

Los hornos suspendidos del Norte de Navarra

Por **JOSE ANTONIO ALVAREZ OSES**

*«Nace un niño, y entera
 la madre a todo el mundo del contorno.
 Hay pimentón tendido en la ladera,
 hay un pan dentro del horno,
 y el olor llena el ámbito, rebasa
 los límites del marco de las puertas,
 penetra en toda casa
 y panifica el aire de las huertas».*

Miguel Hernández

El horno de pan cocer es una de las modalidades arquitectónicas más características de eso que algún autor contemporáneo llamaba el «vivir poético», es decir, de la vida rural y campesina con todas sus consecuencias, de los módulos de vida predominantes en la etapa anterior a la revolución industrial. Por ello, acaso sea oportuno el iniciar estas notas con esa referencia literaria al tema debida al poeta alicantino Miguel Hernández y entresacada de una descripción más general del medio aldeano. La imagen que se encierra en el verso final resulta especialmente sugeridora por lo que tiene de fuerza poética y por lo que, seguramente, tendrá de irrepetible. Cumple al folklorista, al etnógrafo, al antropólogo social o como quiera que se llame, dejar constancia de aquellos elementos de la vida del campo que alcanzasen un cierto grado de singularidad, por el valor que pudieran tener como elemento de estudio y comparación, como testimonio histórico o, más sencillamente, para colmar esa caja de las nostalgias y los recuerdos que todo ciudadano lleva consigo.

Pero, dejando a un lado estas consideraciones, es el caso que en algunas comarcas del Norte de la provincia de Navarra se conservan todavía algunos tipos de hornos, hoy en desuso, que llaman la atención por las curiosas soluciones arbitradas para ubicarlos en la parte externa del caserío y a la altura de su segunda planta. Tales hornos tienen como características generales la de estar contruidos sobre una plataforma saliente y horizontal, su forma semiesférica y cerrada, ya que la boca se orienta al interior de la casa, el tejado que los cubre y la mencionada colocación en altura. Las variantes que los diferencian se producen en virtud de las diversas soluciones adoptadas frente al problema de soportar ese considerable peso en voladizo.

Es preciso dejar noticia de cómo, frente a estas modalidades de mayor originalidad, se produce la existencia de otros hornos más vulgarizados en la arquitectura popular de otras regiones españolas, es decir los construidos al exterior de la casa y a ras del suelo. Esta coexistencia de ambos tipos de hornos se produce no solamente dentro de un área geográfica de cierta amplitud, como puede ser el valle o la cuenca de un pequeño río, sino aún dentro de las más reducidas aldeas —por ejemplo, el caso de Beinza—, lo que supone que en todos esos lugares trabajaron coetáneamente grupos de constructores con diferentes criterios. En cualquier caso, además del mayor pintoresquismo que presentan, los hornos suspendidos se conciben con una mayor funcionalidad que los otros, ya que de una parte puede aprovecharse su calor para templar el interior de la casa en las duras jornadas invernales y, por otro lado, ahorran los desplazamientos fatigosos ya que, inevitablemente, todos los hornos suspendidos se construyen sobre casas que tienen la cocina en la segunda planta.

AREA DE DISPERSION

La zona de dispersión en que aparecen con una relativa frecuencia estas construcciones menores corresponde a la parte más occidental del Norte de la provincia de Navarra y podría enclavarse, aproximadamente, en un gran triángulo que tuviera su vértice meridional en Pamplona y los superiores en Goizueta y Dancharinea respectivamente. Dentro de ella quedarían enclavadas algunas comarcas tan propiamente vascas como la cuenca del Bidasoa y otras intermedias como la Ulzama, Basaburúa y el valle de Julaspeña. La justificación de esta disposición triangular creo que está muy clara a lo menos en dos de sus puntos, ya que tengo advertida la existencia de estos hornos en Sorauren y Tellería, es decir en los alrededores de Pamplona y Dancharinea respectivamente. El escoger a Goizueta como tercer punto de referencia solamente tiene un valor convencional y en virtud de la escasez de poblamiento de esa zona, pero de hecho no existen hornos de este tipo en aquella población; en realidad, las localizaciones más occidentales que tenemos anotadas corresponden a los pueblos de Beramendi y Labayen.

Dentro del área mencionada, la distribución de los distintos tipos de hornos creo que es bastante uniforme y es por ello que no está justificado el pensar que estos hornos son característicos de la zona que queda al Sur del puerto de Belate. Aún ateniéndonos al momento actual en que ya se han desmantelado muchas de estas construcciones, cabe señalar la existencia de ejemplares muy singulares en Almandoz, Urroz, Arce, Beinza o Labayen, es decir todas ellas localidades que se sitúan al Norte de ese puerto. A pesar de la complicada orografía de esta zona y a la vista del mapa de distribución de los hornos, parece cuerdo sospechar que un mismo «estilo» constructivo predominó en otro tiempo dentro de ese gran triángulo geográfico.

No descarto la posibilidad de que este área pueda ser ampliada por algún otro observador hacia comarcas vecinas pero, en todo caso, vendría a confirmar una regla muy conocida entre los estudiosos, es decir la fuerte personalidad que presentan las construcciones del Norte de Navarra dentro del conjunto de la arquitectura popular vasca.

TIPOLOGIA

Todos los hornos aquí mencionados presentan grandes semejanzas y, en especial, la de estar construidos al exterior de la casa y a la altura de su segunda planta. Sin embargo, cabe hacer una primera distinción entre aquellos que permanecen propiamente suspendidos y otros que tienen alguna forma de apoyo en el suelo. En realidad son pequeñas variantes de un mismo sistema que, en todo caso, no revelan sino el mayor ingenio del artesano que los realizó.

Hornos soportados con tornapuntas. Esta es la fórmula más perfecta y característica. El conjunto del horno, con su tejado y plataforma, queda visiblemente saliente de la línea de fachada; se mantiene suspendido con unas fuertes tornapuntas de madera. Ejemplares bien conservados de este modelo existen hoy en localidades como Cenoz, Arce y Sonaurén y, entre ellos, las únicas variaciones existentes son las de ejecutarlos con tejado a única o doble vertiente.

Hornos colocados en altura con un apoyo en el suelo. Este modalidad resulta menos vistosa por su elementalidad. El artesano prefirió soslayar el problema del peso del horno en alto y por eso se busca un sólido apoyo en el suelo. Sobre este principio general se arbitran las soluciones siguientes:

— **Apoyo en pie de madera único rematado en forma de tridente.** En ocasiones, por estar construida la casa sobre un desnivel, dicho pie de madera alcanza una altura considerable. Ejemplares muy vistosos de este tipo se encuentran en Beinza y Labayen.

— **Apoyo con doble pie de madera.** Se trata de una solución algo más rudimentaria que la anterior. Puede constatarse la existencia de este modelo en Arce, Juarbe y Erviti.

— **Con estribo de mampostería cuadrado o cilíndrico.** Toda la plataforma del horno se apoya en un amplio estribo de base cuadrada o cilíndrica según los casos. El horno queda como camuflado en ese saliente realizado a modo de barbacana. Podemos constatar su existencia actual en lugares como Beramendi, Arce, Cenoz y Juarbe.

— **Apoyo sobre un muro exento.** Todo el frente del horno, y sólo él, queda apoyado sobre un muro que aparece separado de la pared en la misma distancia que corresponde al voladizo del horno. El conjunto forma un pequeño abrigo que, a veces, se emplea como corraliza. Soluciones como ésta se encuentran en Legasa, Narvarte y Tellería.

— **Hornos situados sobre un tejado inferior.** El soporte del horno queda disimulado por la construcción de un recinto de poca altura que se destina a cuadra o almacén. Tipos como éste se encuentran todavía en Lanz, Garzarón y Narvarte.

OTRAS CONSIDERACIONES

Los materiales empleados en estas construcciones no presentan mayor novedad. Se utilizan vigas de madera para la estructura y se cubre con la llamada «teja árabe»; para la campana del horno se emplea ladrillo por su poder refractario y se cubre con un mortero frecuentemente encalado.

En cuanto a las dimensiones, puede decirse que son bastante uniformes en toda la zona estudiada y tienen, aproximadamente, un metro cúbico de volumen en saliente, sin contar las apoyaturas. Estas dimensiones son realmente mínimas en relación con el conjunto de la casa, pero, no obstante, el horno suspendido destaca sobremanera por su colocación tan insólita.

El único lugar en que tuvimos el cuidado de preguntar por el nombre de los hornos fue Beinza, donde se conserva el término euzkera de «labia». Pero aún nos parece digno de anotar un topónimo de la sierra que se sitúa un tanto al oriente de la zona comentada: la «Sierra de Labia»; la coincidencia no puede ser más completa aunque, por nuestra parte, no podamos sacar mayores consecuencias.

Vaya la última consideración de estas notas a señalar cuán lamentable resulta la regresión y la pérdida de otro elemento, por modesto que sea, de nuestra arquitectura popular. Todavía no hace mucho tiempo se orquestó una campaña nacional en defensa del hórreo que culminó en la publicación de una ley; pues bien, este horno de pan cocer tan pistoresco, tan campesino y humilde, nos parece que también y de algún modo se ha ganado el derecho a perpetuarse en el tiempo. Ello no sólo por la nota de color que introduce en el paisaje, sino porque sus implicaciones van más allá de lo meramente estético o sentimental.



Fig. 1.—Horno suspendido de Sorauren. Está colocado sobre cuatro tornapuntas y tiene tejado a dos vertientes. Es, posiblemente, el ejemplar mejor conservado de toda la zona comentada.



Fig. 2.—Horno de Arce. En este lugar se conservan una buena serie de ejemplares de diferentes tipos.



Fig. 3.—Este horno apoyado en un estribo de planta circular se encuentra en la localidad de Beramendi.



Fig. 4.—Juarbe. La construcción del horno se hace en este caso sobre un estribo de planta cuadrada.



Fig. 5.—Algunas casas de Arce no tienen paredes medianeras en razón del espacio que se reserva a los hornos, como es el caso de la presente fotografía.



Fig. 6.—Horno con doble pie de madera en una casa de Juarbe.



Fig. 7.—Sobre el tejado inferior de una casa de Garzón se observa un horno bastante deteriorado.



Fig. 8.—Horno de Labayen apoyado en un pie derecho rematado en forma de tridente.

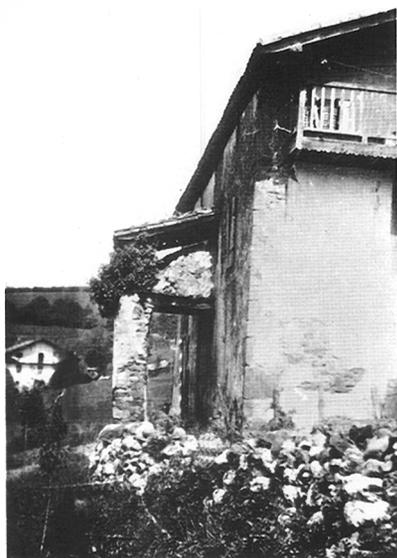


Fig. 9.—Horno de Tellería apoyado en un muro exento de mampostería y con evidentes señales de abandono.

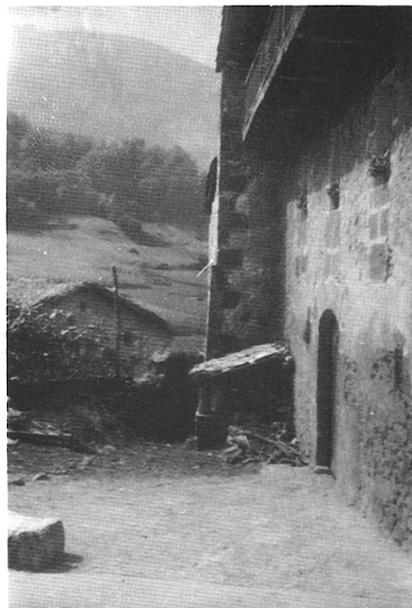


Fig. 10.—El «hermano menor» del horno suspendido es aquel que se construye directamente sobre el suelo. Este de Beinza pone una nota pintoresca en el paisaje.