



Un símbolo de la cultura asturiana, de su historia y su carácter late en el barro de Cangas del Narcea.

Llamas del Mouro pertenece a la parroquia de San Martín de la Sierra.

Situado a 22 Km. de la capital del concejo, Cangas del Narcea, este pequeño pueblo asturiano ha conseguido traspasar las fronteras internacionales con su original cerámica negra.



GRÁFICAS RIGEL, D.L.: AS-630/2013



Artesanía de Asturias



La cerámica negra de Llamas del Mouro se moldea actualmente en manos de la familia de Jesús Rodríguez Garrido



HIJOS

Manuel Rodríguez Suárez
Marcelino Rodríguez Suárez



NIETOS

Verónica Rodríguez Díaz
Raúl Rodríguez Arias
Esteban Rodríguez Díaz
Victor Jesús Rodríguez Díaz



Artesanía de Asturias

Cerámica negra de Llamas del Mouro



Cerámica negra de Llamas del Mouro



LLAMAS DEL Mouro

Cerámica negra de Llamas del Mouro



Actualmente, la familia Rodríguez extrae el barro del reguerón, a un kilómetro del alfar.



El original horno de chimenea utilizado en la elaboración de la cerámica negra esconde el misterio de su color.

La tradición alfarera de este pequeño pueblo asturiano, que tuvo su período de esplendor en los años 30, es un legado de sabiduría que se ha ido transmitiendo de padres a hijos, en el mismo estado en que la recibieron, enriqueciéndola con el talento y la frescura de cada nueva generación.

Llamas del Mouro es el único lugar occidente de Asturias donde se sigue elaborando la cerámica negra.

Portadores de una gran tradición

Hoy en día, los descendientes de Jesús Rodríguez Garrido, fallecido en 1992, son los únicos artesanos de Llamas del Mouro que mantienen viva la tradición de la Alfarería Negra.

Esta singular cerámica asturiana es apreciada no sólo por la belleza de su exclusiva talla y su particular color, sino también por sus extraordinarias cualidades de resistencia y conservación de alimentos.

El secreto de su elaboración consiste en una gran minuciosidad y destreza para la buena selección de los materiales; paciencia en cada espera del proceso y, sobre todo, llevar en la sangre el oficio de la familia Rodríguez, que pone el alma entera en el trabajo de cada pieza.

La cerámica negra de Llamas del Mouro ha resistido desde sus comienzos, sin interrupción, gracias a la perseverancia de los habitantes de este pueblo.



La correcta elección del barro es fundamental. Se utilizan dos tipos de barro, el claro, que se deja reposar en agua, y el «colorao», que es necesario triturar con esmero antes de la mezcla.

Una vez amasados, se configuran las pellas, bolas de barro de un tamaño adecuado para su posterior trabajo en el torno.

En el torno de pie se da forma a las piezas: las de siempre y las que propone el mercado actual.

El modelo tradicional más apreciado es el cántaro o xarro del agua, que requiere de una mayor elaboración, por las cuatro veces que se debe trabajar en el torno.

Otras de las muchas piezas que se realizan son la olla, la *fedidera*, recipiente para hacer mantequilla, el porrón, la *escudiella*, cuenco que se usaba para comer, el *vedriu*, barriles, queseras, caveros o jarra para el vino, pucherros, aceiteras...

Las piezas de cerámica elaboradas en Llamas del Mouro están registradas y protegidas por la ley de Patrimonio Español de 1985.



Ceniceros, juegos de café, palmariorias... son ahora objeto de esta artesanía que recoge sus orígenes para integrarse en las nuevas tendencias de la alfarería.

Una vez moldeadas y ligeramente endurecidas al sol, se bruñen las piezas con una «piedra de mar», con la que también se dibujan los sencillos motivos decorativos característicos, a base



El cuño que firma las piezas es JR (Jesús Rodríguez). Padre, abuelo y maestro de los actuales alfareros de Llamas del Mouro.

de líneas paralelas o círculos. En ocasiones, se realizan incisiones con el punzón, para obtener los típicos punteados o rasgados.

Una vez metidas las piezas en el horno, apiladas casi hasta la altura del único agujero central de la chimenea, se cubren con trozos de vasijas. Encima de ellas, se colocan los «tapines», trozos de tierra con hierba, con la hierba hacia afuera. A medida que se realiza la cocción, hay que tabasar, reponer los tapines que se van consumiendo. Se debe atizar el fuego con maestría, de forma que las llamas salgan por la única abertura del horno.

La mezcla de las leñas también es muy importante. Se utilizan uces, raíces de piorno y otras leñas naturales de la zona, que, en general aporten muchas calorías como cepas secas de brezo o roble.

El admirado color negro final, de brillo espectacular, se consigue tapando el único agujero que queda en el horno, después de cerrarlo bien para que «no respire» y quede el fuego atrapado con las piezas, consiguiendo una atmósfera reductora. El humo ahogado en el horno, penetra por todos los poros del barro y se vuelve negro.