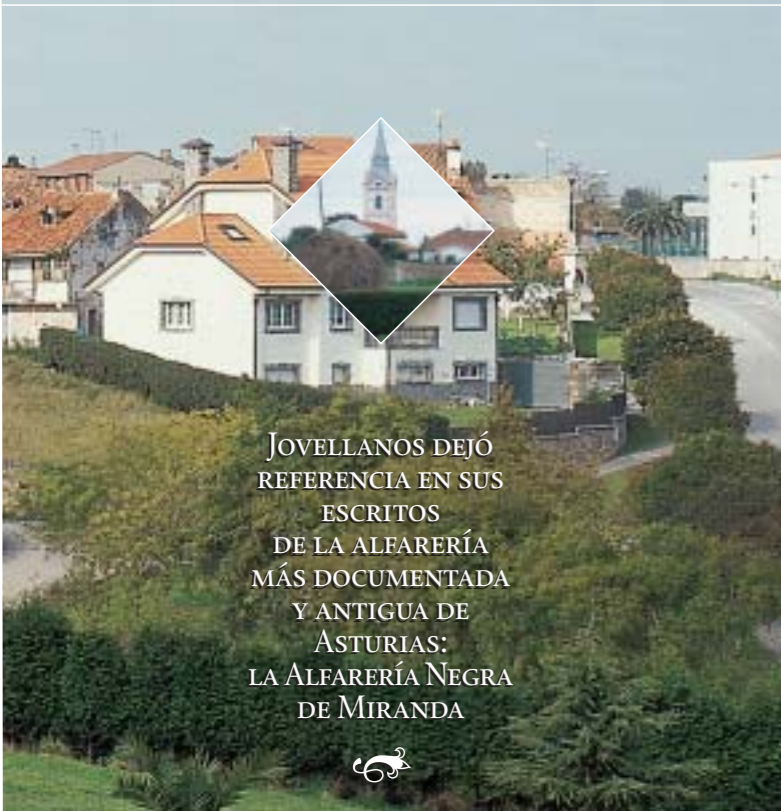




TONEL, ESCUDIELLA Y BOTÍA



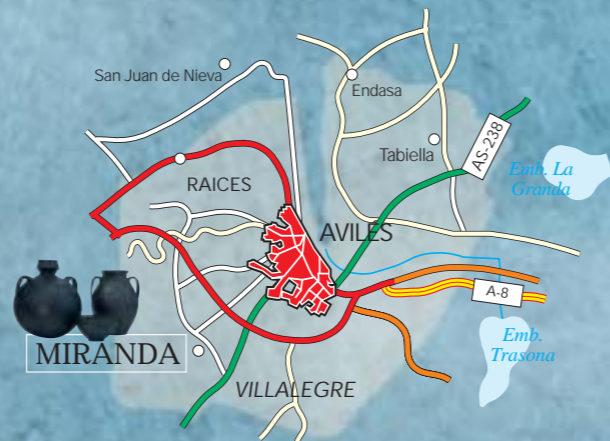
JOVELLANOS DEJÓ  
REFERENCIA EN SUS  
ESCRITOS  
DE LA ALFARERÍA  
MÁS DOCUMENTADA  
Y ANTIGUA DE  
ASTURIAS:  
LA ALFARERÍA NEGRA  
DE MIRANDA



Cabe destacar la relación que mantuvo la alfarería de Miranda con la arquitectura de entonces, pues se utilizaban toneladas de «cascotes» en el aislamiento de tabiques o como fondo de asentamiento para los cimientos de las edificaciones (similar al pavimento ostráceo empleado por los romanos). Recientemente, al realizar un estudio arqueológico del palacio de Valdecarzana –edificio civil que data del s. XIV– se hallaron miles de fragmentos de todas las formas que se elaboraban en Miranda. Esto nos indica que el arte de la alfarería ya estaba consolidado entre los siglos X y XI, por lo que podemos hablar de unos mil años de antigüedad.



Artesanía  
de Asturias



“...ALFARERO,  
QUE TUS MANOS  
NO DEJEN  
DE TRABAJAR  
PARA QUE EL MUNDO  
NO SE DETENGA”



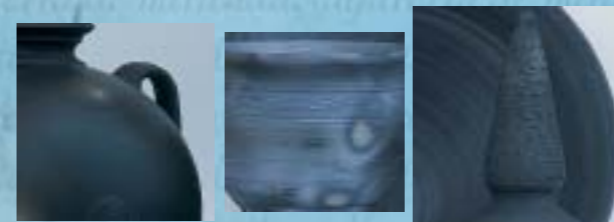
GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE INDUSTRIA Y EMPLEO

Diseño: Holo. Impresión: La Vespa. D.L. AS-4887/02.



Artesanía  
de Asturias



M I R A N D A

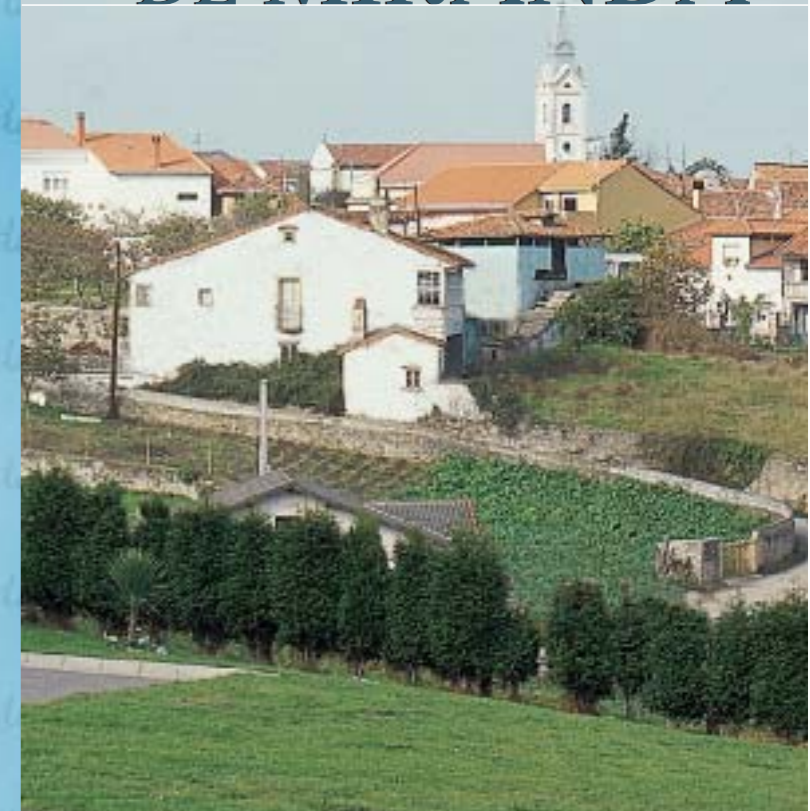
# ALFARERÍA DE MIRANDA



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE INDUSTRIA Y EMPLEO

# ALFARERÍA DE MIRANDA



Miranda es un enclave rural dependiente del municipio de Avilés. Aquí nacieron el pintor de cámara Carreño Miranda y el «Rey de la Patagonia» José Menéndez, y fue donde aprendió a leer el dramaturgo Alejandro Casona. Parece que aún se escuchan los tañidos de los caldereros del cobre, cuya jerga –«el bron»–, utilizada para variar los precios según les conviniese, sólo ellos conocen.



# ALFARERÍA DE MIRANDA



CAZUELA, CÁNTARA Y JARRA



QUESERA, BOTÍA Y PENADA

TARREÑA, CAZUELA



LA COCCIÓN PUEDE DURAR MÁS DE DOCE HORAS Y EN ELLA SE UTILIZAN DOS CARROS DE ROZO.



VEDRÍO, FLORÓN Y REMATE

## Los hornos de Miranda

Están contruidos de barro, y piedra o ladrillo, y en algunos casos aprovechando un talud del terreno. Suelen tener dos espacios, diferenciados por una parrilla o solera. El espacio inferior sería el hogar o fogón, y en él se introduce la leña para la cocción. El superior sería el laboratorio o mufla. Aquí se colocan las piezas, siempre en el mismo orden: las más grandes o más pesadas abajo, luego las de tamaño mediano y por último las más pequeñas y las piezas de formas abiertas. Al final se tapa todo

con «cascotes» que actúan de bóveda, haciendo que las llamas reboten y la temperatura se iguale.

Las piezas van amontonadas unas encima de otras, lo que provoca las «manchas grises» en las zonas de contacto, por ser la reducción menos agresiva.

La carga se efectuaba por la parte superior, por lo que el alfarero tenía a menudo que introducirse en el horno para entibararlo correctamente.

EL ESPACIO INFERIOR SERÍA EL HOGAR O FOGÓN, Y EN ÉL SE INTRODUCE LA LEÑA PARA LA COCCIÓN. EL SUPERIOR SERÍA EL LABORATORIO O MUFLA.



## La cochura

Se empieza muy lentamente, provocando una llama tenue al quemar rozo y pequeñas astillas secas. Una vez sobrepasados los 550° ya no existe peligro de rotura de las piezas, así que se aumenta progresivamente el aporte de combustible, hasta que la hornada

coja el color «rojo cereza». Durante este proceso las llamas circulan por los huecos que el alfarero ha dejado para este propósito en el momento de construir la hornada, llegando a salir por los tiros superiores del horno. Éste es un momento verdaderamente espectacular –sobre todo si es por la noche–, pues las llamas pueden llegar a alcanzar los dos metros de altura.

La cocción puede durar más de doce horas y en ella se utilizan dos carros de rozo. (Los últimos carros de este combustible costaron cinco pesetas).

## La carbonación

El color negro, característico de la alfarería de Miranda, se obtiene gracias al tipo de cocción: una vez alcanzados los 1.000° se introduce en el interior del horno un



BRASERO

LA ALFARERÍA NEGRA DE MIRANDA ESTÁ DEFINITIVAMENTE RECUPERADA Y OCUPA UN LUGAR DE REFERENCIA FUNDAMENTAL EN LA ARTESANÍA TRADICIONAL DE ASTURIAS.



sellado. Aquí es donde el «misterio» de la cerámica negra alcanza su punto álgido y donde se inicia la parte más comprometida de la cocción: la carbonación. En este momento, al enriquecer la atmósfera del interior del horno

material que combustione mal y al mismo tiempo se sellan todos los resquicios para evitar la entrada de oxígeno: antiguamente los hornos se tapaban con tepes de hierba y tierra –«los tapines»– para conseguir su



con carbono y eliminar el oxígeno, se produce una reacción química que da como resultado el preciado color negro.

La carbonación en estos hornos duraba dos o tres días; cuando la temperatura descendía lo suficiente como para que este color ya no fuese reversible se procedía a la apertura del horno (momento siempre emocionante).

## Recuperación de la alfarería negra de Miranda

En 1975 se inaugura la Escuela de Cerámica de Miranda, con el objetivo de rescatar esta actividad alfarera, extinguida a finales del siglo XIX. Se busca la recuperación de

cabido por el párroco don José Manuel Feito, investigador incansable y principal artífice en la recuperación de la historia cultural de Miranda.

## Casa-taller «El Alfar»

Ricardo Fernández, uno de los iniciadores de la recuperación de la alfarería negra de Miranda y actual profesor de la Escuela Municipal de Cerámica de Avilés, ha fundado «El Alfar» (situado en la calle Villanueva, en Miranda, precisamente en la misma casa donde doña Faustina, madre de Alejandro Casona, maestra y primera mujer inspectora de España, implantó la primera mutualidad escolar de niñas de Asturias). Allí continúa con

formas, cocciones, enclaves de hornos, antiguas barreras de arcilla y toda la documentación existente sobre esta artesanía. Dicho trabajo fue llevado a

esta singular alfarería, dando a la cerámica –mediante el torno alfarero– las mismas formas que durante siglos se vinieron haciendo en este rincón de Asturias: la **escudilla**, utilizada como tazón; la **quesera**, empleada para la fabricación del queso; la **jarra**, que solía bruñirse verticalmente en su panza; la **botía**, para la elaboración de la manteca; la **cántara**, utilizada para conservar entre grasa los productos de la mantanza; la **cazuela** y el **puchero**, ambos para cocinar; el botijo, con fama de hacer «buena agua», la **penada**, utilizada a modo de cantimplora para el transporte del agua (con un colador en la boca y un

guijarro en su interior para facilitar su limpieza); el **vedrío**, que junto con la **tarreña** se utilizaban para el amasijo de San Martín; y el **tonel**, quizá la pieza más curiosa de esta alfarería, se empleaba para el transporte del agua desde las fuentes hasta los lugares de consumo.

Otras piezas que antaño tuvieron un uso más singular y por tanto su demanda fue menor, son: el **brasero**, usado con ascuas para calentarse; los **florones**, que se colocaban sobre las columnas de las entradas de los jardines; y los **remates de tejado**, para la cumbre de los hórreos, y que aún hoy se utilizan con cierta frecuencia en los remates de techumbres en algunas viviendas de nuevas construcciones.

