

ADOBE: pieza de arcilla blanca sin zalear realizada con molde o grailla. También se hace de barro y tamo.

Nunca se cuece. El horno de alfarero se hace de adobe que se va cociendo conforme se utiliza.

AGUA: líquido elemento imprescindible en la alfarería. La usa el alfarero para zalear la arcilla, mojarse las manos en el albañal, etc. Cada alfarería tenía un pozo, por lo cual en Ubeda se situaban en el lugar más bajo de la ciudad, por ser este el más rico en agua.

AGUJERO: situados en torno a la capilla del horno. Sirven para ver la temperatura del mismo y regularla. A medida que cada agujero está cocido, se tapa para que el fuego se concentre en otros lugares del horno. El horno puede tener seis, ocho, diez, doce agujeros según su tamaño.

ALBAÑAL: pieza de alfarería que sirve para mojarse las manos el alfarero mientras corta material en la era o trabaja en la rueda.

ALBAÑAL DE ZAPATERO: pieza de alfarería que utiliza el zapatero para ablandar el cuero.

ALCABUZ: Llamada también CANGILÓN o jarro de noria. Pieza de alfarería que, ataba a una cuerda, se colocaba en la noria para sacar agua. Se hacían de varios tamaños y de dos formas distintas: una de forma cilíndrica estrechada por la cintura por donde se ataba a la cuerda de la noria y otra con dos cinturas por las que iba ataba a la misma cuerda.

ALCACERÍA: pieza de cincuenta y cinco a sesenta centímetros

de diámetro donde el alfarero hace el revuelto del plomo para vidriar los cacharros.

ALCANCÍA: pieza de alfarería para guardar los ahorros; se hacía de diferentes tamaños.

ALCOHOL DE HOJA: v. plomo.

ALCOLLA: orza pequeña que se hacía en dos tamaños: la llamada de "dos pesetas" y de "una peseta"; se utilizaba en la cocina para sal, especias, etc.

ALCUZA: recipiente para aceite. Los pastores llevaban dos una para el aceite y otra para el vinagre.

ALFANGÍA: parte de la rueda o torno que sujeta al cojinete superior del mismo. Por un lado, va empotrada en la pared, en el centro soporta la garganta de la rueda y por el otro extremo va al tabicón. Es de madera y mide aproximadamente un metro treinta centímetros de largo. En su parte central lleva una canal donde entra el cojinete superior de la rueda o garganta. Antiguamente la alfangía estaba prácticamente pegada al suelo para dar mayor estabilidad a la rueda cuando el alfarero daba la "patá" que la ponía en movimiento.

ALFARERÍA: arte de trabajar el barro. Casa donde trabaja el alfarero.

ALFARERO: hombre que hace cacharros de burro con sus manos y la rueda.

ALHARÍA: pieza de acero forjado que sirve para raer las piezas que han de ser raídas.

ALPAÑATA: trozo de cuero muy fino de cuatro centímetros de

- ancho y doce de largo que sirve para repasar los bordes de las piezas para que queden finos y suaves.
- ALPARGATES:** calzado con suela de cáñamo con el que el oficial pisaba el barro.
- ANCHETE:** modo de hacer las piezas grandes de base ancha. Estas piezas se realizan en dos etapas: en primer lugar la base de la misma y posteriormente el cuerpo. El anchete consiste en unir los dos elementos sobre un tablero u horma sobre el que se ha esparcido ceniza.
- ASIENTO:** parte de la rueda donde el alfarero se sienta.
- ANAFRE:** hornilla donde se ponía el carbón. Se realizaba en barro y tamo, siempre sin cocer porque se cocía con el uso. De un casco muy grueso, tenía dos partes: el cenicero y el cribo, sobre él se ponía la olla.
- ÁRBOL:** eje de la rueda que empieza en el macho y termina encima de la garganta. Es de madera, cuadrado, con cuñas que lo sujetan al tablero.
- ARCILLA:** silicato de alúmina deshidratado. Materia prima para el alfarero, el cual le da el nombre de barro; es la experiencia la que dice que terreno da mejor arcilla tanto blanca como roja. El subsuelo de Ubeda la da de los dos tipos. Con la blanca solo se hacen piezas no vidriadas y material de construcción. El alfarero utiliza una mezcla de arcilla roja y blanca al cincuenta por ciento porque da mejor calidad.
- ARCO:** parte del horno que separa el cárcavo de la caja y la capilla. Se hace de adobe por medio de una graílla dándole el ángulo que fuese necesario. Los arcos son apuntados nunca de media punto.
- ARNERO:** tamiz o criba de tela metálica tupida que sirve para zalear el barro y que este quede sin impurezas.
- ATAJAR:** acción de estrechar la base del cántaro cuando esto terminado de hacer.
- ATANOR:** pieza en forma de tubo troncocónico que servía para conducción de aguas tanto limpias como residuales.
- ARTE:** filo que queda por detrás del cacharro después de raerlo.
- AZUMBRE:** medida de capacidad que al mismo tiempo servía para sacar el vino de la tinaja. Se hacía de varios tamaños e iba contrastada.
- BAÑAR:** acción que se realiza cuando las piezas están endurecidas y antes de ser vidriadas. El baño define el color que estas tendrán después de ser cocidas: con tierra del Viso más óxido de cobre el color será verde; con limonja será marrón y con tierra del Viso, blanca.
- BARBA:** parte que se vidria en algunas piezas, que corresponde a la boca y parte de la panza.
- BARRO:** v. arcilla.
- BACÍN:** pieza de uso higiénico que hace las veces de retrete.
- BACINILLA:** bacín que utilizan los niños.
- BEBEDERO DE PALOMAS:** pieza cerrada con ventanillas en forma de arco para que las palomas beban sin ensuciar el agua.
- BOQUINA:** parte superior de la rueda donde el alfarero deja las pellas y las piezas que va terminando.
- BOTIJA:** recipiente destinado a agua; llevaba una cuerda para que el campesino pudiera colgársela.
- BOTIJA DE CARRO:** recipiente de más capacidad que la botija, entre catorce y dieciséis litros, utilizada para llevar agua en las diligencias. Llevaba vidriada la boca y parte de la panza con el fin de que su uso fuera lo higiénico posible ya que todos los viajeros bebían de la misma botija.
- BOTIJO:** vasija para agua cerrada, con un asa en la parte superior, un pitorro de cuatro a cinco milímetros por donde sale el agua y una boquilla para llenarla. barro de Ubeda refresca poco el agua; siempre se ha vidriado los botijos de Ubeda ya que solo se utilizan en invierno.
- BRAVERA:** agujero central del horno por el que mira el alfarero para saber si el género está o no cocido. Sirve

también como tiro. En función del tamaño del horno puede medir hasta cuarenta centímetros de diámetro.

BROCAL: pieza de barro que sirve de antepecho pare el pozo.

BUFAR: efecto que consiste en salir la llama del horno por la puerta de alimentación cuando los agujeros se van tapando y el horno este a alto temperatura.

BULTO: forma en la que se ataban los cantaros pare ser transportados. Un burro podía transportar dos bultos de diez cantaros y un bulto de treinta y cinco cantarillas de apero.

CABEZA: parte superior de la rueda donde se coloca la pella pare hacer las piezas.

CACHARRO: nombre genérico que el alfarero da a todas las piezas que realiza.

CAJA: parte recta de la zona superior del horno. Se le llama también ruedo.

CALAR: acción de perforar las piezas que se realiza cuando estas están duras, pero no secas. Muchas piezas tradicionales de Úbeda eran caladas: filtros de vino, incensarios, secadores de braseros, etc.

CALDA: dosis de combustible que periódicamente se echa al horno cada minute o minuto y medio. Si se cuece con ramón, la calda abarca media haz de este combustible. Si se cuece con orujo la calda es de quince a veinte platillos del mismo.

CANDIL: pieza pare iluminar que funciona con aceite de olive y una "torcía" de algodón. Se hacen de diversas formas y tamaños.

CANTARILLA DE "A TRES": tamaño de cántaro que significa que tres de estas cantarillas hacían un cántaro grande.

CANTARILLA DE APERO: contara de agua que el agricultor llevaba en su opero y de tamaño más pequeño que la de "a tres". A esta cantarilla se le llama también de peseta.

CANTARILLUELA: cantarilla que se utilizaba pare ir al campo durante un periodo de tiempo corto, así como pare que

los chiquillos acarrearan en agua. Se le llama también cantarilla de amueca.

CÁNTARO: pieza de barro que se usa en la cocina o para ir a la fuente pare recoger agua. Se le llama también cantarilla de amueca.

CÁNTARO DE NOVIA: cántaro realizado específicamente pare el ajuar. Tenía la boca más esbelta y decorada.

CÁNTARO DE MIEL: pieza que se utilizaba pare guardar la miel en la case. Es más panzón que el cántaro y está vidriado con barba. Tiene la boca estrecha con un piquillo.

CANTERA: paraje en el campo de donde se extrae el barro. En Úbeda las de burro blanco suelen estar cerca de las alfarerías y las de barro "colorao" a diez o doce kilómetros.

CAÑA: herramienta del alfarero para pulimentar la superficie de la pieza y hacer crecer el barro mientras esta se realiza. Consiste. en un canuto de calla de treinta milímetros de diámetro seccionado por la mitad de manera vertical y terminado en punta.

CAÑA DE ATAJAR: caña de catorce centímetros de largo, de punta seccionada y más aguda. Sirve pare atajar los cantaros.

CAPILLA: techumbre del horno donde se sitúan los agujeros y la bravera en el horno hispanoárabe. Tiene forma de casquete, bien de media naranja o rebajado. Existían hornos sin capilla en los que solo se cocían materiales de construcción.

CÁRCAVO: parte inferior del homo por donde se alimenta de leña y de orujo.

CARGUEROS: compradores de cacharros al por mayor.

CARRILLO: carretilla con cajón de madera y con rueda metálica. Servía pare acarrear orujo y pare cualquier otro use de transporte de material.

CARRUCHA: ruedecilla que se cuelga sobre el pozo y de la que pende la sogá con los cubos.

CASCO: herramienta de barro que siempre se padece el alfarero adaptando la forma a su manera de trabajar. Solo sirve para labor liana: cazuelas, platos, etc. Los hay de diferentes tamaños.

CAZUELA: recipiente donde se volcaba la olla para comer toda la familia.

CAZUELA "SEGAORA": tipo de cazuela que se llevaba al campo para comer los segadores en el campo.

CERILLO: espuerta de pleita de esparto de malla abierta que deja pasar algunos materiales. Se utiliza para gavelar y que deja pasar la ceniza.

COBERTERA: tapa del puchero.

COBRE: metal que una vez molido y hecho polvo se mezcla con la tierra blanca del Visa, se aplica a los cacharros y una vez calcinado en el horno da el óxido de cobre que aporta el color verde a los mismos.

COCHURA: acción de cocer los cacharros en el horno.

CORNACHA: herramienta que sirve para cortar la torta de barro. Se suele aprovechar una hoz vieja de los segadores, para que meiga tan afilada; cuando la cornacha se rompía se utilizaba para despegar las plazas del horno.

CORTAR: acción de despegar la pieza una vez terminada de la cabeza de la rueda. Se realiza con el hilo.

CRIBO: piso de la parte superior del horno. Entre cada arco están las crucetas y entre cada una de ellas queda un agujero por donde el fuego pasa del cárcavo a la parte superior. Antes el cribo quedaba abierto, actualmente suele estar cerrado porque las piezas son más delicadas.

CRUCETAS: parte del horno que sostiene los arcos y que cierra el hueco entre los mismos.

CUBO: recipiente de madera que servía para sacar agua del pozo. Actualmente no se utiliza.

CUCHILLA: instrumento metálico realizado con fleje de chapa que saca las zonas de engobe que al artesano le interesa para decorar la pieza por incisión.

DECORAR: acción de ornamentar la pieza cuando está en su justo momento de secado. Es labor propia de mujeres. Se realiza antes de que estén secas las piezas verdes y cuando están totalmente secas las marrones.

DURO DE CACHARROS: moneda unidad que se tomaba como base para la venta de los mismos. A principios del siglo XX, con un duro se compraban 30 cacharros grandes, según la siguiente proporción: una docena de cacharros grandes valían 2 pesetas; había distintos tamaños de cacharros, que valían sucesivamente, una docena una peseta; una docena = tres reales; una docena = dos reales; una docena = un real, según bajaba el tamaño. En los años cincuenta de este siglo se vendían los cacharros treinta duros el duro", es decir, por treinta duros se compraban treinta cacharros grandes. Aun hoy día se respeta la nomenclatura para señalar tamaño de los cacharros.

EMBARRAR: Acción de enlucir el horno con barro muy tierno y tambo revuelto. Se realiza con la mono y su fin es que el horno no pierda calor. Se suele hacer cada tres o cuatro cochuras.

EMBUDO: pieza de burro vidriado de color marrón. Podía ser de dos tipos: uno para embutir las morcillas y otro para vender el vinagre o el vino.

EMPILAR: acción de echar barro seco en los pilones, añadirle agua y dejar que remoje.

ENCORRAR: acción de poner una pieza sobre otra en montones de seis, ocho o diez cacharros. Solo se encorra en labor liana.

ENASAR: acción de poner el asa a los cacharros. El asa se realiza con arcilla más blanda que la de las piezas, perfectamente sobada para que la pasta sea homogénea.

ENDEREZAR LA PELLA: acción de centrar la pella cabeza de la rueda.

ENHORNAR: Acción de colocar las piezas en el horno aprovechando el espacio al máximo posible.

ERA: zona en el patio de la alfarería donde se cortaban los ladrillos y las piezas de construcción: Era el lugar para secar el barro.

ESCUDO: parte trasera del cárcavo, de forma semicircular describiendo el mismo círculo que la parte superior del horno.

ESCUPIDERA: recipiente para uses higiénicos.

ESCURRIDOR: con este nombre se conocen dos tipos de piezas: el escurridor del vino, recipiente recto y cilíndrico sobre el que se coloca un plato perforado para poner las medidas; escurridor de pescado en cuya parte inferior se lavaba este que luego pasaba al escurridor propiamente dicho.

ESPUERTA: cesta de esparto poco profunda con dos asas muy utilizada para el transporte de todo tipo.

ESTRIBERA: parte de la rueda donde el alfarero apoya los pies.

ESTREBEDEAR: acción de guitar las trébedes a las piezas después de salir del horno. Se realiza dando ligeros golpes con la cornacha.

FILTRO DE VINO: vasija en forma parecida a las orzas, pero sin base. Se mete en el fondo de la tinaja; el vino penetra por sus rejillas y agujeros quedando fuera las impurezas.

GALÁPAGO: molde donde descansa el barro de la teja y del que esta toma la forma.

GALENA: v. plomo.

GARGANTA: parte superior del árbol de la rueda por donde este se sujeta a la alfangía. Sirve de cojinete superior. Antiguamente era solo una pleita de esparto. Los alfareros que tenían más posibilidades, le liaban al esparto una corteza de tocino para que se deslizase mejor.

GAVELAR: acción de echar un mantillo de ceniza en el suelo para que el barro de la pisa no se pegue.

GOLILLA: parte del atañor que sirve de tope para encajar una pieza en la siguiente.

GORRÓN: parte inferior o cojinete de apoyo donde radica el peso de la rueda. Se hacía de madera dura y solía girar sobre el culo de un vaso de cristal.

GOLLETE: arco abocinado que acaba en la puerta de alimentación del horno.

GRAÍLLA: molde de madera para hacer el material de construcción en la era.

GUIJARRO: piedra del río redondeada. Para su uso en alfarería se metía en el horno con las piezas y una vez cocido se machacaba con el macho, se molía y se hacía polvo. Se mezcla al plomo para hacer el vidriado de las piezas y sirve para que el metal quede adherido al cacharro. Actualmente se sustituye por el cuarzo.

AZADA: herramienta que usa el alfarero para sacar el barro de la cantera, para cavarlo del montón, para hacer la pisa, etc.

HILO: herramienta del alfarero que por un extremo se ata a un palo y le sirve para cortar las piezas.

HORMA: tablero sobre el que se colocan las piezas para trabajarlas en anchete.

HORQUILLA: herramienta que sirve para echar leña al horno cuando se está caldeando.

HORNO: lugar de la alfarería donde se cuece la cerámica.

INODORO: pieza de utilización higiénica.

JÁBALO: ladrillo grueso de barro y tamo cocido.

JARDINERA: pieza para plantar plantas colgantes. Tiene forma de cazuela con tres agujeros para colgarlas.

JARRA DE LECHE: recipiente vidriado de forma casi rectangular con pico y asa. A veces estaba decorada. Servía también para ordeñar las cabras.

JARRO DE VINAGRE: recipiente que servía para sacar el vinagre de la tinaja.

LABOR LLANA: Acción de realizar las piezas abiertas con platos o cazuelas.

LABRAR: amasar el barro mezclándolo con el tamo.

LADRILLO: pieza de construcción, rectangular, hecha de ba-

- rro y tamo. Se usa también para cerrar la puerta del horno y realizar las diferentes alturas para colocar las piezas.
- LARGUERO:** piezas de barro rectangulares que se usan para enhornar. Sirven de estanterías en el horno. Solían ser cascotes grandes de tinajas rotas.
- LAVATIVA:** herramienta de chapa de zinc para decorar la cerámica parda o marrón. Tiene forma cilíndrica con un pitarro muy lino.
- LEBRILLO:** pieza para diferentes usos según su tamaño. En los cortijos se utilizaba para comer.
- LEBRILLO DE FREGADERO:** pieza empotrada en el poyo de la cocina para fregar los cacharros. Tiene agujero de desagüe.
- LEGÓN:** herramienta metálica con cabo de madera largo y forma de azadón en forma de pala ancha.
- LECHO:** forma de echar en remojo el barro que no se zalea.
- LEÑA:** combustible con el que se temple el horno. Suele ser madera de derribo o Lena procedente de la poda de la oliva.
- LIAR LA PELLA:** acción de poner la pella de barro en condiciones de trabajarla.
- LIMONJA:** son los mejores terrones de arcilla roja disueltos en agua y colados por el arnero. Sirve para bañar las piezas pardas o marrones.
- LEVANTAR EL HORNO:** momento de la cochura en el que se pasa de templar a caldear.
- LOSA:** piedra rectangular donde se soba el barro y se cortan las tejas.
- MACETA:** recipiente de barro que se utiliza para sembrar plantas.
- MACETÓN DE COPA:** maceta grande en forma de cope que se usa para decorar los patios.
- MACHACAOR:** herramienta que usa el alfarero para golpear la base de algunas piezas con el fin de evitar que se rajen al secarse.
- MACHO:** herramienta metálica muy basta de forma cilíndrica, de sesenta milímetros de diámetro y treinta y cinco centímetros de largo. En su extremo tenía un cabo de madera. Servía para machacar el plomo y el guijarro.
- MANGANESO:** óxido metálico que mezclándolo con polvo y guijarro da el color negro plateado de algunas piezas de Ubeda.
- MANIJA:** grupo de ocho hombres que se dedicaban a llenar los hornos de los tinajeros.
- MAZUEOLO:** instrumento de madera para hacer tinajas. Tenía la forma de la panza y se metía por dentro para ir moldeando y apretando el barro hasta conseguir esta forma.
- MEDIDA DE VINAGRE:** medida de capacidad con la que el bodeguero vendía al público.
- MOGOTE:** montón de barro con tamo labrado para hacer tejas.
- MORTERO:** recipiente de cocina para machacar los aliños.
- MORTERO DE NOVIA:** recipiente que formaba parte del ajuar. Era un mortero al que se le ponía un asa y un pico.
- MORTERO GITANO:** mortero de tamaño pequeño para que quepa en el bolsillo del vestido de las gitanas con el fin de poder utilizarlo allí donde acamparan.
- MOCHEAR:** Acción de partir los terrones para que se remojen mejor.
- MOCHO:** parte inferior de la rueda donde radica el peso y termina el árbol.
- MOLINO:** instrumento rudimentario consistente en un banco de obra sobre el cual se coloca una piedra redonda llamada solera sobre la cual gira otra llamada corredera. La solera tenía una ranura y la corredera era lira con un agujero por donde se echaba el guijarro. Con la mano derecha se agarraba un palo que servía de biela para hacerla girar en sentido contrario a las

- agujas del reloj. Algunos tipos de molinos permitían regular la finura del grano.
- NAVAJILLA: herramienta de hoja fina y afilada que sirve para calar los cacharros.
- OLLA: puchero grande donde se guisaba.
- ORUJO: material combustible de residuo de aceituna después de extraído el aceite. Sirve para cocer en el horno.
- ORZA: vasija que se usa para diversas funciones: guardar la matanza, el pan, aceitunas en agua, etc. La había de diferentes tamaños.
- PALANGANA: recipiente redondo parecido a la cazuela "segaora" que se usaba para usos domésticos.
- PALILLA: instrumento de madera en forma de paleta para golpear el barro de hacer tinajas.
- PALMATORIA: pieza pequeña que servía para alumbrarse con una vela.
- PALOMEADO: forma de colocar las piezas de alfarería o de construcción al sol para que su secado sea rápido y uniforme.
- PARIDERA: recipiente para parir. Tiene forma de bacín grande y este reforzado por fuera por cadenas. Una parte de su borde tiene una abertura rectangular para facilitar el manejo de la comadrona.
- PEGAR LA PELLA: acción de coger la pella y colocarla sobre la rueda.
- PEGOTE: porción de barro de tamaño variable.
- PELARSE: término que se usa para las piezas que se enfrían bruscamente y por este efecto se rajan y se rompen.
- PELLA: trozo de barro sobado de forma cilíndrica que el alfarero pone en la cabeza de la rueda.
- PELLÓN: trozo rectangular de barro que se corta de la pisa para sobarlo en la losa.
- PERDERSE: acción de rajarse una pieza.
- PILA: lugar de la alfarería en forma de alberca de un metro de profundidad donde repose y se endurece el barro zalearlo.
- PILÓN: recipiente de grandes dimensiones en el que se echaba el barro para zalearlo. Puede ser de obra, pero en otros tiempos se utilizaba la mitad de una tinaja rota.
- PINCEL: herramienta que se hacía el alfarero aprovechando la crin de la caballería, atando un manojo de este pelo en un polo fino de olivo. Se usaba para decorar el género de color blanco.
- PINCHO: instrumento realizado en caña que sirve para despegar las piezas que se hacen en anchete.
- PISA: montón de barro de cantidad variable que puede alcanzar la medida de un metro por ochenta centímetros.
- PISAR: acción de acondicionar el barro. Cuando el barro ya está duro después de zalearlo se hace un montón en el suelo de seis a ocho centímetros de espesor y se pisa. Se vuelve a amontonar y se vuelve a pisar y ya está dispuesto para sobarlo.
- PITCHER: recipiente donde se servía el vino en las casas de alta alcurnia en la época del Renacimiento.
- PLATILLO: plato metálico o de porcelana que sirve para echar la calda de orujo al horno.
- PLATILLOS DE "A REAL": es el más pequeño dentro de la gama de las cazuelas. Solo se vidria por dentro.
- PLOMO: mineral que se utiliza como fundente para vidriar las piezas. Es plomo argentífero y se le llama ALCOHOL DE HOJA o GALENA. Venía de las minas de Linares en granulado. Se molía en el mortero donde se machacaba el guijarro y después en un molino de mono hasta reducirlo a polvo.
- PORRILLO: martillo baste y pequeño que sirve para mochea el barro.
- POZA: parte posterior del cárcavo del horno, situado inmediatamente delante del escudo. En ella se colocan unas estanterías en las que se ponen cacharros que es necesario proteger del calor excesivo mediante baldosas.

PUCHERO: pieza para diversos usos, especialmente hacer la comida. En su tamaño más pequeño se usa para beber vino.

PUNZÓN: herramienta metálica para grabar las piezas decoradas.

QUESERA: vasija para poner el queso en aceite. Lleva tapadera. Se realiza de varios tamaños hasta para contener seis quesos.

RAEDERA: trozo de chapa enrollada por un extremo para que no se clave en la mano. Sirve para limpiar la boquina y la losa donde se soba el barro.

RAER: acción de repasar la parte de abajo, de algunas piezas como cazuelas, platos, botijas y algunos jarros.

RAMÓN: haz de ramas de olivo que se usa para caldear el horno.

RASERO: instrumento de madera que se utiliza para quitar de la grailla el barro que sobresale al hacer los ladrillos.

REMATE: pieza de cerámica ornamental que se pone en las fachadas, en las entradas de las fincas, etc.

RODEAR: acción de dar vueltas a las piezas sacadas al sol para que se endurezcan.

RODILLO: v. legón.

ROMPER LA PELLA: acción que consiste en meter los dedos pulgares de ambos manos por el centro de la pella, a continuación se introduce el puño de la mano izquierda y se baja hasta que el alfarero calcula que queda el grueso justo del culo del cacharro.

RUEDA: instrumento en el que el alfarero trabaja el barro y hace los cacharos.

SACAR LA CANDELA: acción de limpiar el cárcavo. Se realiza a los varios días de haber sacado el horno, cuando ya está a temperatura ambiente.

SACAR EL HORNO: acción de sacar las piezas del interior del horno cuando la temperatura permite tocarlas.

SALERO: recipiente vidriado en forma de copa con cuatro volutas que van del cuerpo a la peana.

SOBAR: acción de amasar el barro hasta conseguir una masa lo más homogénea posible intentando que no queden huecos de aire en su interior.

SOGA: cuerda de cuyos extremos cuelgan los cueros para sacar agua del pozo.

TABACAR: acción de poner la labor liana una encima de otra de forma invertida para enderezarla.

TABICÓN: parte delantera de la rueda donde se apoya la alfangá.

TABLA: listón de madera de dos metros y medio de larga donde se colocan los cacharos húmedos para transportarlos.

TABLERO: parte redonda de la rueda donde el alfarero da la patada para que esta gire.

TAMERA: zona del cárcavo que arde de manera desigual cuando se echa la calda.

TAMO: paja más fina de las mieses que se aprovecha para mezclarla al barro para los materiales de construcción y reparar el horno.

TAPADOR: tablero redondo de madera que sirve para transportar piezas pequeñas.

TAREA: acción de realizar un número de cacharos determinado para que un alfarero pueda considerarse maestro. Un alfarero sin oficial tenía que hacerse treinta y cinco cantaros diarios o bien ciento veinte cantarilluelas, desde sobar el burro hasta ponerles el asa. Se empezaba a las ocho de la mañana hasta la hora de comer. Por la tarde se enasaban los cantaros, se raían los del día anterior y se pisaba el burro del día siguiente.

TARRO: pieza o vasija donde se tenía el vino en las tabernas para la venta al público.

TAZA DE ILUMINACIÓN: candil en forma de platillo llano con un pico y un asa.

TAZÓN: recipiente de forma convexa; se da este nombre tanto al tazón sopero como a los tres tamaños más pequeños de la cazuela.

TEJA: pieza de material de construcción de forma curva para los tejados. En el obrador la usa el alfarero para limpiarse las manos debido a que su forma se adapta perfectamente a las mismas.

TEMPLAR EL HORNO: acción de subir la temperatura del horno muy lentamente durante las primeras horas de cochura.

TIERRA: sílice refractario que sirve para bañar las piezas blancas o verdes y para decorar las pardas o marrones. En Úbeda se utiliza la procedente del Viso del Marques por lo que recibe el nombre de "tierra del Viso".

TINAJA: vasija de gran capacidad que servía para almacenar aceite o vino y también para fermentarlo. Los tamaños más pequeños se utilizaban para usos domésticos.

TIRAR LA CAÑA: Meter el brazo izquierdo dentro de la pieza y con la caña en la mano derecha crecer y ensanchar la pieza dejándola lo más lisa posible.

TIRADA DE ZURRÓN: acción de hater la pieza después de romper la pella con el brazo izquierdo dentro y la mano derecha fuera.

TIRO: conjunto formado por la carrucha, la soga y los cubos para sacar el agua del pozo.

TORTA: porción de barro extendida en el suelo para que se endurezca.

TRÉBEDE: soporte de tres patas que sirve para colocar las piezas en el horno. Puede ser de pico para colocar la labor liana y de raspa para colocar los jarros.

VIDRIAR: acción de bañar las piezas totalmente secas con el alcohol y el cuarzo. En Úbeda se le llama "vedriar".

VUELTA BOLLUELO: sistema para realizar las tinajas.

ZAIDA: vasija para agua, de cuello largo, de alfarería contemporánea basada en restos arqueológicos andalusíes.

ZAFA: utensilio que sirve en el dormitorio para asearse.

ZALEAR: acción de disolver el barro seco en agua y colarla por el arnero.

ZAMBOMBA: instrumento musical propio de Navidad que consiste en una vasija de barro parecida a la alcolla en diferentes tamaños. Lleva atado en la boca la piel de un conejo a la que se le ata un carrizo. Tiene la base rota para que resuene.

