

# CAPÍTULO UNO: ACONDICIONAMIENTO DEL LUGAR, DISEÑO, MATERIALES Y HERRAMIENTAS

Así que ya os habéis ensuciado las manos y habéis aprendido un montón de cosas, ahora llega el momento de construir un horno que sea permanente y tenga un tamaño que os vaya bien, y que mantenga el calor el mayor tiempo posible para aprovechar al máximo el combustible que queméis.

Como con cualquier método autóctono de construcción, aquí el énfasis está en la satisfacción de hacer algo bonito y útil con lo que tengamos a mano. ¿Por qué "suministrar" una lis-

ta de materiales estandarizados, todos manufacturados y vendidos (a nuestra costa) para propósitos estrechamente definidos, que pudieran no ajustarse a los nuestros, cuando se puede cavar la tierra que hay debajo de nuestros pies y buscar por casa y el jardín (o los del vecino, o en el vertedero o los contenedores) y ver qué es lo que nos puede servir? Sobre todo cuando se trata de los cimientos, un poco de innovación puede ahorrarnos un montón de trabajo y/o dinero.

## UBICACIÓN

Dónde resida vuestro horno puede marcar la diferencia en cuanto a lo bien que funcione para vosotros. Primero respondeos a las siguientes preguntas:

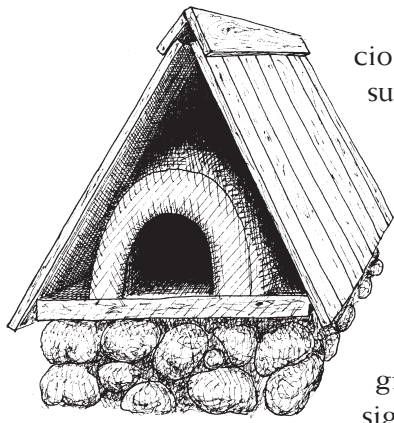
- ¿Está en un lugar apropiado en relación a donde voy a preparar el pan y el resto de las comidas?
- ¿Está aproximadamente a nivel o necesitaré cavar mucho para la base?
- ¿Está en un lugar en el que podré usarlo cuando haga frío, esté oscuro o llueva?
- ¿Hay ya algún buen sitio protegido por un techo o saliente?
- ¿Hacia dónde sopla el viento? ¿Va el humo a causarme problemas a mí o a causárselos a los vecinos? ¿Voy a necesitar una chimenea? (También podríais esperar y ver qué pasa, y añadir la chimenea después).
- ¿Cómo va a afectar el horno al entorno? ¿Será abrumador ver esa mole? ¿Puedo diseñarlo para que encaje?
- ¿Cuales son los peligros derivados del fuego y las medidas de seguridad a tomar?
- ¿Está en un lugar apropiado en relación a donde almaceno la leña? ¿Puede mi cobertizo para la leña servir (fuera de todo peligro) de caseta para el horno o viceversa?
- ¿Van a necesitar mis planes ser aprobados para adaptarse al Código Técnico de Edificación o para protegerme ante una posible cancelación de mi póliza contra incendios?

### UN HORNO ES UNA COCINA AL AIRE LIBRE

Pensad en cómo hacerlo funcionar de la manera que más os convenga: especialmente cuando hagáis pizzas, ayuda tener fácil acceso desde la mesa de preparación hasta el horno. *Fotografía, Maria Denzer.*



## TAMAÑO DEL HORNO: METER EL DOBLE DE HOGAZAS EN LA MITAD DE ESPACIO



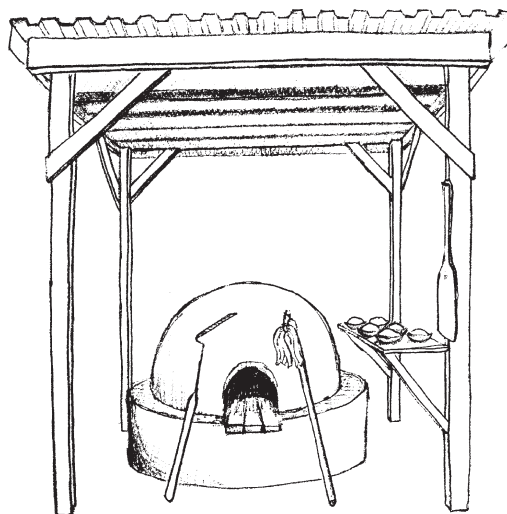
### DOS POSIBILIDADES DE TECHUMBRE

Arriba: horno estilo canadiense con un tejado a dos aguas tradicional. Abajo: un techo simple de cobertizo sobre palos, con espacio para una balda para el pan y las herramientas.

Un horno de 57 cm proporciona más de 76 cm cuadrados de suelo para cocinar. Pero como se pueden hornear fácilmente dos tandas de pan con un sólo fuego, de hecho tenemos más de un metro y medio cuadrado: el doble de hogazas en la mitad de espacio.

Podemos construirlo más grande, por supuesto, pero eso significa más tiempo y materiales, sin mencionar más leña que cortar y más tiempo para que se caliente el horno. En cualquier caso, para aquellos que necesiten un horno más grande, hay una lista de materiales en la página 46 que especifica cantidades para tres tamaños diferentes.

El resto del proceso es básicamente igual, cualquiera que sea el tamaño (a no ser que realmente lo queráis muy grande, caso que se explica en parte, en la página 120).



Recordad también que un horno de 122 cm es un horno tamaño restaurante que está preparado para hacer un montón de pizzas, así como otros platos, y unos cientos de hogazas de pan a la semana (aunque probablemente no sea lo bastante grande para una panadería).

Un horno totalmente aislado puede cocinar hasta 12 horas o más (variará dependiendo del horno; hay una muestra en páginas 34 y 35, fotografías y pies de foto). Para determinar el tamaño que necesitáis, preguntaos si pretendéis usarlo diariamente, semanalmente, mensualmente o un par de veces cada verano. ¿Sólo pan? ¿También carne? Las bandejas y cazuelas donde cocináis vuestros asados y guisos favoritos pueden sugeriros el tamaño. Podéis juntar bandejas, moldes de pan u hogazas de papel tan grandes como las que soléis hacer, y ver cuán grande ha de ser el círculo (u óvalo) que pudiera contenerlo todo. Recordad que las hogazas sobre el hogar aumentan en altura y/o anchura y que una puerta más ancha (para meter bandejas de galletas o pizzas grandes, por ejemplo) puede necesitar ajustar la forma del horno para hacerlo más profundo o más ancho. Y si vuestro tamaño "ideal" parece enorme, pensad que podéis hornear en dos tandas.

Si construís un horno más grande o más pequeño del que se especifica aquí, utilizad los dibujos para esbozar vuestro propio proyecto, incluso unos bocetos simples os ayudarán a visualizar el trabajo que tenéis que hacer (especialmente si estáis intentando alguna innovación o algún experimento).

## TECHADO Y OTRAS OPCIONES

¡Por favor no hagáis vuestro horno a prueba de agua! Como cualquier otra cosa viviente, un horno de barro necesita respirar. Al cocer despide vapor (450 gramos -una libra- de pan despiden 56 gramos -un par de onzas- de agua). Un acabado a prueba de agua (cemento o pintura) atrapa la humedad en el horno. Si el vapor se encuentra con un acabado que impida la respiración, se condensará y se impregnará en el horno, ablandándolo o causando su derrumbe.

La mayoría de los acabados impermeables también se agrietan, dejando entrar al agua más rápidamente de lo que puede salir. Si el barro se ablanda lo suficiente, se filtrará a la vez que el agua. O si el agua se congela, las grietas crecerán, el acabado se irá pelando y el horno se deteriorará.

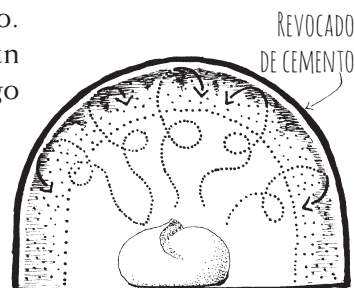
Revocados que respiren (como el tradicional de cal) no detendrán la saturación de agua desde arriba. Los "hornos" del suroeste que se ven al descubierto en las fotografías de los turistas se encuentran en un entorno desértico y probablemente se vuelvan a revocar cada año. Quien vive en lugares donde hace buen tiempo puede preferir no tener techado, si una lona, tableros o una vieja uralita protege su horno cuando no se usa. Y podemos dejar un horno de barro expuesto a las inclemencias del tiempo y funcionará y durará -aunque necesitará un mantenimiento regular y su vida útil será más corta. Además, si horneáis-

**N. del T:**

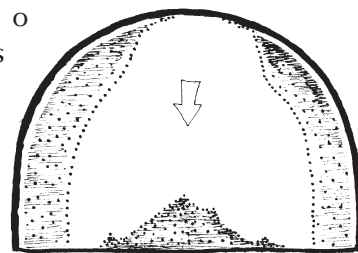
\* En castellano en el original.

ramos cuando estuviere húmedo, tendríamos que quemar un montón de combustible (y tiempo) para secarlo. Por eso necesitáis un techo.

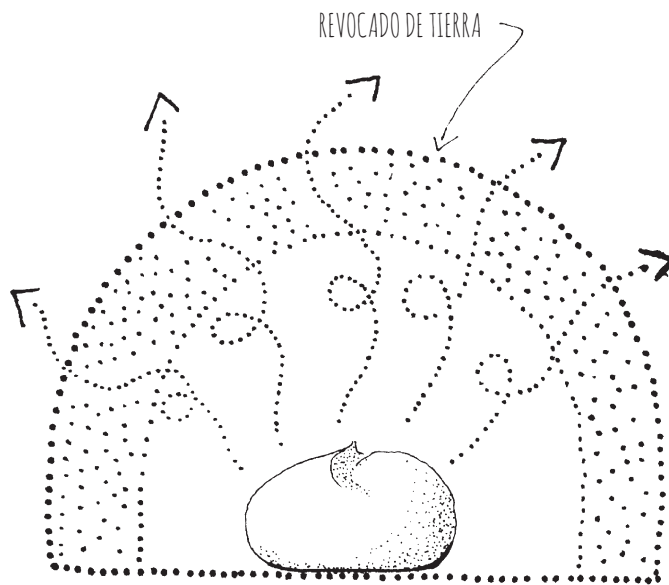
Un techo también creará un espacio de trabajo útil. Sin embargo no necesitáis tenerlo todo planeado de antemano. Construid el horno cuando haga bueno y probadlo. Mirad a ver qué es lo que necesitáis: ¿un sitio para dejar una bandeja o una mesa grande para amasar y extender todos los preparados para la pizza? Cuando lo sepáis, planificad una estructura que se adapte a vosotros. Un sencillo techo de cobertizo o uno a dos aguas, no son difíciles de hacer. Y las fotos en el libro pueden sugeriros otras ideas. Desgraciadamente no tengo foto de uno de mis favoritos: una vieja capota de coche sobre cuatro palos...



**CEMENTO U OTROS ACABADOS A PRUEBA DE AGUA ATRAPAN EL VAPOR DEL AGUA DENTRO DEL HORNO**



**LOS RESULTADOS NO SON BUENOS**

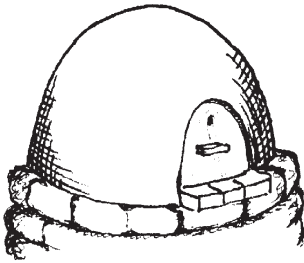


**EL BARRO TRANSPIRA Y EL VAPOR DEL AGUA PASA A TRAVÉS**

## BELLEZA, ESCULTURA, ARTE

Construir con barro es inherentemente escultural; es difícil hacer un horno feo. Lo que vosotros (y todos los escultores) vais a hacer es remodelar el espacio y definir nuevas relaciones entre donde vivís y lo que hacéis. Desde el momento en el que movemos una piedra hemos cambiado el espacio. Cuanta más atención prestemos más belleza descubriremos.

Es estupendo y muy fácil trabajar con barro y las aberturas del horno sugieren todo tipo de figuras reales e imaginarias. Podéis pensar en él como una estructura totémica, un pequeño olimpo o una pieza de arte abstracto. Por sí mismo, un horno básico ¡tiene toda la firmeza, la belleza expectante de una barriga encinta!



El cuadro de arriba es una adaptación de Sand, p.49, Raymond Siever, Scientific American Library, 1988.

REFERENCIA. *Dirt, the Ecstatic Skin of the Earth*, es una historia natural maravillosa e irresistible acerca de lo que todos provenimos y a lo que todos volveremos; ver Referencias.

## TIERRA DE CONSTRUCCIÓN: BARRO, MAMPOSTERÍA Y ARCILLA

La tierra es el material de construcción más común del planeta. En cuanto a comodidad, belleza, accesibilidad, facilidad en el manejo, ecología y economía, supera a la mayoría de materiales sin duda alguna; en realidad, algunas fuentes sugieren que de un tercio a la mitad de los humanos viven en construcciones hechas total o parcialmente de tierra.

Los primeros albañiles trabajaban con tierra y, de hecho, la palabra "mampostería" viene de "poner a mano" que es lo mismo que "hacer". (Mi padre dice *homo sapiens*, "el hombre que sabe", debería llamarse en realidad *homo faber*, "el hombre que hace"). De cualquier manera, la arcilla es lo que hace que un suelo sea bueno para la construcción.

Afortunadamente se estima que los depósitos de arcilla son suficientes para formar una continua y espesa capa de ¡un kilómetro seiscientos metros (una milla) alrededor del planeta! De ahí la frase "común como la arcilla", que también supone una contradicción pues la arcilla es algo extraordinario. La ciencia dice que puede que sea el ingrediente principal de la "sopa" primordial en la que se originó la vida, pues la cristalina estructura de las arcillas comparte un "código" lógico, similar al del ADN, el bloque fundacional de la vida. De todos los fenómenos terrestres, tan sólo dos necesitan agua para su existencia: la arcilla y la vida. La Biblia dice que estamos hechos de ella y "Adán" es la voz hebrea para "arcilla roja".

Lo que distingue a la arcilla de otros tipos de tierra es tanto el tamaño de sus partículas como sus propiedades químicas y moleculares. El tamaño es muy importante: un grano de arena gruesa no resiste más de un segundo 10 cm de agua, un grano de lodo tarda cinco minutos y un solo grano de finísima arcilla puede tardar hasta ¡860 años! La arcilla es tan lenta en parte debido tanto a su forma como a su tamaño—sus partículas son finas y planas. De hecho, un solo gramo de arcilla puede ocupar una superficie mayor de la que ocupa un campo

NOMBRE DE LA PARTÍCULA	tamaño (mm.)
GUIJARROS, CHINAS, ETC.	(+4mm)
GRÁNULOS	(2-4mm)
ARENA MUY GRUESA	(1-2mm)
ARENA GRUESA	(1/2-1mm)
ARENA MEDIA	(1/4-1/2mm)
ARENA FINA	(1/8-1/4mm)
ARENA MUY FINA	(1/16-1/8mm)
LODO	(1/256-1/16mm)
ARCILLA	(menos de 1/256mm)