

Manuel Villaescusa Sánchez

“Una colección es en sí misma una obra de arte”.

JOHN COURTABLE

Al amante de lo antiguo que además lo guarda, se le suele considerar a menudo socialmente como “raro” y a veces “tarado” ya que no se entiende como puede interesarse por un hierro o un cántaro sucio que pueda aparecer en cualquier rincón olvidado de una casa vieja. En cambio para el coleccionista a esas personas que lo juzgan las considera no sólo equivocadas, sino también infelices, ya que sabe que nunca podrán sentir el deleite que le supone su colección, alimentado continuamente con nuevos hallazgos. Cuando encuentra una nueva pieza siente gran inquietud por examinarla, limpiándola, quitándole la pintura o el robín, descubriendo la sorpresa de lo que escondía aquella capa, saliendo defraudado la mayoría de las veces pero otras sintiendo un inmenso gozo con lo que se le aparece: dibujos, nombres, fechas, formas, que el tiempo y el uso han impregnado a ese objeto salido del pasado. La pátina, que es la huella dejada por el tiempo en las antigüedades, es importante y muy apreciada, ya que nos habla de su historia. Toda colección tiene su encanto e importancia y al especializarse en un tema concreto se adquieren conocimientos sobre esa materia que muy pocos pueden llegar a tener, siendo cada pieza más apreciada cuanto más se sabe de ella.

“Sabe un coleccionista auténtico, decía Santiago Rusiñol en su discurso en el Ateneo Barcelonés el 21.1.1893, que un vidrio, un pedazo de tela, un hierro, un objeto cualquiera acabado de nacer, puede llevar en sí el germen de la belleza, el pensamiento entre líneas, el contacto; pero encuentra que le falta la veladura que le irán imprimiendo el misterio de los años, el roce que al suavizar las líneas le abrigue con ese algo, que es como la niebla plástica que envuelve en aureola los objetos; la dulzura del modelado que sólo alcanzan a dar la lenta sucesión de muchos siglos”.

Santiago Rusiñol, pintor y escritor, a los

17 años dibujaba llamadores y aldabones antiguos y el coleccionismo fue su primera afición que le seguiría hasta el final de sus días. Fue generoso y dono toda su colección a la ciudad de Sitges en Girona, creando el museo del Cau Ferrat (algo así como cueva ferrada o del hierro) y ahí sigue, considerándose el mejor museo de hierro de España y uno de los mejores del mundo.

En la exposición de Hierros Antiguos Españoles de Madrid en 1919, organizada por la Sociedad Española de Amigos del Arte, se pudo comprobar la importancia de las distintas colecciones privadas y públicas españolas siendo la de Santiago Rusiñol una de las más relevantes. Pedro M. de Artiñano hizo un estudio muy completo en su libro *Exposición de Hierros Antiguos Españoles 1919* donde aparecen 571 piezas que fueron expuestas, y este trabajo es una referencia indispensable para cualquier investigador o coleccionista de forja antigua.

Ánimo a todos aquellos que ya coleccionen algo viejo, desde botones, sellos, muñecas hasta hierros u otros objetos, pero al mismo tiempo cuidado a los que se inician en el mundo del coleccionismo; puesto que al cruzar el umbral y empezar a coleccionar, la fiebre del amor por lo antiguo se apodera de ti y alimenta tu alma con los deleites propios del oficio sin camino de retorno.

Conforme se cumplen años, recordando la infancia que es la época más bonita y posiblemente importante de la vida, hay escenas y olores que nos vienen a la mente como si de una película en blanco y negro se tratase y en la que nuestros padres, hermanos y nosotros mismos éramos los protagonistas.

En la casa de mis padres en la huerta de Puente Tocinos, teníamos una cocina grande y allí mi madre, siempre atenta y preocupada por la alimentación de toda la familia, cocinaba aquellas comidas tan sabrosas como migas, sémola, arroz y habichuelas, lentejas, potaje de acelgas, cocido y otras. La recuerdo frente a los fogones en las tardes de lluvia, volcada ante las ollas en un tiempo que parecía dilatarse hacia el infinito. Fue en esa cocina hecha de piedra y ladrillo, donde pude

observar las sartenes, raseras, atizador, tenazas de fuego, trébede y demás objetos de hierro que se usaban.

En los años 60 aparece el gas y en los 70 la cocina eléctrica y hay una desconexión total con aquella cocina de leña que se había ido utilizando desde tiempos remotos, que tenía mucho más en común con las cocinas medievales de hace más de 800 años que con las cocinas de 20 ó 30 años después.

Los útiles de la cocina los aportaba la mujer con el ajuar y dependiendo de su poder adquisitivo y de la maestría del herrero eran de menor o mayor categoría.

En algunos casos llevaban corazones, talla y a veces la fecha del matrimonio o el nombre de la novia. ¿Que sensación tendría esa mujer al cocinar con objetos tan bellos?. Es difícil saber si nuestro deleite al tocar una pieza única también era compartido por ella. No obstante de lo que no me cabe ninguna duda es de que no sería en ningún caso la frialdad que en la actualidad nos supone cocinar con objetos realizados en serie.

La producción en cadena ha supuesto el abaratamiento de la mismas pero por desgracia ha derivado en la vulgarización de los objetos. Las máquinas no tienen ojos ni piensan y se limitan a ejecutar el trabajo para el que se las ha programado mientras que el herrero de antaño al forjar, limar o cincelar una pieza no sólo utilizaba su fuerza física sino que también involucraba su corazón.

Del fuego, tan temido y amado, también nacían de la mano del herrero y a través del yunque, tenazas y martillo, los utensilios necesarios para hacer la vida más cómoda y práctica en las cocinas de la época. Desde el medievo se elige el hierro en lugar de otros metales, por la cantidad de que se disponía y por ser un metal duro y perdurable al contacto con el fuego, prueba de ello es que nos han llegado muchos de esos objetos resistiendo el paso del tiempo. El herrero se ocupaba de las necesidades de sus conciudadanos y trabajaba con delicadeza puliendo el duro metal para que al contacto de esa materia con la mano de la cocinera esta sintiera una caricia suave y delicada.

Para la elaboración de los útiles de la

cocina se ha utilizado sobre todo el acero, también el hierro dulce, el hierro colado, el cobre, el cinc, el bronce y el latón.

El hierro dulce contiene del 0 al 0,25% de carbón, el acero del 0,50% al 1,5% de carbón y el hierro fundido o colado de 2% al 5% de carbón. El hierro dulce es mucho más maleable y se trabaja con facilidad pero al contacto continuo con el fuego se deforma fácilmente. Al acero se llegaba con el hierro dulce calentándolo en carbón, al martillararlo se introducían las partículas de carbón en el hierro y con el temple se le daba la fuerza que se buscaba. Naturalmente el acero es mucho más duro y difícil de trabajar, pero la paciencia y maestría del herrero conseguían esas piezas estéticamente bellas y a la vez prácticas. El hierro fundido o colado se empleaba sobre todo cuando el contacto con el fuego era muy intenso ya que éste aguenta mejor el calor que el acero y refleja ese calor hacia el exterior lo que lo hacía mucho más práctico. Se utilizaba hierro fundido para las placas de chimenea y estufas.

Las personas que hemos conocido esa clase de vida con sus colores, sabores y olores añoramos a menudo esas antiguas chimeneas en las que de alguna manera nos sentíamos muy bien y que al quedar en desuso en tantos hogares, se ha perdido ese calor físico y humano donde tantas familias a lo largo de los siglos han vivido y soñado.

UTILES DE COCINA

MORILLOS. Los morillos se utilizaban tanto en la cocina como en la chimenea y tenía múltiples utilidades como evitar que



Morillo de chimenea del siglo XVII.



Llar de chimenea del siglo XV con cuatro dragones muy parecidos a los de las rejas románicas de la Iglesia de Santa Fe de Conques en Francia.

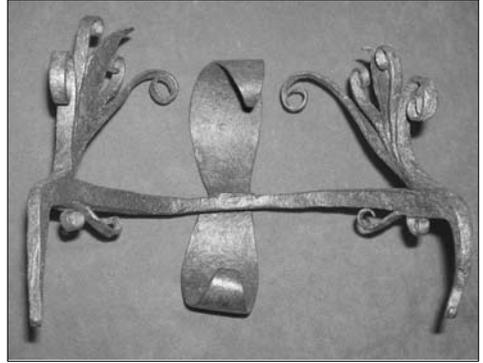
el tronco rodase, sujetar cazuelas, calderos etc. Algunos llevaban salientes para colgar pinchos a distintas alturas. Es curioso su nombre que es el diminutivo de moro y que se utilizaba en el fuego lo que indica que también podría ser una forma simbólica de castigar al moro.



Dos ruedas de repostería del siglo XVIII.

RUEDA DE REPOSTERÍA. Su uso era el de cortar masa y marcar los dulces. Era habitual que estuviesen muy elaboradas y se encuentran en madera y en hierro, siendo estas últimas más bonitas y duraderas.

LLARES. Los llares eran de los objetos más utilizados en las cocinas y chimeneas. Se trata de una cadena de eslabones con un extremo colgado al tiro de la chimenea y el otro extremo termina en gancho generalmente muy elaborado incluso con motivos zoomorfos bichas y dragones, servía



Este canto de fuego del siglo XVI es un buen exponente de la estética y belleza de estas piezas.

para colgar de ellos los calderos que podían ser de bronce o hierro.

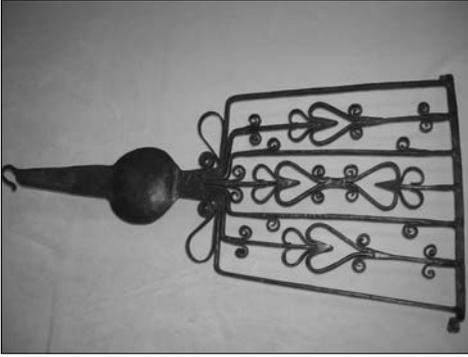
ARRIMADOR. Canto de fuego, gato, sesos. Este útil tiene muchos nombres dependiendo del lugar de España.

Servían para arrimar de forma segura la cazuela. Casi siempre estaban muy decorados en muchos casos con motivos de flor de lis, cincelados y limados. No solían repetirse los modelos.



Placa de chimenea del siglo XVIII.

PLACA DE CHIMENEA. La misión de estas placas era la de proteger el muro de la chimenea y al mismo tiempo reflejar el calor hacia adelante para su mejor utilidad. Generalmente se utilizaban de hierro fundido pero también de tierra cocida, de piedra y de otros metales como el bronce. El hierro fundido se utilizaba ya



Ejemplar del siglo XVII sin remaches ni abrazaderas, con todas sus piezas unidas con soldadura a la calda, con esos dibujos tan exquisitos de corazones simbolizando amor. Esta pieza debió pertenecer a algún ajuar de familia pudiente de la época.

en el siglo XVI y hay algunas placas fechadas en esa época. Los motivos iconográficos dependían del momento pero generalmente solían ser de tipo heráldico, religioso ó mitológico.

TREBÉDES. Se utilizaban como base para colocar perolas, ollas, calderos, pucheros y otros enseres. Generalmente eran de pletina, también en redondo, siendo su forma circular, apoyado en 3 pies.

PARRILLA. Se conocen desde tiempos muy remotos habiéndose encontrado ejemplares de la época romana.

La estructura es parecida a la forma actual pero en la antigüedad se hacia de forma manual de hierro forjado siendo más sólidas y mucho más bonitas.



Cascanueces del siglo XVII. de hierro forjado y simboliza la cabeza de un ave.



Ejemplar del siglo XVIII en forma de herradura con voluta.

CASCANUECES. Los había de muchas formas desde trozos de tronco de árbol de madera dura hasta los hechos en hierro forjado siendo estos los mas utilizados.

RASQUILLAS. Servían para limpiar la artesa de amasar. Había infinidad de modelos y de formas Estas 3 piezas son del siglo XVII y XVIII.



Estas 3 piezas son del siglo XVII y XVIII).

CASCAPÍÑONES. Aquí tenemos 3 ejemplares del siglo XVIII hechos por el mismo herrero y para una familia. El mayor tiene 2 palomas que representan ternura y amor pudiendo ser el del padre, el siguiente también tiene dibujos representando cariño y el tercero que es el más interesante tiene 3 animales según como lo giremos, 2 ciervos, 2 serpientes y 2 bichas.



Tres cascapiñones del siglo XVIII,

TAPA DE OLLA. Solían ser de hierro con su asa y los motivos eran diversos. Esta pieza del siglo XVIII esta cincelada, punteada y limada, indicando el nombre de ROSARIO que debió ser su dueña.



Tapa de olla siglo XVIII.

gar piezas de carne. Este es un ejemplar muy bien trabajado.

TIJERAS DE CORTAR LA NUEZ DE BETEL. La nuez de betel es el dátil de la palmera de betel y es muy utilizado por los hindúes y sajones.

Este bello ejemplar lleva incrustaciones de oro o bronce.

ESPETERA. Se utilizaba en la cocina para colgar los distintos utensilios; como rayador de pan, rasera, cucharón, tridente, rasquilla, etc.

Este otro ejemplar de espetera con sus animalitos también lleva las volutas imitando al rizo románico.



Hacha de cocina siglo XIX.



Cubo de cocina del siglo XVII.

HACHA DE COCINA. Esta pieza es del siglo XIX y esta hecha de hierro forjado, con la pierna en bronce y cuerno.

MAMPARA DE CHIMENEA. Se colocaba delante del fuego. Esta pieza lleva 3 tederos que se utilizaban para dar luz. Está hecha de volutas que se denomina arte gitano o arte moro. Este arte se inicio en el siglo XVII en Extremadura y se extendió a Andalucía y a toda España siendo una imitación de la voluta románica.

CUBO DE COCINAR Y CALENTAR AGUA. Este bonito ejemplar se encuentra en muy buen estado y está construido de forma sólida. Se le nota en la argolla la soldadura a la calda y la imperfección del círculo que lo hace más atractivo.



Mampara de chimenea siglo XVIII.

GANCHO DE CARNE. Usados para col-



Tijeras de cortar la nuez de betel siglo XVI.

MULA DE CHIMENEA. Estas piezas del siglo XVII se utilizaban para colocar los pinchos de asar carne. Representa un gallinácea que parece un urogallo. Lleva consigo un pincho muy largo de 1,85 m que servía para sujetar la carne de forma segura. Esta mula de chimenea es de época pero la parte frontal que la sujeta es de fecha posterior debido a que el fuego y la ceniza son muy corrosivos y la restauraron en una fecha posterior

MUSEOS DE HIERRO EN ESPAÑA

Barcelona. Museo Federico Marés.

Sitges. Museo del Cau Ferrat.

Teruel. Museo Arqueológico Provincial.

VICH. Museo Episcopal.

Madrid. Museo Arqueológico. Museo “Lázaro Galdeano” y Museo Nacional de Artes.

Oropesa del Mar. Museo del Hierro.

En Murcia, a nivel más modesto, hay actualmente una exposición de forja antigua en la Sala de Exposiciones del Museo de la Huerta de Murcia en Alcantarilla.

BIBLIOGRAFÍA

Les objets de la vie domestique. Raymond Lecoq (Berger-Levrault), 1979.

Hierros Antiguos. María José Rubio Aragonés, 1989.

Exposición de Hierros Antiguos Españoles. Pedro Miguel de Artiñano y Galdácano, 1919.

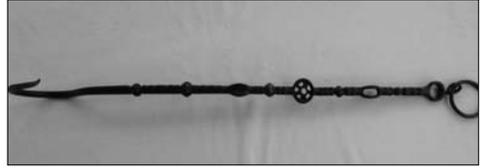
Musée le Secq de Tournelles. Henry René d'Allemagne, 1924.

Musée Rétrospectif de la Classe 65, Exposition 1900. Pierre Larivière, 1900.

Petite Ferronnerie Ancienne. Edgar Frank, 1948.

Irons in the Fire. A history of cooking equipment. Rachael Feild, 1984.

El mueble popular de Murcia. Manuel Jorge Aragoneses, 1982.



Gancho de colgar carne del siglo XVII.



Espetera del siglo XVII.



Mula de chimenea siglo XVII.