

**E**L huertano murciano vivía hasta el siglo pasado, en el que empezó a trasladarse a las casas, en la barraca; ésta construida principalmente de cañas y barro, era de pequeñas dimensiones, pero suficiente para sus necesidades, ya que la mayoría de sus actividades las realizaba en sus alrededores, lo que es común a los pueblos mediterráneos dada la benignidad del clima.

El huertano desarrollaba una agricultura minifundista dada la feracidad de las tierras que les proporcionaban alimentos, casi suficientes, para su autoabastecimiento. En la alimentación ocupaba un lugar importante el consumo de pan, que el labrador elaboraba en un horno que tenía al lado de la barraca. Estos hornos, hoy prácticamente desaparecidos, son los que vamos a recordar.

El aprovechamiento del fuego es una constante de la Humanidad, ya que de él obtiene numerosos beneficios. Se desconoce en qué momento el hombre empezó a utilizarlo, y es muy probable que nunca lleguemos a saberlo, así como dónde y cómo ocurrió.

Los primeros indicios de utilización del fuego proceden de Chukutien (China), y se remontan a 400.000 años aproximadamente. Su uso, creemos que casual, quizás se inició a raíz de alguna tormenta que prendiera alguna materia inflamable, o al elaborar útiles, en cuyo proceso se golpeaba repetidamente un núcleo de sílex, del que saltaban chispas que tal vez cayeron sobre hojas secas, pieles, etc. encendiéndolas. A raíz de su control el hombre lo utilizó en aquello que beneficiaba, como iluminación, contrarrestar el frío, ahuyentar animales, endurecer utensilios y armas de madera y hueso y, lo que aquí

nos interesa, cocinar alimentos con lo que conseguía que la comida resultase más sabrosa.

El huertano murciano designaba su horno con el nombre de «moruno», pensando que procedía de la época en que los árabes ocuparon gran parte de la Península, pero su origen es mucho más antiguo. Los españoles somos muy dados a atribuir a los «moros» muchas de las cosas a las que consideramos muy antiguas; por citar un ejemplo tenemos la teja «moruna» cuyo uso está perfectamente documentado en la época romana en la que recibía el nombre de ímbrice.

El horno consistía en una base cilíndrica de adobe rellena de tierra con la superficie superior alisada o con una capa de ladrillos refractantes, que tenía una ligera inclinación desde el fondo hasta la boca, para facilitar su limpieza. Sobre esta base, en la que se colocaba la leña y el pan, se levantaban unas paredes, también de adobes, que, en su parte alta, se inclinaban hacia el interior para converger en el centro formando así una semiesfera. Las paredes eran gruesas para dificultar la pérdida de calor; tenía, a nivel de la superficie de cocción, la boca, de forma rectangular, con el lado superior formando, generalmente, un arco; por ella se introducía en la cámara la leña y el pan; cuando el horno estaba en funcionamiento se tapaba con una chapa metálica que llevaba un asa para su manejo y una mirilla para observar el proceso de cocción, sin tener que abrir con el consiguiente enfriamiento; también tenía una abertura para la salida del humo.

Para su funcionamiento se quemaba leña y cuando se consideraba que estaba caldeado se barría y se introducía el pan.



Figura 2



Figura 2

El material con que estaban hechos precisaba reparaciones periódicas para arreglar los desperfectos que la lluvia y el viento les ocasionaba.

Como complemento del horno, a su alrededor, estaba la tabla del pan, la pala, la cantonera de caña, la horquilla y, por supuesto, buen acopio de leña.

La principal utilización de los hornos correspondía lógicamente al pan, por ser el alimento que más se consumía, pero también se empleaba para asar patatas, dulces de Navidad y de otras festividades, etc.

A finales del pasado siglo el labrador, en un proceso lento, fue abandonando la barraca y pasó a vivir en casas en las que, en su cercanía, mantuvo y siguió usando el horno. Años más tarde dejó de fabricar el pan al comprarlo directamente en la tienda o a panaderos que, en motocarro o furgoneta, lo distribuían por caseríos o casas aisladas. A partir de este hecho, los hornos perdieron su utilidad y fueron abandonados a las inclemencias meteorológicas, entrando en un proceso lento pero irreversible de destrucción.

Hoy son escasísimos los hornos que

quedan en la huerta murciana. Han llegado hasta nuestros días gracias a que algunos huertanos, muy pocos, los han cuidado, no por su rentabilidad, sino por amor a algo que, al igual que todas las codas de la huerta, se están perdiendo. En la pedanía de San Ginés hemos localizado uno en funcionamiento hasta hace pocos años pero en el que ya se aprecian los estragos del abandono (figura 1). Lo describimos a continuación, ya que ofrece algunas variantes en los materiales con que se ha construido: la base está formada por ladrillos y su superficie superior está cubierta de grandes losas cuadradas. La cámara hecha con adobes, cogidos con argamasa, se cierra formando una falsa cúpula (figura 2) que termina con la base y parte de la pared de una tinaja, como se aprecia en figura 1. Los adobes, por su parte exterior, se han recubierto con una capa de barro mezclada con paja. La boca se ha formado con ladrillos y en su base hay una losa de roca caliza. Los ladrillos y losetas son refractantes.

*Daniel Serrano Várez*