



(58) vida rural

NAVARRETE

RINDE HOMENAJE A SU TRADICIÓN ALFARERA
CON LA RECUPERACIÓN DEL ÚLTIMO
HORNO TINAJERO



El alfarero José María Fajardo con algunas de las últimas tinajas que fabricó.



TEXTO: María Gil de Gómez

FOTOGRAFÍAS: Ayto. de Navarrete, Javier Garrido, Jesús Ramos y familia de José M^a Fajardo

La historia reciente de Navarrete está unida al barro. La alfarería y la cerámica son parte intrínseca del patrimonio cultural del municipio y el Ayuntamiento se ha puesto manos a la obra para recuperar parte de este legado. Bajo esta premisa, ha promovido la recuperación del último horno tinajero de la calle Ollerías, en activo hasta 1970. Perteneciente al alfarero José María Fajardo, el horno tiene mucho que decir sobre los usos y costumbres de una época todavía presente entre los mayores del municipio.

Cuando el alfarero José María Fajardo Herrera se jubiló, en 1970, cerró sus puertas el último horno destinado a la cocción de tinajas de Navarrete. La memoria del uso de este horno se encuentra aún viva entre las personas mayores del municipio, que recuerdan la intensa actividad del obrador.

Conocedores de su existencia, en el Ayuntamiento se propusieron recuperar este horno tinajero y adecuarlo para visitas turísticas. “Estamos en un momento crucial porque se están jubilando los alfareros de Navarrete y no queremos que su legado se pierda”, explica Emilia Fernández, exconcejala de Cultura, Patrimonio y Turismo.

Fajardo era uno de los mejores tinajeros de Navarrete en su época. Trabajaba solo en este lugar y desde aquí vendía a otras ciudades del norte de España. Su hija pequeña, M^a Jesús, recuerda cómo ella y sus tres hermanas le ayudaban a meter “cacharros” en el horno. Sin embargo, ninguna de las cuatro cogió el testigo y el horno, el último de la calle Ollerías, cerró sus puertas. Los primeros años

permaneció abandonado, hasta que el Ayuntamiento se hizo con la propiedad y lo tapió.

El recuerdo del horno permanecía en la memoria del pueblo y el Ayuntamiento de Navarrete, en el marco de un plan estratégico para poner en valor el patrimonio cerámico municipal, decidió hacer algo al respecto.

Y es que el nombre de este municipio está unido de forma indisoluble a la alfarería. Hoy en día, Navarrete es el único centro cerámico del norte de España, pero no quedan muchos hornos artesanales de estas características, recuerdos de una época pasada en la que más del setenta por ciento de la población local se dedicaba a la cerámica y a la alfarería. “Navarrete tiene muchos y buenos mimbres, tenemos el Camino de Santiago, el Camino Ignaciano, bodegas... pero lo que lo hace singular es el patrimonio histórico-artístico vinculado a la cerámica”, recalca Fernández.

El primer paso fue solicitar una subvención al Gobierno de La Rioja para restaurar el horno. Una vez concedida, en 2021, se inició la

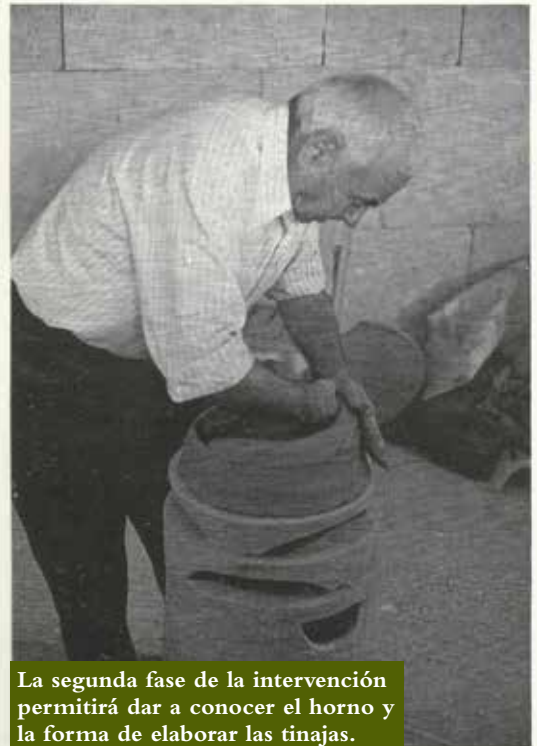


El horno restaurado fue el último de sus características en activo en Navarrete.

intervención, dirigida por el arquitecto Jesús Ramos Martínez, para lo que fue necesario comenzar una prospección, a cargo del arqueólogo Javier Garrido.

Al buscar en el talud colindante posibles restos que dieran información sobre el horno, saltó la sorpresa, ya que se halló, junto a desechos, plásticos y vertidos de todo tipo, otro horno, hasta entonces desconocido. Se trata de un horno de doble cámara de cocción, de unos 3 metros de diámetro, semiexcavado en la ladera. Sin embargo, tan solo se han hallado restos hundidos de la parrilla que separaba las dos cámaras y es tal el estado precario y frágil en el que se encuentra que se decidió protegerlo y restituir el talud, según explica Garrido en su informe arqueológico.

La actuación se centró así en la restauración del horno tinajero de José María Fajardo, que solo se conocía parcialmente en su exterior. Tras la consolidación del muro sur del talud, que separaba este horno del nuevo descubierto, se ha actuado en el área situada ante la boca de fuego, hasta entonces parcialmente



La segunda fase de la intervención permitirá dar a conocer el horno y la forma de elaborar las tinajas.



Al excavar el talud colindante se encontraron con otro horno, del que no se tenía constancia.

ajardinada. Aquí se ha encontrado un enlosado de ladrillos que sirvió de superficie para alimentar y limpiar la caldera. También destaca el lienzo de mampostería del frente, el zócalo de hormigón de la base, adosados ambos al muro entre los dos hornos, y el muro de hormigón encofrado. Se decidió eliminar el tapiado y una vez dentro, se comprobó que la cámara de combustión estaba en buen estado, aunque colmada con tierras y basuras recientes que llegaban hasta su boca.

“Al ir retirando basura, encontraron la cámara de cocción y se dieron cuenta de que estaba muy bien conservada”, relata la concejala. Es una cámara “amplia y alta, para la colocación de grandes vasijas, con una caldera

y eficacia suficientes para la cocción de estas piezas”, describe la memoria arqueológica.

La caldera está originalmente construida con adobes y tiene las vitrificaciones y deformaciones propias de estas cámaras, fruto de las altas temperaturas en las que se fusionaban los adobes, lo que generaba colores grises y verdosos.

El espacio rectangular se halla cubierto con una bóveda de cañón ligeramente apuntada, y en las paredes laterales hay dos hileras superpuestas de cinco aberturas de comunicación. Se conserva también un enlosado de ladrillos macizos que cubre totalmente el suelo del fogón, sobre el que se disponía la leña para la combustión.

El siguiente paso fue liberar la puerta lateral, probablemente un vano de carga de la cámara de cocción. Se encontraba a un nivel más alto, para permitir cargar y extraer las piezas del horno. Una vez abierta, se vio en el interior

“Estamos en un momento crucial porque se están jubilando los alfareros de Navarrete y no queremos que su legado se pierda”



La caldera se halla cubierta con una bóveda de cañón ligeramente apuntada.

la cúpula perfectamente conservada y parte de las paredes de una cámara de cocción circular. La limpieza del suelo y de la base de muro perimetral dejó a la vista la estructura intacta de la cámara. Tanto los muros, como la cúpula y la parrilla están en un estado de conservación “excelentes”.

Así mismo, ha sido necesario intervenir en la zona de la salida de fuego, en la parte superior del horno. Hasta entonces servía como mirador y aparcamiento, pero ahora se han colocado unos bolardos para impedir la entrada de coches y asegurar la conservación del horno.

En base a estos trabajos, se puede concluir que estamos ante un horno tinajero de, como mínimo, el siglo XIX, sobre el que se realizaron sucesivas intervenciones de refuerzo o

El horno restaurado data, como mínimo, del siglo XIX y estuvo en uso hasta 1970

reparación durante la primera mitad del siglo XX. De planta rectangular abovedada, fue construido pegado al muro del otro horno encontrado en el talud.

Esta intervención permitirá dar a conocer cómo se elaboraban las tinajas, con una técnica totalmente manual: se iban pegando rollos de barro (“marrillos” en Navarrete) por la técnica del urdido.

Fajardo, como recuerda su hija, realizaba su propio “control de calidad”, colocando trozos de piezas de cerámica de mayor y menor tamaño dentro del horno, “a modo de testigo”. Con un hierro sacaba estos trozos y así sabía cómo estaban fundidos y “comprobaba el punto exacto de cocción”. Es lo que se conoce como catas, destinadas a controlar la

“Mi madre está emocionada y nos pide que le llevemos a ver el horno de su padre”



El horno es del siglo XIX, aunque fue sometido a varias reformas durante el siglo XX.

temperatura del horno. Además, las tinajas no se ponían directamente en el suelo, sino con ladrillos levantados para que el calor entrara por dentro y el esmalte cogiera temperatura.

Los restos encontrados están ya en el Museo de La Rioja, aunque en su mayor parte no corresponden al uso de los hornos excavados, sino a colmataciones posteriores a su abandono. Pueden ser, como señala el arqueólogo, producto de las actividades alfareras de otros hornos próximos. La calle Ollerías albergaba la mayor parte de estos talleres, puesto que en el Cerro Tedeón se encontraba la mejor arcilla.

Son fragmentos de cántaros, cantarillas o tinajas, que muestran los usos y costumbres de la población. No en vano, las tinajas eran esenciales en una casa de pueblo en la primera mitad del siglo XX. Se usaban para almacenar agua, aceite, vino, cereales... incluso eran un regalo típico de boda, para lo que se adornaban esmaltándolas en su parte externa.

De este modo, la producción importante de Navarrete en aquella época eran los cántaros y las tinajas y una gran parte de la vida del pueblo se construyó en torno a esta actividad. Hoy en día, apenas se elaboran y solo como elementos decorativos.

De ahí la importancia de recuperar este horno tinajero, el último de estas características de Navarrete. La segunda fase ahora es hacerlo visitable. Para ello, el Ayuntamiento trabaja ya en su iluminación, con sensores de movimiento, así como en la colocación de un panel informativo que resuma la actuación y el proceso de producción de tinajas. Navarretanos y visitantes podrán conocer parte de su historia reciente. Y también la familia Fajardo, que está viviendo con entusiasmo la intervención. “Mi madre está emocionada y nos pide que la llevemos a ver el horno de su padre”, explica la hija de M^a Jesús, Beatriz, quien no llegó a ver a su abuelo trabajando, pero ahora podrá conocerlo un poco más.