

## HORNOS Y HORNEROS

*José Aguado Villalba*

*Ceramista. Numerario de la Real de Bellas Artes y C. H. de Toledo*

En el número anterior de esta revista, publiqué un pequeño trabajo sobre los hornos cerámicos medievales que se han encontrado en Toledo, hace algunos años. Hoy, como complemento de ese estudio, les presento un apunte que hice de uno de ellos (el más completo) recién descubierto.

En el dibujo, puede apreciarse bien la boca de la caldera, por donde se echaba el combustible —retama— y que está aún bastante bien conservada. En la actualidad no puede verse nada de este horno, ni de los otros que se encuentran a continuación, ya que se cubrieron de tierra, en evitación de que los irresponsables que, desgraciadamente, hay, acaben de arruinar estas curiosísimas construcciones alfareras.

Buscando entre mis papeles, he encontrado un diseño con una serie de medidas detalladas de todas las partes que aún se conservan, a pesar de los cerca de mil años, fecha que parece ser aproximada de su construcción, y que tomé cuando aún estaba sin cubrir, y que hoy reproduzco para conocimiento de todos los que se interesan en estas cuestiones arqueológico/alfareras. Sobre su estado de conservación, pienso que, muy probablemente, antes de utilizar esa zona para situar allí el Jardín Escolar, en 1906, este horno debía estar casi completo, pero que, al nivelar el terreno, debieron derribar la parte alta, dejándolo como ha quedado, con lo que divide las dos partes del horno, o sea, donde se comenzaban a colocar, o "ahornar", las piezas, vasijas, cántaros, etc., para cocerlas.



APUNTE DEL HORNO

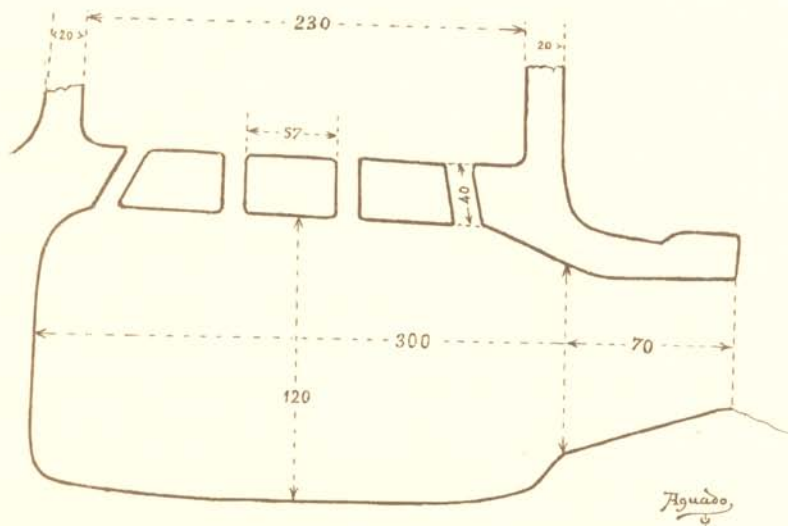
Como ya dije en mi anterior estudio, las partes inferiores de la caldera, en lo que podríamos llamar los "hombros" de la bóveda, el barro —arcilla— ha sufrido, en algunos puntos, un comienzo de reblandecimiento al haber alcanzado, en algunas cocciones, esa zona una temperatura de unos 1.100/1.150° C que, aunque pueda parecer una exageración, no es muy difícil alcanzar si se precipita el ritmo de las "caldas" con los haces de retama; cuando se cuece con leña, esa o cualquier otra, como jara, etc., hay que tener un cuidado exquisito al ir alcanzando el temple final, echando siempre espaciadas y lentas las caldas a la caldera, ya entonces, con un resplandeciente tono naranja claro. No hay nada tan peligroso para los vidriados como la precipitación del fuego.

En el caso de estos hornos para cerámica islámicos de Toledo, como todo está elaborado con una mezcla de arcilla "fuerte" (como la de la finca de Pinedo, en las terrazas del río Tajo) que se une a bastante desengrasante para que la pasta adquiera propiedades refractarias al fuego, no es preciso revestir la caldera, como sucede en este tipo de horno pero construido de ladrillo, en el que hay que dar una capa, de cuando en cuando, a las parece con nuevas

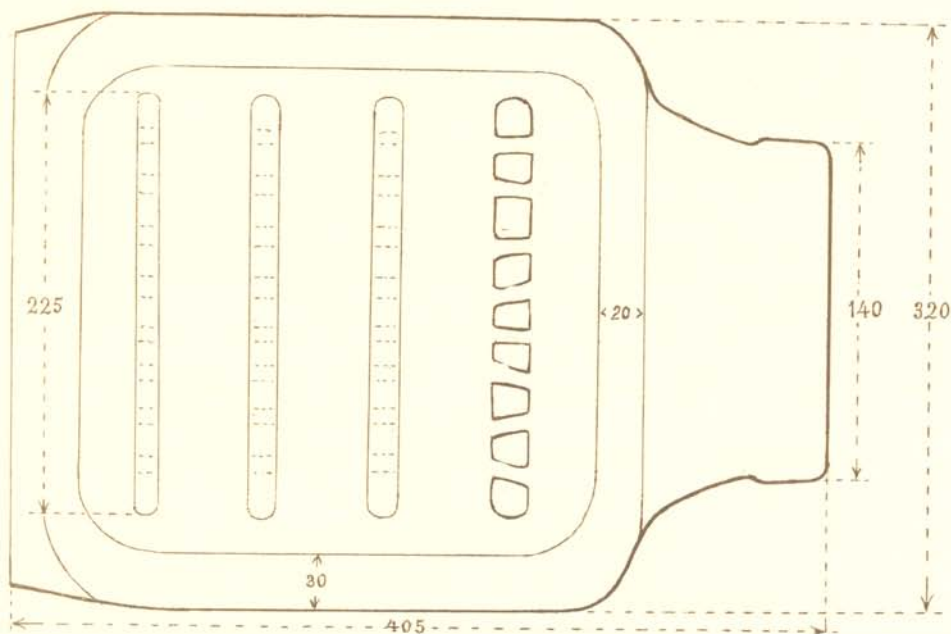
aportaciones de arcilla muy rebajada con desengrasante de grano fino, y que se aprieta concienzudamente para preservar de las llamas el ladrillo que constituye la caldera.

Quiero comentar algo sobre estos hornos locales que, parece seguro, tuvieron cúpula con una o varias aberturas —tal vez un inicio de chimenea—, pero para el caso de hornos que carezcan de bóveda, la cámara de cocción o "laboratorio", sería de forma redondeada, aproximadamente cilíndrica abierta, más o menos perfecta; en este caso, cuando no hay cerramiento superior, la obra a cocer se cubre con algo que sujete, que pare la llama, cosa que puede lograrse cubriéndola con piezas de deshecho, más o menos planas, como platos y fuente, lo que en algunas zonas se denomina "encascado", y que modernamente puede hacerse con piezas metálicas viejas, de hojalata.

Ya que hablo de la marcha del horno, anotaré algunos hechos que se van sucediendo en el comienzo y a lo largo de la cocción. Al principio, la leña hay que echarla dentro en una cantidad mínima, rama a rama, porque si la llama es demasiado fuerte, la obra cruda puede des-templarse y rajarse.



SECCIÓN VERTICAL DEL HORNO



VISTA SUPERIOR DEL HORNO (Simplificada)

Cuando van pasando los minutos, hay que ir aumentando, poco a poco, la cantidad de leña. Esto, dependiendo del tamaño del horno, puede ser desde un par de horas, hasta ocho, diez... En verano no hay inconveniente en ello, pero en cambio, en invierno, sobre todo si el horno está totalmente al exterior, resulta poco agradable porque como el horno aún no refleja calor, se pasa bastante frío hasta que la combustión toma fuerza y calienta al hornero que está "bien fresco" por detrás.

Y si en invierno sucede esto, en verano, por el contrario, se calienta uno demasiado frente al horno y se quema con el sol por la espalda; por ello es muy conveniente que haya en el emplazamiento del horno algún cobertizo o tejado que resguarde del sol. También es interesante anotar que, hacia el final de la hornada, cuando la cantidad de leña es bastante considerable, varios haces de retama a un tiempo, hay que tapar muy rápidamente la boca de la caldera porque unos pocos segundos después de caer en el hogar, se produce una intensa llamada que, si encuentra demasiado cerca de los horneros produce el tostado de pestañas y hasta de cejas..., por eso hay algunas localidades en

las que se la conoce por el jocoso nombre de "el barbero".

Como antes dije, si no hay gran cuidado en la cochura de este tipo de hornos, el resultado puede ser, fácilmente, malo. Prueba de ellos es que entre los miles de fragmentos de cerámica de época taífa que encontré en el Testar de San Martín, bastantes cientos de ellos presentaban superficies ásperas y quemadas.

Todo esto suena ya a cosas un poco pasadas, lejanas, pero que tienen su encanto dentro de los trabajos puramente artesanos que hoy han perdido con las pulcras cocciones eléctricas o las rápidas de gasóleo o propano; ahora el trabajo lento, cuidadoso y artístico ha dejado paso a la industrialización.

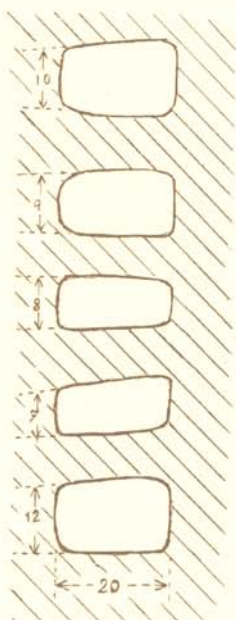
Quizá, si el jardín, que ahora se está cuidando mucho mejor y cercando, además de la limpieza y consolidación de las ruinas del Circo Romano, queda debidamente vigilado, los hornos islámicos puedan quedar visibles a la curiosidad de los visitantes.

No quiero concluir sin hacer una rectificación a una errata que se deslizó en el texto de mi anterior artí-

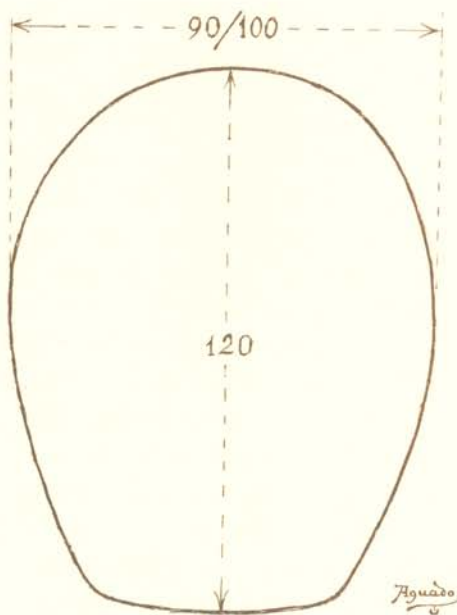
culo. En la página 31, penúltima línea, se lee "englobe" donde debe decir "engobe"; supongo que el buen sentido de los lectores haría entonces la lectura debida.

*NOTA: Los dibujos que ilustran este texto están hechos a una escala solamente aproximada y anotados*

*en centímetros, pero hay que tener en cuenta que entre los elementos del horno existen, en la realidad, muchas diferencias de medidas, como por ejemplo en la anchura de las hendiduras para el paso de la llama, con variaciones de cinco centímetros, ya que todo él está fabricado muy toscamente.*



DETALLE DE LA PARRILLA



SECCIÓN VERTICAL DE LA CALDERA