

que al piso del horno le llaman criba las cantareras, porque, en efecto, lo parece. Los olleros le dicen torta, y lo es realmente, y los tinajeros, alpañata, que es, sin embargo, el nombre verdadero del pedazo de cuero o cordobán con que el alfarero alisa los cacharros. Pero también a la tierra gredosa le llaman alpañata, y eso puede justificar que se le dé ese nombre al piso del horno, que es de tierra gredosa.

La bóveda es el hogar del horno, que tiene de larga unos siete metros dividida en dos parte. De profundidad tiene unos tres metros y medio. De esa bóveda salen 28 lumbreras o agujeros, que es por donde sale el fuego para la cocción.

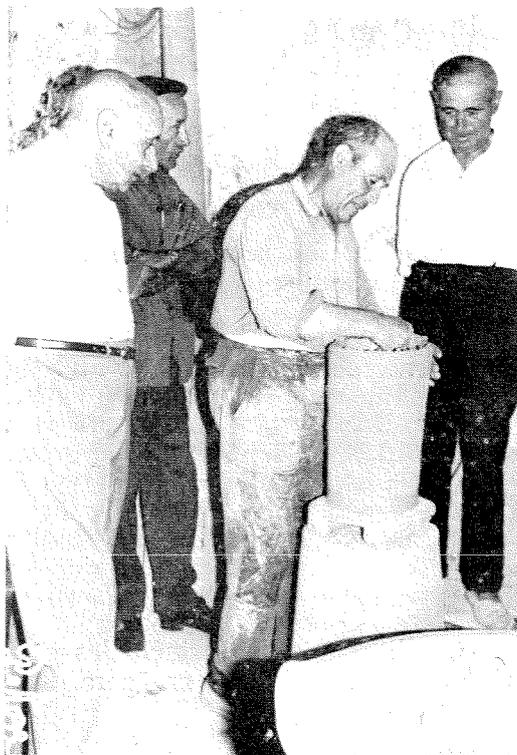
Las paredes del horno son rectas y forman círculo hasta una altura de tres metros y medio a cuatro, y desde ahí forman la media naranja partida por la mitad, quedando abierta su cúpula en el centro y como a una altura de ocho metros, con una anchura de tres metros de abertura, por la que se termina de cargar. A esa parte se le llama capilla del horno, y al acto de completar la carga por la capilla echar el «reondo».

Se quema con ramaje de pino, se tiene cociendo 24 horas, consumiéndose ciento cincuenta cargas de ramaje. Cada carga tiene diez gavillas, con un peso aproximado total de cincuenta mil kilos.

Se deja enfriar tres días y se saca.

El precio de la tinaja era cincuenta céntimos arroba y hasta cuarenta y cinco han conocido los supervivientes. Ultimamente, a 45 pesetas.

Se le prende al anochecer y se van echando ramicas hasta la mañana. A eso se le llama templar. Por la mañana se le echan ya medios haces, oyéndose crujir las tinajas. Debe irse despacio, pues si se le aprieta de golpe puede aplanarse el horno, es decir, la obra a cocer.



José Gimena urdiendo un paragüero sobre el bolo. De frente, en camisa, Tomás Gimena, alejado del barro como lo está del oficio, pero tinajero tradicional.

Rogamos que se aprecie en el cliché de la página 51, la forma de llevar el barro al hombro los tinajeros para trabajarlo.