

**PIEZA DESTACADA DEL AÑO:**  
**Rincón del Tinajero\***

**País:** ESPAÑA

**Comunidad Autónoma:** REGIÓN DE MURCIA.

**Localización:** ALCANTARILLA.

**Ubicación:** Museo Etnológico de la Huerta de Murcia.

**Fecha de construcción:** 1967.

**Fecha declaración BIC:** 1982 (Categ. Monumento).



Rincón del Tinajero.

**Historia:**

El Tinajero puede considerarse como un rincón imprescindible dentro cualquier vivienda huertana, independientemente del nivel económico de las familias. Se trata de uno de los espacios más importantes de la casa por dos motivos principales: almacenamiento del agua para consumo, traída de la acequia más cercana, y valor ornamental.

El Tinajero del Museo de la Huerta es uno de los elementos más característicos de su colección permanente.

En las viviendas huertanas se solía ubicar en un rincón privilegiado, bajo la escalera, aprovechando los ángulos o rincones cercanos a la cocina. En el museo está instalado sobre una tarima de obra, decorada con azulejos de Manises; alberga tres grandes tinajas de paredes gruesas de barro, en color rojo bermellón con almagra. Cubiertas con sus respectivos tapadores de madera, cubretapadores de ganchillo y sus correspondientes cetras para sacar el agua.

Estos grandes recipientes se caracterizan por ir acompañados de una gran cantidad y variedad de piezas que completan esta composición, colocadas sobre dos lejas corridas en las que se coloca cerámica y vajilla como fuentes, platos, vasos, copas, tazones, etc. dispuestas en lejas o en plateras, jarreras y vaseras. La primera leja solía ir decorada con un adorno de marquetería de madera enrejada. Bajo ésta, colgando de unos tacos, unos jarros completan la decoración.

Todos los espacios del tinajero eran aprovechados, incluso los que quedaban entre tinaja y tinaja, para poner algún botijo o jarra. Pequeñas baldas de madera con motivos geométricos o vegetales hacían esta función, y eran llamados entredós. En sus laterales, solían colocarse otros elementos que eran de utilidad en el día a día huertano, como la artesa para hacer el pan, el corcío o cocío para enjuagar la ropa, o el zafero para la higiene personal.

A los pies de las tinajas, formando parte de la composición, se colocaban los lebrillos, de sección circular y forma troncocónica, utilizados para la elaboración de embutidos procedentes de la matanza del cerdo.

Este tinajero es uno de los más completos y típicos que existe en toda la región. Forma parte del recorrido museístico, presidiendo uno de los lugares más destacados, al igual que podía hacerlo en cualquier casa huertana.

Según la tradición popular, el tinajero era el “punto de cierre de pactos y acuerdos”, de pedidas de mano y recepción de las visitas. Una de las tinajas siempre se encontraba con cal para poder hacerle el tratamiento pertinente al agua para su consumo. Con la incorporación del saneamiento y red de aguas, a mediados del siglo XX, los tinajeros comenzaron a desaparecer. En la actualidad forman parte de nuestro testimonio patrimonial.