culinario o lo gastronómico, si así lo preferimos, que cubre desde la alimentación gourmet hasta las denominaciones de origen protegidas y que, como la alta cocina, se sitúa dentro de un nicho de mercado en el que aumenta (¿ininterrumpidamente?) la demanda.

En el siglo XXI, la cerámica de Talavera continúa transitando por nuevos horizontes, buscando respuesta a nuevas demandas sociales y creando estrategias de supervivencia que puedan ser útiles y efectivas. Hoy en día, sin embargo, y por vez primera, dichas estrategias la vinculan específicamente a experiencias gastronómicas innovadoras que, sin embargo, tienen su base en lo tradicional y en las identidades locales, creando discursos tan efectivos como comprensibles desde lo social.

BIBLIOGRAFÍA

- Alvigini Santi, A. 2006. *El Hombre y el Barro. Historia de la cerámica de Talavera*. Excmo. Ayto. de Talavera de la Reina, Talavera de la Reina, España.
- Batjin, M. 1987. *Francois Rabelais y la cultura popular en el medioevo y en el Renacimiento*. Alianza Editorial, Madrid.
- Bourdieu, P. 2012 *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. Taurus, Madrid.
- Castro, H. C. de, & Maciel, M. E. 2015 «Reflexoes sobre o Método Etnográfico para Apreensão das Políticas Sociais no campo da Alimentação e Nutrição: notas de pesquisa em uma cozinha comunitária». *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, 10(3), 523-537. <https://doi.org/10.12957/demetra.2015.15933>
- Cipriano-Crespo, C., Freire-Paz, E y Medina, F. X. (2023) «The Cultural revalorization of the ceramics of Talavera from folk culture to haute cuisine». *International Journal of Gastronomy and Food Science*, vol. 32, junio, 100683.
- Delwiche, J. F. (2012). «You eat with your eyes first». *Physiology & behavior*, 107(4), 502-504. <https://doi.org/10.1016/j.physbeh.2012.07.007>
- Denzin, N. K., & Lincoln, Y. S. (2012). *El campo de la investigación cualitativa: Manual de investigación cualitativa Vol. I*. Editorial GEDISA.
- Freire-Paz, E. (2004) *La recuperación de la alfarería tradicional en la provincia de Lugo. Procesos socio-económicos y culturales*. Servizo de Publicacións USC, Santiago de Compostela.
- Freire-Paz, E. (2021^a) «Presentación. Alquimia de la tierra». *Gazeta de Antropología*, 2021, 37 (2), artículo 00. DOI: DOI: 10.30827/Digibug.72178
- Freire-Paz, E. (2021^b) «Los cántaros secos. Una revisión de la alfarería tradicional gallega». *Gazeta de Antropología*, 2021, 37 (2), artículo 06. DOI: 10.30827/Digibug.72184.

- García Canclini, N. (1982) *Las culturas populares en el capitalismo*. Nueva Imagen, México.
- Garine, I. de (2016) «Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura». *Antropología de la alimentación*. Universidad de Guadalajara, Jalisco, México, 89-103.
- Godinho, P. (2017) *O futuro é para sempre: experiência, expectativa e práticas possíveis*. Letra Livre, Lisboa.
- González Turmo, I. (1998) «La dimension social de la cocina desde la antropología de la alimentación». Available at <https://www.researchgate.net/publication/315657965>.
- Goody, J. (1984) *Cuisines, cuisine et classes*. Centre George Pompidou, París.
- Guidonet, A. (2007). *La antropología de la alimentación*. Editorial UOC, Barcelona.
- Hine, C. (2004) *Etnografía Virtual*. Editorial UOC, Barcelona.
- Huerta, R., 2015. «La jerarquía de la mesa y el diseño de la vajilla como elementos de educación artística desde la cultura visual». *Visualidades*, 12. <https://doi.org/10.5216/vis.v12i1.33693>
- Jiménez de Madariaga, C. & Seño Asencio, F. «Somos de marca» Turismo y marca UNESCO en el Patrimonio Cultural Inmaterial». *Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, Vol. 17, Nº 6, 2019, 1127-1141.
- Krane, V, Baird. S., 2005. «Using ethnography in applied sport psychology». *Journal of Applied Sport Psychology* 17(2): 87-107. <https://doi.org/10.1080/10413200590932371>.
- López, M. del C., 2015. *Técnica y estética de la cerámica de Talavera de la Reina: Recursos iconográficos* [Info:eu-repo/semantics/doctoralThesis]. Universidad Complutense de Madrid. <https://eprints.ucm.es/id/eprint/34376/> (Consultada 30 septiembre 2022).
- López, J., Mariano, L., & Medina, F. X., 2017. «Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España». *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, 71(2), 327-370. <https://doi.org/10.3989/rdtp.2016.02.001>
- Macbeth, H., MacClancy, J., 2004. «Introduction. How to do anthropologies of food», in Helen Macbeth & Jeremy MacClancy (ed.), *Researching food habits. Methods and problems*: 1-17. Oxford: Berghahn.
- Rei, M. (2016) *Do Operário Ao Artista. Uma Etnografia Em Contexto Industrial No Vale Do AVE*. Deriva e Outro Modo, Le Monde diplomatique, Portugal.
- Rodríguez Viñuelas, F. J. 2015. «La Cerámica en la pintura de Zurbarán». *En XV Jornada de Historia de Fuente de Cantos Zurbarán, 1598-1664, 350 aniversario de su muerte*, Felipe Lorenzana de la Puente y Rogelio Segovia Sopo (Coords.), 223-243. Asociación Cultural Lucerna, Madrid, España.
- Sánchez-Cabezudo, Á., 2016. *La cerámica de Talavera en el monasterio de El Escorial*. Universidad de Castilla-La Mancha, Toledo, España.
- Taylor, S. J., & Bogdan, R., 1998. *Introduction to qualitative research methods: A guidebook and resources* (3rd ed.). New York: John Wiley & Sons.
- Tortosa, J. C., 2012. «La cocina de vanguardia: cuando los restaurantes dan paso a los

- espacios de sensaciones». *Disturbis*, 0(12), 1-7.
http://www.disturbis.esteticauab.org/DisturbisII/Indice_12.html (Consultada 12 noviembre 2022).
- Vázquez, M. B. *et al.*, 2016. «¿Cuál es el Impacto de la Vajilla en la Aceptabilidad de una sopa instantánea reducida en sodio?». *Actualización en Nutrición* 17, 4, 109-114.
- Vicente, A. Z., 1980. «La cerámica popular». *Los Cuadernos del Norte: Revista cultural de la Caja de Ahorros de Asturias*, 1(3), 11-20.