



Jovellanos dejó referencia en sus escritos de la alfarería más documentada y antigua de Asturias: la alfarería negra de Miranda.

Tarreña, Cazuela

Cabe destacar la relación que mantuvo la alfarería de Miranda con la arquitectura de entonces, pues se utilizaban toneladas de «cas-cotes» 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. Circunstancia que nos indica que la necesaria alfarería ya estaba consolidada en los siglos X y XI, alfarería pues con mil años de antigüedad.

GRÁFICAS RIGEL, D.L.: AS-629/2013



Artesanía de Asturias

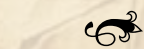


“...alfarero,  
que tus manos  
no dejen  
de trabajar  
para que el mundo  
no se detenga”



Artesanía de Asturias

## Alfarería de Miranda



M I R A N D A



Tonel, Escudiella y Botia

## Alfarería de Miranda



Artesanía de Asturias

Miranda es un enclave rural dependiente del municipio de Avilés. Allí 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



### Los hornos de Miranda

Están contruidos de barro y piedra o ladrillo y, en algunos casos, aprovechando un talud del terreno. Solían tener dos espacios diferenciados por una parrilla o solera. El espacio inferior sería el hogar o fogón en el que se introducía la leña para la cocción. El superior, denominado laboratorio o mufla, corresponde al lugar donde se colocan las piezas, siempre en el mismo orden: las más grandes o pesadas abajo, luego las de tamaño mediano y, por último, las formas pequeñas y las abiertas como los vedríos o tarreñas. Finalmente se tapa la hornada con «cascotes», los cuales actúan como bóveda en la que rebotan las llamas, igualándose la temperatura.

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.

### La cochura

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



Brasero

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.



hornada coge 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 coincide por la noche–, pues las llamas pueden llegar a alcanzar los dos metros de altura.

La cocción dura más de doce horas y se utilizan dos carros de rozo.

### La carbonación

El color negro característico de la alfarería de Miranda se obtiene gracias al tipo de cocción: una vez alcanzados los 1000° se introduce en el interior del horno un material que combustione mal, al mismo tiempo que se sellan todos los resquicios para evitar la entrada de oxígeno. Antigüamente los hornos se tapaban con tepes de hierba y tierra –los «tapines»– para conseguir el hermetismo. Este es el momento en el que el misterio de la alfarería negra alcanza su punto álgido y dónde



La cocción puede durar más de doce horas y en ella se utilizan dos carros de rozo.



Botijo

se inicia la parte más comprometida de la cocción: la carbonación. En esta etapa del proceso, al enriquecerse la atmósfera del interior del horno con carbono e hidrógeno, junto con la ausencia de oxígeno, se produce una reacción química que da como resultado el preciado color negro.

El horno permanecía tapado reteniendo el calor durante dos o tres días según el tamaño del mismo. Cuando la temperatura descendía lo suficiente como para que el 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 formas, cocciones, enclave de hornos, antiguas barreras de arcilla y toda la documentación existente sobre esta artesanía. Dicho trabajo fue llevado a cabo 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 Mu-

Vedrio, Florón y Remate



La alfarería negra de Miranda está definitivamente recuperada y ocupa un lugar de referencia fundamental en la artesanía tradicional de Asturias.

nicipal 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 esta singular alfarería, dando a la arcilla –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 matanza; 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, empleada 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 cubierta de los hórreos, y que aún hoy se utilizan con cierta frecuencia en los remates de techumbres en algunas viviendas de nueva construcción.