

ALFARERIA COLONIAL DE MENDOZA

Por el Sr. CARLOS RUSCONI
Director del Museo Provincial de Mendoza

Mendoza estuvo poblada por naciones y tribus aborígenes durante la época prehistórica, pero muchas de ellas, posiblemente, se hallaban en estado agónico cuando Castillo vino, en 1561, a fundar la hoy capital de la Provincia.

Durante todo el siglo XVI continuaron viviendo algunas parcialidades pero el proceso de extinción fué acelerándose durante el siglo siguiente, de modo que para ese siglo y particularmente los siglos XVIII y XIX habían quedado reducidas a muy pocas familias aborígenes en el Noroeste de Mendoza, no ocurriendo así para las tierras del sur donde hubo mayor afluencia de tribus extrañas que terminaron casi por completo su existencia con las últimas grandes campañas militares.

Muchas son las tribus que recuerda la Historia. Los *Huarpes* con sus parcialidades los *Allentiac* y los *Milcayac*, situados preferentemente en la zona de las grandes lagunas enclavadas entre las tres provincias de Cuyo, o sea al norte de Mendoza, al sur de San Juan y al occidente de San Luis. Los *Puelches*, que tenían su radio de acción en el sur de San Rafael, Malalhue, y a ellos estaban sujetas las parcialidades: *Otollanes*, *Morcoyanes*, *Chiquillanes*, etc. Los *Tunuyanes* ocupaban una gran parte del valle del Tucumán, parte de San Carlos, etc. También se recuerda a numerosas parcialidades mucho menos conocidas y que ya he señalado en otras notas, además de los *Incas* y *Diaguitas*, y cuya influencia sobre la cultura artística de los autóctonos no ha sido muy grande, por lo menos de acuerdo a lo que revelan los descubrimientos arqueológicos.

Casi todas estas tribus poseían una cultura material propia y entre cuyos objetos se destaca la confección de diversos utensilios de barro cocido que fueron grabados, pintados y elaborados con recursos puramente indígenas.

Posteriormente, y con la presencia de los hispánicos, la industria alfarera sufre modificaciones importantes, sea en su forma, dimensiones y modo de trabajarlas, y esto se ha debido, en gran parte, a la naciente industria que siglo después debía ser una de las más grandes del país, etc. Y quiero referirme a los objetos

destinados a la conservación del vino y de sus derivados; aceites, agua, etc.

Para esta nueva industria era necesario la uva que no conocieron los aborígenes, sino después que fuera ella importada. La fecha en que esto ocurrió, no es aún claramente conocida, pero se sabe, según las primeras crónicas, que ya existían viñas diez años después de la época en que llegara del Castillo a Mendoza.

Para dicha fecha, el tráfico regular desde Mendoza a Chile, se realizaba, como se sabe a través de la Cordillera, y con él vino aparejada la introducción de diversas sustancias alimenticias entre las cuales se hallaba la vid.

Ahora bien: con estos antecedentes, sería, pues, fácil suponer que esta planta llegó de Chile puesto que desde este punto los hispánicos hacían por vía marítima sus viajes hacia el Alto Perú y viceversa, donde, la introducción de la vid había sido realizada con anterioridad. Pero existe además otro hecho que si bien no parece tener tanta importancia a este respecto, merece ser recordado, por lo menos. Es pues, el Camino del Inca, que como se sabe, fué trazado por agrupaciones del norte de nuestro país y por él sus emisarios cruzaban todo nuestro territorio, llegaban hasta el occidente de Mendoza, y trasponían la Cordillera vía a Chile.

Por ese mismo camino han llegado a diferentes zonas del país numerosos productos vegetales. Y digo esto porque no es posible saber aún si el camote, el poroto, el maíz, etc., y particularmente este último es un vegetal importado del Perú o bien su cuna podría ser otra situada en una región más austral, quizá en el Brasil, quizás en el Paraguay o tal vez en el mismo Noroeste argentino.

Pero en cuanto a la vid, existen dos hipótesis que podrán ser resueltas alguna vez con el aporte de los hombres entregados a las investigaciones arqueológicas y ellas son: Que la vid habría llegado a Mendoza por vía de Chile; 2º, que pudo haber sido introducida también por otra vía terrestre, o sea por dicho camino del Inca. Hasta la fecha, la primera tiene a mi juicio más visos de verdad. Las primeras vides, según *Garcilaso*, "Historia General del Perú, Libro V, pág. 302, habrían sido introducidas a Sud América por don Francisco de Carabantes.

II

Las primeras tinajas coloniales

Pocos años después de haber sido fundada la ciudad de Men-

doza, comienzan los primeros hispánicos a labrar las tierras. Los cultivos eran preferentemente de trigo, cebada, maíz, viñas, etc. (Velazco, 1571-1574).

Medio siglo después y más a mediados del siglo siguiente, no sólo se cultivaban varias hortalizas, se cosechaban pasas, etc., sino que la producción de la uva y sus derivados comenzaba a adquirir nombradía y se los exportaba a Chile, a Buenos Aires u otras zonas del país. Ovalle, al hablar de la producción de Cuyo y particularmente de Mendoza decía: "Provéese de aquí a toda la gobernación del Tucumán, a Buenos Aires y al Paraguay de higos, pasas, granadas, orejones, manzanas, aceitunas y vino que lo tiene mucho y muy bueno y lo trajinan por aquellas pampas (que son grandes llanadas, donde en muchas leguas no se suele topar ni un árbol ni una piedra), con carretas tan grandes como las que se usan aquí en Roma, de que se juntan un gran número para pasar con más seguridad de algunos indios enemigos que le salen al camino" (1646).

La producción de las tinajas estuvo reservada al principio casi exclusivamente a las diversas gentes de conventos, habiéndose luego generalizado su uso a las familias pudientes que podían disponer de ellas para conservar los vinos, alcoholes, aceites, etc., y algunas que otras personas que vislumbraron un porvenir halagüeño con la producción vínica.

La época en que comienzan a fabricarse tinajas con recursos puramente hispánicos, nos es desconocida, pero es de sospechar que habría sido ella poco después de que éstos se arraigaron en suelo mendocino. No es difícil, además, que muchos de estos envases hubieran sido elaborados por indígenas siguiendo la directriz hispánica, puesto que aquéllos conocían la fabricación aunque con una técnica un poco distinta, pero de esto último no se conocen todavía datos fidedignos.

La industria de la alfarería hispánica fué adquiriendo su paulatino desarrollo durante el siglo XVII, según se deduce de los documentos publicados por algunos autores y entre ellos por *Draghi Lucero* (1940, pág. 208 y sig.). El primer documento se refiere a una solicitud de venta "D^a Inés de Aguilar Vda. del Capn. Juan Luis de Guebara, solicita vender los vienes de sus hijos menores". Año 1650. Allí se menciona la existencia de un "horno de vasija" y además la existencia de 24 tinajas. En el 2º documento de Francisco Pereira, del año 1681, se habla de 21 botijas de vino remitidas a Buenos Aires. También se mencionan 6 tinajas, etc.

En el 4º documento, de doña Luisa Araya, se mencionan 21 botijas grandes (1683).

En el 6° documento de 1698, se citan 126 botijas y en otro lugar del mismo documento, 113 y 27 botijas, etc.

Pero recién en el censo realizado bajo la dirección del Corregidor Correas en el año 1739, se llegó a empadronar en Mendoza a 150 propietarios poseedores de bienes muebles, en su mayoría de olivares, viñas y bodegas. De esta población de propietarios, don Pedro López Bustos y don Juan de Godoy, poseían "horno para fabricar botijas". (*J. L. Espejo*, vol. II, pág. 259 y sig.).

El desarrollo de los botijones, tinajas, pipas, etc., se ha debido en gran parte a la labor realizada, ya se ha dicho, por los Jesuitas y especialmente a los Agustinos, quienes después de varios años de tesonera labor fundaron el primer convento, en 1657 por orden del padre Provincial, Agustín Carrillo de Ojeda (*Espejo*, vol. III, pág. 53, 1936). Luego con el desarrollo de la vid y la elaboración del producto, vino aparejada una verdadera industria de la cerámica al punto de que ya para el año 1739 existían en Mendoza varios fabricantes de estos dispositivos.

La industria vitivinícola fué adquiriendo mayor desarrollo y a consecuencia del mismo aparece, en Octubre 20 de 1764, una Real Cedula expedida en San Ildefonso, donde se hace saber que existían aforadores fiscales que se encargaban del contralor de la producción vitivinícola, a los efectos de la contribución (*Informe*, etc. de E. Albarracín, según *Magistocchi*, 1934, pág. 7-8).

En otro lugar del mismo informe se recuerda, que el 27 de febrero de 1767, el padre Procurador Juan Prado, del convento de los Jesuitas envió en concesión a un sacerdote de Bs. Aires "14 carretas de vino añejo y una carreta de frutas secas, produciéndole la operación la respetable cantidad para aquella época, de un mil pesos".

"El año siguiente (1768), un particular, don Benito Navas, solicitó permiso para despachar a Buenos Aires, entre otros productos de la región, 30 arrobas de pasas de moscatel, 63 botijas, 7 barriles y tres pipas de vino. El permiso le fué concedido y la operación le resultó remunerativa.

"En la misma fecha y estimulado por los éxitos anteriores, don José Obredor solicitó a su vez permiso para despachar con idéntico destino, 20 botijas y 6 barriles de vino, 39 arrobas de moscatel y 3 pipas de vino".

Veinte años después, o sea en Agosto de 1788 "don Ambrosio José Ochoa, cura vicario de Mendoza, en compañía de don Pedro Casares, contador del Ministro de Hacienda, procedieron a inspeccionar las bodegas de don Calixto Suárez, quien previo juramento de estilo, declaró poseer una existencia de 240 arrobas de vino, 20 arrobas de aguardiente, manifestando que estos productos eran de la cosecha del año. Posteriormente don Burgos Corvalán y el cura don Martín Guevara, pasaron a la viña y bodega de don Domingo García quien, bajo juramento declaró tener una existencia de vinos de 4 tinajas de 28 arrobas cada una, 2 tinajas de 20 arrobas y 11 tinajas de 2 arrobas.

"En igual fecha la misma comisión pasó a inspeccionar la viña y bodega de don Francisco Gatica Gamboa, quien poseía 15 tinajas de 20 arrobas cada una. Los padres Bethlemistas tenían 149 botijas de una arroba y 3 cuartillas y 7 tinajas de 25 arrobas y 9 de 18 arrobas, una pipa de 58 arrobas y una tinaja de 14 arrobas de aguardiente". (E. Albarracín).

Un poco más abajo dice "Inspeccionada la bodega de don Marcelo Rodríguez éste declaró tener 140 botijas con dos arrobas cada una".

"Don José Coria, 9 tinajas y 11 botijas con un total de 189 arrobas".

"Don José Ambrosio Navarro, 216 arrobas de vino y 16 petacas con moscatel de 12 arrobas cada una".

Estos pocos datos bastan para dar una idea clara al lector de la gran cantidad de pipas, tinajas y botijas que ya existían hasta casi fines de 1700, así como también de la gran cantidad de carretas que era necesario disponer para el transporte de esa producción. A continuación ofrezco un cuadro de los principales elementos de juicio con respecto a propietarios o circunstancias en que se mencionan botijas, tinajas, etc., recordando además, que no son éstos los únicos conocidos.

PROPIETARIOS, Etc.	Barriles		Botijas		Tinajas		Pipas	
	Nº	@	Nº	@ c u	Nº	@ c u	Nº	@ c u
Inés de Aguilar (1650)	—	—	—	—	24	—	—	—
Francisco Pereira (1681)	—	—	21	—	6	—	—	—
Luisa Araya (1683)	—	—	21	—	—	—	—	—
Luis de la Cueva (1669)	—	—	126	—	—	—	—	—
Benito Navas (1767)	7	—	63	—	—	—	3	—
José Obredor (1768)	6	—	20	—	—	—	3	—
Para Juan Miguel García (1776)	27	—	82	—	—	—	—	—
„ Nicolás Pombo de Otero (1776) ..	17	—	—	—	—	—	—	—
„ Juan Gregorio Molina (1776) ..	20	—	—	—	—	—	—	—
„ Juan Amancio Duarte (1776) ..	7	—	745	—	—	—	—	—
„ Joseph Sánchez Pinto (1776) ..	6	—	—	—	—	—	—	—
„ Jacinto de Lemos (1776)	70	—	—	—	—	—	—	—
Domingo García (1788)	—	—	—	—	4	28	—	—
Domingo García (1788)	—	—	—	—	2	20	—	—
Domingo García (1788)	—	—	—	—	11	2	—	—
Gatica Gamboa (1788)	—	—	—	—	15	20	—	—
Padres Bethlemistas	—	—	149	1	7	25	1	58
José Rosas (1788)	—	—	—	—	17	12	—	—
José Rosas (1788)	—	—	—	—	6	26	—	—
José Rosas (1788)	—	—	—	—	3	14	—	—
Simón Fredes de Lima	—	—	100	2	16	16	—	—
Simón Fredes de Lima	—	—	—	—	13	25	—	—
Simón Fredes de Lima	—	—	—	—	2	16	—	—
José Coria (1788)	—	—	11	—	9	—	—	—
Totales	160		1338		135	7		

No ha sido confeccionado este cuadro estadístico con el propósito de dar a conocer la cantidad de vino, alcohol, etc., sino, simplemente: 1º) ofrecer al lector una idea relativa a la enorme cantidad de recipientes de barro cocido que se utilizaban para al-

macenar o transportar el vino en un período relativamente corto; 2º) para demostrar la capacidad cúbica que poseían las pipas, tinajas, botijas, etc.; 3º) para utilizar ese término de comparación y poder clasificar en botijas, tinajas, pipas, etc., a los pocos recipientes que se han conservado a través del tiempo y que he podido examinar, ya sea los pertenecientes a la Colección del Dpto. de Folklore del Museo de Mendoza, o bien de colecciones privadas.

El Carrascal, fué una de las regiones de Mendoza que proveía a numerosos propietarios, bodegueros, etc., una inmensa variedad de tiestos de barro cocido, sobre todo al comienzo del siglo XIX, y para que el lector se forme un juicio relativo de esa gran industria ya desaparecida (a consecuencia de la introducción de los barriles y luego la fabricación de estos últimos para los cuales se utilizaron maderas de roble y más tarde de álamo), puedo recordar aquí otro detalle de la enorme cantidad de tiestos que poseía don Tomás Godoy Cruz, en la fecha que se practicó el inventario de sus bienes raíces en 1831.

En ese informe, se expresa que su propietario poseía en número aproximado: 334 pipas, 37 tinajas; 62 botijas y cántaros, algunos en arco de fierro; 167 tinajas de madera; muchas de las cuales, construídas con madera de álamo; 40 barriles y 24 toneles, (*Larraya*, 1938).

Si un solo propietario disponía para esa fecha tal cantidad de recipientes de barro cocido, es de imaginar entonces cuál hubiera sido el número de estos objetos de diferentes tamaños y formas, que habrían poseído los habitantes de Mendoza, con exclusión de los de San Juan, algunos de San Luis, etc.

Ahora bien, si la arroba de Aragón es de 12 kilos aproximadamente, quiere decir entonces, que las botijas, según el cuadro que antecede, tenían una capacidad cúbica de 12 litros aproximadamente; la de las tinajas oscilaba entre los 100 y 350, pero las pudo haber hasta de 400 litros, y se consideraban pipas a las que pasaban de esa medida, no siendo difícil que muchas, sobre todo aquellas que no se utilizaban para el transporte, serían hasta de más de 1000 litros, según se desprende de una existente en el Museo, que se aproxima a la referida cantidad.

La morfología tan variada de esos recipientes de barro cocido no estaba supeditada al azar sino que respondía a necesidades y usos diversos.

Las pipas, por ejemplo, se mantenían en los depósitos de los conventos, bodegas, etc., y no eran objeto de transporte debido a su gran porte y tamaño; y además, porque dadas sus caracterís-

ticas había la posibilidad de que se quebrasen, perdiéndose entonces ese líquido que para la época constituía una pérdida de gran valor.

En el transporte, pues, se utilizaban las tinajas y sobre todo las botijas de relativa capacidad cúbica. Para estos casos, las botijas iban recubiertas parcialmente, o sea retobadas en cuero, cuyo pelo se hallaba en contacto con la superficie del recipiente con el fin de amortiguar los barquinazos, etc., que les deparaba el prolongado viaje. A veces se procedía a recubrirlas con una red hecha de tientos, y se la rodeaba enteramente de una sogá trenzada con totora, junco o algún otro vegetal. (*fig. 1 a 3*).

Aparte de esto, muchas botijas eran embadurnadas con una capa de brea, extraída, seguramente, de los antiquísimos yacimientos de Cacheuta, y que siglos después debían tener extraordinaria importancia para el desarrollo del progreso y economía de la Nación.

En un documento fechado en Mendoza en 21 de setiembre de 1730 en que se solicita la rebaja o exención de derechos a los productos de Mendoza, existen diversos datos entre los cuales se halla uno relativo a las botijas breadas. (Véase *Rev. Junta Est. Hist.* vol. VII, pág. 329, 1937).

Un escrito anónimo y redactado entre 1780 y 1785, que su comentarista Prof. Draghi, se lo atribuye al jesuita mendocino y exilado don Miguel Allende, dice a este respecto lo siguiente: "Se hace de totora ya madura, en esta provincia, una especie de cuerda trenzada de tres hilos y cada hilo compuesto de muchas hojas o ramas de esta planta, que tiene cuatro o cinco dedos de ancho y el largo es cuanto se ha menester. Esta cuerda viene destinada a servir de cubierta o de forro a los barriles de greda cocidos en hornos fabricados a este propósito, que en este país se conocen con el nombre de botijas, y en que se conducen los vinos y aguardientes a los confinantes reinos cuando éstos se llevan en los grandes carros que se usan en aquellas partes para todo género de conducción". (*Draghi*, 1940, p. 52).

Aparte de las tinajas para el transporte del vino se utilizaban las bolsas de cuero de vacuno convenientemente preparadas y engrasadas. Estos utensilios eran llevados sobre todo a lomo de mula. Y a este respecto, consigno aquí otro dato del citado autor anónimo que lo comenta en forma clara y concisa. Pues, al ocuparse de la gran cantidad de bueyes que poseían ciertos propietarios, destinados al transporte de mercaderías, agrega: "La mayor parte de estos en San Juan y una parte bien considerable de Mendoza, viene destinada a la fábrica de otras especies de barriles que, asegurados por los dos cantos que tienen, con firme duplicada costura y bien preparados y acondicionados por dentro con el beneficio de la brea mezclada con sebo, sirven para la conducción de los aguardientes y aun de los vinos, cuando estos efectos se transportan en mulas de carga". (*Draghi*, op. cit. pág. 62).

El transporte desde Mendoza duraba de dos a tres meses y para ello se utilizaban las piaras, o mulas cargueras, o bien las grandes

carretas tiradas por tres o más yuntas de bueyes y cuyos pormenores son ya bien conocidos.

Aparte de la enorme fatiga que imponía un viaje tan largo a través de pampas que, por grandes trechos no se hallaba a veces un solo hilo de agua, y los vientos, las lluvias y los calores que con tanta intensidad se manifiestan sobre todo por el Este mendocino, San Luis, parte de Córdoba, etc., los arrieros y los conductores de carretas debían precaverse de las acechanzas que deparaba el camino, esto es, de aquellos grupos de aborígenes y otros que no lo fueron, pero que favorecidos por el medio desprovisto de vigilancia, se dedicaban a la piratería molestando de esa manera a aquellas caravanas que constituían el principal factor de progreso vial de la época del coloniaje.

Para que el lector se forme un juicio aproximado acerca del transporte y acondicionamiento de las tinajas sobre esas pesadas carretas, ofrezco varias ilustraciones de carretas reconstruidas en Mendoza de acuerdo al tipo más o menos primitivo, y cuyos vehículos fueron utilizados con motivo del desfile de la Fiesta de la Vendimia, organizado por la Dirección de Industrias, en 1940.

Las carretas antiguas, según las pocas que han conservado mi memoria, y de las que se observan en numerosas ilustraciones antiguas, tenían ruedas de mayor diámetro y la "caja" era más grande de tal modo que podían transportar más de 20 tinajas, aparte de otras mercaderías que eran transportadas en bolsas de cuero convenientemente preparadas; las petacas para el transporte de objetos más delicados; las cuarterolas, etc., que eran utensilios de medidas; los yoles de forma cilíndrica o de forma cónica que se colocaban a los flancos de las mulas cargueras, etc. Pero esta variedad de utensilios, así como otros no transportables (cernidores, lagares en cuero, etc.) serán materia para otra oportunidad.

Descripción

Las tinajas de barro cocido que se empleaban para el almacenamiento de aceite de oliva, del vino y de otros líquidos, así como también los cántaros, botijas etc. para la manipulación diaria ofrecen numerosas formas y tamaños diversos. También fueron muy comunes los recipientes donde se colocaba el agua para ser filtrada y eran de formas parecidas a los vasos, cubiletes, etc. de naturaleza pomízea o de piedra pomez. Estos utensilios se hallaban en casi todas las casas y sobre todo donde las aguas de los ríos y arroyos próximos a las viviendas no tenían la pureza de aquellos otros arroyuelos de vertientes, tan frecuentes en algunas regiones de la provincia.

Actualmente, este procedimiento de filtración del agua ha desaparecido casi por completo en los centros de población que cuentan con los servicios de las aguas corrientes de canalización y sólo se lo emplea en lugares apartados donde no ha llegado aún aquella comodidad, o bien donde las fuentes hidrográficas no permiten el cateo del agua y ser utilizada directamente sin antes pasarla por el tamiz recordado.

La fabricación de las tinajas, botijas, pipas, etc., puede considerarse como un hecho histórico, de modo pues, que por esos motivos me ha parecido útil dar a conocer algunas de las características principales de estos recipientes existentes en la colección del Departamento de Folklore del Museo de Mendoza.

No desconozco la existencia de otros tinajones, pipas, que se hallan en casas de familias que las conservan como recuerdo de sus antepasados, ni tampoco me son desconocidas la gran cantidad de pipas, tinajas, etc. de diferentes formas y tamaños que se conservan en la colección del Gnecco en San Juan, entre cuyos objetos figuran muchos con inscripciones y fechas diversas desde 1700 en adelante. Sobre esta colección no me ha sido posible dar mejores detalles por las dificultades con que he tropezado debido, únicamente, al lugar en que se hallaban.

Pipas y tinajas para vino. — Las hay de forma semiglobosa con una gran anchura en la panza y de reducido diámetro en su base. Otras afectan la forma de un huso muy alargado y estrecho con una reducida base, etc. Algunas alcanzan a pocas decenas de kilos; mientras que otras llegan a pasar los 200 kilos, etc. y tienen hasta más de 1.000 litros de capacidad, según se desprende de la descripción que sigue:

Nº 32 del Dep. de Folklore (**foto 1**). Pipa de forma de huso alargado, de boca relativamente ancha; materiales bien elegidos y pasta bien cocida. Altura 152; diámetro externo en la boca, 51; diámetro en la panza o sea su circunferencia, 315; diámetro en la base 45 centímetros. Esta pieza posee un agujero de 5 centímetros a una distancia de 105 centímetros de la base. Capacidad cúbica 600 litros, aproximadamente.

Cerca del cuello existe una letra "A" grabada, lo que hace suponer que habría pertenecido a los Agustinos. Dicha letra la he visto en otras pipas que forman parte de colecciones privadas.

Nº 466 (**Foto 2**). Pipa en forma elipsoide, alargada, de boca proporcionalmente grande; materiales bien elegidos y bien cocidos. Altura 126 centímetros, diámetro en la boca, 48; circunferencia de la panza, 297; diámetro en la base, 40. A los 34 centímetros de la base existe un agujero de 1,5 centímetros de diámetro. Capacidad cúbica, 420 litros.

Nº 740 (**fotos 3, 4 y 5**). Pipa de forma muy globosa, de boca relativamente pequeña en proporción a su anchura; materiales bien elegidos y bien cocidos. Altura 145, diámetro en la boca 52, circunferencia en la panza 410, diámetro en la base 42. Capacidad cúbica 950 litros.

La pieza lleva grabada cerca del gollete la inscripción "Marzo 12-1691". Antes de la fecha del año aparece grabada la figura de una campana. Por el tipo del grabado y por el símbolo que lleva impreso, cuando la pasta no había sido aún cocida, revela que esa pipa ha pertenecido a algún convento de la época.

Nº 742 (**foto 6**). Tinaja de forma cilindroide, muy alargada, de boca gran-

de, constituida por materiales relativamente toscos y trabajo alfarero poco esmerado. Altura 128 centímetros, diámetro en la boca 41, circunferencia en la panza 200, diámetro en la base 29. A los 12 centímetros de altura existe un agujero de 1,5 centímetros. Capacidad cúbica 220 litros.

En la vieja plaza del Castillo, existían hace años numerosas tinajas, pipas, etc., que fueron cedidas por diferentes familias, pero ahora sólo han quedado 8 piezas y casi en su totalidad del grupo de las pipas. Afectan ellas una morfología parecida entre sí y en general han sido bien construidas, con excepción de algunas. Por inconvenientes fáciles de advertir no me ha sido posible cubirlas, pero tengo la impresión de que su capacidad cúbica oscila entre los 350 y 700 litros aproximadamente. Las medidas que he podido obtener son las que siguen:

Nº I (foto 7). Altura 134, diámetro en la boca 60, circunferencia en la panza 332, diámetro en la base 44.

Nº II (foto 8). Altura 137, diámetro en la boca 51, circunferencia en la panza 296, diámetro en la base 46.

Nº III (foto 9). Altura 118, diámetro en la boca 50, circunferencia en la panza 278, diámetro en la base 40.

Nº IV (foto 10). Altura 110, diámetro en la boca 50, circunferencia en la panza 262, diámetro en la base 46.

Nº V (foto 11). Altura 102, diámetro en la boca 44, circunferencia en la panza 244, diámetro en la base 39.

Nº VI (foto 12). Altura 120, diámetro en la boca 48, circunferencia en la panza 300, diámetro en la base 47. La base de este recipiente es bastante redondeada, y no plana como es lo común.

Nº VII (foto 13). Altura 113, diámetro en la boca 56, circunferencia en la panza 325, diámetro en la base 46.

Nº VIII (foto 14). Altura 141, diámetro en la boca 56, circunferencia en la panza 320, diámetro en la base 45.

Tinajas para el transporte de vino. En este grupo de tinajas existen algunas de forma muy particular y han sido destinadas ya sea para la conservación del vino, alcoholes, aceite de oliva, etc., como ocurre por ejemplo con las piezas Nos. 16 y 504. Por este motivo, no es posible atribuirle un uso exclusivo puesto que según unas familias, lo utilizaban para la conservación de vinos; mientras que otras preferían conservar el aceite, etc. Lo cierto es que éste era uno de los tipos de tinajas que se utilizaban para transportar el vino a grandes distancias, sea hacia el litoral o bien a otras regiones mucho más distantes.

Para estos casos, las tinajas iban recubiertas con sogas de totora, retobadas en cuero, etc., convenientemente preparadas, tal como lo comprueban las figuras 1, 2 y 3, y las fotos respectivas donde se demuestra la forma en que iban colocadas sobre las pesadas carretas.

En el Museo de Mendoza existen dos tinajas de este tipo:

Nº 16 (foto 15): Tinaja de figura de huso fusiforme, con una boca y base sumamente reducidas; pasta bien elegida y bien cocida. Altura 115, diámetro en la boca 15, circunferencia en la panza 136, diámetro en la base 14. Capacidad cúbica 100 litros aproximadamente.

Tiene dos agujeros de 1 centímetro de diámetro, situado el primero a 28 centímetros de la base y el segundo a sólo 10 centímetros del borde superior. Esta tinaja, como así también todas las de su género, ofrecen muy poca estabilidad.

Nº 457 (foto 16). Tinaja de forma parecida a la anterior. Altura 114, circunferencia en la panza 139, diámetro en la base 15. Capacidad cúbica 95 litros.

En la colección Gnecco, como ya lo he recordado, existen numerosas tinajas de las cuales doy las medidas de 7 piezas de forma similar a las recientemente descritas; por el hecho de que éstas han sido traídas a Mendoza con motivo de la Fiesta de la Vendimia y aprovechando su permanencia, me fué fácil obtener las dimensiones que consigno, advirtiendo que ellas no ha sido posible tomarlas con exactitud porque se hallaban recubiertas con sogas de totora o retobadas en cuero.

Nº 6967 de la colección Gnecco. Altura 100, circunferencia en la panza 127 centímetros; de boca y base sumamente estrechas. Está recubierta con sogas de totora. Las restantes con excepción de una, presentan las mismas características externas.

Nº 6968. Altura 98, circunferencia en la panza 145.

Nº 6988. Altura 98, circunferencia en la panza 130.

Nº 6989. Altura 100, circunferencia en la panza 142.

Nº 6990. Altura 105, circunferencia en la panza 160.

Nº 6991. Altura 100, circunferencia en la panza 146.

Nº 6946. Altura 105, circunferencia en la panza 126. Esta tinaja se halla retobada en cuero.

Botijas o cántaros. Botija de figura ovoide, Nº 494, (foto 17) de cuello estrecho; pasta y cocción buena. Altura 39 centímetros, diámetro en la boca 13, circunferencia en la panza 92, diámetro en la base 20. Capacidad cúbica 12 litros.

Nº 725 (foto 19). Botija de figura elipsoide. Altura 38, diámetro en la boca 12, circunferencia en la panza 83, diámetro en la base 17. Capacidad cúbica 9 litros.

Recipientes con asa para agua o vino. Incluyo en esta sección otros tipos de botijas destinados a la conservación del vino, del agua, etc.

Nº 20 (foto 21). Jarra con pico y asa; forma elipsoide; pasta bien elegida, de boca estrecha. Por dentro existe una pintura negra de aspecto vítreo. Altura 31 centímetros, diámetro en la boca 8, circunferencia en la panza 61, diámetro en la base 13. Capacidad cúbica 4 litros.

Nº 497 (foto 20). Jarra con pico y asa, de forma ovoide, de boca relativamente grande; asa gruesa y pasta bien cocida. Altura 35 centímetros, diámetro en la boca 17, circunferencia en la panza 85, diámetro en la base 17. Capacidad cúbica 9 litros.

Nº 21 (foto 18). Botija con doble asa y de figura ovoide, boca regular; la pared interna se halla esmaltada. Altura 71, diámetro en la boca 31, circunferencia en la panza 159, diámetro en la base 31. Capacidad cúbica 82 litros.

Nº 22 (foto 22). Botija con doble asa, de boca grande, superficie externa un poco rústica. Altura 64, diámetro en la boca 30, circunferencia en la panza 122, diámetro en la base 25. Capacidad cúbica 45 litros.

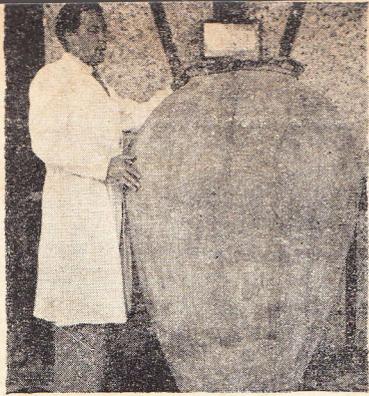
BIBLIOGRAFIA

- ALBARRACIN, ESTANISLAO: (ver Magistocchi).
- DRAGHI, JUAN: *Fuente Americana de la Historia*, en BJEHM, vol. III, pp. 1-187, Mendoza, 1940.
- DRAGHI, JUAN: *Revelaciones documentales sobre la economía cuyana durante la época colonial*, en RJEHM, vol. XVI, pp. 189-249, Mendoza, 1940.
- ESPEJO, J. L.: *Padrón de Mendoza de 1739*, en RJEHM, vol. II, pp. 259-272, B. Aires, 1936.
- ESPEJO, J. L.: *Fundación del convento de San Agustín, en Mendoza*, en RJEHM, vol. III, pp. 53-63, Buenos Aires, 1936.
- LARRAYA, A. P.: *El constructor de esperanzas, etc.*, en *Anales del Primer Congreso de la Historia de Cuyo*, vol. IV, pp. 1-221, Buenos Aires, 1938.
- GARCILASO DE LA VEGA: *Historia General del Perú*, Libro V, Córdoba, 1616.
- MAGISTOCCHI, G.: *Tratado de Etnología*, pp. 1-978, Mendoza, 1934.
- OVALLE, A. DE: *Histórica relación del Reyno de Chile y de las misiones y ministerios que ejercita en él la Compañía de Jesús*, en J. T. Medina, vol. XII, p. 131, Santiago de Chile, 1888 (primera edición 1646).
- RUSCONI, CARLOS: *Noticia preliminar sobre la antropología y arqueología prehispánica de Mendoza*, en BACBA, vol. I, pp. 61-71, Buenos Aires, 1940.
- RUSCONI, CARLOS: *Investigaciones arqueológicas en el valle de Uspallata*, en BPBA, Nº 12, pp. 1-17, Buenos Aires, 1941.
- VELASCO, JUAN L. DE: *Geografía y descripción Universal de las Indias (1571-1574)*, en J. T. Medina, vol. XXVII, Santiago de Chile.

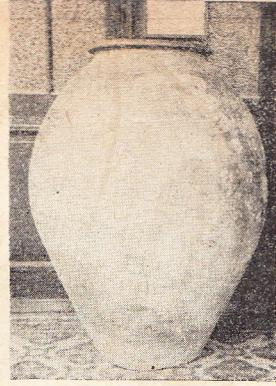
ALFARERIA COLONIAL
DE MENDOZA

Por CARLOS RUSCONI

- 1 Pipa, n. 32, lts. 600, grabado en fondo "A"
- 2 Pipa n. 566, lts. 420.
- 3,4,5. n. 743, Dep. Folklore, forma subglobosa, 950 decímetros cúbicos. Lleva grabada "Marzo 12-1691"; su transporte; y vista parcial.
- 6. Tinaja n. 745 para transporte de vinos.
- 7,8,9,10,11,12,13,14. Pipas n. 1, II, III, IV, V, VI, VII, VIII. Plaza del Castillo.



1



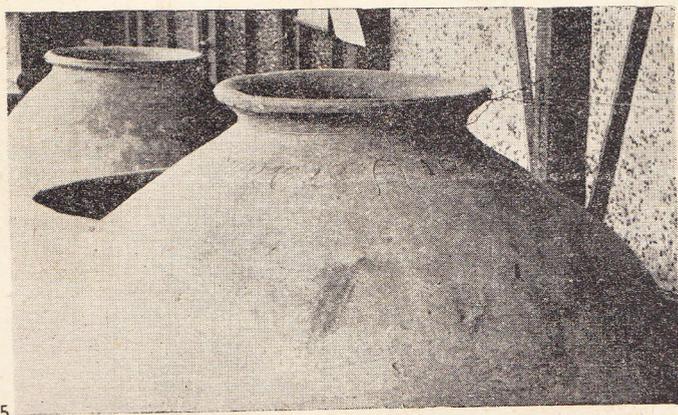
2



3



4



5



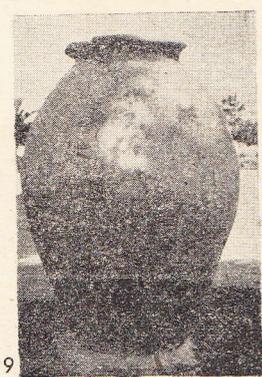
6



7



8



9



10

Lám. XXXI

13

14

11

12

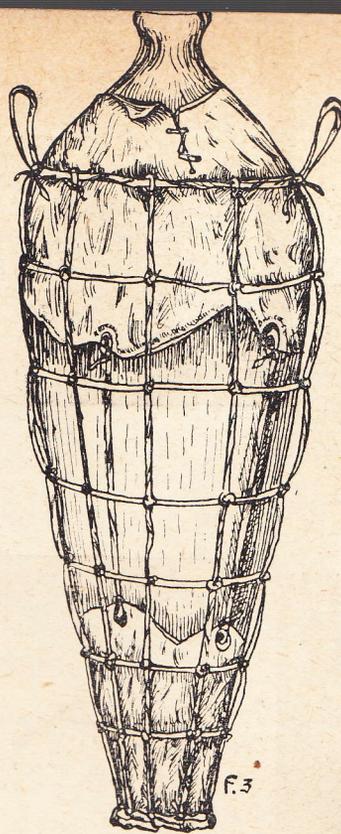




f.1



f.2

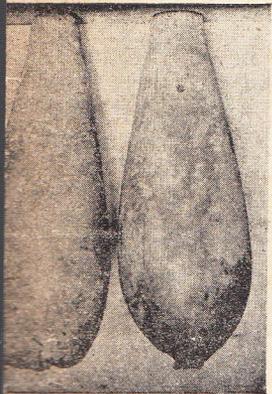
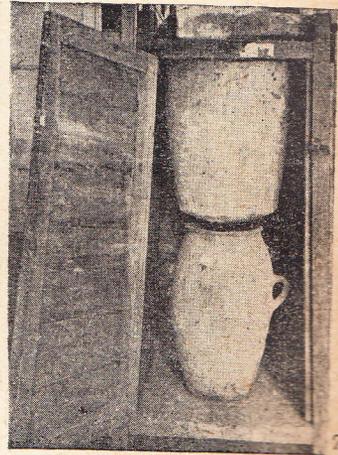


f.3

CONG. HIST. ARGENT. NORTE Y CENTRO
Córdoba, Octubre 1941

ALFARERIA COLONIAL DE MENDOZA

Por CARLOS RUSCONI



15

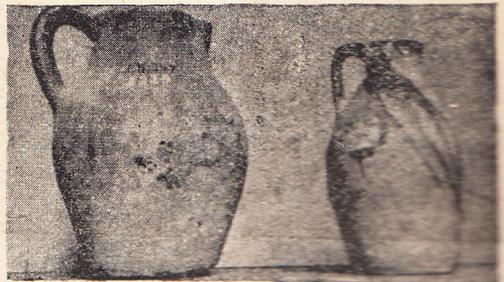
16



17

18

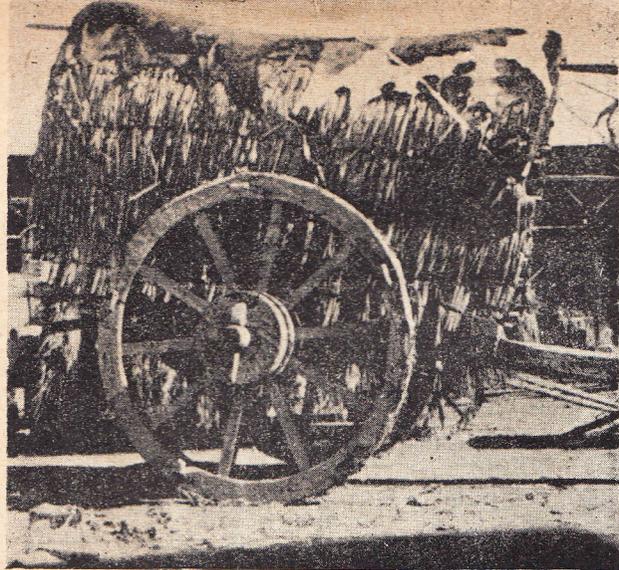
19



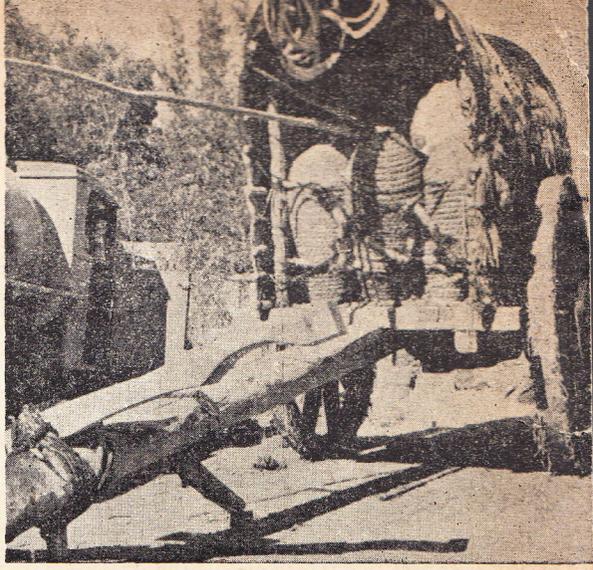
21

22

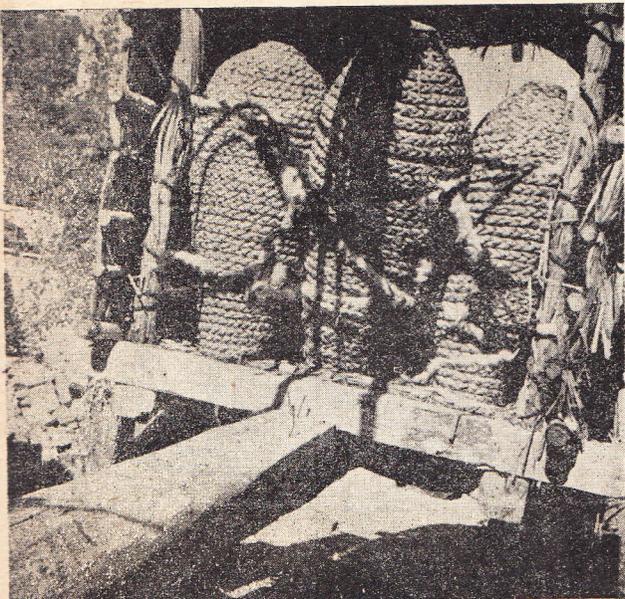
Figuras 1, 2, 3: recubiertas con soga trenzada de totora, — retobada con cuero de vaca —, y retobada con dientes de cuero vaca. — 15, 16: Tinajas n. 16,457 utilizadas en transporte de vinos. — 17, 18, 19: Botijas diferentes n. 484, 21, 225. — Aparato para destilar agua, usado en zonas de Mendoza. — 21, 22: Botijas o jarras con asas 497, y 28. — 23: Estructura de carreta antigua, con toldo de totora y recubierta con cueros de vacunos. Arco de rueda con 5 secciones, unidas por dientes. — 24, 25, 26: Su vista anterior para mostrar posición de tinajas, recubiertas con sogas de totora trenzada. Calle de tinajas. Su vista posterior con 3 tinajas más. — 27: Vista anterior de otra carreta con tinaja retobada de cuero vacuno. — 28: Antigua diligencia para viajes entre San Carlos, y Malalhue y zonas más distantes.



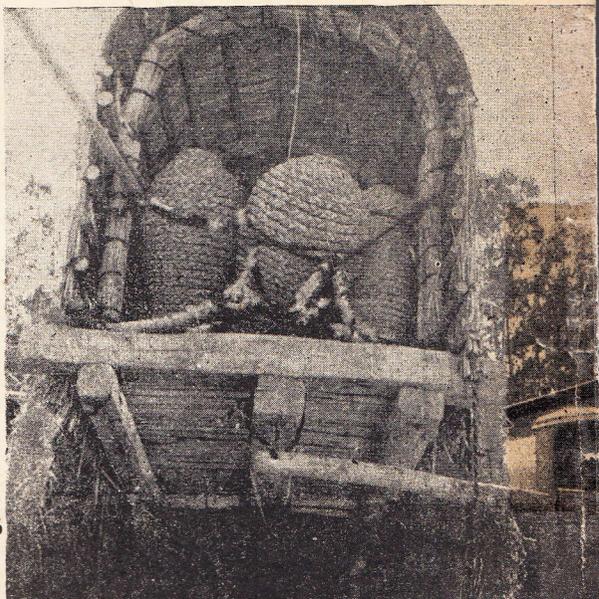
23



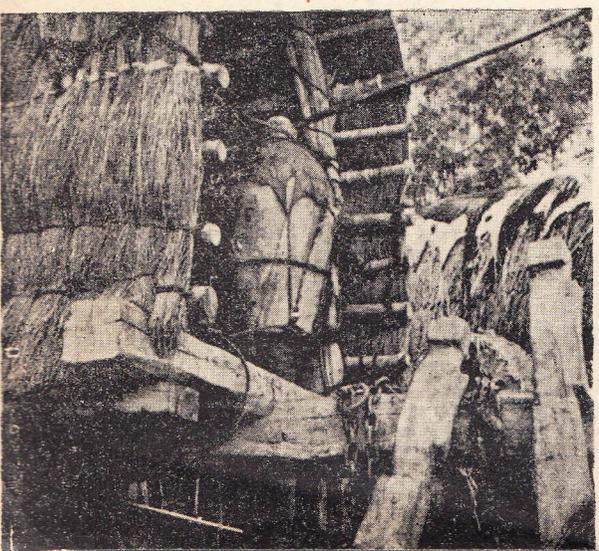
24



25



26



27



28