UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA

PROGRAMA DE PREHISTORIA Y ARQUEOLOGÍA

Departamento de Ciencias Históricas

Facultad de Geografía e Historia

# *ARQUEOLOGÍA DE LA LOZA CANARIA. HISTORIA Y TECNOLOGÍA CULTURAL DE LA CERÁMICA ELABORADA A MANO EN LA ISLA DE GRAN CANARIA, SIGLOS XIX Y XX*

Antonio Manuel Jiménez Medina

DIRECTORES

Dr. Jorge Onrubia Pintado
Profesor Titular de Prehistoria. Facultad de Letras
Universidad de Castilla La Mancha

Dra. María del Cristo González Marrero
Profesora de Historia Medieval. Facultad de Geografía e Historia
Universidad de Las Palmas de Gran Canaria

Las Palmas de Gran Canaria
6 de noviembre de 2015

**ÍNDICE**

Agradecimientos 4

Capítulo 1. Introducción 13
1.1 Algunas cuestiones teórico-metodológicas 16
1.2. Marco y material de estudio 18
1.3. Organización y estructura del trabajo 19

Capítulo 2. La cerámica elaborada a mano en la isla de Gran Canaria en los siglos XIX y XX como objeto de estudio 22
2.1. Consideraciones para una definición de la loza tradicional canaria 22
2.2. Fuentes y metodología para el estudio de la loza tradicional canaria 30
2.3. Primeras descripciones y estudios etnográficos 36
2.4. Arqueología y etnoarqueología de la loza tradicional canaria 97

Capítulo 3. Un problema histórico arqueológico: la génesis de la loza tradicional canaria 117
3.1. Cerámica indígena 117
3.2. Las producciones cerámicas locales de los siglos XVI al XVIII 138
3.3. ¿Ruptura o continuidad? 160

Capítulo 4. Los espacios productivos: centros loceros y alfares 170
4.1. Marco geográfico y contexto histórico 170
4.2. Centros loceros 180
4.3. Localidades alfareras y talleres unifamiliares 215
4.4. Filiación y relaciones de los alfares de Gran Canaria 231
4.5. La organización del espacio artesanal 252

Capítulo 5. El proceso de fabricación 265
5.1. Útiles y herramientas 268
5.2. La materia prima. Selección y extracción 274
El barro 275
La arena 282
El almagre 289
El agua 292
La leña 294
5.3. Preparación del barro 300
Secado 300
Majado 300
Mondado 300

Esponjado y regado 300
Pisado y amasado 301
5.4. Levantado 307
5.5. Habilitado 314
a) Raspado, cortado, recortado o desbastado 314
b) Rasponado 317
c) Alisado o aliñado de agua 317
d) Aliñado de almagre 318
5.6. La decoración de las piezas 321
5.7. Guisado 325

Capítulo 6. Las producciones y su uso 343
6.1. Tipología por centros loceros y localidades alfareras 344
La Atalaya 346
Hoya de Pineda 349
Lugarejos 352
Tunte 354
6.2. Terminología 355
Catálogo de Piezas de loza tradicional de Gran Canaria 361

Capítulo 7. Una antropología de la loza canaria: loceras y alfareros 472
7.1. La producción de loza y la organización de las unidades productivas 472
7.1.1.Las loceras 478
7.1.2. La alfarería y las tareas domésticas 481
7.1.3. El papel de los loceros: ¿trabajan los hombres la loza? 482
7.2. Distribución, venta y comercialización de la loza 487
7.3. El consumo de la loza en el contexto doméstico 504
7.4. Sobre cantares y cuentos 506
7.5. La desaparición de la loza tradicional 509

Capítulo 8. Conclusiones 512

Glosario de términos empleados en la loza tradicional canaria 526

Abreviaturas 553

Fuentes consultadas 554

Bibliografía 556

**AGRADECIMIENTOS.**

Esta es una tesis doctoral que ha sido realizada, como cualquier investigación, gracias a la generosidad mostrada por muchas personas, desde las loceras, alfareros, informantes, profesionales de la Historia y de la Arqueología, personal investigador y técnico de Museos e Instituciones, hasta amistades y familiares.

Desde los inicios del año 1998 comenzamos a acercarnos al conocimiento histórico y etnográfico de esta ancestral artesanía del barro, a partir del estudio de la localidad alfarera de Tunte en San Bartolomé de Tirajana, de la mano de mi buen amigo y camarada Juan Manuel Zamora Maldonado (quien me inoculó el virus de la loza). Posteriormente, en 2013, le propuse a mis directores intentar realizar una tesis doctoral, y me convencieron (hizo falta poco, la verdad), para que la enfocara a la cerámica canaria elaborada a mano en época histórica. Durante todo este tiempo he conocido, hablado y compartido conocimientos con muchas personas ligadas directa (loceras, alfareros y ceramistas), o indirectamente (informantes conocedores de la loza, bien por lazos familiares, de amistad o vecindad), con el oficio ancestral de la alfarería tradicional, así como con diversos investigadores, historiadores, arqueólogos, antropólogos y etnógrafos. Hombres y mujeres con las que he departido momentos, a veces largas horas, de conversación, observación y aprendizaje, que me han hecho amar el conocimiento de la etnografía y la historia de nuestra tierra. Quisiera iniciar este trabajo agradeciendo a todas esas personas e Instituciones sin las cuales no hubiera podido desarrollar este proyecto de investigación.

A las loceras D.ª Juliana María Suárez Vega y a su hija D.ª Rafaela Santiago Suárez, la única locera tradicional de Hoya de Pineda y tal vez la última de toda la isla de Gran Canaria (tras el fallecimiento de D.ª María Guerra Alonso de La Atalaya y junto a Carmela Lugo Cabrera), por su colaboración imprescindible al explicarnos y mostrarnos todo el proceso de elaboración de la loza. D.ª Rafaela, que siempre nos atendía, en su casa, o en su taller, siempre invitándonos a un "buche de café o cortado", con la leche de cabra (que me encanta), y que con mucha paciencia nos fue desvelando todo su saber, incluso a veces tras recibir una llamada de teléfono.

A las también loceras Rosario Miranda Ramírez, "Saro" (discípula de Justo Cubas Cubas) y Concepción Fleitas Domínguez, "Nena" (alumna de Francisco Rodríguez Santana, "Pancho"), por continuar con una tradición centenaria, por los datos aportados y los momentos compartidos.

A los maestros tejeros D. Eriberto Melián Marrero (Moya), D. José Ramón Felipe Déniz (Santa María de Guía) y D. José Castellano Díaz (Santa María de Guía), que hace casi dos décadas compartieron viejos secretos, noticias y, sobre todo, conocimientos que nos han hecho reflexionar sobre la alfarería canaria.

Al alfarero tornero D. Domingo Ojeda Ortega y al ceramista y artista, también tornero, D. Rafael Martínez Esposito, por sus magníficas explicaciones sobre la alfarería a torno en Gran Canaria, que nos han aportado, también con cariño, muchos datos y aclarado diversas dudas.

A todas aquellas personas que con su celo han coleccionado y conservado piezas cerámicas de los diversos alfares tradicionales de la isla de Gran Canaria, a D. Juan Cubas Montesdeoca (Barranco Hondo, Gáldar), D.ª Marina Guerra Santana (Tunte, San Bartolomé de Tirajana), D. Mijäel Du Liever (Arteara, San Bartolomé de Tiajana), D. Julio Henrández Monzón (Santa Lucía de Tirajana), D.ª Aurora de Aguilar Hernández (Cruz de Pineda, Arucas), Nena Fleitas (Camino de las Cordilleras, Santa Brígida), etc.

A los y las informantes, por el saber atesorado y la ayuda mostrada:

En San Bartolomé de Tirajana y Santa Lucía de Tirajana a D. José Antonio Suárez Sarmiento, D.ª María de los Dolores Santana Rodríguez, D.ª Marina Santana Guerra, D.ª María de los Dolores Guerra Sarmiento, D.ª Carmen Santana Sarmiento, D.ª Expedita Sánchez Pérez, D. Francisco Suárez Sarmiento, D. Octavio Araña Guerra, D. Francisco Almeida, D. Antonio Guerra Santana, D. José Santana López, D. Carmelo Megías García, D. Pedro Reyes Cazorla, D. Marcos Antonio Vera López, D. Adolfo Moreno Calvo, D. Jonathan López Duarte, D. Domingo Hernández Ramírez, D. Juan Ramírez Pérez, D. Julio Hernández Monzón, D. Antonio Sánchez Alonso, D.ª Adelaida Reyes Henríquez, D. Francisco Valencia del Pino, D. Ricardo Santana Medina, D. Mijaël Du Liever y su hija, Salina.

En Hoya de Pineda (Santa María de Guía y Gáldar), a través de D. Juan M. Zamora Maldonado, a D. Nicolás Godoy Vega, los hermanos D. Manuel y D. Santiago Molina Moreno, D. Santiago Suárez Santiago, D.ª Tomasa Suárez Santiago, D.ª Inés Suárez Suárez, D.ª Josefa Santiago Suárez, D. Juan Godoy Suárez, D.ª María Santiago Moreno, D.ª María del Carmen Rodríguez Ramos, D.ª Carmen Monzón Suárez, D.ª Dolores Suárez Ramos, D. Pablo Melián Suárez, D. Santiago Monzón Suárez, D. Antonio Godoy Suárez, D. Juan Godoy Suárez, D. Antonio Suárez Santiago, D.ª Carmen Quintana Hernández, D.ª María Suárez García, D. José Godoy Santiago y D. Joaquín Santiago Monzón. De manera especial queremos agradecer a D.ª Elena Suárez Vega y a las hermanas D.ª Fátima y D.ª Rosa Castellano Santiago que nos sirvieron en multitud de ocasiones de enlace, a través también de Juan M. Zamora Maldonado, entre los vecinos de Hoya de Pineda, además por toda la información y material inédito que nos posibilitaron (cerámicas y fotografías). A estas tres personas descendientes de loceras, amantes y orgullosas de la historia de Hoya de Pineda nuestra más sincera gratitud.

Diversas fotografías han sido realizadas por Juan M. Zamora Maldonado, María Jesús Jiménez Medina, José Ángel Hernández Marrero, Valentín Barroso Cruz, Gloria Santana Duchement, Juan F. V. Sosa Guillén, Mary Marsell, Francisco Rivero, Cristóbal Navarro Saavedra y María del Carmen González Medina, otras han sido cedidas por las empresas El Alfar Canarias, SL y Arqueocanaria, SL y otras han sido reproducidas a través del fondo fotográfico digital de la Fundación para la Etnografía y Desarrollo de la Artesanía Canaria, sobre todo las realizadas por Luis Ojeda Pérez, Carl Norman, Teodoro Maisch, Jordao da Luz Perestelo, Manuel Bravo de Laguna, Ricardo Pavón, etc., así como del fondo fotográfico digital de El Museo Canario. Asimismo, varias fotografías han sido aportadas por familiares de antiguas loceras y alfareros.

Los dibujos han sido realizados por Margarita I. Jiménez Medina, así como por la Fundación para la Etnografía y Desarrollo de la Artesanía Canaria, de la mano de Francisco Peinado Rodríguez, Silverio López Márquez, Gustavo Rivero Vega y Agustín Caballero Cassasa. También, se han consultado algunos dibujos e ilustraciones de Manuel Cardona Sosa.

A la Fundación para la Etnografía y Desarrollo de la Artesanía Canaria (FEDAC), organismo autónomo del Cabildo de Gran Canaria, por toda la ayuda recibida, el material cedido, por poder consultar la biblioteca, los fondos museísticos y archivos digitales. A las técnicas de dicha fundación Macarena Murcia Suárez y, en aquellos momentos, Ángeles Nieto. A mi buen y querido amigo el antropólogo y arqueólogo Francisco Mireles Betancor, por todo su apoyo y amistad. Muy en especial a Caridad Rodríguez Pérez-Galdós, durante muchos años Directora Gerente y a Eduardo Grandío de Fraga, también durante muchos años Director Técnico, por su confianza, colaboración y amistad, por sus amenas conversaciones y reflexiones, por todas las dudas resueltas y la cesión de datos inéditos y material documental de indudable valor.

A la arqueóloga Gloria Santana Duchement, antigua becaria de la FEDAC, por la generosidad de poder consultar todo el material y la documentación inédita de su magnífico proyecto de investigación sobre la cerámica tradicional de Gran Canaria, que por diversos motivos no llegó a concluir, así como por todas las aportaciones y reflexiones efectuadas.

Al Museo y Parque Arqueológico de la Cueva Pintada de Gáldar, en su nombre a Carmen Gloria Rodríguez Santana, Directora y a José Ignacio Sáenz Sagasti, “Iñaki”, así como a la restauradora Patricia Angulo Prieto, “Patri”, por todas las facilidades, apoyo y ayuda a la hora de poder estudiar materiales cerámicos documentados en diversas campañas arqueológicas.

A El Museo Canario, en su nombre a la técnica María del Carmen Cruz de Mercadal, “Coqui” y al técnico, Antonio Betancor Rodríguez, por la inestimable ayuda

recibida y todos sus desvelos para poder estudiar las colecciones de cerámica tradicional que se encuentran depositadas en los fondos, así como por la consulta de todas las memorias de excavaciones arqueológicas históricas llevadas a cabo en la Ciudad de Las Palmas de Gran Canaria y sus recomendaciones bibliográficas. Durante mi estancia en el Museo Canario fue volver a recontrarme con estos dos viejos amigos.

Asimismo, al Archivo, Biblioteca y Hemeroteca de El Museo Canario, al personal técnico, D. Juan Ramón Gómez-Pamo y Guerra del Río, archivero y al personal de sala, Saro, Fernando y David, por todas las facilidades dadas.

A la Dirección General de Cooperación y Patrimonio Cultural del Gobierno de Canarias, en su nombre a María Luisa Sintes y a Sonia, por todas las facilidades dadas a la hora de solicitiar la correspondiente autorización de consulta de los materiales cerámicos.

Al Obispado de Canarias, a los distintos archivos parroquiales consultados, en especial a los párrocos, en aquellos momentos, de Santa Brígida (D. Matías Gula Vicklo), Santiago Apóstol de Gáldar (D. José Díaz Alemán y D. Agustín Monroy Rodríguez, así como a los archiveros de dicha parroquia D. Álvaro Girón Niveiros y D. Juan de la Concepción Rodríguez Vega), Santa María de Guía (D. Pedro Perdono Navarro), San Matías de Artenara (D. Juan), San Bartolomé de Tirajana (D. Juan Ramón Vera Lasso), San Antonio de Moya, San Nicolás de Tolentino de La Aldea y Santa Lucía de Tirajana, así como al personal técnico del Archivo Histórico Diocesano de Las Palmas, de manera muy especial a la archivera María José y a D. José Lavandera.

Al Museo Castillo La Fortaleza de la Fundación Vicente Sánchez Araña, Santa Lucía de Tirajana, especialmente a D.ª Inmaculada y D.ª Antonia Sánchez-Araña González, "Toñi", por las consultas realizadas de la colección de cerámica tradicional.

Al Museo Quai Branly de París, a la conservadora responsable de las colecciones del Norte de África y Próximo Oriente, Madame Hana Chidiac, por sus aportaciones de la colección Verneau de cerámica canaria elaborada a mano del siglo XIX.

Al Ilustre Ayuntamiento de la Villa de San Bartolomé de Tirajana, en su nombre, a Pedro Manuel Grimón González, Coordinador, en aquellos momentos, del Servicio de Patrimonio Histórico y Red de Museos, por toda la ayuda recibida.

A María Pía Timón Tiemblo, Coordinadora del Plan Nacional de Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial (Instituto del Patrimonio Cultural de España, Ministerio de Educación, Cultura y Deporte), por sus valiosas aportaciones durante una

visita al alfar de la locera D.ª Rafaela Santiago Suárez (Hoya de Pineda), así como por su interlocución con D.ª M.ª Asunción Lizarazu de Mesa.

A la investigadora D.ª María Asunción Lizarazu de Mesa, técnica del Centro de Arte Dos de Mayo de la Comunidad Autónoma de Madrid, por sus aportaciones y aclaraciones sobre la cerámica popular de las islas de Lanzarote y Fuerteventura.

A D. José Manuel Vázquez Varela, Catedrático de Arqueología de la Universidad de Santiago de Compostela, por sus reflexiones y consideraciones sobre las cadenas técnicas del proceso cerámico.

Al investigador y gran conocedor de la cerámica D. Emili Sempere Ferrándiz, por todas las dudas que nos ha aclarado sobre los principios tecnológicos básicos de la alfarería hispano lusitana, sus aportaciones, reflexiones y recomendaciones bibliográficas.

Al también investigador y conocedor de la tinajería española Santi Cabasa Calpe, por sus aportaciones sobre la tinajería, aspecto importante que nos aclaró diversas dudas sobre la fabricación de grandes piezas cerámicas a mano, como las jarras de gofio y ciertos bernegales.

A la investigadora especialista en cerámica popular D.ª Natacha Seseña Díaz por sus valiosas aportaciones efectuadas por teléfono, debido a su estado de salud, por desgracia su fallecimiento en 2011 nos privó de sus conocimientos.

Al arqueólogo Julio Cuenca Sanabria, director de la empresa Proyectos Patrimoniales Canarios, SL, por sus reflexiones sobre el origen de la cerámica popular canaria y los datos aportados de las intervenciones arqueológicas, dirigidas por él, en el Castillo de La Luz y en el Castillo de Mata, en Las Palmas de Gran Canaria.

Al también arqueólogo Marco A. Benítez Moreno, codirector de la empresa Tibicena, Gabinete de Estudios Patrimoniales, SL, por los datos sobre el bernegal hallado en un pecio y por su ofrecimiento en poder consultar las memorias de las excavaciones efectuadas por su empresa en la Ciudad de Las Palmas de Gran Canaria.

A Manuela Ronquillo Rubio, profesora de Historia Medieval de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, por las aportaciones sobre los secuestros inquisitoriales y los ajuares domésticos del siglo XVI.

A Manuel Lobo Cabrera, Catedrático de Historia Moderna de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, por sus reflexiones y aportaciones en torno a la cerámica elaborada en Gran Canaria durante los siglos XVI y XVII.

A Antonio Santana Santana, profesor de Geografía de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, por su colaboración y aportación bibliográfica sobre La Atalaya de Santa Brígida.

A Gabriel Betancor Quintana, por sus aportaciones sobre el período comprendido entre el siglo XV y el XVI, en el tránsito de la sociedad indígena a la colonial, por su amabilidad y por la cesión de su tesis doctoral, que aún permanece inédita.

A la familia del tristemente desaparecido Celso Martín de Guzmán por dejarnos consultar su archivo personal, en particular a su hermana D.ª Bélgica Martín de Guzmán y a su sobrino Héctor Díaz Martín.

Al artista e investigador galdense Juan Fermín Valeriano Sosa Guillén, "Juan Sosa", por ofrecernos el material fotográfico del año 1976 que ilustra el centro locero de Hoya de Pineda, así como facilitarnos información sobre el mismo.

A los archiveros del Ayuntamiento de Santa María de Guía, Sergio Aguiar Castellano y del Ayuntamiento de Teror, Francisco Sánchez Ojeda, por todos los datos cedidos, la aclaración de diversas dudas y toda la ayuda recibida.

A M.ª Yazmina Lozano Mas, por toda la información facilitada sobre los plazos, gestiones y trámites del Doctorado. Así como a Rosa, administrativa del Departamento de Ciencias Históricas por sus orientaciones y paciencia.

A Manuel Rodríguez Santana, Concejal Delegado de Patrimonio Histórico del Ayuntamiento de Arucas, por toda la ayuda recibida.

No nos podemos olvidar las aportaciones, que de una manera u otra, nos han facilitado los/as siguientes investigadores/as y amigos/as:

Al cronista oficial de La Aldea de San Nicolás, maestro, historiador y etnógrafo, Francisco Suárez Moreno, "Siso", por toda la información facilitada sobre las loceras de La Aldea, muchas veces remitida con prontitud y diligencia, así como por todo el apoyo recibido.

Al arqueólogo Eliezer Medina Moreno por sus aportaciones sobre la cultura tradicional canaria y su amistad manifiesta.

A Javier Morales Medina, biólogo y profesor de educación secundaria, por todas las aclaraciones y correcciones que nos ha efectuado, así como sus valiosas aportaciones sobre la flora y fauna de la isla de Gran Canaria.

A Eugenia Moscoso Borges, "Geni", filóloga clásica y profesora de educación secundaria, por la información relativa a la traducción y significado de todos los términos en griego y latín, que aparecen en este trabajo.

A Alicia de Jesús Hernández Padrón, técnica del Museo Municipal de Arucas y Margarita Ramírez Gómez, filóloga y profesora, por todo el apoyo y ánimos.

A Jesús Emiliano Rodríguez Calleja, historiador, compañero de promoción de Geografía e Historia, por las aportaciones de diversos documentos alusivos a olleros en la isla de Gran Canaria y por todas sus preocupaciones en los trámites administrativos de la tesis doctoral que ambos concluimos este año.

A Ramón F. Díaz Hernández, Catedrático de Geografía Humana de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, por diversos datos estadísticos suministrados, así como por el continuo apoyo y aliento para concluir este proyecto de investigación.

A Amelia del Carmen Rodríguez Rodríguez, profesora de Prehistoria de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, por su cariño, amistad y todas sus consideraciones y reflexiones, quien conjuntamente con Miguel del Pino Curbelo, nos han aportado sobre los estudios de cerámica indígena e histórica de la isla de Gran Canaria, así como por sus recomendaciones bibliográficas.

A Pedro C. Quintana Andrés, historiador y profesor de Educación Secundaria, apreciado amigo, por sus orientaciones acerca de la historia de esta isla en los siglos XVI, XVII y XVIII, por toda la ayuda que hemos recibido, la cesión de datos y documentos de inestimable valor, especialmente los alusivos a olleros, tinajeros y maestros formeros de la isla de Gran Canaria que se establecieron en el siglo XVI, así como a las citas relativas a piezas cerámicas, tanto las elaboradas en la isla, como las importadas. Por todas las dudas que nos ha aclarado, tanto en persona, como por teléfono, a través de correo electrónico, incluso por whatsapp.

Al arqueólogo Valentín Barroso Cruz, codirector de la empresa Arqueocanaria, SL, amigo y mejor persona, por su compromiso con el patrimonio cultural y su dedicación a la Arqueología de la isla de Gran Canaria, por la cesión de diversos datos, por darnos a conocer varias piezas cerámicas inéditas documentadas en el yacimiento de Las Candelarias (Agaete), Cuevas del Patronato (Gáldar) y Cendro (Telde), sus

reflexiones y consideraciones sobre la cerámica tradicional canaria, de la que es un gran conocedor.

A José Ángel Hernández Marrero, investigador, alfarero y ceramista, miembro de El Alfar Canarias, SL, gran conocedor de todo lo que concierne al barro y a la loza tradicional canaria, por el asesoramiento, seguimiento, ayuda, apoyo y reflexiones. Gracias a sus aportaciones bibliográficas y documentales, por la cesión de numerosos datos y documentos inéditos, así como a todas sus aclaraciones históricas y aportaciones técnicas, que han sido realizadas en vivo, a través de numerosas y amenas conversaciones, algunas transcurridas a altas horas de la noche, en la calle, durante diversas visitas a yacimientos o antiguos alfares, tanto en Tenerife, como en Gran Canaria, o a través del teléfono, o por correo electrónico, incluso por whatsapp, cualquier medio de comunicación ha sido utilizado en pro de asesorar este estudio.

A Juan Manuel Zamora Maldonado, "Zamora", investigador comprometido con esta tierra y sus gentes, conocedor de las tradiciones alfareras canarias, amigo, camarada y compañero incondicional, con el que hemos recorrido la isla de Gran Canaria e investigado y documentado Tunte, Hoya de Pineda y Lugarejos. Por todas sus aportaciones, aclaraciones y reflexiones, algunas también efectuadas a altas horas de la noche y, en varias ocasiones, en los más diversos y variopintos lugares, en esas caminatas realizadas desde hace casi ya 25 años, en barrancos, en una loma, en una cueva, o también en la misma calle, donde hemos mantenido largas y amenas charlas.

A mi padre, Santiago Rafael Jiménez González, docente con fuertes valores arraigados, como la amistad, la honradez, la perseverancia, etc., de quien aprendí el amor por los estudios y el conocimiento, por sus enseñanzas sobre la dedicación y compromiso por aprender y descubrir el mundo que nos rodea. Su fallecimiento en 2012 me privó, entre otras cuestiones, de seguir compartiendo conversaciones sobre la cultura tradicional que él vivió en primera persona. A mi madre, María de las Mercedes Medina Rodríguez, de cuya procedencia galdense se originó mi interés por el mundo antiguo de los indígenas y de la cultura popular, por enseñarme la Cueva Pintada de Gáldar a los nueve años, explicarnos qué era La Guancha, cuando nos llevaba en verano a la Playa del Agujero, también en Gáldar, por llevarme a ver museos a Madrid con doce años y conocer el Museo Canario, viendo por primera vez a los investigadores y estudiantes en la antigua sala de lectura de la Biblioteca de dicho Museo (quién me diría que años después estaría yo allí, también, en aquella sala consultando papeles y documentos viejos). A mi hermana María Jesús, profesora de educación secundaria, por las fotografías de la guisada efectuada en 1994 en Lugarejos. A mi hermano Ricardo, profesor de educación primaria, por la cesión de bibliografía. A mi hermana Margarita, Ingeniera Topógrafa y delineante en urbanismo, colaboradora inestimable e incansable, por los dibujos y mapas realizados, por su ayuda en varias tareas de campo, quien a pesar de su reciente maternidad ha seguido preocupándose en mejorar diversos dibujos.

A los directores, Jorge Onrubia Pintado y María del Cristo González Marrero, por la confianza depositada y su inestimable ayuda, por todas las correcciones, orientaciones, aportaciones, consejos y continuos ánimos. Por una casi inagotable paciencia, por su leal compromiso, por una continua espera en la entrega de un texto que se iba prolongando casi de manera eterna, debido a las causas y los azares. Gracias a los dos, a un tándem que ha complementado una visión arqueológica e histórica de este estudio. Sin el decidido y serio apoyo de ambos este trabajo no se podría haber realizado.

Con mucho cariño a mi compañera y esposa Maite y a mi hija Sara, por su apoyo continuo, por hacerme la vida más fácil (para poder sentarme a redactar, entre otras cuestiones), por su infinita paciencia, compresión y cariño, por todas las horas que les he robado y que son muy difíciles de sustituir y compensar.

Me gustaría que este trabajo de investigación sea un tributo a los centros loceros y localidades alfareras de Gran Canaria, a sus loceras y loceros, así como a todos sus habitantes.

A todas las personas que han colaborado y ayudado, de nuevo, mi más sincera gratitud.

# CAPÍTULO 1

# INTRODUCCIÓN

La presente tesis doctoral pretende estudiar la cerámica que se elaboraba, exclusivamente a mano (sin la intervención de ningún tipo de torno, de molde o de máquina) en la isla de Gran Canaria en los siglos XIX y XX. Se trata de la "loza", denominación por la que este tipo de alfarería es tradicionalmente conocida. Con este término aparece asimismo recogida y citada en la documentación histórica.

Según nuestro criterio y a pesar de los análisis e investigaciones llevados a cabo sobre la loza tradicional grancanaria, desde las primeras descripciones efectuadas hace algo más de cien años y, especialmente en los trabajos desarrollados en estos últimos 30 años, se constatan algunas carencias y necesidades, tales como:

- Realizar una síntesis globalizadora de la alfarería tradicional de esta isla.
- Establecer una clasificación formal de las piezas cerámicas, lo más completa posible, así como una tipología funcional de las producciones alfareras.
- Estudiar el origen de los centros loceros y localidades alfareras, partiendo del estudio genealógico de las loceras.
- Plantear una clasificación de los diversos alfares o talleres de la isla, según diversos parámetros relacionados con la producción, la organización de las unidades productivas, la dedicación de las loceras y de los loceros, etc.
- Reflexionar sobre si existe ruptura o no entre las producciones cerámicas indígenas de la isla y la cerámica tradicional, o si se produjo una confluencia de influjos de procedencia diversa (castellana, andaluza, portuguesa), incluidas la indígena y, tal vez, la morisca y subsahariana.
- Documentar la evolución de la tipología cerámica, tanto formal, como funcional, a partir de mediados del siglo XIX y a lo largo de todo el siglo XX. Se trata de intentar abrir una nueva vía de investigación sobre el desarrollo y evolución de la cerámica elaborada a mano, tanto a nivel técnico y tipológico, pues, hoy día desconocemos no pocos de los aspectos que la caracterizaban: ¿se hizo siempre la misma loza?, ¿existe una evolución tipológica?, ¿las técnicas empleadas siempre fueron las mismas?, etc.
- Analizar estas producciones desde el punto de vista de la tecnología cultural; es decir, desde la perspectiva de acercarnos al hecho técnico como hecho social total. En definitiva, se trata de indagar sobre cuestiones tales como el papel social y económico de las loceras, la percepción que se tenía de ellas por la sociedad, las relaciones laborales, la división sexual del trabajo, las vías de transmisión de esta alfarería, las relaciones que se establecían durante la venta o trueque de los productos cerámicos, el papel de los hombres, etc.

La elección de este tema en concreto ha tenido mucho que ver, entre otras cuestiones, con el desconocimiento que se posee del mismo, no tanto en cuanto a la investigación etnográfica, sino a su evolución histórica y especialmente a la falta de conocimiento por parte de la población. En ese último sentido hoy en día cada vez son más las personas, sobre todo la gente joven, que no saben que hasta hace relativamente pocos años, en casi todas las casas canarias se conservaba el agua fresca, procedente de las pilas de piedra o destiladeras, en los bernegales y que antes se iba a buscar el agua a las fuentes y pilares, e incluso a los barrancos y acequias con las tallas; o que se amasaba el pan, o se hacían chorizos y morcillas en los lebrillos; o que antes de llevar el millo, la cebada o el trigo al molino, se procedía a su tueste en tostadores o tiestos de barro; o que para espantar a los bichos se ponían a quemar hierbas aromáticas en los sahumadores, que además, de paso, espantaban a las malas energías y a los malos espíritus.

Este desconocimiento de la cerámica tradicional canaria, además, se puede observar en diversas obras de arte, durante la celebración de actos culturales, actividades festivas o comerciales, pues en no en pocas ocasiones se puede "admirar" cómo quedan reflejadas y reproducidas ciertas piezas cerámicas, de manera casi inventada, "deformadas", o incluso recreadas. Como ejemplo podríamos citar las reproducciones de vasijas (generalmente tallas o bernegales) que aparecen en carretas de romería, rótulos comerciales, carteles, incluso en ciertos cuadros. A veces, su parecido con las piezas originales es puramente casual.

Por tales motivos, desde hace unos años, concretamente a partir de finales de la década de los noventa del siglo XX y principios de la década de 2000, comenzamos un grupo de investigadores (Juan Zamora Maldonado, José Ángel Hernández Marrero y el que suscribe), con la ayuda de diversos colaboradores especialistas en varias disciplinas (como el biólogo Javier Morales Medina, la topógrafa Margarita Jiménez Medina, el historiador Pedro Quintana Andrés, etc.) a interesarnos por la cerámica histórica elaborada a mano en Gran Canaria. Lo primero que llevamos a cabo fue el estudio la cerámica tradicional elaborada a molde, especialmente en cuanto a las tejas y los ladrillos se refiere, pues quisimos conocer las diferencias entre este tipo de alfarería y la cerámica elaborada a mano. Un primer estudio etnohistórico se plasmó en un artículo que trataba sobre la fabricación tradicional de tejas y ladrillos en la comarca Norte de Gran Canaria (Jiménez y Zamora, 1998), que luego se amplió al conjunto de la isla (Quintana, Jiménez y Zamora, 2014).

Posteriormente procedimos al estudio de la loza tradicional de Tunte, en San Bartolomé de Tirajana, donde se sabía de la presencia de unos alfares desconocidos hasta ese momento, de los que sólo se tenían algunas noticias vagas e imprecisas. El interés de este centro productor radicaba en que, según la bibliografía consultada, era la localidad que primero dejó de producir alfarería (desde finales de los años cincuenta y

comienzos de los sesenta), por lo que urgía su documentación, en cuanto a la recopilación y análisis de la información oral se refiere. Durante nuestras pesquisas se decidió consultar el Archivo Parroquial de San Bartolomé de Tirajana, así como su Archivo Histórico Municipal, labor que nos facilitó, sobre todo, rescatar el origen de las tres familias loceras de las que se tenían noticias. Tras la investigación de Tunte (Zamora y Jiménez, 2004) decidimos acometer, siguiendo la misma metodología, el análisis de otro centro productor de loza acerca del que se tenían algunas referencias a través de artículos de prensa y sobre el que ya se habían acometido algunos estudios (Cuenca Sanabaria, 1981 b y López García, 1983), como es Hoya de Pineda (Zamora y Jiménez, 2003 y 2008).

Paralelamente, durante nuestras investigaciones colaboramos con Amelia Rodríguez Rodríguez (profesora de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria) en un proyecto de documentación del instrumental lítico, especialmente los cantos rodados empleados en la elaboración de la loza tradicional de la isla de Gran Canaria y sus implicaciones etnoarqueológicas, partiendo del análisis de las piezas líticas utilizadas en Hoya de Pineda (Rodríguez, Jiménez y Zamora, 2006 y Rodríguez *et al.,* 2006).

Asimismo, también hemos abordado dos aspectos relacionados con la loza canaria. Por una parte, la producción de cerámica a mano en Canarias entre los siglos XVII y XIX dedicada no sólo al autoabastecimiento, sino también a la exportación (Jiménez, Zamora y Hernández, 2008) y, por otra parte, el oficio de la loza vinculado a los asentamientos troglodíticos en la isla de Gran Canaria (Jiménez y Zamora, 2008)

Esta loza tradicional ha llamado mucho la atención, no sólo de los investigadores tanto foráneos (Lajard, 1891; Robert, 1960) como propios de las Islas (González, 1977; Cuenca, 1980, entre otros), sino también de los visitantes y viajeros (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010) y del público en general. Ello se puede constatar a través de la cantidad de publicaciones de diversa índole (artículos especializados en revistas científicas, artículos divulgativos o periodísticos, libros, capítulos o apartados de libros, folletos, impresos, etc.) consagradas a estas cerámicas que asciende, en una breve visualización de la relación aportada en la bibliografía del presente trabajo, a unas 107 referencias. Entre ellas destacan las tres revistas monográficas que sobre alfarería y barro se han editado en *El Pajar, Cuaderno de Etnografía Canaria*, que promueve la Asociación Cultural Pino Lere Proyecto Cultural de La Orotava (Tenerife), publicación en la que han visto la luz algo más de 30 artículos dedicados exclusivamente a alfarería canaria en todos los números editados (Jiménez Medina, 2011). Es más, la loza tradicional canaria ha despertado un interés tal, tanto en su investigación, difusión y conocimiento, que se han celebrado dos congresos de alfarería popular canaria (teniendo lugar en Arguayo, Santiago del Teide, Tenerife, durante 1983 y 2003), así como al menos cinco muestras insulares de Amigos del Barro (desde 2010, con carácter anual se celebran en la Villa de Agüimes, Gran Canaria).

Asimismo, en todas las ferias de artesanía que se celebran en Canarias, regionales, insulares e, inclusio en muchas locales y municipales siempre, o casi siempre, hay un stand dedicado a la cerámica canaria. Todo ello sin contar los innumerables cursos y talleres que se han llevado a cabo con el objeto de instruir en la enseñanza y aprendizaje de esta artesanía.

Casi todas estas investigaciones se han centrado en diversos aspectos técnicos y tipológicos, basados en la observación directa y en las fuentes orales (González Antón, 1977 y Afonso García 2011, entre otras). No obstante existen algunas publicaciones que sí se han preocupado por intentar documentar aspectos históricos como las producciones cerámicas durante la modernidad (Quintana Andrés, 2008), los posibles orígenes de ciertos alfares (Fariña González, 1998), las relaciones culturales con el Norte de África y el posible origen de esta actividad (Navarro Mederos, 1999), o los útiles líticos empleados en los procesos de elaboración de la loza (Rodríguez *et al.,* 2006). Asimismo, en el caso de Gran Canaria, la mayor parte de los estudios se han consagrado de manera monográfica a una única localidad alfarera, como La Atalaya (Lezcano, 1944; Bethencourt Mateos, 1975; Cuenca Sanabria, 1981 a; Santana y Rodríguez, 2009 y Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010), Hoya de Pineda (López García, 1983; Cuenca Sanabria, 1981b y Zamora y Jiménez, 2008), Lugarejos (Cuenca Sanabria, 1981c y Luján Henríquez, 2006) o Tunte (Zamora y Jiménez, 2004). Con lo que no existe un estudio sistemático global de la loza tradicional grancanaria[1].

### 1.1. Algunas cuestiones teórico-metodológicas

Si revisamos las publicaciones editadas en las Islas Canarias en los últimos 50 años, casi todos los autores y autoras coinciden en denominar a la cerámica no prehispánica elaborada a mano en Canarias, con independencia de su cronología, origen, procedencia, etc., como "cerámica popular", mayoritariamente, o, en algunos casos, como "cerámica tradicional". Asimismo, en las intervenciones desarrolladas en diversos yacimientos arqueológicos canarios (la mayor parte relacionados con el poblamiento indígena), desde los años cuarenta del pasado siglo XX, pero sobre todo a partir de las excavaciones arqueológicas realizadas en los años setenta y ochenta de dicho siglo, hasta la actualidad, se denomina a esta cerámica canaria elaborada a mano, como popular.

Sobre estos dos términos, popular y tradicional, en otros contextos se ha debatido largo y tendido, sobre todo por parte de los antropólogos y etnógrafos (Velasco Maíllo, 1999). Si la cultura popular es el conjunto de las manifestaciones en que se expresa la vida tradicional de un pueblo (diccionario de la RAE), por extensión la cerámica popular sería el conjunto de recipientes, vasijas, elementos, etc., elaborados en

[1] Si bien hubo un intento por parte de la arqueóloga Gloria Santana Duchement, que por diversos motivos no pudo concluir (Santana Duchment, 2005)

barro guisado que son conocidos y utilizados por el conjunto del pueblo o del público en general. Sin embargo, esta cerámica no sería, actualmente, ni hace unos 30 años, popular, puesto que ni son elementos conocidos por el público general, ni son recipientes utilizados por el conjunto de la población, dado que desde hace décadas ha dejado de emplearse por la mayor parte de la gente. De hecho, hoy en día son muchas las personas, sobre todo menores de 40 años de edad, que desconocen lo que es una talla, un bernegal, un tostador, o un lebrillo, tanto el propio término como su funcionalidad.

En cuanto a lo "tradicional", este concepto expresa lo que viene heredado de generación en generación, convirtiéndose en tradición, es decir la continuación de unas ideas, normas o costumbres del pasado. Sin embargo, la cultura tradicional representa lo que las poblaciones en su conjunto dejaron de ser cuando accedieron a la modernidad, por lo que lo que permanece de la misma son necesariamente sus restos (Velasco Maíllo, 1999).

En ese sentido, la cerámica tradicional sería la elaborada para producir un producto indispensable e imprescindible en la vida cotidiana, que además es funcional, de buena calidad (tanto en el material, como en el diseño), económico (para el comprador), que emplea los recursos del entorno y reproduce unas características locales, en cuanto a las técnicas de fabricación y al producto final. En la producción de estas cerámicas los artesanos y artesanas emplean sus habilidades sensoriales, intelectuales y manuales con influencias histórico-culturales y aportaciones individuales (Schütz, 1992: 156).

Sin embargo, según nuestro criterio, la elaboración de la loza tradicional en los últimos 50 años ha sufrido una evolución palpable y hasta cierto punto lógica y normal. Por un lado se han adquirido nuevas formas y tipos cerámicos, mientras que otras formas cerámicas se han abandonado. Por otro lado, se ha modificado la manera del guisado y de la propia elaboración (en algunos centros loceros se amasa el barro con máquinas, se emplean utensilios de plástico, etc., para modelar el barro, etc.). De hecho creemos que esta evolución lógica, de una manera u otra, siempre ha estado presente, nada permanece inamovible y eterno. Por ejemplo se sabe que ya el turismo británico de finales del siglo XIX influyó en la elaboración de loza de La Atalaya, puesto que hemos observado la presencia de cafeteras y teteras de esa época, de porrones e incluso de tallas con la bandera británica pintada, etc. Asimismo, en estos últimos años la loza tradicional ni es económica (su valor se ha incrementado) y, por supuesto ya no es un producto imprescindible, al no ser ya tan funcional o utilitaria, sino decorativa.

Por tanto, se entiende que esa cerámica, la loza, es tradicional porque cumplía con los criterios antropológicos de lo que era socialmente considerado como una tradición (Schütz, 1992: 156) y que hoy ya no es popular, a pesar de que una parte de la

sociedad la conoce y reconoce. En realidad, como bien ya apuntaban algunos autores (Diego Cuscoy, 1954) la cerámica tradicional canaria es un objeto de estudio que tiene mucho que ver con la arqueología, puesto que la mayor parte de los alfares han desaparecido y, con ellos, sus protagonistas, las loceras y loceros.

Para poder reconstruir todo este mundo alfarero, además de las fuentes orales, que han sido fundamentales, hemos tenido que acudir al estudio de las fuentes documentales, sobre todo las depositadas en los archivos parroquiales. Y, por supuesto, ha sido capital el estudio de los materiales cerámicos.

### 1.2. Marco y material de estudio

El material arqueológico o etnoarqueológico estudiado en esta tesis procede, sobre todo, de los fondos de El Museo Canario, de la Fundación para la Etnografía y Desarrollo de la Artesanía Canaria (FEDAC, organismo autónomo del Cabildo de Gran Canaria), así como del museo privado Castillo de la Fortaleza Fundación Vicente Sánchez Araña de Santa Lucía de Tirajana. En otros museos o centros de interpretación públicos también se han estudiado algunas piezas, pero en mucha menor proporción, como la Casa de los Yánez en Tunte, el Centro de Interpretación de Guayadeque, etc. Incluso de algunos yacimientos arqueológicos se han analizado algunas piezas (Cueva Pintada y Cuevas del Patronato en Gáldar, Cendro en Telde y Las Candelarias en Agaete). Asimismo se han podido consultar diversas colecciones privadas repartidas por toda la isla (Tunte en San Bartolomé de Tirajana, Santa Lucía de Tirajana, Las Cordilleras en Santa Brígida, El Hinojal en Arucas, etc.), destacando, por el número de piezas, la que posee D. Juan Cubas Montesdeoca en Barranco Hondo (Gáldar). También se han podido observar y estudiar algunas piezas producidas actualmente por las propias loceras, como ha sido el caso de D.ª Rafaela Santiago Suárez de La Degollada en Hoya de Pineda (Gáldar). Por último, y dado que no se pudo acceder directamente al estudio de este excepcional repertorio, se consultó la base de datos digital de la colección de cerámica de finales del siglo XIX que posee el *Musée du Quai Branly* de París.

La mayoría de las piezas cerámicas completas que se han estudiado están perfectamente documentadas y datadas, al menos en cuanto a su elaboración y alfar de procedencia, pues muchas de ellas están conservadas en los fondos de El Museo Canario y de la FEDAC. Fueron elaboradas por el locero de La Atalaya (Santa Brígida), Francisco Rodríguez Santana (1906-1986), conocido como Pancho o Panchito, por la locera de Hoya de Pineda (La Degollada, Gáldar), Juliana María Suárez Vega (1916-2002), conocida por Julianita y por el locero natural de Lugarejos (Artenara), Justo Cubas Cubas (1916-2008). Otras piezas procedentes de la Fundación Vicente Sánchez Araña de Santa Lucía de Tirajana fueron fabricadas por la locera de Tunte (San Bartolomé de Tirajana), M.ª Dolores Sarmiento López (1894-1970). Para otro conjunto de recipientes, especialmente los pertenecientes a las colecciones privadas, sabemos que

fueron producidos durante los siglos XIX y XX, según la información oral. De alguna de estas piezas conocemos incluso la localidad de procedencia, pero ignoramos el taller concreto donde se realizaron. De otras piezas procedentes de los fondos de El Museo Canario y de los yacimientos citados se desconoce la cronología los alfares de procedencia.

También pudieron analizarse 211 fragmentos cerámicos catalogados como "tradicionales" o "populares", documentados en el Museo y Parque Arqueológico de la Cueva Pintada de Gáldar.

Otros aspectos analizados fueron los restos de dos hornos de pan usados para guisar loza y un taller-alfar en Tunte; seis hornos, el alfar de las Cuevas del Bujo, la Cueva del Horno de la Loza y el taller alfar en cueva de la locera Juliana Suárez Vega en Hoya de Pineda; así como diversas estructuras de cocción, denominados hornos de sistema de calles en Lugarejos. En La Atalaya se visitó el horno, así como el barrio y el centro de interpretación allí existente. Por otra parte, se procedió a la documentación de las áreas de extracción del barro, conocidas como barreras, en Tunte y en Hoya de Pineda.

### 1.3. Organización y estructura del trabajo

En cuanto a la organización y estructura de este trabajo, se compone de cuatro partes. La primera se ha dividido en dos capítulos. En el primero se aborda todo lo relativo a la definición de nuestro objeto de estudio: la cerámica elaborada a mano en la isla de Gran Canaria en los siglos XIX y XX. En este capítulo se incluye un primer apartado con algunas consideraciones para la definición de la loza tradicional grancanaria, en ese marco temporal que ha sido propuesto porque es el único período, por ahora, del que conocemos piezas cerámicas y poseemos, además, información etnográfica, documental e incluso fotografías. También en ese apartado se explicarán los conceptos de popular y tradicional, discutiendo la aplicación de este último a la loza. Un segundo apartado de este capítulo versará sobre las fuentes y la metodología para el estudio de la loza tradicional canaria. Un tercer apartado tratará sobre las primeras descripciones desde mediados y finales del siglo XIX hasta los trabajos propiamente etnográficos del siglo XX. Por último, en un cuarto apartado se abordará la aportación de la arqueología y la etnoarqueología para el estudio de la cerámica tradicional de esta isla. (Rodríguez *et al.*, 2006 y Pino Curbelo, 2013).

El siguiente capítulo, de esta primera parte, trata sobre el problema histórico-arqueológico de la génesis de la loza tradicional canaria. El mismo ha sido dividido en tres apartados: un primero en el que se llevará a cabo un análisis de la cerámica indígena, desde los estudios que han versado sobre la cerámica prehistórica de Gran Canaria, un segundo apartado sobre las producciones cerámicas locales de los siglos

XVI al XVIII, en el que se incluyen los relatos, citas y menciones en las fuentes etnohistóricas, así como la relación de piezas cerámicas documentadas durante esos siglos, y un tercer apartado donde se discute sobre la posibilidad de que exista o no una ruptura con la cerámica indígena, o de que se haya dado una confluencia de influencias entre la cerámica indígena y la tradicional, a la que se sumarían otros influjos procedentes de las distintas poblaciones que habitaron la isla desde su incorporación a la Corona de Castilla.

La segunda parte, que abarca un único capítulo, está dedicada a los espacios productivos, es decir a los centros loceros y alfares. Este capítulo está dividido en varios apartados. El primero versa sobre el marco geográfico y el contexto histórico de los siglos XIX y XX, que se considera fundamental para poder entender la dinámica de los alfares de la isla de Gran Canaria. En el segundo apartado se plantea la definición de un centro locero y la relación y estudio de cada uno de los tres centros loceros que se considera que existieron en Gran Canaria (La Atalaya, Hoya de Pineda y Lugarejos). El tercer apartado aborda la definición de las localidades alfareras y los talleres unifamiliares, con la relación de cada uno de ellos (como las localidades alfareras de Moya, Santa Lucía de Tirajana, La Aldea de San Nicolás y Tunte, mientras que como alfares unifamiliares se cita La Cruz de la Majadilla en Guía, Tasarte en La Aldea, La Montaña de Guía, Rosiana en Santa Lucía de Tirajana y Los Altabacales en Arucas) y un estudio de los mismos. El cuarto apartado trata de la filiación y relaciones de los diversos alfares de la isla. En él se explica la cartografía genealógica de los alfares, a partir de la difusión de esta artesanía desde La Atalaya, debido a la crisis económica, social y política de comienzos del siglo XIX, y a la progresiva insularización del proceso de fabricación de la loza, que con el tiempo daría a una producción diversificada de tipos de piezas cerámicas que caracterizan a cado uno de los tres centros loceros. El quinto y último apartado de este capítulo trata sobre la organización del espacio artesanal, con el estudio de cuatro alfares diferentes (tanto ubicados en cuevas, como en viviendas de obra), como son Las Cuevas del Bujo (con el horno de la Cueva de la Loza), en la zona de Hoya de Pineda, Santa María de Guía, fechado a mediados y finales del siglo XIX; el alfar de Francisco Rodríguez Santana, La Atalaya (1953 y 1981); la vivienda taller de Las Mónicas, Tunte, San Bartolomé de Tirajana (1965-1970); el alfar de Juliana María Suárez Vega, La Degollada, Hoya de Pineda, Gáldar (1976) y el alfar de La Montaña de Guía (1950).

La tercera parte aborda los aspectos más técnicos y tipológicos de la loza tradicional. Está dividida en dos capítulos, uno que trata sobre el proceso de fabricación y otro que versa sobre las producciones y su uso.

En el capítulo dedicado al proceso de fabricación se alude a las características principales de la loza tradicional de Gran Canaria. Está conformado por un apartado sobre los útiles y las herramientas, otro sobre la materia prima, su selección y

extracción, un tercero consagrado al estudio de la preparación del barro (secado, majado, mondado y esponjado, así como el amasado con los pies y las manos), otro apartado sobre el levantado de la pieza y otro más sobre el habilitado (desbastado, rasponado, alisado o aliñado de agua y el bruñido o aliñado de almagría). También existe un apartado sobre la decoración de las piezas (especialmente los motivos realizados con la técnica del bruñido) y un apartado final sobre el guisado, que incluye, además de todo el proceso de cocción, el examen de los tipos de hornos y la relación de hornos que se han documentado por localidades.

En el capítulo dedicado a las producciones y su uso se establece un primer apartado sobre la tipología de las piezas por centros loceros y localidades alfareras. En él se incluye un pequeño estudio comparativo de los diferentes grupos de tipos de desgrasantes (según el tamaño, frecuencia y ordenación) de diversos fragmentos estudiados (al objeto de poder establecer una identificación del lugar donde se fabricó la pieza) y un catálogo con la descripción de los tipos de piezas de la isla de Gran Canaria en general. En un segundo apartado se acomete el análisis de la tipología funcional, en el que se establecen varias propuestas, una derivada de la clasificación que hacen las propias loceras (piezas de fuego, piezas de agua, etc.), así como otra derivada de la utilidad que se le dan a las piezas (preparación de alimentos, cocción de alimentos, servicio y presentación, almacenaje, transporte, contención, iluminación, contenedores de fuego, complementos, higiene doméstica, usos lúdicos, rituales, así como indefinidos). Un tercer apartado abarca toda la terminología empleada en la loza tradicional.

Por último, la cuarta parte pretende acercarse, en un único capítulo, a la antropología de la loza canaria, a las loceras y a los loceros. Su primer apartado trata sobre la producción de la loza y la organización por unidades productivas. Otro se ocupa de las loceras, desde la percepción que de ellas tiene la sociedad en la que han vivido (la mirada de los otros) hasta el papel de los loceros, pues existen datos y citas orales, así como fotografías del trabajo de la loza entre los hombres. El tercer apartado de este capítulo aborda la distribución y comercialización de la loza. El siguiente y último apartado se acerca al tipo de consumo de la loza en el contexto doméstico, puesto que en la sociedad rural era importante poder disponer de ciertas vasijas y recipientes económicos para la realización de las tareas agropecuarias, según las zonas.

Este trabajo termina con un capítulo de conclusiones y la correspondiente relación bibliográfica.

# CAPÍTULO 2

# LA CERÁMICA ELABORADA A MANO EN LA ISLA DE GRAN CANARIA EN LOS SIGLOS XIX Y XX COMO OBJETO DE ESTUDIO

## 2.1. Consideraciones para una definición de la loza tradicional canaria

Cuando hablamos de loza tradicional canaria nos estamos refiriendo a la cerámica elaborada a mano que se hizo en las Islas Canarias en los siglos XIX y XX[2]. En este trabajo de investigación nos ceñiremos, exclusivamente, a la isla de Gran Canaria. Diversas razones nos han llevado a analizar, describir y estudiar este tipo de cerámica que se fabricó, concretamente en los citados siglos XIX y XX en la isla de Gran Canaria.

En primer lugar, y ante todo, es el único período de tiempo del que conocemos las piezas cerámicas que fueron elaboradas, tanto a través de los objetos y vasijas que se han conservado (en colecciones particulares y públicas), como a través de dibujos e imágenes fotográficas realizados desde finales del siglo XIX, así como de otras imágenes extraídas de películas y documentales de comienzos y mediados del siglo XX, hasta incluso reportajes y vídeos grabados con fines divulgativos de finales del siglo XX. Para los siglos anteriores, desde el XVI al XVIII, se citan diversas piezas fabricadas en Gran Canaria que aparecen reflejadas, entre otros, en testamentos, documentos de compra venta, etc.[3]. Sin embargo, que nosotros sepamos, no se han documentado restos cerámicos de piezas que podamos adscribir, sin duda, a una tipología definida de objetos y vasijas fabricados con barros de la isla de Gran Canaria durante los siglos XVI al XVIII[4].

---

[2] Esta loza tradicional se sigue elaborando en la actualidad por algunas pocas loceras de avanzada edad (que nosotros sepamos sólo en Hoya de Pineda, en el caso de Gran Canaria), así como por diversos alfareros, alfareras y ceramistas que continúan con la tradición (extracción del barro, amasado con los pies, trabajo a mano, uso de herramientas, guisado en hornos mono-cámaras, etc.). Si bien hay que aclarar que algunos de estos alfareros y alfareras, aún siguiendo ciertos aspectos tradicionales, han introducido diversas variantes, tales como el amasado del barro con medios mecánicos, elaboración de nuevos tipos de piezas (especialmente reproducciones de vasijas y objetos indígenas, así como piezas de nueva creación), el empleo de otras técnicas decorativas (como el vidriado, en algunos casos), el uso de diversos tipos de hornos (que emplean el diesel, la electricidad o el gas), etc.

[3] A lo largo de las páginas que siguen podrán leerse diversos ejemplos de lo que digo, que serán citados en los lugares oportunos.

[4] No obstante, existen algunas piezas y fragmentos cerámicos que se han documentado en algunas intervenciones arqueológicas que fueron elaborados entre los siglos XVI y XVIII, como una forma de azúcar hallada en la denominada "casa de purgación" de la Cueva Pintada de Gáldar (Onrubia Pintado et al., 1998: 653), una olla de tendencia globular y dos asas localizada en las Cuevas del Patronato (Gáldar) de cronología desconocida (recogida por la empresa Arqueocanaria, SL), una posible olla, con tendencia bitroncocónica y que sólo conserva un asa, documentada en el yacimiento de Las Candelarias (Agaete), por la empresa Arqueocanaria, SL. Agradezco al arqueólogo Valentín Barroso Cruz, codirector de Arqueocanaria, SL, el conocimiento de las piezas halladas en las Cuevas del Patronato y Las Candelarias. Por otra parte, en el yacimiento del antiguo ingenio azucarero de La Trinidad, Barranco de Azuaje, Firgas (que tal vez fuese abandonado sobre comienzos o mediados del siglo XVI) se observa en la superficie la mitad de una pieza, que podría ser una escudilla u hondilla,

En segundo lugar es el único período de tiempo del que disponemos, verdaderamente, de información etnográfica, bien porque ha sido recopilada y estudiada por diversos autores (apareciendo citas textuales y fragmentos de entrevistas a loceras en varias publicaciones, desde libros o artículos especializados, o divulgativos, hasta en artículos de prensa), o bien y sobre todo, porque todavía quedan los testimonios directos de las últimas loceras o alfareras que siguen trabajando esta artesanía.

Y, en tercer lugar, porque se han llevado a cabo estudios específicos sobre este tipo de alfarería, en los que se han documentado, entre otros, el proceso de elaboración y la tipología de la loza tradicional grancanaria[5], además de, en algunos casos, conocer el posible origen y devenir histórico de ciertos alfares, como Tunte (Zamora y Jiménez, 2004) y Hoya de Pineda (Zamora y Jiménez, 2008).

Pero para poder definir qué es la loza tradicional grancanaria, creemos que es necesario comentar, o al menos hacer una reflexión, máxime tratándose de una obra de estas características, los conceptos de alfarería, cerámica, loza y tradicional.

El término alfarería procede del árabe *al-fahar*, barro y, éste a su vez del hebreo *hhafar*, que significa tierra. Mientras que la palabra cerámica procede del griego *keramiké – keramikós*, "hecho de arcilla", a su vez de la palabra *kéramos*, barro o arcilla (Caro Bellido, 2002: 15), o *kerameo*, que significa alfarero y que, a su vez, procede de

---

elaborada a mano y completamente almagrada y bruñida. Asimismo, en los fondos de El Museo Canario existen algunas piezas correspondientes a jarritas (algunas parecidas a ciertos búcaros), jarras, cazuelas y otras piezas de las que se desconoce su funcionalidad (una de estas, tal vez, podría ser una salsera, o especiero) y cronología. Finalmente, en diversas excavaciones efectuadas en la ciudad de Las Palmas de Gran Canaria, como en el solar que ocupó el antiguo Convento de San Francisco (Cuenca Sanabria et al., 1995: 130-131), el Castillo de La Luz (Cuenca Sanabria, Guillén Medina y Tous Meliá, 2005: 144), el Castillo de Mata, solar de la calle San Marcial, 5 (Guillén Medina et al., 2009 y Santana Cabrera et al., 2012), entorno de la Catedral de Las Palmas (Marrero Quevedo y Barroso Cruz, 2010) y solar Norte de la Catedral de Las Palmas (Marrero Quevedo et al., 2010 y Tibicena Arqueología y Patrimonio, 2011), en líneas generales y, a pesar de que cada yacimiento posee un contexto arqueológico y cronología diferenciados, se puede decir que se han hallado fragmentos cerámicos elaborados a mano con barros propios de la isla de Gran Canaria, unos fechados entre finales del siglo XV y finales del XVII (para el caso del Castillo de La Luz), otros desde el siglo XVI hasta la actualidad en el caso del Castillo de Mata (según se expone en las vitrinas de los materiales expuestos en el museo del Castillo de Mata) y otros se enmarcan en un arco cronológico amplio que va desde el siglo XV al XX (en el caso del solar Norte de la Catedral de Las Palmas).

[5] Existe una amplia bibliografía relativa a estudios o descripciones de la denominada por la mayor parte de sus autores como cerámica popular de Gran Canaria. Destacarían para la colección depositada en el antiguo Museo del Hombre de París, Robert, 1960 y para Gran Canaria en general González Antón, 1977 y Afonso García, 1983, 1986 y 2011. En el caso de La Atalaya los trabajos de Lezcano Montalvo, 1944; Bethancourt Mateos, 1975; Cuenca Sanabria, 1981 a; Rivero Vega, 1998 a; Ascanio Sánchez, 2007; Santana y Rodríguez, 2009 y Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010. Para Hoya de Pineda, Cuenca Sanabria, 1981 b; López García, 1983 y Zamora y Jiménez, 2008. Para Lugarejos, Cuenca Sanabria, 1981 c; Luján Henríquez, 2006 y Zamora Maldonado, 2015. Para el caso de Tunte, Zamora y Jiménez, 2004. También existe una publicación sobre la cerámica elaborada, actualmente, en Moya (Romero Roque, 2010).

las palabras *keras*, mano y *miké*, mezclar[6]. La alfarería o cerámica se define como la tecnología que consiste en elaborar o fabricar piezas, elementos, recipientes, adornos, figuras, etc., mediante el guisado o cocido de la arcilla, o del barro, a altas temperaturas. La arqueóloga Alessandra Molinari (Francovich y Manocorda, 2001: 53) considera que:

> "Con el término cerámica se recogen todos los objetos formados con pastas realizadas con arcilla (una roca sedimentaria), que han sufrido una cocción a temperaturas comprendidas entre los 450 y los 650º C. A estas temperaturas, se producen transformaciones irreversibles en la estructura cristalina de la arcilla, de modo que la materia prima no se puede reciclar para crear nuevos objetos (a diferencia del vidrio y el metal). Esta característica, entre otras (la arcilla es la roca más difundida sobre la corteza terrestre, su plasticidad -que se obtiene añadiendo una cantidad justa de agua- la vuelve extremadamente dúctil a diversos tipos de elaboración), explica que la cerámica sea generalmente el resto arqueológico más difundido en la mayor parte de los contextos del período histórico".

Para Antonio Caro Bellido (2002: 15):

> "Por nuestra parte, añadir que la cerámica es sobre todo un producto de la alfarería que es el arte de fabricar vasijas de barro, mientras que el alfar es sinónimo tanto de centro de fabricación (obrador del alfarero) como de horno, que es el lugar donde se efectúa la cocción de las piezas hechas a partir de barro o arcilla, saliendo del mismo convertidas en elementos cerámicos propiamente dichos"

Sobre estos términos de alfarería y cerámica la investigadora del CNRS, Hélène Balfet (Bonte e Izard, 1996: 48) nos propone que por alfarería:

> "hay que entender a la vez una actividad técnica compleja y los productos, muy diversificados, que resultan de ella. Éstos constituyen, para los últimos ocho a nueve mil años de historia de las sociedades humanas, documentos de una riqueza excepcional: desde su aparición en el Mediterráneo oriental, y en todos los lugares en los que existe (es decir, en casi todo el mundo), la alfarería ocupa un lugar eminente en el ajuar doméstico; frágil y por lo tanto frecuentemente renovada, es, en estado fragmentario, casi indestructible en los estratos arqueológicos; por último, y sobre todo, proporciona gran cantidad de indicios sobre las cualidades funcionales y estéticas que le asignaron. Así, nos ilustra no solamente sobre los medios técnicos que la época dominaba, sino también sobre la forma en que éstos realmente fueron puestos en acción en un caso preciso, y por ello sobre el lugar reservado a esta actividad y a sus actores por una sociedad dada".

[6] Agradecemos a M.ª Eugenia Moscoso Borges, filóloga clásica, las traducciones efectuadas del griego, así como todas las aclaraciones que aparecen en el presente trabajo relacionadas con términos latinos y griegos.

En la disciplina arqueológica se suele distinguir o clasificar entre cerámica común (como por ejemplo la empleada en labores de cocina, etc.) y cerámica excepcional que se utilizada como elemento de prestigio, religioso, etc. (Cruz e Correia, 2007: 135).

En cuanto al término loza, en la Península Ibérica la palabra loza (del latín *lautia*, que significa ajuar) se emplea para denominar a la cerámica fina porosa y de color claro, aquella que presenta un esmaltado o vidriado, por efecto de la cocción a alta temperatura (entre 1.000 y 1.300º C). Existen varios tipos, según la coloración: blanca, verde, dorada, etc. (Caro Bellido, 2002: 223). En el diccionario de la Real Academia Española (2000) se define loza como barro fino cocido y barnizado con el que están hechos platos, tazas, etc. En 1864 el diccionario definía loza como todo lo que se fabrica de barro fino y lustroso (Campuzano, 1864: 712). En Portugal, sin embargo, se emplea el término "louça", para definir a cualquier producto hecho en barro (presente esmaltado, vidriado, etc., o no), tierra fina o porcelana[7], asimismo, existe un tipo de cerámica negra denominada *louça preta*, que era cocida en unos hornos al aire libre y que, actualmente, tanto se fabrican piezas finas, como utilitarias (Fernandes y Teixeira, 1997).

La cerámica en Canarias se llama loza, tanto la importada (sea fina, o basta), como la elaborada en el Archipiélago (también sea fina o basta). Esta denominación de loza se conoce a través de la tradición oral y es recogida en la documentación histórica (documentos depositados en archivos parroquiales, municipales, etc., o incluso en la prensa, protocolos notariales, testamentos, relatos, historias, documentos administrativos, etc.) y hace alusión a toda aquellas piezas o vasijas que fueron muy frecuentes en el uso doméstico, en cuanto a las importadas se citan como lozas, platos, vasos, escudillas, ollas, cántaros, lebrillos, jarros, tallas, botijas, etc., y en relación a las elaboradas en las Islas se exponen tallas, bernegales, jarras, lebrillos, ollas, cazuelas, tostadores, braseros, sahumadores, gánigos, macetas, porrones, etc.

En la documentación estudiada, desde el siglo XVI (pero sobre todo a partir del XVIII) hasta el XX, aparece tanto los términos *lossa*, *losa de barro*, como loza canaria, loza de barro del país, loza del país, loza de barro basto, barro basto, o simplemente loza. Asimismo, se advierte la diferencia del uso de los términos loza basta y loza fina, otros términos citados son "loza ordinaria", e incluso, "loza muy basta", en alusión a la loza tradicional canaria.

Así tenemos que Fray José de Sosa cita *losa de barro* (Sosa, [1678-1688] 1994: 297-298), en 1724 en una declaración del alguacil de La Vega de Santa Brígida se expone *lossa*[8], en las *Estadísticas Agrícolas e Industriales de Tenerife*, 1787-1857

[7] Referencia electrónica http://www.priberam.pt/DLPO/louça.

[8] Si bien el dato está documentado en el Archivo Histórico Nacional, testimonios del tumulto de

(Hernández Marrero, 2004), aparecen los términos "loza fina", "loza basta y muy basta", "fábricas de loza basta", "barro basto", "e incluso se habla de "loceros", si bien en la mayor parte de las referencias se alude a que las mujeres eran las encargadas de fabricar la loza a mano sin torno. En 1754 aparece el topónimo "las Cuevas de las loceras" en La Atalaya de Santa Brígida (Zamora y Jiménez, 2004: 51). Joseph de Viera y Clavijo en 1799 (1982: 79) habla de "arcilla o barro parduzco que se emplea en la loza de La Atalaya en Canaria". En 1806 Francisco Escolar y Serrano (1983) también cita "loza", "loza basta del país" y "loza del país". Pascual Madoz (1986: 168) cita la "loza basta" que se vendía en los mercados de Telde y Teror. En la *Memoria histórica y oficial de la exposición provincial de Canarias de agricultura, industria y artes*, que se celebró en las Casas Consistoriales de Las Palmas de Gran Canaria en 1862 se habla de "loza canaria" y "loza de barro común" (León y Castillo, 1864: 17 y 80). Al igual que se habla de "loza" en la memoria de la *Exposición de plantas, frutos, aves y otros animales, productos agrícolas, industriales y artísticos de Gran Canaria*, denominada "Fiesta de las Flores", celebrada en 1892 también en Las Palmas de Gran Canaria (Morales y Martínez de Escobar, 1892: 42). Incluso en el siglo XX, en el *Boletín Oficial de la Provincia de Canarias* (1-10-1909, 16-11-1914, 24-11-1914 y 5-3-1920) se expone "loza de barro del país". Y, ya no digamos en diversos trabajos de investigación y publicaciones divulgativas o científicas, incluso en artículos de prensa, donde aparece continuamente los términos loza y locera (entre otros Lezcano Montalvo, 1944: 180; Cuenca Sanabria, 1981 b)

La loza tradicional canaria fina y la basta se realizaban a mano, pero la diferencia radicaba en que la loza fina posee un mejor tratamiento exterior de las paredes (con bruñidos muy logrados, en el caso de los búcaros), así como en la fabricación de ciertos tipos o piezas. Como loza fina aparece reflejado, sobre todo los búcaros o barros (para el siglo XVII, Sosa, [1678] 1994: 297-298 y para el XVIII, Viera y Clavijo, [1772-1783] 1967, II: 417), así como las tallas, pero sobre todo los bernegales (a partir del siglo XVIII). La diferencia, además, radicaba en el precio de cada tipo, pues mientras una talla fina podía venderse en Candelaria (Tenerife), en el año 1787, a 15 reales de vellón, una loza basta (un tostador, una jarra, etc.), sólo alcanzaba los cuatro reales de vellón, es decir la loza fina valía casi el cuádruple que la loza basta. Generalmente la loza fina (producida en cantidades importantes en las islas de Tenerife y Gran Canaria) se dedicaba a la exportación, que iba destinada a la Península Ibérica, desde al menos 1678 y hacia América y costa africana desde 1787 hasta 1909. La loza basta se solía vender, casi exclusivamente, en las propias islas, surtiendo Tenerife y Gran Canaria (en menor medida) al resto del archipiélago (Hernández Marrero, 2004).

---

la Vega, legajo 95, expediente 7, año 1724, folio 1 y aparece reflejado en la obra del historiador Vicente Suárez Grimón (Suárez Grimón, 1987, I: 504), la transcripción de todo el texto ha sido aportada por el citado historiador, a quien agradezco su inestimable ayuda.

Si nos adentramos en la historia local, en algunos pueblos, se conocían a algunas personas y a sus familias por el oficio de la alfarería, como sucedía, hace siglos en Santa Lucía de Tirajana con María "Locera", según se constata en el Padrón General de la Población de 1834, o Marianita "la locera" de Lugarejos, conocida así en Inagua y en La Aldea de San Nicolás a comienzos del siglo XX, etc. O la familia conocida en la citada Aldea como "los loceros". De hecho, todavía hoy día muchas personas siguen empleando los términos loza y locera, para referirse a la cerámica y a las alfareras, respectivamente. Por tanto, nos inclinamos más por denominar a esta cerámica elaborada a mano como loza tradicional canaria, entre otras cuestiones para poder diferenciarla de la cerámica importada y de las producciones locales elaboradas a torno o a molde.

En cuanto al término tradicional, debemos aclarar que en Canarias la sociedad campesina desarrolló, hasta hace escasas décadas, una cultura "tradicional" de superviviencia, estrechamente relacionada con la adaptación y aprovechamiento del territorio, a través de un profundo conocimiento del medio natural.

El grupo transmitía de forma verbal -y en ocasiones, utilizando un lenguaje no verbal- el bagaje de elementos, tanto tangibles (cultura material), como inmateriales (mundo de las ideas) pertenecientes a su cultura tradicional, heredados de generación en generación. En el presente esta cultura oral se está perdiendo a pasos acelerados y de manera irreversible, junto a los depositarios de este bagaje cultural: las personas mayores (Zamora y Jiménez, 1999: 180).

La cultura "tradicional" de Canarias se comporta como un gran crisol, en el que se mezclan las aportaciones de un número importante de pueblos distintos:

- Las culturas indígenas o prehispánicas de las Islas Canarias.
- Las influencias de los repobladores bajomedievales peninsulares (castellanos, andaluces, portugueses, sobre todo).
- El mundo magrebí, especialmente de los siglos XVI y XVII, representado por esclavos, habitualmente designados como moriscos.
- Diversas culturas africanas de la costa Occidental del África Negra, concretamente de los siglos XVI y XVII, pertenecientes a esclavos negros.
- Influencias americanas de ida y vuelta, desde el siglo XVI hasta el XX (exportación/importación).
- Influencias europeas desde el propio momento de la Conquista, como la que pudieron aportar los genoveses.

Generalmente se acepta, sin olvidar estas influencias histórico-culturales, la existencia de una evolución propia y de las aportaciones individuales, que se pueden

remontar cientos de años atrás, aunque algunas veces faltan estudios que documenten la antigüedad y el origen de muchas de nuestras "tradiciones".

En nuestro ámbito cultural actual las manifestaciones "tradicionales", en ocasiones, sólo existen en la memoria de algunas personas, en unos recuerdos que pertenecen a un contexto social y económico definido, de un ambiente ya desaparecido. Por desgracia, esas tradiciones no se pueden repetir y, en muchas ocasiones, intentamos recuperar "esas tradiciones" fuera de su contexto original, a veces a costa de desvirtuarlas.

El concepto "tradicional" podría definirse como lo que viene heredado de generación en generación, convirtiéndose en tradición. J. Pouillon (en Bonte e Izard, 1996: 711) afirma que "la tradición de la que se tiene conciencia es la que ya no se respeta, o al menos de la que se está a punto de desprenderse".

El investigador Honorio M. Velasco Maíllo (1999: 68-70) partiendo de una perspectiva crítica, cree que la cultura tradicional es el resultado de una selección de diversos elementos y señala que "la cultura tradicional representa lo que las poblaciones en su conjunto dejaron de ser cuando accedieron a la modernidad. Lo que permanece de ella son necesariamente restos". Este autor cree, asimismo, que la cultura tradicional ha sido definida desde planteamientos un tanto peculiares, pues por una parte se ha dicho que es algo que viene del pasado y que posee una cierta continuidad ("costumbres ancestrales", "herencia de los antepasados", "vestigios de los romanos, de los moros, etc."), cuestión, ésta última que este investigador cree matizable, pues en ocasiones no se han documentado realmente el origen de estas costumbres, las actividades, etc. Por otra parte, sostiene que para algunas personas puede tener una evidencia de atraso ("subdesarrollo o ignorancia"). Sostiene igualmente que, en todo caso, hay que rescatar o recuperar del olvido esa "cultura tradicional".

En relación estrecha con la noción de "tradicional" está el término "popular". Conviene, pues, detenerse algo en él y, particularmente, en la categoría de "cultura popular". Frente al concepto clásico de cultura de élite, entendida ésta como la suma de conocimientos del pensamiento, las ciencias o las artes, aparece otro nivel de cultura perteneciente a la clase subalterna o dependiente, manteniendo ambas una circularidad de ideas, definidas por el británico Peter Burke como "un sistema de significados, actitudes y valores compartidos y las formas simbólicas en que se expresan o en que están insertos" (Casado Quintanilla, 2001: 297).

La primera imagen de cultura popular surge en el seno de intelectuales y artistas en la Europa de finales del siglo XVIII y, posteriormente, con los movimientos nacionalistas y románticos del siglo XIX.

En el estudio de la cultura popular confluyen historiadores y antropólogos. Uno de los ámbitos de la Antropología y la Etnografía es la investigación de los hechos y los fenómenos de la cultura popular. Según D. Light, S. Keller y C. Calhoun (1991), una cultura está formada por elementos materiales, es decir "objetos físicos o artefactos que las personas hacen y a las que les dan significado" (como la cerámica) y por elementos no materiales como los valores, las creencias, las normas, las costumbres, los símbolos, las leyes, el lenguaje, los conocimientos y las tradiciones.

En esta línea, según la investigadora Ilse Shütz (1992: 156):

> "El concepto tradicional de artesanía parte de la necesidad de fabricar productos imprescindibles en la vida cotidiana, productos que sean:
> - funcionales y de buena calidad, en cuanto a material y diseño con respecto a su destino final,
> - económicos para el comprador.
> Para cumplir con estos fines, el artesano tradicional explota los recursos naturales de su entorno y, empleando sus habilidades sensoriales, intelectuales y manuales, desarrolla su tarea productiva.
> La utilización de materiales locales conlleva características locales en cuanto a las técnicas de fabricación y al producto final, sin olvidar influencias histórico-culturales y aportaciones individuales" .

También es sustancial concebir la relación que existe entre los procesos tecnológicos y las mentalidades, así según Xuaco López Álvarez (1994: 12).

> "Ahora bien, como se sabe, la cultura, en un sentido etnográfico amplio, es un sistema organizado, integrado por tres subsistemas o niveles: tecno-económico, sociológico e ideológico, que, aunque el papel principal corresponda al primero, se hallan relacionados entre sí; cada uno de ellos reacciona sobre los otros y es a su vez afectado por ellos"

Si bien, para algunos sociólogos, biólogos y antropólogos las culturas creadas por el ser humano son muy heterogéneas y poco integradas, algunos otros plantean (Wilson, 1978 y Murdock, 1945, según Light, Keller y Calhoun, 1991) que existen ciertos rasgos sociales, patrones de comportamiento e instituciones presentes en todas las culturas.

Entre los mecanismos de transmisión cultural, destacan dos que para nosotros se convierten en valiosas fuentes de datos: la tradición y la información oral. Ambas tienen en común la verbalidad, pero resultan dos conceptos diferenciados en lo esencial. La memoria colectiva expresada por la información oral sólo abarcaría desde la actualidad, hasta hace unos setenta u ochenta años (dependiendo de la edad del informante y su capacidad de rememorar acontecimientos) y hace alusión a hechos conocidos directamente por los protagonistas (experiencias vividas) o hechos acaecidos durante su vida, pero que no han sido vividos por ellos (historias contadas por otras personas).

La tradición oral se prolonga mucho más allá en el tiempo, pudiendo abarcar más de cien años y hace referencia a hechos transmitidos de generación en generación por otras personas, familiares, amigos o vecinos (son los casos de las leyendas, los mitos, etc.).

Por tanto, entendemos y creemos que la cerámica elaborada a mano durante los siglos XIX y XX se debería denominar loza tradicional canaria, puesto que loza es la denominación histórica y popular que ha recibido la cerámica en Canarias. Tradicional porque es funcional, de buena calidad y diseño, económica (para la persona que la compra), emplea materia prima local, sigue unas pautas y características constructivas y de diseño locales que han permanecido (más o menos inalteradas, como el preparado del barro, el amasado con los pies, el empleo del urdido, el recortado o desbastado, el uso de las lisaderas y bruñidores, el guisado en hornos mono-cámaras, etc.), al menos, durante varios siglos (que se sepa 200 ó 300 años, incluso más), continuando una "tradición" alfarera en la que han confluido las aportaciones individuales y una serie de influencias en las que más adelante insistiremos.

### 2.2. Fuentes y metodología para el estudio de la loza tradicional canaria

Este trabajo se apoya en el análisis de distintos tipos de fuentes que aportan los datos que han permitido la reconstrucción de este objeto de estudio, en mayor o menor medida.

En primer lugar hemos de señalar las fuentes escritas, tanto editadas como las consultadas directamente en diversos archivos de la isla. Se trata de los archivos parroquiales de Santa Brígida[9], Santa María de Guía, Santiago Apóstol de Gáldar, San Matías de Artenara, San Bartolomé de Tirajana, Santa Lucía de Tirajana, San Nicolás de Tolentino, Nuestra Señora de La Candelaria de Moya (principalmente los libros de bautismos, matrimonios y defunciones), las depositadas en el Archivo Municipal de San Bartolomé de Tirajana (especialmente los padrones municipales de habitantes), así como algunos archivos particulares (sobre todo, documentos de compraventas de familiares de las loceras).

En relación a los archivos parroquiales, a través de las actas de bautismo, matrimonio y defunción, se fueron buscando los antecedentes familiares y relaciones de parentesco de las loceras conocidas. Tras una larga y paciente labor se han ido desenmarañando algunas de las genealogías de diversas familias de loceras y alfareros, si bien todavía queda mucha labor por hacer.

[9]Desde hace años el Archivo Parroquial de Santa Brígida se encuentra depositado en el Archivo Histórico Diocesano de Las Palmas de Gran Canaria. Asimismo, documentación de varios archivos parroquiales está siendo digitalizada en el citado Archivo Histórico Diocesano.

Al margen de esta documentación y de estos archivos, también se ha hecho un estudio de los padrones de población del s. XIX que se encuentran depositados en los fondos del Archivo, Biblioteca y Hemeroteca de El Museo Canario y de algunos Ayuntamientos, como los de Santa Brígida, San Bartolomé de Tirajana y Arucas.

Por otro lado, hemos de destacar la información relevante obtenida a través de los artículos de prensa y de ciertas revistas turísticas, consultadas en la hemeroteca del Museo Canario, estas últimas especialmente significativas para tantear la opinión pública sobre la reivindicación de la necesidad de proceder a mantener este tipo de artesanía, así como aspectos curiosos de la actividad locera, incluyendo (como ejemplo) los precios de las vasijas y recipientes cerámicos, que a veces algunos informantes son un tanto reticentes a decir o comentar (tal vez por lo barato que se vendía hace años, que de alguna manera podría ser algo vergonzoso y por intentar no aportar datos económicos de las ventas actuales).

Obviamente, la parte más importante de este trabajo ha bebido de las noticias y de la ingente información que puede rastrearse sobre objeto de análisis en los relatos de los viajeros y de las viajeras que visitaron la isla durante las centurias que enmarcan cronológicamente este estudio, así como las descripciones etnográficas. Por tratarse de la principal fuente de información, junto con los datos arqueológicos y etnoarqueológicos, hemos pensado dedicar un epígrafe específico a este respecto en las páginas que siguen.

La cartografía también ha sido de gran utilidad y han sido consultados el mapa toponímico de Gran Canaria, editado digitalmente (Suárez Betancor, 1997), los planos escalas 1:10.000 y 1.5000 elaborados por Gráficas Canarias (Grafcan), de la isla de Gran Canaria, así como la cartografía digital actual de la isla de Gran Canaria.

Pero ha sido de especial interés la cartografía digital del sistema de información territorial del Gobierno de Canarias, el denominado IDE de Canarias, que la página web de Grafcan posee[10]. A través de esta cartografía digital, se ha podido estudiar la geología, pendientes, altimetría, etc., de los centros loceros y alfares de la isla de Gran Canaria, al objeto de documentar los posibles vínculos y relaciones entre el entorno ambiental y la ubicación de estas localidades loceras.

En el campo de las fuentes iconográficas y audiovisuales destacamos de manera especial las fotografías de las loceras y de su trabajo en La Atalaya (Santa Brígida) y de la exposición denominada Fiesta de las Flores, celebrada en Las Palmas de Gran Canaria a finales del siglo XIX, ambas realizadas por el fotógrafo Luis Ojeda Pérez. La

[10] Referencia electrónica http://visor.grafcan.es/visorweb/.

mayor parte de las imágenes fotográficas, proceden, sobre todo, del valioso fondo fotográfico de la Fundación para la Etnografía y Desarrollo de la Artesanía Canaria (FEDAC) que puede ser consultado a través de su página web[11], así como a partir de algunas publicaciones.

En este aspecto quisiéramos señalar que ha sido muy importante la colaboración de las familias de las loceras, en tanto que nos proporcionaron diversas imágenes de sus álbumes particulares. Gracias a ellas hemos podido poner rostro a muchas mujeres que se dedicaron al trabajo de la loza. A ellas se suma la colección colección de fotografías cedidas por el artista galdense y ceramista Juan Fermín Valeriano Sosa Guillén, quien durante su estancia en Hoya de Pineda en el año 1976, fotografió a la locera Juliana Suárez Vega llevando a cabo sus tareas alfareras cotidianas.

Del mismo modo han sido visualizadas algunas grabaciones de antiguas películas fechadas entre los inicios y los años centrales del siglo XX. Junto a ellos han aportado cierta información diversos vídeos divulgativos de los años 90, en los que se plasman el trabajo de la loza.

Al plantearnos la realización del estudio de la loza tradicional en Gran Canaria, nos dimos cuenta que ante nosotros se mostraba un reto metodológico. Este reto se fundamentaba en la combinación de la metodología arqueológica y etnográfica, junto al análisis exhaustivo de la documentación que aportan los archivos parroquiales y municipales, entre otros. El resultado de esta unión nos ha permitido describir los centros y localidades loceras y establecer sus orígenes, tanto cronológico, como geográfico. Esta combinación en el uso de este tipo de fuentes es un hecho que se ha empleado en diversos trabajos, si bien en la bibliografía existente priman los estudios etnográficos, basados en el recurso de las fuentes orales y que tratan, básicamente, los aspectos técnicos y tipológicos. Mientras que los estudios que abordan el origen de los centros y localidades loceras y de las alfareras son escasos, concretamente sólo existe un artículo referente a las loceras de San Miguel de Abona en Tenerife (Fariña González, 1998: 49-58), así como los trabajos sobre Tunte, San Bartolomé de Tirajana (Zamora y Jiménez, 2004) y Hoya de Pineda, Santa María de Guía y Gáldar (Zamora y Jiménez, 2003 y 2008).

En este sentido, como ya hemos expresado en anteriores trabajos, las diferentes fuentes históricas y etnográficas “han mostrado que lejos de oponerse, la historia y la etnografía se complementan entre sí” (Izard y Wachtel en Bonte e Izard, 1996: 350).

[11] Referencia electrónica http://www.fedac.org

En relación a la metodología general, según los antropólogos Honorio Velasco Maíllo y Ángel Díaz de Rada (1997: 17), la descripción pragmática de la metodología sería el:

> "proceso de investigación que como una secuencia que comienza con la preparación de un plan de trabajo y acaba con la elaboración y escritura de un informe, aunque, tal vez habría que incluir también las repercusiones y reacciones que suscita en otros la lectura de ese informe".

A partir de estos planteamientos, se debería diferenciar lo que es la metodología, de lo que son las técnicas de investigación:

> "formas e instrumentos de la recolección primaria de datos, y operaciones posteriores con ellos, tales como la clasificación, la contrastación, etc. (...)
>
> El trabajo de campo es más que una técnica y más que un conjunto de técnicas, pero ciertamente no debe confundirse con el proceso metodológico global. Es una situación metodológica y también en sí mismo un proceso, una secuencia de acciones, de comportamientos y de acontecimientos, no todos controlados por el investigador, cuyos objetivos pueden ordenarse en un eje de inmediatez a lejanía" (Velasco Maíllo y Ruiz de Rada, 1997: 17-18).

En nuestro caso la metodología empleada, y con la finalidad de obtener unos resultados idóneos, se basó en proceder a elaborar un plan de trabajo consistente, básicamente en el planteamiento del mismo, elaboración de una hipótesis de partida, la búsqueda de información, el análisis y cotejo de las distintas fuentes empleadas para constatar o contrastar la hipótesis previa y la elaboración de una síntesis.

En cuanto al planteamiento del trabajo (¿qué se quiere estudiar?), se procedió a la organización del mismo, establecimiento un cronograma aproximado. En esta primera fase se establecen los posibles parámetros y apartados que tiene el trabajo de investigación, qué facetas hay que estudiar, documentar y analizar: evolución de las investigaciones, ubicación, historia de los centros y localidades loceras, elaboración de un catálogo de piezas cerámicas, descripción tipológica de la cerámica, etc.

A partir de esos parámetros se procede a la organización, cómo se va a establecer, en base a qué, para lo cual se plantea un cronograma, que si bien es abierto, adaptativo y flexible, intenta ser lo más ecuánime posible con el tiempo que se va dedicar a cada cosa.

En relación a la hipótesis de partida, en un primer momento nuestro planteamiento inicial fue proponer, casi única y exclusivamente, la documentación de diversos centros loceros procedentes del mundo indígena, a raíz del análisis de ciertos datos, se revisó el punto de partida y nos planteamos dos cuestiones, como hipótesis: los orígenes de los centros loceros y la procedencia de los mismos.

La búsqueda de información parte de un planteamiento de estrategia previa, que se materializó en la elaboración de las fichas de campo: encuesta oral, restos materiales, consulta de archivos, etc. Esta búsqueda se basó en las consultas con investigadores que han estudiado la cerámica tradicional canaria. En su momento se mantuvieron diversas conversaciones telefónicas, o en persona, o incluso a través del correo electrónico con Rafael González Antón, Manuel Lorenzo Perera, José Manuel Espinel Cejas, Julio Cuenca Sanabria, María Asunción Lizarazu de Mesa, etc. Incluso con investigadores de la cerámica popular de la Península Ibérica, que en algún momento habían tratado algún aspecto de la cerámica canaria, como Natacha Seseña Díez, Emili Sempere Ferrándiz, Santi Cabasa Calpe, etc.

A continuación se procedió a la recopilación de las fuentes escritas, tanto de los documentos originales e impresas, como de la información bibliográfica general y específica. De la misma manera, se recopilaron los datos de interés etnográfico, especialmente los relacionados con la oralidad cultural. Incluso, en algunos casos se tuvo que partir, en sus comienzos, de la información oral, puesto que varias localidades alfareras y talleres se presentaban inéditos en su estudio y carecían, en líneas generales, de información escrita. En ese sentido, como bien expresa la etnógrafa Macarena Murcia Suárez (1997: 363) "la falta de documentación escrita convierte a la memoria humana en la única posibilidad para conocer el pasado".

Una parte importante de las tareas de campo fue la búsqueda de personas que habían tenido alguna relación con esta actividad. Se entrevistaron a diversas loceras y alfareros, tanto tradicionales, como actuales, incluyendo a antiguos tejeros y torneros. En varias ocasiones se entrevistaron, también a familiares y descendientes de antiguas loceras y loceros, preferiblemente a sus hijos o hijas e, inclusive, vecinos y vecinas[12], así como otros informantes residentes en localidades próximas a los centros loceros que tuvieran colecciones privadas de cerámica. Todas estas personas nos facilitaron referencias imprescindibles y de indudable valor, sobre todo para reconstruir el proceso de elaboración de la loza en estas localidades. Gracias a estas referencias, pudimos obtener los nombres de las últimas loceras, que nos proporcionaron la base para estudiar el desarrollo de la genealogía y el origen de las familias de estas artesanas.

Para las encuestas orales se elaboró un modelo ficha, en el que se recogió toda una serie de cuestiones relacionadas con el informante y la actividad artesanal estudiada, y se procedió a valorar, en todo momento, la información obtenida de una manera ordenada, siguiendo una metodología de trabajo consolidada y propuesta por varios autores (Barandiarán, 1975; Aguirre Baztán, 1995; Murcia Suárez, 1997; Sanmartín Arce, 2000 y García García, 2000).

[12] Teniendo en cuenta que en algunas localidades alfareras no quedaba con vida ninguna de las últimas loceras, en el momento de efectuar este trabajo (caso de Tunte, Santa Lucía de Tirajana, Moya, etc.).

El soporte material utilizado para la recogida de la información se ha basado, por una parte, en la recopilación de datos escritos en un cuaderno de campo y, por otro lado, en los registros sonoros captados mediante un aparato electrónico, del tipo grabadora, e incluso a través de cámara de vídeo digital. Asimismo, también se ha empleado la cámara fotográfica digital para documentar las diversas piezas cerámicas, los útiles, restos materiales (hornos, cuevas, alfares, etc.), informantes e incluso fotos antiguas de loceras y de restos materiales (si bien, siempre que se pudiera, algunas fotos proporcionadas por las propias loceras o sus familiares fueron escaneadas).

Posteriormente, se llevó a cabo el estudio de fotografías antiguas y filmaciones documentales sobre la loza en Gran Canaria. De gran valor han sido las fotos antiguas (de finales del siglo XIX y comienzos del XX) del fondo digital de la FEDAC, pero también las fotografías aportadas por los familiares de las loceras y loceros, algunas de inestimable valor, pues existen varias de los años 50, 60 y 70 (destacamos, asimismo, las aportadas por Juan Sosa, que documentó perfectamente el trabajo de Julianita en Hoya de Pineda en 1976). Otros documentos importantes han sido diversos documentales y grabaciones de películas extranjeras sobre la isla de Gran Canaria, en los que se muestran diversas escenas de La Atalaya de Santa Brígida, de los años 20, 30 y 50 del siglo XX, que se pueden consultar a través de internet. Al igual que diversos documentales grabados en los años 80 y 90 sobre la loza tradicional canaria, que también se pueden consultar y visualizar en internet. Documentales en los que se ven a unos todavía activos artesanos, Francisco Rodríguez Santana, Pancho (La Atalaya); Juliana Suárez Vega, Julianita (Hoya de Pineda) y Justo Cubas Cubas (natural de Lugarejos).

Luego, se realizó el estudio de los materiales cerámicos, tanto los depositados en los fondos de diversos museos (Museo Canario y FEDAC, sobre todo), como los que se conservan en colecciones privadas. Tal vez, entre las colecciones privadas más interesantes, por su volumen sea la que posee en Barranco Hondo (Gáldar), D. Juan Cubas Montesdeoca, de 81 años de edad, formada por más de un centenar de piezas (algunas con una antigüedad que supera los 100 años), especialmente de las localidades alfareras de Lugarejos y Hoya de Pineda, muchas de ellas adquiridas hace más de 50 años. Otra colección privada, pero que forma parte de un museo visitable y que también posee varias piezas de los principales centros loceros y localidades alfareras de la isla (La Atalaya, Hoya de Pineda, Tunte, etc.) es el denominado Museo Castillo de la Fortaleza, Vicente Sánchez Araña, en Santa Lucía de Tirajana, que curiosamente entre las piezas expuestas se observan algunas en las que consta que proceden de La Atalaya de Santa María de Guía[13].

[13] Probablemente se trate de un error, en todo caso de La Atalaya de Santa María de Guía se hará alusión más adelante.

Por último se elaboró el estudio del medio geográfico (en especial de la toponimia, análisis cartográfico y geográfico: mapas geológico, de suelos, de pendientes, hídrico, tipos de clima, pisos de vegetación, etc.).

Recopilada toda la información, se procedió a analizar y cotejar las distintas fuentes, para obtener óptimos resultados, conformado un corpus que, con posterioridad, daría pie, en nuestro caso, a la constatación de la hipótesis previa. Toda esta documentación fue tratada por medio de la informática, realizando una base de datos de las fichas de campo, trasladando los dibujos, transcribiendo las encuestas, etc. Finalmente, se preparó y redactó la síntesis del proyecto de investigación.

### 2.3. Relatos de viajeros y descripciones etnográficas

Tal y como comentamos hace un momento, vamos a dedicar una parte importante de estas páginas a la relación de textos vinculados a los relatos de viajeros y viajeras que estuvieron en la isla durante el período al que se circunscribe este trabajo, como de igual modo a la descripciones etnográficas y, en otro apartado, a los datos aportados por la arqueología y la etnoarqueología.

En el siglo XIX se documentan los primeros datos estadísticos publicados[14] en varios diccionarios geográficos (destacando el publicado por Francisco Escolar y Serrano en 1806, el de Pascual Madoz en 1850 y el de Pedro de Olive en 1865), así como la consecución de los primeros estudios descriptivos sobre la manera de trabajar el barro y la producción piezas cerámicas, destacando las aportaciones de viajeros y eruditos que visitaron Canarias en dicho siglo, sobre todo de británicos, franceses y alemanes. Podemos afirmar que en el siglo XIX, dentro de las corrientes modernistas y románticas, surge un interés por esta loza tradicional canaria, que se asume de procedencia indígena y que está rodeada de una amalgama de miseria, exotismo y rasgos arcaicos. Ese interés queda reflejado en las 18 referencias sobre el centro locero de La Atalaya (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010) que hacen diversos extranjeros eruditos e investigadores, como, entre otros, Olivia Mary Stone, Charles Edwardes, John Whitford y Joseph Lajard.

Antonio Santana Santana, Marcos Sarmiento Pérez y M.ª del Pino Rodríguez Socorro plantean que casi todos estos viajeros y eruditos que visitaron La Atalaya suelen coincidir en describir, especialmente los británicos, a la población talayera como personajes pintorescos, salvajes, rudos, sucios, desarrapados, pedigüeños, algunos

[14] En el siglo XVIII existen algunos datos estadísticos industriales, para la isla de Tenerife, pero fueron realizados por la Administración del momento como documentos de uso interno, dentro de la política de censos llevada a cabo por Carlos III, a efectos de conocer la riqueza del reino. La mayor parte de estos datos estadísticos no se publicaron, siendo su consulta obligatoria en los archivos públicos. Destacan, asimismo, los intentos de las reales sociedades económicas de amigos del país para intentar recopilar censos, padrones, etc., con este fin.

ladrones, etc. A las mujeres se les tacha, en algunos casos, de mala reputación, gritonas, robustas, pendencieras y que iban semidesnudas. Incluso los relacionan con los antiguos habitantes indígenas, con gitanos o con bereberes. Entre los autores que hacen este tipo de valoraciones y descripciones destacan Burton Ellis, Charles Edwardes, etc., pero también el canario Francisco González Díaz. Sin embargo, los autores de lengua alemana asocian a estos pobladores con una forma feliz de vida, desenfadada y alegre, como si fueran los buenos salvajes serviciales, amables, etc. (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 16-17). En realidad, bajo nuestro punto de vista estos autores decimonónicos describen la miseria, la pobreza casi absoluta, que conduce a situaciones tales como el alboroto que producía en La Atalaya la llegada de forasteros y turistas (que venían de lejos, que eran extranjeros, que iban bien vestidos, algunos incluso aristócratas y que se interesaban mucho por la artesanía), a los que se les pide dinero (que casi no circulaba por este lugar). Bajo una visión, a veces eurocentrista y en parte racista, algunos de estos autores describían a los moradores del pago troglodita. Sin embargo, también, como apuntan Santana, Sarmiento y Rodríguez, estos mismos viajeros y eruditos coincidían en comparar la calidad de las cerámicas tradicionales con las etruscas o incluso de los artesanos británicos, alabando la habilidad de las loceras (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 17).

Este siglo XIX comienza, que nosotros sepamos, con la recopilación de datos sobre algunas de las más importantes localidades alfareras de las islas de La Gomera, La Palma, Tenerife y Gran Canaria que hace Francisco Escolar y Serrano en su *Estadística de las Islas Canarias*, elaboradas entre 1783 y 1806. Si bien es probable que no estén reflejados todos los alfares de Canarias, resalta la presencia de talleres en La Palma, La Gomera y Tenerife, además de Gran Canaria, así como de algunas entidades en las que se conocía, en la literatura cerámica, la producción de alfarería[15].

En Gran Canaria sólo aparecen reflejadas dos entidades alfareras, la Villa de Moya, donde se dice que casi todas las mujeres practicaban esta artesanía y que habían cuatro hornos de loza (Escolar y Serrano, 1983, II: 183), así como La Atalaya de Santa Brígida, de la que se dice:

> "Pero la principal industria es la fabricación de loza en el pago de la Atalaya, donde todas las mujeres se dedican a la alfarería destinada al

[15] En el caso de La Gomera, Escolar y Serrano nos habla de Vallehermoso, en la que 20 mujeres se dedicaban a hacer loza ordinaria (Escolar y Serrano, 1983, I: 177), así como de Alajeró, donde habían 15 loceras que vendían sus piezas en toda la isla (Escolar y Serrano, 1983, I: 196). Para La Palma también cita dos localidades, igual que para La Gomera, la propia capital de la isla, Santa Cruz de La Palma, donde se estableció una alfarería y Los Llanos de Aridane, lugar en el que se producía al año unas 6.000 piezas de loza ordinaria que se hacían en 3 alfarerías del pueblo, que sumaban al año unos 60 reales (Escolar y Serrano, 1983, II: 183 y 241). Para la isla de Tenerife, Escolar y Serrano cita una alfarera en Adeje, 120 en Candelaria, donde producían unas 288.000 piezas anuales, La Guancha, con 20 loceras, 10 hornos de loza y 24.000 piezas anuales, así como Santa Úrsula, con unos 12 hornos de loza (Escolar y Serrano, 1983, II).

abastecimiento de gran parte de la isla, con una producción semanal de 3 a 4 docenas de piezas por alfarera" (Escolar y Serrano, 1983, I: 330).

Para el caso de Moya, es la primera referencia, que se sepa, en la que se dice que en esta villa se llegó a hacer loza, cuestión que algunos investigadores llegaron a cuestionar (al menos según diversos comentarios que nos hicieron, de manera personal, algunos arqueólogos hace años), con la presencia de cuatro hornos, lo que indicaría que esta actividad estaría muy desarrollada[16]. En cuanto a La Atalaya, Escolar y Serrano afirma que abastecía a gran parte de la isla y que cada locera podía producir una media de entre cinco y siete piezas diarias, dato importante, pues alude a la capacidad que tenía de media una locera de elaborar un número de piezas determinado al día. A través de este número de piezas que podía hacer una locera al día, se podría calcular, de manera estimativa, la producción de piezas cerámicas de esta entidad alfarera, conociendo el número de loceras que vivían en este pago.

En 1815 el botánico noruego Christen Smith visita Canarias acompañado del geólogo alemán Leopold Von Buch. Durante su paso por La Atalaya cita que vivían unas 2.000 personas[17] en cuevas esculpidas en la piedra pómez, junto a terrazas con cultivos de papas y vivían de la alfarería y de hacer cuerdas y cinchas de piteras (*Agave americana*). Le llama la atención que los niños andrajosos seguían a los visitantes pidiendo un cuartillo, siendo el primer autor que cita esta costumbre de pedir dinero[18] (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 72).

[16] Se desconoce si el dato alusivo a la existencia de cuatro hornos de loza tradicional en la villa de Moya es exagerado, o real. Personalmente no creo que sea del todo exagerado, teniendo en cuenta que si bien, por norma general, en casi todos los centros loceros y entidades alfareras suele funcionar uno o dos hornos a la vez, en La Atalaya de Santa Brígida se han documentado, a través de las fotografías antiguas, hasta ocho hornos, algunos coetáneos entre sí (Santana y Rodríguez, 2009: 213-216), mientras que en Hoya de Pineda se han contabilizado al menos seis hornos, de los cuales cinco se emplearon, de manera individual, a partir de los setenta del siglo XX (Zamora y Jiménez, 2008: 174-180) y, en el caso de Lugarejos, Juan Zamora ha recogido la presencia de, al menos, siete guisaderos (Zamora Maldonado, 2015). No sabemos si esos cuatro hornos de Moya estaban en producción y funcionaban al mismo tiempo cuando se hizo la recopilación de los datos para la estadística de Escolar y Serrano, o si sólo se hizo mención a los hornos que se habían fabricado, pero que no se usaban a la vez, teniendo en cuenta que se ha constatado la presencia de nueve familias de loceras en Moya en 1834 (Zamora y Jiménez, 2004: 57-60). Por lo que el número de hornos que se citan en la obra de Escolar y Serrano puede ser válido y cierto.

[17] Los geógrafos Antonio Santana Santana y M.ª del Pino Rodríguez Socorro son de la opinión que esta cifra de 2.000 habitantes es exagerada, basando dicho planteamiento en que la Estadística de Escolar y Serrano, 1806, cita 734 habitantes (204 vecinos), mientras que diccionario de Olive se habla de 472 habitantes y en el nomenclátor de 1888 de unos 635 habitantes (Santana y Rodríguez, 2009: 109).

[18] En diversas culturas existe esta costumbre de solicitar dinero a los turistas y visitantes, como se puede apreciar, por ejemplo en películas donde se ven a los turistas británicos en el Egipto de los años 20 ó 30. A finales de los años 50 y hasta mediados y finales de los sesenta todavía en la zona de Guanarteme, nos decía un informante, los chiquillos acudían a los turistas cuando estaban por la playa de Las Canteras y les decían "Juan peseta", en alusión a "one peseta", pidiéndoles una peseta. En 1993, cuando visitamos Marruecos, en una zona próxima a Rabat acudimos a un alfar tradicional que vendía cerámica al lado de una carretera principal, los chiquillos cuando nos acercamos nos pidieron, enseguida, 1 dirham y 1 cigarrillo.

En 1819 el Conde de Poudenx, Louis Henri Léonard Poudenx, visita La Atalaya de Santa Brígida, si bien no alude a la fabricación de cerámica en este pago, expresa en una simple frase una afirmación, a partir de la cual es asumida por todos los autores posteriores, sin que se discuta y se investigue (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 17), que dice: "El monte de La Atalaya es admirable por unas cuevas que sirvieron de viviendas a los antiguos habitantes de Gran Canaria" (Pico y Corbella, 2000: 290). Este planteamiento, que las cuevas de La Atalaya son de procedencia indígena se ha repetido, insistentemente, en toda la bibliografía posterior, pero sin embargo, ningún investigador ha tratado el tema en profundidad. Ni se ha llevado a cabo un estudio histórico específico sobre la presencia de cuevas en esta zona, a través de los protocolos notariales, ni se han desarrollado intervenciones arqueológicas para poder documentar la antigüedad del poblamiento en este pago. Pedro Quintana Andrés sostiene que la mayor parte de las cuevas más antiguas fueron ocupadas a mediados o finales del siglo XVI, incluso a comienzos del XVII, pues los primeros repartimientos datan de 1550 (Ronquillo Rubio y Azmar Vallejo, 1998), las primeras referencias a nacimientos que aluden a los topónimos Lomo de la Atalaya y La Atalaya son de 1588 y 1594 (Socorro Santana, 2009) y las compra ventas de cuevas, casas, etc., aparecen bien documentadas entre 1670 a 1697 (Quintana Andrés, 1998: 111).

El citado geólogo alemán Leopold von Buch publica en 1825 su viaje a las Islas Canarias (realizado en 1815), de La Atalaya cita que las casas estaban excavadas en la toba, y que sólo poseían una puerta y algunas ventanas. Los habitantes se guarecían por el día, debido al calor y sólo salían a partir de la tarde. Expone que habían unos 2.000 habitantes en la ciudad subterránea (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 42).

En 1842 la Diputación Provincial de la Provincia de Canarias concede a varios vecinos de La Atalaya la permuta de un terreno comunal ("de propios") del que se extraía barro y arena para la elaboración de la loza, por otro terreno, propiedad de D. Pedro Rupell. Dicha propuesta es aprobada, acordándose que se tramitara el correspondiente expediente administrativo por el Ayuntamiento de Santa Brígida, según se dispuso en el *Boletín Oficial de la Provincia de Canarias* (publicación del 21 de febrero de 1842)[19].

Según consta en las actas de Pleno del Ayuntamiento de Santa Brígida, el 18 de julio de 1841 varios loceros de La Atalaya presentaron una solicitud al Ayuntamiento, en la que se hacía constar que se "había concluido el barro bueno para la fábrica de loza" en un terreno, denominado La Barrera (de dos fanegadas y nueve celemines y medio[20], unos 15.470 $m^2$, con un valor de unos 446 pesos, que lindaba con terrenos de

[19] Agradezco a José Ángel Hernández Marrero el conocimiento de este dato.

[20] En la isla de Gran Canaria las medidas de superficie más empleadas, tradicionalmente, son la fanegada, el celemín, el cuartillo y la braza. Dependiendo de la comarca, o del municipio, poseen equivalencias al sistema métrico diferentes. Por ejemplo la fanegada posee diferentes medidas en Gáldar,

D.ª María Remedios Rupell, D. Alfonso y D. Eduardo González), cosa que les causaba un gran perjuicio, conveniéndose el cambio de dicho terreno por otro propiedad de D. Pedro Rupell, dedicado a la viña y a varios árboles frutales y silvestres (que estaba cercado de pitas) donde dicen El Raso (que comenzaba en una vereda por la que se accedía a la hacienda de D. Luis Acedo y lindaba con terrenos del propio Rupell, de D. Luis Acedo y de D. José Granados), con una superficie de una fanegada y 6 celemines (sobre unos 8.310 $m^2$), con un valor de 525 pesos, por estar más cerca del pago. El Ayuntamiento acordó, entre otros, dar parte a la Diputación Provincial para su aprobación, con el correspondiente peritaje y valoración del terreno y demás formalidades legales, eligiendo como perito agrimensor a D. Francisco Pérez y al apreciador José Ramírez y por parte de D. Pedro Rupell a D. Andrés Suárez Carreño como medidor y como apreciador a D. José Ignacio Pérez Giménez. Según se desprende del acta que recoge este procedimiento, la barrera se ubicaba sobre tosca y debido a las excavaciones y extracciones se producían avenidas de agua de lluvia. La permuta fue considera de utilidad y conveniencia pública y la diferencia del valor entre ambos terrenos fue abonada por el Ayuntamiento en varios plazos hipotecarios[21].

De este documento se deduce, entre otros, que la barrera, de 15.470 $m^2$ de superficie, fue agotada tras muchos años de uso y extracción. La nueva barrera, la ubicada en terrenos de Pedro Rupell, también debió agotarse, pues a finales del siglo XX se extraía el barro de unos terrenos que se ubicaban en Los Estancos, o El Estanco y unos años antes en Los Moriscos (López Márquez, 1985: 10). Lo que indicaría que la actividad alfarera en este pago de La Atalaya tuvo que ser muy importante, con un alto volumen de fabricación de piezas y un período de producción prolongado, tal y como se constata en diversas fuentes, en las que está documentado, fehacientemente, que desde al menos 1724 se hacía loza en este lugar (Suárez Grimón, 1987, I: 504) y, probablemente, antes.

Thomas Debary durante su visita por la isla de Gran Canaria, en 1848, comenta que en La Atalaya de Santa Brígida las cuevas, numerosas y densas, forman una madriguera humana y en ellas habitan personas de color oscuro, "de aspecto salvaje y completamente ocupados en hacer utensilios de barro, más etruscos, que españoles". Siendo el primer autor que relaciona la cerámica tradicional de este pago con la etrusca, y no con la española (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 43).

Pascual Madoz, en su *Diccionario Geográfico Estadístico Histórico de España y sus posesiones de Ultramar* (1850) no alude, que sepamos, a la fabricación de loza en

---

Mogán, Santa Brígida, Santa Lucía de Tirajana, Telde y Teror. En Santa Brígida una fanegada posee una superficie de unos 5.550 metros cuadrados, mientras que 1 celemín equivaldría a 460 metros cuadrados (Coba Viera, 1982: 14).

[21] AMSB. Libro de Actas de Pleno Corporativo, acta de la sesión celebrada el 14 de abril de 1842, folios 263 vº al 269 rº. Agradezco a Pedro Quintana Andrés la cesión de la documentación alusiva a las actas de Pleno del Ayuntamiento de Santa Brígida.

ningún lugar de Gran Canaria. La única referencia que hemos localizado al respecto, hace alusión a la venta de loza en Teror, durante la feria que se celebraba con motivo de la festividad del Pino. Sin que se especifique si dicha loza es propia de la isla, o de las islas, o si es de importación. Nosotros entendemos que todos, o casi todos, los productos que cita Madoz proceden del entorno insular, o como se dice en esta tierra "producto del país". El propio Madoz (1986: 168) relata:

> "En Teror hay una feria todos los años desde el día 8 hasta el 15 de septiembre, que es la más concurrida de cuantas se celebran en la isla por la mucha devoción de aquellos naturales a Ntra. Sra. del Pino, su patrona. Asisten de todos los pueblos, aún los mas distantes con especialidad de la capital Multitud de cajones o ventorrillos hechos de tablas y lona colocados en la plaza del pueblo, y provistos de escabeche, pescado frito, mariscos de todas especies, huevos, jamones, vinos y aguardientes suministran a los concurrentes lo necesario para su alimento en los días de la feria; e infinidad de tiendas ambulantes cargadas de géneros, de juguetes, de dulces y de loza completan los artículos que se expenden en este mercado".

La británica Elizabeth Murray (1882) también visita La Atalaya en 1850, cita a los alfareros y realiza varios dibujos (si bien no se han conservado) de este pago. Es la primera mujer de esta nacionalidad, que se sepa, que visita este pago y hace una descripción amplia del mismo (en comparación con los autores anteriores que acudieron a este lugar). Lo visita durante dos días, la primera impresión de esta autora fue describir los habitantes talayeros como salvajes, mendigos impacientes y clamorosos, que vivían en una errante comunidad de gitanos. Sin embargo, al día siguiente, ya eran serviciales y corteses y quisieron salir todos en sus dibujos (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 47).

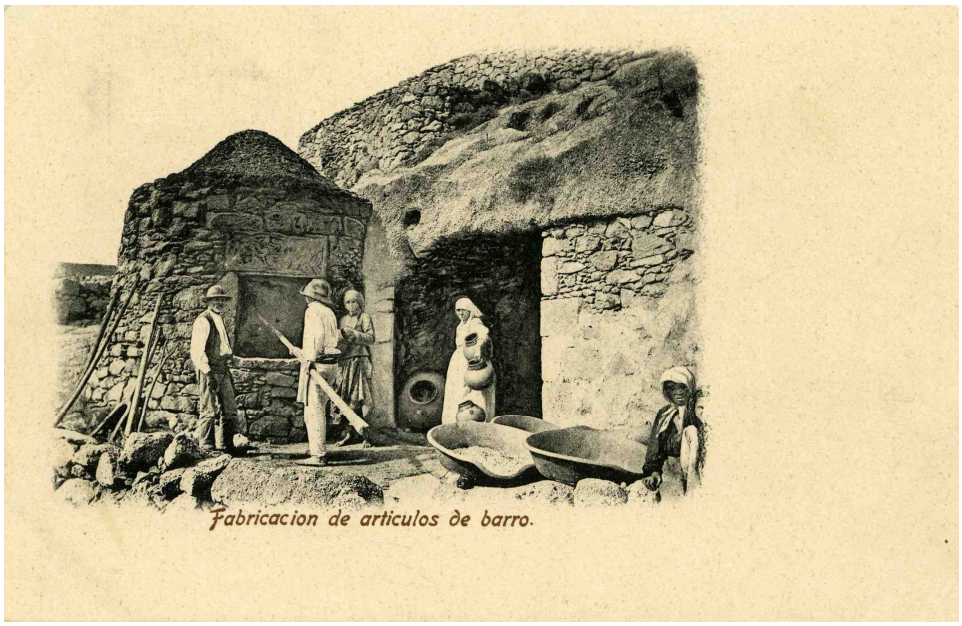
En 1854 aparece un anuncio o nota en el periódico El Canario[22], en la que se informa, o advierte a los alfareros a que "no se molesten en buscar donde hay mucho y buen barro, porque en la calle de Puertas se encuentra tan bueno y en tanta abundancia, que no hay mas que apetecer" (Editorial. *El Canario*, 28-12-1854, s/p). La calle Puertas es actualmente la calle Castillo, en el barrio señero de Vegueta. Es probable que este anuncio se hiciera cuando se estaba planificando lo que luego sería la Plazoleta del Espíritu Santo[23]. En el momento de reordenar este espacio, aparecería arcilla que fue considerara muy buena para hacer cerámica, o al menos se ofrecía a los alfareros, tal vez para que ayudasen a extraer la arcilla y ampliar el hueco que debía tener las posteriores obras. Ahora bien, ¿a qué tipo de alfareros alude el anuncio?, ¿a los tejeros y ladrilleros?, ¿a los torneros?, ¿o a los loceros? Por otra parte, ¿era barro del tipo masapé, o barrial? Es probable que este anuncio estuviera más dirigido a los alfareros a torno, o los tejeros y ladrilleros, pues se nos hace bastante difícil creer o considerar que los

[22] Agradezco al alfarero José Ángel Hernández Marrero la cesión de este importante dato.

[23] La plazoleta fue diseñada por el arquitecto Manuel Ponce de León y Falcón y fue inaugurada en 1869 (Hernández Socorro, 1996: 35).

hombres de La Atalaya, vinculados a la loza, viniesen desde esa localidad, hasta Vegueta para extraer un barro que luego tendría que llevar hasta sus alfares, con un esfuerzo bastante importante. Sea como fuere, lo cierto es que este tipo de anuncios nos indica que en muchos lugares pueden localizarse vetas de barro.

El germano Hermann Schacht visita en 1857 La Atalaya, pero de manera escueta sólo cita la frescura de las cuevas y que los moradores vivían satisfechos con su sencilla y modesta vivienda (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: ). Dos años, después, acude a esta pago el también germano y archiduque Ferdinand Maximilian Joseph Marie von Habsburg-Lorraine y comenta que la alfarería se realiza con gran destreza y en enormes dimensiones[24]. Este autor, posteriormente el emperador Maximiliano I de México, idealiza y ensalza, desde una óptica completamente romántica, la vida en La Atalaya como ningún otro autor había hecho antes, a pesar de que había visto y conocido muchos parajes y lugares a través de sus múltiples viajes. Maximiliano habla de una comunidad alegre y feliz, la gente iba bien vestida y nutridas, habitando cuevas limpias, con paredes bien albeadas, revestidas con esteras de junco y cañas, en las que la loza estaba dispuesta de manera delicada. De manera exagerada habla de el pago alfarero era un monumento grandioso e imponente, comparable a la necrópolis de Tebas, o la ciudad de Petra (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 49).




Fotografía fechada entre 1895 y 1900 del horno de La Atalaya, en la que se observa la presencia de varios tostadores de grano y de una jarra. A pesar del tamaño de estas piezas no se pueden considerar de "enormes dimensiones", como afirmó, de manera exagerada, Maximilian Habsburg. Foto: FEDAC.

[24] Que se sepa, a través de la fotografía del siglo XIX y de las piezas que se han conservado de esa época, los recipientes más grandes que se fabricaban en La Atalaya eran la jarra de gofio, así como los tostadores de grano. En una fotografía fechada entre 1895 y 1900 se observa una jarra de gran porte (casi como una tinaja de medianas dimensiones, tal vez de 40-50 litros de capacidad), junto a tostadores de grano, pero en todo caso, no podemos asimilar estas piezas con enormes dimensiones puesto que, entre otras cuestiones, no podrían ser guisadas en el interior de los hornos empleados en la loza tradicional.

En este pago de La Atalaya, entre 1860 y 1868[25] se realizan algunas fotografías (al menos dos), si bien no se conocen los autores de las mismas. En ellas se observan las cuevas y los bancales agrícolas concentrados en este lugar. Estas fotos se pueden consultar a través de la página web de la FEDAC (www.fecad.org) y aparecen referenciadas con los códigos 05797 y 07642. A partir de ese momento y en años sucesivos diversos fotógrafos, tanto profesionales, como aficionados, toman imágenes de La Atalaya, tanto de su poblado, paisajes, bancales agrícolas, como de sus cuevas, moradores y sobre todo del trabajo de las loceras[26].

En 1862 tiene lugar en las Casas Consistoriales de Ciudad de Las Palmas de Gran Canaria la Exposición Provincial de Canarias de Agricultura, Industria y Artes[27]. En la sección de industria y apartado de alfarería se expone un texto que consideramos debemos reproducir íntegramente, debido al interés que posee:

> "La alfarería del país es indudablemente la industria más antigua de nuestro suelo, pues se puede, o mas bien debe considerarse como una continuación de las obras de barro del pueblo guanche. Es cosa bastante curiosa cuando se comparan entre sí los fragmentos de barro que se conservan en Canaria por pura curiosidad histórica o estudio arqueológico, y que pertenecen a varios objetos que fabricaban los antiguos habitantes de esta isla para varios y diferentes usos de la vida, con los que provienen de utensilios domésticos que se hacen hoy. Es tan grande y tan notable la semejanza que existen entre ambas cosas, que es necesario práctica y cierto estudio, para poder distinguir entre sí algunas veces muchos fragmentos de objetos de esta clase que provienen, como va antes dicho, del pueblo primitivo, de los que pueden pertenecer á utensilios que han recientemente salido de las manos de nuestros modernos y aldeanos fabricantes. Los distingue, y diversamente clasifica el inteligente arqueólogo por el mayor espesor de aquellos, por su mayor consistencia, por que parecen mas pesados y toscos que estos otros; y además, y muy principalmente, por el bruñido y color dado con la almagría, con lo que los canarios tenían un estilo y gusto que les era especial y propio; mas en cuanto a la naturaleza de la obra de ambos artefactos, es absolutamente la misma; y, como hemos dicho, la prueba evidente es que los pedazos antiguos se confunden las mas veces con los modernos.

[25] Se estima esta cronología, desconociéndose las fechas exactas, si bien se ha podido documentar que la fotografía más antigua que se ha conservado datarían entre 1860 y 1864, mientras que la otra es de entre 1864 y 1868. Constituyen las primeras imágenes de una entidad alfarera de la isla de Gran Canaria, puesto que los primeros dibujos, que se sepa, son de 1883, cuando Harris Stone, esposo de Olivia Stone realiza dos dibujos de La Atalaya (Stone, 1995: 176 y 179).

[26] Unas 147 fotografías, fechadas entre 1860 y 1990, han sido recopiladas en el libro sobre turismo y tradición en el pago alfarero de La Atalaya de Santa Brígida, que se acompañan con 6 dibujos realizados entre 1883 y 1891 (Santana y Rodríguez, 2009: 135-186).

[27] Esta exposición fue idea (1861) de Manuel Ponce de León y Falcón, Presidente de la clase artística de la Sociedad Literaria, Artística de Fomento y Recreo de Las Palmas de Gran Canaria. Participaron cientos de expositores pertenecientes a la clase acomodada, políticos, burguesía comercial, profesionales, eruditos, artistas, escritores, etc., entre ellos Juan de León y Castillo, Prudencio Morales, Francisco Javier de León, Nicolás Massieu, Tomás Morales, Gregorio Chil y Naranjo, etc. La memoria fue editada gracias a la redacción del boletín de la Sociedad de Amigos del País de Las Palmas de Gran Canaaria en la imprenta de Tomás B. Matos.

> Repetidas ocasiones, especialmente en lo que va del presente siglo, se han hecho tentativas para mejorar la condición, en finura y solidez, de la loza que llamamos de barro, y que se hace con arcilla; mas todo ha sido absolutamente inútil, y no se ha podido conseguir que los campesinos que a ella se dedican introduzcan ninguna mejora que pueda sacarla de los usos ordinarios y comunes á que se halla destinada por las gentes menos acomodadas"[28] (Léon y Castillo, 1864: 80).

En la primera parte de este texto se relaciona directamente la producción cerámica indígena con la tradicional, o popular de esos momentos, llegando incluso a plantear la dificultad de poder distinguir los fragmentos cerámicos de una cultura y de otra, aportando, además, algunos parámetros para poder distinguir unos de otros (espesor, consistencia, peso, tosquedad y sobre todo por la decoración almagrada y bruñida), si bien se insiste en que el trabajo a mano es el mismo.

Mientras que el último párrafo nos podría explicar, en parte, el inmovilismo de la loza canaria, en cuanto al mantenimiento y la perpetuación de las técnicas tradicionales de trabajo, así como al uso que tuvo (no tanto en cuanto a la tipología, pues sabemos que evolucionó, entre otras cuestiones por la influencia del turismo y de las clases acomodadas). Este inmovilismo no estaría exento, tal vez, de cuestiones materiales relacionadas con las técnicas, la producción, etc., sino con los sentimientos, con una práctica muy arraigada de una loza que además era demandada por la población, que abastecía las necesidades cotidianas, además de incluso, que podría propiciar un cambio en el rol del hombre, que pasaría, en el caso del trabajo a torno, de ser el que se dedicaba a otros menesteres (a veces a casi nada, en realidad), a tener que elaborar las piezas.

Las Sociedades Económicas fueron impulsoras de proyectos en agricultura, industria etc. En su revista siempre exponían trabajos para mejorar dichas actividades. No obstante, según apreciaciones del alfarero José Ángel Hernández Marrero (comunicación personal), las aplicaciones para mejorar las cerámicas populares, eran muy complicadas. Las técnicas de trabajo a mano, sin torno, limitaban mucho la productividad, y por consiguientes el mercado de la loza. El introducir, técnicas de mejora, por ejemplo el torno, chocaría directamente con el sentimiento y una práctica que estaba más que arraigada en las loceras. La loza popular hunde sus raíces en la población y abastecía perfectamente las necesidades. El torno, suponía un cambio brusco, el método de trabajo y en los conceptos de ésta. La loza a mano, en el mundo, ha sido un trabajo de mujer, mientras que el torno, casi siempre trabajo del hombre. Suponía cambiar el roll, en el oficio. También habría que ver cuáles fueron

[28] Creemos que la autoría de este texto podría ser de Gregorio Chil y Naranjo, puesto que de todos los miembros que conformaban la citada sociedad literaria, artística, de fomento y recreo, el único que tenía vinculación con los estudios arqueológicos (que se citan en el texto, haciendo especial hincapié en la similitud entre la cerámica indígena y la popular) es el citado Chil y Naranjo, mientras que el resto de los componentes se dedicaron a otras inquietudes, profesiones, etc.

estas iniciativas, si realmente se llegaron a realizar.

Hay que destacar, además, que en esta memoria se citan los expositores que llevaron piezas cerámicas a la misma, en la sección (clase XV) alfarería y otras industrias de barro, como fueron los dos únicos casos de José David Bolaños y Francisco Ruiz Valdés, ambos de la isla de Gran Canaria. El primero de ellos expuso un caldero de barro con tapadera, otro caldero y un tostador al uso del país, mientras que el segundo tuvo en la exposición varios utensilios de cocina y dos tejas de barro común, todas estas piezas fueron marcadas con los números 261 a 265 (León y Castillo, 1864: 104).

En relación al pago de La Atalaya, el aventurero y explorador británico Richard Francis Burton visita esta localidad en 1880, de la que destaca el carácter monumental del pago y lo compara con el monasterio del Mar Saba, en Judea (Jerusalén). Asimismo destaca el uso de esteras, retratos da la virgen, la altura de las camas (de las que dice que había que subir de un salto), así como la presencia de "montones de ollas con formas anticuadas parecidas a las etruscas". En relación a sus habitantes los describe como aves rapaces, gitanos, pedigüeños y que no aceptan un no por respuesta (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 54).

Posteriormente, la viajera y escritora británica Olivia Mary Stone realiza una visita a La Atalaya (1883) y lleva a cabo, según nuestro parecer, la primera descripción detallada del proceso de fabricación de la loza. Stone afirmaba que casi toda la alfarería de la isla de Gran Canaria, que se empleaba en los campos, procedía de este lugar. Describe la alfarería como simple y primitiva. Relata de manera detallada la manera de hacer la loza, desde el amasado, la formación de la base de la vasija, el urdido, el secado, el uso de la lisadera y el bruñido, así como el guisado. También cita algunas de las piezas elaboradas como el cántaro (probablemente una talla), los braseros, tostadores de gofio y de café. Describe, asimismo, la venta de los productos e incluso expone que un cántaro, una talla, costaba 1 penique, que podría ser unos 10 céntimos de peseta ó 0,4 reales (según María Acuña, 1989: 390-391 en Serrano Sanz, Gadea Rivas y Sabaté Sort, 1998: 103), lo cual considera que es un precio muy bajo, producto de su propia pobreza. A los habitantes de este pago los considera como gente pobre, salvaje, ignorante, harapienta, desarrapada y capaz de robar ante su propia mirada y los describe con piel más clara que otros habitantes isleños y algunos niños tenían los cabellos rubios y ojos azules. Destaca el paisaje de la zona talayera y las vistas que posee. Además de hacer anotaciones Olivia y su marido, Harris Stone, hicieron varias fotografías[29] y realizaron algunos dibujos[30] (Stone, 1887: 156-161 en Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 62-

[29] Por desgracia estas fotografías no se han conservado.

[30] Como se dijo anteriormente, Harris Stone realizó dos dibujos de La Atalaya. En el estado actual de las investigaciones estos dibujos son los más antiguos que se han conservado de una localidad locera de Gran Canaria. Concretamente H. Stone realizó un dibujo de una vista general de esta entidad,

65). El libro de Olivia Stone, financiado con el propósito de publicitar el Archipiélago y publicado en 1887, supuso un verdadero revulsivo de la captación del turismo británico en las Islas (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 21).

A continuación es el militar británico Alfred Burton Ellis (1885) el que publica su visita también a La Atalaya y cita la fabricación de vasijas en cuevas habitadas antes por canarios. Destaca la presencia de grandes perros, de ojos sanguinarios y pelo rizado. Describe las cuevas con lóbregas entradas y muebles escasos. Describe a los talayeros como bandidos, de semblantes malvados y aspecto repulsivo, que intimidan para que les den dinero, las mujeres las cita como robustas y amazonas y a los niños los relata como desaseados y medio vestidos. Considera que son de origen bereber, pero también habían gitanos (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 56).

Como también sucede en el caso del británico Isaac Latimer[31], quien publica en 1887 un dato que alude a la fabricación de loza no sólo en La Atalaya, sino en otros lugares que no ubica, pero de los que dice que sus habitantes viven en cuevas. Habla de que se "produce una buena loza roja, especialmente unas grandes tinajas redondas de barro, las que son de uso casi universal para llevar el agua de la casa" (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 66). Desconocemos qué entidades loceras alude I. Latimer, pero probablemente debían ser Hoya Pineda y tal vez Lugarejos.

Frances Latimer, hija del anterior, expuso en un libro editado en 1888, basado en el viaje que realizó junto a su padre por las Islas, que los habitantes de La Atalaya hacían cerámica, vestían con pieles de oveja (hecho a todas luces falso, o no del todo correcto, pues en las fotografías realizadas sobre esos años se observan los vestidos, trajes y tejidos de lino, lana, etc., prendas que eran empleadas por la población del momento en las Islas[32]) y usaban las toscas herramientas de los indígenas (de sus antepasados). F. Latimer plantea que la mayor parte de las cuevas de La Atalaya eran naturales[33], salvo algunas que se encontraban en las partes bajas (Latimer, 1888: 172-173 en Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 71).

Ese mismo año de 1887, Harold Lee se refiere a los talayeros como gentes

así como una escena en la que se observa un horno para cerámica, un hombre y tres mujeres (Stone, 1995: 176 y 179).

[31] Isaac Latimer visita las Islas durante la primavera de 1887, junto a su hija Frances Latimer, para escribir unas crónicas del periódico *Western Daily Mercury* de Plymouth (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 21).

[32] Hay que aclarar en varias fotografías las personas retratadas aparecen ataviadas con sus mejores vestidos, la ropa de Domingo que se decía, probablemente porque sabían que o bien vendría el fotógrafo de turno, o se cambiaban de ropa cuando veían a algún fotógrafo. En una foto de Luis Ojeda Pérez (datada en 1898) se observa una guisada en la que aparecen todas las personas con la ropa de Domingo. Sin embargo, en otras fotografías (pocas), algunas loceras aparecen con la ropa de diario, o de trabajo.

[33] Al contrario de lo que plantea Frances Latimer, casi todas las cuevas que se observan en las fotografías de finales del siglo XIX son artificiales.

pobres, pero felices, que muestran sus casas y métodos a los visitantes, sobresale, según este autor el interés de estas cuevas para los arqueólogos, pues según su parecer "han permanecido inalteradas desde los tiempos antiguos cuando los guanches excavaron la ladera e hicieron en ella sus viviendas". También afirma que "se dice que aún empelan martillos y cinceles de piedra". Al igual que Frances Latimer expone que la vestimenta de muchos de sus habitantes era una prenda de piel de oveja. Además Harold Lee realizó un dibujo (Santana Santana y Rodríguez Socorro, 2009: 136) de una escena de moradores de La Atalaya, en la que se observa a una mujer que está elaborando una pieza cerámica[34], acompañada de un niño y de su marido (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 66-67).

Charles Edwardes relaciona también en ese año de 1887 la producción alfarera de La Atalaya con la descripción de Fray José de Sosa de 1678, la fabricación de vasijas de barro de uso común sin molde, ni instrumentos, heredada de los aborígenes canarios. Describe a sus habitantes como poco vestidos, carentes de moralidad, que vivían como animales, los chiquillos iban desnudos, las matronas eran gruesas y morenas y lucían sus piernas, señala, además, niños con deformidades y enfermedades, como el caso de una niña jorobada que le pidió cuartitos. Entre los comentarios "racistas" de este autor destaca uno en el que expresa que "los civilizados habitantes de las poblaciones adyacentes antes se casarían con una negra que con una mujer de La Atalaya, por lo que desde tiempo inmemorial las gentes de esta localidad han cohabitado entre ellos" (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 69). Desconocemos si este último comentario era propio del autor, o era el parecer de los vecinos de los pueblos colindantes de La Atalaya. En todo caso, la práctica de la endogamia, en muchos pueblos de Canarias, se debe sobre todo al aislamiento de ciertas poblaciones, más que a cuestiones étnicas. Luego había otro tipo de endogamia que practicaba la clase social con alto poder adquisitivo, que se emparentaba entre sí (casándose en muchas ocasiones entre primos y primas), para evitar la dispersión de las fortunas y el acrecentamiento de las mismas, manteniendo así sus privilegios.

El también británico John Whitford (2003: 37-38 y 49) publica en 1889 una guía de turística que tuvo una difusión importante. Relaciona La Atalaya con cuevas excavadas en la arenisca donde trabajaban ceramistas de idéntica forma que lo hacían cuatro siglos antes y "quien sabe desde cuándo, sus predecesores: los guanches". Acompañando al texto aparecen dos dibujos en los que se observan a los habitantes talayeros delante de las cuevas, que posan específicamente para estos dibujos.

El conocido fotógrafo grancanario Luis Ojeda Pérez[35] toma en 1890, al menos,

[34] Probablemente se trate de la imagen más antigua, que se conozca, en la que se observa el trabajo de una locera de Gran Canaria.

[35] Luis Ojeda Pérez era natural de Arucas, nació en 1847 y falleció en 1927. Fue un reconocido fotógrafo que tuvo su estudio en Las Palmas de Gran Canaria y desarrolló su trabajo profesional, tanto

unas cinco fotografías de La Atalaya de Santa Brígida[36]. Dos son vistas generales del pago, en las que destacan las cuevas y los bancales agrícolas. Una en la que se ve una guisada, con piezas extendidas al sol, en las que aparecen ollas de dos asas y bico, tallas, bernegales de asas y mamelones, cazuelas, tapas, etc. En esta fotografía las mujeres, niñas y niños aparecen descalzos, mientras que los hombres aparecen calzados y todos aparecen con la cabeza cubierta. Los hombres y niños llevan sombreros o cachorros y las mujeres y niñas aparecen con pañuelos[37]. En otra fotografía se observa a un grupo de cuatro mujeres, una niña y dos bebés, rodeadas de vasijas, sobre todo de tallas, al menos dos de las mujeres se encuentran raspando la superficie de unas tallas[38]. Y otra fotografía en la que es posible ver a dos loceras raspando una talla y lo que parece ser un probable bernegal, acompañadas de un niño pequeño sentado en el suelo y donde también se aprecian dos tostadores grandes con bico, mantenidos con palos que poseen en sus extremos superiores unas bolas secas de barro, un probable ganiguete y una probable olla con dos asas. Ésta última en el interior de unos de los tostadores, concretamente el que está en el fondo de la cueva.

También James Anderson realizó, en torno a 1891, al menos unas seis fotografías sobre La Atalaya, en las que se observan a sus habitantes, con sus vestidos de diario. Destacando tres imágenes, en las que se ve a una anciana moliendo almagre en un molino circular, unas mujeres en un patio con varias tallas y otros recipientes, así como la boca de un horno[39].

En la conocida obra del médico y antropólogo René Verneau (1852-1938), editada en 1891, que trata sobre los cinco años de estancia que pasó este autor en el Archipiélago Canario (durante dos períodos, el primero entre 1876 y 1877 y el segundo entre 1884 y 1887), es curioso que si bien trata muchos temas de interés arqueológico y etnográfico, no repara mucho en la cerámica tradicional en su obra, a pesar que la relaciona con el mundo indígena y que adquirió una colección importante de piezas

---

como retratista, como paisajista, sobre todo, a finales del siglo XIX. Una parte de sus fotografías sobre paisajes de Gran Canaria fueron reproducidas, en formato postal, con fines turísticos, asimismo llegó a ilustrar varias revistas y publicaciones nacionales y extranjeras (Laforet Hernández, 2011: 89). Además de las fotografías realizadas en la propia La Atalaya, en la que se pueden observar, entre otros, los hornos, las guisadas, las colecciones de piezas, el trabajo de las loceras, la vestimenta de los talayeros, etc., hizo otras 4 fotos de las loceras de La Atalaya en la Fiesta de las Flores (1892), considerándose todas estas fotografías como documentos de alto valor etnográfico e histórico. Hacia 1911 su estudio comenzó a entrar en decadencia, siendo llevado por su ayudante Eleuterio Sánchez.

[36] Las fotografías están datadas en 1890, pero tal vez una fue realizada sobre 1895 (la que aparece con la referencia de la FEDAC 01272), en la que se observa a dos loceras desbastando o raspando una talla y un probable bernegal, acompañadas de un niño pequeño sentado en el suelo. Referencia electrónica www.fedac.org. Las fotos aparecen con los códigos 00248, 00249, 01272, 012276 y 04584.

[37] Sólo una mujer joven que aparece entre un hombre y una niña, tal vez, su familia, aparece arreglándose el cabello para colocarse el pañuelo. Da la impresión que a pesar de ser una guisada, todos los personajes de la foto, al menos los mayores, se han puesto la denominada ropa de domingo.

[38] En esta fotografía se aprecian tallas de tres picos de diversos tamaños, ollas de dos asas y bico, una posible jarra de mediano tamaño, así como una muela de molino, una cernidera o cedazo de mimbre y la laja de piedra sobre la que se trabaja la loza.

[39] www.fedac.org, códigos de las fotografías 01339, 01340, 01341, 01342, 01343 y 05807.

cerámicas elaboradas a mano de diversas islas (sobre todo de La Atalaya en Gran Canaria, Candelaria en Tenerife y El Mojón en Lanzarote) que dona al Museo del Hombre, hoy depositada en el Museo Quai Branly de París. Vernau cita el poblado troglodita de La Atalaya, entre el mobiliario alude, en cuanto a la cerámica, a una jarra para el agua (debe ser una talla), un tostador para el grano, platos de loza basta adornada con flores (de adorno), escudilla de tierra basta hecha a mano sin la ayuda del torno (como toda la cerámica del archipiéalago), así como el lebrillo, donde "el que cada uno coge a su gusto" la comida. De la industria de la isla cita (si bien dice que es escasa), entre otras a la cerámica basta (Vernau, 1992: 193-194 y 199). De otras islas si hace especial mención Verneau a la cerámica, destacando sobre todo la de El Mojón y, en menor medida, la del Valle de Santa Inés.

El investigador y etnógrafo francés Joseph Lajard (1891: 675-683), miembro de la Sociedad de Antropología de París que visitó Canarias en 1886, publica un estudio sobre los procesos primitivos de fabricación de la cerámica en las Islas Canarias[40], que presenta en una sesión celebrada el 19 de noviembre de ese año. Se trata del primer estudio y análisis de la cerámica tradicional canaria, que se vincula directamente con la indígena. En esta investigación se comparan vasijas indígenas (de Tenerife) con las tradicionales de ese momento (procedentes de La Victoria y Candelaria en Tenerife, así como de La Atalaya de Gran Canaria), para establecer analogías. Se describen ollas, un bernegal, una talla y un tostador. También se coteja esta cerámica con la producida en los aduares de Argelia, en ese sentido se expresa que los tostadores de Tenerife se asemejan a los realizados en Argelia. Lajard cita el proceso de fabricación que se hacía en La Atalaya (a la que relaciona con cuevas guanches), donde la mujer de rodillas amasa el barro con ambas manos, pone arena en el suelo y comienza a moldear, a medida que el churro se extiende, se curva y alarga con los dedos para unirlo a otro anterior, formando una espiral que se enrolla regularmente. La mujer gira la pieza y trabaja con ambas manos, sin tablilla, ni espátula de madera, sólo con los dedos. Después de finalizar las vasijas, se dejan secar y se pinta con almagre (polvo preparado con "piedra pómez roja", según Lajard). El pulimentado se realizaba utilizando un "guijarro de lava", de forma alargada, que no sólo servía para dar brillo, sino también para decorar la vasija. En la posterior discusión y coloquio que se llevó a cabo, después de la exposición de Lajard, intervienen diversos y reconocidos investigadores franceses del momento, como, entre otros los antropólogos Gabriel de Mortillet y René Verneau. Entre otras cuestiones se trató en el coloquio la procedencia del almagre, el empleo de aceite y de orina en el almagrado y bruñido. También se dijo que la cerámica a mano era de procedencia indígena pues los españoles conocían el torno y los ceramistas de ese momento no lo usaban, además de que las formas cerámicas tradicionales se parecían a las prehistóricas. Verneau expone que en unas cuevas de San Lorenzo localizó al lado d de unas vasijas unas piedras porosas, pulidas, con resos de arcillas semejantes a las de

[40] La traducción al castellano de este artículo se puede leer en Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 82-88.

las vasijas. También se alude, en el coloquio, a la manera de fabricar cerámica entre las alfareras galibis del Amazonas.

En la revista *El Liberal*, sin que aparezca la firma del autor se publica, en 1892, un artículo titulado "las islas del árbol Drago". En dicho artículo se hace mención a una excursión a La Atalaya, de la que se dice que se fabrica loza de barro que se vende en la ciudad de Las Palmas. Se alude a este pago como una conejera, por la cantidad de cuevas socavadas en la roca de "floja arena", se dice que en las cuevas existen las rudas herramientas con las que se hacen las vasijas propias del país y habitan hombres, mujeres, niños vestidos de manera cómoda, más que a la moda del momento. También se expresa que las mujeres trabajan en cuclillas, al sol[41], fabricando vasijas con rapidez y destreza (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 89).

Treinta años después de celebrarse la Exposición Provincial de Canarias de Agricultura, Industria y Artes, tuvo lugar, de la misma manera, en la Ciudad de Las Palmas de Gran Canaria otra exposición denominada "Fiesta de las Flores, que en realidad estaba dedicada a exponer plantas, frutos, aves y otros animales, productos agrícolas, industriales y artísticos de la isla de Gran Canaria, que tuvo lugar entre los días 28 de abril y 8 de mayo de 1892 y que se celebró en lo que hoy es el entorno de la Alemada de Colón. En la memoria publicada de esta exposición (Morales y Martínez de Escobar, 1892) aparecen algunas alusiones y referencias a la loza tradicional. Es de destacar que esta exposición fue concebida por Alfredo L. Jones, Jefe de la casa Elder Dempster & Company y dueño de The Grand Canary Coaling Company[42], a través de

[41] Generalmente, las loceras trabajan en el interior de las cuevas, o de lugares cubiertos, entre otras razones, no sólo por la comodidad de éstas, para evitar el constante sol sobre sus cabezas, sino porque es necesario para el barro, si hay mucho sol el barro se seca rápidamente y no se puede trabajar. Es más, cuando se pone la loza a secar se coloca en el interior de las cuevas, donde les de el aire, para que pierdan gradualmente la humedad y no se produzca un choque brusco de temperatura y humedad. Sólo cuando se va guisar la loza, cuando ya está completamente seca, se pone al sol, durante un tiempo y se va colocando, progresivamente, cerca del horno durante el calentamiento del mismo, para que no se produzca un fuerte choque térmico y se "rajen" las piezas durante la cocción.

[42] Naviera británica de mediados del siglo XIX hasta casi todo el XX que mantuvo un fluido e importante tráfico entre el Reino Unido y las colonias africanas, sobre todo y que utilizaba los puertos canarios como bases para el comercio. A través de esta naviera se embarcaba gran parte de la producción de plátanos y tomates hacia los puertos ingleses. La influencia británica fue tan importante a finales del siglo XIX y comienzos del XX que se estableció una pequeña colonia en la ciudad de Las Palmas de Gran Canaria e influyó en algunos aspectos sociales, económicos e incluso urbanísticos de la ciudad. La urbanización denominada Ciudad Jardín era la zona residencia inglesa (*Garden City*). En el habla coloquial canaria existen algunos anglicismos de esa época (pulover, queque, naife, tifiar, fotingo, etc.). El turismo británico (tanto el cultural, el "exótico", como el relacionado con aspectos medicinales, por las aguas minerales, acción del aire, clima, etc.) comienza a desarrollarse de manera importante, a partir de 1860-1873, estableciéndose varios hoteles, entre ellos el *Quiney's Hotel Bella Vista*, en el Monte Lentiscal, próximo a La Atalaya de Santa Brígida (Santana y Rodríguez, 2006). En la loza tradicional también se dejó sentir la influencia del turismo. Por una parte, se hicieron piezas más pequeñas para que se pudiesen vender más fácilmente, ya que se podían llevar mejor y transportalas a los lugares de residencia. Por otra parte, se incluyeron y fabricaron nuevas piezas, como entre otras, las teteras y las cafeteras. Asimismo, algunas tallas presentan la bandera británica (*the Union Jack*) pintada con almagre. Algunos autores consideran, inclusive, que los talayeros no sólo modificaron sus formas cerámicas, sino también su comportamiento, hábitos, forma de vida, percepción del mundo y costumbres, llegando a

su agente Arthur A. Doorl y, precisamente, fue el citado A. D. Doorly el que tuvo la iniciativa de crear el pabellón o stand de alfarería, en el que trabajaron durante varios días las loceras de La Atalaya, mostrando las diversas fases del proceso de la cadena operativa de fabricación de la cerámica, e incluso se construyó un horno para hacer demostraciones de guisadas. Este pabellón fue el más original y "típico" de la exposición, pues atrajo a mucho público (Morales y Martínez de Escobar, 1892: 42-43).

En la Fiesta de las Flores confluyeron loceras y piezas cerámicas de dos centros loceros, el de La Atalaya y el de Hoya de Pineda, éste último representado en los pabellones o stadns de Santa María de Guía y de Gáldar. Sin embargo la alfarería de Artenara no parece que estuviera presente, así como la de otros lugares de la isla donde se sabe existieron alfares en ese año, como fue el caso, al menos, de Tunte en San Bartolomé de Tirajana[43]. En el caso de Artenara sólo se citan, entre los productos expuestos, vinos, limones (algunos de grandes proporciones), trabajos de esterilla, así como especialmente los salchichones que eran muy apreciados (Morales y Martínez de Escobar, 1892: 33). En el caso de San Bartolomé de Tirajana sólo se alude a la variedad de productos de los Tirajanas, es decir de los dos municipios, San Bartolomé y Santa Lucía (Morales y Martínez de Escobar, 1892: 34).

En el caso de la alfarería de Santa María de Guía se dice que en "los ramos de alfarería, cestería, artes y oficios ofrecía esta instalación valiosos y ricos manuscritos; cestas de varios tamaños, objetos de barro cocido como cántaros[44], bernegales, tallas, sartones[45], objetos de ebanistería y calzado de diferentes clases" (Morales y Martínez de Escobar, 1892: 26). Mientras que para Gáldar se expone que en la alfarería "habían muy buenas colecciones. Cuantas clases de chucherías de barro puedan imaginarse, se ofrecieron en la instalación de Gáldar" (Morales y Martínez de Escobar, 1892: 29).

---

recrear o preparar una cueva exposición que se mostraba sólo a los turistas (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 17). La visita a La Atalaya, junto al Teide eran consideradas las excursiones más exóticas e importantes que realizaban los turistas que visitaban las Islas Canarias en el siglo XIX.

[43] Se desconocen las causas por la que la alfarería de estas dos localidades no estuvieran presentes en esta exposición, bien por la lejanía y dificultades en las redes de comunicaciones, bien porque no eran localidades conocidas, por la poca producción cerámica que debía haber en las mismas, o tal vez, porque eran productos no apreciados (sin embargo la loza de Lugarejos posee una alta calidad), etc.

[44] Probablemente se refiera a las cántaras, pues el término cántaro no se emplea en la loza tradicional de Hoya de Pineda.

[45] No se conoce el término sartón, o sartén en la loza tradicional de Hoya de Pineda. Es probable que en realidad aluda a la pieza denominada friguera (especie de cazuela), término de origen portugués (*frigideira*), que significa sartén, de ahí tal vez lo de "sartones".




Pabellón de Gáldar, Fiestas de las Flores, 1892. Luis Ojeda Pérez. Las piezas cerámicas se colocaron sobre una repisa. Fotos: FEDAC.





Detalles de las piezas expuestas, bernegales medianos y pequeños, sahumadores, pequeñas ollas, etc.

En el caso de La Atalaya, la descripción del pabellón es más extensa y rica (Morales y Martínez de Escobar, 1892: 42-43):

> "En espacioso sobradillo de la parte naciente del cierre de la Democracia instaláronse los hornos, departamentos y accesorios necesarios para ejercer a la vista de1 público la industria, de fabricación de loza con barro cocido de la Atalaya.
>
> Y en honor á la verdad, hemos de decir que esta instalación, la más típica, la más canaria, la que tenía el privilegio de excitar grandemente la atención de los visitantes, debiose á la iniciativa del reputado comerciante de esta plaza, Mr. Doorly, a quien hemos nombrado en otras ocasiones, como uno de los entusiastas y promovedores tan eficaces del Certamen regional.
>
> Con maderas y ramajes construyéronse varias cuevas, remedo de las de 1a Atalaya, jurisdicción de Sta. Brígida, donde hay una numerosa población troglodita que se dedica a aquella industria y vive con sus productos. Hízose, además, un horno de mampostería.
>
> Durante los días de la Exposición, a todas horas, hombres y mujeres

trabajaban, confeccionando la diversidad de objetos útiles y curiosos que se hacen con el barro cocido. Allí veíase la serie de operaciones necesarias para la fabricación de una pieza, desde el amasijo del barro hasta la introducción del objeto en el horno, para, una vez adquirida la consistencia por el cocido, proceder al barnizado o lustre, todo esto sin torno de alfarería, ni más instrumentos que las manos y pequeños cantos rodados para pulimentar las vasijas.

A los extranjeros, sobre todo, las llamaba este departamento. Los veíamos horas y horas, contemplando todas las operaciones, y como recuerdo compraban un cazuelo o un bernegal o un sahumador ó una talla, cualquiera de las miles chucherías que en gran número, hacían aquellos operarios en pocas horas.

Y no solo utilizaron la instalación los hombres y mujeres de la Atalaya, contratados por Mr. Doorly para venir á trabajar; también vinieron por algunos días operarios de Gáldar para mostrar sus trabajos de alfarería en competencia con los de los atalayeros.

Este departamento era lo más original y típico de la Exposición".

Durante el desarrollo de esta exposición se obtuvieron o sacaron, al menos unas 20 fotos, por parte del fotógrafo Luis Ojeda Pérez, de las cuales destacarían unas cuatro fotografías del pabellón de alfarería de La Atalaya, así como dos fotografías del pabellón de Gáldar, en los que pueden apreciar algunas de las piezas cerámicas producidas en Hoya de Pineda.

En las fotografías del pabellón de La Atalaya se observa parte del proceso de fabricación de la cerámica tradicional, el pisado, el amasado, el levantado de una pieza, el alisado, el desbastado o recortado y el bruñido, así como una guisada en la que se observa una variedad de piezas supuestamente ya cocidas. Entre las piezas que aparecen en las fotos destacan las tallas, cazuelos de vino, ollas, macetas, porrones, asaderas, tostadores, calderos con tapas, palmatorias, cestas pequeñas, fogueros pequeños (a modo de juguetes), tallas de caño, figuras (como un caballo), sahumadores, etc. A pesar de ser imágenes que recogen la recreación del trabajo de las loceras y que estás aparecen vestidas, probablemente, con sus mejores trajes (sin embargo, algunas están descalzas), se consideran que poseen un alto valor iconográfico e iconológico, pues se recoge el trabajo cotidiano que ellas hacían, los útiles que empleaban, las lajas de piedra donde modelaban el barro, la forma de levantar, alisar, recortar, bruñir y, sobre todo se observan las piezas fabricadas ese año, 1892, algunas de las cuales dejaron de hacerse unos años después. Es de destacar una talla de caño que aparece decorada con la bandera británica. En relación al horno, se observa que está realizado con ladrillos, probablemente para adaptarlo al pabellón, al no poder colocar un horno mono-cámara de piedra y barro, o tal vez por parecer más moderno y llamativo el horno de ladrillos.









Fotos: pabellón de alfarería. Fiesta de las Flores, 1892. Luis Ojeda Pérez. Fotos: FEDAC.
Diversas escenas de la muestra de fabricación de loza tradicional grancanaria.
De arriba a abajo: amasando con los pies, amasando con las manos y levantando una pieza.
Alisado interior y exterior de una talla, un bernegal, otra talla y una olla.
Recortado o desbastado de varias piezas (cazuelo de vino y tallas).
Horno de ladrillo, muestra de guisado y diversas piezas expuestas (tallas, tallas de caño, palmatoria, figura de caballo, macetas, asaderas, calderos, cestas, etc.

En cuanto a las dos fotografías del pabellón de Gáldar, se observan piezas cerámicas de pequeño y mediano tamaño, destacando la presencia de sahumadores, ollas, cestas, jarritas, hondillas, platos, tallitas, bernegales, etc. Estas piezas no aparecen en las partes más importantes del expositor, sino en una especie de repisa o parte alta. Hay que decir que durante el año 2015 acompañamos a varias investigadoras francesas, que venían de la mano de los arqueólogos Dimas Martín Socas, Dolores Cámalich Massieu y Miguel del Pino Curbelo, a visitar el taller de la locera Rafaela Santiago Suárez, hija de Julianita, en Hoya de Pineda. Durante esta visita le enseñamos a D.ª

Rafaela las fotografías ampliadas de las piezas del pabellón de Gáldar de esta exposición y enseguida las reconoció y nos dijo que algunas de estas piezas eran iguales a las que hacía ella y su madre fabricaba. Desconocía que eran del año 1892.

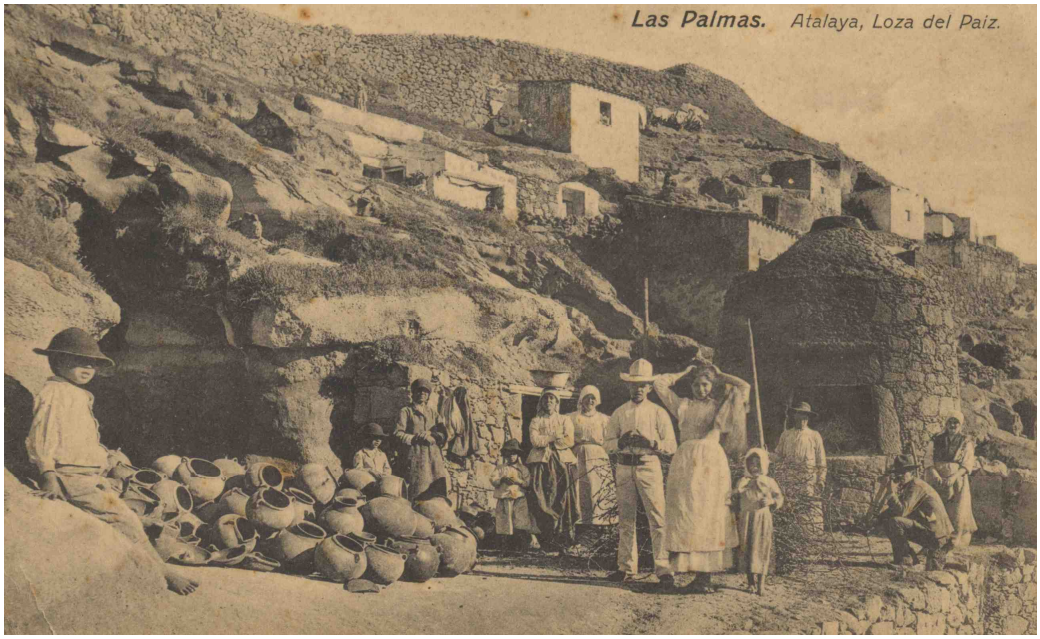


Foto: FEDAC. Luis Ojeda Pérez, La Atalaya, 1898.

En esta fotografía de Luis Ojeda Pérez, 1898, se observa entre otras cuestiones, a una mujer que se está arreglando el cabello para colocarse el pañuelo (todas las mujeres aparecen con el pañuelo puesto, salvo esta mujer), lo que podría denotar que se arreglaron para la ocasión. En primer plano diversos objetos cerámicos que probablemente iban a ser guisados (ollas, tallas, bernegales y cazuelos). El horno aparece con fuego en su interior. El guisandero porta un pitón o jurgonero. Todas las mujeres, niños y niñas aparecen descalzos, sólo los hombres aparecen con calzado. A su vez, todos los hombres y niños aparecen cubiertos con sombreros.

Otro fotógrafo que realiza al menos unas doce fotografías (fechadas en 1893) de La Atalaya de Santa Brígida es Carl Normann. Unas son de vistas generales del poblado, otras de las cuevas, otras de sus moradores y otras de loceras realizando sus labores alfareras. Generalmente las piezas cerámicas que más aparecen en las imágenes son las tallas[46].

Como también el fotógrafo portugués Jordao da Luz Perestrello, quien obtiene diversas fotos de La Atalaya de Santa Brígida, fechadas entre 1890 y 1900. En unas se ven a mujeres transportando sobre sus cabezas tostadores y otras piezas de mediano tamaño, otras una panorámica general del poblado, etc[47].

[46] Referencia electrónica www.fedac.org, códigos 01273, 01275, 01284, 01357, 0356, 04585, 04592, 05775, 08252, 05784, 10262 y 10263.

[47] Referencia electrónica www.fedac.org, códigos 01271, 01286 y 03287.

Además existen otras fotografías tomadas también entre 1890 y 1900 de las que no se han podido identificar a sus autores, que son muy interesantes, pues recogen diversos momentos del proceso de fabricación de las vasijas, como alisando o bruñendo, guisadas, etc. Otras fotos si aparecen identificadas, como una guisada que captó José A. Pérez Cruz entre 1895 y 1900[48].

A finales del siglo XIX el británico Alfred Samler Brown (1898) publica una guía turística que es, probablemente, la más difundida y conocida en aquellos años. De La Atalaya destaca que existen viviendas troglodíticas y que los habitantes fabricaban cerámicas con arcillas del lugar, moldeándola con una piedra redonda y sin torno, igual que lo hacían los antiguos canarios. Destaca, además, que las gentes del lugar no son bien vistas por sus vecinos, pues raramente se casan con ellos, costumbre o aversión que no sabe si es un legado, o no, anterior a la conquista (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 73).

En esa misma época aparece una cita de Hoya de Pineda en un número especial del periódico *El Diario de España* dedicado a la Ciudad de Gáldar (1898), en la que se alude a que en Gáldar se fabrica loza basta[49]. En este artículo aparecen reproducidas dos fotografías de la Fiesta de las Flores (1892), una del pabellón de Gáldar y otra en la que se ven a las loceras de La Atalaya recortando algunas piezas, si bien en el pie de foto se dice que son fabricantes de loza basta de Hoya de Pineda[50].

La viajera británica Florence du Cane visita las Islas en compañía de su hermana, Ella, a finales del siglo XIX, pero publica su libro en 1911. Describe La Atalaya como una recreación para turistas, a pesar de la antigüedad de las cuevas. Destaca la elaboración de las vasijas de barro sobre una piedra, al igual que los antiguos canarios. Expone que los habitantes de La Atalaya viven aislados, son mal vistos por sus vecinos y son mendigos habituales (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 106-107).

El comienzo del siglo XX prosigue, sobre todo, con algunas descripciones del centro locero de La Atalaya. En 1900 el viajero alemán Augustin Krämer, a través de un relato de viaje a La Atalaya cita la fabricación de vasijas a mano en este poblado

[48] Referencia electrónica www.fedac.org, códigos 00367, 01279 y 01277.

[49] Esta cita es una de las primeras alusiones (publicadas) a la fabricación de loza tradicional en Gáldar, es decir en Hoya de Pineda. *El diario España*. Nº 189, miércoles, 7 de diciembre de 1898, artículo "La comarca de Gáldar", sin firmar, página 6. Con anterioridad, a excepción de los datos localizados en el Padrón General de la Población de Santa María de Guía de 1834, no se han podido documentar referencias sobre este centro locero de Hoya de Pineda.

[50] Si bien las primeras imágenes alusivas al pago locero de La Atalaya están datadas entre 1860 y 1864 y las primeras fotografías en las que se puede ver el trabajo de las loceras son de 1890 (precisamente de Luis Ojeda Pérez), se puede considerar que estas imágenes serían una de las primeras fotografías publicadas en las que se observa el trabajo de las loceras.

troglodítico (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 89-90).

Francisco González Díaz, conocido escritor isleño, escribe un artículo titulado "la talayera" que publica en la prensa local, concretamente en el *Diario de Las Palmas* (González Díaz, 1900 a), en un anexo de la Biblioteca Universal Ilustrada, *la ilustración artística* (González Díaz, 1900 b) y en la revista *El Museo Canario* (González Díaz, 1901). Estas tres publicaciones recogen el mismo texto, en el que se expone de manera romántica La Atalaya como un rincón salvaje, donde habita una tribu sórdida y bizarra (de raza indomable e impermeable a la cultura) que vive en la miseria y que acosa a los turistas para pedirles dinero. Habla de la mujer, que denomina talayera, que es la que trabaja, frente a los hombres que toman el sol y no trabajan y que ambos practican el amor libre. Es de destacar en este relato la venta de cerámica en el mercado público de la ciudad de Las Palmas. De manera novelada y exagerada González Díaz describe a la mujer alfarera que hace la venta de sus productos (recorriendo kilómetros y kilómetros, sin tener fatiga, sin que le afecte el sol y la lluvia, hablando un castellano corronpido, que se pelean con puñetazos y mordiscos, diciendo improperios, etc.). Destaca la producción de tallas, gánigos, tostadores y bernegales. Los artículos de González Díaz se acompañan con la reproducción de diversas fotografías (la mayor parte de Luis Ojeda Pérez) de vistas de La Atalaya, así como del trabajo de las loceras, bien en la propia Atalaya, como durante la Fiesta de las Flores, dándose la circunstancia que una de las fotos (en las que se ven varias mujeres y niñas en una cueva junto a diversas vasijas cerámicas), aparece invertida en uno de los artículos.

El también escritor isleño Cipriano Arribas y Sánchez (1900: 268) cita la fabricación de loza basta en Gáldar, dentro de las actividades industriales de este municipio. Si bien no lo expone en su texto, alude al centro locero de Hoya de Pineda.

Pocos años después, entre 1903 y 1906, otros dos viajeros alemanes Adolf Borgert y Catharina von Pommer-Esche describen La Atalaya. Por un parte, Borgert habla de las miserables cuevas labradas, que sólo poseen una puerta y, en algunas ocasiones, una ventana, refugio de la población aborigen y en las que habitan gentes miserables que elaboran sencillos objetos de barro igual que los antepasados. Habla del oficio de las mujeres, cita el empleo de una laja de piedra, de las piedras para el pulimento y del almagre (pintura de rojo). Como piezas cita las macetas, platos y tallas de varias formas (que denomina vasijas para traer o mantener el agua). Habla también de hornos hechos de piedra en forma de torre en los que se emplea la madera y leña menuda como combustible, si bien aclara que son materiales escasos debido a la falta de bosques. También destaca que los niños no se contentaban con pedir a los visitantes un cuartito o perra chica, sino un penique inglés, de más valor (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 96-9). Y, por otra parte, Pommer-Esche repite la vieja idea de las cuevas "guanches", en las que habitan miserables moradores, rodeados de suciedad y

donde las mujeres hacen vasijas de barro con arcilla del lugar (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 100-101).

El fotógrafo alemán Kurt Hermann captó varias fotografías de La Atalaya, al menos se tiene constancia de unas once, realizadas entre 1900 y 1945, en las que se observan en casi todas diversas vistas o panorámicas del poblado. Muchas de estas fotos, luego se emplearon para ilustrar postales. En una de las fotos es de destacar la presencia de un turista o visitante con un camello en las cuevas, así como en otra en la que se observa el interior de una de las cuevas y un escena de una guisada[51].

Juan Maluquer y Viladot (1906: 135) cita en sus *recuerdos de un viaje a Canarias*, las casas de La Atalaya, cuevas con fachada en las que habitan unas 564 personas que se dedican casi exclusivamente a la alfarería a mano, sin torno, destaca la fabricación de "pucheros", empleando la mano derecha para moldear la pasta, mientras que con la izquierda van girando la pieza. Describe las casas como bastante limpias y cómodas, pero de sólo dos cuartos y le llamó la atención la altura de las camas, a las que se accedía a través de una silla.

Por su parte, la británica Margaret D'Este visita Canarias entre 1907 y 1908, describe La Atalaya durante una visita y critica la influencia del turismo, que hace mendigar a sus habitantes por un penique. Habla de las visitas organizadas muy apresuradas durante un día, por los barcos que atracaban en el puerto (lo que hoy sería el turismo de cruceros), en los que los turistas viajan masificados. D'Este repite las ideas planteadas por viajeros anteriores, como que La Atalaya es un reducto de los antiguos canarios, que mendigan a los turistas, pero resalta que los talayeros les parece gente educada e inteligente que fabrican vasijas hechas a mano (si bien considera que no es tan llamativo, pues en un estilo sarcástico expresa "como si la hubieran aprendido en Earl's Court, el barrio de Londres donde se hallaban, desde antiguo, las tiendas y talleres de cerámica). Le llama la atención de que ciertas cuevas servían de modelo para enseñarlas y exhibirlas a los turistas. A pesar de que obtuvo diversas fotografías no se ha conservado ninguna (D'Este, 1909 en Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 103-104).

En la revista *Canarias Turista* se publican tres artículos sin firmar (Editorial, 1910), acompañados en algunas ocasiones de fotografías tomadas durante la Fiesta de las Flores (1892). Esta revista se creó con el objetivo de promocionar el turismo interior de la isla. En uno de los artículos se cita a La Atalaya donde el modo de vida recuerda al seguido por los aborígenes (*Canarias Turista*, Nº 11, 1910). Mientras que en otro artículo se habla de manera relativamente extensa sobre este pago alfarero, como curioso lugar de atracción. Se habla de los pocos productos que se obtienen de la huerta,

[51] Referencia electrónica www.fedac.org, códigos 05772, 05781 y 07339.

de la decadencia del oficio de la alfarería, debido al progreso. Sorprende la fabricación con medios rudimentarios y con habilidad de esta loza, siguiendo una experiencia de padres a hijos que venden a módicos precios y que suelen hacer bernegales, tallas, gánigos, etc. Se habla de la visita de los turistas que se hospedan en El Monte, a los que los talayeros muestran su trabajo, bien para vender, o para recibir propinas. Se destaca en este artículo la costumbre de los niños que acompañan a los turistas, para evitar caídas, pero a la vez para pedir dinero (*Canarias Turista*, Nº 15, 15-5-1910). En el tercer artículo se cita los paisajes de La Atalaya, animando a su visita por su carácter extraño y seductor (*Canarias Turista*, Nº 19, 1910).

Posteriormente, el austriaco Joseph Toffer (1914) hace una breve descripción de La Atalaya como pueblo troglodita de época de los "guanches" (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 108). Mientras que José Caballero Aragón (1916), bajo el seudónimo de "Odín" publica un artículo de prensa de cierta extensión, con un estilo poco frecuente y de manera literaria, en el que describe La Atalaya. Cita la falta de luz y aire de las cuevas, a las que describe como oscuras cavidades inhabitables. Anima a los lectores a visitar este pago alfarero, en el que las mujeres fabrican "cacharros de barro", para observar las duras condiciones de vida, comparadas con las existentes en las ciudades (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 108-110).

La escritora y periodista Concepción San Juan de Déniz (1923) publica un artículo de prensa titulado "los trogloditas de La Atalaya", que años después vuelve publicar, pero con un texto algo más reducido (San Juan de Déniz, 1938). En dicho artículo de prensa la autora compara este pago con una colmena, donde habitan las industriosas artistas que hacen la loza de arcilla y los zánganos (los hombres), a quienes describe como habitantes afables y amables. Destaca la labor de las loceras, que trabajan sin torno, ni moldes, en el suelo, con una piedra con arena fina y que emplean guijarros y trozos de caña. También destaca el uso de la belmontina (petróleo) para el lustre o barnizado (almagrado). Diferencia los depósitos de barro que se ubican en las cuevas interiores, de las cuevas en las que secan las piezas de manera lenta. Una de las loceras, de edad madura, cuenta que no va a Las Palmas a vender, puesto que le encargan las piezas. La autora destaca la presencia de una de las loceras que estuvo en la Fiesta de las Flores, celebrada en 1892. Plantea que debería hacerse esta artesanía, con los mismos patrones, en una escuela de arte, en la que se producirían jarrones, ánforas, columnas y vasijas de diversas formas, para fomentar la industria y la exportación. Se cuestiona si las cuevas desaparecerán por el avance del tiempo y las corrientes modernas, así como esta forma de elaborar cerámica. Reflexiona esta autora comentando que muchas mujeres de las ciudades adquieren lozas transformadas con pinturas decorativas, mientras que los turistas siguen admirando esta loza tradicional canaria y comprándola.

El investigador Sebastián Jiménez Sánchez (que luego llegaría a ser nombrado Comisario y luego Delegado Provincial de Excavaciones Arqueológicas de la Provincia de Las Palmas, 1939-1969), en 1927, cita en su obra *Descripción geográfica de Canarias*, la elaboración de loza basta en Guía y Gáldar (Jiménez Sánchez, 1927: 85-86). Ese mismo año de 1927 se recoge un dato muy interesante sobre la venta ambulante de cerámica de origen peninsular, que aparece reflejado en un parte de la Guardia Municipal de Arucas:

> "Nº de orden 802. El guardia municipal Julián ¿Pascual? con fecha 9 de mayo de 1927, a la hora de las 10 de la mañana, me comunica lo siguiente. En el barrio de los Bañaderos entre la casa de Morán y el Puente, en la Carretera ocurrió lo siguiente. Hallándose el Guardia de servicio en la carretera de Bañaderos, y al pasar dos vendedores de loza de barro y al requerirle el guardia de que abonasen los derechos de arbitrios sobre la venta ambulante, éstos le contestaron con modo impropio, insultando y además acometerle con unos botijos que tenían en las manos, los cuales se los rompieron en la cabeza del guardia, teniendo que hacer uso del sable para su defensa, no obstante, eso si no que tiraron al referido guardia, dos veces al suelo. Dándole puntapiés en diferentes partes del cuerpo; uno de los individuos llamado Doroteo Mariano ¿Campanón?, resultó herido en la contienda, en su brazo y la cabeza, y el guardia con dos contusiones, ambos de pronóstico leve, según informe del médico D. Felipe Muñoz, quien les practicó la primera cura. Hállanse detenidos los individuos en esta prevención municipal, los cuales se hallan a disposición del Juzgado. Llámase el otro agresor Andrés Leal Bergano, ambos naturales de España, Provincia de Extremadura, de el pueblo de Salvatierra[52]. Arucas 10 de mayo de 1927. Pasó al Juzgado Municipal"[53].

Este texto demostraría que, en algún momento, también había venta ambulante de cerámica peninsular, que conviviría con la loza tradicional canaria. Se desconoce si éste fue un hecho aislado (la venta de loza), en un momento puntual, o que habrían vendedores de loza peninsular de manera general. O si estos vendedores vendían loza tradicional canaria, pero parece, por la descripción de los botijos, que podría tratarse de loza peninsular. El citado guardia municipal[54], por el apellido Pascual, tal vez era de origen peninsular, de ahí lo de botijos.

Unos años después, el fotógrafo David Fairchild (1930) publica en un pie de foto de un artículo de la *National Geographic Magazine* en el que describe brevemente La Atalaya, después de haberla visitado un años antes, concretamente expone que es un lugar en el que los habitantes viven en cuevas excavadas y son expertos en hacer

[52] En Extremadura hay una localidad que se llama Salvatierra de los Barros, en la que se hace alfarería tradicional. Se desconoce si el texto alude a esta localidad o a Salvatierra de Santiago, que también está en Extremadura (Cáceres).

[53] AMA. Sección de la Guardia Municipal y Policía Local. Libro de Registro de partes de la Guardia Municipal a la Alcaldía. Del 8 de junio de 1924 a 16 de agosto de 1927. Nº de orden 1, sin foliar. 10 de mayo de 1927.

[54] Después de la Guerra del Rif, 1927, llegaron a Arucas varios peninsulares, antiguos militares ex combatientes, que ocupaban las plazas de guardias en los pueblos.

cerámica según el modo de los antiguos canarios (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 110).

Otro fotógrafo Teodoro Maisch toma diversas fotografías de La Atalaya, entre 1911 y 1930, destacando una foto que capta a unas loceras en el patio delante de una cueva en la que sobresale la presencia casi exclusivamente de macetas, una de ellas está trabajando sobre la laja de piedra, levantando una pieza. Otra en la que aparecen tres mujeres, dos trabajando, una en una cazuela y otra en una maceta de colgar, además en el suelo y al sol se observan cazuelas medianas, sahumadores, ollas pequeñas, jarras para vino, etc. Así como otra en la que se reproduce una escena de una guisada en la que aparecen bernegales, tallas, sahumadores, cazuelas, tallas pequeñas, macetas de colgar, ollas, etc.[55]

En un artículo de prensa, firmado por José Pastor García, en el que se describe la crónica de una causa por asesinato, se citan a dos alfareros, José Juan Martínez Álvarez, con su taller en Guanarteme, en donde fundó su fábrica sobre 1923-1924 y José Martín Sosa, quien también tenía el taller sobre esa misma época (Pastor García, 1933: 14-15). Probablemente se trate de torneros, pues existe una saga de torneros descendientes de Eduardo Martínez Martínez, asentado en Gran Canaria en 1898, de hecho José Juan Martínez Álvarez era hijo de Eduardo Martínez Martínez. Este dato vendría a plantear que existieron varios torneros a comienzos del siglo XX en la ciudad de Las Palmas de Gran Canaria.

En esa misma década de los treinta el pintor Cirilo Suárez realiza un cuadro titulado "alfareras de La Atalaya", en *Hoy Diario de información* (30 de enero de 1934, Nº 221, portada) se publica su exposición para la venta en una vitrina de la calle Triana, siendo éste la primera obra de arte que se conoce que esté dedica a la loza tradicional canaria. Hay que decir que además de este cuadro, otros pintores han ejecutado otras obras sobre La Atalaya, las loceras y mujeres con tallas, como Oramas, Jesús Arenciba, Antonio Padrón, Santiago Santana, Néstor Martín Fernández de la Torre, Felo Monzón, Sergio Calvo, Fernando Villalobos y Eduardo Gregorio (Santana Santana y Rodríguez Socorro, 2010: 187-205).

Por esa época se rodaron en La Atalaya (entre 1909 y 1935) varias cintas cinematográficas con fines documentales o turísticos, sobre todo por el deseo de los espectadores europeos de conocer el exotismo, la singularidad y lejanía de las Islas Canarias. Una de las primeras fue la realizada por la pionera productora francesa *Gaumont*, en 1909, titulada *Habitations troglodytes aux Canaries* (viviendas trogloditas en Canarias), que se centró en grabar exclusivamente a este pago, sus paisajes, terrazas de cultivos, cuevas, forma de hacer la loza y los hornos. Posteriormente, se graba una

[55] Referencia electrónica www.fedac.org, códigos 05782, 01283 y 12552.

película titulada *Glückliche Inselin im Atlantik* (Islas Afortunadas del Atlántico) en 1933, en el que se ven a mujeres trabajando la cerámica, el narrador expone que "se ha conservado hasta la actualidad un resto de los aborígenes". Otro documental dramatizado es el rodado por turistas que viajan en el barco de crucero "Oceana", titulado *An atlantischen Gestaden* (en las orillas del Atlántico), en 1933, donde destaca la visita a La Atalaya. Asimismo, en 1935 se coproduce una cinta por parte de los laboratorios alemanes Agfa, que se titula *Ins Paradies vor Afrika* (en el paraíso delante de África), en el que también aparece La Atalaya (Sandoval Martín, 2006: 180-181). Se sabe también de otra cinta grabada en los años 20, así como un documental sueco de 1932, un documental italiano grabado antes de 1936 y una filmación, probablemente alemana, también de los años 30, que incluye imágenes áreas del Teide y de la Ciudad de Las Palmas de Gran Canaria. En todos estos documentales aparecen La Atalaya[56], sobresaliendo la elaboración de loza por parte de las mujeres.

Durante la exposición del artesanado, celebrada en la Plaza de la Feria de Las Palmas de Gran Canaria, el denominado día "de la victoria" (1939), entre los artesanos de Guía se citan, en alfarería, a Juan Montesdeoca Suárez, patricia Vega Suárez, Silvestre Suárez Vega y Joaquín Suárez Suárez. Mientras que en Santa Brígida se citan como alfareras que asistieron a dicha exposición Carmen Rivero González, Carmen Ramos Santana y Rosario Santana Ramírez (*Diario Falange*, Jefatura Provincial de Propaganda de Las Palmas, 26-6-1939, p. 3). Pocos años después, en el diario *Falange* de Las Palmas de Gran Canaria se cita en un artículo, sobre la obra sindical, que la alfarería tiene su "feudo en La Atalaya, Artenara (Lugarejo) y en Guía (Olivares, 1943: 5). Que se sepa es una de las primeras alusiones publicadas al centro locero de Lugarejos.

Posteriormente, en una publicación dedicada a las tradiciones populares en la que aparecen diversos ensayos y notas del folklore canario, destacan dos artículos sobre la alfarería en Gran Canaria, uno dedicado en general a esta artesanía en la isla (Dumpiérrez Domínguez, 1944), si bien se basa casi exclusivamente en La Atalaya de Santa Brígida y, otro, mucho más extenso, sobre La Atalaya (Lezcano Montalvo, 1944). En el caso de Marina Dumpiérrez Domíguez cita que en los términos municipales de Tejeda[57] y Guía[58] se elaboran objetos de barro, pero aclara que la principal zona

[56] Todos estos documentales pueden ser vistos a través de internet, gracias al Club de Investigación Histórica del Instituto Pérez Minik y a la Asociación Cultural para la Recuperación de la Memoria Histórica de Canarias.

[57] Que se sepa en Tejeda no se estableció ninguna localidad alfarera, al menos en el siglo XX, pues hay una referencia en 1790 sobre la presencia de posibles alfares en esta zona (Santana Pérez y Santana Pérez, 2002: 618), sin que se haya podido corroborar. Pudiera ser que, en realidad, Marina Dumpiérrez Domínguez aluda al municipio de Artenara, en el que se ubica el conocido centro locero de Lugarejos. Probablemente, debido a la "relativa proximidad" de este pago de Artenara al límite municipal de Tejeda, la citada autora se haya confundido.

[58] En Guía el único centro locero documentado es el de Hoya de Pineda, que comparte parte de su territorio con el término municipal de Gáldar.

productora es La Atalaya. Destaca que esta artesanía habría sufrido un proceso de innovación, al intentar introducirse ciertos objetos "modernos", pero gracias a la labor desarrollada por el artista Néstor Martín Fernández de la Torre, conocido como "Néstor", se consiguió que no se perdiera "su carácter antiguo" (Dumpiérrez Domínguez, 1944: 161)[59]. Considera al hombre talayero como gritón y pendenciero, pero laborioso. Describe las cuevas ya enjarbegadas, es decir encaladas, en sus fachadas. Entre las piezas producidas destaca los bernegales, tallas para el agua, ollas para guisar leche, cazuelas para tostar café, gánigos para el agua y otros líquidos, macetas, jarrones, palmatorias, "altesas" para amasar el pan[60], etc., siendo la primera autora que cita la funcionalidad de las diversas vasijas[61]. Alude, someramente, al proceso de elaboración de la cerámica, resaltando el secado al sol de las piezas[62], la búsqueda del combustible para el horno (tanto a hombro, como a lomo de caballerías) en la zona de cumbre de la isla, sobre todo arbustos y monte bajo, sobresaliendo la retama (*Retama monosperma*), acción que tardaba una media de cuatro horas, así como el tiempo de guisado o cocción en los hornos, que establece entre 15 y 20 horas[63]. Esta autora, destaca, asimismo, la venta de la loza en el Mercado de Las Palmas[64], donde se tendían las piezas y se vendían a precios que oscilaban entre tres y cuatro pesetas (una

[59] Se sabe que desde, al menos, finales del siglo XIX, se han ido introduciendo nuevas piezas en la loza tradicional grancanaria como teteras, cafeteras, tinajas, jarrones, etc., y, posteriormente, licoreras, juegos de café, fruteros, ajeros, cebolleros, platos decorativos, paneras, paelleras, ceniceros, etc., que han ido incrementando la tipología de esta cerámica. A pesar de los intentos de "Néstor", creemos que diversas piezas venidas de otros contextos fueron copiadas y asumidas, incluso algunas como las tinajas, que se fabricaban en La Atalaya a comienzos y mediados del siglo XX, para almacenar frutos secos, etc., pasado el tiempo podría llegar a pensarse que eran piezas propias de la tradición locera grancanaria, sin embargo este tipo de vasijas son una copia de tinajas, o de orzas, elaboradas en Granada entre 1880 y 1950 (Carretero y Ortíz, 2001: 56-59). Agradezco este último dato y la referencia bibliográfica correspondiente al alfarero José Ángel Hernández Marrero.

[60] Probablemente se trate de lebrillos, pues el término altesa, o artesa no se suele emplear en la loza tradicional.

[61] Otros autores citaron, con anterioridad, la utilidad de alguna pieza, como la talla para el agua, pero no con la diversidad que hace Marina Dumpiérrez.

[62] Según la información oral aportada por las loceras, generalmente la loza antes de guisarse, se suele dejar secar en el interior de las cuevas, a la sombra, durante varios días, incluso semanas (dependiendo del volumen de la pieza, como las de mayor tamaño, por ejemplo un tostador de grano, una jarra de gofio, etc.). El proceso de secado debe ser lento, para que la pieza vaya perdiendo gradualmente la humedad y no se produzca el exceso de pérdida de agua, que conllevaría la aparición de grietas que luego pueden dar lugar a fracturas e inclusive a la rotura durante el guisado. Sólo se ponen al sol las piezas justo antes del guisado, unas horas antes, para que no se produzca un choque térmico durante el guisado. En ese caso, las piezas se ponen al sol, antes y, luego, poco a poco se van acercando al horno cuando se está calentando, para que la temperatura de las piezas vayan aumentado poco a poco.

[63] Según lo observado en diversas guisadas llevadas a cabo en hornos mono-cámaras (Hoya de Pineda y Lugarejos), la cocción suele durar entre tres y cuatro horas. Es posible que Marina Dumpiérrez se refiera a las guisadas colectivas, en las que diversas loceras iban guisando su loza, según un orden establecido por ellas mismas. En ese caso, al producirse cinco o más guisadas, el tiempo en el que está el horno funcionado es de casi un día, 24 horas. De hecho, generalmente, las guisadas eran de esa manera, cada cierto tiempo se guisaba de manera colectiva o comunal y el horno estaba funcionando uno o dos días.

[64] El Mercado Municipal de Las Palmas se ubica en la zona de Vegueta y fue construido a partir de 1856 y se inauguró en 1858, se denominaba de Las Palmas, para diferenciarlo del Mercado del Puerto que se construyó en 1891.

talla de 12 a 15 litros de capacidad)[65], si bien generalmente se cambiaban por papas (*Solanun tuberosum*), millo (*Zea mays*), tunos (*Opuntia ficus barbárica*), para lo cual tenían que desplazarse las loceras por los más diversos caminos y veredas. Como curiosidad, Marina Dumpiérrez transcribe la forma de hablar de las loceras[66]. Finaliza su artículo esta autora aludiendo a que en la isla la loza ordinaria de mesa se trae de fuera (platos, escudillas, tazas de Talavera de la Reina, sobre todo), mientras que el agua para beber se transportaba especialmente en latas[67] y en tallas, por lo que ya era raro encontrar cerámica descendientes de los antiguos pobladores de Canarias (Dumpiérrez Domínguez, 1944: 160-163).

Por su parte, Pedro Lezcano Montalvo lleva a cabo un estudio más completo y profundo de este pago locero que los autores anteriores, que acompaña con cinco dibujos (más artísticos que arqueológicos) de piezas cerámicas (un sahumador, un cazuelo de vino o de bodega, un foguero, un bernegal, aunque aparece señalado como una talla y una jarra para vino o de adorno), que se sepa es la primera publicación en el que aparecen reflejados dibujos de piezas. Lo primero que le llama la atención es que los niños siguen pidiendo un "guan peny" (*one peny*) a los turistas, de hecho cuando visita La Atalaya lo confunden con un turista, al verle la máquina fotográfica. Cita el barro masapé (que se extrae en verano de los cercados próximos y del monte, a veces a ciertas profundidades, si bien los informantes no le aclaran muy bien este aspecto, puesto que lo consideraban un secreto profesional), el proceso de preparado del barro (con el machacado, riego, amasado con añadido de arena y de raspas[68]), describe los goros (depósitos en las cuevas donde se tritura y deposita el barro), las herramientas (guijarros para pulimentar y raspaderas de caña[69]), la forma de levantar y crear una

[65] Este dato es muy interesante, pues no existen muchas referencias a los precios de la loza. Para que se tenga una idea, en 1944 el sueldo de un jornalero podría ser de unas 120 pesetas a la semana, por lo que tres pesetas era un precio muy bajo, teniendo en cuenta que una entrada de cine costaba, ese mismo año, unas dos pesetas.

[66] "Cristiana, ¿compra loza? Avemaría, mujé, y ¿porqué no me merca hoy ná? Mire, los demonios me jundan si no está bien guisá; por mi sarbasión le rejuro que mejó no la merca. Ande, cristiana, cómpreme argo" (Dumpiérrez Domínguez, 1944: 162).

[67] Se llaman latas a los antiguos envases metálicos donde se transportaban el aceite de oliva, o el petróleo. Una vez vacíos y limpios se reutilizaban para recoger el agua en las fuentes, pilares, acequias, etc. En el caso del petróleo, debido a la proliferación de una conocida marca, la bentolmina, al petróleo se le llamaba, popularmente, de esa manera.

[68]Pedro Lezcano es el primer autor que cita las "raspas de mestura" en la cadena operativa de la loza tradicional canaria. Las define como "esquirlas de barro residuales en el raspado de las vasijas anteriores" (Lezcano Montalvo, 194: 177), es decir son los restos de barro procedentes de los recortados o desbastados de las piezas cuando se procede al emparejado, para darle uniformidad a toda la superficie exterior de la vasija. Estos restos de raspas se mezclan con el barro y la arena cuando se está amasando para darle "fuerza" a la pasta que se obtiene.

[69] Se refiere a una astilla de caña, trozo de caña de barranco (*Arundo donax*) que se emplea como cuchillo u objeto para refilar, cortar y desbastar. Generalmente las loceras prefieren emplear objetos metálicos para este fin, como trozos de barrica, etc., si bien hay loceras que emplean ambos instrumentos, la caña y el aro metálico. Podría pensarse que el empleo de este tipo de herramientas sencillas y "primitivas" (pequeños cantos rodados y fragmentos de caña, así como el uso de los molinos circulares y morteros para preparar el almagre) incidiría en considerar que esta forma de hacer cerámica puede hundir sus raíces en el mundo indígena, o al menos haber influenciado en la misma. La caña de barranco está presente en Gran Canaria antes de la conquista europea, pues se han hallado fitolitos correspondientes a

pieza de barro[70], el secado (según el autor 3 horas al sol bastan para que se seque la loza y pueda ser raspada), el raspado (con una astilla de caña), el coloreado con almagre, el pulimentado (bruñido a través de una lisadera[71]), la cocción en horno[72], destaca la figura de Pancho[73] el alfarero (el único hombre que hacía loza), describe las variedades de piezas (jarros para gofio, macetas[74], tallas para agua, braseros, sahumadores, tostadores de millo, calderos y vasijas grandes y redondas de un metro de diámetro que hacen de despensa, nevera y almacén[75] y por encargo, casetas para palomas, bandejas, porrones, cazuelos de vino o de bodega, ceniceros, fogones[76], etc.[77]), los elementos decorativos (como las asas, en menor medida bocas y sobre todo los dibujos realizados en la superficie, generalmente exterior de las vasijas, de elementos como líneas, franjas, etc.). Asimismo, alude Lezcano a que comparando esta alfarería con la cerámica practicada

---

esta especie en el yacimiento de La Cerera, Arucas (Afonso Vargas, 2012: 759), por lo que pudo haber sido utilizada con diversos fines por la población indígena. En ese sentido, Miguel del Pino Curbelo plantea que diversos fragmentos de cerámica indígena de Gran Canaria presentan señales similares a las obtenidas durante los trabajos de elaboración de cerámica (llevados a cabo en el centro de interpretación de La Atalaya de Santa Brígida) en los que se emplearon instrumentos elaborados con fragmentos de caña, que también se usan en la cerámica tradicional para los mismos fines. Indicando, además que las diferencias en textura en recipientes indígenas puede indicar el uso (Pino Curbelo, 2013: 122).

[70] Pedro Lezcano es también el primer autor que cita que hay piezas en La Atalaya que se levantan de una vez sola, mientras que otras, debido a su volumen y consistencia (como las vasijas muy grandes), deben levantarse de dos partes, pues se deben secar a la mitad, para luego continuar y evitar que el barro blando se desmorone (Lezcano Moltalvo, 1944: 178).

[71] Este autor es también uno de los primeros que nombra el término lisadera, como denominan las loceras, al canto rodado de piedra que se recoge en la costa y que sirve para homogeneizar toda la superficie de la vasija (aliñar, según las loceras), así como para pulirla o bruñirla. En el texto Lezcano diferencia tres tipos de lisaderas, unas picudas que sirven para las bocas estrechas, otras cóncavas para las asas y bordes y otras agudas para los motivos decorativos. También expone que muchas son centenarias y son guardadas con mucho celo por sus propietarios (Lezcano Montalvo, 1944: 179).

[72] En ese año sólo había un horno en La Atalaya y un único hornero (guisandero) que cobraba 1 peseta por hornada y que guisaba una vez por semana (si no llovía). La forma de guisar, según se describe, era primero asentar la leña, luego colocar las tallas en el interior del horno, luego se prendía fuego, se dejaban que cogieran el color de la llama, luego se sacaban con un palo de pitón (*Agave americana*), mojando el palo en agua y así sucesivamente. El agua se ponía en una roca excavada al lado del horno, en forma de pila (Lezcano Montalvo, 1944: 180).

[73] Se refiere a Francisco Rodríguez Santana (1907-1986), conocido como Pancho o Panchito, uno de los últimos loceros tradicionales de La Atalaya, que en torno a su alfar se formaron varios chicos jóvenes a finales de los setenta y comienzos de los ochenta. Despectivamente algunos hombres de La Atalaya denominaban a este locero como un "jeringao (molesto o fastidiado) con las mujeres" (Lezcano Montalvo, 1944: 180). Según manifestó el mismo Pancho, copió diversas asas de la cerámica indígena del Museo Canario, como sucedió con unas tallas que estuvieron instaladas en la Plaza de los Patos de Las Palmas de Gran Canaria (Lezcano Montalvo, 1944: 181).

[74] El autor cita que en otros pueblos de la isla se fabricaban macetas con rodillo o torno (Lezcano Montalvo, 1944: 181), lo que vendría a constatar la presencia de alfareros a torno antes de mediados del siglo XX en la isla de Gran Canaria, tal y como hemos podido documentar.

[75] Se refiere a las jarras, grandes recipientes que servían para almacenar el millo, el trigo, la cebada, el gofio, carne de cochino en salazón, etc., incluso orín que se usaba en el teñido del lino. Las jarras si se colocaban en los lugares más frescos de las cuevas servían como neveras

[76] Probablemente se refiera a hornillas, pequeños hornos para hacer pan, asar carnes, etc.

[77] Pedro Lezcano es el primer autor que cita que además de todas las piezas que se fabricaban de manera diaria o cotidiana (tallas, bernegales, tostadores, macetas, sahumadores, braseros, etc.), así como otras por encargo, pero que eran relativamente usuales (cazuelos de vino, bandejas, porrones, hornillas, etc., e incluso miniaturas de vasijas que se hacían como juguetes para el día de Reyes), habían otras que también eran de encargo, pero no tan usuales (generalmente de adorno), en este caso las loceras competían para ver quiénes las hacían mejores, pues de ello dependía una mayor venta, como jarras para agua, floreros, "ánforas", vasos de adorno, etc. (Lezcano Montalvo, 1944: 181-182).

por la población indígena de Gran Canaria, parece que existe un retroceso en los motivos decorativos, pues defiende el autor que las asas y decoraciones pictóricas indígenas son superiores a las tradicionales. También hace hincapié el autor en la desaparición de este oficio, aludiendo a que según le manifestó una anciana locera de La Atalaya: "ya las mujeres no quieren el oficio, apenas chiquillas, visitan la ciudad y se dedican a otros menesteres, como pintarrajerase los besos", como ejemplo pone que ya el agua se transporta a las casas en bidones de gasolina y que el antiguo camino que se convierte en carretera (ensanchándose año a año) acerca más a los coches a este pago, de tal manera que los nietos de las artesanas jueguen a las bolas (al boliche) con las lisaderas (Lezcano Montalvo, 1944: 173-183).

En la misma colección de ensayos y notas sobre el folklore canario, Antonio Mederos Sosa redacta un artículo sobre la alfarería chipudense y su relación con la de Tenerife. Es de destacar en este trabajo, entre otros, la cita, proporcionada por Serra Rafols sobre una carta localizada en el Archivo Notarial de Sevilla, fechada el 4 de julio de 1526, relativa a un contrato de un tinajero de Coria, Sevilla, llamado Juan Rodríguez, con el Conde de La Gomera, para hacer tinajas. Siendo este, tal vez, la primera referencia publicada sobre la presencia de alfareros peninsulares en las Islas Canarias (Mederos Sosa, 1944: 187-197).

Un dato interesante se documenta en la revista del Banco de Vizcaya, que dedica un número monográfico en 1950 a las Islas Canarias. En este número el periodista Francisco García Pérez, quien firmaba sus artículos con el seudónimo de Martín Moreno (1950), realiza un pequeño artículo sobre la alfarería canaria. En dicho trabajo alude a la procedencia indígena de la cerámica hecha a mano que se hacía en esos momentos, así como a la pobreza que envolvía a los que fabricaban estos objetos de barro, que además vivían en lugares alejados. Destaca el poblado troglodita de La Atalaya de Santa Brígida, que es frecuentemente visitado por los turistas (que además de comprar, o dejar propinas y tarjetas con frases laudatorias) y donde las mujeres elaboraban sus productos a mano, como los gánigos, ollas, cazuelas, tallas, *bernagales*[78], tinajas, platos, vasos, bandejas, lebrillos, tostadores y macetas. Además de La Atalaya de Santa Brígida, cita como centros artesanos a La Degollada de Hoya de Pineda, La Atalaya de Santa María de Guía[79], El Lugarejo y El Hornillo[80]. Sin embargo

[78] Diversas loceras citan a los bernegales como *bernagales*, Martín Moreno es el único autor que recoge este nombre, tal y como se decía en esos años (Moreno, 1950: 78).

[79] Se desconoce por qué Martín Moreno cita a La Atalaya de Santa María de Guía como centro productor de loza, pues no se tienen datos, ni orales, ni escritos, sobre la existencia de talleres o alfares en este lugar. Mi abuela que nació en 1913 y era natural de Santa María de Guía, cuando le pregunté en los años 90 si recordaba que hubieran loceras en La Atalaya de Guía, lugar que solía frecuentar cuando era joven, me respondió que en toda la zona de Gáldar y Guía sólo habían loceras en Hoya de Pineda y que no recordaba ver a ninguna locera o lugar que se hiciera loza en este pago de Guía. Por otra parte, Juan Zamora Maldonado también preguntó a personas mayores de Guía y nadie sabía de la presencia de alfares en este lugar. Sin embargo, en el Museo Castillo de la Fortaleza, "Vicente Sánchez Araña", de Santa Lucía de Tirajana, se exponen diversas piezas que constan en los carteles como procedentes de La Atalaya de Santa Brígida.

no dice nada de Tunte, donde se sabe que se hacía loza todavía por esos años. Destaca que en El Lugarejo y El Hornillo "donde se practica la técnica más depurada de toda la ínsula y las piezas son comúnmente más vistosas", asimismo cita que por esa zona "vivía ya lo mejor vive todavía, una ancianita ciega[81] que hacía salir de sus manos como por obra de encantamiento ánforas y gánigos, bellísimos de forma y perfectos en su confección".

Una cuestión interesante que aporta este autor es que en esos años además de las vasijas que generalmente se elaboraban, las loceras también realizaban juguetes y sobre todo imitaciones de objetos modernos, como juegos de té, café, etc., que son muy aceptados en los mercados y especialmente en las ferias de las fiestas patronales. También alude a que algunas piezas se usaban como adornos en casas, sobre todo en los pasillos y galerías. Cita el uso de la arcilla, arena, almagre, unas piedras ovaladas y alisadas, unos palillos auxiliares y la losa de piedra sobre la que se hace la loza, así como el horno. Describe de manera breve el proceso de construcción de las vasijas, destacando que las piezas se dejan secar a la sombra, que el almagre se aplicaba con manteca[82] y en esos años con petróleo y que se hacían dibujos con las piedras pulidoras. Finalmente relaciona otra vez la cerámica tradicional con la indígena, pero destaca la labor de estas mujeres, quienes con sacrificio sostienen sus hogares, buscando la materia prima tras largas distancias, que elaboran todas las vasijas y luego las venden, portándolas sobre sus cabezas y llevándolas por caminos y carreteras (Moreno, 1950: 78-79). Se acompaña el artículo con unas reproducciones de una fotografía de Teodoro Maisch (que se ve un horno de La Atalaya, durante una guisada fechada c. 1930) y del cuadro "alfareros de La Atalaya", de Cirilo Suárez (1934).

En esa década de los cincuenta, concretamente en 1952, la británica Elizabeth Nicholas visita La Atalaya. Esta corresponsal del *Sunday Times* viene acompañada de un estadounidense, el cual se asombra por la inexistencia en este pago de neveras, lavadoras, aspiradoras, calefacción central, así como de la falta de suministro de agua corriente y de agua caliente. A pesar de los comentarios del norteamericano, Nicholas

[80] Se desconoce también por qué el citado autor cita El Hornillo, localidad que se ubica en el término municipal de Agaete, muy próxima a Lugarejos, como lugar en donde se hacía loza tradicional. Al respecto, el investigador Juan Zamora Maldonado ha preguntado a diversas personas de avanzada edad de la zona El Hornillo y Lugarejos y nadie sabe de la presencia de loceras y alfares en esta localidad de El Hornillo (Zamora Maldonado, 2105). Tampoco se han localizado referencias escritas sobre la posible producción de cerámica en este lugar. Es probable que Martín Moreno asociara estas dos localidades al mismo centro locero de Lugarejos, debido a su proximidad geográfica, pero es una mera suposición o conjetura.

[81] Se refiere a Teresa Suárez Molina (fallecida en los años cuarenta), locera que perdió la visión a los 15 años y que enseñó a Justo Cubas Cubas, conocido locero que aprendió a trabajar la loza cuando regresó mutilado de la Guerra Civil (Luján Henríquez, 206: 37).

[82] Se sabía de la aplicación en el bruñido, además del almagre y el agua, de aceite de pescado, orín o petróleo (o incluso más recientemente gasoil), pero Martín Moreno, que se sepa, es el primer autor que cita el uso de la manteca, que se supone será de cerdo (*Sus scrofa porcus*) o de cabra (*Capra hircus*). Es posible que se empleara esta sustancia, pues no en vano no deja de ser una materia grasa que permite extender mejor el almagre sobre la superficie de la vasija.

cree que la miseria de La Atalaya no es comparable a la de algunos suburbios de las grandes ciudades británicas y americanas. Describe La Atalaya como una comunidad feliz y primitiva, con cuevas frescas en verano y cálidas en invierno. Destaca, asimismo, los patios con flores, con jaulas de mimbre para los pájaros canarios. Del tema alfarero, sólo expone que la ocupación de la población es la alfarería sin torno (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 119-120).

Por esas mismas fechas se publica una síntesis de la economía de Canarias, que es elaborada por Rafael Díaz-Llanos y Lecuona (1953). En su obra dedica un apartado a la industria de la artesanía, a la que alude la alfarería y de la que dice que no es importante, cuantitativamente para la industria regional, pero sí posee un valor cultural al ser reminiscencia de la cerámica aborigen. Relaciona los centros productores de la isla de Gran Canaria, repitiendo, en líneas generales lo expuesto por Martín Moreno (1950), al que cita como recomendación bibliográfica. Cita a La Atalaya de Santa Brígida, donde varias familias que moran en plan troglodita, se dedican a esta labor, el pago de La Degollada, junto a Hoya de Pineda en Gáldar, el de La Atalaya de Santa María de Guía, al pie de la montaña de Ajódar (que pone como Ajódaz), en Guía, el de Lugarejo y el del Hornillo, pintorescos rincones próximos a Agaete. A este trabajo se dedican, según el autor, mujeres que trabajan sentadas en el suelo, sin torno, ni otros instrumentos, quienes fabrican bernegales, tallas, gánigos (que expone como "gánicos"), cazuelas, ollas, tinajas, lebrillos, macetas. Expone que las piezas se orean a la sombra, que se guisan en hornos y que se les da un color con cierta tierra mezclada con manteca y se hacen unos dibujos a través de unas piedras pulidas (Díaz-Llanos y Lecuona, 1953: 826-827). Como se podrá observar Rafael Díaz-Llanos repite los mismos centros productores de loza tradicional canaria, incluso citando a La Atalaya de Santa María de Guía y El Hornillo de Agaete, lugares donde con mucha probabilidad no existieron alfares documentados y no citando a Tunte, cuando se sabe que varias familias elaboran loza en esos años. Es interesante hacer constar que acompaña el artículo con tres reproducciones de fotografías en las que se observa al locero Francisco Rodríguez Santana, Pancho, levantando una maceta de colgar.

Ese mismo año de 1953 se rueda un documental titulado Gran Canaria, bajo guión de Martín Moreno, producido por Drago Films, con montaje en Madrid y que dura unos 17 minutos, en el aparecen algunos comentarios (donde se dice que se conserva la costumbre de elaboración a mano de "bernagales", tiestos y otras vasijas), así como imágenes de la loza que se hacía en La Atalaya, destacando las imágenes en las que se ve a una locera de edad avanzada alisando una maceta por la parte interior de la pieza (referencia electrónica: https://www.youtube.com/watch?v=23U9HiKQybo)

Por esas mismas fechas el francés Claude Dervenn (1954) publica una breve descripción de La Atalaya, dentro de una obra sobre las Islas Canarias, a la que alude como una zona donde subsiste una artesanía arcaica que no se ha modificado,

probablemente, desde su origen, destaca que un pequeño grupo de personas, que no se mezclan con otras, vive en cuevas y son las mujeres las que hacen a mano la cerámica, sin utilizar el torno, "a la manera guanche", que alisan con cantos rodados. Expone que es el fuego el que le da el tono rojo igual que las cerámicas del Museo Canario (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 121). Artesanía arcaica.

Asimismo, la escritora canadiense Margaret Macbeth publica un libro turístico sobre la Provincia de Las Palmas, que es editado en inglés por la Junta Provincial de Turismo (1955) , con el ánimo de promocionar el turismo. En esta obra alude al pago alfarero de La Atalaya, animando a su visita. Además de describir el acceso a esta localidad y avisar del tipo y estado de los caminos, cita el trabajo de la alfarería a mano sin torno, destacando la procedencia del barro[83], así como algunas piezas, como las macetas, jarras para el agua (tallas), bandejas para tostar el millo (tostadores) y otros objetos decorativos, así como la presencia de un único horno situado al final de un estrecho camino. Alude a la costumbre de las loceras de llevar sobre sus cabezas cestas de ropa llenas de vasijas y describe una cueva de una locera anciana, conformada por 3 estancias, todas albeadas[84] (tanto el techo como las paredes), una era la vivienda[85], otra estaba vacía y la otra era el taller[86]. Finalmente la autora menciona como los niños se amontonan al lado de ella, pidiéndoles "un peni" y destaca la presencia de un niño de 6 ó 7 años, que no le pide nada y al enterarse que es sordomudo le causa dolor y tristeza (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 124-126.

Unos años después se lleva a cabo un estudio específico del pago troglodita de La Atalaya por parte de un antropólogo sudafricano, James Walton (1957), quien publica un artículo en la revista *Man* (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 129-132), destacando el interés que posee este poblado al relacionarlo con los antiguos habitantes de Canarias y con los asentamientos troglodita de Tripolitania (Libia) y Túnez. Estable una tipología de las cuevas, una primera, denominada patio deprimido, que se caracteriza por la presencia de habitaciones que parten de un patio excavado, en torno al cual, se agrupan y un segundo, patio abierto, en el que se entran a las habitaciones desde un espacio abierto frente a los portales y que puede estar cerrado con un muro bajo de piedra o una valla y está cubierto por un toldo de tela o de paja o similar. Describe la

[83] Expone que el barro se extraía de "una colina situada sobre el Barranco de las Goteras y se transporta, desde varios kilómetros de distancia, en mulo o a hombros de personas" (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 125).

[84] A diferencia de descripciones sobre cuevas realizadas a finales del siglo XIX, se observa que en estos años de mediados del XX las cuevas de La Atalaya presentan albeos (de cal, probablemente), lo que evidentemente señalan no sólo un cambio constructivo o estético, sino una mejora en las condiciones económicas, a pesar de la pobreza.

[85] La vivienda la describe como muy limpia, en la que destaca la presencia de dos camas de 4 columnas cubiertas con una colcha blanca bordada, un aparador, una mesa llena de ornamentos de porcelana barata y un jarrón de flores artificiales, en las paredes hay colgadas estampas y no existen ni espejos, ni medios para lavarse (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 126).

[86] Del taller o alfar sólo expresa que está lleno de montones de barro en las esquinas y hay un banco con algunas piezas a medio hacer (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 126).

cueva del locero Francisco Rodríguez Santana, Pancho y realiza un plano de la misma. Sobre la citada cueva dice:

> "tiene un patio central excavado en la ladera. A partir de este patio, portales conducen a una sala rectangular, en el lado norte, a otra habitación rectangular similar en el lado este, y a dos habitaciones interconectadas en el lado oeste. El límite del patio se completa por el lado sur por una habitación independiente, de paredes de piedra, construida sobre la plataforma de roca. Las habitaciones rectangulares representan un desarrollo más sofisticado, y en una hay una cama. Las otras dos habitaciones, una de las cuales es un almacén de arcilla y la otra el alfar, conservan características más tradicionales. El almacén de arcilla es una habitación circular a la que se accede a través de un largo túnel, en cuyos laterales hay huecos utilizados para cocinar. El alfar es una habitación subrectangular, utilizada principalmente, más que como lugar de fabricación, como almacén para recipientes acabados y no acabadas; y sobre un anaquel hay un molino giratorio para triturar fragmentos de recipientes rotos[87] y almagre.
>
> Los recipientes propiamente dichos se fabrican fuera en el patio donde el alfarero se sienta en una plataforma de piedra elevada sobre la que descansa una piedra plana giratoria. Las macetas de plantas para colgar en las paredes son los artículos más comunes y están elaboradas a mano por el método del urdido" (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 130).

Unos años después es el antropólogo Attilio Gaudio (1958) publica una guía de viajes de las Islas Canarias en el que relata los últimos vestigios de la actividad alfarera en La Atalaya. Destaca la amabilidad, solidaridad y hospitalidad de los talayeros que habitan en 12 niveles de terrazas, con muros de contención donde se ubican las cuevas con fachadas pintadas de verde, rosa y blanco y patios, comunicadas por estrechos caminos. Le llama la atención la presencia de jaulas de pájaros, enredaderas y macetas rojas en el exterior de las casas. Habla de la fabricación de cerámicas que se venden en las tiendas y alude a la figura de Francisco Rodríguez Santana, Pancho (que ya tenía la característica barba grisácea enmarañada y que luego lució todo el resto de su vida) y de Antonia Ramos (citada como una anciana con cara ancha y curtida, con un pañuelo que deja ver un mechón gris de pelo). Describe ampliamente diversos aspectos de la loza en este lugar y comenta la presencia de macetas, floreros, cuencos, escudillas, sahumadores (que define como quema-perfume), floreros redondos, jarras para conservar el agua fresca, etc., que guisa una vez por semana en un horno parecido a los de pan, aclarando que según el tamaño de las piezas están más o menos tiempo en el interior del horno. También destaca la presencia de varias lisaderas que Antonia Ramos Santana guardaba dentro de una lata de conserva de queso *cheddar* y describe la cueva de esta locera. Finalmente Gaudio alude a la desaparición del oficio, según le decía con pena Pancho, pues los niños ya no querían aprender el oficio (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 135-138).

[87] Se desconoce que función tenían este triturado de recipientes rotos. Tal vez sea un error del antropólogo Walton, pues que se sepa no se emplea la chamota o restos de cerámica como desgrasante, u otra función en la loza tradicional canaria. No obstante, este aspecto será mencionado más adelante.

El ya citado Sebastián Jiménez Sánchez (1958: 213) publica un artículo sobre la cerámica grancanaria prehispánica, que relaciona, sin duda, con la cerámica popular de la isla. Habla de olleras[88] y loceras y cita como antiguo centro productor de cerámica indígena La Ollería en Telde. Según su parecer habían pervivido del mundo indígena varios talleres u ollerías, como El Hornillo y Lugarejos en Agaete, Hoya de Pineda y La Degollada en Guía, La Atalaya de Santa Brígida y Tunte en San Bartolomé de Tirajana. A diferencia de Martín Moreno (1950) y Rafael Díaz-Llanos y Lecuona (1953) no cita en ese momento La Atalaya de Santa María de Guía (lugar del que creemos parecer ser no se llegó a elaborar loza), pero luego sí expone que es un lugar donde se producía loza (Jiménez Sánchez, 1958: 237), también cita a El Hornillo, donde también parece que no se hacía loza. Ubica, erróneamente Lugarejos en Agaete, cuando se emplaza en el término municipal de Artenara y, sin embargo, es uno de los pocos autores que alude a Tunte como entidad alfarera. Es probable que Jiménez Sánchez confundiera lo aportado por Martín Moreno, quien expuso textualmente que "El Lugarejo y en El Hornillo, dos pintorescos y amables rincones que figuran colgados de las cimas que son balcones sobre un amplio contorno centrado por Agaete" (Moreno, 1950: 78) o por Rafael Díaz-Llanos, quien expuso que El Lugarejo y El Hornillo eran "pintorescos rincones próximos a Agaete" (Díaz-Llanos y Lecuona, 1953: 826). Jiménez Sánchez estable una relación directa entre la manera de elaborar la cerámica indígena y la tradicional, de hecho cuando describe la confección de vasijas prehispánicas, alude al proceso tradicional[89] (Jiménez Sánchez, 1958: 214). Además, en esa línea, relaciona los útiles y herramientas empleados por las loceras con los que utilizaban las mujeres indígenas, tales como el molino de piedra, el mortero, la laja ancha sobre la que descansa la vasija que se confecciona, el depósito para el agua, el bruñido o pulidor de piedra los pedazos de caña, etc. (Jiménez Sánchez, 1958: 215). Habla del empleo del almagre y cita como piezas cerámicas, mezclando tanto vasijas indígenas como populares, incluso de los siglos XVI, XVII y XVIII, las tallas, ollas, bernegales, tinajas, cazuelas, cuencos, platos, búcaros diversos[90], figurillas decorativas, ídolos, amuletos, pintaderas, etc. (Jiménez Sánchez, 1958: 215-216). Por otra parte expone que la técnica del bruñido de las loceras (a las que denomina como alfareras populares o folklóricas) de Lugarejos, Hoya de Pineda, Atalaya de Guía, Atalaya de Santa Brígida, El Hornillo, San Bartolomé de Tirajana, etc. (incluso del Valle de Santa Inés en Fuerteventura y El Mojón y Muñique en Lanzarote), debía ser parecida a la practicada por las indígenas (Jiménez Sánchez, 1958: 237).

[88] El término ollera no se suele escuchar, ni se ha documentado, en la isla de Gran Canaria, de hecho, que se sepa sólo aparece reflejado en la isla de El Hierro (Lorenzo Perera, 1987: 13), nombre con que eran denominadas las artesanas del barro de Valverde, siendo el más usual el de locera.

[89] Básicamente lo describe de la siguiente manera, la pieza se hace desde la base hasta la boca, añadiendo barro, alisando al interior y luego al exterior, empleando bruñidores, etc. Hace hincapié en la mezcla de barro y arena, que le daba consistencia a la arcilla y que denominada como "templar" (Jiménez Sánchez, 1958: 214).

[90] Se desconoce a qué tipos de piezas alude Jiménez Sánchez cuando dice búcaros diversos, si a los pequeños búcaros o barros que se hacían en el siglo XVI, a cántaros pequeños, etc.

Unos años después el periodista Luis García Jiménez (1960) publica un artículo titulado "Alfarería isleña en peligro", en el que, entre otros, expone que el ancestral oficio alfarero, descendiente del mundo indígena está a punto de desaparecer, como ejemplo cita que en La Atalaya quedaban, ese año, sólo seis loceras (Luisa Ramírez González, Antonia Ramos Santana, Juana Lirio, María Guerra Alonso, Josefa Guerra Alonso y Carmen Ramírez) y un único locero (Francisco Rodríguez Santana) y que no tenían discípulos que quisieran aprender a trabajar el barro. Se habla también del problema de la extracción del barro, pues ya no lo dejaban sacar como antes. Se hace mención al proceso general de preparación del barro y fabricación de las vasijas, entre las que se encuentran platos, macetas, tallas, tostadores, jarras para el gofio y la carne, cazuelas, cacerolas para el arroz[91], ceniceros[92], *bernagales*, jarrones para flores[93], juegos de té[94], cucharas, *cánigos* (debería decir gánigos), lebrillos, barquetas para el asado de corderos[95] y toda clase de vajilla, así como miniaturas y figuras de todo tipo. El autor expresa que en una jornada se hacen hasta 50 piezas medianas[96]. Además de La Atalaya de Santa Brígida, se expone en el artículo otras localidades loceras, como La Atalaya de Guía[97], Barranco Hondo[98] y Tirajana[99]. Se alude al almagre que se trae desde Cueva Corcho, en Tejeda, así como al guisado en los dos hornos que habían en ese momento, se dice incluso que para guisar una hornada se suelen gastar unas 300 kg de leña. Por último se alude a que se venden las vasijas en tiendas y en el Pueblo Canario, donde los

[91] Es posible que las cacerolas para el arroz sea una pieza cerámica que fuera introducida sobre esos años, pues no se tiene constancia de la misma en años anteriores. Asimismo, es probable que se adaptara una pieza, como el caldero, o la cazuela, para crear esta nueva, destinada al guisado del arroz. Algo parecido sucedió con el locero Justo Cubas Cubas, que fabricaba paelleras, a partir de barquetas, o cazuelas.

[92] Los ceniceros fueron introducidos en la tipología de la loza tradicional durante la segunda mitad del siglo XX, cuando se extendió el hábito de fumar cigarrillos, pues antes se solía fumar en cachimba, o puros (la gente más pudiente).

[93] Los jarrones para flores pudieron ser introducidos a finales del siglo XIX, o comienzos del XX, cuando se copian modelos llegados de fuera y cuando se extiende la costumbre de poner flores en el interior de las casas, pues antes se solían poner macetas con plantas o flores.

[94] Los juegos de té se introdujeron a mediados o finales del siglo XIX, por influencia británica, especialmente por la ubicación del *Quiney's Bella Vista Hotel* (1894) y del Hotel Santa Brígida (1898) en la zona del Monte Lentiscal, donde llegaron a trabajar habitantes de La Atalaya (Santana y Rodríguez, 2006: 101-106).

[95] También llamadas asaderas.

[96] Se desconoce si este número de piezas cerámicas alude a la cantidad diaria que podría hacer una locera, o al conjunto de las 6 loceras y el locero de La Atalaya. Personalmente creo que se refiere a la cantidad que era capaz de hacer una única locera o locero, es decir 50 piezas por artesano/a, puesto que en otros centros loceros, como Hoya de Pineda, se podían hacer, de media, unas 30 ó 50 piezas diarias.

[97] Es probable que se trate de un error y en realidad se refiera a Hoya de Pineda de Guía, pues si bien es verdad que otros autores aluden a La Atalaya de Guía como lugar donde se hizo loza, cuestión que no hemos podido constatar, ni a través de la información oral, ni de las fuentes escritas, el autor del artículo no cita Hoya de Pineda, importante centro locero de la isla, ya conocido en esos años.

[98] Que se sepa en Barranco Hondo no se sabe de la producción de loza, pero al ser una entidad que se ubica muy próxima a Lugarejos, es probable que se trate de un error y, en realidad, el autor se quisiera referir a Lugarejos.

[99] La localidad de Tunte también es conocida como Tirajana, de ahí que probablemente el autor se refería, en realidad, a Tunte, entidad alfarera que en ese año de 1960 todavía contaba con tres loceras, Dolores Sarmiento López y las hermanas María y María del Carmen Santana Vera conocidas como "Las Mónicas" (Zamora y Jiménez, 2004).

turistas las compran, incluso otras personas como regalos o adornos y se anima a los organismos a que intente recuperar esta artesanía (García Jiménez, 1960: 5).

Por esas fechas nos encontramos con tres referencias sobre la loza tradicional grancanaria, una alusiva a Hoya de Pineda y dos a La Atalaya. La primera de ellas es un extenso artículo periodístico que no está firmado[100] y que lleva por título "La Degollada y la alfarería canaria" (*Diario de Las Palmas*, 11-2-1961: 5-6). Se podría considerar que este artículo es la primera publicación que recoge de manera amplia el trabajo de la loza en Hoya de Pineda, al menos es la primera referencia que se ha localizado al respecto. Después de describir de manera holgada el paisaje que rodea a esta localidad y la forma de llegar, a través de la recién creada carretera asfaltada[101] ejecutada por el Cabildo de la isla, con un jeep como medio de transporte y aludiendo a las posibilidades turísticas de la zona, se va desglosando primero la forma de vida de sus más o menos 200 vecinos, con el cultivo de cebada, trigo, millo, papas y legumbres, que usan cuevas de una sola habitación, y de los cuales 40 se dedican a la alfarería (siendo el más antiguo el locero Francisco Godoy[102]). Se cita que en el pago sólo existían dos hornos y se describe la manera de fabricar las vasijas, con el pisado del barro, el amasado a mano, el levantado, el emparejado, operaciones que suelen hacer las mujeres, luego los hombres hacen el raspado, el aliñado y el almagriado[103]. Posteriormente se procede al secado durante 15 o 20 días (se dice al sol, pero debe ser a la sombra). Entre las piezas se nombran los platos, tallas, macetas, bernagales, ollas, braseros, porcelanas, tostadores, vasos para las tallas, lebrillos, tanto chicos como grandes e incluso medianos. Se expone que se hacen unas 300 piezas todas las semanas[104], que eran llevadas en cestas por las

[100] Se desconoce la autoría de este interesante artículo, pero no nos cabe dudas que debió ser redactado por alguien que vivía o conocía muy bien la zona, no sólo por la descripción que hace del paisaje, o de su forma redactar cuando dice "nuestro Ayuntamiento" (en alusión a Santa María de Guía), sino cuando cuando expresa que desde Gáldar se veía el resplandor de las llamas de los hornos de Hoya de Pineda por las noches cuando se guisaba. No quisiera aventurarme, pero considero que podría ser el periodista Luis García Jiménez (1928-2009), natural de Guía, que colaboraba en esos años en el periódico Diario de Las Palmas y que ya había publicado al menos un artículo sobre la alfarería canaria (García Jiménez, 1960). Algunas referencias sobre la biografía de este periodista se pueden leer en: http://www.guiadegrancanaria.org/php/index.php?option=com_content&task=view&id=855&Itemid=30

[101] Antes de la realización de la carretera que comunica San Isidro con Hoya de Pineda y que luego continúa hacia San José de los Caideros (esta carretera se hizo por tramos, primero hacia Hoya de Pineda, posteriormente a Juncalillo, etc.), las comunicaciones con Hoya de Pineda estaban aseguradas por cuatro caminos principales de uso tradicional, tres de ellos partían desde las vegas costeras y a su paso por Hoya de Pineda, confluían en uno sólo que sigue su curso hacia las cumbres de la Isla, son el "camino de Anzo" que transcurre por el margen derecho del Barranco de Anzofé; el segundo parte de Santa María de Guía siguiendo el Barranco de Guía, conocido con el nombre de "camino de San Antonio" o de "Las Boticarias"; el tercero, el "camino de La Montaña", que atraviesa la Montaña de Guía y el cuarto partía de La Hoya del Bardo hacia el Este y medianías (Zamora y Jiménez, 2008: 43-44).

[102] Francisco Godoy Monzón (nacido en 1905) se casó en 1923 con la locera Simona Suárez Suárez (nacida en 1909), desarrollaron el oficio de la loza hasta los años 50 del siglo XX (Zamora y Jiménez, 2008: 103-104).

[103] Este era el caso del locero Francisco Godoy Monzón, pero otros hombres lo hacían al revés, es decir levantaban las piezas, o hacían la funda y, luego, eran las mujeres las encargadas de habilitarlas, es decir desbastarlas, alisarlas y bruñirlas, como fue el caso, entre otros, del padre de la locera D.ª Tomasa Suárez Santiago de Hoya de Pineda (Zamora y Jiménez, 2008: 159).

[104] No se sabe si este número de piezas alude a la producción total del centro locero, es decir de

mujeres, pero a partir de la construcción de la carretera, viene un camión a buscarlas (lunes o martes de cada semana) hasta Gáldar, sobre todo. Se apunta que la loza se hacía por el día y se guisaba por la noche. También se aclara que la mayor parte de los vecinos se suelen ir a la zafra del tomate, incluso hasta La Aldea[105].

La siguiente referencia para ese año de 1961 es una cita sobre La Atalaya que aparece en la revista *Journal des voyages*, dedicado a las *Iles du soleil* (Nº 235, p. 23). En dicha publicación se alude a que es un pago de alfareros, en el que los turistas pueden observar como los artesanos trabajan sobre una piedra cirucular, como lo hacían los antiguos habitantes de la isla (en Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 138). Mientras, que la siguiente referencia de dicho año, también sobre La Atalaya, es la realiza Carmen Laforet Díaz en una edición en alemán sobre la isla de Gran Canaria. En esta publicación, describe La Atalaya como un pueblo pintoresco de cuevas con fachadas encaladas y adornadas con macetas floridas, donde se hace la alfarería, alude a las "tayas" para almacenar el agua y servir de macetones de geranios en los jardines[106], así como toda clase de recipientes de barro. Destaca que este poblado es único en el mundo, por su forma "prehistórica", donde una mujer talayera fabricará para los visitantes, sin ayuda del torno, la vasija que se le pida[107] (Laforet Díaz, 1961 en Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 139).

Unos años después Alfred Gordon-Brown (1963) publica una guía de viaje sobre Madeira y Canarias. En dicha guía alude a la visita a La Atalaya, un pueblo de casas cuevas donde se trabaja la cerámica primitiva, donde las cuevas estuvieron ocupadas por los "guanches[108]", constituyendo el mejor conjunto troglodita de todo el

---

las 40 personas que se dedicaban a este menester ese año, o a la producción de una única locera o alfar. Probablemente se refiera a la cantidad producida por un solo alfar, pues se sabe que en Hoya de Pineda varias loceras podían elaborar diariamente 20 piezas, sobre todo bernegales o macetas (Ramos, 1993: 41. Jiménez, Zamora y Hernández, 2010: 210).

[105] Este hecho indica que la mayor parte de la población de Hoya de Pineda, a partir de los años 60 comenzaba a dedicarse a otros trabajos, por lo que la actividad locera comenzaba a desaparecer.

[106] Con independencia de que las tallas puedan ser utilizadas como macetas, cuestión que hemos visto en otras localidades loceras, como Hoya de Pineda y Tunte y que, asimismo, se observa en toda la geografía insular (donde bernegales, tallas, etc., se reutilizan como macetas, incluso algunas decorando pretiles de azoteas, fachadas, fincas, etc.), en La Atalaya se fabricaban unas tallas de agua y otras tallas de plantar, por lo que puede que la autora se refiera a estos dos tipos cerámicos que difieren en su forma y decoración.

[107] Evidentemente se sabe que algunas cuevas de La Atalaya estaban acondicionadas para su visita, en una especie de recreación y que numerosos viajeros y relatadores, como se ha citado en el presente trabajo (y se recoge muy bien en la obra de Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010), describen como las loceras levantaban una pieza para los turistas y visitantes, a cambio de una propina, no nos cabe la mayor duda que el poblado no tenía nada de la "más pura forma prehistórica", pues no se parecería un poblado de la etapa indígena, entre otras cuestiones porque ni la forma de edificar o ejecutar una cueva artificial era igual, ni la distribución del espacio (Jiménez y Zamora, 2002: 28-31) y, sobre todo, por el mobiliario de ese momento (camas, sillas, otros muebles, etc.), como se observa en diversas fotografías de la época (Santana y Rodríguez, 2009: 160). Por lo que esta apreciación de Carmen Laforet Díaz se puede deber más a una posible exageración, para captar la atención del lector y que visite la zona, atrayéndole a un lugar supuestamente exótico y primitivo.

[108] La pervivencia del hábitat indígena en La Atalaya es un tópico que comenzó a plantearse desde 1819, a través de la publicación de Louis Henri Léonard Poudenx (Santana, Sarmiento y

Archipiélago. Se expone que esta excursión es de las mejores con un menor circuito de tiempo, de unas 27 millas (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 140).

Por esos años dentro de una publicación sobre Las Palmas realizada en 1964 ( (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 140) se alude a La Atalaya. En una primera alusión, dentro de un itinerario de visita propuesto a esta zona, se dice que es un lugar pintoresco con cuevas de fachadas encaladas y adornadas con macetas de flores en el que se hacen las típicas tallas canarias[109]. En otra se expone que entre los lugares pintorescos se localizan La Atalaya de Santa Brígida y La Atalaya de Guía, textualmente se puede leer "pequeñas montañas cubiertas de casas cuevas, cuyos moradores fabrican las típicas tallas y *verdegales*, recipientes de barro cocido, por el mismo sistema de los primitivos guanches[110]".

Asimismo la británica Elizabeth Hodkinson publica una guía turística de la isla de Gran Canaria (que se edita en varios idiomas en 1964). Al igual que las anteriores guías y referencias turísticas alude al pago alfarero de La Atalaya, al que denomina como centro de cerámica de la isla, en los que se hacen a mano, sin torno, tallas, jarros y escudillas, como se hacía 1.000 años atrás. Sus habitantes viven en cuevas, pero los describe esta autora como alegres y amables, que muestran orgullosos sus casas. Destaca de las cuevas que tienen jardines, con habitaciones blanqueadas y bien alumbradas por las puertas, siendo cuadradas y poco húmedas, debido a la porosidad[111]. Advierte a los visitantes que la carretera está sin pavimentar y describe la manera de llegar y regresar (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 141-142)

Sobre esos años se localizan dos referencias sobre La Atalaya, una en la publicación de Néstor Bernardo Claudio de la Torre Millares (en 1966), sobre las islas

---

Rodríguez, 2010: 41), sin embargo, como bien han considerado Antonio Santana Santana y M.ª del Pino Rodríguez Socorro (2009: 118), la pervivencia aborigen es "fruto de la visión romántica construida por los viajeros decimonónicos que creyeron ver en La Atalaya la constatación de la pervivencia de modos de vida prehistórico…, que se eleva a verdad científica sin la debida constatación y que es asumida, sin discusión, por los investigadores locales posteriores". No está demostrado, ni siquiera se ha investigado, el origen de este poblado, de hecho Pedro Quintana Andrés plantea que es probable que en La Atalaya no existiera ningún asentamiento estable hasta finales del siglo XVI, o incluso mediados del siglo XVII (comunicación personal, julio de 2015).

[109] Probablemente este texto sea una copia de lo expresado por Carmen Laforet Díaz en 1961.

[110] Se confunden las dos localidades denominadas Atalaya, la de Santa Brígida y la de Santa María de Guía, consideradas ambas como entidades loceras. Debe ser un error del autor de la publicación, o autores, pues en el año 1964 no se ha documentado la presencia de alfares en La Atalaya de Santa María de Guía, bien por confundir los dos pagos con el mismo topónimo, o bien por haber leído los trabajos de Martín Moreno (1950), Rafael Díaz-Llanos y Lecuona (1953), Sebastián Jiménez Sánchez (1958), así como algunos artículos de prensa (entre otros, García Jiménez, 1960) que citan, erróneamente, La Atalaya de Guía como un alfar activo en esos años. Por cierto, destaca también el término "verdegal", que confunde con el de bernegal.

[111] A pesar de la redacción enfocada al turismo, es de destacar que se aprecia, en esos años, que las cuevas dedicadas a las viviendas no se parecen a las cuevas que se describían a finales del siglo XIX y comienzos del XX. A partir de los años 40, progresivamente, se procede al encalado de las fachadas de las cuevas y, a partir de los sesenta, comienza, lentamente, a mejorar las condiciones de habitabilidad de dichas cuevas.

que conforman la Provincia de Las Palmas, en la que se alude a este poblado troglodita y pintoresco de "cuevas blanqueadas y rojo barro de los alfareros, con el que se hace la cerámica popular de la isla" (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 142). Y, otra del escritor Alberto Vázquez Figueroa, también en 1966, que publica una guía de la isla de Gran Canaria, en la que alude a esta población, como propia de otro siglo, que vive en cuevas tapadas con un muro encalado, con puertas pintadas de colores vivos. Define a los talayeros, como fabricantes de tayas[112], recipientes que contienen líquidos, así como de macetas, platos, botijos (porrones), u otras piezas de alfarería, que son realizadas, casi siempre, por mujeres, sin ayuda de torno (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 142).

Según Rafael González Antón (1977: 84, nota 31), se elaboró en torno a 1968, un trabajo inédito por parte del, en aquellos años, joven investigador Celso Martín de Guzmán, titulado *un taller de alfarería en Gran Canaria: Hoya de Pineda, Gáldar*). Sin embargo, consultado el archivo privado de los herederos[113] de Martín de Guzmán, tras diversas búsquedas, no se ha podido hallar dicho trabajo. Asimismo, cuando tuvimos ocasión de hablar por teléfono con el citado autor[114], se nos informa que dicho estudio podría haber formado parte de un trabajo de curso que redactó el mencionado Martín de Guzmán durante su etapa universitaria lagunera (1965-1970). Por su parte, el artista galdense y ceramista Juan Fermín Valeriano Sosa Guillén, nos comentó que la primera vez que tuvo constancia que Martín de Guzmán visitara el centro locero de Hoya de Pineda, con carácter de investigación, fue en el año 1976 (si bien podría haberlo visitado con anterioridad). El propio Martín de Guzmán en un texto mecanografiado inédito de su archivo privado, expone textualmente que en las caminatas quinceañeras conoció a la locera de Hoya de Pineda (probablemente Juliana Suárez Vega), cuando visitó aquellos parajes y sus cuevas, probablemente en 1961-1962 (Martín de Guzmán, s/f). En todo caso, dicho trabajo no ha podido ser consultado.

El ya mencionado periodista Luis García Jiménez (1968: 12-13) publica un artículo de prensa sobre las fiestas de Teror, en el que aparece una fotografía que recoge cientos de piezas cerámicas de Lugarejos, entre las que destacan, sobre todo bernegales con tapas y vasos, así como jarrones para flores. Pudiera ser que esta imagen fuera una de las primeras que muestra la loza tradicional de Lugarejos, pues con anterioridad no se conoce ninguna fotografía de la misma.

[112] En realidad el gentilicio talayero procede de Atalaya, no de fabricante de tallas. Vázquez Figueroa confunde el término talla (vasija cerámica) con la palabra taya.

[113] Quisiera agradecer a la familia del profesor Martín de Guzmán, la posibilidad de poder acceder al interesante y, como no podía ser de otra manera, espléndido archivo privado de este insigne investigador de procedencia galdense, especialmente a su hermana Bélgica Martín de Guzmán y su sobrino Héctor Díaz Martín.

[114] A quien agradezco las atenciones que tuvo conmigo, sobre todo a la hora de buscar la copia de dicho trabajo que, finalmente, no pudo localizar.

Dos años después el investigador y actual cronista oficial de Artenara, José Antonio Luján Henríquez (1970: 16) firma un artículo de prensa, a colación de las piezas cerámicas de Lugarejo que se exponen en las mencionadas fiestas del Pino de Teror. Cita la fabricación de bernegales, porrones, bandejas, floreros y otros objetos de barro, por parte de un único alfarero que hace loza, Justo Cubas (que expone en un párrafo que ya nadie quiere dedicarse a ese oficio y cualquier día ya no habrá loza de Lugarejos). También hace alusión al trabajo del torno, del que dice que en otros sitios de la isla se fabrican estas piezas, pero utilizando un sistema mecanizado. Expone la crisis de esta alfarería tradicional, así como la preocupación por parte del Ayuntamiento de Artenara que planteó el problema ante las autoridades provinciales, sin que finalmente se tomara alguna iniciativa. Sin embargo, propone, ante esta situación que se deberían tomar medidas para conservar esta artesanía que forma parte de la idiosincrasia y de lo "auténtico canario", así como preservar la "pureza de estas manifestaciones".

Si bien la obra del conocido y respetado arqueólogo Luis Diego Cuscoy no trata sobre ningún aspecto relacionado con la loza tradicional de Gran Canaria, hay que hacer mención a su trabajo titulado *Gánigo* (Diego Cuscoy, 1971), que junto con *Los Guanches* (Diego Cuscoy, 1969), suponen, incluso hoy día, unas publicaciones meritorias, que en algunos aspectos siguen estando en pleno vigor. Diego Cuscoy es el primer autor que aborda el estudio de la cerámica popular canaria, desde una perspectiva arqueológica, en este caso de Tenerife[115], citando los centros alfareros conocidos[116], la cadena operativa, las piezas fabricadas, etc., aportando diversos dibujos[117] de la cerámica tradicional y proponiendo algunas tipologías; si bien lo enmarca todo a través de una pesquisa más amplia sobre la cerámica indígena de dicha isla (Diego Cuscoy, 1971: 169-178) y es el primer autor que habla de una cerámica de transición entre el mundo indígena y la tradición locera (Diego Cuscoy, 1971: 161-169). Incluso, años antes de la publicación de estas obras, ya planteaba que la alfarería tradicional era un objeto de estudio de la Arqueología. Así en 1954 publica un artículo de prensa en el periódico *El Día* (8-9-1954), que se reproduce en 1998 en la Revista El

[115] En 1955 se publica, dentro de la obra *Retablo Isleño*, de Juan Álvarez Cruz (que es reeditada en 1996), un apartado dedicado a las alfareras de Tenerife, entre los diversos aspectos que trata en las pocas paginas que dedica a este tema, destaca la figura de D.ª María García, locera de Garañana, San Miguel de Abona y describe el proceso de trabajo, desde la preparación del barro, amasado hasta el guisado. Cita también la forma de vender la mercancía y la realidad de la falta de loceras, porque nadie se quería dedicar a ese oficio, ni las hijas, ni nietas. Añade, además, un romane que le relata la citada locera, del que extractamos: "afuera, afuera, alfarero, que sólo de barro goza, que por mucho que trabaje, nunca encuentra sino loza" (Álvarez Cruz, 1996: 54-57)

[116] Para Tenerife expresa que los centros alfareros de los que se tenían noticias eran San Andrés, Candelaria, San Miguel, Arguayo, Icod de los Vinos y La Victoria de Acentejo, de los cuales en 1971 sólo seguía en activo éste último (Diego Cuscoy, 1971: 170).

[117] Luis Diego Cuscoy es uno de los primeros autores que dibuja las piezas cerámicas tradicionales con metodología arqueológica (los primeros dibujos de piezas se corresponderían con algunos de La Atalaya que aparecen en un artículo de Lezcano Montalvo, 1944, pero éstos son más artísticos que científicos). El mismo Diego Cuscoy expone que hacía años ya había iniciado un trabajo sobre esta alfarería (Diego Cuscoy, 1971: 170), por lo que podría considerarse como el primer arqueólogo que se acercó a la loza tradicional canaria, en este caso de Tenerife.

*Pajar*[118] (Diego Cuscoy, 1998: 37-38), en el que expone, entre otros, que la tradición alfarera de Tenerife estaba arrinconada, que sobrevivía de manera heroica. Incide en que es un trabajo propio de mujeres y que procede de la herencia prehispánica. Después de alabar el proceso constructivo y las piezas fabricadas con instrumentos simples, transmitido de madres a hijas, hace hincapié en que se debería proteger este legado, especialmente del avance de las tierras de cultivo dedicadas a las plataneras. Destaca que en La Victoria de Acentejo sólo quedaban tres hornos trabajando. Propone la creación de un centro de investigación que estudie esta artesanía, que coleccione y conserve las vasijas y las herramientas, que pueda crear una escuela que mantenga viva la tradición.

A comienzos de los setenta se publican dos artículos sobre el centro locero de Lugarejos, curiosamente en el mismo periódico y el mismo día (*El Eco de Canarias*, 30-12-1973, pp.: 7 y 13), si bien aparecen firmados por autores diferentes. Por una parte, un artículo titulado "El Lugarejo", de Ervigio Díaz Bertrana (1973: 7), en el que se citan a los últimos loceros y loceras[119], las piezas que se hacían[120], de dónde se obtenía el barro[121], los hornos, así como los lugares de ventas[122], además añade hasta seis coplas que cantaban las antiguas loceras. Expone que sólo se hacía loza, en ese año, en Lugarejos y La Atalaya. Finaliza su artículo relacionando esta cerámica tradicional con la indígena y haciendo constar que faltan alfareros, en alusión a su desaparición. Por otra parte, un artículo titulado "Artesanía, la alfarería, una herencia de nuestros aborígenes", de Juan F. Báez Bolaños (1973: 13), que dedica al locero Justo Cubas Cubas, que ya en ese año se había ido de Lugarejos para trabajabar en la Casa Museo Cho Zacarías de San Mateo. En la entrevista que lleva a cabo, Justo Cubas le comenta como comenzó en el mundo de la loza, después de perder una pierna en la Guerra Civil y aprender con Teresa Suárez, que perdió la vista a los 12 años. El locero le cuenta de dónde se extraía el barro[123], cómo se hacía la loza[124], las piezas que se elaboraban

[118] Este artículo fue recopilado y dado a conocer por José Ángel Hernández Marrero, quien realiza una introducción y conclusión al mismo, exponiendo, entre otros, que debe haber una mayor implicación por parte de las Administraciones Públicas pero no "desde el padrinazgo permanente y paternalista, sino desde una óptica respetuosa con la tradición y con quienes mantienen esa tradición, desde una óptica que garantice la permanencia de esta herencia cultural que, afortunadamente, sigue siendo uno de los pilares de nuestra identidad colectiva" (José A. Hernández Marrero en Diego Cuscoy, 1988: 37).

[119] Como la "cieguita", Augusto, Clarita y las familias Viera y Cubas.

[120] Tallas, candelabros, ceniceros, porrones, lebrillos, jarros, talleros, figuras humanas y palmatorias.

[121] Desde el Pinar de Tamadaba.

[122] Sobre todo durante las fiestas de La Nieves en Agaete, Santiago de Gáldar, Santa María de Guía y El Pino en Teror.

[123] Justo Cubas expone que se extrae de tres lugares, en el Pinar de Tamadaba, en La Ruda y en el mismo Lugarejo.

[124] Después de secar el barro, se pone en remojo en una pila durante un día, luego se le pone arena fina de barranco, se pisa con los pies y se mezcla otra vez con arena, para saber si el barro era bueno se pasaba por la lengua y si raspaba es que estaba bien. Luego se sobaba, como un panadero, para comenzar a trabajar. Se coge el barro y se forma una pequeña pelota, se golpea con el puño, se aprieta con los dedos, se van añadiendo bollos hasta llegar al tamaño que se desea. Luego con una mano fuera y otra

antiguamente[125], las que le piden los turistas[126], dónde se vendía la loza[127] y comenta que ninguno de sus ocho hijos se ha dedicado a la loza. El autor del artículo finaliza exponiendo que la artesanía tiende a desaparecer, pero que todavía se estaba a tiempo de poner remedio[128].

Asimismo, en esa misma época, Olga Carmona Viruete (1974: 5 y 1974: 20) redacta dos artículos sobre La alfarería en La Atalaya de Santa Brígida, uno más extenso, lo publica en *El Eco de Canarias* y el otro, una versión resumida, en la revista turística *Costa Canaria*. En el primero de estos artículos, entrevista a Francisco Rodríguez Santana, Pancho y a Antonia Ramos Santana. Entre otros datos recoge que el barro se extraía de la Montaña de la Concepción, que en ese año, se compraba (20 kg. de barro costaban unas 2.000 pesetas y dan para hacer unos 15 o 20 cacharros), que se hacían tallas, jarrones, calderos, "cántabros" (¿candelabros?), palmatorias, jarros, vasos y demás objetos (que venden por encargo, o directamente en el pago, pero que ya no van a vender por fuera, incluso lo venden a floristerías, o al Pueblo Canario), que el almagre lo traían cerca de la Cruz de Tejeda, que venden la loza a unas 100 pesetas, dependiendo del tamaño. Finaliza el artículo expresando que nadie se dedica a aprender este oficio, pues ni Pancho, ni Antonia Ramos Santana tienen hijos (Carmona Viruete, 1974: 5). El segundo artículo es un resumen del anterior y se expone, más o menos, lo mismo, finalizando de la misma manera, con una pregunta "¿hay alguien dispuesto a aprender" (Carmona Viruete, 1974: 20).

Ese mismo año Wulf Köpke[129] publica un trabajo sobre las alfareras en España, *Frauentöpferei in Spanien* (mujeres de la cerámica en España), en el que alude a la alfarería tradicional canaria (Köpke, 1974: 335-441).

---

dentro, se van dando forma hasta finalizarlo. Luego se coge una piedra de barranco, se moja en agua y se hace el esponjado por la parte interior. Se deja secar tres días, hasta que esté curada, luego se raspa con un raspador y una cuchara. Luego se esponja al exterior. Luego se tiñe la pieza con almagre y luego se pule con una piedra, dándole brillo. A esta piedra le llama alisadera y para que camine mejor "para que corra" y saque brillo, se lo pone un poco de petróleo. Aclara, en otro momento de la entrevista, que la loza antigua duraba mucho más, le ponían menos arena para que no se minara, pero se estallaba más en el horno. También aclara que es capaz de hacer una talla en siete minutos y que un día hizo 50 tallas.

[125] Bernegales, cacerolas, lebrillos para amasar el pan, tostadores de millo, gánigos, ganiguetes, palmatorias, ceniceros y figuras humanas. Posteriormente, en otro momento de la entrevista Justo Cubas añade porrones grandes y pequeños, tallitas y bandejas. Aclara, además, que las piezas más difíciles son los fruteros de dos o tres pisos, los porrones y las licoreras.

[126] Cazuelas, cacerolas, licoreras, juegos de café, cántaras (de vino), cachimbas y otros objetos.

[127] Sobre todo en las fiestas del Pino de Teror. La loza, antes, se llevaba sobre la cabeza.

[128] Parece que el tiempo no le dio la razón a Juan F. Báez Bolaños, pues después de haber transcurrido 42 años desde que se publicara este artículo, casi todas las artesanías de la isla de Gran Canaria han desaparecido, quedando algunos labrantes o canteros de edad avanzada, algunos latoneros, cesteros y muy pocas loceras tradicionales. Entre los oficios desaparecidos se encuentran los herreros, albarderos, colmeneros, etc. (Murcia Suárez, 1997, 1998 a y 1998 b).

[129] Etnógrafo alemán, fue Director del Museo Etnológico de Hamburgo. Viajó por España acompañado de su compatriota Rüdiger Vossen y de Natacha Seseña Díez para estudiar la cerámica tradicional, catalogando los alfares y describiendo su producción, un trabajo de urgencia para documentar y dar testimonio de la tradición que sobrevivía con pesar. A raíz de dicho viaje se publicó la *guía de los alfares de España (1971-1973)*, que se convirtió en uno de los manuales más usados por los

Un año después se publica en el anuario del Centro Asociado de Las Palmas de la Universidad Nacional de Educación a Distancia un interesante artículo sobre un breve estudio de la cerámica popular talayera a cargo de M.ª Luisa Bethencourt Mateos (1975: 49-67), con fotos de José Naranjo, conservador de El Museo Canario. Después del artículo publicado en 1944, en la colección tradiciones populares en la que aparecen diversos ensayos y notas del folklore canario (Lezcano Montalvo, 1944), este trabajo es, hasta ese momento, el estudio más extenso que se ha llevado a cabo sobre el centro locero de La Atalaya, en cuanto a las técnicas empleadas, si bien adolece de una tipología. En este trabajo se especifica cada apartado del proceso de elaboración de la loza, la recogida del barro, la preparación del mismo, las operaciones del modelado, el oreado, el desbastado, el coloreado, el pulido, la cocción y la comercialización. También se alude a las variedades de las piezas (se citan algunas de las piezas fabricadas[130], pero no se hace una tipología de las mismas), así como a la decoración. Aparecen datos interesantes que no se habían tratado anteriormente, en otros trabajos, como la adquisición del barro en un cercado, que se extrae en el mes de julio, que se vende a 3.000 ptas. unos sesenta sacos. Este barro se almacena en la cueva en mazacotes para que se seque. La autora cita, por primera vez, la acción de quitar las impurezas y piedras al barro, cuando se machaca, asimismo, cita el término goro (pila donde se pone el barro de remojo con agua), que casi nadie, o nadie, había nombrado con anterioridad y alude al cernido de la arena. También habla del resobado, o amorosamiento, de la colocación de la loza boca abajo para que se seque fuera de la cueva (se entiende que al sol), de que cuando se pone el almagre, hay que esperar dos días, antes de hacer el pulido o bruñido y que a la pieza ya una vez seca, se le pasa un paño humedecido en petróleo, antes de pasar la lisadera (algunas de las lisaderas tienen unos 200 años de antigüedad, según manifestó el locero Pancho), una vez pulidas se ponen las vasijas unas horas al sol. También se aclara que el horno de La Atalaya, el único que había, tenía una capacidad para 310 piezas pequeñas, o 200 grandes, que se le pagaba al propietario del hornos 25 pesetas cada vez que se usaba y que se guisaba cada 15 días, los sábados, usando monte de parra, durando la cocción unas tres horas y teniendo que esperar unas dos horas para se enfríe la loza. Toda la loza que se elaboraba en La Atalaya era por encargo y se vendía antes de guisar. Los clientes solían ser el Pueblo Canario, diversas tiendas y floristerías, la plaza del Mercado Municipal, así

investigadores e investigadoras interesados en los centros alfareros, muchos de los cuales desaparecieron en pocos años (Vossen, Seseña Díez y Köpke, 1980).

[130] La autora cita talla canaria, talla para el culantrillo, tostador de millo o gofio, olla para hervir la leche, jarra para el gofio, tinajas para aceitunas, porrones, bandejas, ceniceros, bernegales, macetas y braseros para sahumerios (sahumadores). También expresa que hay una docena de variedades de juegos de café y de té (Bethancourt Mateos, 1975: 64-65). En cuanto a la talla canaria y a la talla para el culantrillo, por nuestra parte hemos escuchado talla de agua (recipiente para ir a buscar el agua), talla de pila (especie de bernegal, pero con forma de talla), talla de plantar (especie de maceta), talla de caño (especie de porrón), etc., pero nunca esas dos denominaciones, es probable que la talla canaria sea la talla de agua y la talla para el culantrillo una especie de bernegal, o talla que se pone bajo la pila de destilar, o destiladera.

como varios particulares y turistas. El precio de las piezas también es documentado por esta autora, dato importante, pues raramente lo suelen decir las loceras[131] (Bethencourt Mateos, 1975: 49-67).

También en esa década de los setenta encontramos tres referencias sobre la loza tradicional grancanaria. En el periódico *Diario de Las Palmas* (Talavera Alemán, 1976: 2-3) se publica un artículo sobre un estudio que el artista galdense Juan Valeriano Sosa estaba preparando sobre el centro locero de Hoya de Pineda. En dicho artículo, entre otros, en la entrevista realizada a este artista, se aborda el proceso de elaboración de la loza, la figura de la locera Juliana Suárez Vega, etc. Destaca en el artículo la propuesta del citado Juan Sosa de crear un patronato de provincial de artesanía que intentase recuperar este oficio artesanal. Se acompaña el artículo con varias fotografías del trabajo de esta locera, así como de la extracción del barro y de diversas piezas de este centro locero que llegó a tener hasta 100 loceras trabajando en los años 40. El artículo finaliza con una cita textual del citado Juan Sosa: "ya será la historia quien se encargue de juzgar a todos esos organismos que han permanecido impávidos ante la prostitución de nuestras cerámicas y a otros que la han olvidado".

La segunda referencia es la de un pequeño artículo que se publica en el Nº 79 de la revista *Aguayro* (Redacción, 1976: 4-5), que no aparece firmado y que versa sobre los últimos reductos de la cerámica y que hace mención a Hoya de Pineda, la Casa Museo Cho Zacarías y La Atalaya de Santa Brígida, así como a una supuesta iniciativa por parte del Patronato de Turismo. Por otra parte, en el libro *Barros y lozas de España* de Natacha Seseña Díez (1976: 148-150)[132] se cita como lugares de alfarería tradicional que habían pervivido La Atalaya, Lugarejos y San Bartolomé de Tirajana, de los cuales se conservaban La Atalaya y La Degollada (Hoya de Pineda), así como en San Mateo (en relación a la Casa Museo Cho Zacarías). Por otra parte, menciona el trabajo a torno en Arucas, Bañaderos, Tenoya y Guanarteme. De La Atalaya especifica que de 20 loceras que había en 1936, 40 años después sólo quedaban tres loceras y un locero, como caso insólito[133], del que se burlan en el vecindario, mientras que en Hoya de Pineda de 100 loceras durante la Guerra Civil (1936-1939), se pasó a seis en los años 50 y a uno en 1973[134]. La autora describe someramente el proceso de fabricación de la loza y destaca la elaboración de bernegales, tostadores para millo, tostadores para café,

[131] Las piezas grandes se vendían entre 100 y 150 pesetas, mientras que las pequeñas a 25 ó 30 pesetas.

[132] La autora cita, como obra de referencia, un importante y exhaustivo trabajo realizado sobre la alfarería canaria que realizó el etnógrafo alemán Wulf Köpke (1974).

[133] Como ya se ha expresado existieron varios hombres que trabajaron la loza en Gran Canaria, al menos documentados, durante los siglos XIX y XX, tanto en Tunte, como en Hoya de Pineda. Por lo tanto el caso de Pancho no era insólito, a pesar de las burlas de algunas personas de La Atalaya.

[134] A diferencia de lo expresado por Natacha Seseña, en el año 1961 se dedicaban unos 40 vecinos al trabajo de la loza, según se publicó en un artículo del *Diario de Las Palmas*, 11-2-1961: 5-6. Por otra parte, en los años 70 todavía trabajaban la loza, al menos Juliana Suárez Vega, dos de sus hijas (Rafaela y Josefa Santiago Suárez), así como Nicolás Godoy Vega y su esposa, es decir 5 personas.

braseros, sahumadores, tallas, ollas para guisar leche, gánigo para amasar, hornillas de pan, etc., así como piezas de reciente introducción por influencia peninsular tinajas, macetas, platos, cazuelas y soperas[135].

A finales de esa década se publica el primer estudio global o general, hasta ese momento, de la alfarería popular canaria, a cargo de Rafael González Antón (1977). Un estudio en el que destaca la documentación de los alfares que en aquellos años se habían conservado en la isla de Tenerife (caso de La Victoria de Acentejo, que supone casi un 40% del volumen total de la obra), así como la aportación del estudio de la cerámica en la isla de La Palma[136], a cargo del etnógrafo Manuel J. Lorenzo Perera[137] y un pequeño capítulo dedicado a la cerámica bereber, así como las aportaciones para las islas de La Gomera, Gran Canaria y el conjunto de las orientales, Lanzarote y Fuerteventura, sin que se trate el caso de El Hierro[138]. En líneas generales y, entre otros, este libro aporta unos antecedentes históricos, que tratan sobre los datos conocidos de la presencia de olleros peninsulares, la cerámica de transición, la localización de los 15 centros alfareros conocidos en todo el Archipiélago (excepto en El Hierro), la propuesta de una primera tipología muy general (con sólo algunos tipos de piezas), así como la descripción de todo el proceso de elaboración de la loza. Destaca, asimismo, las fotografías alusivas a todas las fases del citado proceso de fabricación, que acompañan al texto, casi todas de la locera D.ª Adela Hernández de la Victoria, pero en las que también aparecen otros aspectos, como las herramientas, etc. Para Gran Canaria se estudian los centros loceros de La Atalaya, Hoya de Pineda y La Degollada. Para el caso de La Atalaya, básicamente se repite lo expuesto en algunas publicaciones anteriores (Lezcano Montalvo, 1944), si bien aparecen algunas citas orales, mientras que para Hoya de Pineda y La Degollada es de destacar que se dice que no existe ningún tipo de horno[139] y que entre las piezas elaboradas destacan, además de los bernegales, macetas, tostador de castañas, porrones, lebrillos, etc., los gánigos para el ordeño, los ganiguetes para fregar la loza, las frigueras para tostar, las borsolanas para

[135] Si bien es verdad que se sabe que algunas piezas cerámicas fueron introducidas, progresivamente, desde finales del siglo XIX, hasta comienzos del XX, como las tinajas, cafeteras, teteras, soperas, etc., algunas de las piezas que cita Natacha Seseña poseen una mayor antigüedad, como las cazuelas y los platos.

[136] Un dato interesante que se pudo documentar para esta isla y que podría ser extrapolable a otras islas, es el relativo a la mezcla de arena y barro, que en el caso de La Palma no podía ser superior al 20% de arena, frente al 80% de barro (Lorenzo Perera, 1977: 66).

[137] Según nos comentó, en 1999, el propio Manuel J. Lorenzo Perera, el trabajo publicado sobre la cerámica popular en La Palma sólo era una parte resumida de un proyecto mayor del que disponía de toda la documentación, que guardaba en el Puerto de la Cruz, por desgracia y debido a varios motivos dicha documentación desapareció.

[138] Una década después se publica un libro monográfico sobre la cerámica popular de la isla de El Hierro (Lorenzo Perera, 1987). Del que hay que destacar que es la primera obra, que se sepa, en la que el autor combinó la metodología arqueológica, al hacer dibujos de las piezas, e incluso un plano de la vivienda de la última ollera de Valverde, con la etnográfica, al entrevistar a personas que sabían noticias de la alfarería herreña y la búsqueda y documentación de colecciones privadas y con la histórica, sobre todo con la búsqueda de datos escritos en los archivos municipales, para la realización de cuadros genealógicos de la citada última ollera y datos relativos a la importación de útiles de barro.

[139] En Hoya de Pineda se han documentado hasta 6 hornos (Zamora y Jiménez, 2004: 174-180).

amasar el caldo y los pilones para el agua. También cita los sajumerios o sahumadores (González Antón, 1977: 81-85).

Por esos años Caridad Rodríguez Pérez Galdós (1977) elabora un trabajo de investigación sobre la cerámica en Lugarejo, cuyo manuscrito mecanografiado puede ser consultado en los fondos bibliográficos de la FEDAC. Para el año 1979 se conocen dos referencias para el estudio de la loza tradicional canaria, un artículo de prensa firmado por María Isabel Rodríguez (1979: 1), editado en el periódico *Diario de Las Palmas* y un artículo publicado en la revista *Aguayro* (Herrera Piqué, 1979: 17-20). En cuanto al artículo de prensa, se aborda el museo popular Cho Zacarías, en San Mateo, en los que se exponen diversos objetos etnográficos e históricos. Toda esta colección fue adquirida por el propietario y empresario Jesús Gómez Doreste y, entre las piezas cerámicas expuestas existen algunas fabricadas por Juan Brito de Lanzarote, otras de Chipude (La Gomera), El Mojón (Lanzarote) y Mazo (La Palma), así como vasijas y objetos de barro de Gran Canaria, cazuelos de vino de La Atalaya, artesas, tostadores de millo, tostadores de café, jarras (de considerable tamaño, que la autora denomina como "bernegales grandes", para guardar granos y carne en salazón), etc., procedentes de los alfares de La Atalaya de Santa Brígida, Lugarejo en Artenara y Hoya de Pineda en Gáldar. Destaca la presencia de un taller de alfarería en vivo (no se cita, pero era llevado por el locero de Lugarejos, Justo Cubas Cubas), así como una tienda donde los visitantes pueden adquirir piezas procedentes de la producción de dicho taller (Rodríguez, 1979: 1). Por otra parte, el artículo de Alfredo Herrera Piqué trata sobre La Atalaya de Santa Brígida y se recoge, entre otros, una breve semblanza de lo aportado por algunos viajeros decimonónicos (destacando la endogamia que se practicaba, el tipo de moral, el hábitat troglodítico, las piezas fabricadas[140], el origen prehispánico de la tradición alfarera, la miseria, etc.), transcribe el texto de Francisco González Díaz (1900), así como parte del de Charles Edwardes (1888) y el de Juan Maluquer y Viladot (Maluquer y Viladot, 1906: 135). Detalla el autor que los turistas siguen visitando La Atalaya, pero que ya el poblado ha sido muy modificado y destaca que en 1900 existían tres hornos y en ese momento sólo uno, finalmente cita al locero Francisco Rodríguez Santana, Pancho (Herrera Piqué, 1979: 17-20).

También a finales de los setenta se publica la segunda edición de la *guía de los alfares de España*, que elaboran Rüdiger Vossen, Natacha Seseña y Wulf Köpke (1980: 83-90), que unos años antes (1971-1973) habían elaborado, en la que incluyen los alfares de Canarias, visitados por Wulf Köpke en 1973 y con datos actualizados en 1979 por Natacha Seseña Díez. Para el caso de Gran Canaria, citan, entre los alfares sin vidriar y sin torno a Francisco Rodríguez Santana, "maestro Pancho" en La Atalaya[141];

[140] Tallas, bernegales, calderos, tostadores, jarras, cazuelas, etc. (Herrera Piqué, 1979: 17).

[141] Durante los años que visitaron los alfares y los actualizaron (1973-1979), además de Pancho, trabajan la loza, al menos, Antonia Ramos Santana y María Guerra Alonso.

Juliana Vega en Hoya de Pineda[142] y Justo Cubas Cubas en San Mateo (Casa Cho Zacarías). Por otra parte citan alfares a torno en Arucas (Roberto Iborra Llopis), Bañaderos (José Ramírez Fornell), Guanarteme (Francisco Ojeda Ortega) y Tenoya (Rafael Martínez Álvarez). Llama la atención la cita de algunos de los apellidos, por ejemplo Cuba, en vez de Cubas, Vega, en vez de Suárez Vega Ibarra en vez de Iborra y Fornay en vez de Fornell. Para cada alfar se exponen las piezas que se fabricaban, así en La Atalaya se hacían tallas, cazuelos de vino, ollas, braseros, tostadores, paelleras, jarras, palanganas, bernegales, gánigos y figuras para el turismo; en Hoya de Pineda hornillos, tallas, porrones, macetas, cántaros, tostadores, braseros, ollas, juguetes, así como figuras para decoración y en San Mateo tallas, jarras, porrones, tostadores, bernegales y gánigos. Asimismo, expone que algunas piezas fabricadas por los torneros citados son copias de las elaboradas en la loza tradicional, como braseros, cazuelas y tallas (Vossen, Seseña Díez y Köpke, 1980: 86-87).

A comienzos de los ochenta se publica un artículo en la revista *Aguayro* (Cuenca Sanabria, 1980: 6-9) y se imparte una conferencia dentro de las sesiones científicas del Instituto de Estudios Canarios, que luego se publica un resumen de la misma (González Antón, 1985: 65-66), sobre las relaciones entre la cerámica popular y la aborigen canaria. Por una parte, el arqueólogo miembro de la, en aquellos años, Comisión de Arqueología de El Museo Canario y, posteriormente, Director Conservador de dicho Museo Canario, Julio Cuenca Sanabria, establece una relación entre la cerámica aborigen y la popular de Gran Canaria[143], en base a los estudios etnográficos y arqueológicos[144] que se sustentan, además, con documentación escrita. Como ejemplos de pervivencias aborígenes en la sociedad tradicional canaria se expone el uso de la cueva, o casas de piedra seca, la práctica del pastoreo que se seguirá haciendo de la misma manera, utilizando las mismas rutas trashumantes, así como la fabricación de ciertas artesanías, como las esteras y la loza para uso doméstico, con el uso del trueque que se practicaba hasta hace pocas décadas por las alfareras de Gran Canaria[145]. Según

[142] Al igual que sucede para el caso de La Atalaya, durante los años que visitaron los alfares y los actualizaron (1973-1979), además de Juliana Suárez Vega, trabajaban sus hijas Rafaela y Josefa Santiago Suárez, el locero Nicolás Godoy Vega, etc.

[143] Pocos años después, en 1985 el citado autor, Julio Cuenca Sanabria, profundiza aún más en este tema, presentando una comunicación en el Primer Congreso Hispano-Africano de las culturas mediterráneas (dedicado a España y el Norte de África, bases históricas de una relación fundamental), que llevó por título "La alfarería tradicional de Gran Canaria y sus relaciones con el mundo beréber", que es publicada, con posterioridad, en las actas de dicho congreso (Cuenca Sanabria, 1987: 99-110), pero que no hemos podido consultar.

[144] Sin embargo, no se especifican los estudios etnográficos y arqueológicos, ni se ponen ejemplos claros.

[145] A diferencia de lo que expone el autor, según diversas entrevistas realizadas a loceras, exponen que siempre preferían vender la loza, antes que cambiarla por otro producto (generalmente alimenticio, como papas, gofio, millo, calabazas, almendras, etc.) y cuando se hacía el trueque era por necesidad, puesto que no circulaba el dinero y sólo está documentado durante los años de la postguerra, entre finales de los treinta y comienzos o mediados de los sesenta del siglo XX. Alguna que otra locera comentaba que preferían traer dinero, si podían, que estar otra vez cargando con un saco de papas, o de millo, etc., de regreso a su casa. Asimismo, no se tiene constancia documental que en años anteriores se practicase el trueque, de hecho se conocen diversos datos alusivos al precio de la loza, desde el siglo XVI

este autor basta observar un buen número de piezas aborígenes y de otras tantas populares para ver las diferencias entre ambas, al menos en cuanto a la tipología y decoración se refiere, pero poseen una técnica similar. Considera que las piezas cerámicas populares se fabrican igual que hace 500 años, si bien existen ciertas influencias de la cerámica peninsular, como tipologías nuevas, la llegada de olleros (que considera producían piezas para el servicio de las ciudades y que no ahogaron las producciones de los descendientes de indígenas), así como el abandono de determinadas formas no competitivas. En este trabajo se aportan diversos datos extraídos de documentos escritos que abarcan desde la llegada de olleros andaluces, el dato alusivo a que en Tenerife, a comienzos del siglo XVI, no se traían a las fuentes los cántaros con los modelos de Sevilla (que el autor, siguiendo a Rafael González Antón, 1977) considera que son modelos indígenas, así como diversos fragmentos de textos que aluden a la visión europea de la forma de hacer cerámica entre los aborígenes, tales como Antonio Sedeño, Abreu y Galindo, José de Sosa y Marín de Cubas (Cuenca Sanabria, 1980: 6-9).

Por otra parte, en cuanto a la conferencia sobre la cerámica popular como continuación de la vida aborigen, se desconoce su contenido, del que sólo tenemos algunas referencias, a través de resumen publicado posteriormente (González Antón, 1985: 65-66). En este texto se alude a que pocas manifestaciones prehistóricas pudieron sobrevivir al "acoso castellano", sin embargo, una de ellas, que el autor expone que "milagrosamente se ha conservado sin apenas contaminación hasta nuestros días es la cerámica" y que es hija de la cerámica primitiva que hunde sus raíces en el neolítico pleno. A pesar de que han desaparecido la mayor parte de los centros alfareros, el autor plantea que existen noticias etnográficas del conjunto del archipiélago y que es posible observar que la factura de las vasijas es similar en todas las islas y que éstas no han sufrido variación a lo largo del tiempo, destacando el uso del urdido y el desconocimiento del torno. Si bien, aclara que existen diversas variaciones, como en la cocción, que difiere entre las islas, usándose la modalidad más antigua (entendemos que alude a la hoguera) que sólo se practica en Lanzarote, La Palma y Fuerteventura[146]. Finalmente, este autor incide en que este fenómeno de la pervivencia se produce por la primacía de la vida campesina, que no obstante sigue una marcha paralela a la de las ciudades, dejándose influir por la vida urbana en contadas ocasiones (González Antón, 1985: 66).

El citado Julio Cuenca Sanabria (1981 a, 1981 b y 1981 c), a raíz de un trabajo de campo de índole etnográfico que versaba sobre los centros loceros de Gran

hasta el XX, que se exponen en el presente trabajo.

[146] El autor no cita el sistema de calles de Lugarejos, que es un tipo de hornera y sabemos, además, por información oral, que en La Atalaya, en ciertos momentos, el locero Francisco Rodríguez Santana, Pancho, empleaba la hoguera, cuando tenía pocas piezas que guisar, o algún encargo importante, según nos manifestó la alfarera Concepción Fleitas Domínguez, septiembre de 2015.

Canaria[147], redacta una serie de artículos[148] que publica en la mencionada revista Aguayro, que versaron sobre los tres centros loceros que se conocían en ese momento, La Atalaya de Santa Brígida (Cuenca Sanabria, 1981 a: 9-11)[149], Hoya de Pineda de Gáldar (Cuenca Sanabria 1981 b: 23-25) y Lugarejos de Artenara (Cuenca Sanabria, 1981 c: 10-13). Con posterioridad publica, además, un artículo en la misma revista, dedicado al centro alfarero de Chipude, La Gomera (Cuenca Sanabria, 1983: 25-28) y otro sobre la necesidad de crear un ecomuseo en La Atalaya, a raíz del fallecimiento del locero Francisco Rodríguez Santana, Pancho (Cuenca Sanabria, 1986: 21-25), hecho sobre el vuelve a incidir, años después, con nuevas propuestas de estudio y recuperación de este centro locero, tras el óbito de Antonia Ramos Santana (Cuenca Sanabria, 1992: 25)[150].

En el artículo sobre La Atalaya, este autor relaciona las cuevas talayeras con las poblados prehispánicos[151], transcribe algunas notas publicada por Lajard (1891), describe el proceso de fabricación de la loza en esos momentos, reproduce el dibujo de la planta de la cueva de Pancho que publicó Walton (1957) y expone algunos testimonios que transmiten las últimas loceras y el locero, destacando un relato sobre brujas, apunta además algunos datos sobre la comercialización de las vasijas, los

[147] Este trabajo comenzó siendo un proyecto de investigación del tipo tesina para la obtención del título de Licenciatura de grado. En esos años para la consecución de dicho título se llevaba a cabo o bien través de la redacción y defensa de una "tesina" (que era evaluada por un tribunal conformado por tres miembros), o de la superación de unas pruebas de examen. Finalmente, dicho trabajo no fue concluido y el citado autor optó por la realización de las correspondientes pruebas examinatorias.

[148] A estos tres artículos (Cuenca Sanabria, 1981 a, 1981 b y 1981 c) habría que añadirle uno anterior, que es el ya citado sobre los apuntes para establecer una analogía etnográfica entre la cerámica aborigen y la popular de Gran Canaria (Cuenca Sanabria, 180: 6-9), puesto que en la citada revista *Aguayro* se señalan a estos artículos como una serie de cerámica popular (del 1 al 4). En total este autor publicó seis artículos en la mencionada revista *Aguayro*, desde 1980 a 1986 y hay que decir que en esos años, debido (entre otros) a la labor divulgativa de esta revisa de la Caja de Ahorros de Las Palmas, luego la Caja de Canarias (hoy Bankia), estos trabajos fueron decisivos a la hora de dar a conocer al público general, incluso a los investigadores e investigadoras, la loza tradicional canaria. Sabemos, inclusive, que algunos investigadores se decidieron a indagar y estudiar sobre este tipo de cerámica a raíz de la lectura de dichos artículos.

[149] En este trabajo colabora el alfarero, discípulo de Pancho, Silverio López Márquez, quien hiciera sobre esos años un trabajo de documentación exhaustivo sobre la loza en La Atalaya (López Márquez, 1985).

[150] En este artículo (*Diario de Las Palmas*, 8-6-1992: 25) expone el peligro de la desaparición de la tradición alfarera, tras el fallecimiento de la citada locera Antonia Ramos Santana, conocida como Antoñita "la rubia". Cita como único centro locero en activo a Hoya de Pineda, si bien en franco retroceso, así como al único alfarero de Lugarejos que realiza su actividad en el municipio de Telde. Propone culminar un estudio etnoarqueológico sobre La Atalaya, reconstruir y restaurar los hornos, las cuevas más representativas, proteger las canteras de barro de La Concepción y fomentar la práctica de este oficio, a través de la Administración Pública. Resalta que la Viceconsejería de Cultura del Gobierno de Canarias poseía un amplio expediente sobre la realidad de este centro locero de La Atalaya, así como el Plan Especial de Protección elaborado por El Museo Canario, a raíz de la muerte de Pancho, sin embargo dicha Viceconsejería no ha realizado ninguna actuación al respecto (Cuenca Sanabria, 1992: 25).

[151] El propio autor, reconoce, no obstante, que existen serias dudas y dificultades para poder documentar a través de restos materiales las cronologías de los poblados alfareros de La Atalaya, Hoya de Pineda y Lugarejos (Cuenca Sanabria, 1981 a: 6). Exponiendo que, tal vez, dichos asentamientos surgen después de la conquista como consecuencia del desplazamiento de la población indígena o descendiente de la misma.

precios, etc., haciendo, por último hincapié en la desaparición inevitable e irreversible de ese oficio (Cuenca Sanabria, 1981 a: 9-11). En relación al artículo titulado "Las cuevas de Pineda: un centro alfarero de tradición aborigen en el Noroeste de Gran Canaria" (Cuenca Sanabria, 1981 b: 23-25), además de otras cuestiones (como la de relacionar este centro locero con la tradición prehispánica grancanaria), da a conocer a la alfarera Juliana Suárez Vega y documenta el proceso de fabricación de la cerámica, así como la comercialización de las piezas. Y, en cuanto al artículo sobre Lugarejos, destaca una breve descripción del entorno y de la economía de la zona, la descripción de la elaboración de la cerámica, en base a las aportaciones de la locera Manuela Santana Cabrera, la técnica del guisado (conocido como sistema de calles), la comercialización, etc., así como la vinculación de este centro locero con la localidad de La Aldea, de la que destaca la presencia de loceras en décadas anteriores (Cuenca Sanabria, 1981 c: 10-13).

Sobre esos años el conocido ceramista Emili Sempere Ferrándiz (1982) publica las *rutas de los alfares España-Portugal*, en el que dedica un apartado a la alfarería de las Islas Canarias, que se podría considerar como muy completo y tal vez el que más datos aporta de todos los publicados hasta ese momento. Para Gran Canaria cita La Degollada con cuatro obradores (Juliana Suárez Vega, Rafaela Santiago Suárez, Nicolás Godoy Vega y Blas Godoy Santiago), La Atalaya (Francisco Rodríguez Santana y Antonia Ramos Santana) y San Mateo (Cho Zacarías, Justo Cubas). Describe de manera extensa el proceso de fabricación y expone algunas de las piezas fabricadas, como tallas (de cuatro tamaños), bernegales (de cinco tamaños), cántaras para beber, jarras de hasta 100 litros, braseros, fogueros, hornillos, tostadores de café, tostadores de millo, frieras (asadores), cazuelos de vino, sahumadores, etc. Pormenoriza en los sistemas de cocción y aporta diversos datos técnicos sobre temperaturas de los hornos, calidades de las cerámicas, etc. En cuanto a los hornos considera que pueden ser una influencia de alfareros extremeños. También cita los torneros Antonio Felipe Déniz (Santidad, Arucas), José Ramírez Fornell (Quintanilla, Arucas) y Rafael Martínez Esposito (Tenoya). En relación al torno, este autor expone que "dada la baja calidad de estas arcillas, la variedad del repertorio para modelar el torno es muy limitada, ya que las grandes piezas como bernegales, tostadores, etc., son irrealizables por este método". Sin embargo, este último planteamiento no es cierto, puesto que las arcillas de Gran Canaria, del tipo barrial, no poseen una baja calidad, todo lo contrario[152] y, por otra parte, existen bernegales, tostadores, etc., elaborados a torno con barros de la isla, como hemos podido comprobar con piezas que aún se conservan del tornero de origen malagueño, asentado en Bañaderos, Arucas, José Ramírez Fornell.

[152] El tornero natural de Agost, Alicante, Roberto Iborra Llopis, asentado durante más de 30 años en Arucas llegó a comentar que el mejor barro con el que había trabajado a torno era el de Gran Canaria, incluso mejor que los barros peninsulares que conocía, comunicación personal de Juan Zamora Maldonado. Este barro era del tipo barrial (del tipo arcilla expansiva, más plástico) y se tenía que mezclar, sobre un 16% con arena de montaña.

Por esa misma época, se publica un artículo de prensa firmado por Alcestes (1982: 6), en el que se pone en relieve el peligro de extinción de la alfarería tradicional, por ejemplo se dice que en Gran Canaria sólo existen tres artesanos dedicados a la alfarería tradicional y que ésta se mantiene latente gracias a cursillos y escuelas organizadas por organismos oficiales. Destaca la labor llevada a cabo, en ese sentido, por Juan Sosa, profesor del centro de deficientes mentales "Civitas" para intentar recuperar esta artesanía. Asimismo, expone que ha creado la medalla al mérito alfarero, que fue concedida al pueblo de La Atalaya. Por último se nombran las propuestas de intento de recuperación de los centros loceros de La Atalaya y Hoya de Pineda, para que no pierda esta artesanía.

En esa década de los ochenta se produce un avance en cuanto al estudio de la loza tradicional canaria, pues tiene lugar la celebración del *1.º Congreso de Alfarería Popular Canaria* en Arguayo (Santiago del Teide, Tenerife, 1983), donde se reúnen alfareros e investigadores para debatir sobre el estado de esta artesanía y los conocimientos que se tenían hasta ese momento. Se publica la primera edición de *Greda, manual de alfarería popular canaria* (Afonso García, 1983), que es reeditada, revisada y ampliada en 2011 (Afonso García, 2011)[153]. Asimismo, Juan Sebastián López García (1983: 567-576) publica un artículo sobre el taller de cerámica popular de Hoya de Pineda, que supone un avance en el conocimiento de esta localidad locera, que ya había sido estudiada por Julio Cuenca Sanabria en 1981 (Cuenca Sanabria, 1981 b: 23-25). En este artículo se hace un breve estudio de la ubicación geográfica de este pago, se describe el proceso de elaboración de la cerámica, se hace especial alusión a los tipos de asas, muy características de este centro locero y se alude a la coloración y decoración (López García, 1983: 567-576).

Sobre esta década de los ochenta, sin que conozcamos el año exacto, el insigne investigador galdense, ya citado, Celso Martín de Guzmán elabora un texto mecanografiado (inédito), de sólo dos páginas, que hemos podido consultar en su archivo privado, que trata sobre la cerámica, en la que alude a Hoya de Pineda. Es interesante destacar de estas pocas páginas, que encierran interesantes reflexiones y datos, como el alusivo a que estaría por determinar la genealogía de este mundo alfarero y su supervivencia, o no, en las tradiciones ceramistas isleñas (Martín de Guzmán, s/f). Llama mucho la atención la manera en que describe el profesor Martín de Guzmán sus recuerdos sobre la loza de Hoya de Pineda.

[153] Este libro supone, como su propio título indica, un verdadero manual de la loza tradicional canaria, que abarca, sobre todo con la reedición de 2011, desde el origen de este cerámica, las características, la mentalidad de las loceras, todo el proceso de obtención del barro, la elaboración de las piezas, el secado y horneado, así como la relación de los principales centros loceros de Canarias. Además el conjunto de fotografías, con piezas de casi todas las islas, herramientas e instrumentos, del proceso de elaboración, algunas antiguas, así como de los hornos y tipos de cocción, documentan muy bien a los textos. El manual incluye, como no, una relación bibliográfica de las principales publicaciones sobre alfarería canaria.

Este mismo autor publica su tesis doctoral, sobre las culturas prehistóricas de Gran Canaria (Martín de Guzmán, 1984: 363), en la que cita como centros alfareros transculturados que habían pervivido con influencias exteriores La Atalaya (Santa Brígida), Lugarejo (Artenara), La Degollada (Gáldar) y Tunte (Tirajana), así como otros de transición. En esa misma época el alfarero discípulo del locero talayero Francisco Rodríguez Santana, Silverio López Márquez (1985) elabora un interesante estudio sobre los métodos y técnicas de fabricación empleadas en La Atalaya de Santa Brígida, que traslada un manuscrito mecanografiado, que puede ser consultado en los fondos de la FEDAC.

Unos años después, la investigadora M.ª Asunción Lizarazu de Mesa (1987: 241-275) lleva a cabo un estudio exhaustivo sobre la alfarería popular de Lanzarote y Fuerteventura, que nos parece sumamente interesante destacar, puesto que, entre otros, se plantea por primera vez una tipología funcional de la cerámica tradicional (en este caso de estas dos islas, pero extrapolable al resto), basada en piezas económicas (para almacenar, preparar y consumir alimentos), piezas sociales y piezas religiosas.

También sobre esos años José Guerrero Martín (1988: 106-112) publica una guía de los alfares y alfareros de España y, al igual que sucede para otras guías de este tipo, dedica una apartado a las Islas Canarias, aportando datos interesantes. Para la isla de Gran Canaria cita a los torneros José Ramírez Fornell (Quintanilla, Arucas), Francisco Felipe Déniz (Santidad, Arucas) quien le compró el taller a Roberto Iborra Llopis y Rafael Martínez Esposito (Tenoya, Las Palmas de Gran Canaria). En cuanto a la alfarería tradicional cita Hoya de Pineda, donde trabajan Juliana Suárez Vega, Rafaela Santiago Suárez y Nicolás Godoy Vega. En La Atalaya de Santa Brígida cita a Antonia Ramos Santana, Francisco Rodríguez Santana y María Alonso. En Santa Lucía de Tirajana a Juan Ramírez, artesano del junco y la anea que también se dedica a hacer loza y en Telde, Justo Cubas Cubas que estuvo en el Museo Cho Zacarías, desde 1973 a 1978. Además de describir de dónde se obtienen los barros, los hornos y el proceso general, menciona los tipos de piezas que se fabrican.

Finalizando la década de los ochenta se publica una introducción a la artesanía canaria, en la que se hace un capítulo dedicado a la alfarería y las olleras (Ossorio Acevedo, 1989: 105-116). Sin embargo sólo se citan como alfareros a Ramón Barreto y Vina Cabrera, para el caso de La Palma, los Brito de Lanzarote y Juliana de Hoya de Pineda. Por otra parte, el texto de esta publicación se basa, sobre todo, en referencias bibliográficas del manual de alfarería popular (Afonso García, 1983). Se considera que las guías de alfares y alfareros elaboradas por otros autores (Vossen, Seseña Díez y Köpke, 1980; Sempere Ferrándiz, 1982 y Guerrero Martín, 1988) son mucho más completas y aportan más datos que este trabajo de artesanía canaria.

Comenzando la década de los noventa tiene lugar el seminario sobre tecnología

de la cocción cerámica, desde la Antigüedad a nuestro días, en el Museo de Alfarería de Agost, siendo publicadas las ponencias del mismo en 1992. Entre las diversas aportaciones, es de destacar la interesante ponencia del ceramólogo Emili Sempere Ferrándiz (1992: 185-237). sobre la catalogación de los hornos de España y Portugal. Destaca, además de describir las diferentes fases de la cocción y algunos aspectos técnicos de las arcillas y el combustible, para el caso de Canarias, los sistemas de cocción empleados en la elaboración de la cerámica tradicional, desde el horno hornera (hoguera), el horno hornera con tiraje inferior (sistema de calles de Lugarejos), hasta el horno de una sola cámara u horno mono-cámara, también llamado horno de pan (Sempere Ferrándiz, 1992: 198-202 y 211-213). Unos años después, en 1999, en un artículo menos extenso trata el tipo de arcillas, entre las que se encuentran las volcánicas (caso de Canarias), las técnicas de modelado (como el urdido practicado en el Archipiélago), los hornos y técnicas de cocción, así como las técnicas de acabado (Sempere Ferrándeiz, 1999: 369-376). Estos dos trabajos de Emili Sempere suponen un acercamiento técnico a los estudios de la cerámica canaria, aspecto muy importante para entender el comportamiento de las arcillas canarias, entre otros.

En esos años tiene lugar la lectura y defensa de la tesis doctoral de Caridad Rodríguez Pérez-Galdós (1992), que versó sobre la involución de los oficios artesanos grancanarios ante los cambios socioeconómicos y ecológicos, en la que se redacta un apartado al oficio de la loza tradicional. Asimismo, se han podido localizar tres referencias a la loza tradicional canaria, un artículo de prensa que se publica en el *Diario de Las Palmas* firmado por Ángela Ramos (1993: 32 y 41) sobre Hoya de Pineda, un artículo sobre los antiguos alfares de El Drago, Tenerife (Espinel Cejas, 1993), editado en la revista *Tenique* y una publicación sobre la mujer en la alfarería española, que alude al trabajo en La Gomera (Cruz Cubas, 1993: 16-18), con motivo de la celebración del *IV Simposio Internacional de investigación cerámica y alfarera*, dedicado a la mujer en la alfarería española. En cuanto al artículo de prensa sobre los últimos alfareros de Hoya de Pineda se citan a Juliana Suárez Vega, sus hijas, Rafaela y Carmela Santiago Suárez, así como a Nicolás Godoy Vega. Se alude a la venta que se hacía antiguamente, el trueque, los antiguos precios de la loza, etc. y se resalta, sobre todo, la falta de aprendices. Por otra parte, en el trabajo de Espinel Cejas (1993: 52-53) se citan, para el caso de Gran Canaria, los alfares conocidos de La Degollada de Guía (Hoya de Pineda), Lugarejos (Artenara), Aldea de San Nicolás, Tunte y La Atalaya de Santa Brígida.

Con motivo del proyecto de recuperación (a través de la iniciativa comunitaria *Leader*, con la colaboración del Cabildo de Gran Canaria), que se llevó a cabo bajo la dirección técnica del arqueólogo Alejandro Cuenca Sanabria, se publica un pequeño folleto (de una sola página), que aparece sin fechar, en formato tríptico sobre el centro locero de Lugarejos (Cuenca Sanabria, s/f). En este folleto se expone el entorno del

poblado, las materias primas, la elaboración de las piezas, el proceso (raspado, esponjado, teñido, alisado y guisado), destacando el guisadero.

La citada investigadora y gran conocedora de la alfarería tradicional española Natacha Seseña Díez en su libro sobre cacharrería popular dedica un apartado a las Islas Canarias (Seseña Díez, 1997: 351-355). Para el caso de La Atalaya de Santa Brígida describe el procedimiento de fabricación de la loza, pero no cita a ningún alfarero o locera (ya habían fallecido Francisco Rodríguez Santana, en 1986 y Antonia Ramos Santana, en 1992), para La Degollada y Hoya de Pineda, sólo cita a Juliana Suárez Vega y resalta algunas de las piezas que se fabrican, algunas de las cuales presentan reticulados geométricos como motivos decorativos, entre las piezas destacan los bernegales, cántaros, gánigos para ordeñar, ganiguetes para fregar, frigueras y tostadores para tostar castañas y millo, borsolanas para amasar el caldo, pilnes y jarras para el agua, sahumadores, etc. También cita el trabajo del torno en Tenoya y Guanarteme (Las Palmas de Gran Canaria).

A finales de esta década de los noventa se recogen diversos datos en varias publicaciones sobre aspectos de la loza tradicional canaria. En la guía arqueológica de San Bartolomé de Tirajana (Naranjo y Miranda, 1998: 101), se recoge que todavía quedaban alfares tradicionales en Lugarejos (Artenara), La Atalaya (Santa Brígida, Hoya de Pineda (Gáldar) y otro más existente en Tirajana (sin embargo los alfares de Tunte desaparecen a finales de los sesenta), aclarando que debido a la movilidad en tiempos recientes, estos artesanos del barro se encuentran repartidos en distintas localidades de la isla (como fue el caso de Justo Cubas Cubas, locero de Lugarejos que estuvo en San Mateo y luego en Telde).

A partir de 1998 comienzan, desde la Fundación para la Etnografía y Desarrollo de la Artesanía Canaria (FEDAC) a documentarse y redactarse las diversas cartas etnográficas municipales de la isla de Gran Canaria. A través de estos documentos administrativos se van identificando e inventariando estructuras, hornos, guisaderos, talleres, etc., que se han conservado de los antiguos alfares de La Atalaya, Lugarejos y Hoya de Pineda (Rodríguez Pérez-Galdós y Grandío de Fraga, 1998). Estos bienes inmuebles asociados a la loza tradicional canaria pueden ser consultados en las cartas etnográficas disponibles en la página web de la FEDAC (www.fedac.org). También ese mismo año y desde la citada FEDAC, se publica una revista electrónica, Taller, revista de artesanía y etnografía, en la que aparecen dos artículos sobre la loza tradicional canaria, uno alusivo a La Atalaya de Santa Brígida (Rivero Vega, 1998) y otro de una entrevista al locero Justo Cubas Cubas (Editorial, 1998).

Asimismo, el Gobierno de Canarias, a través de la, en aquellos momentos, Dirección General de Ordenación y Fomento Industrial, edita la guía de artesanía de Canarias (VV.AA., 1998: 29 y 31). Para el caso de la alfarería en Gran Canaria entre los

únicos alfareros que fabrican objetos y vasijas tradicionales aparecen Gustavo Rivero Vega y Nena Fleitas. Varios ceramistas, mientras que el resto de los ocho alfareros/as y ceramistas citados se dedican a elaborar cerámicas artísticas, elaboración de objetos de creación propia, piezas de diseño, trofeos, piezas decorativas, etc. También el Gobierno de Canarias, si bien esta vez a través de la Dirección General de Patrimonio Histórico, edita una obra sobre el patrimonio histórico de Canarias, donde se dedica un apartado a la alfarería tradicional (Santana Talavera, 1998: 189-191). Este pequeño trabajo se basa, fundamentalmente en el centro locero de La Atalaya, sobre todo por el trabajo desarrollado por la Asociación de Loceros de la Atalaya, ALUD, pero se añaden algunas referencias al pasado de este oficio, también se hace mención a algunas de las piezas que se siguen elaborando y se describe, someramente, el proceso de fabricación de la loza.

Por otra parte, ese mismo año de 1998 la revista *El Pajar, cuaderno de etnografía canaria* edita dos números monográficos dedicados a la alfarería canaria. Entre los diversos artículos[154], destacan los que versan sobre las acciones de protección alfarería canaria (Blanco, 1998: 7-12), los cambios en la cerámica canaria (Hernández González, 1998: 13-15), el centro locero de La Atalaya (Rivero Vega, 1998: 32-36), la alfarería isleña en peligro (Diego Cuscoy, 1998: 37-38), las últimas loceras de Lugarejos (Quintana Cárdenes, 1998: 39-41), alfarería canaria presente y futuro (Díaz Rodríguez *et al*., 1998: 42-44), la cerámica pintada de El Mojón, en el que destaca el posible origen morisco de este centro locero (El Alfar, 1998: 39-44), las loceras de San Miguel de Abona, investigación en la que se emplea por primera vez los padrones de vecinos y libros de bautismos y enterramientos para establecer la procedencia de las loceras, años de nacimiento, lugares de trabajo, etc. (Fariña González, 1998: 49-58), así como el homenaje a Julianita, a través de una experiencia educativa el IES Roque Amagro, Gáldar (Tudisco, Rodríguez y García, 1998: 89-92).

Los estudios en el siglo XX finalizan con un trabajo de Juan Francisco Navarro Mederos (1999) sobre la transmisión de las tradiciones cerámicas prehistóricas e históricas de África a Canarias y su reproducción en las Islas, que fue presentado unos años antes en el *I Coloquio Encuentros Canarias Marruecos*, que tuvo lugar en Agadir en noviembre de 1994. En este interesante y extenso artículo el profesor Navarro Mederos pone de relieve diversos aspectos que nos hacen reflexionar sobre el conocimiento actual que se posee de la cerámica tradicional canaria y su posible origen (Navarro Mederos, 1999: 62-63 y 99-112). Entre otros aspectos plantea que se observa un alejamiento de las alfarerías populares de la Península Ibérica y una mayor afinidad con algunos centros loceros bereberes. El papel de los varones en la cadena operativa de elaboración de la cerámica, considerado como muy secundario (labores subsidiarias,

[154] Se han seleccionado los artículos relativos o que se relacionan con la loza tradicional grancanaria, pero en estos números existen otros artículos relativos a las demás islas que aportan datos muy interesantes sobre la alfarería tradicional canaria.

acarreo de materia prima, proceso de cocción, etc.), con algunas excepciones (como "el guiero" en El Cercado, La Gomera o Panchito en La Atalaya)[155], el escaso éxito (incluso fracaso total o parcial) que tuvieron los olleros y alfareros peninsulares desde el siglo XVI, la mala adaptación de los barros canarios a las técnicas de elaboración de los olleros y a algunos tipos de piezas como las tinajas[156], lo que conllevaría o bien el abandono de algunos olleros, la limitación de la producción a algunos tipos de piezas, o la reconducción de la producción hacia la fabricación de tejas[157], el vacío de información para los siglos XVII y XVIII sobre alfareros y la presencia de alfares canarios consolidados en manos de mujeres a partir del siglo XVIII (Navarro Mederos, 1999: 101). También considera Navarro Mederos que parece existir una prevalencia de los materiales importados en los ajuares domésticos, documentados a través de los inventarios, testamentos, etc., frente a piezas consideradas populares, que a veces puede ser citada como loza colorada[158]. Por otra parte, sostiene que cuando se alude al término talla en la documentación escrita no se suele mencionar el origen, puesto que se trataría de una pieza característica de la alfarería popular canaria[159]. Plantea un posible origen de los alfares canarios, que relaciona con el desplazamiento de población entre islas y en el caso de Lanzarote, sobre todo en El Mojón considera que podría tener un probable origen morisco (Navarro Mederos, 1999: 110-111). Concluye expresando que las tradiciones loceras canarias se vinculan con el Norte de África, traídas por mujeres en diversas épocas y lugares distintos, que junto con otros grupos europeos y una minoría del Oeste de África conformaron la población canaria actual (Navarro Mederos, 1999: 112).

[155] En realidad no eran hechos excepcionales (al que habría que sumarle Justo Cubas Cubas, que se dedicaba a la loza por ser mutilado de guerra y faltarle una pierna), habían muchos hombres que se dedicaban a la loza, bien como loceros (que tanto levantaban como hacían la funda), guisanderos, etc. Entre otros, Antonio Suárez, Francisco Godoy Monzón y Nicolás Godoy Vega, loceros de Hoya de Pineda, el padre de Teresa Suárez Molina en Lugarejos, José Francisco López en Tunte (que aparece como alfarero en el siglo XIX), etc.

[156] Este argumento parece no sostenerse, puesto que con los barros, al menos de Gran Canaria, se pueden fabricar, perfectamente, piezas a torno, como hemos podido comprobar y constatar, incluso piezas grandes. De hecho existe un documento en el que se cita, en el siglo XVI, un tinajón de barro de la tierra (Cabrera Valenciano et al., 2006: 549), por lo que se pueden fabricar tinajas.

[157] Éste es un tema muy poco estudiado. Generalmente los olleros se dedican a ser todo tipo de vasijas, ollas, cazuelas, lebrillos, tallas, etc., otros alfareros sí están más especializados, como los tinajeros, cantareros, maestros formeros, tejeros, ladrilleros, etc., si bien se sabe de olleros que también fabricaban, además de vasijas, formas de azúcar, atanores (caños), tinajas y tejas, como Juan Lozano, ollero de Sevilla asentado en Gran Canaria y luego en Tenerife (Serra Ráfols y Rosa Olivera, 1965: 141-145). Por otra parte, los tejeros son también unos alfareros muy especializados que pueden fabricar, además de las tejas y tejones, losetas, ladrillos, incluso atanores o cañerías. No se tienen muchas noticias de olleros que debido a posibles fracasos, se dedicaran a fabricar tejas y/o ladrillos.

[158] Cuando se alude a loza colorada creemos que se puede referir a loza cubierta de almagre, o a la loza importada que venía desde Portugal. En algunos documentos se cita loza de "las coloradas de Aveiro" (Lobo Cabrera, 2008: 39).

[159] En diversas ocasiones se expresa en la documentación que las tallas procedían de Aveiro, Portugal (Lobo Cabrera, 2008: 39). Esta palabra probablemente proceda del portugués "talha" y es posible que existiese un mercado relativamente importante de este tipo de piezas importadas desde Portugal. Con el tiempo esta palabra también se llegó a emplear en Andalucía, como sinónimo de alcarraza (Pleguezuelo Hernández, 2000).

A partir de la década de 2000 y en estos últimos 15 años la investigación sobre la loza tradicional canaria se ha visto incrementada con la realización de diversos estudios, algunos incluso han abierto nuevas líneas de investigación y muchos de los cuales han sido publicados, con la celebración de jornadas y congresos de alfarería popular, así como referencias en prensa, publicaciones de libros, guías de artesanía, etc.

Por poner algunos ejemplos citaremos que en la guía de artesanía de Tenerife se dedica un apartado a esta artesanía (Eléxpuru, 2000: 128-153). Se celebra en Arucas las *I Jornadas de Etnografía en Arucas* dedicadas a la loza tradicional, donde se exponen conferencias sobre la alfarería tradicional (El Alfar, 2000), el centro locero de La Atalaya (Rivero Vega, 2000) y los alfares de Tunte (Jiménez y Zamora, 2000). Desde el colectivo El Alfar se hace una propuesta de los procesos de trabajo y técnicas de la cerámica canaria (Hernández Marrero, 2000). En la revista La Vinca, dentro de la serie de oficios tradicionales, se publica un artículo sobre los alfares y alfareras de Tunte, en el que se transcriben dos entrevistas de hijos de una locera (Zamora y Jiménez, 2000: 13-15). Y dentro del libro sobre fiesta y modernidad, análisis de las transformaciones del sistema festivo en Gran Canaria a finales del siglo XX (Santana Jubells, 2000), se alude a la fiesta de la traída del barro, que se celebra en La Atalaya de Santa Brígida. Asimismo, dentro de la obra sobre geografía de Santa Brígida, se redacta un apartado sobre La Atalaya y su alfarería (Díaz Herrera y Hansen Machín, 2001: 132-133)

En esos años tiene lugar el *II Congreso de alfarería tradicional canaria* (celebrado en Arguayo, Tenerife en 2003), en el que se imparten diez ponencias por parte de investigadores y se invitan a 26 alfareros y loceras. Asimismo, se publica un artículo sobre el origen de la actividad locera en Hoya de Pineda (Zamora y Jiménez, 2003: 15-58). Mientras que al año siguiente se publica un libro sobre el centro locero de Tunte (Zamora y Jiménez, 2004). Entre el año 2004 y 2005 la arqueóloga Gloria Santana Duchement desarrolla un proyecto de investigación sobre la alfarería popular histórica de Gran Canaria, un brillante estudio que no concluye, por diversas causas, pero del que parte puede ser consultado en el fondo bibliográfico de la FEDAC (Santana Duchement, 2005).

También se publica en la prensa un artículo sobre el alfar de La Montaña de Guía (Bolaños, 2005: 5), un apartado sobre la cerámica popular canaria en América, dentro del libro sobre la artesanía canaria en América (Hernández González, 2005), así como un artículo sobre la recuperación de La Atalaya como recurso turístico, que versa sobre diversas propuestas que permitan elevar la calidad de vida de los pobladores de este pago (Rodríguez Socorro, 2005: 349-364). Asimismo, se publica el libro sobre el monte lentiscal, espacio de tradición turística La Atalaya, en el que se plantea que La Atalaya fue un poblado troglodítico visitado por turistas desde mediados y finales del siglo XIX (Santana Santana y Rodríguez Socorro, 2006). Luego se publica otro libro sobre un estudio del centro locero de Lugarejo, que supone el primer monográfico

sobre esta entidad alfarera (Luján Henríquez, 2006). De la misma manera, se publican dos artículos sobre el estudio del instrumental lítico en el trabajo de la loza tradicional: apuntes etnoarqueológicos (Rodríguez, Jiménez y Zamora, 2006: 419-436) y el empleo de cantos rodados en la elaboración de la loza tradicional de Gran Canaria (Rodríguez, Jiménez, Zamora y Mangas, 2006: 209-225).

Por otra parte, se publica un artículo sobre las relaciones entre Canarias y Puerto Rico en los siglos XVIII y XIX, en el que se cita la exportación de cerámica popular canaria a América (Santana Pérez, 2007: 213-238), otro artículo sobre las talayeras de Santa Brígida (Rodríguez Socorro y Santana Santana, 2007), así como un libro que versa sobre un Estudio antropológico de La Atalaya, género, tradición e identidades, alfarería de La Atalaya. Éste último aborda la invención de la fiesta denominada traída del barro (Ascanio Sánchez, 2007).

Otros trabajos editados en esos años son un artículo sobre la cerámica canaria en la República Dominicana, las loceras de Moca, Santo Domingo (Hernández González, 2008). Así como diversos artículos publicados en la revista *El Pajar*, en un número monográfico dedicado a la alfarería tradicional, destacando los artículos sobre alfarería, producción artesanal e intentos preindustriales (Quintana Andrés, 2008 a: 4-11), la actividad en el olvido, las talayeras (Rodríguez y Santana, 2008: 73-79), y bernegales y tinajas (Hernández Marrero, 2008: 92-100). También se publican varios artículos dedicados a la alfarería o aspectos vinculados a la misma, dentro del monográfico dedicado al patrimonio troglodítico de Gran Canaria, destacando, entre otros, la cueva en el ámbito tradicional (Quintana Andrés, 2008 b: 105-121), los oficios tradicionales vinculados a los asentamientos troglodíticos en Gran Canaria, el caso de la alfarería (Jiménez y Zamora, 2008: 147-163) y reconstruyendo cuevas, identidad cultural y creación de valor, el ejemplo de La Atalaya de Santa Brígida (Ascanio Sánchez, 2008: 211-221). Y, asimismo, se publica un libro sobre la historia de la alfarería tradicional de Hoya de Pineda (Zamora y Jiménez, 2008).

El cronista oficial de Santa Brígida, Pedro Socorro Santana, expone una conferencia sobre La Atalaya, la vieja ollería, en la que defiende el origen antiguo del pago locero, que lo establece, al menos, desde 1592, a través de un acta de bautismo[160]. Asimismo, el profesor de educación secundaria del IES Santa María de Guía, elabora un cuaderno didáctico sobre el centro locero de Hoya de Pineda (Falcón Rivero, 2009). También se publica un libro sobre turismo y tradición en el pago alfarero de La Atalaya, en el que los autores establecen una teoría sobre su fundación, partiendo de una visión

[160] El mismo autor, años después, en un artículo de prensa vuelve a insistir que La Ollería se ubicaba en La Atalaya de Santa Brígida, esta vez, a raíz de la batalla del Batán que tuvo lugar en 1599, cuando se cita el camino de La Ollería (Socorro Santana, 2015: 2).

romántica que se ha tenido de este pago, donde se ha intentado buscar una imagen identitaria (Santana y Rodríguez, 2009).

Luego se publica un libro sobre La Atalaya de Santa Brígida en la literatura de viajes (1819-1966), en el que se recogen todas las referencias sobre este pago alfarero (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010), otro libro sobre la alfarería popular de Moya (Romero Roque, 2010) y un artículo que versa sobre el estudio de exportación de cerámica canaria elaborada a mano entre los siglos XVII y XIX (Jiménez, Zamora y Hernández, 2010: 204-220). Al año siguiente, se reedita Greda, manual de cerámica canaria, con una edición ampliada y corregida (Afonso García, 2011).

También se publican varios artículos de prensa relacionados con la cerámica elaborada a mano en Canarias, por una parte una referencia al antiguo oficio de lañador de piezas de cerámica, hoy desaparecido (Quintana, 2014: 18), así como al hallazgo de un posible horno alfarero documentado durante la intervención desarrollada en el ingenio azucarero de Las Candelarias, Agaete (Vidanes, 2014: 20). Ese año, también se presenta un proyecto final de carrera, de la rama de ingeniería técnica en diseño industrial, que versó sobre el análisis de la loza tradicional canaria e innovación en los procesos tecnológicos de elaboración, que básicamente consiste en hacer copias de piezas cerámicas a través de impresoras de tres dimensiones (3D)[161], en dicho trabajo, sin embargo, se aluden a planteamientos, datos, citas, etc., relativos a la loza tradicional canaria, publicados en diversos trabajos científicos y divulgativos, sin que consten las referencias bibliográficas, o las fuentes de donde proceden o se extrajeron dichos datos (Cabrera Rocha, 2014).

Por último, durante el año 2015, entre otros, cabría destacar los dos encuentros o mesas redondas sobre loza tradicional que se celebraron en el Ateneo Municipal de Vecindario, al que acudieron algunos investigadores y alfareros. Asimismo, son de destacar los estudios que se están llevando a cabo sobre la alfarería tradicional de Lugarejos (Zamora Maldonado, 2015), la loza tradicional de El Rosario, Tenerife (Hernández Marrero, 2015 a) y el estudio tipológico de la cerámica popular canaria depositada en los fondos del antiguo Museo del Hombre (actualmente en el Museo Quai Branly) de París (Hernández Marrero, 2015 b).

[161] Al final del trabajo se plantea la reproducción de una pieza cerámica de la Península Ibérica (un cántaro o una tinaja), por un importe que supera, con creces, el que podría presupuestar un alfarero o empresa dedicada a las reproducciones cerámicas. Así, en dicho trabajo se expone que sólo la impresión en 3D de una sola pieza cerámica tendría un coste de 720 € y por ese valor, un alfarero o empresa de alfarería podría reproducir hasta 3 ó 4 piezas (comunicación personal del alfarero José Ángel Hernández Marrero).

## 2.4. Arqueología y etnoarqueología de la loza tradicional canaria

Los trabajos arqueológicos y etnoarqueológicos que hemos llevado a cabo se han basado en el análisis de los restos materiales pertenecientes a los centros y localidades loceras, así como la recopilación de la información oral.

En cuanto a los estudios arqueológicos éstos se han desarrollado sobre los materiales muebles (recipientes cerámicos), los inmuebles (talleres, alfares, viviendas y hornos) y lugares de interés (barreras, barrancos y almagreras)[162].

En relación a la documentación de las piezas cerámicas analizadas, éstas han sido localizadas a través de los fondos museísticos de El Museo Canario, Fundación para la Etnografía y Desarrollo de la Artesanía Canaria (FEDAC), Museo y Parque Arqueológico de la Cueva Pintada de Gáldar, Centro de Interpretación de Guayadeque, del Museo Arqueológico Castillo de La Fortaleza "Vicente Sánchez Araña"[163] y de la Casa de los Yánez del Iltre. Ayuntamiento de la Villa de San Bartolomé de Tirajana, así como de fondos particulares, especialmente en Tunte, Fataga, Arteara, Santa Lucía de Tirajana, Hoya de Pineda, Barranco Hondo, Las Cordilleras (La Atalaya), Cruz de Pineda (Arucas), etc.

También se consultaron las fichas digitalizadas de la colección de cerámica tradicional canaria que posee la unidad patrimonial del África del Norte y Próximo Oriente del Museo Quai Branly de París, conformada por un total de 99 piezas procedentes de los fondos del antiguo Museo del Hombre, que a su vez procedían de las colecciones de René Verneau, Diego Ripoche, Joseph Lajard y del propio museo. Tal vez ésta sea una de las colecciones de cerámica tradicional canaria más interesante, pues todas las piezas se adscriben a finales del siglo XIX (1884-1891). Al menos 79 piezas fueron estudiadas por Denise Robert y publicadas en la revista *Journal de la Societé des Africanistes* (Robert, 1960), siendo traducida esta obra por Ángel Sánchez Rivero en 2010. Asimismo, existe un estudio extenso de toda la colección que ha sido realizado por el alfarero e investigador José Ángel Hernández Marrero y del cual hemos basado nuestros datos (Hernández Marrero, 2015).

Una parte de estos elementos cerámicos fueron seleccionados (atendiendo a sus características, decoración, antigüedad, etc., por ejemplo cuando existen varias piezas iguales, se tomaba una como ejemplo) y descritos, de forma especial, en fichas basadas en el modelo propuesto por el colectivo "El Alfar[164]". A partir de estas fichas hemos

[162] Los núcleos de abastecimiento de materias primas asociadas a la actividad locera, como las propias piezas cerámicas fueron localizadas, sobre todo, con la ayuda de los/as vecinos/as de los centros y localidades loceras.

[163] Este museo es en realidad un centro privado que se gestiona a través de una fundación cultural, por lo que las colecciones cerámicas no se pueden considerar como públicas.

[164] El Alfar nace como un grupo de amigos de la isla de Tenerife preocupados por la cultura

procedido a establecer una clasificación morfológica y una tipología funcional. Dicho modelo presenta el siguiente formato.

| | | |
|---|---|---|
| FICHA DESCRIPTIVA DE CERÁMICA TRADICIONAL | | |
| I. REFERENCIA | | |
| 1.1. Nº de registro: | 1.2. Fecha: | |
| 1.3. Propietario/a: | | |
| 1.4. Dirección (ubicación pieza): | | |
| 1.5. Nº referencia dibujos: | 1.6. Nº referencia fotografías: | |
| II. DATOS GENERALES | | |
| 2.1. Centro locero: | 2.2. Alfar o taller: | |
| 2.3. Denominación de la pieza: | | |
| 2.4. Usos: | | |
| III. DESCRIPCIÓN | | |
| 3.1. Forma general: | 3.2. Tipo de base: | |
| 3.3. Tratamiento superficie exterior: | 3.4. Tratamiento superficie interior: | |
| 3.5. Elaboración exterior: | 3.6. Elaboración interior: | |
| 3.7. Tipo de cocción: | 3.8. Tipo de pasta: | |
| 3.9. Tipo de fuego: | 3.10. Color de la pieza (exterior e interior): | |
| 3.11. Tipo de desgrasante: | 3.12. Tamaño del desgrasante: | |
| IV. DIMENSIONES: | | |
| 4.1. CUERPO: | | |
| 4.1.1. Ancho máximo: | 4.1.2. Alto máximo: | 4.1.3. Tipo: |
| 4.2. LABIO: | | |
| 4.2.1. Ancho: | 4.2.2. Tipo de labio: | |
| 4.3 ASAS: | | |
| 4.3.1. Nº: | 4.3.2. Tipo: | |
| 4.3.3. Ancho: | 4.3.4. Alto: | 4.3.5. Largo: |
| 4.4. VERTEDERO: | | |
| 4.4.1. Nº | 4.4.2. Tipo: | |
| 4.4.3. Ancho: | 4.4.4. Alto: | 4.4.5. Largo: |
| 4.5. BOCA: | | |
| 4.5.1. Diámetro exterior: | 4.5.2. Diámetro interior: | |
| 4.6. CUELLO: | | |
| 4.6.1. Perímetro exterior: | 4.6.2. Altura: | |
| 4.7. BASE: | | |

canaria a comienzos de los años ochenta del siglo XX. Con posterioridad, se configura como colectivo en 1990 y a finales de la década de los noventa nace una empresa, denominada El Alfar Canarias, SL, enfocada a la investigación y difusión de la cultura canaria. Pero principalmente, se ha dedicado a la producción y comercialización artesana de alfarería, destacando la elaboración de reproducciones científicas, diseños museográficos, así como el estudio y la investigación. El Alfar lo componen actualmente Valentín Benítez y José Ángel Hernández Marrero.

| | | |
|---|---|---|
| 4.7.1. Perímetro máximo: | 4.7.2. Diámetro exterior: | |
| 4.8. ALTURAS: | | |
| 4.8.1. Pie: | 4.8.2. Barriga: | |
| 4.9. ANCHOS DE LAS PAREDES: | | |
| 4.9.1. Cuello: | 4.9.2. Cuerpo: | 4.9.3. Base: |
| V. DECORACIÓN: | | |
| 5.1. Técnicas decorativas: | | |
| 5.2. Situación de la decoración: | | |
| 5.3. Descripción: | | |
| VI. OBSERVACIONES: | | |
| 7.1. Observaciones: | | |

El primer apartado hace alusión a la referencia general. En él encontramos.

Nº de registro: se especifica el número de registro.

Fecha: se especifica la fecha de realización de la ficha.

Propietario/a: se especifica el nombre y apellidos del propietario o propietaria de la pieza.

Dirección: se especifica la dirección completa del propietario/a, a efectos de localización, en el caso de que fuera necesario completar la ficha, u obtener nuevas fotografías.

Nº de referencia de los dibujos: durante los trabajos de campo se realizaron dibujos de cada pieza. El número de dibujo coincide con el número de registro de la ficha.

Nº de referencia de las fotografías: dependiendo del interés de cada pieza se obtenían una, o varias fotografías. Las fotografías tienen números que corresponden a la ficha.

El segundo apartado hace alusión a los datos generales. En él encontramos:

2.1. Centro locero: se especifica la denominación del centro locero (y el municipio) del que se sabe, o se supone, que procede la pieza. Generalmente, este dato es aportado por la información oral.

2.2. Alfar o taller: se especifica la denominación del taller o del alfar donde se supone o se sabe (por medio de la información oral) que procede la pieza.

2.3. Denominación de la pieza: este dato es muy importante, pues por la denominación exacta de la pieza se sabe en principio, su funcionalidad pasada. Generalmente, la información oral nos proporcionaba el término que solía emplearse para definir a la pieza concreta. Algunas veces, en el caso de las tallas y los bernegales, se confundían ambos términos, ya que en varias ocasiones una talla fue utilizada como bernegal, y viceversa.

2.4. Uso: éste es otro dato importante. Normalmente las personas poseedoras de las piezas nos comentaban el uso que tuvieron las mismas. Pero, a veces, algunas personas desconocían el uso exacto de ciertas piezas que parecían muy antiguas.

El tercer apartado hace alusión a la descripción de la pieza. En él encontramos los siguientes campos:

3.1. Forma general: se describe la forma general de la pieza, que puede ser globular, troncocónica invertida, cilíndrica, etc.

3.2. Tipo de base: se especifica el tipo de base que posee: plana, convexa, etc.

3.3. Tratamiento de la superficie exterior: se especifica el tratamiento de la superficie exterior, que puede ser almagrado, alisado, etc.

3.4. Tratamiento de la superficie interior: se especifica el tratamiento dado a la superficie interior, que puede ser almagrado, alisado, etc.

3.5. Elaboración exterior: se especifica el tipo de elaboración exterior que poseen las paredes de la vasija, que puede ser alisado, bruñido, desbastado, etc.

3.6. Elaboración interior: se especifica el tipo de elaboración interior que poseen las paredes de la vasija, que puede ser alisado, bruñido, desbastado, etc.

3.7. Tipo de cocción: se especifica si la cocción ha sido continua o discontinua.

3.8. Tipo de pasta: se especifica si la pasta es buena, regular o mala, atendiendo a la aparición de láminas, si se deshace fácilmente, etc.

3.9. Tipo de fuego: se especifica si el fuego que ha sufrido la pieza ha sido reductor (tendencia color oscuro), oxidante (tendencia color rojizo) o tipo "bocadillo" (combinación de rojizo en las partes más superficiales y negro en el interior de la pared).

3.10. Color de la pieza: se especifica el tipo de color que posee la pieza, tanto en el exterior como en el interior.

3.11. Tipo de desgrasante: se especifica si el desgrasante ha sido repartido de forma homogénea o no.

3.12. Tamaño del desgrasante: se especifica el tamaño del desgrasante, que puede ser fino, medio o grueso.

El cuarto apartado hace referencia a las dimensiones de la pieza. Consideramos que es uno de los apartados más importantes, en cuanto a los dibujos de las piezas, así como de futuras reproducciones que se puedan llevar a cabo de las mismas. Todas las medidas se expresan en centímetros. En él encontramos:

4.1. Cuerpo: este campo posee, a su vez, tres subapartados, que son:

4.1.1. Ancho máximo: se especifica el ancho máximo del cuerpo de la vasija.

4.1.2. Alto máximo: se especifica el alto máximo del cuerpo.

4.1.3. Tipo: se especifica el tipo de cuerpo, si es cilíndrico, globular, etc.

4.2. Labio: este campo posee, a su vez, dos subapartados, que son.

4.2.1. Ancho: se especifica el ancho del labio.

4.2.2. Tipo: se especifica el tipo de labio, que puede ser redondeado, biselado en el interior, biselado en el exterior, plano, apuntado, etc.

4.3. Asas: este campo posee hasta cinco subapartados, que son:

4.3.1. Número de asas: se especifica el número de asas.

4.3.2. Tipo: se especifica el tipo de asa, que puede ser de cinta, trapezoidal, maciza, de oreja de gato, de herradura, etc.

4.3.3. Ancho: se especifica el ancho de las asas.

4.3.4. Alto: se especifica el alto de las asas.

4.3.5. Largo: se especifica el largo de las asas.

4.4. Vertedero: este campo posee cinco subapartados, que son:

4.4.1. Número: se especifica el número de vertederos.

4.4.2. Tipo: se especifica el tipo de vertedero, si es del tipo bico, cilíndrico, etc.

4.4.3. Ancho: se especifica el ancho del vertedero.

4.4.4. Alto: se especifica el alto del vertedero.

4.4.5. Largo: se especifica el largo del vertedero.

4.5 Boca: este campo posee dos subapartados, que son:

4.5.1. Diámetro exterior: se especifica el diámetro exterior de la boca.

4.5.2. Diámetro interior: se especifica el diámetro interior de la boca.

4.6 Cuello: este campo posee dos subapartados, que son:

4.6.1. Perímetro exterior: se especifica el perímetro exterior del cuello.

4.6.2. Altura: se especifica la altura máxima del cuello.

4.7 Base: este campo posee dos subapartados, que son:

4.7.1. Perímetro máximo: se especifica el perímetro máximo de la base.

4.7.2. Diámetro exterior: se especifica el diámetro exterior de la base.

4.8 Alturas: este campo posee dos subapartados, que son:

4.8.1. Pie: se especifica las alturas que poseen las piezas desde el pie hasta la base. Algunas piezas, debido a su forma asimétrica, pueden tener dos alturas, una máxima y una mínima.

4.8.2. Barriga: se especifica las alturas que poseen las piezas desde la barriga (parte más prominente) hasta la base. Algunas piezas, debido a su forma asimétrica, pueden tener dos alturas, una máxima y una mínima.

4.9. Ancho de las paredes: este campo posee, a su vez, dos subapartados, que son:

4.9.1. Cuello: se especifica el ancho de la pared de la vasija en la parte del cuello.

4.9.2. Cuerpo: se especifica el ancho de la pared de la vasija en la parte del cuerpo.

4.9.3. Base: se especifica el ancho de la pared de la vasija en la parte de la base.

El quinto apartado hace alusión a la decoración que puede presentar la pieza analizada. En él encontramos:

5.1. Técnicas decorativas: se especifican las diferentes técnicas decorativas que puede presentar una pieza, generalmente no aparecen incisiones, ni excisiones, sino engobe total o engobe parcial, así como dibujos bruñidos.

5.2. Situación de la decoración: se especifica el lugar exacto de la decoración, labio, panza, cuello, base, etc.

5.3. Descripción: se especifica una descripción de las técnicas y motivos decorativos.

El último apartado, el sexto, hace alusión a las observaciones que puede presentar cada ficha. Este campo nos sirve para añadir todos aquellos aspectos no recogidos en los campos citados, así como la historia de la pieza, dónde y cómo fue adquirida, recuerdos, anécdotas, etc.

Cada ficha va acompañada de un croquis con las cotas respectivas, un dibujo (realizado por medio de un programa informático de dibujo, en nuestro caso se utilizó el AutoCad 2014) y varias fotografías a color.

Dentro de los fondos de la FEDAC, que posee al menos unas 847 fichas que en total aluden a unas 1.000 piezas, hay que destacar que se pudieron documentar algunas de las piezas cerámicas que formaban parte de los fondos del conocido "casa museo restaurante Cho Zacarías" de San Mateo (Rodríguez, 1979: 1), si bien no toda la rica colección que se encontraba de este museo fue adquirida por la FEDAC, pues muchas piezas fueron o bien vendidas con anterioridad a su compra por la citada FEDAC, o bien regaladas, etc., o simplemente desaparecieron. Asimismo, también destacan algunas piezas antiguas, de finales del siglo XIX y comienzos del XX, si bien la mayor parte de esta colección está formada por piezas elaboradas entre los años 80 y 90 del siglo XX, destacando, eso sí, diversas reproducciones exactas de piezas antiguas elaboradas por loceros tradicionales (Francisco Rodríguez Santana, Juliana Suárez Vega, Justo Cubas Cubas y Gustavo Rivero Vega).

En cuanto al Museo Canario se consultaron unas 199 piezas cerámicas, la mayor parte (147 piezas) pertenecientes a las elaboradas en La Atalaya por el locero Francisco Rodríguez Santana, "Panchito" (unas 45 piezas), en Hoya de Pineda por la locera Juliana Suárez Vega, "Julianita" (unas 33 piezas) y por unas 69 piezas fabricadas por Justo Cubas Cubas (natural de Lugarejos). Asimismo, es de destacar la presencia de varias piezas muy antiguas, algunas tal vez anteriores al siglo XIX. Quizás las piezas más curiosas que hemos podido ver de cerámica tradicional canaria, en cuanto a su forma y tratamiento, sean algunas de las que posee el Museo Canario en sus fondos.

En el Museo y Parque Arqueológico de la Cueva Pintada de Gáldar se pudieron estudiar unos 211 fragmentos cerámicos (recogidos como cerámica tradicional o popular) procedentes de diversas campañas arqueológicas. Este emblemático yacimiento de la Cueva Pintada de Gáldar posee un rico fondo de fragmentos cerámicos[165] elaborados a mano con barros canarios, con mucha probabilidad casi todos

[165] Según el inventario general de cerámica tradicional o popular del Museo y Parque Arqueológico de la Cueva Pintada de Gáldar, en el momento de su consulta, el fondo de este tipo de cerámica está conformado por unas 2.351 bolsas de materiales, que se corresponden con decenas de miles

de Gran Canaria, documentados en las diversas campañas que se han desarrollado desde el año 1987 hasta la actualidad[166]. Sin embargo, sólo se ha localizado una única pieza completa (de cerámica elaborada a mano) de época colonial, concretamente una forma azucarera o molde de pan de azúcar. Para los autores del estudio de esta pieza:

> "Significativamente, la única pieza que parece hacerse acreedora, con una relativa seguridad, a un origen local es una forma azucarera localizada en la casa de purgación ya aludida. Allí fue hallada, apenas desplazada de su posición original, junto a lo que muy bien pudiera ser su olla de purgación, una vasija globular fabricada a mano, siguiendo la técnica indígena, destinada a recoger la melaza residual que escurría del molde durante el proceso de cristalización del azúcar. La posibilidad de una producción local de formas y de signos, si como pensamos estos últimos corresponden también a moldes para panes de azúcar, parece bastante plausible siquiera para momentos de escasez de ejemplares de mejor calidad. La gran demanda de unas y otros no debe extrañarnos si atendemos al enorme consumo que de ellos se hacía en los molinos de azúcar isleños y a su reconocida fragilidad" (Onrubia Pintado et al., 1998: 653).

Según se desprende del inventario general del material cerámico popular o tradicional del citado Museo y Parque Arqueológico Cueva Pintada de Gáldar, la mayor parte de los fragmentos cerámicos identificados como populares se hallarían depositados en los niveles asociados al proceso de bancalización agrícola, conformado sobre todo por relleno artificial [167] (que abarca desde los últimos depósitos y acumulaciones del siglo XX, hasta el último tercio del siglo XIX). Luego, en menor proporción se localizan en los niveles del conjunto conformado por una serie de depósitos relacionados con los diversos momentos de abandono y arruinamiento de las estructuras arqueológicas. Este paquete se inicia con los lechos de arrastre de sedimentos, fechado desde avanzado el siglo XVI hasta parte del XIX. Asimismo, cierra la fase intermedia que separa los dos momentos diferentes del funcionamiento del yacimiento, la fase indígena y colonial y la etapa decimonónica y actual[168].

---

de fragmentos. En nuestro caso, sólo se pudo estudiar y consultar unos 211 fragmentos, lo que supone una cantidad ínfima del total, por lo que los posibles resultados son muy parciales, aproximativos, provisionales y nada concluyentes.

[166] Los resultados de las diversas campañas arqueológicas desarrolladas se pueden consultar, entre otros, en Martín y Onrubia, 1990: 135-156. Martín de Guzmán *et al.*, 1992: 153-205. Martín, Onrubia y Sáenz, 1994: 17-96, 1995: 307-346 y 1996: 17-96. Fontugne *et al*., 1998: 489-561. Onrubia Pintado *et al*., 1993: 23-43. Onrubia Pintado *et al*., 1998: 644-674. Onrubia, Rodríguez y Sáenz, 2004: 705-730. Onrubia Pintado, 2004.

[167] Popularmente al proceso de bancalización agrícola se le demonia "sorriba", en el que se prepara el terreno, se construyen los muros de los bancales y se depositan tierras de arrimo o de préstamo. La bancalización de toda esta zona de Gáldar fue muy importante, a raíz de la introducción y expansión del cultivo de la platanera.

[168] La secuencia estratigráfica del yacimiento de la Cueva Pintada fue, en líneas generales, identificada desde las primeras campañas (Martín de Guzmán, Onrubia Pintado y Sánez Sagasti, 1994: 42-46), sin embargo, a medida que se han ido desarrollando nuevas intervenciones arqueológicas se han añadido pequeñas variaciones que surgen del estudio del interior de las diversas estructuras que se van documentando (Fontugne et al., 1998: 518-519).

A expensas de una necesaria revisión de todo el material cerámico que forma parte del conjunto estratigráfico que engloba los pisos de ocupación indígenas y el momento de repoblación colonial (cuya cronología abarca desde la segunda mitad del primer milenio hasta comienzos del siglo XVI), queda por determinar el alcance real de la existencia de cerámicas tradicionales o populares que han puesto de relieve algunos estudios llevados a cabo (Pino Curbelo *et al*., 2012 y Madrid et *al*., 2015).

En el Centro de Interpretación de Guayadeque (Agüimes) se pudo documentar una talla de La Atalaya, que puede datarse a finales del siglo XIX o comienzos del XX. En cuanto a las colecciones privadas, se pudieron observar y estudiar unas 58 piezas procedentes de la zona de Tunte, Arteara y Santa Lucía de Tirajana, así como 98 piezas de Hoya de Pineda y unas 100 piezas de Lugarejos. Asimismo, se han podido fotografiar diversas piezas localizadas en varias colecciones de Arucas (unas 50 piezas), Valleseco (una pieza), Teror (tres piezas), Agaete (una pieza), Firgas (una pieza) y de otros lugares (unas 14 piezas). Evidentemente, existen muchísimas más piezas que forman parte de cientos, tal vez de miles, de colecciones privadas repartidas por toda la isla, desde anticuarios que las tienen para la venta como antigüedades, familias, o personas, con poder adquisitivo que han guardado este tipo de cerámica, por el valor no sólo personal o familiar, sino por el reconocido valor histórico, así como personas, sobre todo mayores que por afecto o vínculos familiares también custodian estas vasijas, así como personas que a modo decorativo las tienen colocadas en jardines, muros, pretiles de azoteas, etc. (con la consecuente afección por los agentes ambientales), por lo que las piezas observadas son una mínima parte de las que deben existir[169].

Asimismo, tres piezas procedentes de diversos yacimientos arqueológicos (Cuevas del Patronato, Gáldar; Cendro, Telde y Las Candelarias, Agaete) pudieron ser consultadas gracias a la empresa Arqueocanaria, SL.

Otros aspectos analizados fueron los restos inmuebles documentados, que han sido en Tunte, dos hornos, un taller-alfar y dos viviendas; en Hoya de Pineda, seis hornos, el alfar de las Cuevas del Bujo, la Cueva del Horno de la Loza, así como el

[169] Es muy difícil, por no decir imposible, ni siquiera estimar la cantidad de piezas que se han conservado de la loza tradicional canaria, existen numerosas colecciones privadas, unas se exponen, y otras, la mayoría, se localizan en el interior de viviendas y edificios, por lo que es muy difícil localizarlas y saber de ellas. Por dar algunas cifras estimativas, se sabe de la existencia de unas 1.300 piezas completas que forman parte de colecciones públicas o con acceso público (Quai Branly de París, FEDAC, Museo Canario, Ayuntamiento de Valleseco, Ayuntamiento de Artenara, Ayuntamiento de Gáldar, Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana, etc.), mientras que se han podido observar sólo 315 piezas completas en unas 20 colecciones privadas, cuando sabemos que existen muchas más colecciones particulares. Algunas de estas colecciones poseen unas 100 piezas, o más (como la que posee D. Juan Cubas Montedesoca en Barranco Hondo, Gáldar), otras unas 50 piezas (como la perteneciente a D.ª Aurora de Aguilar Hernández, El Hinojal-Cruz de Pineda, Arucas), o decenas de piezas como las del Museo Castillo de la Fortaleza "Vicente Sánchez Araña" en Santa Lucía de Tirajana (se desconoce el número exacto, pues cuando se procedió a su consulta no existía un inventario de la colección de loza tradicional).

taller alfar en cueva de la locera Juliana Suárez Vega y en Lugarejos, diversas estructuras de cocción, denominas hornos de sistema de calles. En La Atalaya, se visitó el horno, así como el barrio y el centro de interpretación allí existente.

Por otra parte, como lugar de interés, se procedió a la documentación de las áreas de extracción del barro, conocidas como barreras, La Barrera en Tunte, La Barrera en Hoya de Pineda, etc. Todos estos elementos fueron documentados de forma gráfica, a través de fotografías, croquis y dibujos, que forman parte de unas encuestas o entrevistas.

En relación a las fuentes orales, éstas han sido recopiladas, principalmente, en las localidades de Hoya de Pineda, Lugarejos, Barranco Hondo, Tunte, así como en Fataga, Arteara, El Tablero de Maspalomas, Santa Lucía de Tirajana, Telde, Las Cordilleras (Santa Brígida), etc.

Estas entrevistas se basaron en recoger toda la información oral referente de los alfares estudiados, se fundamenta la siguiente propuesta:

**FICHA DE ENTREVISTA DE CAMPO**

Nº Ficha: ..... Nº registro sonoro ..... Lugar .....
Nº de visita: .....

DATOS DEL INFORMANTE:
Nombre del informante: .....
Edad: ..... Profesión: .....
Domicilio y teléfono: .....
Relación con los alfares: Parentesco familiar. Vecindad. Amistad. No existe. Otros.

DATOS DEL PROYECTO Y ENCUESTADOR:
Título del proyecto: ..... Nombre el encuestador: .....

ENCUESTA:

Esta encuesta se ha adaptado para cada informante, variando el número de preguntas, así como sus contenidos, según el conocimiento que posean cada encuestado sobre cada uno de los apartados.

Apartado 1. Conocimiento del centro locero.
Se pregunta al informante si tiene conocimiento de la existencia o no de alfares, si sabe hacer loza (personalmente), etc. En caso de responder positivamente se pasa a los siguientes apartados, en caso contrario se abandona la encuesta.

Apartado 2. Ubicación de los alfares e inmuebles relacionados con esta actividad.
Se pregunta al informante sobre la ubicación de los alfares, en especial sobre los talleres, las casas de las loceras, los hornos empleados, etc.

Apartado 3. Conocimiento de las familias de loceras.
Se pregunta al informante sobre la existencia de las loceras, quiénes eran, cómo se llamaban, dónde vivían, si estaban emparentadas, de dónde procedían, etc.

Apartado 4. Aspectos tecnológicos sobre el proceso de fabricación.

Se pregunta al informante por el proceso de elaboración de la loza, desde las fases del proceso en sí (preparado del barro, levantamiento, decoración, guisado), hasta la localización del lugar de extracción del barro, del almagre y de la arena.

Apartado 5. Venta y comercialización.

Se pregunta al informante sobre cómo se hacía la venta de la loza, los lugares dónde ésta se vendía, si se vendía o era intercambiada por el sistema de trueque, cómo la transportaban, etc.

Apartado 6. Aspectos sociales y económicos de las alfareras.

Se pregunta al informante por el poder adquisitivo de las loceras, si era la única fuente de ingresos, cómo eran consideradas por los vecinos, si se dedicaban a otra cosa, si querían cambiar de trabajo, cómo se consideraban ellas mismas, etc.

Apartado 7. Cronología del centro locero.

Finalmente, se pregunta al informante si sabe cuándo comenzó la producción de loza y cuándo dejó de hacerse loza.

Observaciones:

Tal vez el primer estudio arqueológico de la loza tradicional canaria se deba a la investigadora francesa Denise Robert (1960), quien lleva a cabo un análisis de los materiales cerámicos depositados en el Museo del Hombre de París y publica sus resultados en la revista *Journal de la Société des Africanistes* y que conocemos gracias a la traducción del profesor de francés Ángel Sánchez[170], quien también realiza una introducción a este artículo y a la publicación de la mano del profesor de educación secundaria del IES Santa María de Guía, Luis Falcón Rivero (Robert, 2010). En su trabajo, Robert estudia las colecciones del Museo del Hombre (hoy en el Quai Branly) compuesta sobre todo por las donaciones de Diego Ripoche y Torrens, Joseph Lajard y René Vernau (1889)[171]. Robert denomina a estas cerámicas como populares, de origen rural (elaboradas por mujeres en pueblos de las regiones interiores de las islas), de uso diario y corriente, con utensilios domésticos (sobre todo), tanto para buscar el agua, como para preparar y distribuir las comidas familiares, ollas, bandejas, escudillas, platos, etc., y que eran utilizadas por los campesinos y los habitantes de las ciudades (Robert, 2010: 13). Robert expone que no existía el torno en toda Canarias y que la cerámica a torno consumida era de importación[172], asimismo, en cuanto a la presencia

[170] Este artículo fue dado a conocer por Ángel Sánchez a partir de la exposición de cerámica modelada del Maghreg y de las Canarias, titulada *Racines d'argile* raíces de arcilla), que tuvo lugar en el Château Roayl de Collioure (Francia), entre abril y mayo de 2010 (Sánchez en Robert, 2010: 4).

[171] Una buena parte de las vasijas procedentes de Gran Canaria que conforman esta colección proceden de La Atalaya de Santa Brígida y, algunas, podrían ser de Hoya de Pineda. Mientras que las de Tenerife proceden de Candelaria y San Andrés, sobre todo y de Lanzarote hay piezas de El Mojón, mientras que hay otras de Fuerteventura (Hernández Marrero, 2015).

[172] A diferencia de lo expuesto por Denise Robert, en Canarias se ha documentado el uso del torno desde el mismo momento del proceso colonial del siglo XVI, también hay noticias de la presencia de alfareros torneros en Gran Canaria (Lobo Cabrera, 1982, I: 215, cita un tornero en la ciudad de Las Palmas), al menos en los siglos XVIII (Rodríguez y Macías, 2012: 278-281, se cita un tornero en La Laguna), XIX y XX, éstos últimos documentados a través de la información oral (destacando las saga de los Martínez, desde 1898, la de los Ojeda, desde 1945 y los torneros peninsulares Iborra y Fornell). Hemos sido testigos directos del trabajo del torno con barros de la isla de Gran Canaria, asimismo hemos

de un locero en La Atalaya (se refiere a Francisco Rodríguez Santana, Pancho) expone que es una excepción que confirma la regla o la expresión de una evolución decadente de la influencia del turismo[173] (Robert, 2010: 13).

El estudio propiamente cerámico de esta autora parte de la realización de una ficha de cada pieza, así como del dibujo correspondiente del total de 79 vasijas, de las cuales 24 eran juguetes. En base a esta documentación elabora un estudio de las formas y de las decoraciones. En cuanto a las formas (Robert, 2010: 15-31), las establece siguiendo una tipología morfológica, pues desconoce algunas de las funciones o utilidades de las piezas, siendo la primera autora que establece una clasificación tipológica de la loza tradicional canaria. Cita los platos discoidales en los que engloba a las cazuelas, tapaderas y platos; los platos con forma de casquete esférico, entre los que incluye las escudillas, lebrillos y cacillos; las escudillas de fondo liso conformadas por algunos tipos de lebrillos, "calderos para sacar agua" y escudillas; loza esferoide y fondo allanado, sin cuello, como vasos, pequeñas ollas, cestas de juguete, etc.; ollas con fondo aplanado y convexo; vasijas para agua con fondo convexo y otras bicónicas, en las que se incluyen las tallas; los fogones, que pueden ser simples (fogueros, denominado como hornillos), o compuestos (braseros y sahumadores); formas complicadas, como tazas o vasos de bernegales (con pie y asas salientes) y cántaras de vino; cerámicas de juguete, entre las que cita ollas pequeñas, cestas, braseros, tallas, macetas para colgar, gallinas, etc. Además separa las piezas en dos grandes grupos, las que poseen fondos planos (ganiguetes, braseros, sahumadores, lebrillos, etc.) y las que tienen fondos convexos (ollas, tallas, cazuelas, etc.). Hay que decir que entre las piezas de esta colección no se localizan piezas de tamaño grande, como jarras para gofio, tostadores, lebrillos, etc., probablemente por las dificultades a la hora de transportarlas a Francia. En relación a las decoraciones (Robert, 2010: 31-42) establece los elementos modelados, incisos y punteados (con muy pocos ejemplos, como ciertas espigas que aparecen en una talla "bicónica", o las asas de una cántara de vino en forma de cabeza de animal, según la autora); la decoración bruñida (la más extendida, con motivos geométricos y rectilíneos, si bien existen algunos casos de tallas en las que aparecen

visto piezas elaboradas a torno con barros de la isla. Por lo tanto, no es cierto, a mi entender, lo que plantea Denise Robert sobre la ausencia del torno de alfarero en Canarias, al menos para las islas de Gran Canaria y Tenerife.

[173] En realidad, como era público y notorio en La Atalaya, el locero Francisco Rodríguez Santana se dedicaba a la loza, entre otras cuestiones, por su condición de homosexual, además de que le gustaba este oficio. En todo caso, existieron otros hombres que se dedicaron a la fabricación de loza, no sólo Justo Cubas Cubas, conocido alfarero de Lugarejos que practicaba este oficio debido a la falta de una pierna, que lo imposibilitaba para otros trabajos, sino otros hombres que ni eran homosexuales, ni tenían ninguna discapacidad física, como fueron, entre otros, el padre de Teresa Suárez Molina en Lugarejos (Cuenca Sanabria, 1981 c), el padre de Juliana Suárez Vega, Antonio Suárez, en Hoya de Pineda o Francisco Godoy Monzón y Nicolás Godoy Vega, loceros de Hoya de Pineda (Zamora y Jiménez, 2008: 103-104 y 106-107). Incluso en la documentación escrita se cita el oficio de locero o alfarero, al menos desde el siglo XIX (Zamora y Jiménez, 2004 y 2008). Por lo que habría que matizar este aspecto que señala Denis Robert, pues el turismo poco, o nada, tiene que ver con que hubieran hombres que se dedicaran a la loza tradicional.

bruñidas la bandera británica) y la pintada (sólo para la cerámica de El Mojón, Lanzarote).

Esta autora siguiendo diversas referencias bibliográficas[174], cita como entidades loceras de Gran Canaria[175] La Atalaya de Santa Brígida (a la que define como pueblo troglodita y considera como un núcleo principal alfarero), Hoya de Pineda, La Atalaya de Guía, así como El Lugarejo y El Hornillo, ambos cercanos a Agaete, mientras que para Tenerife cita Candelaria, La Victoria y la zona de La Orotava, para Lanzorote sólo El Mojón y para Fuerteventura sólo el Valle de Santa Inés (Robert, 2010: 43-45). Realiza algunas observaciones, en base a la bibliografía, sobre las localidades alfareras. Plantea que existen pocos alfares, al menos a finales del siglo XIX (unos 10) para la cantidad de población de las Islas, que no existen para las tres islas más occidentales, que sólo habría dos centros loceros para Tenerife, que Gran Canaria poseía la mitad de los centros loceros de Canarias, que los centros loceros de Gran Canaria se ubican en la mitad septentrional de la isla (hecho que asocia al área que ocupaba el antiguo guanartemato de Gáldar y que pone en relación con la pervivencia de este tipo de cerámica desde la época indígena). Al respecto, hay que decir que Denise Robert desconocía, en esos años, que en el siglo XIX se han documentado unas 30 entidades alfareras para el Archipiélago (Hernández Marrero, 2004: 247 y Afonso García, 2011: 94), repartidas dos en Lanzarote (Muñique y El Mojón), tres en Fuerteventura (Valle de Santa Inés, Los Llanos de Betancuria y Pájara), siete en Gran Canaria (La Atalaya de Santa Brígida, Hoya de Pineda, Lugarejos, Tunte, La Aldea de San Nicolás, Santa Lucía de Tirajana y Moya), 10 sólo en la isla de Tenerife (San Miguel de Abona, Candelaria, Arico, La Victoria, Santa Úrsula, La Guancha, Arguayo, El Rosario, Taganana y San Andrés), así como otros cinco de manera esporádica (Fasnia, San Juan de la Rambla, El Tanque, Adeje y Geneto), cuatro en La Gomera (El Cercado, El Cabo, Vallehermoso y Alajeró), tres en La Palma (Santa Cruz de La Palma, Los Llanos de Aridane y El Paso) y uno en El Hierro (Valverde). Por tanto las observaciones que realiza son matizables y no serían correctas, pues de 10 entidades alfareras que plantea Robert para toda Canarias, serían en realidad 30, incluso 35 si tenemos en cuenta los talleres esporádicos. El número de alfares va en proporción, en líneas generales, a la población de cada isla, así como a su nivel económico. En La Palma, La Gomera y El Hierro sí existían centros alfareros. Tenerife no tuvo dos centros alfareros, en ese siglo, sino 10, 15 contando con los alfares esporádicos, siendo la isla con el mayor número de centros productores de loza tradicional. La isla de Gran Canaria no poseía la mitad de los alfares de Canarias, sino Tenerife. En Gran Canaria no todos los centros alfareros o entidades loceras se ubican en la mitad septentrional, si bien la mayor parte y más importantes sí se ubican en la parte Norte (La Atalaya, Moya, Hoya de Pineda y Lugarejos), frente a los del Sur

[174] Parece ser que Denise Robert no visitó Canarias, al menos, para documentarse sobre su trabajo de investigación, sino que llevó a cabo un trabajo de gabinete y bibliográfico, como ella misma expone (Robert, 2010: 45).

[175] Para Gran Canaria cita los alfares o entidades loceras que plantea Díaz-Llanos y Lecuona, 1953.

(Tunte, La Aldea y Santa Lucía de Tirajana), pero esta concentración no se debe a la relación con la zona que ocupaba el antiguo guanartemato de Agáldar, pues según se cree dicho Guanartemato, al menos en la fase epigonal del poblamiento indígena de la isla, ocupaba casi todo el Norte, el Noreste, el Oeste y el Suroeste de la Isla (Tejera y González, 1987: 96-97), estableciéndose una línea de separación de Norte a Sur, desde Tamaraceite hasta Arguineguín (Onrubia Pintado, 2003: 122), por lo que el centro locero de La Atalaya, el más importante y mayor enclave alfarero de Gran Canaria se ubicaría en la parte que ocupaba el Guanartemato de Telde. El emplazamiento de los centros loceros y entidades alfareras de Gran Canaria obedece a diversas cuestiones económicas y sociales, producto de los procesos históricos, así como a ciertos factores ambientales y geográficos y nada que ver, en líneas generales, con la extensión de los antiguos territorios que ocupaban los guanartematos[176].

Es de destacar que Robert, además de la influencia indígena en la loza tradicional canaria defiende la aportación española, evidenciada por el uso del horno, así como la decoración bruñida que relaciona con diversos países de la orilla europea del Mediterráneo, especialmente de España y Portugal, si bien considera que la composición de los motivos geométricos y rectilíneos son más una influencia prehispánica[177]; así como la relación con la cerámica de los moriscos en el siglo XVI, sobre todo en Lanzarote y Fuerteventura, especialmente en El Mojón que podría estar influenciada por la loza rural sur marroquí. Finaliza Robert exponiendo que desde finales del siglo XIX esta artesanía entró en decadencia y tiende a desaparecer (Robert, 2010: 48), hecho que es incuestionable, a pesar de los esfuerzos de la Administración Pública por intentar mantener la loza tradicional.

[176] No está del todo claro qué espacio ocupaba cada Guanartemato, cuáles eran sus límites, qué tipo de institución u organización sería y tampoco se sabe si estas posibles demarcaciones estuvieron presentes durante todo el poblamiento indígena, o si fue producto de unos hechos económicos, sociales y políticos de la última fase de la ocupación prehistórica, agravados por las continuas razzias y ataques europeos desde el siglo XIV y, sobre todo, los intentos de conquista de normandos, castellanos y, finalmente, la propia conquista castellana del siglo XV, donde se produjo una desvertebración de la sociedad y un cambio en la mentalidad y la cultura. Sobre el problema que suscitan las demarcaciones territoriales vid. Onrubia Pintado, 2013: 120-139.

[177] Si bien se conoce en la cerámica indígena de Gran Canaria el uso del bruñido general y el pintado con almagre de motivos geométricos, no se conoce el uso del bruñido de motivos geométricos y rectilíneos igual que sucede en la loza tradicional grancanaria. Se podría creer que esta práctica del bruñido de estos motivos geométricos en la loza tradicional como una reminiscencia del pintado que se hacía en la cerámica indígena de Gran Canaria. Particularmente creo que es otro tipo decorativo, con otro significado, que nada tiene que ver con el mundo indígena grancanario, donde las decoraciones pintadas tenían una simbología que se nos escapa a nuestra concepción actual y que sería muy difícil de interpretar o explicar. Ahora bien, la investigadora Carlota Mora Chinea plantea que no sería descabellado pensar que el material cerámico indígena era concebido como soporte para escribir, mediante un código de símbolos y que la mujer servía como nexo entre el mundo real y el irreal. Plantea que la gran variedad y profusión estilística simbólica de un geometrismo altamente combinado, como líneas quebradas, serpentiformes, espirales, etc., se podría vincular con el círculo de la vida y el renacer de las misma (tierra, vida, etc.), los triángulos se relacionarían con las fases lunares, las estaciones, etc., pero que en todo caso, se mantenía este código en secreto y se ocultaba (Mora Chinea, 2006: 348-349).

En el antiguo convento de San Francisco (hoy sede del Conservatorio Superior de Música de Las Palmas de Gran Canaria)[178], se constata que la cerámica a torno supera a la elaborada a mano, denominada como tradicional o popular. Esta cerámica popular aparece tanto almagrada, como sin almagrar, la tipología es variada, predominando las ollas, lebrillos, tostadores, jarras, platos, etc., sobre todo piezas destinadas al uso directo como vajillas de cocina, en las que los formas globulares de fondo convexo se suelen destinar al uso directo sobre los hogares o fogones, por lo que presentan sus superficies externas afectadas por el fuego (Cuenca Sanabria *et al*., 1995: 130). El almagrado se presenta tanto al exterior e interior, como sólo al exterior, o al interior y puede estar sometido a un bruñido posterior, o no. Mientras, que las piezas sin almagrar reciben un tratamiento simple, como es un alisado de las superficies. Las almagradas pueden presentar una decoración bruñida de diversos motivos geométricos, vegetales, etc. (Cuenca Sanabria *et al*., 1995: 131). Si bien no se ha podido adscribir las piezas a los distintos centros loceros de la isla de Gran Canaria, algunas características de ciertos fragmentos coinciden con las cerámicas que todavía se fabrican en La Atalaya, aspecto que los autores relacionan con la proximidad de este centro locero con la ciudad de Las Palmas de Gran Canaria (Cuenca Sanabria *et al*., 1995: 131).

Para los investigadores (Cuenca Sanabria *et al*., 1995: 130) que abordaron el estudio de los materiales de este enclave arqueológico:

> "La finalización del proceso conquistador y la postrera colonización de la isla, supuso un fuerte impacto cultural que se refleja en el aspecto que nos ocupa, en las nuevas formas que se van decantando en las cerámicas autóctonas, en relación a las necesidades demandadas por los nuevos pobladores. Sin embargo, las técnicas de elaboración siguen las mismas pautas que la prehispánica, evidencia ésta, que sostiene la idea de que los centros alfareros aborígenes continúan en producción y perviviendo durante y después de la Conquista castellana".

A este último respecto, debemos decir que si bien existen ciertas pautas tecnológicas de procedencia indígena que parecen confluir en la cerámica tradicional canaria, sin embargo, tal y como pretendemos plantear en el presente proyecto de investigación, los centros loceros, así como otras entidades alfareras, de la isla de Gran Canaria no parecen ser descendientes directos de antiguos alfares prehispánicos (caso de La Atalaya, Hoya de Pineda y Lugarejos), incluso algunas de estas entidades ni siquiera se pueden asociar a ningún poblado de etapa indígena, como es el caso de Moya.

[178] Este espacio fue ocupado como convento desde finales del siglo XV y comienzos del XVI, hasta el siglo XIX y luego como cuartel (desde 1849 hasta finales de los años 60), período en el que, obviamente, sufrió diversas obras de ampliaciones, restructuraciones, remodelaciones, transformaciones, incluso rehabilitaciones, reconstrucción (la más importante fue la de 1600, después del ataque de Van der Does), etc. (Cuenca Sanabria *et al*., 1995).

En el Castillo de La Luz, antigua Fortaleza de Las Isletas (Santa Catalina, Las Palmas de Gran Canaria) se plantea que la cerámica elaborada a mano con arcillas canarias aparece de manera minoritaria en el período comprendido entre finales del siglo XV y finales del siglo XVII, pero a partir de esa fecha su presencia comienza a aumentar hasta superar a los materiales cerámicos de importación (Cuenca, Guillén y Tous, 2005: 104). En el caso Castillo de Mata (Las Palmas de Gran Canaria) no se ha podido consultar ninguna obra bibliográfica que aluda a la cerámica documentada en este yacimiento, sin embargo en las vitrinas en las que se exponen diversos fragmentos cerámicos elaborados a mano con arcillas canarias se hace constar que se adscriben a la cerámica tradicional canaria (siglo XVI-actualidad). Algunos fragmentos se asocian a recipientes cerámicos destinados a preparar y almacenar alimentos (tallas y lebrillos), otros a ollas y otros a escudillas. Asimismo, varios fragmentos se exponen como procedentes del centro locero de La Atalaya, otros como probablemente de Lugarejos, considerados como dos de los tres centros alfareros tradicionales que perviven en Gran Canaria.

En cuanto a las intervenciones arqueológicas efectuadas en diversos solares de la Ciudad de Las Palmas de Gran Canaria, se han podido consultar las memoria de las siguientes actuaciones[179]:

- Sondeos arqueológicos en el solar sito en calle San Marcial, Nº 5, Las Palmas de Gran Canaria (2009).
- Seguimiento e intervención arqueológica en la obra de pavimentación y renovación de infraestructura en el entorno de la Catedral de Santa Ana, Las Palmas de Gran Canaria (2010).
- Intervención arqueológica bajo losa de hormigón y sondeo en osario del solar Norte de la Catedral de Las Palmas de Gran Canaria (2010).
- Investigación arqueológica en el solar Norte de la Catedral de las Palmas de Gran Canaria (2011).
- Trabajos de restauración, consolidación y acondicionamiento arqueológico en las obras del solar de la calle San Marcial, esquina Herrería (junio de 2011).

Los sondeos arqueológicos en el solar sito en calle San Marcial, Nº 5, Las Palmas de Gran Canaria, realizados por la empresa Tibicena Arqueología y Patrimonio, SL (Guillén Medina et al., 2009: 39), desvelaron que las cerámicas a mano halladas, aunque son menos abundantes que la cerámica a torno y a molde, se encuentran bien representadas dentro del inventario. Aparece muy fragmentada, si bien se pueden reconocer las formas y las técnicas empleadas. Los fragmentos documentados se asocian a recipientes relacionados con labores de cocina y despensa, normalmente de

[179] Agradezco a la técnica de El Museo Canario, M.ª del Carmen Cruz de Mercadal, la consulta de estas memorias.

tamaño mediano o grande, de formas globulares y decoradas con almagre o bruñidas y, en algunos casos formando motivos geométricos.

Durante el seguimiento e intervención arqueológica en la obra de pavimentación y renovación de infraestructura en el entorno de la Catedral de Santa Ana, Las Palmas de Gran Canaria, realizadas por la empresa Arqueocanaria, SL (Marrero Quevedo y Barroso Cruz, 2010: 70-72 y 106), concretamente en la acequia de la calle San Marcial, la cerámica popular o tradicional es cuantitativamente menos representada que el resto de los materiales cerámicos (a torno y a molde). La mayor parte de los fragmentos (que no suelen superar los 5 cm. y en total son unos 155) documentados son amorfos, por lo que se hace casi prácticamente imposible la valoración morfológica. Tampoco se recuperó ninguna pieza completa. Las asas, bordes y bases son escasos, igual que la decoración, sólo algunos fragmentos presentan almagrado y bruñido, y unos pocos poseen simples rayas o motivos geométricos. Según se desprende de la memoria de excavación no fue posible determinar la cronología de este material, pues su estudio queda emplazado para futuras investigaciones específicas en la materia.

En relación a la intervención bajo losa de hormigón y sondeo en osario del solar Norte de la Catedral de Las Palmas de Gran Canaria, realizada por la empresa Arqueocanaria, SL (Marrero Quevedo et al., 2010: 131), se expone, en cuanto a los materiales cerámicos populares, junto con la cerámica a torno y a molde (que presentan una amplia variedad morfológica, decorativa y constructiva, y suponen el conjunto más numeroso de los materiales) se enmarcan en un arco cronológico amplio que va desde el siglo XV al XX.

En la investigación arqueológica llevada a cabo en el solar Norte de la Catedral de Las Palmas de Gran Canaria, realizada por la empresa Tibicena Arqueología y Patrimonio, SL (2011: 221), se hace constar que las cerámicas a mano son menos abundantes que las elaboradas a torno, pero se hallan bien representadas en el inventario, si bien aparecen fragmentadas, reconociéndose en muchos casos las técnicas y la tipología de los recipientes, vinculados a tareas de cocina y despensa. Textualmente se expresa que:

> "Se trata de recipientes por lo general de tamaño mediano, de formas globulares y fondos planos, algunas decoradas con almagre en su interior y exterior y cuya superficie aparece bruñida y espatuladas[180], aunque predominan esta últimas. La técnica de modelado y la tipología, entre la que encontramos

[180] Generalmente en la terminología arqueológica se define el espatulado como la acción dada a las paredes de una vasija o recipientes, antes de proceder al guisado, mediante una herramienta o útil de madera alargada (como una espátula, de ahí su denominación), a efectos de regularizar las paredes, a modo de una alisado. Sin embargo, en la cerámica tradicional canaria, a nuestro entender no se llevó a cabo un espatulado, sino un alisado a través de cantos rodados. Las huellas dejadas por las lisaderas se asemejan a unas líneas que hacen recordar el trabajo de la espátula.

calderos, platos, cuencos, etc., nos permiten reconocer formas tradicionales pertenecientes a los alfares canarios".

En cuanto a los trabajos de restauración, consolidación y acondicionamiento arqueológico en las obras del solar de la calle San Marcial, esquina Herrería, realizados por la empresa Tibicena Arqueología y Patrimonio en 2011 (Santana Cabrera et al., 2012), se expone que las cerámicas realizadas a mano fueron menos abundantes que las fabricadas a torno, si bien se hallaban bien representadas dentro del inventario. El material cerámico aparece fragmentado, pero se pueden reconocer las técnicas y la tipología de los recipientes, la funcionalidad de los mismos se relaciona con las tareas de cocina o despensa. Son recipientes de tamaño mediano, formas globulares y fondos planos, algunas decorados con almagre en su interior y exterior, con la superficie bruñida o espatulada (creemos que realmente es alisada), aunque predominan las espatuladas. En cuanto a la tipología, se localizan calderos, platos, cuencos, etc., ésta unida a la técnica de modelado asocian estos fragmentos a formas tradicionales pertenecientes a alfares canarios. Estos materiales se asocian a un momento posterior al derribo del antiguo hospital de San Martín, para la ampliación de la Catedral, para destinar la parcela a un espacio relacionado con la construcción de diversos colegios, con el de San Marcial, hasta principios del siglo XIX y el de San Agustín, entre finales del XIX y principios del XX.

En líneas generales, se podría concluir que en las intervenciones arqueológicas llevadas a cabo en la ciudad de Las Palmas de Gran Canaria, de las que se han podido consultar las correspondientes memorias arqueológicas, se constata que la cerámica a torno supera a la elaborada a mano, así como la presencia de cerámicas, tanto de cocina, como de despensa (por lo general de tamaño mediano, de formas globulares y fondos planos), que pertenecen a ese tipo de producciones tradicionales de la isla de Gran Canaria, que abarcan un amplio arco cronológico que va desde el siglo XVI hasta el XX, sin que, por el momento, se pueda establecer una evolución de las formas y los tipos cerámicos.

En relación a los estudios etnoarqueológicos, hay que decir, que hasta el momento sólo se han llevado a cabo, bajo la dirección de Amelia Rodríguez Rodríguez (profesora titular de Prehistoria de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria), destacando un proyecto de documentación del instrumental lítico, especialmente el empleo de cantos rodados, en la elaboración de la loza tradicional de la isla de Gran Canaria, al objeto de estudiar las implicaciones etnoarqueológicas, partiendo del ánalisis de las piezas líticas utilizadas en Hoya de Pineda, que se plasmó en la preparación y lectura de dos comunicaciones presentadas en el *Simposio Internacional de Etnoarqueología de la Prehistoria* y en el *XVI Coloquio de Historia Canario Americana*, así como en la publicación de los artículos correspondientes (Rodríguez, Jiménez y Zamora, 2006 y Rodríguez *et al*., 2006).

Las conclusiones obtenidas en este estudio plantean que no se han observado diferencias en las huellas de uso que puedan atribuirse a los distintos tipos de trabajo que llevaron a cabo los diferentes útiles, por lo que cada labor incide en la intensidad y en la distribución de las huellas de uso, pero su aspecto individual es el mismo. Se distinguen, de manera clara, entre lisaderas de almagría (bruñidores) y lisaderas de levantar o lisaderas de aliñado, tanto por la propia morfología de estos objetos (los bruñidores son cortos y gruesos, generalmente, mientras que las lisaderas de levantar o de aliñado suelen tener la morfología original del canto rodado que fue seleccionado), como por la distribución de los estigmas de uso. El análisis morfológico de estas dos categorías de artefactos ayuda a diferenciarlos. Las lisaderas de levantar suelen ser de mayor tamaño, con índices de alargamiento y carenado altos. Sus filos activos tienen, generalmente, un mayor segmento de arco en acción (las alfareras diferencian las lisaderas para trabajar recipientes abiertos como tostadores, frigueras, pilones o platos, de mayor tamaño y lisaderas para trabajar recipientes cerrados como bernegales o jarras, que son más pequeñas). Las lisaderas de aliñar tienen la tendencia de ser más cortas y delgadas y sus filos activos tienen un segmento de arco menor. Por último, las rasponas serían la categoría más difícil de detectar en un registro arqueológico, pues no suelen tener una morfología estereotipada, ni tampoco se selecciona una materia prima concreta, sino que cualquier roca áspera puede servir (Rodríguez, Jiménez y Zamora, 2006: 432).

En cuanto a los estudios arqueométricos (tanto de análisis composicional, como petrográfico) llevados a cabo por Miguel del Pino Curbelo (2013: 194-198), sobre unos 26 fragmentos cerámicos que fueron recogidos en Hoya de Pineda (concretamente de las zonas Horno del Bujo, Cueva de la Caja y La Degollada, en total nueve fragmentos), La Atalaya (cinco fragmentos), Lugarejos (tres fragmentos), Arteara (cuatro fragmentos), Taidía (un fragmento) y Tunte (dos fragmentos, cada uno de un alfar diferente, correspondiente a la locera Dolores Sarmiento y el de las loceras llamadas "Las Mónicas"), las conclusiones emanadas de los resultados obtenidos parten de que las referencias etnográficas son, sobre todo, orales y aluden a los últimos momentos de actividad de las diversas localidades, con un número reducido de artesanos/as y muchos talleres ya extinguidos, mientras que los datos arqueométricos muestran una realidad más compleja, que puede reflejar periodos de mayor actividad, con diversos talleres funcionando que se abastecían de materias primas diferentes (como ocurre con Hoya de Pineda y Tunte).

Desde esa perspectiva las diferencias observadas entre los centros loceros se deben principalmente a las materias primas empleadas, debido a la complejidad geológica que presenta la isla de Gran Canaria. Por otra parte, las discrepancias entre recipientes provenientes de un mismo centro se producen como efecto de las propias recetas seguidas por cada taller, que desarrollaba una estrategia diferente y la preferencia mostrada en cada caso por fuentes de recursos, igualmente próximas, pero

diferentes entre sí (lo que concuerda con la información etnográfica, que expone que suelen ser lugares cercanos).

Hoya de Pineda es el centro locero que aporta más datos claros, pues los grupos geoquímicos y petrográficos coinciden plenamente y están asociados a enclaves diferentes de esta localidad (los talleres se abastecían de materias primas diferentes) y, asimismo, es la localidad alfarera de la que se disponía de más información. Mientras que en Tunte el compartamiento es parecido al de Hoya de Pineda, si bien las muestras no se agrupan tan claramente y parece que existen pautas comunes en la captación de recursos. En La Atalaya se identificó un único grupo petrográfico, sin embargo teniendo en cuenta los datos geoquímicos, este grupo presenta una dispersión alta con respecto al resto de grupos petrográficos definidos. Y en Lugarejos hay que continuar con trabajos de documentación y caracterización de esta localidad alfarera y su producción para poder definir el grado de variabilidad existente y sus posibles causas.

Plantea este autor que a pesar de las diferencias halladas, referidas fundamentalmente a la composición de las materias primas empleadas, existen notables similitudes tecnológicas entre talleres y centros loceros. Otro aspecto que se pudo constatar es que las temperaturas que alcanzaron las pastas serían inferiores a los 800 y los 850º C (teniendo en cuenta que las temperaturas máximas que podrían alcanzar los hornos mono-cámaras varías entre los 800 y 1100 º C ). Lo que implicaría algunas dificultades a la hora de establecer diferencias entre los sistemas de cocción empleados en los centros loceros tradicionales, si bien no parece ser un criterio fiable para discriminar entre producciones tradicionales e indígenas (aún conociendo que los llamados hornos de pan no serían introducidos hasta después de la conquista de la isla).

En cuanto a la granulometría de los desgrasantes, se observa que las producciones no parecen ser de un único modo (aparecen divergencias en el tamaño del grano del desgrasante añadido), aunque existen diferencias entre ellas. Este comportamiento de las distribuciones se relacionaría con la adición intencional de desgrasantes a la muestra (tal y como acontece en casi todas las localidades loceras).

Otro aspecto a destacar es que se constata la construcción de recipientes por medio de la técnica del urdido y se observan movimientos verticales en los que se ejerce presión sobre las paredes con el fin de adelgazarlas y homogeneizar el ancho de la pared (bien por el ejercicio de presión con las manos, o con los útiles de piedra, como se documentado en Gran Canaria), todo lo cual concuerda con las observaciones etnoarqueológicas efectuadas.

Este investigador plantea que existen numerosos atributos tecnológicos que apuntan a una tradición común en la cerámica elaborada a mano en época histórica, y se corresponden con la información emanada del estudio documental de su expansión por

la isla en el siglo XIX. Así, las señales del proceso productivo descrito por las fuentes etnográficas se corresponden en su análisis tecnológico. Si bien, pudiera ser que esta coincidencia se deba otras razones, entre las cuales se incluyen la relación con el mundo prehispánico, el hecho de que se haya documentado la dispersión de las familias de las loceras desde un centro común (La Atalaya), la concurrencia en los mercados locales. Este tipo de encuentros facilitarían los intercambios de conocimientos, tanto voluntarios como intencionados (relacionados con la competitividad), al objeto de asimilar innovaciones ventajosas. Asimismo, en épocas recientes las mejoras en red de comunicaciones internas y la posibilidad de poder trasladarse en vehículos de tracción mecánica podrían haber intensificado este proceso, difundiéndolo a toda la isla (Pino Curbelo, 2013: 197-198).

# CAPÍTULO 3

# UN PROBLEMA HISTÓRICO-ARQUEOLÓGICO: LA GENÉSIS DE LA LOZA TRADICIONAL CANARIA

## 3.1 Cerámica indígena

Para diversos autores (González Antón, 1977: 15 y 19; 1980: 65; Cuenca Sanabria, 1980: 8, entre otros) la cerámica tradicional canaria hundiría sus raíces en el mundo prehispánico, siendo heredera del mismo[181]. Esta consideración sobre la filiación prehispánica se basa en que estas producciones cerámicas emplean la misma técnica del urdido, el uso de lisaderas, la aplicación del almagre, el empleo del bruñido, etc., son piezas de una gran calidad [182] y en ciertas ocasiones pueden observarse ciertas reminiscencias en algunas formas (como en algunas cazuelas, bandejas, etc.) y decoraciones (ciertas decoraciones geométricas y lineales que son bruñidas con almagre). Por lo que esta cerámica elaborada por descendientes de indígenas pudo sobrevivir abasteciendo a las clases con menor poder adquisitivo y, sobre todo, asentadas en ambientes rurales, conviviendo con las exportaciones de cerámica fina (vidriada, esmaltada, etc.) o a torno, procedente de Andalucía, Portugal, etc. (Navarro Mederos, 1999: 102-103). Sin embargo creemos, junto con otros autores, que es muy complicado averiguar los posibles orígenes de esta actividad artesanal. Consideramos que las cadenas operativas pudieron ser influenciadas, además de por el mundo indígena, por alfareros u olleros portugueses, andaluces, castellanos, etc., así como por esclavos o libertos moriscos y/o subsaharianos (Hernández Marrero, 2004: 260). Creemos, con todo, que fueron otras circunstancias económicas y sociales las que pudieron propiciar la pervivencia de una forma tan primitiva de trabajar esta alfarería,

[181] La mayor parte de los investigadores que han abordado el estudio de la loza tradicional canaria son de la opinión que ésta procedería directamente de la cerámica prehispánica, o es heredera de la misma (Sempere Ferrándiz, 1982; López García, 1983: 567; Lorenzo Perera, 1987: 10-11; Espinel Cejas, 1993: 52; Seseña Díez, 1997: 351; Lobo, Santana y Rodríguez, 2007: 91), con ciertas influencias europeas o de otros contextos (Navarro Mederos, 1999: 102-103). Muy pocos son los autores que se han cuestionado el verdadero origen de la misma, o al menos han reflexionado sobre esta génesis (Martín de Guzmán, s/f.; Navarro Mederos, 1999 y Hernández Marrero, 2004).

[182] El concepto de calidad en las producciones cerámicas indígenas y la loza tradicional canaria es muy relativo. Se han observado piezas cerámicas prehispánicas grancanarias que poseen una gran calidad técnica, en cuanto a que están elaboradas con una buena pasta, poseen desgrasantes finos y medios y han sido bien cocidas, además de poseer un tratamiento bruñido de las superficies exteriores e interiores. Sin embargo, otras piezas indígenas de esta isla presentan una calidad regular e, inclusive, mala, con pastas regulares o malas, desgrasantes gruesos y tratamientos groseros o simples alisados. Evidentemente esto puede depender de la calidad de la materia prima, habilitad de la artesana o locera, uso al que se destinase la vasija, etc. Pero, por otra parte, se observa en la cerámica tradicional grancanaria, sobre todo en piezas fabricadas a finales del siglo XIX y comienzos del siglo XX, una alta calidad en su elaboración, puesto que presentan buenas pastas, desgrasantes finos, aparecen bruñidas, con decoraciones muy llamativas y están muy bien guisadas. Algunas de esas piezas, como las conocidas tallas de agua de tres picos de La Atalaya, presentan unas paredes muy finas (de 4 a 3 mm de espesor), lo que les confiere una menor masa y así las mujeres y niñas cuando las llevaban sobre sus cabezas las sentían más ligeras de peso.

como pudo haber sido la exportación de loza, además del autoabastecimiento (Jiménez, Zamora y Hernández, 2010: 215-216).

La cerámica prehistórica de la isla de Gran Canaria, llamó la atención de los primeros investigadores desde el siglo XIX, si bien los estudios específicos sobre la misma no se concretaron hasta comienzos del siglo XX. Fue John Abercromby (1914: 302-323)[183] el primer autor que trató de establecer una sistematización de las piezas expuestas, hasta ese momento, en las vitrinas del Museo Canario, que es reproducida, años después por Earnest Albert Hooton (1925), quien establece una tipología aproximativa con el fin de presentar de manera ordenada la colección de cerámica dentro de su obra general sobre Canarias. Esta tipología de Hooton concentra 16 tipos de vasijas de formas cóncavas, "ventrudas" y subesféricas, todas de fondo plano, excepto algunas con base "inestable", así como otra serie de vasijas troncocónicas. Este primer intento de sistematizar las agrupaciones por tipos cerámicos (formas simples y complejas) presenta una serie de problemas, como la falta de criterios para definir a esos grupos, la mezcla de categorías funcionales y formales, etc.

Posteriormente, es José Pérez de Barradas (1944) el que lleva a cabo un catálogo de los materiales depositados en los fondos del Museo Canario[184]. Dicho catálogo se establece a partir de criterios funcionales y tipológicos y presta mucha atención a los aspectos decorativos y a los apéndices, si bien algunos de estos criterios son considerados dudosos o confusos (Martín de Guzmán, 1984: 345). Establece, en relación a los tipos cerámicos, un tipo primitivo, que considera simple y arcaizante, sin conocer su datación. Asimismo, propone hasta 38 formas distintas de formas de piezas cerámicas (cuencos, platos, cazuelas, vasos troncocónicos, ánforas, ollas con cuello, vasos dobles cónicos, vasos ovoides, vasos esféricos, ollas si cuello, vasos ovoides de base plana y cuello vuelto pequeño con cuatro asas, etc.), atendiendo a la forma y la tenencia, o no, de apéndices, o asas. Esta clasificación es considerada excesivamente minuciosa (a la hora de clasificar los tipos dentro de las diversas categorías, proponiendo un número elevado de subtipos) y no contribuye a mostrar una idea cuantitativa o sistemática del conjunto de cerámicas presentes hasta ese momento en el Museo Canario (González, Tacoronte y Castro, 2009:157).

Más de una década después, es el, en aquellos años, Delegado de Excavaciones Arqueológicas de la Provincia de Las Palmas, Sebastián Jiménez Sánchez (1958: 193-244) el que lleva a cabo un estudio sobre la cerámica prehispánica Gran Canaria, que

[183] Existe un interesante estudio sobre el texto de este autor (González Cruz, 2011).

[184] Esta catalogación fue llevada a cabo durante la estancia del investigador José Pérez de Barradas en el Museo Canario, que tuvo lugar entre, aproximadamente, el 21 de octubre de 1938 y el 9 enero de 1939, pero no es publicada hasta una década después, como un anexo de la *Revista El Museo Canario* (Pérez de Barradas, 1944). Las cerámicas clasificadas y estudiadas se encontraban depositadas en las denominadas salas Grau y Navarro de dicho Museo (Cruz de Mercadal, 2008: 383-398).

denomina de factura neolítica[185]. Este trabajo se podría considerar como la primera investigación, basada sobre todo en criterios comparativos de índole etnográfica, sobre la cerámica grancanaria, pues relaciona el trabajo de la loza tradicional, que en esos momentos seguía en vigor, con el de la cerámica indígena, sobre todo con el proceso de elaboración. Establece una nueva clasificación[186] sobre la base de criterios tipológicos en la que combina conceptos funcionales e intuitivos, por lo que carece de objetividad morfológica (Martín de Guzmán, 1984: 350). Para este autor existirían 19 tipos cerámicos, diferencia 4 elementos complementarios de las vasijas (boca, cuello, borde y asas), dentro de los asideros propone 12 tipos (acintadas, redondas, cuadradas, pezones, asas pitorro, falópicas, etc.) y para los motivos pintados establece los geométricos, astrales y oculares (que relaciona con cultos al sol y al fuego, como muestra de la mentalidad de las loceras). Vincula esta cerámica indígena con el Neolítico final e inicios del Bronce de la Península Ibérica, así como con las culturas del Mediterráneo. Plantea, desde elementos intuitivos y personales, diferencias importantes entre la cerámica de Gran Canaria (que sería, según su criterio, más pura y arcaica, incluso elegante, de origen libio fenicia y que estaría emparentada con el alto Mediterráneo, Chipre o Creta) y las de Lanzarote y Fuerteventura a las que considera de influencia árabe. A partir de las calidades y características de las piezas cerámicas divide la isla en dos grandes zonas o vertientes, la sur-suroccidental de mayor pobreza y la central, norte y oriental de mayor calidad, uniformidad y mejor elaboración[187]. Para este autor las cerámicas más arcaicas serían las que aparecen decoradas con incisiones en cuellos, vientres y asas (Jiménez Sánchez, 1958: 193-244).

En el mismo año de 1958 el antropólogo italiano Attilio Gaudio (1958) dentro de su obra de síntesis de las Islas Canarias, establece para la cerámica indígena grancanaria dos grandes series, una primitiva (de vasos esféricos y cilíndricos) y una fase evolutiva, con piezas pintadas y relaciona esta alfarería con el Mediterráneo Oriental. Para el Celso Martín de Guzmán (1984: 353) la obra de Gaudio presenta algunos tópicos y generalizaciones, posee falta de rigor, con apreciaciones subjetivas y con información, a veces, un tanto libre.

Habría que esperar a comienzos de la década de los setenta para que se llevase a cabo la primera investigación sobre el estudio tipológico de la cerámica prehistórica de la isla de Gran Canaria, bajo unos criterios metodológicos basados en la descripción y

[185] Sebastián Jiménez Sánchez llegó a ser Comisario y luego Delegado (desde 1955) de Excavaciones Arqueológicas de la Provincia de Las Palmas (1939-1969). Sobre las actuaciones arqueológicas y publicaciones de Sebastián Jiménez Sánchez se puede consultar Cuenca, Rivero y García, 1988; Ramírez Sánchez, 2000: 417-429 y Ramírez Sánchez, 2002: 549-566.

[186] La mayor parte de las piezas estudiadas se corresponden a las localizadas por dicho investigador durante las labores arqueológicas llevadas a cabo en las campañas de los Planes Nacionales, entre 1942 y 1956.

[187] Otros investigadores, posteriormente, diferenciarán entre los repertorios de cerámica de los poblados "ciclópeos" y las cuevas, cuestión que no lleva a cabo Jiménez Sánchez, a pesar de la poca información para la zona oeste de la isla (González, Tacoronte y Castro, 2009: 158).

clasificación de la composición geométrica, en la que también se trata otros aspectos, como la cocción, la pasta, la "microcerámica" y los apéndices (González Antón, 1973) [188] . En ese sentido Rafael González Antón (1973: 9-20) establece una clasificación, no cerrada, de 8 tipos o formas esenciales (ovoide, semiesférica, cilíndrica, casquete esférico, troncocónica, bitroncocónica, globular y carenada), divididos a su vez en 25 subtipos (no todos los tipos presentan los 25 subtipos), así como 9 técnicas decorativas, que son incisa, acanalada, impresa, engobe total, reserva de engobe, rojo y negro, rojo y blanco, bruñido y espatulado. Esta clasificación se aplica a un único momento cronológico, pues no se establecen periodizaciones, considerando que el conjunto cerámico convive en un mismo espacio durante mucho tiempo. Para algunos autores (González, Tacoronte y Castro, 2009: 159) los estudios de este investigador poseen unas conclusiones, a priori, predeterminadas, que parten de la confirmación de las teorías de la antropóloga alemana Ilse Schewidetzky, de la presencia de cromañoides y mediterranoides que conviven un largo periodo de tiempo, pero plantea que la cerámica posee unos rasgos más avanzados en la zona Sur y Suroeste de la isla, que podrían ser los focos originarios desde los cuales se va introduciendo hacia el interior, a través de las vías naturales de los barrancos (González Antón, 1973: 34).

En la década de los ochenta es el profesor Celso Martín de Guzmán el que lleva a cabo un estudio exhaustivo de la cerámica prehistórica grancanaria, a través de uno de los apartados de su tesis doctoral (Martín de Guzmán, 1984: 341-403). Su trabajo constituyó la síntesis más completa, desde una óptica crítica, sobre la cerámica indígena. En su estudio aborda unas referencias generales sobre la tecnología cerámica (pastas, texturas, materiales antiplásticos, tipos de fuego, cocción, tratamiento de las superficies de una vasija y la decoración), los estudios realizados, los elementos distintivos que conforman la cerámica de Gran Canaria (vaso de fondo cónico, vaso carenado, ánforas, asas pitorros, microcerámica y las lámparas ), la decoración[189] (que sigue la propuesta de González Antón, 1973), las correlaciones (con el Norte de África, Mediterráneo, Megalitismo y para megalitismo), la propuesta tipológica (de la que diferencia las piezas con procedencia conocida, de aquellas de la que no se conoce la procedencia) y de la que propone unos 16 tipos, entre los que incluye, además de la globular, esferoidal, ovoide, etc., las tapas, fragmentos, asas y microcerámica, que a su vez posee ocho formas (Martín de Guzmán, 1984: 374-375). Establece dos períodos o secuencias tecnológicas, una primera conformada por piezas sin decoración, más antigua, de bordes cóncavos, sin labios y formas ovoides (esta fase se asocia al

[188] Este estudio se llevó a cabo como una tesis doctoral, bajo la dirección del Manuel Pellicer Catalán, en el Departamento de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de La Laguna, creado unos años antes (1968) y se publicó un resumen de la misma (González Antón, 1973).

[189] Entre los motivos decorativos pintados Celso Martín de Guzmán (1984), al igual que José J. Jiménez González (1990: 165) no cita la presencia de los naturalistas, sin embargo estos motivos estarían presentes en una pieza donde se representa un eclipse, en otra pieza con incisiones que imita a la cestería, o incluso las espigas de cereal (González, Tacoronte y Castro, 2009: 162).

denominado Horizonte Inicial), así como una segunda fase o período agroalfarero (que coincide con los momentos precedentes a la conquista) caracterizado por la presencia de decoración pintada, bordes rectos, asas cuadrangulares y picos vertederos. Asimismo, este autor diferencia entre una cerámica asociada a aspectos ceremoniales proceden del entorno de Gáldar y una cerámica funcional y doméstica, que se realiza localmente (Martín de Guzmán, 1983: 91-92).

Otro importante trabajo es el realizado por Jorge Onrubia Pintado (1983; 1986: 243-285), dentro de su memoria de licenciatura que versó sobre los materiales arqueológicos exhumados en la Cueva Pintada de Gáldar en el año 1970, en el que dedica un capítulo importante a la cerámica, que incluye, además de las vasijas, las pintaderas y los ídolos. A pesar de que su estudio estaba condicionado por el análisis de un espacio limitado y cerrado, así como la falta de cronologías y de un contexto arqueológico alterado, es un referente importante de los estudios cerámicos en Gran Canaria. Establece un análisis tipológico minucioso, proponiendo criterios sobre los fondos, paredes, labios, bordes, apéndices, grosor de las paredes, etc. Observa en los materiales cerámicos un predominio de las formas globulares y ovoides, que a su vez pone en relación con las asas pitorro lobuladas y las de suspensiones de espolón. También destaca los vasos de perfil plano o cóncavo con asa de oreja, mientras que aparecen en menor proporción y casi de manera excepcional, las formas troncocónicas elevadas de paredes desarrolladas, así como los recipientes de diseño simple. En cuanto a la decoración se considera muy compleja, confirmando la presencia de técnicas, en cuanto a la pintura, de rectificación de la superficie, también destaca la existencia, si bien en un número escaso, de impresiones, acanaladuras e incisiones y, en relación a este último tipo de decoraciones no pintadas, considera que el desconocimiento de estos tipos no se debe a la escasez de hallazgos, sino a la supremacía e interés que los investigadores han dado a la cerámica pintada. Plantea que se dan casos de cocciones que no superarían los 500º C y que relaciona con la presencia de una doble capa de barro en el interior de los recipientes (para darles mayor solidez) y a la aparición de burbujas de aire entre ambas capas (Onrubia Pintado, 1983: 262). Por otra parte le llama la atención que no se documente, entre las piezas estudiadas, la técnica del urdido de churros.

En la década de los noventa el arqueólogo José Juan Jiménez González (1990: 161-165) dentro de su obra sobre los *canarios, etnohistoria y arqueología*, dedica un apartado a la cerámica indígena. En este trabajo propone que la alfarería prehistórica podría haber sido una actividad familiar, llevada por las mujeres, con una producción descentralizada y, por tanto, elaborada en las diversas localidades, lo que descartaría la existencia de focos alfareros especializados. La mujer sería no sólo artífice de esta artesanía, sino la que la transmitiría y, sobre todo, la difundiría a través de los traslados efectuados tras los matrimonios, con una producción no sólo para el hogar, sino también para el trueque, incluso como moneda de cambio. Diferencia dos tipos de vasijas, las

destinadas a las actividades domésticas, sobre todo las de cocina, transporte y almacenamiento, así como otro tipo de recipientes que poseen decoración pictórica y que no fueron utilizadas para labores culinarias. Considera que existen hasta siete tipos de formas cerámicas, que a su vez poseen otros compuestos en función de los apéndices, cuellos, fondos, bordes, etc., asimismo, existen para este autor dos técnicas decorativas las que poseen incisiones, acanaladuras e impresiones y las pintadas. El Dr. Jiménez González explica el proceso de elaboración de las piezas indígenas siguiendo el patrón que se suele seguir en la loza tradicional, si bien hay algunos aspectos que se podrían matizar, como el alusivo al desgrasante, pues cree que las loceras indígenas emplearían la arena de tosca, añadiéndose incluso restos de cerámica triturada (chamota[190]).

Sin embargo, que se sepa la arena de tosca sólo se ha documentado para la loza tradicional que se elabora en Hoya de Pineda[191] y en cuanto al uso de la chamota no ha podido ser constatado. En ese sentido, en los análisis que hicieron Fabbri y Maldera (1989), tanto a material arqueológico, como tradicional, se observa la presencia de material arcilloso y arena, pero no de chamota (Pino Curbelo, 2013: 58). Por otra parte, la chamota no era empleada, generalmente, en la loza tradicional, según se ha podido observar y según el propio testimonio de varias loceras. En cambio si se empleaban las raspas, para darle fuerza al barro nuevo. El único autor que cita el uso de este material es J. Walton (1957: 49-50), cuando al describir la cueva alfar del locero Francisco Rodríguez Santana en La Atalaya alude a que con el molino se trituraban fragmentos de recipientes rotos. No obstante, se desconoce si de manera ocasional alguna locera llegó a emplear este material.

También expresa este autor que a las vasijas destinadas a la confección de alimentos no se les aplicaba almagre, mientras que las piezas del tipo bandejas o de boca más ancha se solían bruñir al interior (Jiménez González, 1990: 162-163). Destaca que la voz "gánigo" es de procedencia indígena y que la relaciona, siguiendo a Juan de Abreu y Galindo, con las cazuelas y ollas[192]. Este término se ha relacionado con las

[190] El uso de la chamota es habitual en cerámicas del África negra (Cruz y Correia, 2007: 24) y otros contextos, puesto que, entre otras cuestiones, se presenta como un recurso abundante, gratuito y fácil de obtener, debido al número de piezas que se fracturaban. Actualmente algunos alfareros y alfareras del Archipiélago utilizan chamota, pues está considerada como un buen desgrasante, tal vez el mejor. Agradezco el dato al alfarero José Ángel Hernández Marrero.

[191] Generalmente en casi todas las localidades alfareras tradicionales de Gran Canaria se emplea la arena de barranco como desgrasante.

[192] Sin embargo, los recipientes que en las producciones loceras tradicionales reciben el nombre de gánigos se emplean para amasar el gofio, recoger la leche del ordeño, etc., es decir como elemento contenedor, o manipulador de alimentos, mientras que el ganiguete se utiliza para fregar la loza (Seseña Díez, 1976: 149. Sempere Ferrándiz, 1982). Por lo que hemos podido observar en los diversas localidades alfareras de Gran Canaria los gánigos no se utilizan para labores de cocción de alimentos, entre otros motivos porque su propia forma (de lebrillo pequeño, barreño, o pilón) no lo permitiría. Por otra parte, en la isla de Tenerife se asocian los gánigos con ciertos recipientes guanches de forma ovoide. Es probable que entre la población indígena el término gánigo aluda, de manera genérica, a los recipientes cerámicos, al menos a las ollas y las cazuelas.

traducciones de cucharón y plato grande (del bereber *gánigu*/*gwánigu*), según Dominik J. Wölfel, así como cocer, o en el que se cuece (del verbo de los kabile del Norte de Argelia, *igua* y de ahí *g-wa-n-igua*), según Antonio Cubillo Ferreira (Jiménez González, 1990: 164). Finalmente, relaciona este autor la cerámica pintada con la cerámica bereber pintada con decoración geométrica de la Kabyla (Jiménez González, 1990: 165). Con posterioridad, este mismo autor publica una revisión de sus trabajos anteriores sobre la Prehistoria de Gran Canaria (Jiménez González, 1990, 1999 y 2005), sobre la tribu de los *canarii*, en el que aporta un apartado sobre la cerámica de esta isla (2014: 180-186).

Al finalizar la década de los noventa el profesor de la Universidad de La Laguna Juan Francisco Navarro Mederos (1999: 61-118) publica un estudio sobre la transmisión de las tradiciones cerámicas prehistóricas e históricas desde África a Canarias y su reproducción en el archipiélago. Dicho estudio parte desde el planteamiento del posible origen de la actividad alfarera tradicional, las investigaciones que se han llevado a cabo sobre la cerámica prehistórica canaria, las diversas producciones cerámicas de las Islas durante la fase indígena, sobre todo la de La Palma, Tenerife y Gran Canaria, por ser las más estudiadas, aunque también se citan conjuntamente las de Lanzarote, Fuerteventura, La Gomera y El Hierro, así como las producciones de alfarería tradicional. En cuanto a la cerámica indígena de Gran Canaria, en líneas generales, plantea que coexisten en un mismo momento cerámicas decoradas con motivos pictóricos con las que poseen incisiones, impresiones, acanaladuras y relieves (según se constata en el yacimiento de Los Barros, en Jinámar, Telde). La tipología cerámica indígena de esta isla es muy compleja y se caracteriza por la presencia de grandes platos en forma de casquete esférico, ollas esféricas o elipsoides horizontales, vasos troncocónicos, vasos carenados, grandes recipientes de almacenamiento y vasijas de tamaño medio de cuerpo ovoide invertido (Navarro Mederos, 1999: 91), mientras que la decoración emplea las tonalidades rojo, negro y blanco. Critica que se haya relacionado esta cerámica con la que aparece en el mundo mediterráneo, desde el Neolítico y el Bronce, si bien reconoce su parentesco, pero considera que es más factible ponerla en relación con la cerámica del Norte de África, con el Maghreb (Navarro Mederos, 1999: 94), sobre todo ve grandes paralelismos con los alfares de gran Kabilia y, en menor medida con la pequeña Kabilia, e incluso existen similitudes con alfares marroquíes del Atlas y Rif. Menos relación observa con los otros talleres argelinos y tunecinos. Considera que la cerámica indígena grancanaria fue la única, o la que más posibilidades tendría de perdurar después de la conquista y que en esta cerámica hunde sus raíces la loza tradicional canaria de la mayoría del archipiélago (Navarro Mederos, 1999: 99).

En esos años se lleva a cabo un primer estudio de la aplicación de la datación por termoluminiscencia en los materiales cerámicos prehistóricos de Gran Canaria, a cargo de la arqueóloga Gloria Santana Duchement (2000: 47-55), que se concretó en la

publicación de un pequeño artículo. Las muestras obtenidas de diferentes yacimientos en los que se efectuaron intervenciones en 1981 (El Pajar, Arguineguín), 1997 (Risco Chirimique, Tejeda; Los Caserones, La Aldea de San Nicolás y Playa de Aguadulce (Telde) y 1998 (Plaza de San Antón, Agüimes; Tufia, Telde y Cueva Pintada de Gáldar) aportaron como resultados provisionales que los fragmentos parecen determinar una puesta a cero segura en el calentamiento de la cocción, si bien habría que realizar experimentaciones bajo condiciones recreadas para poder constatar o contrastar dicho planteamiento. Por otra parte, las fases minerales de las cerámicas evidencian el dominio de las arcillas y los feldespatos, comportándose la señal de termoluminiscencia de forma diferente a que tiene dominio del cuarzo (Santana Duchement, 2000: 54).

A comienzos de la década de 2000 un grupo de investigadores conformado por Soraya Jorge Godoy, Daniel Becerra Romero y Carlota Mora Chinea (2004: 2265-2275) realiza un estudio sobre los signos mágicos que aparecen en la cerámica pintada de Gran Canaria. En dicho estudio plantean que algunos de los símbolos que aparecen en la decoración pictórica de diversas vasijas indígenas de esta isla podrían ser en realidad signos que representan un lenguaje simbólico. Estos símbolos indígenas tendrían su origen y paralelismo en los pueblos bereberes del Norte de África, desde la Antigüedad, que a su vez han sido influenciados por las tradiciones del mundo mediterráneo. Estos símbolos se repiten tanto en los motivos pictóricos de la cerámica, como en las pinturas rupestres y en las pintaderas y podrían formar parte de un lenguaje perdido. Consideran que algunas de las interpretaciones que se han propuesto para el Norte de África (por J. B. Moreau, 1976) podrían aplicarse al caso de Gran Canaria, como los dos triángulos enfrentados por el vértice (como una mariposa), que podría ser el símbolo de las almas de los ancestros; el triángulo simple, símbolo de fecundidad de las mujeres, pero también de los campos, de las fases lunares o la sucesión de las estaciones; las líneas onduladas que podrían ser la representación de las aguas; o la espiral, o serpiente, asociada a la luna, los ciclos de la vida, muerte y resurrección (Jorge, Becerra y Mora, 2004: 2270-2271). Para estos autores las sociedades agropecuarias manifiestan en diversos motivos decorativos una funcionalidad que se nos escaparía a nuestra comprensión actual. Estos motivos, constantemente repetidos, en soportes diversos y que se mantienen a lo largo del tiempo, podrían ser una forma de identificación grupal, "en la que se ve reflejado, que estaría dotada de un significado profundo y que evidencia su modo de entender la vida (Jorge, Becerra y Mora, 2004: 2271).

En ese ámbito de estudio, la citada investigadora Carlota Mora Chinea (2006: 345-350) profundiza sobre la cerámica indígena de Gran Canaria, desde una perspectiva que persigue indagar sobre la intencionalidad de los motivos decorativos y su funcionalidad. Así, a partir de un estudio sobre la relación entre los elementos simbólicos y la cerámica indígena de Gran Canaria, a través del yacimiento de La Cerera plantea que no sería descabellado pensar que el material cerámico indígena era concebido como soporte para escribir, mediante un código de símbolos y que la mujer

servía como nexo entre el mundo real y el irreal. Propone que la gran variedad y profusión estilística simbólica de un geometrismo altamente combinado, como líneas quebradas, serpentiformes, espirales, etc., se podría vincular con el círculo de la vida y el renacer de las misma (tierra, vida, etc.), los triángulos se relacionarían con las fases lunares, las estaciones, etc., pero que en todo caso, se mantenía este código en secreto y se ocultaba (Mora Chinea, 2006: 348-349). Luego, en otro trabajo sobre la distribución, iconografía e interpretación de la cerámica funeraria de Gran Canaria (Mora Chinea, 2010: 135-150), considera que existen motivos decorativos que se representan en varios soportes (manifestaciones rupestres, pintaderas, bolsos de cuero, etc.) que se repiten en las vasijas cerámicas y que se podrían establecer paralelismos con la del Norte de África. A través de la cerámica plantea la autora se pueden obtener datos e información sociocultural del grupo que pobló la isla de Gran Canaria. En ese sentido, cree que son las mujeres las que mantienen un prestigio y control de los símbolos, que además son transmitidos de manera secreta. Plantea que se pueden establecer, a partir de la diversidad de motivos, una diferenciación de talleres cerámicos que representan unos tipos de símbolos y que responden a un sistema de intercambio y de procesos de vinculación (matrimonios, alianzas, etc.), que apoyaría una idea de exogamia cultural (puesto que son las mujeres las que realizan estas actividades, las transmiten y se desplazan debido a los matrimonios). Asimismo, considera que existe una evolución en la representación de esos símbolos, desde las técnicas simples, que serían iniciales (incisión e impresión), hasta las técnicas más evolucionadas con los motivos pictóricos. También cree que los elementos simbólicos (geométricos, astrales) representados en algunas piezas cerámicas partieron del Norte de África, donde serían más complejos, pero al adaptarse a la realidad insular, limitada por el espacio, dejan de utilizarse o se pierden en la memoria ancestral y ya no son representados (Mora Chinea, 2006: 348-349).

Para esta isla de Gran Canaria existe una primera aproximación de la evolución de la cerámica indígena, a partir del estudio del poblamiento indígena, que parte desde los resultados de dos campañas arqueológicas desarrolladas (en 1995 y 2004) en el yacimiento de La Cerera, Arucas (González, Moreno y Jiménez, 2009), en especial de la documentación que ha aportado una cueva natural que fue ocupada, al menos, desde el siglo IV d.C. hasta el siglo XV (es decir durante doce siglos). En este asentamiento que formaría parte del poblado de Arehucas se plantea la presencia de tres grandes fases (González y Moreno, 2009: 367-389).

El análisis de los materiales, así como de los procesos postdeposicionales de este yacimiento, conformado por una casa de piedra seca y una cueva de habitación, destacando la cueva que fue un espacio utilizado para labores domésticas (elaboración cerámica, de útiles líticos, actividades culinarias, etc.), plantean el desarrollo de, al menos, tres fases de ocupación. Una primera fase (demoninada fase III), la más antigua, que se iniciaría en torno al s. IV d.C. (una de las fechas más tempranas en la ocupación

de la isla de Gran Canaria), se caracterizaría por la presencia de cerámicas con unas pastas de calidad mala-regular, con presencia de ciertas decoraciones impresas e incisas, sin que se localicen decoraciones pintadas y con formas semiesféricas, globulares y ovoides y con apéndices sólo de cinta y oreja (González, Tacoronte y Castro, 2009: 169-177, 183-189 y 198-204). En esta fase aparecen pocos elementos de molturación, lo que se relacionaría con la presencia de escasos o menos elementos cerealísticos. Asimismo, en esta fase se observa un aprovechamiento y uso mayor del pinar (*Pinus canariensis*), frente a otros pisos de vegetación. Asimismo, el registro carpológico es bastante escaso, localizándose un solo grano de trigo (*Triticum durum*).

Una segunda fase (denominada fase II), que se caracteriza por la consolidación y crecimiento del yacimiento y que abarcaría desde el siglo VII e inicios del siglo VIII d.C., hasta el siglo XIV-XV d.C. En esta fase, según los materiales analizados, se constata la coetaneidad entre la cueva y la casa de piedra seca. Esta fase se caracterizaría por un bajo ritmo de ocupación (en el que se alternan episodios de abandono parcial y de reocupación). En cuanto a la cerámica destacan el mejor acabado de las pastas, así como de los acabados. Las formas predominantes son las semiesféricas, globulares y cilíndricas, apareciendo por vez primera la decoración pintada, motivos verticales y oblicuos, en color rojo (González, Tacoronte y Castro, 2009: 178-179, 189 y 198-204). En esta fase, además se observa la menor presencia de vidrios obsidiánicos, tal vez relacionados con la llegada de poblaciones europeas. Otra característica de esta fase es la aparición del cultivo de la lenteja (*Lens culinaris*). En cuanto a la industria lítica, destaca la presencia de piezas relacionadas con el trabajo de la cerámica, herramientas y restos de talla, así como el aumento de las industrias en basalto (se intuye un aumento de la ocupación de la zona) y la disminución de los elementos de molturación. En esta fase, además, se estabilizan los cultivos, apareciendo un aumento del consumo de los higos (*Ficus carica*).

La tercera y última fase (denominada fase I) se correspondería con la ocupación final del asentamiento, en torno al siglo XV d.C., así como su abandono total. Esta fase se caracterizaría por la presencia de cerámicas con desgrasantes finos y medios, de buena calidad, con un tratamiento exterior basado en gran parte (80%) en el bruñido, así como una alta presencia de elementos decorativos pictóricos. En esta fase aparecen los motivos geométricos, triángulos de color rojos, bandas paralelas, bandas verticales y oblicuas, bandas horizontales a modo de metopas, bandas rellenas de motivos geométricos y líneas en zig-zag. También aparecen en mayor proporción los tipos de apéndices y sus acabados. Asimismo, destacan las formas semiesféricas, globulares, ovoides, carenadas, cilíndricas y troncocónicas. Esta última forma, la troncocónica, aparece por primera vez en esta fase, siendo, además, la más representada (González, Tacoronte y Castro, 2009: 179, 189 y 198-204). Las cerámicas decoradas no aparecen en contacto con el fuego, lo que hace pensar (González y Moreno, 2009: 385) que este tipo de decoración funcionaría o actuaría como algún tipo de transmisor de mensaje o

código legible (tal vez del grupo dominante, del centro político, del territorio, etc.). Por otra parte, se observa, en este momento, una presencia importante del uso de micas como desgrasante en la cerámica de uso culinario, teniendo en cuenta que la mica no se localiza en la zona de Arucas, los autores consideran que o bien el grupo tenía una alta movilidad en la búsqueda de recursos, o bien existía un intercambio comercial con otras entidades de la isla (González y Moreno, 2009: 385). En cuanto a la industria lítica, sigue descendiendo la presencia de vidrios volcánicos, que podría relacionarse con la pérdida de valor de este producto, frente a la aparición de nuevos productos traídos por los europeos. En esta fase, además, se observa un mayor número de restos de molturación, así como una mayor producción agraria[193] que se relacionaría con un crecimiento demográfico importante (González y Moreno, 2009: 387).

En estos últimos años se ha procedido a llevar a cabo un estudio exhaustivo de las producciones cerámicas prehistóricas de la isla de Gran Canaria, a cargo de Miguel del Pino Curbelo (2013), a través de un proyecto de tesis doctoral en el que se efectuaron, entre otros, diversos análisis arqueométricos, como fluorescencia de rayos X y petrografía óptica, practicados tanto a fragmentos de piezas cerámicas indígenas como tradicionales. Este autor plantea en su trabajo, desde una perspectiva teórica del materialismo histórico, unos capítulos dedicados, además del estudio de la cerámica indígena y la geología de la isla, la organización social así como la tecnología y cronología de esta cerámica. Se estudia, asimismo, los espacios tradicionales (La Atalaya, Hoya de Pineda, Lugarejos y Tunte) e indígenas (que corresponden a cuatro yacimientos, La Cerera en Arucas, la Cueva Pintada de Gáldar, El Tejar en Santa Brígida, las Dunas de Maspalomas en San Bartolomé de Tirajana y San Antón en Agüimes, todos asentamientos en los que se llevaron intervenciones arqueológicas recientes). Se describen los métodos de estudio empleados (morfotécnico, macroscópico, arqueométrico, etnoarqueológico y etnoarqueométrico), así como la reconstrucción de las formas en los yacimientos estudiados. Finalmente, se expresan los resultados de los datos tanto de la cerámica tradicional, como de la prehispánica. Hay que destacar que este autor (2013: 101-112) plantea la utilización de una tipología basada en los cuerpos geométricos de revolución de referencia, como son esfera, elipsoide horizontal, elipsoide vertical, hiperboloide, cilindro, cono y ovoide, clasifica las partes de los recipientes en base, boca, labio (que puede ser plano, curvo o anguloso, bien simétrico o asimétrico), cuello y cuerpo, mientras que propone el establecimiento de tres tipos de apéndices, en base a las alturas y largos. También establece cuatro tipos de acabados, pulido, alisado, raspado e irregular cuatro tipos de técnicas decorativas (impresión, incisión-acanaladura, pintura y baños) y en aquellos casos que fue posible, estableció los cálculos de las capacidades de las vasijas y recipientes.

[193] Con la presencia de un gran volumen de cebada, *Hordeum vulgare*, así como la aparición, por vez primera, de la arveja o guisante, *Pisum sativum* y la documentación de especies ruderales, como la malva, el bledo o el alpiste, que se relacionarían con la intensa roturación del suelo agrícola, el vertido de desperdicios o del estercolado.

Uno de los objetivos de este trabajo era el de intentar romper con la dependencia desarrollada con los aspectos morfológicos y ornamentales y proponer que las vasijas cerámicas son artefactos resultantes de un proceso productivo mediatizado por las relaciones sociales que rigen el grupo humano (Pino Curbelo, 2013: 307). Las principales conclusiones obtenidas en este trabajo se podrían resumir en que existen dos grandes grupos cerámicos, los recipientes usados en labores de cocina y otro grupo más heterogéneo, que se divide en tres tipos asociados a funcionalidades diferentes relacionadas con la presentación de alimentos, consumo de alimentos y almacenamiento (Pino Curbelo, 2013: 308). Por otra parte, en cada yacimiento estudiado las producciones parecen proceder del entorno inmediato y cercano, como es caso de La Cerera. En este enclave se observa el uso de desgrasantes que mejoran la tenacidad y alargan la vida útil de las vasijas. Las producciones reflejan la existencia de patrones tecnológicos similares, derivadas de uno o más talleres relacionados entre sí; es posible, sin embargo, que no todos los talleres siguieran los mismos patrones tecnológicos. Los talleres abastecían a la población local, pero queda pendiente establecer la longevidad de los alfares de cada zona y la existencia de más de un modelo de producción. No obstante, se han documentado similitudes entre pastas cerámicas de diversos yacimientos, sobre todo de enclaves más cercanos entre sí (Pino Curbelo, 2013: 309-310).

Considera el autor (2013: 310) que las labores alfareras eran femeninas, que tenían un nivel de competencia y de tiempo de aprendizaje, tal y como se ha constatado a través de diversas investigaciones bioantropológicas (de restos óseos procedentes de necrópolis fechados entre el siglo XI y XV, fechas que coinciden con el arco temporal de los yacimientos estudiados), que muestran unos marcadores óseos de actividad física relacionadas con tareas que requerían el empleo de las manos en labores que exigen gran precisión, en ese sentido se plantea, además, que las mujeres tenían un patrón de movilidad cotidiano más reducido que el de los varones. También se observa una similitud morfotécnica entre yacimientos próximos, que podría relacionarse con una conexión entre vecinos, donde se intercambian las ideas, bienes, o trabajo. A raíz de la evolución de las formas documentadas en el yacimiento de La Cerera se plantea el aumento de la cantidad de material producido y a la homogeneidad composicional del mismo, que se interpreta como un aumento de la estandarización de la producción (Pino Curbelo, 2013: 311). En cuanto a los motivos decorativos expone que existe un aumento, sobre todo, en la fase final del poblamiento indígena, de los recipientes decorados con composiciones geométricas complejas, que coinciden con las decoraciones parietales, ídolos, pintaderas o pieles, que podrían formar pate de un lenguaje simbólico, lo que conllevaría a una tasa alta de especialización (Pino Curbelo, 2013: 311). Otra cuestión interesante que parece observarse en este estudio es la posible concentración de las posibles aprendizas y de las "maestras" en ciertos lugares y una mayor homogeneidad de las producciones, a raíz de la mayor estandarización e

inversión del trabajo, así como la aparición de motivos o composiciones decorativas identitarias, que conllevaría una formalización en el proceso de aprendizaje y una mayor definición de las áreas de captación de recursos y de los procesos de confección de las pastas, en ese momento final de ocupación (Pino Curbelo, 2013: 311-312). Asimismo, no se ha podido constatar que existan cambios en la morfometría de los recipientes. Probablemente el proceso evolutivo de las pautas de producción cerámica estaría unido a nuevos modos de vida y a una reorganización de la división social de la trabajo en estas comunidades, que coinciden con una intensificación de la producción de alimentos y un aumento demográfico de la población indígena (Pino Curbelo, 2013: 312).

Otras conclusiones derivadas de este trabajo fueron publicadas en un artículo sobre los primeros resultados del estudio de la cerámica elaborada a mano durante la conquista castellana (Pino Curbelo *et al*., 2012: 34-35). En este estudio se expone, en líneas generales, que no existen una clara diferencia entre los fragmentos indígenas y los tradicionales y que se observa, entre otros, las huellas dejadas en las paredes de los recipientes que denotarían la regularización con la ayuda de utillaje lítico, como se ha podido constatar en la loza tradicional de Hoya de Pineda (Rodríguez, Jiménez y Zamora, 2006). Asimismo, en palabras de los autores del trabajo "las soluciones tecnológicas adoptadas en aspectos como la selección de formas y tamaños de los mismos no permiten establecer diferencias claras entre las tradiciones prehispánica y posterior a la conquista" (Pino Curbelo *et al.,* 2012: 35).

Recientemente se ha presentado un póster en el *IX Congreso Ibérico de Arqueometría*, que tuvo lugar en octubre de 2015 en la Universidad de Évora, por el equipo de siete investigadores dirigido por Marisol Madrid i Fernández y Jaume Buxeda i Garrigós, relativo al origen y técnica de producción a través de la caracterización arqueométrica de la cerámica indígena, tradicional y colonial de la Cueva Pintada de Gáldar (Madrid i Fernández *et al.,* 2015). Los resultados más relevantes muestran que las cerámicas indígenas y tradicionales no se diferencian necesariamente entre ellas, aunque todas estas cerámicas locales (incluyendo a las formas azucareras producidas en la isla) muestran una gran variabilidad acorde con la compleja geológica de Gran Canaria. Asimismo, "los nuevos análisis en la Cueva Pintada muestran que la división entre cerámicas indígenas y tradicionales no esconde la clara filiación entre ellas" (Madrid i Fernández *et al*., 2015). No obstante reconocen estos autores que es necesario profundizar en estudios que aporten el análisis de un mayor número de muestras.

En las crónicas e historias, como fuentes narrativas alusivas a la colonización y conquista de la isla de Gran Canaria encontramos algunas alusiones a este tipo de artesanía[194]. Una de las primeras citas aparece en una de las tres versiones de la crónica atribuida a Antonio Sedeño (Morales Padrón, 1993), cuyo apellido también aparece

[194] La mayor parte de estas crónicas e historias han sido analizadas a partir de la edición que de ellas hizo Morales Padrón (1993).

como Cedeño o Cerdeño), que pudo haber sido un conquistador de Gran Canaria, natural de Toledo, que redactaría un relato original antes de su fallecimiento sobre 1495.

En el texto (Morales Padrón, 1993: 370-372) se afirma que,

> "Hacían loza para su servicio de barro hecha sin molde, esto hacían las mujeres oficiales de ello con lo cual se servían.
>
> (…) los ganados que primero tubieron fueron cabras, ouejas rasas [roto] lana, i después muchos pueros blancos, la maior cantidad era de cabras mansas de que hacían manteca, que la guardaban en ollas por mucho tiempo, i se las hacía rancia.
>
> Tenían mujeres dedicadas para sastres, como para hacer loça de que usaban que eran tallas como tinajuelas para agua. Hacíanlas a mano i almagrábanlas i estando enjutas las bruñían con piedras lisas i tomaban lustre muy bueno y durable. Hacíanlos grandes i pequeños tasas i platos, todo mui tosco i mal pulido; a las ollas para el fuego i cazolones no daban almagra, después de esto haçían un [... roto ¿hoyo?] en la tierra onde ponían la losa i cubrían con tierra, i ensima haçian lumbre por un día u el tiempo necesario para coçer su losa, y seruía mui bien.
>
> (…) El uso del pan, no conocieron de las semillas i granos que tenían vsaban de ellas toztadas a el fuego en unos cazolones mui anchos puestos sobre tres piedras por trévudes echos e uarro tosco,"

En dicho texto se alude, entre otras cosa, a que la cerámica indígena se hacía a mano, sin torno, que era elaborada por las mujeres, consideras como "oficialas", es decir expertas o con dedicación de un oficio propio de ellas. Sedeño habla de *loça* y cita como piezas cerámicas las tallas, tazas, platos, ollas, así como cazolones. También el autor describe, de manera muy somera, la fabricación de las piezas, destacando que se almagraban y que bruñían, cuando estaban con poca agua (enjutas, se refiere a cuando las piezas pierden humedad, al haber sido secadas, antes de su cocción o guisado), con una piedra lisa (probablemente lo que las loceras actuales denominan "lisadera"). Si bien no se almagraban las ollas para el fuego, ni los cazolones (que serían unas cazuelas grandes para tostar las semillas y los granos), tal y como también hacían las loceras tradicionales, que no almagraban ni las ollas, ni los tostadores o frigueras, cazuelas, braseros, sahumadores, etc. (las denominadas piezas de fuego)[195]. Resalta Sedeño,

[195] Según el alfarero José Ángel Hernández Marrero (comunicación personal, septiembre de 2015), generalmente en la cerámica tradicional elaborada a mano canaria, las piezas que se destinan a fuego (ollas, cazuelas, calderos, asaderas, braseros, sahumadores, etc.) no se almagran en el exterior, ni en el interior, pero hay excepciones como en todo. Las piezas que se van a poner en contacto con el fuego, en líneas generales llevan un acabado exterior muy básico, el recortado o desbastado y/o en algunos casos un alisado ligero en el exterior. El interior se puede acabar mejor en función del tipo de pieza. No obstante, hay braseros en donde el interior de la zona superior se cuida un poco, incluso hay algunos se ven con almagre. Los sahumadores se suelen cuidar un poco mas, con almagre en el exterior, incluso con decoraciones bruñidas (como en Gran Canaria). Después están las piezas de horno, asaderas, pailas,

además, que la forma del guisado consistía en hacer un hoyo en el suelo, en el que se ponía la loza, cubierta con tierra y sobre ésta se colocaba el combustible y lo dejaban cocer durante un día o más.

Hay dos cuestiones que nos resultan muy llamativas, por una parte la alusión al término talla, que no debía ser muy común en aquellos años, pues el propio Sedeño tiene que explicar lo que son, dice textualmente que las tallas eran "tinajuelas para agua". El autor relaciona esta pieza, la talla, con otra pieza que sí era conocida por los castellanos del momento, la tinajuela, o tinaja de menores dimensiones. El término talla, de origen portugués, aparece reflejado en multitud de ocasiones en la documentación escrita, entre 1506 y 1526 (Ronquillo Rubio, 1993).

Por otra parte, Sedeño relata un curioso sistema de guisado, pues a primera vista podría asociarse al tipo de horno hornera, que el investigador y ceramólogo Emili Sempere Ferrándiz (1992: 199) define como una estructura excavada en el suelo (de entre tres y cinco metros de diámetro y unos 30 a 50 cm de profundidad) en que se produce la cocción por contacto directo, formando una hoguera, en el que se apilan las piezas (no más de 1,50 m de alto) y se cubren con el combustible, que suelen ser ramas. La combustión en este tipo de hornos no es continúa, por la falta de oxígeno interno (Sempere Ferrándiz, 1999: 373), de ahí que diversas piezas indígenas de Gran Canaria presenten unas manchas o "huellas lunares", producto de carbonizaciones. Algunos alfareros consideran que la cocción que se lleva a cabo en las horneras es relativamente rápida, por lo que el barro de algunas piezas no alcanzan el grado de maduración óptimo o adecuado, lo que parece observarse en algunos fragmentos de cerámicas indígenas de Gran Canaria.

La diferencia de la hornera con el sistema que describe Sedeño es que en el caso indígena, según el autor, se cubrían las piezas con tierra y encima se colocaba el combustible, que debía ser de origen vegetal. Un sistema parecido a éste es el que se emplea en la zona Norte de Portugal, en la región de Beira Alta, donde se denomina "soenga" y se asocia a alfareros que emplean la rueda de mano y fabrican piezas de coloración negra. Si bien, en el caso de Portugal, una vez las piezas guisadas, con la hornera hecha un ascua, se vuelve a cubrir con ramas, hierba seca y tierra, cuando empieza a arder el alfarero tapa por completo con la tierra (Sempere Ferrándiz, 1992: 200). Por lo tanto, ese sistema de guisado, tal y como lo describe Sedeño es muy curioso, pues no se documenta entre los tipos de hornos más generales estudiados por algunos ceramólogos y correspondería, en principio a una de las maneras o sistemas de cocción más primitivos.

---

bandejas de hornos, etc., en donde el interior se suele cuidar bastante, incluso con almagre y bruñido bueno, pues van a contener comida. Y, en algunos casos, el exterior está solo recortado, en otros casos el exterior se cuida un poco. Agradezco a José Ángel Hernández Marrero esta valiosa aportación.

Los arqueólogos Jaume García Rosselló y Manuel Antonio Calvo Trías (2006: 90) exponen que este tipo de estructuras de cocción se asociarían a lo que han clasificado como cocciones cerradas en hoyo que implican la ausencia de estructuras arquitectónicas, tal y como acontece entre la tribu de los Gzaua del Norte de Marruecos, donde se cubren las vasijas (destinadas al comercio) con una capa de fragmentos rotos de cerámica, otra capa de bosta seca y una capa de estiércol fresco (González Urquijo *et al.,* 2001: 15). Para García y Calvo (2006: 90) el estiércol fresco actuaría como si se tratase de tierra.

En todo caso, creemos, como nos plantea el alfarero José Ángel Hernández Marrero[196] que la capa de tierra que se pondría, en el caso de la cita de Sedeño, entre las vasijas a cocer y el combustible no debería haber sido muy gruesa, tal vez de unos pocos centímetros (¿de dos a cuatro cm?), pues si el grosor de dicha capa fuera relativamente importante (¿más de cinco o diez cm?) no se alcanzarían las temperaturas óptimas de cocción (a partir de 750-800º C), o el período de tiempo cocción sería muy grande, lo que se traduciría en un gasto importante de combustible.

Otra cita sobre la cerámica indígena aparece en la versión denominada Ovetense de la llamada crónica madre o primitiva (Morales Padrón, 1993: 42 y 55), que en realidad sería una de las cuatro variantes que se han conservado de un texto aparentemente escrito por Alonso Jáimez de Sotomayor, alférez mayor de la conquista sobre las que se ha discutido sobre su cronología y autoría (Onrubia Pintado, 2003: 53). En todo caso, parece ser que el texto matriz pudo haber sido redactado en la isla de Gran Canaria, probablemente en Gáldar, bien por el propio alférez, o alguna persona relacionada con su familia, o allegado a su círculo de amistades, en torno a 1525 (Onrubia Pintado, 2003: 76).

En esta crónica (Ovetense. Morales Padrón, 1993: 161, 162-163) se expone que eran las mujeres indígenas las encargadas de fabricar la cerámica y que entre los diversos recipientes que hacían se encontraban las cazuelas y las ollas (tanto grandes, como pequeñas):

> "(…) ordenaban sus banquetes y comidas de mucha carne asada y cosida, y aunque más usavan de lo asado y algunas bezes la freyan en casuelas con manteca; a este guisago lo llamaban Camarona, demás desto comían mucho gofio, que hasían de harina de sebada tostada y la amasaban con leche y con el caldo de la olla, y otros la amasaban con agua y sal como oy lo hacen muchos de las Yslas y lo comen, que éste era su pan cotidiano.
>
> Las mujeres hasían esteras de juncos majados y curados para se cubrir y para colchones como está dicho, que éste era su ordinario exersisio, como entre

[196] Comunicación personal, septiembre de 2015.

nosotros lo es hilar y labrar. Hasían también ollas de barro grandes y pequeñas y casuelas y otra cosa en que comían".

Con posterioridad, entre mediados del quinientos y finales del siglo XVII se citan unos datos muy interesantes en la crónica, o relato atribuido a Pedro Gómes Scudero, o Gómez Escudero. Además de exponer, como ya se sabía por crónicas o relatos anteriores, que las mujeres indígenas fabricaban la cerámica y que entre las piezas elaboradas se encuentran las ollas, cazuelas y tostadores (aparece ahora la denominación de esta pieza), comenta que el barro empleado era del tipo greda pardo y que lo mezclaban con arena. Así, se dice (Morales Padrón, 1993: 436-437):

> "(…) de bastimentos, armas de todos géneros que usaban i tostadores i casolones de barro i tahonillas de mano, llamados molinillos …
>
> Las mujeres texen steras de juncos maxados y curados para mantas y colchones, i éste era el ordinario exercicio de todos los días i en el uso de palma no sabían bien. Hacían ollas i casuelas de varro, i tostadores de greda pardo con arena i molinillos que labraban con piedras viuas".

El autor alude al empleo de un tipo de barro concreto, la greda de color pardo, que es una arcilla que se suele emplear para elaborar en la cerámica tradicional canaria, debido a su composición ("fuerte", según las loceras y alfareros). Todavía en algunas islas ha pervivido la denominación de greda, como en Tenerife; en Gran Canaria, sin embargo, no se suele emplear en el lenguaje popular el término greda, sino más bien el de *masapé, mazapé*[197], o *masapén*, que es una arcilla más fina para algunos autores (Diego Cuscoy, 1971: 29). Por otra parte, se expone en esta cita el empleo de la arena, algo que también sucede en la loza tradicional canaria, pues es necesario mezclar la arcilla de origen volcánico con algún desgrasante o antiplástico (que actúe como elemento cohesionador, así como para evitar la contracción de las piezas durante la cocción, etc.), debido a la alta plasticidad que presentan, en líneas generales, los barros canarios empleados en la loza tradicional.

Posteriormente, a finales del siglo XVI y comienzos del siglo XVII, en la obra atribuida al fraile Juan de Abreu y Galindo, *Historia de las siete Islas de Canaria* (Abreu Galindo [1602-1632], 1977: 159 y 297), del que se cree podría ser el seudónimo de Gonzalo Argote de Molina (Siémens Hernández, 1991), se expone el uso para tostar de cazuelas grandes de barro, además de ollas y gánigos. Sin embargo se afirma que esas piezas se cocían al sol, algo que consideramos erróneo, pues entonces no se trataría de cerámica, sino de adobe, o que en todo caso, tal vez, el autor se refería a que eran secadas al sol, antes de proceder a su guisado. De todos es sabido que las piezas de

[197] En Gran Canaria existen varios topónimos alusivos a Masapeses, o Los Masapeses, como en el término municipal de Arucas, que alude a una zona donde se localizan importantes acumulaciones de barro del tipo *masapé*. En el caso de Arucas, la zona de Masapeses coincide con el emplazamiento de varios estanques de barro (en la zona próxima a Visvique), que fueron construidos con este tipo de arcilla (Jiménez *et al.*, 2008: 90).

barro que no se guisan no son funcionales, pues ni se pueden emplear para labores culinarias, ni almacenamiento, transporte, etc. El relato atribuido a Abreu y Galindo dice ([1602-1632], 1977: 159 y 297):

> "En esta isla [Gran Canaria] no habían frutas, sino eran vicácaros y mocanes y dátiles salvajes. Era su pan común, y es al presente, cebada que llaman Azanoten, que tostaban en unas cazuelas grandes de barro y molían en unos molinillos de mano y a esta harina llamaban gofio.
>
> Usaban de ollas y cazuelas en que hacían sus comidas, hechas de barro, que llamaban gánigos, cocidas al sol.
>
> Tenían [en Tenerife] oficiales que les cortaban los vestidos, y olleros que hacían loza y carpinteros que labraban con tabonas de pedernal y lo vendían, y la paga era en cebada, carne y legumbre".

También es de destacar que, según el autor, entre los guanches había olleros que hacían loza. Es decir hombres que son alfareros. Consideramos que en realidad Abreu y Galindo, o Argote de Molina, o quien fuese, interpolaba la presencia de olleros, que probablemente, era lo más que conocía este autor y los asoció al mundo indígena, cuando en realidad parece ser que eran solamente las mujeres las encargadas de elaborar la loza.

En el último cuarto del siglo XVII, el fraile minorita José de Sosa, del que también, al igual que otros cronistas y relatadores, se conoce bien poco, expone diversos datos en su obra sobre *Topografía de la isla afortunada de Gran Canaria* (Sosa, [1678-1688] 1994). Tal vez sea una de las citas más interesantes en cuanto a la elaboración de cerámica se refiere, pues no sólo relaciona la cerámica que se hacía en esos momentos con la elaborada por la cultura indígena de la isla de Gran Canaria, sino que expone diversos datos sobre exportación de cerámica canaria. La cita Sosa, [1678-1688] 1994: 297-298) señala lo siguiente:

> "El común mantenimiento era gofio que hacían de cebada y algunas veces trigo, por no saber como se amasaba el pan. Este trataban en sus tostadores de barro que tenían, y después lo molían en unos molinillos que hacían de mano, que de una persona sola los gobernaba.
>
> En ninguna parte de la isla hacían queso porque no sabían el arte de cuajar la leche. Empero de la cabra mucha manteca y buena, la cual guardaban derretida en vasijas grandes hechas de barro. Esta la conservaban añera todo el año, teniéndolo por un manjar muy sano.
>
> Hacian [los indígenas de Gran Canaria] en Canarias losa de barro para el comun servicio de sus cassas sin molde, torno, ni otro artificio alguno mas que el de su industria y manos y aun hasta oi se hace y usa para el comun servicio de los campos y aldeas, dexo ya que para las ciudades y otras partes politicas obran

barros curiosos y de estima de color roxo y para enfriar agua muy presiados. Maiormente los de la ciudad de Telde que los embarcan para las otras islas a España y otros reinos de regulo porque es cierto que su hermosura y vista deleitosa echa a rodar los bucaros de Avero, los varros de Sevilla y sus tallitas o alcarraças blancas. Para esto tenian los canarios mugeres mui curiosas y oficialas muy diestras que le sabian dar la [tem]pla lo qual a quedado de unas a otras hasta oi que con la delgadez de los ingenios y continua experiencia de las cosas hacen esas manufacturas muy curiosas y de todos estimadas".





Fotos: detalles del cuadro "Retrato de Familia", o Las Meninas, de Diego de Velázquez (1656). Museo del Prado, Madrid. Se puede observar un búcaro que la menina María Agustina Sarmiento de Sotomayor le ofrece a la infanta Margarita.



Pequeñas jarras, ¿búcaros? y jarra. Museo Canario. Se desconoce la cronología



Fragmento de búcaro hallado en la intervención arqueológica de solar de la calle San Marcial, 5, Las Palmas de Gran Canaria, datado en el siglo XIX. Exposición "el pasado bajo nuestros pies", El Museo Canario, 2013.

De la lectura de esta aportación de José de Sosa se colige que:

- Se cita la presencia de diversas piezas indígenas como son los tostadores para el grano y las grandes vasijas para guardar manteca de cabra.
- Los indígenas elaboraban cerámica (loza de barro) para el uso común de las casas, sin molde, ni torno, sólo a mano.
- Esa cerámica a mano se seguía elaborando durante la redacción del texto (1678-1688), para el servicio común en los campos y aldeas, es decir que era consumida en ambientes rurales.
- En las ciudades y otros lugares existían y se estimaban los barros o búcaros que eran muy considerados.
- Estos barros[198] fabricados en la Ciudad de Telde se exportan para las demás islas del Archipiélago, para España y otros reinos.
- Compara los barros elaborados en Telde con los búcaros de Aveiro (Portugal), los barros y las tallitas o alcarrazas blancas de Sevilla. Es decir, eran piezas de alta calidad, que podían competir con piezas muy conocidas y comercializadas en esos momentos, los afamados búcaros de Aveiro, o los barros y alcarrazas o tallas blancas sevillanas, algunas de las cuales se exportaban incluso a América.
- La cerámica indígena era elaborada por mujeres, que eran muy diestras y especialistas y que sabían preparar y mezclar muy bien, además de impregnar el almagre (dar la templa).

[198] Los barros o búcaros son pequeños vasos olorosos o perfumados (pues estaban hechos con pastas aromatizadas), de paredes finas, de color rojo que servían para enfriar y servir un agua fragante y agradable y que fueron muy conocidos en los siglos XVII, XVIII y XIX. El término barro es la denominación castellana, mientras que la palabra búcaro procede del portugués *púcaro*, a su vez del latín *poculum* (taza, vaso), o del griego *buqueros*, incluso de *buccaro* o *bucca*, que equivale a carrillo hinchado. Algunos barros presentaban la peculiaridad de estar poco cocidos, diversos autores (Pleguezuelo Hernández, 2000: 130) consideran que a este tipo de barros casi no se les puede denominar como céramicas, pues se disolvían en agua con cierta facilidad. Con unos determinados tipos de búcaros se practicaba la curiosa costumbre de la bucarofagia (sobre todo entre las damas de la aristocracia, quienes los masticaban después de haber bebido agua), acto tal vez procedente del mundo musulmán (donde existía el hábito, entre algunos miembros de la sociedad de comer ciertas arcillas), pues la ingestión y consumo de la arcilla de estos recipientes, entre otros, se ha asociado a elementos narcotizantes, anticonceptivos, inhibidores del hambre, alucinógenos, reguladores de la menstruación, e inclusive para mantener la tez blanca y los carrilos colorados (Seseña Díez, 1997: 195). Estos búcaros eran considerados una golosina y fueron muy consumidos por las damas desde edad temprana, para, entre otros, lograr una tez muy pálida, un rasgo que se consideraba de belleza y de distinción social; sin embargo, en algunos casos fue considerado como algo vicioso y peligroso, pues creaba adicción y se sabe de fallecimientos como consecuencia de obstrucciones intestinales (Pleguezuelo Hernández, 2000: 130). Parece ser que existía una gran variedad de formas de búcaros, algunos se decoraban, otros no, y algunos servían para comer y otros para refrescar el agua, por lo que no eran consumidos (Pleguezuelo Hernández, 2000: 133). Los búcaros más conocidos se fabricaron, entre otros lugares, en Lisboa, Nisa, Caldas, Pombal, Sandoal, Aveiro, Montemayor y Estremoz (Portugal), en Chile, Guadalajara (México), Natá (Honduras), Perú, Panamá, así como en Ciudad Rodrigo (Salamanca), Talavera de la Reina (Toledo), Valladolid, Palencia, Granada, Salvatierra de los Barros (Badajoz), Mérida (Badajoz) y Badajoz (Pleguezuelo Hernández, 2000: 131-132. Rovira y Gaitián, 2010). El consumo de estos barros perduró hasta el siglo XIX (Pleguezuelo Hernández, 2000: 130).

- Las mujeres indígenas habían trasmitido, de generación en generación, su saber cerámico a las mujeres de ese momento (a las alfareras o loceras), que con su fino trabajo (delgadez de los ingenios) y su continua experiencia elaboraban esa artesanía que consideraba muy curiosa y que era estimada por la sociedad del momento.

No nos cabe duda que José de Sosa mezcla y, tal vez, extrapola el conocimiento de la cerámica indígena con la loza que se hacía en esos momentos. Teniendo en cuenta que, como bien afirma Jorge Onrubia Pintado, José de Sosa empleó una copia anepigráfica, probablemente, de una crónica atribuida a Antonio Sedeño, para elaborar su obra, de la que fue muy dependiente, llegando al punto que en cuanto a las descripciones de las costumbres indígenas se podría considerar una versión muy libre de la de la crónica de Sedeño (Onrubia Pintado, 2003: 83).

José de Sosa es, que nosotros sepamos, el primer autor que cita la exportación de cerámica elaborada en Canarias hacia España y otros lugares, concretamente de búcaros. Ahora bien ¿estos búcaros se elaboraban a mano, o a torno?, ¿los fabricaban olleros o las loceras? Evidentemente, la constatación arqueológica no existe en el estado actual de las investigaciones, pues no se ha podido documentar ninguno de estos búcaros fabricados con arcillas de la isla de Gran Canaria. Sin embargo, en el Museo Canario existe, al menos un fragmento de búcaro (de unos 7,5 cm de altura, por 9,04 cm de diámetro y unos 0,4 cm de grosor de la pared), elaborado a torno, con engobe rojo en toda la superficie (con la peculiaridad de estar decorado en el exterior con líneas de bruñido[199]), que se ha documentado en la intervención arqueológica desarrollada en el solar de la calle San Marcial, N.º 5, Las Palmas de Gran Canaria, datado en torno al siglo XIX, si bien se desconoce la cronología exacta de la pieza (se expone que la producción de estas piezas tuvieron un especial auge entre los siglos XVI y XVII) y que procedería de Portugal (Delgado, Cruz y Sosa, 2014: 31-32).

Finalmente, nos encontramos con una cita en la obra del médico grancanario que se formó en Salamanca Tomás Arias Marín de Cubas, de la que existen dos versiones diferentes, una de 1687 y otra de 1694, de esta última existen varias impresiones totales o parciales (Onrubia Pintado, 2003: 83). La cita Marín de Cubas [1687-1694] 1986: 258) expresa:

> "Y aprendían a cortar pieles y a adobarlas a modo de gamuza y a hacer costuras y esteras de junco tejido no como empleitas que no supieron, y a sacar hilos de nervios de cabras y de las tripas, y agujas de espina de pescados y huesos, las maestras eran ancianas de buena vida; hacían losa de barro o greda

[199] En diversas localidades de la Península Ibérica se ha documentado el uso del bruñido, como en Extremadura, donde precisamente las mujeres bruñían los búcaros, empleando arcilla más colorada (llamada tinta, que permite el bruñido), con cantos de río que humedecían con la saliva (Seseña Díez, 1997: 202-203).

parda mesclada con arena, platos gánigos o barrenoncillos, pailones, o cazolones para echar agua, untaban con almagra los cuarteroncillos, y bruñíanlos con guijarrillos, cosian la losa en un hoio en el suelo cubierto de tierra u arena, y encima mucho fuego, y salían buenos".

Marín de Cubas nos aporta datos que ya se conocían, o que habían sido documentados por anteriores cronistas, nos habla de que la cerámica era elaborada mezclando greda parda con arena, entre las vasijas, además de los gánigos (ya citados por Abreu y Galindo), que asocia a barreños pequeños, añade otra pieza los pailones, o pailas[200] grandes que asocia a cazolones (especie de cazuelas grandes) para agua. Cita el uso del almagrado para los cuarterones[201] pequeños y el bruñido con cantos rodados pequeños. Repite el uso de la hoguera con hoyo cubierta de tierra y arena como sistema de cocción. Marín de Cubas aporta el uso de la arena, además de la tierra como elementos que cubren las vasijas durante la cocción.

Como bien plantea Jorge Onrubia Pintado (2003: 79-84), las crónicas y relatos testimonian toda una serie de adiciones, enmiendas e interpolaciones. Pero para el caso de Marín de Cubas, señala que "aunque a menudo ha sido juzgada (esta obra) con un exceso de severidad, sus datos etnográficos merecen ser valorados con atención y detenimiento (…) este interés y sosiego no está reñido con la imperiosa necesidad de someter estas informaciones a la correspondiente crítica al objeto de desvelar su verosimilitud, su posible génesis y sus eventuales vías de transmisión".

Este argumento expresado por el profesor Onrubia nos hace reflexionar, si en el caso no sólo de Tomás Arias Marín de Cubas, sino de José de Sosa, Juan de Abreu y Galindo, así como de Pedro Gómez Escudero, en realidad nos están describiendo las piezas cerámicas, e incluso, las técnicas de fabricación propias del momento en el que se redactaron sus correspondientes textos y no al de las culturas indígenas, al menos al mundo prehispánico del siglo XV, o anterior, que por analogía se creía era igual o similar. Evidentemente se debieron mezclar datos y citas anteriores con aportaciones etnográficas del momento, e incluso con observaciones propiamente arqueológicas, como ocurre sin duda con Marín de Cubas, con lo que, a veces, se hace difícil discernir qué era original, qué se añadió, qué se interpretó, o interpoló.

### 3.2. Las producciones cerámicas locales de los siglos XVI al XVIII

Una vez que finaliza el proceso de conquista de la isla y se inicia la etapa de la colonización se nos plantea una serie de dudas sobre el devenir de la cerámica indígena, ¿qué ocurrió en los momentos iniciales de la repoblación?, ¿se siguió haciendo cerámica

[200] La paila, según el diccionario de la RAE, es una vasija de metal grande redonda y poco profunda, a modo de sartén, que sirve para calentar el agua en las antiguas cocinas de carbón. Pero en la cerámica tradicional canaria elaborada a mano se asocia a un tipo de bandeja o barqueta, o asadera.

[201] Podría tratarse de las superficies cuadradas de las piezas que luego almagraban.

indígena?, ¿qué aspectos cambiaron? En realidad no tenemos, por ahora, respuestas a todas estas preguntas, pero si se podrían ir perfilando algunas cuestiones a través de la documentación escrita que nos hace reflexionar sobre las producciones cerámicas canarias de los siglos XVI y XVII.

Las primeras referencias conocidas que hacen alusión a la fabricación de cerámica canaria se localizan en el siglo XVI. Entre las escasas referencias que se han podido documentar para comienzos de este siglo cabría destacar, la alusión a la presencia del barro greda y el almagre, frente al vidrio de olleros. Así, en cuanto a los impuestos que debían abonar, siguiendo el modelo de Sevilla, en la isla de Gran Canaria se estableció un arancel del peso, por arrobas, de tal manera que la arroba de vidrio de olleros debía pagar una blanca de Castilla, al igual que la arroba de almagre y que el barro greda, según se dispuso por Real Cédula de los Reyes Católicos de fecha 26 de julio de 1501 (Cullen del Castillo, 1947: 97).

Asimismo, para este siglo destaca la presencia de algunos olleros, así como tinajeros, cantareros, formeros y torneros en las Islas Canarias, en general y en Gran Canaria, en particular, así como a la actividad generada por éstos. Uno de los primeros alfareros que aparece documentado es Juan Lozano (Loçano), un ollero procedente de la ciudad de Sevilla, que iba a instalarse en Gran Canaria pero que, finalmente, se estableció entre 1515 y 1522[202] en la isla de Tenerife, concretamente en La Laguna, donde solicita al Concejo de dicha isla permiso para establecer su taller, barreros y hornos, para fabricar vasijas, tinajas grandes para vino y formas de azúcar (para lo que pide unos 6.000 maravedíes, para cuatro meses), además de, posteriormente, atanores (cada atanor de a tres palmos a siete maravedies), ladrillos y tejas, en 1516 ("para labrar el horno y para tener lefía [leña] y recoger barro y amasadero y para las otros cosas necesarias"). Lo interesante de este ollero, entre otros aspectos, es que en 1515 había esperimentado muchos barros y hecho muchas vasijas[203] y que sobre 1523[204] aparece citado en diversos documentos de la isla de Gran Canaria, desconociéndose si regresó a dicha isla, o si tenía talleres en ambas islas.

A comienzos de dicho siglo, concretamente en 1517, se cita al ollero Andrés Martín como avalista de Francisco Martín deudor de 15 arrobas de azúcar a Martín de Évora[205]. En 1522 aparece citada, por primera vez, que se sepa, una ollería en Gran

[202] En los protocolos del escribano Alonso Gutiérrez se cita, en un documento de contrato fechado el 18 de noviembre de 1522, a este ollero y tejero que seguía residiendo en La Laguna y que elaboraba caños. En dicho documento aparece, entre otros, la venta de barro para teja en cuatro doblas (Coello, Rodríguez y Padilla, 1980: 291).

[203] Serra Ráfols y Rosa Olivera, 1965: 141-145.

[204] AHPLP. Legajo 735, escribano Cristóbal de San Clemente. Agradezco el dato a Pedro Quintana Andrés.

[205] AHPLP. Legajo 733, escribano Cistóbal de San Clemente. Agradezco el dato a Pedro Quintana Andrés.

Canaria, concretamente la que se ubicaba en la zona de El Dragonal. Este topónimo se conoce por la venta que hace Pedro de Róo a Francisco Fernández de una casilla y solar con un trozo de tierra de sequero junto a la Ollería, lindante con el camino a la Angostura, por un importe de 2.000 maravedís[206]. Una ollería era la fábrica, tienda o barrio donde se hacían y vendían las ollas, pero también cualquier vasija de barro. También se denominaba ollería al conjunto de ollas y otras vasijas (Campuzano, 1864: 809). Tal vez esta referencia se la más antigua en la isla de Gran Canaria sobre la presencia de una ollería.

Unos años después, en 1525 se localiza en Telde al ollero Mateo de Vega, que junto con su mujer fueron padrinos de bautizo de Sebastián, hijo de Francisco Castillo y su mujer[207]. Ese mismo año comparecen en la isla de Gran Canaria a declarar su genealogía unos 785 conversos censados, de los cuales unos 324 son esclavos (negros, moriscos y loros). Entre las profesiones de los conversos se cita un tornero (Lobo Cabrera, 1982, I: 215). Según Manuel Lobo Cabrera (1982, I: 215) en ese año se estima una población para la isla de Gran Canaria de 4.800 habitantes, de los cuales, residían en la Ciudad de Las Palmas unos 2.000 habitantes.

Posteriormente, el ollero Mateos de Beas (originario, tal vez, de Huelva) se encontraba en 1532 en Arucas, Gran Canaria (Lobo Cabrera, 1982, II: 68). Dicho ollero poseía un esclavo de origen berberisco, blanco, de unos 15 años de edad, llamado Baltasarico[208]. Según Manuel Lobo Cabrera los olleros también poseían esclavos que ayudarían en las labores propias del oficio (Lobo Cabrera, 1982: 200). También ese mismo año se cita a Diego Sánchez Mendo, vecino de la isla, quien vende al regidor Juan de Civerio un parral junto a la Ollería, a la cabezada del Dragonal, que fue de Luis Hernández, candelero. Linda por un lado riscos de Tafira y por otro el barranco. Añade a ello un trozo de tierra calma junto al parral, además de todas las cuevas llamadas de la Ollería que fueron de Andrés Martín[209], ollero, cuñado del citado Diego Sánchez Mendo, fallecido. En él se incluyen todas las tinajas que están en la bodega de dichas cuevas y fuera de ellas, excepto dos que son de Juan de Ariñez, escribano mayor del Concejo. A ello añade las tierras junto y delante de las cuevas, puestas encima del rostro del lomo que desciende de la Montaña de La Angostura. Los vende por 140 doblas[210]. De esta última cita se colige que La Ollería, formada por cuevas, se ubicaba en El Dragonal, que fue propiedad del citado Andrés Martín, que era ollero (citado así en

[206] AHPLP. Legajo 735, escribano Cristóbal de San Clemente. 5-4-1522. Agradezco este dato a Pedro Quintana Andrés.

[207] APSJBT. Libro de bautismos, Nº 1, folio 43 vº, fechado el 7 de julio de 1525. Agradecemos el dato al investigador e historiador Jesús Emiliano Rodríguez Calleja (Zamora y Jiménez, 2004: 45).

[208] AHPLP. Protocolo Nº 748, folio 24, 22 de enero de 1532.

[209] Probablemente se trate del mismo Andrés Martín que aparece citado como ollero en 1517. Este ollero tenía cierta solvencia, pues como se comentó anteriormente pudo avalar 15 arrobas de azúcar.

[210] AHPLP. Legajo 740, escribano Cristóbal de San Clemente. Folios 337 rº a 338 vº 16-1-1532.

1517) ya fallecido en 1532 y que en las cuevas existían varias tinajas, probablemente fabricadas en el mismo lugar.

Otro dato interesante se localiza en 1543, cuando el mayordomo de la Iglesia de Agüimes, Juan de Ávila, encarga, el 13 de octubre de 1543, 4.000 ladrillos de barro al ollero, tejero y ladrillero Juan Palomino (estante en la isla de Gran Canaria) para enladrillar la citada iglesia[211]. Manuel Lobo Cabrera (2008: 23) sostiene que otros olleros, como el citado Juan Palomino, ejercían también como tejeros y ladrilleros.

A mediados de siglo se cita al tejero y almocrebe (arriero) García Afonso (estante en la isla y que no sabe leer) en el tejar de "Las Ollerías", que se ubicaría en algún lugar de la jurisdicción de la Ciudad de Las Palmas, probablemente en la zona de El Dragonal, donde fabricó 2.000 tejas y 200 ladrillos[212]. Esta cita de 1550 vendría a corroborar que en las ollerías, además de diversas vasijas, como tinajas (según se cita en 1532) y ollas, también se elaboraban otro tipo de piezas, incluidas elementos constructivos (como las tejas y los ladrillos).

Otro topónimo alusivo al trabajo de los olleros es el que aparece en los repartimientos de la isla de Gran Canaria, donde se cita unos terrenos denominados "tierras que fueron del ollero" (1548) o "tierras que dizen del ollero" (1551), que se ubicaban en la zona próxima a los Llanos de la Pez, en Tejeda (Ronquillo y Aznar Vallejo, 1998: 391 y 505). Probablemente estas referencias aludirían a un ollero de origen peninsular, procedente de la nueva sociedad colonial, que poseía tierras en esa parte de la isla[213].

Unos años después, en 1552, aparece citado un tornero, Bartolomé Pérez, en la isla de Gran Canaria. La cita se localiza en un documento que alude a la esclava Catalina, que huye de la casa del citado tornero Bartolomé Pérez, quien a su vez la dejó en guarda a Diego de Jerez, cuando éste se fue a España, momento que aprovecha la mencionada esclava para huir y acudir a la casa de Pedro Jaimez, pescador y de la esposa de éste, Isabel Sánchez, quienes se presentan como sus fiadores[214].

A medida que avanza el siglo se constatan otros datos alusivos a estos alfareros de origen peninsular. Así en 1561 el ollero Francisco Álvarez, vecino de Gran Canaria (tal vez residente en Arucas), concierta con el regidor Bernardino Camino hacerle 1.000 atanores (cañerías) de barro cocido, de dos palmos y tres dedos de cumplido, para una obra en La Caleta de Las Palmas, promovida por el Concejo, se las entregará en Arucas,

[211] Lobo Cabrera, 1981: 28 y 60-61.
[212] Lobo Cabrera, 1980: 53.
[213] Se nos hace difícil pensar que se trate de unas tierras relacionadas con ollerías de filiación prehispánica o indígena. Puesto que, entre otros, en la sociedad prehistórica grancanaria, que se sepa, no aparece el oficio de ollero, sino que eran las mujeres las encargadas de elaborar la cerámica.
[214] Lobo Cabrera, 1982: 252.

por junio, por un valor de 1.200 maravedíes y le entrega a cuenta 6 doblas. Cada atanor tenía un valor de 12 maravedíes[215]. Manuel Lobo Cabrera (2008: 23-24) considera que este ollero fabricaba ollas de barro que imitaban a la cerámica indígena, así como piezas destinadas a la construcción de edificios, como atanores. A este respecto, desconocemos si Manuel Lobo ha manejado otra documentación alusiva al ollero Francisco Álvarez en la que se aluda al hecho de que, además de atanores, fabricara ollas domésticas que imitaran la cerámica indígena. En cualquier caso, nosotros somos de la opinión que si se siguió elaborando piezas de tradición indígena, estas no las realizarían los olleros peninsulares, sino loceras[216].

Un dato muy interesante, por lo singular, es el alusivo a la presencia de "ocho ollas, las dos canarias y las demás de Castilla" citados en la relación de bienes de la esclava liberta, de color negro, María Hernández, según consta en el protocolo notarial de Rodrigo de Mesa (Lobo Cabrera, 1983: 94). En su testamento se relaciona lo siguiente:

> "(…) un librillo grande quebrado; dos lebrillos colorados; ytem dos platos blancos; (…) ytem quatro cantarillos colorados, el uno sin asa; ytem un jarro verde quebrada la boca; (…) ytem diez y seis botijas vasias, digo quince; (…) ytem ocho ollas, las dos canarias y las demás de Castilla; ytem dos casuelas; ytem dos jarros medianos, uno colorado y otro verde; ytem otro cantarillo colorado viexo; ytem una escudilla coloradas y otra blanca; (…) ytem yn asador; ytem dos botijas de miel de cañas; (…) ytem una tapadera de talla y un jarro colorado; (…)".

En torno a esta cuestión opinamos que, tal vez, pueda referirse a piezas elaboradas en ese momento con barro de la tierra sin que necesariamente sigan un modelo de procedencia indígena, como en alguna ocasión -quizá a estas piezas se refería Manuel Lobo- ha podido sugerirse. En cualquier caso, se trata de un único ejemplo, de manera que no es pertinente generalizar. Su singularidad aumenta al tratarse, no de una descendiente de indígenas, sino de una esclava de origen subsahariano.

Por otra parte, aparece citada una tapa de talla, la talla, cuyo término, como ya hemos dicho, es de origen portugués (*talha*), ya aparece como una pieza conocida en la sociedad colonial del siglo XVI, tal vez esta alusión en 1571 ya nos confirmaría la extensión de esta pieza, bien como objeto cerámica importado, o bien como elemento producido en las Islas.

[215] Lobo Cabrera, 1981: 80-81.

[216] Que se sepa no existe ningún registro arqueológico, documentado, en el que se constate la fabricación de ollas indígenas, o que sigan el modelo indígena a mediados o finales del siglo XVI.

Asimismo, hay que resaltar un hecho que nos parece muy interesante, la mayor parte del ajuar cerámico de esta antigua esclava es de origen foráneo[217]. Casi todas las piezas que se citan (lebrillos, platos, cantarillos, jarros, botijas, ollas, cazuelas, escudillas, asador y tapadera de talla) son coloradas, blancas o verdes, lo que indicaría la presencia de tratamientos superficiales que se aplican a las cerámicas peninsulares (melados o vidriados, engobes, etc.)[218]. De hecho, en el caso de las ollas, hay dos canarias y seis de Castilla. Por tanto, sobresalen las piezas de importación, frente a las fabricadas en la isla, o en las Islas. Esto no se presenta como una cuestión anecdótica de esta cita, pues en otros documentos, como testamentos y compra ventas, aparece un número muy alto de piezas cerámicas de importación, a veces en cantidades que superan el millar de vasijas[219].

En la documentación escrita son muy abundantes las referencias a las tinajas y tinajones, a veces elaboradas con barro canario y otras importadas desde el exterior. Como muestra estos ejemplos que siguen. En 1533 Luis de Loreto y Guiomar de Añazgo venden al Concejo de la isla de Gran Canaria unas casas en el puerto de las Isletas que fueron de los Riberoles con todas las tinajas que le compraron a Pedro Juan Leardo, mercader genovés. La vende por 120 doblas[220]. En 1568 se cita un tinajón[221] fabricado con barro de la tierra en el testamento cerrado, recogido por el escribano de Telde Pedro Fernández de Chávez (1568-1570), del clérigo presbítero y capellán

[217] En relación a la cerámica de importación, hay que decir que en 1570 se comerciaban "formas vacías de azúcar" (también llamadas formas de barro, o moldes de panes de azúcar) procedentes, en su mayor parte, de Portugal, concretamente de Aveiro (Lobo Cabrera, 1983: 68-69). Por otra parte, durante el proceso de excavación arqueológica del antiguo convento de San Francisco (Las Palmas de Gran Canaria) se pudieron documentar diversos fragmentos de piezas procedentes de Andalucía, fechados entre los siglos XVI y XVII (Sosa Suárez, 1996: 229-249).

[218] Las coloradas también podrían estar almagradas.

[219] Como ejemplo de la importancia de la presencia de la cerámica de importación, frente a la producida en las Islas, valga este ejemplo protagonizado en 1597 por Antón de Valenzuela, polvorista, recibe de Antonio Jorge, portugués de Aveiro, 780 docenas de jarritas, escudillas, platos y ollitas chiquitas (es decir unas 9.360 piezas) de las coloradas de Aveiro y 760 cántaros y lebrillos de dicha loza (también coloradas de Aveiro), 66 tallas, 20 docenas de jarros y ollas (240 piezas) y 12 docenas de jarros y ollas medianas (unas 144 piezas). Si bien no aparecen reflejados los precios, el citado Antón vendería la loza por cuenta del portugués, llevando por su encomienda y almacenaje y ganaría sobre un 8%. En total ese estiman unas 10.570 piezas de importación. El vendedor debía entregar la loza que no hubiese vendido, bien entera, o quebrada, como estuviere, en el momento de arreglar las cuentas (AHPLP. Legajo número 964, escribano Francisco Ponce, folio 292 rº. 27-9-1597). Agradezco al Dr. Pedro Quintana Andrés todas estas referencias, así como los textos transcritos de las mismas.

[220] AHPLP. Legajo 741, escribano Cristóbal de San Celemente. 2-7-1533.

[221] En relación a las tinajas, que son muy laboriosas de fabricar, pueden alcanzar volúmenes de hasta 200, 500 y 700 arrobas, es decir entre 3.000, 6000 y 9.000 litros (Cabasa Calpe, 2001: 330 y 333). Sin embargo en el siglo XVI las tinajas solían rondar entre las 30 (cerca de 400 litros) y las 105 arrobas (sobre 1.400 litros). Por las dimensiones que tenían las tinajas y la capacidad y habilidad que había que tener para fabricarlas[221], a nuestro entender, tuvieron que ser realizados por tinajeros, por alfareros especializados en este tipo de piezas. En líneas generales este tipo de cerámicas se empleaban para contener vino o aceite, o granos de cereal, o incluso eran empleados en el tratamiento de cueros, puesto que se necesitaban grandes recipientes para sumergir los cueros en salmuera o en zumaque. También se sabe que en los ingenios azucareros se necesitaban grandes contenedores que eran empleados en diversos usos.

perpetuo de la iglesia de San Juan de Telde, Sebastián Ramos, fechado el 27 de julio de 1568 (Cabrera *et al.,* 2006: 549)[222].

Una última referencia, documentada, relativa a la presencia de alfares en la isla de Gran Canaria, es la alusiva al topónimo La Ollería, que aparece en un acta de bautismo recogida por Mateo de Alarcón, cura párroco de la Vega de Santa Brígida. Así, en el bautizo de la niña Isabel, hija de Alonso Martín y de Constanza de Troya, fechado el 19 de abril de 1592, consta que residía en La Ollería[223]. Para el Cronista Oficial de Santa Brígida este topónimo no es otro que La Atalaya de Santa Brígida (Socorro Santana, 2015: 2), donde según este autor, proviene de la actividad que desarrollaban sus gentes como alfareros, procedente de la alfarería aborigen, quienes vivían conservando el hábitat peculiar de sus antepasados, prolongando además la tradición alfarera del neolítico (Socorro Santana, 2009). Sin embargo, para Pedro Quintana Andrés, este topónimo se asociaría a la ollería que se ubicaba en El Dragonal, que está perfectamente documentada entre los años 1522 y 1550, así como entre 1608 y 1663, y que incluso se puede asociar al Camino de La Ollería que se cita en 1601 (Rumeu de Armas, 1999: 180), de la que luego se hablará.

Asimismo, varios son los investigadores que plantean la presencia de olleros de origen peninsular que consiguieron elaborar cerámica con barros canarios. Así el historiador medievalista Eduardo Aznar Vallejo (1992: 513-514) plantea que en los ingenios azucareros existían tejares. En dichos lugares los olleros peninsulares hacían los moldes de panes de azúcar, así como ollas, vasijas y tinajas[224]. Asimismo, Benedicta Rivero Suárez (1991: 121-122) considera que los olleros asentados en Canarias eran los encargados de fabricar las formas u hormas de azúcar, "dedicándose a estas funciones algunos vecinos de la Isla (Tenerife), pero también existen casos en que las hormas son importadas directamente de Portugal, concretamente de Aveiro".

En definitiva en la isla de Gran Canaria aparecen documentados unos ocho alfareros (nueve si contamos a Juan Lozano que residía en Tenerife, pero que aparece también en Gran Canaria), ocho para la isla de Tenerife[225], uno para La Palma[226] y uno

[222] Agradezco el dato a mi amigo Juan Manuel Zamora Maldonado.

[223] APSB (AHDLP). Libro 1.º de bautismos. 19-4-1592. Socorro Santana, 2009.

[224] En el marco de un proyecto de investigación dirigido por María del Cristo González Marrero (PROID20100180 Arqueología de la Aculturación y de la Colonización. Gentes, objetos, animales y plantas europeos en Gran Canaria (siglos XIV al XVI) se ha llevado a cabo, en colaboración con la Universidad de Barcelona y el equipo que dirige Jaume Buxeda, un estudio arqueométrico de 21 fragmentos de formas de azúcar procedentes del Ingenio de Agaete (Las Candelarias) en el que ha podido constatarse la existencia de piezas elaboradas con barros canarios.

[225] Son el ollero Juan Lozano citado en 1515 (Serra Ráfols y Rosa Olivera, 1965: 142); el ollero Alonso Fernández en 1520 (Lobo Cabrera, 1979: 62); el cantarero Íñigo López en 1521 (Lobo Cabrera, 1979: 244); el tinajero Hernán Sánchez en 1524 (Serra Ráfols y Rosa Olivera, 1970: 259); el ollero Vicente de Montesdeoca citado en 1527 (Galván Alonso, 1990: 275); un ollero portugués citado en 1532 que fabrica atanores (Rosa Olivera y Marrero Rodríguez, 1986: 366); así como el ollero Jorge Fernández y Sebastián Palomino, vecino de Talavera de la Reina, citados en 1538 (Rivero Suárez, 1991: 136).

para La Gomera[227]. Todos los alfareros son estantes o vecinos, es decir no son naturales del Archipiélago. Al menos dos de los establecidos en Gran Canaria son de origen andaluz y otros también podrían ser naturales de Andalucía, debido a sus apellidos (Palomino)[228], mientras que del resto no se sabe su procedencia.

**Cuadro 1**

**Relación de alfareros asentados en Gran Canaria en el siglo XVI**

| Fecha | Alfarero | Lugar | Nombre | Procedencia | Elaboración |
|---|---|---|---|---|---|
| 1523 | Ollero | Las Palmas de Gran Canaria | Juan Lozano | Sevilla | No se cita |
| 1517 | Ollero | La Ollería, El Dragonal | Andrés Martín | No se cita | Tinajas |
| 07-07-1525 | Ollero | Telde | Mateo de Vega | No se cita | No se cita |
| 1525 | Tornero | No se cita | No se cita | Converso | No se cita |
| 22-01-1532 | Ollero | Arucas | Mateos de Beas | ¿Huelva? | No se cita |
| 13-10-1543 | Ollero, tejero y ladrillero | Agüimes | Juan Palomino | No se cita | Ladrillos |
| 1550 | Tejero y arriero | Las Ollerías | García Afonso | Se cita como estante en la isla | Tejas y ladrillos |
| 1552 | Tornero | Las Palmas | Bartolomé Pérez | No se cita | No se cita |
| 09-05-1561 | Ollero | Arucas | Francisco Álvarez | No se cita | Atanores y ollas de barro |
| 19-04-1592 | - | La Ollería | - | - | - |

Fuente: Archivo Histórico Provincial de Las Palmas. Elaboración propia.

Juan Francisco Navarro Mederos (1999: 41 y 43) sostiene que, al fracasar la labor de los alfareros peninsulares asentados en Canarias, entre otras cuestiones por la calidad del barro local, acabó por aceptarse el consumo de producciones locales elaboradas a manos, de tradición indígena.

Al respecto hay que aclarar que los barros canarios, especialmente los de Gran Canaria sí son aptos para la fabricación de la cerámica a torno (que sería la principal técnica de elaboración de estos alfareros), como nos han dicho varios torneros, hemos visto y documentado[229]. Además las piezas a torno se pueden guisar en hornos de doble

[226] Se trata del maestro formero Diego Martín Montañés, citado en 1582. AHPLP. Legajo 887. Escribano Bernardino Rosales. 6-6-1582. Folios 212 rº al 213 rº.

[227] Se trata del ollero de Coria, Sevilla, Juan Rodríguez citado en 1528 (Mederos Sosa, 1944: 187-188).

[228] Hay que decir que según comunicación personal del Dr. Pedro Quintana Andrés se sabe que en algunos documentos se cita la presencia de otros alfareros de origen peninsular que arribaron a las islas, como fue el caso de otro maestro formero que estuvo en la isla de Gran Canaria.

[229] Según nos comentaron Domingo Ojeda Ortega y Rafael Martínez Esposito, quienes nos aportaron muchos datos sobre la fabricación de cerámica a torno tradicional, los torneros emplean un arcilla del tipo barrial, más floja que la utilizada por las loceras tradicionales, que extraen, preferiblemente, de la zona de Firgas y Teror. La arena que mezclan con el barro (en proporción de cinco partes de barro por una parte de arena, lo que equivaldría a un 16,66% de arena) es del tipo arena de montaña, no de barranco (una de las arenas más empleadas se extraía de la zona de Montaña Blanca, en

cámara[230]. Como ya se ha dicho, existen datos de la presencia de torneros, tanto de origen peninsular, como propios de las Islas, especialmente Tenerife y Gran Canaria, que se asentaron y desarrollaron esta artesanía varios años, al menos se ha podido constatar para los siglos XVI[231], XVIII, XIX y XX[232]. Se han documentado unos 18 alfareros en Canarias entre 1515 y 1582, y probablemente existieron algunos más. Algunos de estos artesanos, por lo que se observa en la documentación consultada, se asentaron y estuvieron residiendo en las Islas varios años, pues son citados como vecinos.

Esta cerámica a torno copiaba los recipientes y vasijas tradicionales (bernegales, tallas, tostadores, braseros, cazuelas, porrones, lebrillos, macetas, etc.) fue consumida sobre todo durante el siglo XX y por lo tanto era conocida y se podría considerar también como popular[233]. Los alfareros especialistas en torno más conocidos durante este siglo XX fueron la saga de Eduardo Martínez Martínez (desde 1898)[234], José Ramírez Fornell (años 50-80)[235], Roberto Iborra Llopis (años 50-70)[236], o la saga

---

Arucas). En ciertas ocasiones algunos torneros (caso de los Ojeda) obtenían un barro "decantado" de forma natural (procedente de un coladero), como aconteció con un depósito de barro que se ubicaba en la zona de Las Arenas, en Guanarteme, u otro barro natural, que no necesitaba la aportación de arena, que extraían de Las Canteras, Las Palmas de Gran Canaria, si bien éste último se empleaba más para la fabricación de ladrillos y debía mezclarse con otros barros.

[230] En los hornos de doble cámara se solía emplear leña como combustible y la temperatura alcanzada rondaba los 800º C, como máximo (no se podía superar esta temperatura). Según el alfarero José Ángel Hernández Marrero en algunas ocasiones, con este tipo de hornos, se puede llegar a los 900º C., sin embargo, hay que tener en cuenta que los barros canarios, así como las posibles mezclas, son muy variadas. En condiciones generales se pueden conseguir con unas mezclas determinadas unas temperaturas concretas, pero luego en la siguiente guisada pueden presentarse ciertos problemas. Por ejemplo no es fácil conseguir siempre las mismas características en las pasta, pues los barreros son siempre diferentes. Asimismo, es lo mismo guisar en hornos eléctricos y modernos (de gas, etc.) que cuando se guisa con a leña, donde mantener los parámetros siempre iguales es prácticamente imposible. Un alfarero necesita mantener unos parámetros siempre iguales, pues no puede estar constantemente cambiando las curvas de temperatura. Por ello a medida que sube la temperatura, los problemas aumentan. En todo caso, los torneros conseguían llevar a cabo cocciones adecuadas con la experiencia adquirida. Hay que decir que algunos torneros habían ejercido con anterioridad el oficio de tejero y ladrillero (en el caso de los Ojeda habían sido ladrilleros).

[231] Como los dos torneros del siglo XVI en Gran Canaria (ya citados), Barlomé Pérez y otro que era converso, además de los olleros, maestros formeros y cantereros, que también eran torneros.

[232] Además de los torneros establecidos en Gran Canaria, se sabe de un tornero que aparece citado en 1927 en Lanzarote, otro llamado Juan Mesa y Mesa en La Guancha, Tenerife a finales del siglo XIX y una familia de alfareros que hacían vasijas para pez a torno, procedente de Níjar, Almería, en el año 1910 también en La Guancha. Comunicación personal de José Ángel Hernández Marrero. Para el siglo XVIII se tiene constancia de un tornero que se estableció en La Laguna (Luxán Meléndez, 1994).

[233] Se considera que era popular puesto que la producción fue importante, así como el consumo que se hacían de estas piezas, al menos desde mediados hasta finales del siglo XX.

[234] Andaluz de Santa Ana, La Cartuja, Sevilla, tuvo su taller en Santa Catalina, después en Guanarteme (desde 1923) y luego su hijo en Tenoya (desde 1957 hasta 2007). Este hijo, Rafael Martínez Álvarez, estuvo fabricando macetas en el vivero forestal de la cumbre de Gran Canaria (años 30 y 40). A su vez, Rafael Martínez Esposito (68 años de edad, 2015), nieto de Eduardo Martínez, alfarero ceramista y artista (que ha trabajado y estudiado en Marruecos, Argentina, Italia, Asturias, Galicia, Valencia, Sevilla, etc.) sigue produciendo cerámica en el Cruce de Arinaga, Agüimes. Eduardo Martínez llegó a Gran Canaria herido en la Guerra de Cuba y se quedó en la isla. Según su árbol genealógico existen 8 generaciones de alfareros de esta familia, desde 1749.

[235] Natural de Cádiz (1922-1991), llega a La Palma a finales de los años 40 para realizar el servicio militar. Se casa con una palmera y vienen a vivir a Gran Canaria. Sobre 1958 monta su taller en

canaria de los Ojeda (desde finales de los 40)[237]. Asimismo, se sabe de la presencia de otros talleres de torno, como uno que estuvo ubicado en El Puertillo, Bañaderos, Arucas, que era propiedad del empresario Juan Lorenzo Hernández (1962)[238] e incluso de un intento de establecer un taller en la zona de Santidad Alta (Arucas)[239]. Estos torneros, primero producían piezas para abastecer el mercado local, vendían tanto a domicilio, como a las tiendas y comercios y, a partir de los sesenta, se desplazaban en vehículos de tracción mecánica. Desde finales de los años sesenta, producían muchas piezas destinadas a los establecimientos turísticos del sur de Gran Canaria, sobre todo hoteles y apartamentos, siendo las piezas más demandadas las macetas, ceniceros y vasijas decorativas. Se puede decir que una buena parte de su producción, a partir de los sesenta, se enfocó a los establecimientos turísticos, si bien una parte de la misma, también se vendía a la población residente en la isla. Entre 1976 y 1980 la investigadora Natacha Seseña Díez (1976: 150) así como, junto con ella Rüdiger Vossen y Wulf

---

Bañaderos, Arucas (según consta en la relación de actividades molestas, insalubres, nocivas y peligrosas del Ayuntamiento de Arucas del año 1964. Archivo Municipal de Arucas. Sección de Actividades Clasificadas), concretamente en la actual avenida Lairaga, pero con el tiempo (sobre 1976-1980) tiene que trasladar su alfar, debido a los problemas que generaba el horno a las viviendas colindantes, al Lomo Quintanilla. Estuvo en producción hasta finales de los años 80.

[236] Natural de Agost, Alicante, trabajó primero en Tenerife, luego como asalariado en El Puertillo, Bañaderos (en los cincuenta, para el empresario Juan Lorenzo Hernández) y luego fundó su propio alfar en La Dehesa, Santidad, Arucas, sobre 1961 (en 1963, según consta en la relación de actividades molestas, insalubres, nocivas y peligrosas del Ayuntamiento de Arucas del año 1964. Archivo Municipal de Arucas. Sección de Actividades Clasificadas). Entre 1979 y 1981 vende su taller a los hermanos Felipe Déniz (que eran tejeros de El Palmital de Santa María de Guía) y regresa a la Península. Era conocido como "el porronero", si bien lo más que producía eran macetas. Parece ser que Iborra vino desde Tenerife a Gran Canaria por la calidad de los barros grancanarios.

[237] Domingo Ojeda Ortega (natural de Guanarteme, Las Palmas de Gran Canaria, de 71 años de edad, 2015) aprendió, junto con sus dos hermanos, a trabajar en el torno de su padre, quien a su vez había estado trabajando como ladrillero (actividad que desarrollaba el abuelo de Domingo Ojeda) y estuvo trabajando para un alemán que era tornero en los años 40. El citado alemán vino después de la II Guerra Mundial, tenía su taller un Guanarteme (producía sobre todo macetas que vendía en la zona del Puerto) y el padre de Domingo Ojeda aprendió observando como trabajaba el alemán. Un día el alemán se percató que su ayudante había aprendido, a escondidas, y lo despidió. El padre de Domingo Ojeda montó su propio taller y comenzó a elaborar macetas haciéndole la competencia a su antiguo jefe. El barro lo extraían de una finca de Guanarteme, en una coladera (charca en la que se acumulaba el barro y se decantaba por procesos naturales). La arena la sacaban de El Rincón, se trataba de arena fósil muy compactada que debían macharla. En los años sesenta Domingo Ojeda montó su taller en Almatriche y aprendió a hacer vasijas a mano con el locero Justo Cubas. Su padre solía ir a Lugarejos y allí conoció a la locera Teresa la "cieguita".

[238] Juan Lorenzo Hernández intentó poner un taller en la zona denominada El Rodadero, en Bañaderos, de hecho existe un proyecto industrial de 1960 (firmado por el perito industrial Teodoro Cardoso León). Finalmente, se desconocen las razones, tal vez por ubicarse en un lugar relativamente apartado, montó su taller en Las Salinas de El Puertillo, Bañaderos (consta desde 1962 en la relación de actividades molestas, insalubres, nocivas y peligrosas del Ayuntamiento de Arucas del año 1964. Archivo Municipal de Arucas. Sección de Actividades Clasificadas). Contrataba a torneros para desarrollar el trabajo, primero a Roberto Iborra Llopis, luego la fábrica producía con los artesanos que aprendieron de Iborra.

[239] Manuel Ojeda Cabrera (1933-1980) fue un emprendedor de Arucas que en 1961 comenzó a comprar macetas a Roberto Iborra Llopis, para venderlas. En 1967, tras una discusión con Iborra, se fue a Barcelona, adquirió maquinaria y montó un taller en Santidad Alta, pero nunca funcionó. Iborra al enterarse que Manuel Ojeda iba a poner en producción la fábrica, por temor a la competencia, le compró toda la maquinaria. Manuel Ojeda siguió comprándole macetas a Iborra hasta 1970. Todavía a la salida de Santidad Alta, en el margen de la carretera que va hacia Los Castillos, se han conservado algunos restos ruinosos del horno, pocetas, etc.

Köpke (1980: 86-87) citaban como alfareros a torno a Francisco Ojeda Ortega[240] en Guanarteme, Rafael Martínez Álvarez en Tenoya, Roberto Iborra Llopis en Arucas[241] y José Ramírez Fornell[242] en Bañaderos.

En cuanto a que varios de estos olleros, tinajeros, etc., tuvieron que reconducir su actividad a la fabricación de tejas, es algo muy relativo, puesto que en la documentación histórica se observa la presencia de tejeros desde el siglo XVI, que son citados como tales (Quintana, Jiménez y Zamora, 2015), asimismo, el término ollero, como ya se ha explicado abarca la fabricación de todo tipo de vasijas de barro (Campuzano, 1864: 809) e incluso elementos constructivos como atanores, caños, tejas y ladrillos. Estos alfareros no tuvieron que reconducir su producción, en nuestra opinión, sino que ya de por sí tenían una producción diversificada, como se puede constatar en el caso de Juan Lozano (1515-1522), el ollero de Sevilla que venía para Gran Canaria, luego se asentó en La Laguna, en donde fabricaba atanores, tejas, formas, tinajas y otras vasijas, pero que luego aparece citado en Gran Canaria a partir de 1523. Probablemente producían lo que más le encargaban y le daban beneficios.

Por otra parte, precisamente las grandes tinajas no se fabrican a torno, sino a mano, dado su tamaño (Cabasa Calpe, 2001). En 1568 se cita un tinajón de barro de la tierra en la Ciudad de Telde lo que constataría la fabricación de este tipo de piezas con arcillas canarias. Por lo que contrariamente a lo que plantea Navarro Mederos no creemos que los alfareros peninsulares fracasaran por cuestiones técnicas, sino por otras razones, tal vez sociales y económicas. En ese sentido, tal vez, el "fracaso" se deba a que la producción a torno supera, con creces, la modelada a mano (por ejemplo la cantidad de piezas que puede hacer en un solo día un tornero, equivaldría a la realizada durante toda un semana, o más, por una locera tradicional), en unas Islas con un mercado muy pequeño. El hecho de que hubiera varios alfares a torno funcionando al mismo tiempo supondría la saturación del mercado que se llenaría de miles de piezas, que tal vez no se podrían vender. A esto habría que sumarle que, probablemente, las cerámicas de importación, de mejor calidad, podrían tener precios muy competitivos y asequibles a la población. Por otra parte, también se relacionaría con cuestiones sociales

[240] Francisco Ojeda Ortega es hermano de Domingo Ojeda Ortega. En 1980 el taller de Guanartme aparece bajo el nombre de Francisco Ojeda. En esos años Domingo Ojeda tenía su taller en La Cancela, Almatriche.

[241] Natacha Seseña Díez cita a este alfarero como Roberto Ibarra Llopis (1976: 150), nombre con el que también lo citan otros autores (Vossen, Seseña Díez y Köpke, 1980: 86), pero en realidad su apellido era Iborra, según la información oral y diversos documentos administrativos consultados.

[242] Rüdiger Vossen, Natacha Seseña Díez y Wulf Köpke (1980: 86) citan a este alfarero como José Ramírez Fornay. Las diversas personas entrevistadas, cuando nos hablan de este tornero, que era conocido por su segundo apellido, lo citan de diversa forma, Forniel, Forniell, Fornail, Fornay, Forneil y Fornell. En los documentos consultados en el Archivo Municipal de Arucas aparece como José Ramírez Forniell (relación de actividades molestas, insalubres, nocivas y peligrosas del Ayuntamiento de Arucas del año 1964) y José Ramírez Fornell (relación de artesanos que residen en el término municipal de Arucas, 1979, sección de Estadísticas, relación de artesanos que residen en Arucas, 1981, sección de la Policía Municipal y padrones municipales de habitantes, 1965 a 1980). Entendemos, por tanto que su segundo apellido era Fornell, tal y como constan en los diversos padrones de población consultados.

y culturales, pues como bien afirmó uno de los autores de la memoria de la Exposición Provincial de Canarias de Agricultura, Industria y Artes, que identificamos tal vez con la figura de Gregorio Chil y Naranjo, en 1862 (León y Castillo, 1864: 80).

> "Repetidas ocasiones, especialmente en lo que va del presente siglo, se han hecho tentativas para mejorar la condición, en finura y solidez, de la loza que llamamos de barro, y que se hace con arcilla; mas todo ha sido absolutamente inútil, y no se ha podido conseguir que los campesinos que a ella se dedican introduzcan ninguna mejora que pueda sacarla de los usos ordinario y comunes a que se halla destinada por las gentes menos acomodadas"

En todo caso, se observa en la isla de Gran Canaria la presencia en este siglo XVI de cerámicas de dos procedencias distintas. Las importadas, que consideramos eran mayoritarias, a tenor de la bibliografía y documentos consultados. Las piezas documentadas son numerosas, correspondiendo a la tipología cerámica elaborada en ese siglo (botijas, tinajas, ollas, cántaros, vasos, platos, jarros, jarras, cazuelas, lebrillos, cántaras, tallas, etc.). Y en segundo lugar elaboradas en la isla. En este sentido, habría que distinguir a su vez entre las hechas por alfareros de origen peninsular (olleros, tinajeros, cantareros, maestros formeros y torneros), con barro de la tierra. Las piezas citadas son formas de azúcar, sinos, atanores, ladrillos, tejas, tinajas y ollas. No podemos confirmar ni desmentir con rotundidad que no hubiera en este siglo mujeres que realizaran tareas alfareras en el ámbito doméstico.

En cuanto a las piezas cerámicas que formaban parte del ajuar doméstico de las casas urbanas de las Islas Canarias entre 1506 y 1526 (Ronquillo Rubio, 1992: 41 y 1993: 105) se citan las siguientes piezas cerámicas:

- Lebrillos verdes.
- Lebrillos pintados de barro.
- Tallas para el agua.
- Tapadores de tallas.
- Jarros.
- Jarrillos.
- Cántaras para agua.
- Tinajas.
- Tinajas vidriadas.
- Cántaros.
- Copas doradas vidriadas.
- Cazuelas pequeñas.

Manuel Lobo Cabrera (1979: 47, 48, 49, 61, 97, 152, 181, 182, 369) cita entre 1520 y 1521 botijas, escudillas, tinajuelas, tinajuelas blancas, platos de barro, cántaros de vino, frascos de barro, lebrillos, tallas (de agua), tallas coloradas, jarras, jarras blancas, jarros blancos, bernegal de barro blanco, cazuelas, ollas, asadores, platos de barro pintados, taza de barro con cuatro orejas, etc. Asimismo, ha documentado la

presencia de tinajas y tinajones destinados a la elaboración del curtido de pieles, para el siglo XVI (Lobo Cabrera, 1994: 199).

Las diversas piezas cerámicas citadas en documentos del siglo XVI[243] (la mayor parte son de importación) son las siguientes:

- Alcuzas (aceiteras de barro).
- Almofías (jofainas) de Málaga.
- Asador.
- Atanores.
- Atanores de barro cocido.
- Bernegal de barro blanco.
- Botijas.
- Botijas de aceite.
- Botija de arroba.
- Botijas de media arroba.
- Botijas de miel de caña.
- Botijas de remieles.
- Botijas de vinagre.
- Caldereta de beber agua.
- Cántaras para agua.
- Cantarillos colorados (de Aveiro)[244].
- Cántaros.
- Cántaros colorados de Aveiro.
- Cántaro modelo de Sevilla.
- Caños.
- Cazuelas.
- Cazuelas pequeñas.
- Copas doradas vidriadas.
- Escudillas.
- Escudilla blanca.
- Escudillas de barro blanco.
- Escudillas coloradas de Aveiro.
- Formas de azúcar.
- Frasco de barro.
- Gavotas o gavetas.
- Jarras.
- Jarras blancas.
- Jarras de aceite.
- Jarras de vino.

[243] Lobo Cabrera, 1979 y 2004.

[244] Generalmente cuando en la documentación se cita que una pieza es colorada se asocia al tipo de coloración que presenta la cerámica producida en la región de Aveiro (Portugal). De hecho, en varios documentos además de exponer que las piezas son coloradas, se añade que son de Avero (Aveiro). Sin embargo algunos autores han asociado esta coloración a la cerámica producida en Canarias, es decir a cerámica elaborada a mano, tal vez por la presencia del almagrado en la loza tradicional (Navarro Mederos, 1999: 44 y 46). Diversos autores denominan esta cerámica producida en Aveiro, que tiene la misma coloración que las conocidas formas de azúcar, como cerámica de barro rojo (Onrubia *et al.,* 1998: 652).

- Jarreta.
- Jarrillos.
- Jarritas coloradas de Aveiro.
- Jarros.
- Jarro blanco.
- Jarro blanco de 2 asas.
- Jarros medianos.
- Jarro colorado (de Aveiro).
- Jarro verde.
- Lebrillos colorados de Aveiro.
- Lebrillos grandes.
- Lebrillo grande verde.
- Lebrillos medianos.
- Lebrillos de media fanega.
- Lebrillos verdes.
- Lebrillos pequeños de barro colorado.
- Lebrillos pintados de barro[245].
- Ollas.
- Ollas canarias.
- Ollas de Castilla.
- Ollitas chiquitas coloradas de Aveiro.
- Ollas medianas.
- Paila.
- Platos.
- Platos colorados de Aveiro.
- Platos de barro.
- Platos blancos.
- Platos de Málaga.
- Platos de Málaga grandes.
- Platos pintados.
- Salseras de barro.
- Sinos de azúcar.
- Tallas.
- Talla de agua.
- Tallas coloradas.
- Tallas para el agua.
- Tapadores de tallas.
- Tapadera de talla.
- Tazas.
- Taza de barro de cuatro orejas.
- Tinajas.
- Tinajas grandes para vino.
- Tinajas vidriadas.
- Tinajones para el curtido de pieles.
- Tinajones de barro de la tierra.
- Tinajuelas.
- Tinajuela mediana blanca.

[245] Se desconoce a qué tipo de cerámica alude la pintura de barro, si se refiere al almagrado y, por tanto a una posible pieza fabricada en las Islas.

- Vasos de loza.
- Vasos de loza blanca.
- También se cita loza menuda, que aludiría a platos, vasos, pequeños jarros, ollas pequeñas, etc.

En esta exhaustiva relación se citan tanto piezas cerámicas finas, como las denominadas bastas, así como vasijas y recipientes empleados en labores domésticas o comunes. Llama la atención que, a pesar de que son datos extraídos en su mayor parte de contextos urbanos, sobresaldría la loza de importación, frente a la loza fabricada en Canarias. Las únicas piezas cerámicas documentadas en este siglo que fueron elaboradas con arcillas propias de Gran Canaria son, fundamentalmente atanores, formas de azúcar, ¿lebrillos pintado de barro?, ollas canarias y tinajones de barro de la tierra. Ahora bien, se supone que debieron elaborarse otro tipo de piezas a mano, empleadas en labores comunes, como cazuelas, platos, etc.

En el siglo XVII, según el estado actual de las investigaciones, las únicas noticias que poseemos sobre la actividad artesanal cerámica en la isla de Gran Canaria hacen alusión a una ollería ubicada en El Dragonal (1601-1663), Las Palmas de Gran Canaria (Quintana Andrés, 1998: 111), a la actividad locera practicada en Telde entre 1678 y 1688 (Sosa, [1678] 1994: 297-298)[246], a la presencia de un ollero (1680) en la propia Ciudad de Las Palmas de Gran Canaria[247], así como la cita en 1693 de lebrillos de barro de la tierra, que aparecen reflejados en el testamento del sacerdote Juan Mateo de Castro (Quintana Miranda, 1926-1940, 3: 151).

La historiadora Elisa Torres Santana (1991: 219) plantea que, en época del reinado de Felipe III (1598-1621) se seguía importando loza fina del exterior, preferentemente de Portugal y, sobre todo, platos, escudillas y palanganas finas. Por otro lado, según Germán Santana Pérez (2000: 58), entre las producciones manufactureras de tipo artesanal de las Canarias Orientales (Lanzarote, Fuerteventura y Gran Canaria), durante el reinado de Felipe IV (1621-1665) destacaban además de las producciones de cantería, madera, cestería, brea, cal, tejas y ladrillos, todo lo relacionado con la indumentaria y la vajilla cerámica.

Pero tal vez, la cita más interesante para este siglo sea la proporcionada por el citado fraile José de Sosa, que alude a la fabricación en esos años (1678 y 1688, cuando se redactó el manuscrito de su obra) de cerámica a mano elaborada por mujeres (muy

[246] No obstante, debemos tener en cuenta que, según referencias de Fray José de Sosa, además de en la Ciudad de Telde, existían otros centros productores de loza en Gran Canaria, aunque no se especifica la ubicación de los mismos, pues textualmente dice que los búcaros se fabricaban *Maiormente los de la ciudad de Telde*.

[247] Comunicación personal del historiador Jesús E. Rodríguez Calleja.

diestras, experimentadas y dedicadas a ese oficio), heredada del mundo indígena, para el servicio doméstico y común en el ambiente rural, mientras que en las ciudades existían los barros (de color rojo, para enfriar el agua) que se producían, sobre todo en la Ciudad de Telde y que se exportaban a otras islas y España, así como a otros lugares (que además podían competir con los búcaros de Aveiro y los barros y tallitas o alcarrazas blancas de Sevilla). Esta cerámica, tanto la doméstica, como la más fina, era muy estimada y apreciada (Sosa, [1678-1688] 1994: 297-298).

Como ya se ha dicho, en 1680 se cita la presencia de un ollero en el Archivo Parroquial del Sagrario, Las Palmas de Gran Canaria[248] (Zamora y Jiménez, 2004: 46). Este dato nos confirmaría que en el siglo XVII seguían existiendo olleros, que probablemente, no sólo fabricaban ollas, sino otras piezas y vasijas. Por tanto el término ollero se podría asociar, al menos para los siglos XVI y XVII al de alfarero, entendido como el artesano que fabrica diversos objetos, piezas y vasijas cerámicas (Campuzano, 1864: 809).

El único dato, por ahora, referido a las piezas cerámicas elaboradas con arcillas propias, en el siglo XVII, en Gran Canaria, que hemos podido documentar, es la información sobre los ya citados "dos lebrillos de barro de la tierra", que aparecen reflejados, juntos a un lebrillo verde, un jarro y dos escudillas en el inventario de los bienes del sacerdote, natural de Arucas, Bachiller Juan Mateo de Castro, elaborado a raíz de su muerte el ocho de mayo de 1693 (Quintana Miranda, 1926-1940, 3: 151).

**Cuadro 2**
**Principales centros loceros y alfares documentados en la isla de Gran Canaria en el siglo XVII**

| **Años** | **Localidad** |
|---|---|
| 1601 | La Ollería, pudiera ser La Atalaya o El Dragonal. |
| 1608-1623 | La Ollería, El Dragonal, Las Palmas de Gran Canaria. |
| 1678-1688 | Ciudad de Telde y otros lugares. |
| 1680 | Las Palmas de Gran Canaria, se cita un ollero en el Archivo Parroquial del Sagrario |

Fuente: Sosa, 1994: 297-298 y datos proporcionados por el Dr. Pedro Quintana Andrés. Elaboración propia.

[248] Comunicación personal del historiador Jesús Rodríguez Calleja.

Para este siglo XVII se siguen documentado diversas piezas cerámicas de importación[249], así podríamos destacar que en 1614 Juan Muñiz debía pagar a Francisco Delgado, residente, 113 reales de 43 vasos de loza blanca a 2,5 reales cada uno[250], o que ese mismo año Juan Clavijo e Isabel de Léon pagarán a Mateo..., 270 reales por 500 ollas y tasillas, cada pieza tenía un valor medio de 1,85 reales[251]. En 1622. Francisco de Padilla, pedrero, vecino de Las Palmas, dice que Agustín García, vecino de Las Palmas, entregó a Francisco González, camellero, un cajón de loza fina para su transporte desde el Puerto de Arrecife de la ciudad hacia Las Palmas. En el camino el cajón se cayó del camello y quebró la loza, luego acuerdan abonar por lo destruido 130 reales de plata[252]. En 1634 se cita un lebrillo verde de amasar en el testamento de Gregorio de Cañizares, vecino de Arucas. En 1670 el abogado Marcos Sánchez de Orellana vende a Francisco de Silva, vecino de Las Palmas, un total de 16 tinajas vidriadas por el precio de 512 reales. El comprador tendrá que ir a buscarlas pues están distribuidas en manos del capitán Juan de Matos, 8; el alférez Jerónimo de Olivares, 4; el capitán Juan Ramón, 2; y el capitán Francisco de Casares, 2. Cada tinaja vidriada tendría un valor de 32 reales[253].

Las piezas cerámicas que aparecen en los documentos citados, para este siglo XVII son:

- Barros rojos.
- Botijas.
- Búcaros.
- Cántaro.
- Cántaro de barro.
- Escudillas.
- Escudillas de Aveiro.
- Jarro.
- Lebrillos de barro de la tierra.
- Lebrillo verde de amasar.
- Lebrillo verde.
- Loza blanca.
- Loza fina.
- Ollas.
- Palanganas de Aveiro.
- Platos de Aveiro.
- Tasillas.
- Tinajas vidriadas.
- Vasos de loza blanca.

[249] Agradecemos al Dr. Pedro Quintana Andrés la cesión de estos datos.
[250] AHPLP. Legajo 1.055. Escribano Francisco Figueras. 8-3-1614.
[251] AHPLP, legajo 1.055. Escribano Francisco Figueras. 9 de marzo de 1614.
[252] AHPLP, legajo 1.086. Escribano Juan Fernández Fleitas. 11 de marzo de 1622.
[253] AHPLP, legajo 1.341. Escribano José García. 22 de agosto de 1670.

Evidentemente debería existir una cerámica común formada por cazuelas, ollas, lebrillos, etc. Al igual que pasa para el siglo XVI, las piezas de importación parece que prevalecen frente a las piezas fabricadas con arcillas canarias.

Durante el siglo XVIII encontramos algunas referencias relativas a la fabricación de loza en la isla de Gran Canaria, si bien la mayor parte, por no decir casi todas, de las citas documentadas aluden al centro locero de La Atalaya de Santa Brígida.

Una de las primeras referencias para este siglo se localiza en 1724. En ese año, a raíz de un motín que tuvo lugar en la Vega de Santa Brígida, el alguacil de dicha localidad declara el 27 de marzo de 1724 que: "de los amotinados, solo conoció a dos de ellos, Gregorio Suarez y el otro Pedro Francisco vecinos de las Cuevas de la Atalaia donde se hasia la lossa[254]. Esta referencia, en el estado actual de las investigaciones, se presenta como la primera alusión fehaciente de la fabricación de cerámica en este pago, además la importancia de la misma también radica en que la fabricación de loza no era algo del momento, sino que se venía haciendo desde hace tiempo, pues el alguacil expone que en ese lugar se hacía la loza, en pasado. No sabemos desde cuándo, pero lo cierto es que al menos unos años antes ya en esta localidad se debía de elaborar cerámica.

En 1752 se vuelve a citar la Atalaya, esta vez reflejándose, por vez primera, que se sepa el topónimo Las Cuevas de las Loceras en La Atalaya de Santa Brígida, según se recoge en una partida de matrimonio fechada el 11 de septiembre de 1752, en la que se lee lo siguiente[255]:

> "En este lugar de la vega, a once de septiembre de mil setecientos cincuenta y dos, yo Matheo Ojeda, cura de este lugar (...) casé (...) a Joseph Ramirez, hijo legítimo de Gregorio Ramirez y de Josefa de Vega, con Anna María, hija legítima de Pedro de Vera y Cathalina Matta, ya difuntos, todos vecinos de este lugar, en las cuebas de las loceras (...)"

Quedaría claro en este documento que la actividad alfarera se desarrollaba en cuevas y que eran las mujeres las encargadas de elaborar la loza.

En 1788 las Ordenanzas que pretenden controlar el uso de los montes de la isla de Gran Canaria se plantea el cierre de algunos espacios arbolados, durante períodos determinados, limitando el aprovechamiento de los espacios abiertos, a una serie de normas y métodos de explotación de cada recurso. En dichas ordenanzas se alude, de manera expresa, al centro locero de La Atalaya. En ese sentido se expone que de manera

[254] AHN. Sección Consejos. Testimonio del tumulto de la Vega, legajo 95, expediente 7, año 1724, folio 1. Agradecemos al Dr. Vicente Suárez Grimón la cesión de la transcripción de esta importante cita.

[255] Archivo Parroquial de Santa Brígida. Libro de Matrimonios, nº 4, folio 169 v.º, 11-IX-1752.

excepcional y pese al cierre decretado para el bosque que se ubica en la zona del Monte Lentiscal, se permite a los vecinos de La Atalaya el aprovechamiento de la leña seca de los árboles y matorrales para la fabricación de loza[256] (Santana Duchement, 2005).

Sin embargo, un año después, en 1789, el Ayuntamiento se debate entre permitir o prohibir el acceso de las loceras, dado que la actividad que éstas generan causan daños irreparables que no permiten la regeneración del bosque[257]. A pesar de los períodos de prohibición decretados, en los informes de la Real Sociedad Económica del País se advierte que las talayeras entran en El Lentiscal no sólo para aprovechar la leña seca, sino también barro, así como otros recursos complementarios para la subsistencia de sus familias (Viera y Clavijo, 1981: 69). La Junta de Montes, finalmente, establece que la actividad del centro locero de La Atalaya es un "beneficio público", por lo que intenta buscar alternativas que, de alguna manera, puedan compatibilizar la preservación del monte, como lugar de provisión, con el uso para la fabricación de lozas[258].

De esta manera, a 200 familias que se ocupaban de fabricar loza se les permite, durante cinco años, el desbroce del monte y la saca de cardones y ramas secas, a pesar del cierre del monte decretado por esos 5 años. Según aparece en la documentación la loza de La Atalaya se usaba "en todas las cocinas de esta isla y parte de las otras" (González de Chávez, 1983).

De la documentación consultada se emana lo siguiente:

- Que en torno a 1788 existían unas 200 familias de loceras en La Atalaya.
- Que la loza de La Atalaya, en esos años, surtía a toda la isla y se exportaba a otras islas, por lo que la producción debía ser alta.
- Que la acción antrópica de las loceras sobre el Monte Lentiscal había sido importante afectando a la masa arbórea y arbustiva[259]. Lo que denotaría que el número de loceras tuvo que ser elevado y que, además, se actuaba de manera sistemática y a lo largo del tiempo.

Para los casos de Hoya de Pineda y Lugarejos no se citan dichos pagos como entidades loceras, al menos en las citadas Ordenanzas de 1788. Si bien existen algunas referencias a denuncias presentas por los guardas del monte a algunos vecinos de Hoya de Pineda, por aprovecharse de bayas en el Bosque de Doramas (denominado como La Montaña), en el año 1792. Dichas denuncias, luego, se pasan al Corregidor con fecha de

[256] AHPLP. Fondo del Ayuntamiento. Sección de Intereses Generales. Legajo I, expediente 4, años 1787-1793, folio 16 rº.

[257] AHPLP. Fondo del Ayuntamiento. Sección de Intereses Generales. Legajo I, expediente 4, años 1787-1793, folio 84 vº y 168 vº.

[258] AHPLP. Fondo del Ayuntamiento. Sección de Intereses Generales. Legajo I, expediente 4, años 1787-1793, folios 239 rº al 240 vº.

[259] Hecho que también afectó a la extracción de barro y arena, como luego se explicará.

30 de enero de 1793[260]. Desconociéndose, en el estado actual de las investigaciones, si los vecinos de Hoya de Pineda que, además de recolectar leña seca se aprovechaban de las bayas, lo hacían para uso doméstico, o para usar dicho material vegetal como combustible para la fabricación de loza. En ese sentido, los datos que conocemos actualmente parecen apuntar que este centro locero de Hoya de Pineda se fundaría a comienzos del siglo XIX.

Para la arqueóloga Gloria Santana Duchement (2005) en el caso de Lugarejos, esta comunidad estaría ligada directamente a la explotación del pinar aledaño. La falta de datos alusivos al aprovechamiento de la leña y otros recursos vegetales del monte para Lugarejos y Hoya de Pineda se deba, según esta investigadora, a que son lugares que se ubican lejos de la capital insular y no son fácilmente controlables. Asimismo, cree este autora que La Atalaya sería el único centro locero que aparece citado como tal, al menos en las citadas Ordenanzas, debido a que es el más próximo a la Ciudad de Las Palmas, lugar de residencia de los legisladores y, tal vez, porque "tiene la suficiente productividad como para que la Real Sociedad Económica de Amigos del País lo tenga en consideración, sin embargo, no descartamos que los centros de Hoya de Pineda y Lugarejos estuvieran en activo en esos momentos".

En 1790 en un censo recopilado en unos estadillos de la *Relación del estado de la Agricultura, Industria y Comercio...,* mandada a elaborar por la Secretaría de la Balanza de Comercio, a partir de 1786, en la que se expone la producción industrial del campo grancanario, junto con los precios en el mercado interno (Santana y Santana, 2002: 608), se cita que en la jurisdicción de Tirajana[261], conformada en esas fechas por San Bartolomé de Tirajana y Santa Lucía de Tirajana, se establecían 200 alfares de loza ordinaria, con 200 operarios, que fabricaban al año unas 70 piezas. Asimismo, en este documento, se citan los términos de Artenara[262], con 3 operarios y 400 piezas de loza ordinaria, así como el término de Tejeda (se desconoce la localidad, si es en la propia Villa de Tejeda, o en otro lugar), con 90 piezas de loza ordinaria fabricadas, sin que se aluda al número de operarios (Santana y Santana, 2002: 618).

Creemos que este dato pudiera ser erróneo o estar exagerado, algo muy usual y frecuente en este tipo de censos (especialmente los elaborados antes de comienzos del

[260] AHPLP. Fondo del Ayuntamiento. Sección de Intereses Generales. Legajo I, expediente 4, años 1787-1793, folio 353 rº y 358 rº.

[261] La única entidad, que se sepa, en la que se llegó a fabricar cerámica tradicional fue la villa de Tunte, por lo que podría tratarse de este lugar. Sin embargo el estudio llevado a cabo para esta localidad alfarera plantea que el surgimiento de los primeros alfares tuvieron lugar a comienzos del siglo XIX. Por lo que se desconoce si los datos aportados en esta relación son ciertos, o no.

[262] En el término municipal de Artenara sólo se conoce, por ahora, un único centro locero, Lugarejos. Se desconoce si en la relación del estado de la agricultura, industria y comercio cuando se cita esta jurisdicción se refiere a Lugarejos, o a otro lugar. Sin embargo, las indagaciones sobre este centro locero que está efectuando Juan M. Zamora Maldonado parecen apuntar un origen más reciente de los alfares de Lugarejos, en torno a comienzos o mediados del siglo XIX.

siglo XX), puesto que en Tirajana se citan 200 alfares y 200 operarios que hacen sólo 70 piezas anuales[263]. Mientras que en Artenara sólo 3 operarios fabrican 400 piezas al año. Curiosamente, además, en la relación no aparece reflejada La Atalaya, cuando se sabe que este centro locero sería el de mayor entidad e importancia de Gran Canaria. Los propios autores (Santana y Santana ,2002: 618) que han recopilado y analizado estos datos comentan que "solamente aparecen especificadas las lozas ordinarias que se elaboraban en estos tres pueblos (Artenara, Tejeda y Tirajana), con la característica que los tres pertenecen a la zona centro de la isla. Sin embargo" y piensan que la relación no está completa, dada la ausencia de Santa Brígida que, según sus palabras "fue un centro alfarero desde antes de la conquista europea y se mantuvo hasta la actualidad. Destaca además la ausencia de loza fina, a pesar que ésta aparezca en los recuentos, sin que figure ninguna información a este respecto".

En 1795 el Cabildo catedralicio encarga adquirir unos 400 caños de loza, "comprándose éstos en La Atalaya en donde se fabrican"[264]. Esta referencia, importante bajo nuestro punto de vista, alude a la fabricación de elementos constructivos en La Atalaya, que hasta el momento es considerado un centro locero descendiente del mundo indígena, en el que se elaboran piezas, vasijas y recipientes de uso doméstico. La realización de estas piezas, los caños, nos hace pensar que el mundo de la alfarería es más complejo, pues las loceras, adaptándose al mercado, fabrican aquellos elementos que tenían cabida en el mercado. No sabemos si fue un encargo especial, exclusivo para ese momento, o si por el contrario en esta localidad se producían este tipo de piezas de manera sistemática o continuada.

Este hecho, de que en un centro locero se produzcan materiales constructivos se da, a la inversa, en ciertos tejares donde los alfareros elaboran algunas vasijas, como macetas, tallas, cazuelas, etc. Sabemos, por información oral que un tejar en Tejeda y otro en Los Altabacales (Arucas) (Hernández Marrero, 2004: 241 y 243) llegaron a elaborar este tipo de vasijas, desconociendo el posible vínculo que podrían mantener estos tejeros con las loceras, si procedían de ambientes alfareros de loza tradicional, si estaban casados con loceras, o si fueron otras circunstancias las que llevaron a hacer estas piezas.

En 1799 el citado historiador Joseph de Viera y Clavijo (1982: 79), en su *diccionario de Historia Natural de Canarias*, en la descripción que hace de la arcilla, menciona dos localidades alfareras, Candelaria en Tenerife y La Atalaya en Gran Canaria. Para el caso de Candelaria resalta los famosos búcaros allí producidos y en La Atalaya destaca el barro o greda parda que se emplea en dicho lugar: "una arcilla

[263] 200 operarios de una población estimada en 1790 para la comarca de Tirajana de 3.672 habitantes, suponen casi el 6% de la población total.

[264] ACCLP. Cuentas de la Mayordomía de Fábrica Catedral, 1769-1813. 19 de septiembre de 1795. Agradezco el dato al Dr. Pedro González Quintero.

ferruginosa, parda o rojiza de qué se fabrican los célebres y fragantes búcaros de Candelaria en Tenerife, una arcilla o barro pardusco que se emplea en la loza de la Atalaya en Canaria".

**Cuadro 3**
**Principales centros loceros y alfares del Archipiélago Canario en el siglo XVIII (1772-1793)**[265]

| Isla | N.º de centros loceros o alfares | Denominación |
|---|---|---|
| Gran Canaria | 2 (¿5?) | La Atalaya (Santa Brígida, 1724) y Moya, ¿1793?-1806. Se desconoce si se producía loza en Artenara (¿Lugarejos?), Tirajana (¿Tunte?) y Tejeda en 1790. |
| Tenerife | 15 | Candelaria (1772), Arico, El Rosario, La Guancha, La Victoria, Santa Úrsula, Arguayo, San Miguel (Vilaflor), Taganana y San Andrés (Santa Cruz de Tenerife), 1779. Granadilla, Realejo de Abajo, San Juan de la Rambla, Geneto (1787-1792). Adeje (1790). La Laguna (1 fábrica de loza fina, 1787-1788). |
| La Gomera | 2 | El Cabo (Agulo) y Vallehermoso, ¿1793?-1806. |
| La Palma | 2 | Santa Cruz de La Palma y Los Llanos de Aridane, ¿1793?-1806. |
| **Total** | **21** | Nota: podrían ser 24 centros loceros totales, si se suman Artenara, Tirajana y Tejeda. |

Fuente: Zamora y Jiménez, 2004. Elaboración propia.

**Cuadro 4**
**Principales centros loceros y alfares documentados o citados en la isla de Gran Canaria en el siglo XVIII**

| Años | Localidad |
|---|---|
| 1724, 1752, 1788, 1795 y 1799 | Las Cuevas de las Loceras, La Atalaya, Santa Brígida. |
| 1790 | Tirajana (¿Tunte?). |
| 1790 | Artenara (¿Lugarejos?). |
| 1790 | Tejeda. |
| 1793 | ¿ Moya? |

Fuente: Suárez Grimón, 1987, I: 504. *Relación del estado de la Agricultura, Industria y Comercio...* (Archivo de Alcialcázar), 1790 (Santana y Santana 2002: 168). González de Chávez, 1983. Zamora y Jiménez, 2004. Archivo Parroquial de Santa Brígida, *Libro de Matrimonios*. N.º 4, folio 169 v.º, 11-IX-1752. Elaboración propia.

[265] Según citas de Joseph de Viera y Clavijo, 1772 y Francisco Escolar y Serrano (1783-1806), 1983, así como según Padrón de la Población de Tenerife, 1779 y Archivo Parroquial de Santa Brígida.

### 3.3. ¿Ruptura o continuidad?

Llegamos, pues, a una de las preguntas que muchas personas vinculadas a la investigación cerámica y arqueológica, en general, se han cuestionado. A pesar de que las posibles respuestas son de difícil contestación, se intentarán resolver.

Lo primero que deberíamos tener en cuenta es la cantidad de habitantes indígenas que residían en Gran Canaria y cuánto de los indígenas y sus descendientes llegaron a sobrevivir después del proceso de conquista. En cuanto a la cantidad de habitantes que podrían haberse desarrollado en esta isla los diferentes autores estudiados no se ponen de acuerdo a la hora de establecer el cómputo demográfico. Antonio M. Macías Hernández (1988: 6-13) piensa que la población grancanaria prehispánica, siguiendo las citas de algunos cronistas, oscilaría entre las 9.000, 10.000, 14.000, 25.000, 60.000 ó las 70.000 personas. Sin embargo, este mismo autor, cree que si aplicamos la capacidad de sostenimiento de dicha isla y un coeficiente multiplicador de 5, rondaría una población potencial de 6.611 ó 3.748 habitantes.

De la misma manera, este autor, en función del consumo de cebada (base alimenticia de la población prehispánica, que oscilaría entre el 40 y el 60% de la dieta), plantea el número máximo y mínimo potencial demográfico de la sociedad prehispánica canaria, cotejándolo con las fuentes etnohistóricas. Calcula la población total prehispánica del Archipiélago en torno a 100.000 personas, en el año 1400 (Macías Hernández, 1992). Sin embargo, en opinión de Alberto Anaya Hernández (1994: 129) existen ciertas dudas sobre los planteamientos de Macías Hernández, ya que faltan fuentes que constaten o contrasten dichas argumentaciones. Por otro lado, R. González Antón y A. Tejera Gaspar (1990: 73) suponen una población media total, para esta isla, basándose en las fuentes etnohistóricas y en el medio ecológico, de 30.000 ó 35.000 habitantes, aunque su número fluctuaría a lo largo del tiempo. José Juan Jiménez González (1996) estima, a partir de diversos métodos de análisis aplicados a las fuentes etnohistóricas, que la población de Gran Canaria en el momento de la Conquista debería rondar entre los 35.000 y los 43.000 habitantes. Por su parte Javier Velasco Vázquez (1999: 77-79) considera que nada sirve conocer el número del contingente humano si no se interrelaciona con otra serie de análisis. Asimismo, plantea que se han cometido errores en muchos de los métodos de basados en cálculos estrictamente cualitativos. En todo caso cree que en esta isla existía una fuerte presión demográfica.

Una vez finalizado el proceso de conquista, se sabe que en la segunda mitad del siglo XVI habrían podido sobrevivir hasta aproximadamente 7.000 indígenas en toda Canarias, además de un número indeterminado de indígenas mestizos. Este dato se conoce a través de un informe de la Inquisición, de fecha desconocida, en el que se especifica que habitaban, en toda las Islas Canarias, unas 1.200 familias puras, lo que

correspondería a unos 6.000 ó 7.000 aborígenes, más otras de familias mestizas, cuya cantidad se desconoce, aunque debería ser mayor que la de los aborígenes puros.

Para la isla de Gran Canaria se desconoce el número exacto de indígenas que sobrevivieron después de la conquista y que los castellanos permitieron quedarse, así como el contingente de población natural de la isla y descendiente de indígenas durante el siglo XVI. Gabriel Betancor (2003: 446) ha podido documentar algo más de 1.000 indígenas en el siglo XVI, aunque tal vez fueran 2.500. El profesor Jorge Onrubia Pintado (2003: 262-263) estima que el número total de naturales de la isla de Gran Canaria que habitaban en el momento de la rendición formal no debió superar los 2.000. La denominada guerra de Canaria provocó una espantosa catástrofe demográfica, al desaparecer casi el 85% de la población, debido a las muertes producto de las acciones bélicas, enfermedades, así como a las deportaciones, destierros, venta de esclavos, etc.

A los descendientes de antiguos canarios habría que sumarle un contingente de indígenas gomeros y guanches que fueron deportados a la isla de Gran Canaria y obligados a asentarse en ese territorio. Como ejemplo del asentamiento de indígenas de otras islas hay que mencionar que próximo a Hoya de Pineda (Gáldar), existen varios topónimos que aluden a la presencia de guanches, como Hoya del Guanche o Tegueste. En todo caso, existen varios yacimientos arqueológicos que atestiguan la existencia previa de los antiguos canarios en ciertas localidades alfareras de la isla de Gran Canaria, como "los avencindados en Gran Canaria: Francisco de Güimar, Sebastián de Anaga, Juan de Tegueste…; o de las familias de los pastores canarios Juan Grande, Luis Pérez, Pedro González, Juan Maninidra, Francisco de Santiago…en sus asentamientos de Guayadeque, Tasautejo, Hoya de Pineda, Agaete, Guayedra, Timagada, Lugarejos… (Betancor Quintana, 2003: 294).

Para el citado Betancor Quintana (2003: 275-279 y 2004 a: 15) el hecho de que en 1524 doña Catalina de Guzmán[266] recogiera, de manera esporádica, algunas piezas de loza que le eran entregadas por las hijastras de María de Betancor es la primera referencia que alude a la fabricación de lozas en este lugar. Para este investigador pervivieron algunas piezas cerámicas que, inclusive, fueron adoptadas por los colonos no indígenas, como los tostadores para el grano, los gánigos para la comida, los bernegales y las ollas, además del uso de los molinillos de mano para moler el grano y obtener gofio, así como el almagre (2003: 299). Considera (2003: 449-450) que existe un vínculo entre la cerámica indígena de esta isla y la loza tradicional, pero reconoce que se funde con lo aportado por moriscos, portugueses y castellanos.

[266] La princesa o *guayarmina* indígena *Masequera* bautizada luego con el nombre de Catalina de Guzmán era sobrina del que fuera rey o *Guanarteme* de *Agáldar*, T*enesor Semidán*, don Fernando Guanarteme y fue la principal hacendada indígena de Gran Canaria después de la Conquista.

Para ese autor la denominada cultura popular canaria, de base campesina, agrícola y ganadera que se formó en las zonas de medianías de la isla de Gran Canaria, surge como consecuencia del proceso de aculturación indígena, que se funde con los pobladores surgidos de la sociedad colonial, sobre todo castellanos, portugueses, esclavos berberiscos y negros. Siendo "el mestizaje el elemento más característico en la formación de la moderna sociedad canaria y de su cultura popular, tanto desde el punto de vista demográfico como social y cultural" (Betancor Quintana, 2003: 458).

Rafael González Antón (1977: 15) plantea la presencia de una cerámica de transición que se elaboraría, tal vez a finales del siglo XV y durante el siglo XVI, si bien el propio González Antón expresa que "sin que podamos determinar durante cuánto tiempo". Esta cerámica de transición se caracterizaría por el trabajo del barro siguiendo modelos anteriores a la Conquista, pero elaborada en etapas posteriores . Por otra parte, hay que aclarar que las vasijas denominadas como ollas poseen unas formas muy simples (globulares o tendencia esférica, sobre todo) y elementos característicos (como la presencia de asas), que se suelen repetir en diversos contextos culturales repartidos en varias zonas del planeta, a lo largo del tiempo. Por lo que es posible que algunos modelos de ollas indígenas de Gran Canaria se parecieran a ollas fabricadas por los alfareros peninsulares, simplemente porque se trataría de piezas con formas muy conocidas por los alfareros de muchas áreas geográficas (tal como sucede con los cuencos, vasos, platos, etc.). Por ejemplo Rafael González Antón (1977: 18) expone que las asas que se documentan en dos vasos de forma globular (que aparecen como dos apéndices macizos colocados perpendicularmente en el tercio superior de la panza), son las mismas asas, con ligeras variantes en la forma y colocación que se documentan en las ollas de la cerámica tradicional o popular.

Como ya hemos señalado Navarro Mederos (1999: 203) sostiene que a raíz del fracaso total o parcial de los alfareros peninsulares y a pesar del abastecimiento de cerámica de importación la población acabaría aceptando algunos pocos productos de tradición indígena, que tal vez eran menos apreciados e incluso menos duraderos, pero muy asequibles. Cree este autor que los descendientes de indígenas, debido a su bajo poder adquisitivo no podrían acceder a los productos de importación y se seguirían abasteciendo de la cerámica elaborada a mano (de bajo coste y de cierta calidad), aunque eliminando cualquier atisbo de "paganismo" (sobre todo los motivos pintados y ciertos apéndices con connotaciones mágico-religiosas o sexuales). Con el tiempo esta cerámica se fue sincretizando, a través de un proceso que debió desarrollarse durante el siglo XVI, con las nuevas formas europeas, incluso pudo haber estado influenciada por moriscos. A pesar de lo económica que resulta ser esta cerámica, nunca eliminó a la cerámica de importación, pues seguía siendo consumida por la población urbana, sobre todo y por aquella que poseía un mayor poder adquisitivo (Navarro Mederos, 1999: 103-104). La hipótesis que plantea Navarro Mederos (1999: 108-110) sobre el posible origen de esta cerámica parte de la base que la cerámica indígena de Gran Canaria es el

foco originario, de esta isla llegó a las demás, bien de manera escalonada o directamente (con los canarios deportados, sobre todo a Tenerife), luego en cada isla se fue difundiendo a través del desplazamiento de las loceras, surgiendo así algunos alfares que dieron lugar a centros loceros, mientras que otros se extinguirían, esta situación incluso se vería influenciada con el traslado de loceras de una isla a otra, debido a la emigración por causas económicas, sobre todo.

En relación a la continuidad de las producciones cerámicas indígenas, algunos autores (Lobo, Pérez y Rodríguez, 2007: 91) consideran que en las ollerías documentadas para el siglo XVI[267] se elaboraban cerámicas que seguían los modelos indígenas, o que estaban influenciadas por la cultura indígena. A este respecto, consideramos que en la documentación alusiva a las ollerías sólo se cita la presencia de olleros, como Andrés Martín (1517), o tejeros como García Afonso (1550), así como la existencia de tinajas en el interior de cuevas, o la producción de tejas y ladrillos. Por lo que no tenemos claro esa vinculación que establecen los citados autores.

El alfarero José Ángel Hernández Marrero (2004: 235-236) plantea varios patrones que pudieron establecerse, en función de los tipos de producciones:

a) "Por un lado, la de los aborígenes, que seguía patrones culturales propios en zonas alzadas, o en aquellas en que el proceso de conquista y colonización no se ha produjo de forma brusca y que permitió seguir haciendo cerámicas a la manera antigua.
b) La elaborada por los propios aborígenes, que ya habían perdido el lazo que les unía a su cultura base y que intentarían realizar cerámicas para el uso propio y de los colonos, en las que se aprecia la pérdida del conocimiento acumulado por su sociedad prehispánica. Realizan piezas nuevas pero que tanto tecnológica como tipológicamente no se parecen a las que realizaban sus antepasados más cercanos.
c) La producida por los nuevos colonos, siguiendo patrones culturales propios aunque, en algunos casos, pudieron recurrir al conocimiento aborigen, sobre todo en el de las materias primas que, por supuesto, se extraían del medio insular.
d) La fabricada por parte de los aborígenes con sus propias técnicas, pero siguiendo las directrices y aportaciones de los nuevos colonos, que marcaban exactamente el tipo de vasijas a elaborar y siempre para cubrir las necesidades de la sociedad que, en esos momentos, se estaba gestando. En este sentido, en el yacimiento arqueológico de la Cueva Pintada de Gáldar se han documentado cerámicas elaboradas, posiblemente, por población aborigen (Onrubia Pintado et al., 1998), pero destinadas a los nuevos usos

[267] Ver cuadro 2.

que en este período se estaban implantado".

Para el ceramista Emili Sempere Ferrándiz[268] la cerámica tradicional canaria es la que da la tierra. Los portugueses y españoles llegados a Canarias trataron de introducir las técnicas del torno, hornos y vajilla vidriada, para lo cual trajeron alfareros sevillanos de Triana, de Talavera y de algunos lugares de Portugal, pero para Sempere Ferrándiz fracasaron y no llegaron a establecer sagas, ni tampoco tuvieron una influencia determinante en la tradición. Para este autor todos los alfareros peninsulares que llegaron a lo largo del siglo XX, como en siglos anteriores, han sido circunstanciales, defiende, además, que la alfarería tradicional canaria hunde sus raíces en la cerámica primitiva, la matriarcal, la del urdido y cuyos utensilios se corresponden con las formas oblongas de las tallas, bernegales, ollas, calderos, tarros de ordeño, etc. Este autor afirma que para buscar paralelismos con la alfarería canaria hay que recurrir más bien a la matriarcal del Centro de África, o bien la del Rif en Marruecos, y no tanto a las peninsulares.

Por otra parte, para el catedrático José Manuel Vázquez Varela[269] en los centros loceros de Gran Canaria está presente una tradición anterior a la llegada de los peninsulares, si bien éstos influyeron en la tipología de los recipientes, así como en el uso del horno mono-cámara y en el papel que ejercen los varones en la cadena operativa. Vázquez Varela también considera que pueden documentarse los rasgos tradicionales de esta alfarería a través del estudio experimental y arqueométrico del material cerámico.

Mientras que para el arqueólogo Miguel del Pino Curbelo[270] existen elementos similares, como el empleo del urdido y el uso de instrumental lítico, la decoración con almagre, etc., que hacen pensar que, posiblemente, el conocimiento aborigen sobre estos elementos pudo verse aprovechado también en momentos contemporáneos y posteriores a la conquista. Es posible, asimismo, que tras la llegada de otras poblaciones a la isla, con prácticas similares, esta nueva población también produjese recipientes, en mayor o menor medida, en algunos casos tal vez aprovechando los conocimientos indígenas. Apunta Miguel del Pino que no está del todo claro cómo fue el proceso adaptativo de las nuevas técnicas de producción en la isla de Gran Canaria, ni las nuevas formas. La cerámica debió cambiar, pero se desconoce cuándo, cómo y por dónde comienza este proceso. Considera Miguel del Pino que estudiar la cerámica tradicional debe ser muy diferente, teniendo en cuenta la cronología y si se confirma, o no, la diferencia en el acceso a determinadas producciones (propias de la isla o de importación), en función del tipo de población, así como según la localización de los contextos estudiados. Para

[268] Comunicación personal, septiembre de 2014.

[269] Comunicación personal, mayo de 2015. Entre las líneas de investigación del profesor Vázquez Varela destacan los trabajos etnoarquelógicos y la alfarería popular gallega (Vázquez Varela, 2000 y 2005), por lo que sus opiniones y planteamientos sobre esta artesanía son muy valorados.

[270] Comunicación personal, mayo de 2015.

este autor, no parece que exista un mantenimiento puro de la tradición cerámica que sería atesorada por las comunidades rurales aisladas y opuestas al régimen castellano. Es posible que esta situación se pudiera haber dado en algún momento contemporáneo o inmediato a la conquista. Es probable, continúa este autor, que se mantuvieran algunos elementos técnicos indígenas, castellanos, o inclusive moriscos, pero ya vacío de cualquier significado cultural de antaño, como se apunta para otros contextos, como Gzaua en Marruecos (González Urquijo et al., 2001). Defiende Miguel del Pino que las Islas Canarias pueden suponer uno de los primeros casos de esa sociedad mestiza que luego se repite en otros lugares y parte del Atlántico, ese proceso de mestizaje conllevaría ciertos cambios identitarios que se relacionarían con la manera en que los diversos grupos sociales que se formaron interactuaron con la cultura material. Este mismo autor considera que podría ser complejo establecer relaciones entre las tradiciones cerámicas indígena y colonial debido a la falta de estudios materiales y se echa de menos un análisis riguroso y extenso de los contextos bien localizados cronológicamente para conocer cuándo y cómo se modificó la cerámica en esta isla, a raíz de la llegada de las nuevas poblaciones europeas, que a su vez, estaban formadas por grupos culturales diversos con tradiciones históricas y culturales distintas. Como bien afirma Miguel del Pino hay muchos aspectos de la vida cotidiana que no quedan recogidos en la documentación escrita y es necesario recurrir a la arqueología.

En cuanto al torno, se sabe, como ya se ha dicho y comentado, que los barros canarios, al menos los de Gran Canaria, son perfectamente aptos para la fabricación de piezas cerámicas con este sistema, que además se pueden guisar en hornos de doble cámara. De hecho existen datos de la presencia de torneros, tanto de origen peninsular, como propios de las Islas, especialmente Tenerife y Gran Canaria, que se asentaron y desarrollaron esta artesanía varios años, como hemos visto y al menos se ha podido constatar para los siglos XVI, XVIII, XIX y XX.

Tal vez, el "fracaso", o más bien la no perduración de la alfarería a torno (en los siglos XVII, XVIII y XIX) no se deba a cuestiones técnicas, sino a la combinación de varios factores, por una parte a cuestiones económicas, pues la producción a torno supera, con creces, la modelada a mano (por ejemplo la cantidad de piezas que puede hacer en un solo día un tornero, equivaldría a la realizada durante toda un semana, o más, por una locera tradicional), en unas Islas con un mercado muy pequeño, varios alfares a torno funcionando al mismo tiempo supondrían la saturación del mercado que se llenaría de miles de piezas, que tal vez no se podrían vender. A esto habría que sumarle que, probablemente, las cerámicas de importación, de mejor calidad, podrían tener precios muy competitivos y asequibles a la población. Por otra parte, también podrían relacionarse con cuestiones sociales y culturales, pues como bien afirmó uno de los autores de la memoria de la exposición provincial de Canarias de agricultura, industria y artes, que identificamos tal vez con la figura de Gregorio Chil y Naranjo, en 1862 y que ya hemos mencionado páginas atrás.

El alfarero José Ángel Hernández Marrero, considera, en cuanto al torno que[271]:

> "el análisis de los alfareros, ceramistas, que llegan a las islas hay que hacerlo en función de las realidades individuales e insulares y también en función de la época en que intentan establecerse. Estaría claro que no es lo mismo (partiendo de que desconocemos en qué condiciones se quisieron establecer los torneros en el pasado) el tipo de producción que se quería realizar, si son torneros puros (es decir que levantan y acaban con el torno), o sin son alfareros que además quieren realizar barnizado o esmaltado. Si esto fuera así, estos torneros tendrán bastantes dificultades. Por otro lado, el hacer una simple cazuela, olla, sin demasiadas pretensiones, no supone demasiadas dificultad. Pero, siempre van a tener el problema de los materiales, la extracción en grandes cantidades, sobre todo conseguir barreros uniformes. Un claro ejemplo lo vemos en los pleitos del siglo XIX, entre la Administración Pública y los que quieren extraer materia prima.
>
> El material, no es el mismo el que usan las loceras tradicionales que el empleado por los torneros. En cambio, cuando la loza tradicional, empieza a decaer y los alfares van desapareciendo o disminuyendo, en ese momento, que coincide con la expansión urbanística y el boom turístico, se abren nuevos mercados y el torno puede tener más salida, aunque ya convivía con la loza tradicional a comienzos del siglo XX. Cuando la loza popular estaba en su máximo esplendor, quizás una loza de torno producida en las islas, igual no tenia tanto mercado. Una buena pieza de La Atalaya o de Candelaria, siempre va a estar por encima en la calidad si se compara con una de torno".

En conclusión se podría decir que la loza tradicional grancanaria es fruto de una relativa ruptura con la cerámica indígena. Ruptura, entendida como la desaparición de los principales tipos cerámicos, de los asideros y los motivos decorativos (líneas rectas, paralelas, quebradas, zigzas, triángulos, rombos, círculos, puntos, meandros, espigas, elementos astrales, etc.) empleados en la cerámica prehispánica, al no volver a copiarse, ni reproducirse en las vasijas y recipientes de la loza producida por la sociedad colonial.

Pero también de continuidad, visible sobre todo en muchos aspectos de los procesos constructivos de la cadena operativa, tales como el preparado del barro, el empleo de arena como desgrasante, el amasado, el levantamiento de las piezas a través del sistema de urdido, utilizando una lisadera de levantar, o del estirado, el habilitado de las piezas (desbastado a través de trozos de caña de barranco como útiles) y alisado a través de las lisaderas de aliñado, así como el empleo del bruñido. En este apartado, también habría que incluir el uso de ciertos términos que parecen proceder de palabras indígenas, como gánigo, y su variante castellanizada ganiguete, así como tofio, o carabuco (en el caso de las islas de Fuerteventura y La Gomera, respectivamente). Asimismo, se podría añadir el guisado en hoguera que en ciertos momentos y lugares se practicó, aunque de manera puntual[272]. Pero esta continuidad no posee ningún elemento

[271] Comunicación personal, octubre de 2015.

[272] Como fue el caso del conocido locero Francisco Rodríguez Santana, Pancho, de La Atalaya,

que se asocie a la cultura indígena de antaño, así una locera del siglo XVIII o del siglo XIX de La Atalaya (aunque habitase en un ambiente troglodítico) no poseía el mismo idioma, la misma mentalidad, ni tenía unos referentes culturales, simbólicos, religiosos, morales o sociales, ni siquiera vivía en las mismas condiciones que una locera indígena. Ambas pertenecían a mundos diferentes y por ende, la cerámica, como elemento material que representa una manifestación cultural, que refleja unos valores, incluso que es considera como un vehículo de intercambio y de difusión identitaria, era diferente, tanto en su forma, la decoración, algunas piezas incluso en cuanto a la funcionalidad, como en el caso del mensaje que querían transmitir.

Esta continuidad quedaría documentada, al menos, desde los propios inicios de la actividad cerámica elaborada a mano en Canarias, cuando se constata la presencia de algunas citas, para el siglo XVI, en diversos documentos de piezas cerámicas que estarían elaboradas con arcillas propias de las islas, pero que sobre todo son consideradas como propias, como las ollas canarias. Si bien, esta loza convive con un número importante de cerámicas de importación, según se puede estudiar en la documentación escrita, en la que se alude, de manera importante a estas piezas que son traídas de fuera.

Pero no podemos obviar que en la loza tradicional han dejado huella ciertas influencias, evidenciadas a través del uso de herramientas y elementos metálicos como los aros para desbastar, etc., la mezcla de sustancias grasas con el agua para el bruñido (aceite de pescado, petróleo, manteca, etc.), así como el empleo de los hornos mono cámaras para el guisado que pueden ser de origen extremeño (Sempere Ferrnándiz, 1982), o tal vez el propio sistema de calles de Lugarejos, que puede ser una adaptación de una hoya carbonera, o de un horno para obtener yeso (de origen morisco).

Asimismo, casi todas las piezas producidas en la loza tradicional procederían de copias de piezas, sobre todo, castellanas, andaluzas y portuguesas. Por ejemplo, los lebrillos son copiados de los lebrillos melados o vidriados castellanos; las grandes jarras podrían tener cierta relación con las tinajas castellanas; las denominadas tinajas de La Atalaya que procederían de las orzas y tinajas granadinas; las barquetas que son idénticas a las assadeiras portuguesas; los jarrones de flores de Lugarejos que parece ser fueron copiados de dibujos representados en cajas de fósforos (cerillas); o las tallas que se parecen mucho a ciertas vasijas para agua de la costa atlántica africana subsahariana. Por otra parte, esta confluencia también podría coincidir con la forma en que pudieron elaborar piezas cerámicas ciertas mujeres moriscas o subsaharianas, tanto esclavas, como libertas, o sus descendientes, incluso algunas mujeres llegadas de Portugal o de Andalucía, Extremadura, Castilla, etc., que podrían haber sido alfareras y trabajaran a mano, como se hacía hasta hace muchas décadas en ciertos lugares de la Península y

quien en ciertos momentos guisaba en hoguera, cuando tenía un compromiso de venta de una cantidad pequeña de loza, o cuando no tenía mucha loza que guisar, según nos informó la alfarera Nena Fleitas.

todavía se mantienen en pocas zonas (Seseña Díez, 1997: 31, 66, 124-125 y 134-135). Si bien no se conoce la posible influencia, o no, de la población morisca en la loza tradicional canaria, se sabe que en el caso de la cerámica elaborada en El Mojón, Lanzarote, ésta sí se produjo, según ha podido documentar y estudiar José Ángel Hernández Marrero (El Alfar, 1998).

Otra cuestión relacionada con este abanico de influencias es el empleo de ciertos términos que parecen proceder del portugués, que denotaría un vínculo entre la loza tradicional y la cultura portuguesa del que desconocemos las vías de transmisión, etc. Entre otros portuguesismos destacan las piezas denominadas talla (talha[273], tinaja), asadera (assadeira[274], asador, asadera), friguera (frigideira[275], sartén, tostador) y la palabra bujo (de bojo[276], bulto, barriga, parte convexa de la pieza cerámica. Corrales, Corbella y Álvarez, 1996: 202), empleada en Hoya de Pineda para denominar a ciertos hornos y cuevas (Zamora y Jiménez, 2008: 71-85 y 174-175). Es más que probable que todos estos términos de origen portugués hayan sido asimilados desde el siglo XVI, debido a la gran influencia que ejerció la población lusa asentada en Canarias[277], especialmente en zonas en los que se establecieron ingenios azucareros. Es plausible pensar que algunos de los olleros que trabajaban en estos ingenios, o en otros lugares, fueran portugueses, como se ha documentado en La Laguna en 1532 (Rosa y Marrero, 1986: 366) y que alguno de esos olleros tuvieran esclavos[278], que una vez libertos o manumitidos podrían haber seguido practicando el único oficio de conocían, como aconteció con los productores de cal, los tejeros, los arrieros y otras dedicaciones.

[273] La talla se define en portugués como "vasilha (geralmente de barro) de boca estreita e de grande bojo, em que se guarda azeite, vinho, etc.", vasija (generalmente de barro) de boca estrecha y de barriga grande, en la que se guarda aceite, vino, etc. Consulta del *Dicionário Priberam da Língua Portuguesa*, 2008-2013, referencia electrónica: https://wwww.priberam.pt/DLPO/talha.

[274] *Dicionário Priberam da Língua Portuguesa*, 2008-2013, referencia electrónica: https://wwww.priberam.pt/DLPO/assadeira.

[275] *Dicionário Priberam da Língua Portuguesa*, 2008-2013, referencia electrónica: https://wwww.priberam.pt/DLPO/frigideira.

[276] *Dicionário Priberam da Língua Portuguesa*, 2008-2013, referencia electrónica: https://wwww.priberam.pt/DLPO/bojo.

[277] La influencia portuguesa es palpable en la actual sociedad canaria y ha sido estudiada por diversos investigadores, como Pérez Vidal, 1968: 41-105. Como se sabe existen en Canarias varios apellidos de origen portugués, que bien han conservado su grafía o han sido castellanizados, entre otros muchos, como Marrero, Sosa, Ferrera, Viera, Báez, Yánez, Acosta, Fleitas, Déniz, Jorge, Silva, Fariña, Bacallado, Barbosa, Pais, Cardoso, Caravallo, Dévora, Gil, Alves, Pinto, Luis, Gonzálvez, de Saá, etc. Se han conservado algunas palabras portuguesa en el dialecto, o habla coloquial canaria, como millo (milho), talla (talha), liña (linha), caroso (*caroço*), támbara o támara (*tâmara*), magua (mágoa), margullo (*mergulho*), etc. La costumbre de denominar a ciertos árboles frutales con la terminación ero, como naranjero, nisperero, aguacatero, zapotero, limonero, etc., también es portuguesa. Asimismo algunos platos de la cocina canaria son originarios de Portugal, como los huevos moles (*ovos moles*), el pescado a la portuguesa o el mojo (*molho* en portugués significa salsa).

[278] Como fue el caso del ollero asentado en Arucas Mateos de Beas, tal vez originario de Huelva, que tenía un esclavo de origen berberisco llamado Baltasarico de unos 15 años de edad en 1532 (Lobo Cabrera, 1982: 200). Se desconoce si dicho esclavo aprendió el oficio de ollero, pero es muy probable que ayudase al citado ollero en sus labores cotidianas.

Es curioso señalar que en el siglo XVI convivieron dos tipos de cerámica en Canarias, como ya se ha dicho, la elaborada en las Islas y la de importación. La primera, a su vez, diferenciada en la hecha a mano por loceras descendientes de indígenas, o por otras mujeres de procedencias diversas (moriscas, subsaharianas, descendientes de éstas, incluso, tal vez, mujeres descendientes de portugueses, castellanos, andaluces, etc., que tendrían muy pocas posibilidades económicas), así como la elaborada a torno por alfareros peninsulares y luego por naturales de las Islas. La segunda, aquella cerámica que se adquiría a través de la importación y que suponían un volumen importante. Hoy, más de cinco siglos después, salvando las distancias cronológicas, económicas, sociales, culturales, etc., se repite, de alguna manera, este esquema, con variaciones, lógicamente. Hoy día quedan algunas loceras (como Rafaela Santiago Suárez en Hoya de Pineda) que mantienen unas tradiciones antiguas y siguen haciendo loza a mano, así como algunos alfareros y alfareras que elaboran a mano reproducciones de cerámicas indígenas y tradicionales; también hay alfareros que trabajan el torno de una manera artesanal (pocos, como Rafael Martínez Esposito y Domingo Ojeda Ortega), así como ceramistas que hacen trabajos artísticos, etc. y sobre todo, se compra cerámica de importación.

Todos estos planteamientos así como algunas de los interrogantes que todavía nos hacemos en torno a la génesis de esta cerámica tradicional podrán confirmarse, o responderse en su caso, a través de una búsqueda y análisis de fuentes documentales, que aporten nuevos datos, además de los que ya han proporcionado. Pero, sobre todo, será de mucha utilidad seguir profundizando en la genealogía de las loceras y, especialmente, dado que el estudio de la loza tradicional canaria es desde hace décadas una cuestión arqueológica, a través de estudios arqueométricos y etnoarqueológicos de materiales y de intervenciones arqueológicas en aquellos centros loceros o lugares donde se pueda documentar la evolución de las producciones cerámicas tradicionales. Tal vez en algo de esto podamos contribuir en las páginas que siguen.

# CAPÍTULO 4

# LOS ESPACIOS PRODUCTIVOS: CENTROS LOCEROS Y ALFARES

## 4.1. Marco geográfico y contexto histórico

La isla de Gran Canaria se presenta como un territorio montañoso y abrupto, de 23 km. de diámetro y con una altitud máxima de 1.952 m. sobre el nivel del mar, surcado por una densa red radial de drenaje, la cual viene caracterizada por una alternancia de barrancos que seccionan dicha isla, dejando unos lomos triangulares que se unen en la zona más alta, llamada cumbre (Santana y Naranjo, 1992).

Las diferencias ambientales son múltiples y podemos distinguir, grosso modo, tres áreas bien diferenciadas: la cumbre o sector cacuminal; la fachada de barlovento, alisiocanaria o mitad oriental y la fachada de sotavento, xerocanaria o mitad suroccidental (Santana y Pérez-Chacón, 1991: 487-505). Cada una de estas áreas poseen características muy diferenciadas y significativas. Así tenemos que la influencia de los vientos alisios crea en el Norte, Oeste, Noroeste y Noreste (fachada de barlovento) una zona más húmeda, mientras que la fachada de sotavento (Sur, Este, Suroeste y Sureste), que no se ve influenciada por estos vientos Alisios, es más seca.

En la alisiocanaria predominan los materiales volcánicos recientes y se emplazan las formaciones sedimentarias más importantes de la isla, en lo que se ha denominado la neocanaria (Santana Santana, 2001: 66). En esta zona destacan las formas volcánicas directas y barrancos muy encajados, separados por interfluvios alomados, en cuanto a la morfología dominante. El proceso erosivo más desarrollado en esta zona es la erosión lineal. También es el sector de la isla en el que se localizan las pendientes más suaves (inferiores a 10º), salvo en algunas zonas (cauces de barrancos y acantilados). Las temperaturas suelen ser cálidas, existen mayores sustratos deleznables, más suelos fértiles, así como presencia, en el pasado, de bosques y aguas corrientes (Santana Santana, 2001: 67). En esta zona de la alisiocanaria y neocanaria se ubican las localidades loceras o alfares de La Atalaya, Moya, Hoya de Pineda (Cuevas del Bujo, La Degollada y la Cruz de La Majadilla), La Montaña, Telde, La Ollería (El Dragonal) y Los Altabacales.

Por su parte, la xerocanaria se caracteriza por presentar un déficit hídrico, es decir es más árida, por ser la zona más antigua de la isla, donde se localizan los materiales menos recientes. Dominan los suelos litosoles, las fuertes pendientes (superiores a 20º) y se alternan los amplios valles separados por interfluvios en rampa (Santana Santana, 2001: 68). Los procesos erosivos en esta parte de la isla son importantes. Las comunidades vegetales son xéricas y dominan las formaciones arbóreas, como el pinar y el bosque termófilo (Santana Santana, 2001: 69). En esta

unidad de la xerocanaria se ubican las localidades loceras de Tunte, Santa Lucía de Tirajana (con Rosiana), Tasarte, La Aldea de San Nicolás y Lugarejos.

En cuanto a la zona de cumbre, se ubica en la parte central de la isla, presenta un fuerte contraste termopluviométrico, se ubica entre los 1.400 y 1.949 m. s.n.m., por lo que el mar de nubes no le afecta. Presenta veranos muy calurosos y secos con inviernos fríos, en los que ocasionalmente se alcanza temperaturas de 0º C, incluso puede llegar a nevar. Dominan las pendientes suaves y relieves amesetados. Abundan los materiales volcánicos recientes y los suelos dominantes son andosol-litosol. La vegetación se caracteriza por la presencia de pinar y sotobosque de leguminosas y, tradicionalmente, los recursos aprovechados han sido los silvopastoriles. Desede la cumbre parte la red radial de barrancos y los restos de la antigua planezè que se segmenta en lomos y rampas (Santana Santana, 2001: 70-71). Si bien no se emplaza en este sector de cumbre ninguna localidad locera, tanto Lugarejos, como Tunte se ubican relativamente próximas, por lo que las loceras de estos dos lugares solían acudir a la cumbre en busca de leña o de otras materias. Incluso, en algunas ocaciones las loceras de Hoya de Pineda y de La Atalaya también acudían a la cumbre, según la tradición oral.

La vegetación natural, o formaciones vegetales primarias de la isla de Gran Canaria vienen definidas por la existencia de una secuenciación de pisos bioclimáticos o biogeográficos que favorecen la organización de los recursos en la vertical, o lo que es lo mismo por la presencia de una distribución definida por la superposición concéntrica de los diferentes tipos de vegetación[279].

La vegetación, a su vez, viene definida por varios factores que determinan el tipo de comunidad vegetal así como las diferentes especies que se encuentran dentro de esta zona. Los condicionantes naturales más importantes son la altitud, la influencia marina, los tipos de suelo y la presencia de características climáticas concretas, como las lluvias y la orografía; por otro lado, la actividad humana sobre este territorio también contribuye al estado de conservación de la vegetación.

Uno de los condicionantes naturales más importantes es el relieve, la orografía, que influye en la altitud y ésta a su vez afecta al nivel de precipitaciones, temperatura, humedad relativa y nubosidad, además de condicionar la orientación, tan importante en Canarias debido a la influencia de los vientos alisios en la vertiente norte. Otros aspectos a tener en cuenta y que influyen en el desarrollo vegetal son: el aporte hídrico permanente y temporal, el grado de pendiente, presencia de suelos incipientes o bien desarrollados, los tipos de suelos, diferente grado de insolación, las condiciones microclimáticas específicas, etc. Todas estas características hicieron posible la presencia

[279] Los pisos de vegetación han sido descritos a partir de la obra del geógrafo Antonio Santana Santana *Evolución del paisaje de Gran Canaria* (Santana Santana, 2001). Asimismo se pueden consultar otras obras del mismo autor alusivas a este tema (Santana Santana, 1993).

de grandes comunidades vegetales (mucho más diversas y densas que en la actualidad) en diferentes zonas, las cuales se suelen corresponder con la variación altitudinal. Para el caso que nos atañe, es importante el entorno vegetal de los centros loceros, pues del mismo depende la captación de los elementos vegetales necesarios para la cocción.

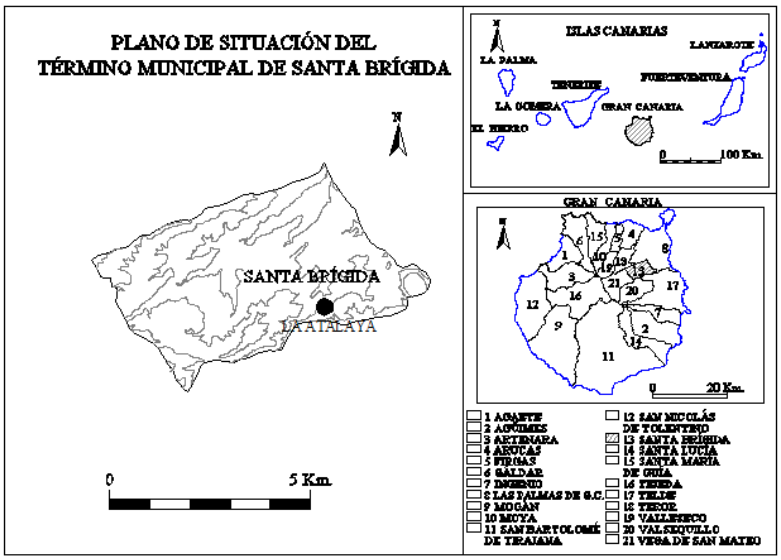
Lógicamente, el paisaje ha sido alterado a lo largo de cinco siglos por la mano del ser humano (roturación, quema, obtención de recursos vegetales y otros fines) y en la actualidad las grandes comunidades han sido aniquiladas o muy mermadas, quedando ciertos elementos de forma esporádica en zonas aisladas (no alcanzando un óptimo desarrollo) o ubicándose en zonas de difícil acceso (cantiles). Otro elemento destacable, que ha servido como punto de referencia en la interpretación del medio natural, es la presencia de una vegetación de sustitución, que fue ocupando de forma lenta, pero progresivamente el espacio dejado por las comunidades vegetales primigenias. Muchas de estas especies pudieron ser plantas endémicas y oportunistas, y dada su valencia ecológica ampliaban su radio de acción a zonas de diferente altitud que normalmente no eran de su dominio. Como último aspecto hay que tener en cuenta la distribución de las plantas cosmopolitas (tanto anuales como perennes, algunas de ellas introducidas por el ser humano para algún fin concreto), que son indicadores biológicos de algunos factores abióticos de determinadas zonas (aridez o semiaridez, salinidad, humedad ambiental, etc…).

Un ejemplo, en relación al aprovechamiento masivo del medio y la obtención de recursos materiales en la elaboración de la loza tradicional canaria, es el de La Atalaya de Santa Brígida. Originalmente, hasta casi el siglo XVIII toda esta zona estaba rodeada de una formación vegetal primaria relacionada con el bosque termófilo próximo al palmeral y la laurisilva, destacando la presencia de lentiscos (*Pistacia atlantica*). Sin embargo la continua ocupación del monte público y su desbroce sistemático contribuyó a que las loceras se vieran obligadas a emplear, sobre todo en los siglos XIX y XX sarmientos y cepas de vid (*Vitis vinífera*), como combustible para el guisado de la loza en los hornos, además de otras maderas y materiales, como corteza de eucalipto (*Eucaliptus spp*.), retamas (*Retama nonosperma L.*) recogidas en la cumbre, naranjeros salvajes (*Ilex perado ssp. platyphylla*), etc. Mientras que en Hoya de Pineda, zona también rodeada de bosque termófilo y palmeral, en las proximidades de la laurisilva, en el pasado, la leña que se empleaba, al menos desde comienzos del siglo XX era la altabaca (*Dittrichea viscosa L. Greuter*), horgazo (*Cistus monspeliensis L.*), tabaiba (*Euphorbia obtusifolia*), jarones (*Cistus symphytifolius Lam.*), retamas, inclusive pitas (*Agave americana*), gavillas y piconas (*Forsskaolea angustifolia Retz*). En Lugarejos, zona embutida en el pinar, se empleaba la pinocha o paja pino (Pinus canariensis) y las piñas del pino (*Pinus canariensis*), así como la leña del monte bajo, como jarones, horgazos, retama, escobones (*Spartocytisus filipes*), codesos (*Adenocarpus foliolosus*), brezos (*Erica arborea*), pero cuando escaseaba el monte bajo, sólo se guisaba con pinocha. Hay que decir, sin embargo, que en Lugarejos la mayor parte de los pinos

existentes en la zona son producto de los procesos de reforestación llevados a cabo desde comienzos del siglo XX, de ahí el aprovechamiento de la madera y otros productos del pino. En Tunte, zona también dentro del bosque termófilo, se empleaba sobre todo el horgazo y la aulaga (*Launaea arborescens*) como combustible. Pero había momentos que los guisanderos empleaban hasta madera procedente de pales e incluso tuneras (*Opuntia ficus indic*a / *Opuntia dillenii*) secas.

Nos detendremos ahora, brevemente, en las principales características físicas de las distintas localidades loceras.

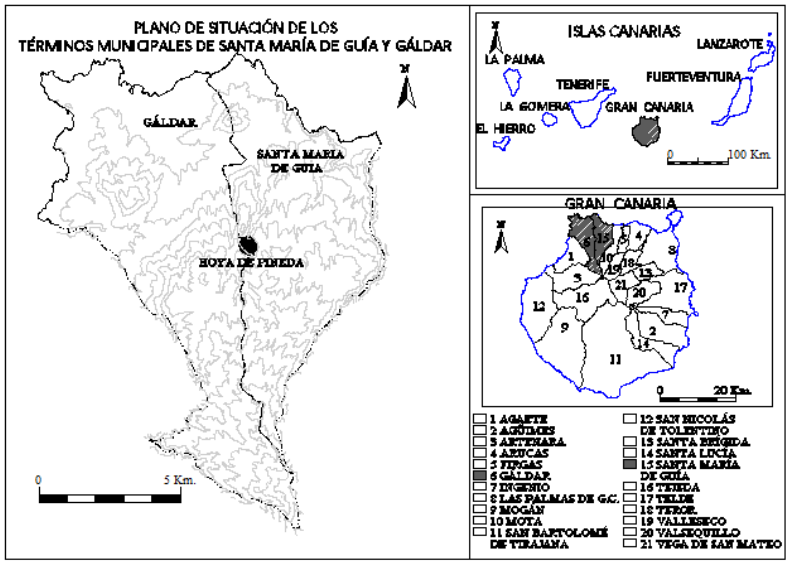
La Atalaya (Santa Brígida), el centro locero por antonomasia de Gran Canaria, del que se desconoce su origen, pero citado, al menos desde 1724 (Suárez Grimón, 1987, I: 504), se ubica a unos 560 m s.n.m. de media y en una pendiente de 25º de media, sobre piroclástos de caída, pumíticos y lapillis gruesos (lugar idóneo para excavar cuevas artificiales). El suelo de la zona es de calidad agrícola muy baja, del tipo aridisol, camborthid torriorthent. El tipo de clima actual es BSn, estepario cálido con verano seco, con precipitaciones más abundantes, elevada humedad relativa y semi-isotermo y la formación vegetal primaria de la zona se caracterizaba por la presencia del bosque termófilo y palmeral, próximo a la laurisilva.




Ubicación de La Atalaya de Santa Brígida.

Hoya de Pineda (localidad que se ubica entre los municipios de Santa María de Guía y Gáldar), centro locero documentado a comienzos del siglo XIX, se caracteriza por estar conformado por la propia Hoya, las Cuevas del Bujo, La Degollada y La Cruz de La Majadilla. Es una zona donde la altitud varía entre los 530, 500, 460 y 435 m s.n.m., respectivamente. La pendiente también varía entre los 10º de la Hoya, los 40º de las Cuevas del Bujo, los 25 º de La Degollada y los 30º de las cuevas de la Cruz de La

Majadilla. Geológicamente varía entre las lavas basanítico- nefeliníticas, basálticas y basáltico olivínico-piroxénicas, así como tefritas subordiriadas (con intercalaciones de tobas piroclásticas) de la Hoya y las Cuevas del Bujo, y las lavas fonolíticas, fonolítico-nefelínicas y, a veces, traquíticas, peralcalinas de La Degollada y la Cruz de La Majadilla. En las áreas de La Degollada y La Majadilla aparecen zonas de tosca (ceniza volcánica compactada) que es aprovechada para la realización de cuevas artificiales. Toda la zona posee un suelo de calidad agrícola media, del tipo increptisol xeorchrpet y el tipo de clima en conjunto el del tipo Csb, templado con verano fresco y seco, con elevado grado de humedad relativa y de nubosidad, por el contacto casi permanente de la inversión térmica del alisio (Santana Santana, 2001: 42). En cuanto a la formación vegetal primaria de la zona se dividía en laurisilva para la Hoya y Cuevas del Bujo y bosque termófilo y palmeral para La Degollada y la Cruz de La Majadilla.

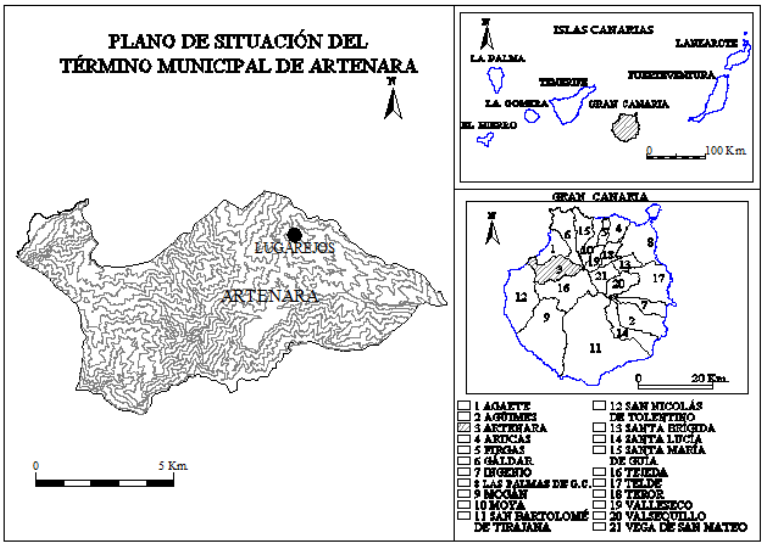



Ubicación de Hoya de Pineda (Santa María de Guía y Gáldar).

En el alfar de La Montaña (Santa María de Guía), que sólo estuvo en producción entre 1947 y 1961 (aproximadamente), se emplaza a unos tres kilómetros de Hoya de Pineda, la altitud media es de 325 m s.n.m. y la pendiente media es de unos 18º y el soporte geológico. Al igual que La Degollada y La Majadilla se caracteriza por la presencia de lavas fonolíticas, fonolítico-nefelínicas y, a veces, traquíticas, peralcalinas. El suelo es de calidad agrícola media, el mismo que en La Degollada y La Majadilla, del tipo inceptisol xerochrpet. El tipo de clima actual varía en relación a Hoya de Pineda, pues es BSn, estepario cálido con verano seco, con precipitaciones más abundantes, elevada humedad relativa y semi-isotermo y la formación vegetal primaria de la zona se caracterizaba por la presencia del bosque termófilo.

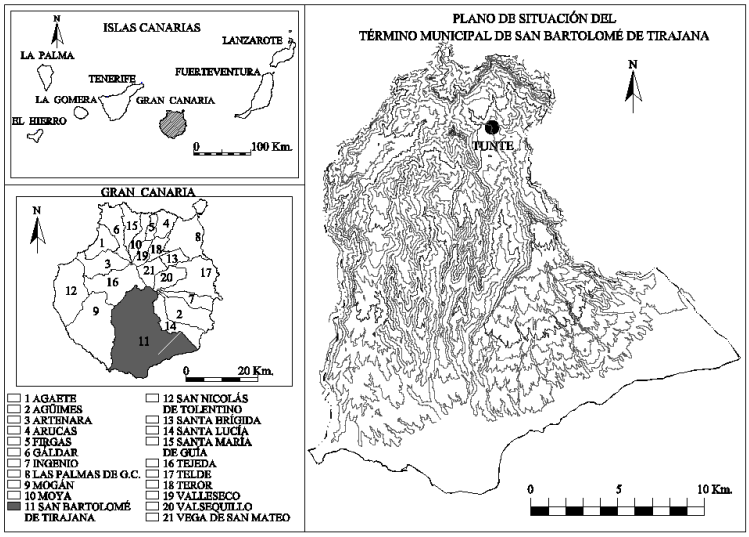
Lugarejos (Artenara), centro locero del que se desconoce sus orígenes, pero del que se sospecha que debió surgir sobre comienzos del siglo XIX (Zamora Maldonado, 2015), se ubica a unos 910 m s.n.m., con una pendiente media de 30º. Geológicamente

se caracteriza por la presencia de depósitos epliclásticos (tobas, brechas *mud flows* y sedimentos), lo que hace que existan cuevas naturales y se puedan oradar cuevas artificiales. La calidad agrícola del suelo es baja, del tipo entisol, xeorthent y el tipo de clima actual es CSb, templado con verano fresco y seco, con elevado grado de humedad relativa y de nubosidad, por el contacto casi permanente de la inversión térmica del alisio (Santana Santana, 2001: 42). La formación vegetal primaria era el pinar. El actual pinar es fruto de la reforestación.




Ubicación de Lugarejos (Artenara).

Tunte (San Bartolomé de Tirajana), del que se cree comienza a funcionar como localidad locera a partir de 1828 ó 1840 hasta 1970, se ubica a unos 925 m s.n.m., con una pendiente media de 15º. Geológicamente existen depósitos de deslizamientos gravitacionales, así como brechas y materiales epiclásticos. La calidad agrícola del suelo es media, del tipo inceptisol, xerochrept xerorthent y el tipo de clima actual es BSh, estepario cálido con verano seco, cálido y semiisotermo, en contacto con el clima de cumbre (Santana Santana, 2001: 42). La formación vegetal primaria de la zona era el bosque termófilo.




Ubicación de Tunte (San Bartolomé de Tirajana).

En Santa Lucía de Tirajana se establecieron varios alfares, uno en la propia villa de Santa Lucía y otro, parece ser en Rosiana, de los que se desconocen su cronología exacta, si bien tuvieron que funcionar a comienzos del siglo XIX. La altitud media varía entre los 700 y los 650 m s.n.m. de Santa Lucía y Rosiana, la pendiente media es de 15º y 20º, respectivamente. En ambas localidades la geología se caracteriza por la presencia de depósitos de deslizamientos gravitacionales, así como brechas y materiales epiclásticos. La calidad agrícola del suelo, en ambos lugares, es media, del tipo inceptisol, xerochrept xerorthent y el tipo de clima actual, también en ambos lugares, es BSh, estepario cálido con verano seco, cálido y semi-isotermo, en contacto con el clima de cumbre (Santana Santana, 2001: 42). La formación vegetal primaria de la zona era el bosque termófilo en Rosiana y bosque termófilo con palmeral en Santa Lucía.

La Aldea de San Nicolás, localidad en la que se fabricaron lozas en diversas fases de comienzos del siglo XIX hasta mediados del XX, se ubica a unos 75 m s.n.m., con una pendiente media de 4º. Geológicamente aparecen depósitos y sedimentos aluviales antiguos y de terrazas fluviales. La calidad agrícola es baja, del tipo entisol, xerorthent y el tipo de clima actual es Bsh, estepario cálido con verano seco, cálido y semiisotermo. La formación vegetal primaria de la zona era el bosque termófilo y palmeral.

En Tasarte (La Aldea), lugar en el que un único alfar funcionó en 1914, la altitud media es de 465 m s.n.m. y la pendiente es de 20º de media. Geológicamente aparecen lavas basáltico-olivínicas, olivínico-piroxénicas y plagioclásicas, con traquibasaltos subordinados, hawaiitas, banmoreitas y mugearitas. La calidad agrícola es baja, del tipo entisol, xerorthent xerorchrept. El tipo de clima actual es BWh, desértico cálido con verano seco, con menor humedad relativa y escasa presencia de nubosidad y la formación vegetal primaria era el bosque termófilo.

La villa de Moya, localidad en la que se fabricaron lozas a comienzos del siglo XIX (Escolar y Serrano, 1983), desconociéndose cuando finaliza la actividad alfarera, se ubica a unos 480 m s.n.m., con una pendiente media de 8º. Geológicamente aparecen lavas basanítico-nefeliníticas, basálticas y basáltico olivínico-piroxénicas, así como tefritas subordiriadas (con intercalaciones de tobas piroclásticas) y el suelo es de calidad agrícola media, del tipo inceptisol xerorchrept. El tipo de clima actual es Csb, templado con verano fresco y seco, con elevado grado de humedad relativa y de nubosidad, por el contacto casi permanente de la inversión térmica del alisio (Santana Santana, 2001: 42). La formación vegetal primaria de la zona era la laurisilva.

Por último, Los Altabacales (Arucas), zona en la que un tejar producía algo de loza a comienzos del siglo XX, se ubica a unos 570 m s.n.m., con una pendiente media de 10º. Geológicamente se localizan lavas basanítico-nefeliníticas, basálticas y basáltico olivínico-piroxénicas, así como tefritas subordiriadas (con intercalaciones de tobas piroclásticas). La calidad agrícola del suelo es muy baja, del tipo alfisol, haploxeralf xerorchrept y el tipo de clima actual es Csb, templado con verano fresco y seco, con elevado grado de humedad relativa y de nubosidad, por el contacto casi permanente de la inversión térmica del alisio (Santana Santana, 2001: 42). La formación vegetal primaria de la zona era la laurisilva.

Como se puede observar, en cuanto a la relación que se establecería entre el entorno ambiental y los centros loceros y alfares, parece que existen ciertos condicionantes, si bien no es un hecho completamente determinante a lo largo de cinco siglos (en los que se desarrollaron y tuvieron lugar diversos cambios ambientales) y sobre todo durante los siglos XIX y XX, pues las localidades productoras de loza se establecen repartidas por toda la isla (en el Norte, Sur, Este y Oeste), en altitudes medias que varían entre los 75 m sobre el nivel del mar de La Aldea, los 165 m de La Ollería de El Dragonal, los 325 m de La Montaña, hasta los 500 m de Hoya de Pineda, o los 900 de Tunte y Lugarejos. Asimismo, no parece existir una coincidencia en cuanto a las pendientes y estas localidades (variando entre los 4º y 40º, siendo la media de 17º), salvo que casi todas estas entidades alfareras se ubican en áreas con pendientes moderadas (hasta 20º) y fuertes. Aparecen diversos soportes geológicos, así como tipos de suelo e incluso tipos de clima y formaciones vegetales primarias.

Hay que decir que sí se observa que en los centros loceros ubicados en entornos de cuevas (La Atalaya, Hoya de Pineda y Lugarejos) se localizan materiales piroclásticos (sobre todo tobas), pumíticos o epliclásticos (tobas, brechas y sedimentos), evidentemente relacionados con la propia presencia de oquedades naturales, así como la facilidad para excavar cuevas artificiales. Estos tres centros loceros, además, se emplazan en áreas con pendientes altas que superan los 20º. También se observa que la mayor parte del conjunto de las localidades alfareras se asientan sobre suelos con calidades agrícolas medias o bajas, pero próximas, o relativamente próximas, a zonas de

recursos naturales medianos y altos, incluso en algunos casos muy altos, con en el caso de La Atalaya (Santana Santana, 2001: 64-72), en áreas de formaciones vegetales primarias relacionadas con los antiguos bosques termófilos, asociados a palmerales (en algunos casos) y casi la mitad en zonas donde predomina el tipo de clima (actual) Csb, templado con verano fresco y seco.

Tal vez, la ubicación de estas localidades loceras se deba por una parte a la presencia próxima, o relativamente próxima, de materias primas (barro, arena, almagre, leña y agua) y, por otra parte, a ciertos factores sociales y económicos, relacionados con lugares donde la gente más pobre podría hacerse una vivienda (generalmente en cuevas) y en áreas en las que se podría establecer un mercado de venta o trueque, debido a la demanda de este tipo de piezas.

A través de la documentación histórica, así como de la información oral, se ha podido estudiar algunas referencias toponímicas alusivas a esta artesanía, como, entre otras:

- Las Cuevas de las Loceras, en La Atalaya, Santa Brígida, en 1752 (Zamora y Jiménez, 2004: 51).
- Cuevas del Bujo, en alusión a un parte de los recipientes cerámicos, que se ubica en el entorno de Hoya de Pineda, Santa María de Guía, siglo XIX (Zamora y Jiménez, 2008: 71-85).
- Cueva del Horno de la Loza, en el entorno de Hoya de Pineda, Santa María de Guía, siglo XIX (Zamora y Jiménez, 2008: 71-85).
- Horno del Bujo, en La Degollada, Hoya de Pineda, Gáldar, siglo XX (Zamora y Jiménez, 2008: 174-175).
- La Barrera, en Hoya de Pineda, Gáldar, siglo XX (Zamora o y Jiménez, 2008: 138-139).
- La Barrera, en las proximidades de Tunte, San Bartolomé de Tirajana, siglo XX (Zamora y Jiménez, 2004: 79-80).

Antes de pasar a relacionar y analizar todas las cuestiones que hemos previsto abordar en lo que atañe a nuestro objeto de estudio, creemos necesario tratar de contextualizar, aunque sea someramente, el marco histórico en el que esta actividad se desarrolla.

El siglo XIX se inicia en Gran Canaria con un fuerte crecimiento vegetativo originado por una alta natalidad, acompañada de una baja mortalidad y que a lo largo del siglo, duplica la población, pasando de 54.468 habitantes en 1802, a 127.471 en 1900 (Santana Santana, 2001: 269). El marco económico e histórico del siglo XIX en Gran Canaria fue fluctuante, en una sociedad básicamente rural, analfabeta y fuertemente jerarquizada y al igual que el resto del Archipiélago Canario, se vio envuelta en una crisis económica, social y política que abarca casi toda la primera mitad

del siglo XIX. Este período de comienzos de siglo, lleno de convulsiones, agitaciones y crisis generalizada, se caracteriza por la influencia de cuatro aspectos históricos fundamentales (Brito González, 1989: 12) como son:

1. La Guerra de la Independencia (1808-1814). Que supuso un estado y economía de guerra, con movilizaciones de hombres para el abastecimiento de tropas interiores y exteriores, un estado de inquietud y preocupación generalizada en la población canaria por el peligro de invasión napoleónica e incluso británica.

2. El cambio político, a partir de las Cortes de Cádiz (1812), que crea una profunda confusión y convulsión político-institucional, agravada por la crisis financiera y presupuestaria y un caos hacendístico.

3. La caída del comercio del vino (1814). Que tuvo como consecuencia más inmediata el abandono de este cultivo, la falta de dinero (sin dinero no se puede comprar mercancías y productos necesarios, que obligatoriamente, venían del exterior), la pérdida de poder adquisitivo y la necesidad emergente de buscar otro producto que sustituyese a la vid (Vitis vinifera). En este sentido, hay que recordar que la zona de Santa Brígida fue una gran productora de vino y que la caída de este producto, conllevó, entre otras cuestiones, el abandono de áreas de cultivo, el desempleo de buena parte de la mano de obra (jornaleros) y, consecuentemente, la falta de dinero, la emigración, la dedicación a otras labores, etc. Como expondremos más adelante, tal vez, por esta causa, algunas familias de loceras tuvieron que salir forzosamente del pago de La Atalaya al no tener mercado donde vender sus productos, por la crisis generalizada, la fuerte competencia entre muchos talleres, que no encontraban demanda a las piezas fabricadas; etc.

4. El proceso de emancipación americana (a partir de 1811). Que, entre otras cosas, supone el reclutamiento de tropas, lo que deja sin hombres para cultivar la tierra, la imposibilidad de emigrar (oficialmente) a América, así como la falta de llegada y salida de productos. Por lo que, probablemente, los habitantes de los pagos más pobres se vieron obligados a realizar movimientos migratorios en el interior de la Isla, hacia otras entidades donde existieran más posibilidades de subsistencia.

Todos estos aspectos, unidos a una serie de hechos y sus respectivas consecuencias marcaron, indudablemente, una etapa conflictiva y precaria en la isla de Gran Canaria.

Según el Oswaldo Brito González (1989) el Archipiélago Canario, desde 1800 a 1845 y hasta el siglo XIX, estaba supeditado a un control económico impuesto por la influencia ideológica de los grupos sociales dominantes (que desarrollaban un caciquismo total y absoluto) y religiosa de la Iglesia Católica y dependiente de la jerarquía social local (oligarquía terrateniente y clero) que ejercía un control social y político absoluto, así como sobre la propiedad de la tierra. En este sentido se habla para Canarias del mantenimiento de una sociedad "feudalizada", propia del Antiguo Régimen". A su vez, estas características del control social se vieron posteriormente agravadas a partir de las Cortes de Cádiz (1812), con las luchas de poder entre monárquicos absolutistas y constitucionalistas y, más tarde, entre conservadores y liberales, que potenciaban aún más una gran inestabilidad política.

Siguiendo con los planteamientos que, para este siglo, apunta O. Brito González, podemos hablar de dos períodos económicos para el último cuarto del siglo XVIII y el primer tercio del siglo XIX: la etapa que va desde 1770 hasta 1823 y desde 1824 a 1830 (Brito González, 1989).

La primera etapa, (1770-1820) se puede considerar como de cierta expansión y mantenimiento del comercio exterior debido, principalmente a la demanda de vinos (Vitis vinifera) y barrilla (Mesembryanthemum sp. y Salsola sp.).

Mientras que la segunda etapa, de 1820 a 1830, se caracteriza por un fuerte retroceso en el comercio, debido a la bajada de los precios del vino (por la apertura de nuevo de los mercados exportadores europeos, tras las guerras napoleónicas) y la barrilla, para la fabricación de sosa caústica. La situación, a su vez, se agrava por el mantenimiento de fuertes aranceles, tanto de manufacturas, como de elementos básicos e imprescindibles para la subsistencia.

La primera mitad del siglo XIX presenta una serie de años específicos que nos van a explicar el continuo trasiego y emigración interior que se produce en la isla de Gran Canaria, provocada por los siguientes hechos:

a) Epidemias: que son provocadas, principalmente, por el tráfico de personas y mercancías del Puerto de Las Palmas, así como por la falta de higiene, la mala nutrición y alimentación, la escasez de infraestructuras sanitarias, etc. Entre las epidemias que se desarrollaron en Gran Canaria destacan (Brito González, 1989: 12): 1810-1811; 1840-1841 y 1862-1863 (fiebre amarilla), 1820-1821 (gripe), 1825 (viruela) y 1851 (cólera morbo).

Las consecuencias inmediatas de estas epidemias fueron además de la alta mortandad, la falta de producción de alimentos y la imposibilidad de entrada de mercancías, la prohibición de salir de los pueblos y entidades poblacionales, decretada por la cuarentena, así como el cierre de la emigración hacia América. Lo que supone que la población de Gran Canaria ha de permanecer en el interior de la Isla. Pero una vez superadas las situaciones de epidemia, la población se mueve y se desplaza a otros puntos insulares.

La epidemia de fiebre amarilla fue especialmente virulenta en la zona de Hoya de Pineda, puesto que según se refleja en el Libro de bautismos Nº 13, del Archivo Parroquial de Santa María de Guía, en esta zona hubo que utilizar la ermita, bajo la advocación de San Antonio, para poder bautizar a los niños y niñas, dado la imposibilidad de salir de este pago, por efecto de la cuarentena decretada.

b) Hambrunas: las hambrunas padecidas en esta época fueron consecuencia de las carestías que sufría la isla de Gran Canaria, producidas, generalmente, por fenómenos naturales, como las sequías, las tormentas, las plagas de langostas africanas, etc., que conllevaban el descenso de la producción de trigo (Triticum aestivum L.), (1802-1804) y cebada (Hordeum vulgares.L. ), 1813, lo que incrementa su precio. Con estos fenómenos llegan también la reducción de la cabaña ganadera y el descenso de entradas de mercancías, debido a la crisis exportadora e importadora que se padeció entre 1820 y 1830. Una de esas hambrunas fue ocasionada por una plaga de langosta que aconteció en 1812, en la isla se:

> "habían consumido las mieses la plaga de langosta que se ha sufrido y que por ello los labradores no tenían cimiente alguna para hazer sus ciembras en el presente año, ni arbitrios para facilitarla por haver quedado todos o la maior parte constituidos en indigencia" (Suárez Grimón, 1987, I: 380).

Pero especialmente penosa fue la hambruna que padeció la isla de Gran Canaria en 1847, con particular virulencia en Tirajana; tal fue así que el cementerio de Tunte quedó colapsado de cadáveres. El párroco de Tunte Pedro Quevedo, nos describe de esta manera lo cruento que fue este episodio de hambre: Se hallan muriendo por los caminos sin otra enfermedad que "El hambre", y a muchos se le ha dado sepultura en los Pagos por no haber personas que se hallen en disposición de conducirlos al Campo Santo (Cazorla León, 1995: 38).

De especial relevancia fue el año de 1826, donde el estado de pobreza era generalizada y la crisis económica provocó una situación muy grave, enfatizada, aún más con la continúa y sistemática presión contributiva (se estima como ya se ha expresado, grosso modo, en el 33%). Unos años antes, en 1820 en Moya se recogía que había "escasez de moneda y el poco a vender de la presente cosecha y otras cargas que en si tienen de pronto"[280] (Suárez Grimón, 1987, I: 373).

La explicación de este proceso vendría dada por la destrucción del medio ambiente, la continua y sistemática deforestación del monte, la degradación del suelo (con pérdida de suelo agrícola, a pesar del uso de terrazas de cultivo), la escasez de suelo cultivable, el cambio climático que ya se empezaba a notar, la gran presión demográfica (debido al exceso de población), la falta de nuevas técnicas y sistemas agrícolas, la falta de modernidad de las estructuras agrarias, la relativa escasez de hombres (que cultivaran la tierra y pastaran al ganado) fallecidos en las epidemias o destinados a las tropas que lucharon en América y la casi inexistencia de entrada de mercancías. Gracias a la ayuda de la América inglesa, expresada en harina, millo (Zea mays L.), etc., una parte de la población canaria pudo sobrevivir esta penosa y dura etapa.

Este estado de pobreza generalizada y estancamiento económico se ve reflejado en varios informes emitidos por la Real Sociedad Económica de Amigos del País, así como por el propio Foring Office británico (Brito González, 1989).

Otro hecho destacado es la propia dinámica y evolución de la población canaria, en general y grancanaria, en particular. Así tenemos que:

- Durante casi todo el siglo XIX, el 90% de la población era analfabeta. Este dato plantea que Canarias era la región de todo el Estado Español y del Occidente Europeo con más bajo nivel cultural.

- En 1860, según el Censo de población, el 70% de la población activa era eminentemente agraria, predominando los jornaleros (mayoritarios) y medianeros (en segundo lugar), frente a otros grupos (agricultores, pastores, artesanos, pescadores, marineros, etc.). De este porcentaje, a su vez, la mayor parte de la población (se desconocen las cifras exactas) estaría sumida en una gran marginalidad económica y social.

[280] AMM. Libro de Actas de Pleno, Nº 1, folio 45 vº

- En 1860, según el Censo de población, el 45% de los habitantes era menor de 20 años, siendo por tanto una población muy joven, donde predominaba una alta tasa de natalidad (45-50 por 1.000, máximo biológico, es decir una media de 5 ó más hijos por mujer casada o viuda, además de los hijos ilegítimos o expósitos), a pesar de la alta tasa de mortalidad infantil propia de esta época (200 por 1.000) (Brito González, 1989: 68).

- Aproximadamente menos de un 25% de la población vivía en ciudades o villas (como Las Palmas de Gran Canaria, Telde, Santa María de Guía, Gáldar o Arucas), por tanto predominaba la residencia en núcleos de población rurales.

- En 1802 la población de Gran Canaria rondaba los 68.970 habitantes, en 1845 pasa a ser de 58.943 habitantes y en 1897 de 114.101 habitantes (Arbelo Curbelo, 1987: 430), lo que constituye, para la época, una población numerosa.

Por otra parte, existe en el Archipiélago un control rígido absoluto de la propiedad de la tierra, en manos de la "burguesía rural", que adquiere la titularidad de la misma mediante unas relaciones matrimoniales fuertemente endogámicas, tendente a evitar los procesos de fraccionamiento de los patrimonios históricos, en respuesta a la eliminación jurídica de los mayorazgos y vinculaciones (Suárez Grimón, 1987). De hecho, se calcula que los trece mayores contribuyentes del Archipiélago controlan más del 80% de la propiedad agraria de las islas (Brito González, 1989: 74).

A todo esto habría que añadirle la serie de motines, algaradas y enfrentamientos, especialmente por el control de la tierra y la falta de alimentos, que se desarrollaron en Gran Canaria, donde sobresalen los motines de 1800, en Arucas, según Ramón Díaz Hernández (1990); el de 1808, en La Aldea y desde 1808, 1810, 1814, hasta 1820 y 1823, en la Montaña de Doramas. De todos estos, hay que destacar el conocido motín de la Montaña de Doramas, protagonizado por vecinos de los pueblos de Guía, Teror, Arucas, Firgas y Moya (Suárez Grimón, 1987, I y 1991: 504-505). Esta motín está relacionado con la masiva ocupación del monte público grancanario, originado por la gran presión demográfica, debido al exceso de población provocado, por un lado, por el alto número de habitantes entonces establecidos en la isla y, por otro lado, por la llegada masiva de emigrantes de las islas periféricas.

La ocupación de los montes, especialmente de la Montaña de Doramas, el Monte Lentiscal y el Pinar de San Bartolomé de Tirajana, se debe a la búsqueda de tierras de cultivo, la necesidad de obtener leña e inclusive, la búsqueda de un asentamiento para

construir una vivienda, generalmente en cueva, o bien en superficie. Además, con los procesos desamortizadores de 1836 (Mendizábal) y 1855 (Madoz), los montes públicos se verán afectados gravemente, al favorecer los incendios de talas, para evitar, así, la previsión legal que los excluía de la venta. En palabras del Dr. José Miguel Pérez García (1994: 367- 368):

> "La estructura de la población activa reflejará también durante muchos decenios la existencia de una economía predominantemente agraria y sometida a fases de dificultad que tienen en el hambre, la alta mortalidad, los elevados índices de analfabetismo y la pervivencia de epidemias graves, sus más negativas secuelas"

Todos estos aspectos inciden en plantear y reafirmar que, sin duda, el período de tiempo que va desde comienzos hasta mediados de siglo se presenta como el más importante momento de carestía y crisis generalizada de todo el siglo XIX, alcanzando, inclusive, las primeras décadas del siglo XX. Sólo con la introducción del cultivo masivo de la tunera (*Opuntia* sp.), para la obtención de la cochinilla o grana (*Coccus cacti*) de la cual se obtiene un tinte carmesí intenso, utilizado como colorante textil, a partir de 1845 y con el posterior desarrollo económico que suscitó, hasta 1876, la economía canaria no se ve relanzada y, poco a poco, se va superando una crisis. Esta no es la única crisis del siglo XIX, puesto que a partir de 1876 se desarrolla una nueva crisis por la caída de los precios de la cochinilla (por la introducción de colorantes sintéticos, entre otras razones), si bien a finales de siglo comienza a cultivarse de nuevo la caña dulce o caña de azúcar (*Saccharum officinarum*) y, posteriormente, hace su aparición el cultivo extensivo de la platanera (Musa acuminata cavendishii) y del tomatero (*Lycopersicum esculentum Mill*.), éstos últimos verdaderos impulsores de la economía canaria hasta casi el último cuarto del siglo XX.

Otra realidad más era el alto grado de mortalidad infantil que se mantenía en Canarias hasta los años cuarenta del siglo XX, con unas tasas del 122 por mil debido principalmente al escaso nivel higiénico, sanitario y además al acentuado retraso socioeconómico (Guigou y Acosta, 2004: 15). Salir de las islas fue la alternativa que muchos canarios y canarias eligieron a lo largo de nuestra historia. En relación a la emigración entre Islas, habría que resaltar la llegada numerosa de emigrantes de las islas de Fuerteventura y Lanzarote hacia Gran Canaria (Quintana Andrés, 1993: 60-91. Sosa y González, 1993: 180-192). Por otra parte, el fenómeno de la emigración a la isla de Cuba también se dejó sentir en los centros loceros, como Hoya de Pineda: "El marido de una tía mía que se llamaba Eloisa se marchó pa' Cuba y se que tanta gente se

marchó, me decía los cuentos mi madre. También se fueron Teodoro y Cecilio que eran hijos de una tía mía"[281].

Sin embargo, distintos estudios demuestran que todas estas crisis no afectaron a la demografía del Noroeste grancanario, que se vio incrementada por gentes venidas sobre todo de otros puntos de la isla. Durante un siglo la población de esta comarca se pasando de 3.336 habitantes en 1688 a 6.868 en 1787 y llegando en el siglo XIX los 8.015 habitantes (Macías Hernández, 2003: 229).

El siglo finaliza con la pérdida de Las Filipinas, así como de las dos últimas colonias americanas, las islas de Cuba y Puerto Rico (1898), lo que provoca, entre otras cosas, la reducción del flujo comercial, hecho que se observa con la desaparición definitiva de la exportación de lozas canarias a estos dos destinos, según se deduce de la fecha de los últimos viajes en los que se transportaron piezas cerámicas canarias hacia a Cuba, que tuvieron lugar en 1909 (Hernández Marrero, 2014).

En definitiva en el siglo XIX se desarrollaron una serie de circunstancias que afectaron al devenir de esta artesanía. De especial relevancia fue la grave crisis económica y social, agravada por el descenso de las exportaciones de loza hacia buena parte de América, que conllevó que una parte de la población de La Atalaya se viera obligada a trasladarse a otras localidades, fundando nuevos centros loceros, cuestión a la que nos dedicaremos más adelante. Los nuevos centros loceros nutrirán de piezas cerámicas a localidades que comienzan a desarrollarse y expandirse a partir de finales del siglo XIX y comienzos del XX (Telde, Gáldar, Santa María de Guía, Arucas, Barranco Hondo, etc.).

Con la llegada del siglo XX y, como se ha dicho, comienza la expansión del cultivo de la platanera (Musa acuminata cavendishii) y del tomatero (Lycopersicum esculentum Mill.). Se inicia, pues un ciclo de bonanza económica para el Archipiélago que se prolonga hasta la I Guerra Mundial (1914-1918), que se ve paralizado por el bloqueo marítimo de las potencias en conflicto. Es una época marcada por la escasez de alimentos y los productos de primera necesidad. En esos años se produce un proceso migratorio a Cuba.

Después de la I Guerra Mundial, vuelve a reactivarse el comercio con Europa, poco a poco, sobre todo la situación económica mejora bastante durante la dictadura del

[281] Entrevista realizada a D.ª Juliana María Suárez Vega, 83 años, Hoya de Pineda, Gáldar, X-2000.

General Primo de Rivera, los mercados estaban mejor abastecidos y se inician diversas obras públicas, especialmente la construcción de algunas carreteras. El Reino Unido absorbe casi toda la producción de plátanos y tomates, que luego pasa a diversificarse con Francia, Alemania, Italia y Bélgica. A pesar de la inestabilidad política de esos años, en los que transcurre, entre otros sucesos, la guerra del Rif o de Marruecos (1921-1927) la economía canaria se estabiliza hasta mediados de los años 30, a pesar del crack del 29, con el desplome de la bolsa estadounidense y el inicio de la depresión.

Cuando comienza la Guerra Civil (1936-1939) se produce una nueva situación de crisis, que se ve agravada con la II Guerra Mundial (1939-1945), donde otra vez se paraliza el tráfico marítimo. Una vez finalizada la contienda bélica mundial se incrementa la crisis económica con el bloqueo de las potencias aliadas al régimen franquista. Este período es conocido como la autarquía, que entre otras consecuencias fomenta la emigración (sobre todo clandestina) especialmente a Venezuela. Esta situación comienza a cambiar hacia finales de los años cincuenta cuando los Estados Unidos firman un pacto o acuerdo con España y comienza a llegar capital estadounidense. A partir de los sesenta surge una época de desarrollo económico propiciado por el boom turístico, se abandonan, progresivamente, las zonas rurales, pero paralelamente se fomenta un pequeño sector de cultivos en invernaderos y de flores.

El cultivo de plataneras y tomateros, unido a los nuevos cultivos en invernaderos (pepinos, berenjenas, flores, etc.) y sobre todo la actividad turística potencian la economía canaria como no se había conocido antes, a excepción del ciclo del azúcar del siglo XVI. El aumento de población, a finales de los sesenta, pero sobre todo, a comienzos y mediados de los setenta y parte de los ochenta es patente, las grandes ciudades se expansionan y hay un crecimiento urbanístico, en las ciudades y villas la autoconstrucción se adueña del espacio urbano, surgiendo, a la par las nuevas urbanizaciones residenciales. Es el momento, también, de la mejora y ampliación de la red de transportes y la expansión de los puertos y aeropuertos (como únicos medios de entrada y salidas de mercancías). Esta bonanza en la economía, que se traduce, entre otras cuestiones, en la mejora del sistema educativo y en un crecimiento de la población con estudios, hace que surja una conciencia "de lo canario", promoviéndose la búsqueda de "identidades", a través del estudio de la historia, arqueología y etnografía de Canarias.

La crisis del petróleo se deja sentir también en Canarias, pero es a partir de los 90, con el ingreso de España en la Unión Europea, cuando el sector primario se ve afectado, incrementándose el turismo y la construcción, lo que conlleva un desarrollo económico promovido por el sector servicios, llegando el producto interior bruto en Canarias a superar la media nacional.

Con la crisis de la construcción, a mediados y finales de la década de los 2000, se produce, entre otros factores, el aumento de la demanda de empleo, la pobreza relativa, que se ven incrementados por la elevada demografía que soportan casi todas las Islas. Durante el siglo XX la población se multiplica por siete, de 127.471 habitantes a comienzos del siglo, se pasa a 400.387 en 1960, 672.716 en 1981(Arbelo Curbelo, 1987: 430) y a 728.391 en 1998[282].

Con el comercio británico y europeo de comienzos del siglo XX y a partir de finalizar la I Guerra Mundial comienza el lento, pero imparable, proceso de declive y desaparición de la alfarería tradicional canaria. Se puede decir que hasta los años veinte y 30 todavía la loza era de uso frecuente y estaba muy extendida.

Sin embargo, con el período de la autarquía esta artesanía, al igual que otras (cestería, cantería, latonería, etc.) se mantiene e incluso se ve, de alguna manera, relanzada, al necesitar la población isleña de ciertos productos domésticos que no podían ser adquiridos a través de la importación. A pesar de la falta de dinero, se intercambian las piezas cerámicas por productos alimenticios[283]. Pero esta fase sólo dura hasta finales de los años sesenta.

Con la expansión de los cultivos de plataneras y tomateros, así como con el boom turístico de los sesenta y setenta, esta artesanía verá abocada su existencia hacia una casi completa desaparición. Se deja de hacer loza en Lugarejos (a comienzos de los setenta, si bien un locero natural de Lugarejos, Justo Cubas Cubas, sigue haciendo loza en San Mateo y luego en Telde) y también en La Aldea (de la mano de loceras de Lugarejos que guisan hasta los sesenta). En La Atalaya sólo quedan dos o tres artesanos (hasta los ochenta), al igual que en Hoya de Pineda, mientras que en Tunte desaparece esta localidad alfarera con el fallecimiento de las tres últimas loceras, dejándose de guisar a finales de los sesenta y comienzos de los setenta.

Con el surgimiento de una conciencia cultural, en los setenta, pero sobre todo en los ochenta que aboga por la recuperación e incentivación de ciertos aspectos de la cultura tradicional canaria, en muchas ocasiones asociada a un sentimiento nacionalista o localista, se propone la recuperación de los viejos centros loceros, a la par que, a partir de la iniciativa personal y colectiva de un grupo de jóvenes, sin apoyos oficiales, se fomenta la formación en esta artesanía. Pancho en La Atalaya, Julianita en Hoya de Pineda y Justo Cubas en su taller de Telde forman a un grupo de chicos y chicas, que son los actuales artesanos y artesanas del barro.

[282] Referencia electrónica www.ine.es/jaxiD3/datos.htm, fecha de consulta octubre de 2015.

[283] Según nos comentaron varias loceras el trueque sólo se hacía cuando no había dinero, o escaseaba. Siempre que se pudiera las loceras preferían vender la loza.

Esta conciencia promueve, además, la creación de ecomuseos o museos de sitio en los años 80. Pero estas iniciativas no se sustancian hasta mediados de los noventa cuando se crean el Ecomuseo de La Atalaya (1993) y el centro de interpretación de Lugarejos (1994), que pese a las adversidades intentan mantener este legado ancestral.

### 4.2. Centros loceros

Se considera un centro locero al conjunto de talleres cerámicos o alfares que se concentran en un mismo lugar o pueblo que poseen una serie de características tipológicas comunes (que le diferencian de otros centros productores de loza), que suele desarrollarse en un espacio amplio de tiempo (más de 150 años) y que suele estar compuesto por varias familias sin vínculos de parentesco aunque existen centros loceros donde se establecen familias sin parentesco familiar. Los centros loceros, además, según la documentación histórica suelen ser localidades en las que la mayor parte de la población se ha especializado en la producción alfarera. Estos se caracterizarían por:

- Concentración de varios alfares en una misma localidad.
- Especialización de la población, o de una parte importante, en la actividad alfarera (en su momento).
- Existencia de características tipológicas comunes, algunas de las cuales los hace diferenciarse de los otros centros loceros.
- Perduración en el tiempo, más de 150 años.
- Existencia de vínculos de parentesco entre las familias que los constituyen, aunque no siempre.
- Supervivencia, con ciertas matizaciones, hasta la actualidad.

Consideramos que los únicos centros loceros de la isla de Gran Canaria serían La Atalaya (Santa Brígida), Hoya de Pineda (Santa María de Guía y Gáldar) y Lugarejos (Artenara).

#### La Atalaya de Santa Brígida

La Atalaya es un pago del término municipal de Santa Brígida que se ubica a unos a unos 560 m s.n.m., en la vertiente Noreste de la isla de Gran Canaria. Está formado por una loma y una serie de cuevas excavadas en piroclástos de caída, pumíticos y lapillis gruesos (con una pendiente media de 25º). Actualmente este barrio se articula en torno a las calles El Ramal, Cura Navarro y la carretera GC-80. Destaca el núcleo central de casas alrededor del templo parroquial del Santo Cristo de La Atalaya y la plaza del mismo nombre, que se extienden hasta el Camino de la Concepción. El

núcleo histórico del barrio, que surge en el siglo XVII[284], se asienta en unas pocas casas edificadas en la intersección de la calle Cura Navarro con el camino de la Picota y la calle Concejal Navarro Cerpa. En este lugar se ubica el pilar o chorro del agua del que parten todos los caminos que se dirigen a las cuevas, hoy la mayor parte con edificios construidos en la parte delantera (muchas cuevas se encuentran en el interior de las casas de obra). Antiguamente se diferenciaban dos sectores en este barrio, las cuevas delanteras (caminos de Portillo Estévez, del Chorro, La Picota y las Cañadas) y las cuevas traseras (Camino del Lomito, El Lomito, camino de Cuevas Caídas y camino del Horno) (Santana y Rodríguez, 2009: 13).

Hoy día se conserva el antiguo horno (que ha sido restaurado), la cueva taller de una de las últimas loceras tradicionales (María Guerra Alonso), la cueva de la también locera Antonia Ramos Santana y el Ecomuseo y casa alfar de Panchito.

Según Antonio Santana Santana y M.ª del Pino Rodríguez Socorro (2009: 15):

> "La gran cantidad de documentos escritos y gráficos conservados del lugar y la pervivencia de la actividad alfarera testimonial hasta el presente, hacen del lugar uno de los pocos enclaves de las Islas, y tal vez del Mundo, en el que es posible contrastar a lo largo de casi unos doscientos años las descripciones literarias, los documentos gráficos y el recuerdo vivo de los habitantes de mayor edad, convirtiéndolo en un lugar excepcional de gran valor para analizar el impacto de la actividad turística y el desarrollo de las ciencias sociales, en general, y de los conocimientos geográficos sobre las Islas Canarias, en particular".

Se desconoce cuándo se inicia la actividad alfarera en esta localidad, pudiendo existir dos posibilidades:

- Centro locero que comienza en el siglo XVI (1594), que es denominado La Ollería y que procedería del mundo indígena (Socorro Santana, 2009).
- Centro locero que se establecería a partir del siglo XVII (c. 1663) y que aparece documentado en 1724.

En diversos documentos, desde el siglo XVIII, se expone que casi toda la población se dedicaba a la alfarería. Hay que aclarar, sobre este centro locero, que curiosamente es del que más datos, noticias, citas, documentos, etc., incluso bibliografía (tanto artículos de prensa, divulgativos, científicos, como monografías) se posee, pero sin embargo, no se ha llevado a cabo un estudio histórico y tipológico profundo sobre el mismo. Es decir existen numerosas referencias de viajeros y visitantes entre 1819 y 1966[285], artículos específicos (Lezcano Montalvo, 1944; Bethencourt Mateos, 1975 y

[284] Si bien no se ha conservado ningún vestigio, al menos en superficie.

[285] Existen, al menos, unas 46 referencias de diversos viajeros y visitantes que acudieron a La Atalaya entre 1819 y 1966 (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010). La mayor parte describen el poblado

Cuenca Sanabria, 1981 a), o incluso trabajos mecanografiados inéditos (López Márquez, 1985) que abordan aspectos generales sobre el proceso de fabricación y la tipología, también libros que tratan sobre diversos aspectos antropológicos (Ascanio Sánchez, 2007), relacionados con la tradición turística (Santana y Rodríguez, 2009) o con la literatura de viajes (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010), pero, insistimos, no se ha elaborado un estudio exhaustivo sobre la historia de la producción alfarera en esta localidad.

El topónimo de La Atalaya aparece, por vez primera, en los Repartimientos de Gran Canaria (1511-1558). El escribano del Cabildo, Pedro Ximénez, en un documento fechado el 17 de octubre de 1550, transcribe la solicitud, por parte de Bartolomé Hernández vecino de la Isla, sobre:

> "un pedaço de tierras que son detrás del lomo del Gamonal a un lado del Atalaya e lindan la parte de arriba con tierras de Ysabel Salvago e por otra parte con tierras que fueron de Juan Baxo e el otro lado tierras de Juan Martín del Castañal e por la parte de abaxo tierras de Alonso Suárez que podrá aver treynta o quarenta hanegadas de tierras" (Ronquillo y Aznar, 1998: 503).

El Lomo de La Atalaya aparece reflejado en un acta bautismal, asentada el 5 de febrero de 1588[286] y unos años más tarde aparece citado el topónimo La Atalaya, en 1594, lugar donde existía un puesto de vigilancia destinado a avisar la llegada de naves que pudieran albergar corsarios, o piratas (Socorro Santana, 2009). Para Pedro Socorro Santana, la actividad alfarera en este pago comienza a finales del siglo XVI, pues sostiene que en 1592 se cita una ollería en este lugar (concretamente en un acta bautismal, fechada el 19 de abril de 1592, en la que se cita que la niña Isabel, hija de Alonso Martín y Constanza de Troya residían en La Ollería[287]), que considera como una vieja ollería que enlaza sus raíces con un poblado indígena que se estableció en la zona (Socorro Santana, 2009).

Sin embargo, Pedro Quintana Andrés sostiene que esta ollería se ubicaba, realmente, en la zona de El Dragonal, donde el ollero Andrés Martín (citado en 1517) fue el propietario de las cuevas de La Ollería (en las que se citan tinajas en su interior)[288]. Esta ollería se vuelve a documentar en 1532, año en el que se hacían tejas y

---

troglodítico, los habitantes, sus costumbres y sobre todo se alude a la fabricación de la loza, si bien, salvo alguna excepción (en 1883 Stone, 1995, Walton, 1956, etc.) no se describe pormenorizadamente.

[286] Pedro Socorro Santana, cronista oficial de Santa Brígida, establece en el lomo en que hoy se ubica un campo de golf.

[287] Se podría dar el caso que este topónimo de La Ollería se enclavase, realmente, en El Dragonal y que, simplemente, el padre y la madre de la niña bautizada decidiesen llevar a cabo el rito bautismal en Santa Brígida por ubicarse más próximo que la parroquia de San Lorenzo, o la del Sagrario en la capital, o la de San Juan de Telde.

[288] AHPLP. Legajo 735, escribano Cristóbal de San Clemente. 5-4-1522. Agradecemos este dato al Dr. Pedro Quintana Andrés.

ladrillos[289]. Es posible que también se trate de la misma ollería que se cita en 1601, en relación al ataque de Van der Does que tuvo lugar en 1599[290]. En ese sentido, el investigador Antonio Rumeu de Armas (1999: 180) plantea que en el siglo XVII podría establecerse esta ollería en La Atalaya de Santa Brígida, concretamente en 1601. Según este historiador, el escribano de Guía y Gáldar, Juan de Quintana Ruiz, cita en su Diario[291] la presencia del camino de la Ollería (referiéndose Rumeu a La Atalaya). Este dato se localiza en una nota a pie de página de la obra sobre La invasión de Las Palmas por el almirante holandés Van Der Does en 1599 (Rumeu de Armas, 1999: 180, nota Nº 1 del capítulo IX), se hace relación a los hechos acaecidos con los holandeses al mando del comandante de las topas de desembarco Gerardt Storm van Weenen, cuando llegan a Tafira Baja (antes de adentrarse en el Monte Lentiscal), justo en la intersección de los caminos de la Ollería y de La Vega (optando éstos por el camino de La Vega, en su intento de llegar a Santa Brígida). Por su parte, Pedro Socorro Santana sostiene que esta vía por la que accedieron los holandeses es el viejo camino a la Ollería de La Atalaya, lugar al que llegaron las tropas de Van der Does y en el que un poco más arriba convergen las rutas hacia Telde y hacia el interior de la isla (Socorro Santana, 2015: 2).

Antonio Rumeu de Armas y Pedro Socorro Santana asocian La Atalaya con la Ollería, pero ¿podría ser, en realidad, esta Ollería la que se emplaza en El Dragonal? Hay dos hechos que apoyan esta hipótesis, existen varios documentos que asocian esta ollería con la zona de El Dragonal (como se citará a continuación), y dadas las características geográficas y los hechos históricos descritos durante el avance de los holandeses hacia La Vega (tropas que nunca llegaron a La Atalaya, pues no pudieron superar el Monte Lentiscal), da la impresión de que dicha Ollería no se ubicaría en La Atalaya, sino en El Dragonal.

En diversos documentos de compra-venta depositados en el Archivo Histórico Provincial de Las Palmas, se cita la venta de un molino, denominado como "Molino de La Ollería". Este molino se sitúa, según se especifica en los legajos, en "el barranco que viene de La Angostura", "el barranco de Las Palmas", "Tafira", "el Puerto de Las Galgas" o "en El Dragonal", zona que se ubica cerca del actual Jardín Canario, entre el Barranco del Guiniguada y El Dragonal (Quintana Andrés, 1998: 111). En esta área de El Dragonal se localizaban, además del citado molino (desde 1608 hasta 1663), una casa terrera (1618), una hacienda (1623) y una ermita bajo la advocación de San Juan

[289] AHPLP. Legajo 740, escribano Cristóbal de San Clemente. Folios 337 rº a 338 vº 16-1-1532.

[290] Sin embargo, Pedro Socorro sostiene que el camino de la ollería que se cita en este documento alude, en realidad al camino que iba a La Atalaya y, por tanto sería la ollería de La Atalaya (Socorro Santana, 2015). A este respecto, consideramos que no puede ser La Atalaya, pues dicho camino se ubica en la intersección de la Ollería y La Vega, en el Monte Lentiscal, por tanto en una zona de altimetría inferior a La Atalaya, que consideramos El Dragonal (Zamora y Jiménez, 2004: 47).

[291] El *Diario* de Juan de Quintana Ruiz, escribano público de Gáldar y Guía y familiar del Santo Oficio, se encuentra depositado en los fondos del Archivo, la Biblioteca y la Hemeroteca del Museo Canario como cuaderno separado, entre los protocolos (correspondientes al año 1601), del escribano de Las Palmas, Francisco Suárez (Rumeu de Armas, 1999: 51).

(1663)[292]. Es curioso señalar que en El Dragonal, así como en sus proximidades (concretamente en La Angostura), se establecieron una serie de esclavos, sobre todo negros, bien para cuidar las heredades, o bien para trabajar las tierras, que incluían "parral, huerta, arboleda y casas o cuevas en que vivir" (Lobo Cabrera, 1982: 62).

Asimismo, Pedro Quintana[293] sostiene que no había gente residiendo en La Atalaya, al menos entendido como un poblado con varias familias asentadas al mismo tiempo, hasta probablemente mediados o finales del siglo XVII. Antes, según este autor, en La Atalaya existía una vegetación exuberante conformada por monte de lentiscos[294] y había una atalaya, o punto de observación y vigilancia para evitar los ataques piráticos[295]. Los talayeros (encargado de la vigilancia) debían avisar con fogatas el avistamiento de barcos piratas, residían allí todo el día y su misión era otear el horizonte avisando de la cantidad de velas (navíos) que se veían[296]. Algunos apuntes que podrían confirmar esta hipótesis son los hechos que los topónimos Atalaya, Lomo de la Atalaya y La Atalaya no son conocidos hasta 1550, 1588 y 1594, respectivamente (Ronquillo y Aznar, 1998. Socorro Santana, 2009), la presencia en esta zona del espeso monte de lentiscos, al menos hasta 1664 (Suárez Grimón, 1987, I: 250) y asimismo, las primeras compraventas de esta zona se producen entre 1670 y 1697. Por lo que es posible que no existiera ningún centro locero en La Atalaya, hasta comienzos o mediados del siglo XVII, o en todo caso hasta finales del siglo XVI.

De la misma manera, sostiene ese autor (Quintana Andrés, 2008: 119) que es en el siglo XVIII cuando los núcleos trogloditas tradicionales de Gran Canaria presentan un crecimiento demográfico por parte de los grupos sociales más desfavorecidos (pobres de solemnidad, viudas, libertos, marginados, etc.), que se instalaron en terrenos marginales y en la periferia de los núcleos de población, destacando entre otros La Atalaya, Hoya de Pineda y El Lugarejo

En diversos documentos depositados en el Archivo Histórico Provincial de Las Palmas[297], fechados en el siglo XVII (en especial entre 1663 y 1697), se describe que en La Atalaya existían un camino (denominado real), casas, cuevas, tierras labradas

[292] AHPLP. Legajos Nº 985 (fols. 176 vº al 179 rº); 1.071 (fols. 192 vº al 195 rº); 1.087 (fols. 159 rº y vº) y 1.156 (fols. 214 rº al 218 vº). Agradecemos al Dr. Pedro Quintana Andrés la cesión de estos datos.

[293] Comunicación personal, septiembre de 2015.

[294] El historiador Vicente Suárez Grimón ha documentado que en 1664 todavía en la zona de La Atalaya existía una vegetación muy espesa, tal y como se lee en una solicitud del escribano mayor del Cabildo, Diego Álvarez de Silva, que habían "dos fanegadas de tierras en La Atalaya que estaban llenas de monte de lentiscos muy espesos", que para desmontarlas tenía gran trabajo (Suárez Grimón, 1987, I: 250).

[295] En Gran Canaria existieron 4 vigías contratados por el Cabildo o Concejo, durante el siglo XVI, uno en La Isleta, otro en La Atalaya de Guía, otro en La Atalaya de Santa Brígida y otro en el Sur, por la zona de Telde. Comunicación personal de Pedro Quintana Andrés, octubre de 2015.

[296] Comunicación personal, octubre de 2015.

[297] Agradecemos la información a Pedro Quintana Andrés.

(viñedos), un zumacal[298] y una ermita bajo la advocación de San Bartolomé[299]. Es curioso señalar que, entre los topónimos citados para esta zona en el siglo XVII, no se hace alusión a cuevas de olleros, ollería, etc.[300], a pesar de los planteamientos del cronista oficial de La Atalaya de relacionar La Ollería de El Dragonal con La Atalaya.

Por otra parte, en las consultas realizadas en el Archivo Parroquial de Santa Brígida (depositado en el Archivo Histórico Diocesano de Las Palmas), se observa que en el siglo XVIII, en la zona denominada actualmente como La Atalaya, se distinguían dos pagos definidos, el primero es el pago de La Atalaya y el segundo es el pago de Las Cuevas de Las Loceras (aunque aparece citado más veces como Las Cuevas), que corresponde al núcleo habitacional excavado en cuevas. Este topónimo de Las Cuevas desaparece casi por completo en la documentación consultada a partir del siglo XIX, donde toda esta área pasa a denominarse La Atalaya, topónimo que ha permanecido hasta la actualidad. A estos dos pagos (La Atalaya y Las Cuevas) se asociaría un tercer lugar denominado Las Mesas (documentado en el siglo XVII), que bien pudiera ser la parte alta, con menos pendiente, de La Atalaya del siglo XVIII.

Las primeras noticias que hacen referencia a la actividad locera de La Atalaya, que nosotros sepamos, se localizan concretamente en la declaración del alguacil de Santa Brígida, fechada el 27 de marzo de 1724, sobre el tumulto que tuvo lugar en la Vega de Santa Brígida que conllevó entre otros la quema de una casa y que expresa: de los amotinados, sólo conoció a dos de ellos, Gregorio Suárez y el otro Pedro Francisco vecinos de las Cuevas de la Atalaia donde se hasía la lossa[301]. En dicho documento se expresa que se hacía loza, es decir no era un hecho reciente, al menos debía haberse estando elaborando unos años atrás, si bien desconocemos cuántos exactamente.

Es curioso señalar que entre 1720 y 1760, se cita, en diferentes documentos del Archivo Parroquial de Santa Brígida, población que habita en Las Cuevas procedente de la isla de Fuerteventura. Incluso de algunas de estas personas conocemos los pagos de donde eran originarios: Pájara, Triquivijate (La Antigua) y Vegas del Río Palmas (Betancuria). Tal es su importancia demográfica que llegó a albergar un contingente muy elevado de población majorera. Desconocemos la cifra exacta, pero creemos que cerca de un 25% de los apellidos talayeros de 1834 procederían de Fuerteventura[302] (Zamora y Jiménez, 2004: 52).

---

[298] Lugar donde existen zumaques (*Rhus coriaria*), plantas utilizadas para curtir cueros, o lugar donde se curten cueros.

[299] AHPLP. Legajo Nº 1.307, folios 584 vº al 586 rº, 19-4-1663. En este documento de compra-venta se citan los límites de unos terrenos que son Hoya de Jacomina, callejón, camino real y barranquillo.

[300] Comunicación personal de Pedro Quintana Andrés, abril de 2002.

[301] AHN. Sección Consejos. Testimonio del tumulto de La Vega, lejago 95, expediente 7, 1724, folio 1. Suárez Grimón, 1987, I: 504. Agradezco al Dr. Suárez Grimón la transcripción de este importante dato.

[302] Estos datos son meramente aproximativos y deberán revisarse en futuros trabajos.

Apellidos como Acosta, Báez, Cabrera, Espinosa, Estévez, García, Guerra, Gutiérrez, Hernández, Herrera, La Antigua, de León, Machín, Melián, Mirabal, Miranda, Monroy, Peñate (Peña, o de la Peña), Pérez, Raymon, Robayna, Rodríguez, del Rosario, Ruiz, Travieso, Umpiérrez (o Dumpiérrez), etc., pertenecen a este grupo humano, que en ocasiones eran conocidos en distintos documentos, no por sus apellidos, sino por su lugar de procedencia, como es el caso de Isidora la Majorera, cuyo apellido era Gutiérrez, tal y como reza en otras partidas, esposa de Cristóbal Tejera, vecinos en el pago de Las Cuevas a finales del siglo XVIII. En total se han contabilizado más de 30 apellidos majoreros, que se correspondería con, al menos, el mismo número de familias que se asentaron en esta localidad (Zamora y Jiménez, 2004: 52).

Este proceso de inmigración a Gran Canaria, de población procedente de Fuerteventura, tiene su causa en la fuerte penuria económica (hambrunas, sequías, temporales, epidemias, etc.) y la grave crisis política y social (presión de la oligarquía) que padeció Fuerteventura desde 1700 hasta 1725, pero especialmente entre 1703 y 1719-1723, años en los que las gentes pobres venden sus tierras (para poder embarcarse y salir de la Isla) que caen en manos de los grandes propietarios, como el Capitán Francisco Martínez Goias, principalmente y los capitanes Julián Cabrera Betancurt y Lorenzo Mateo Cabrera (Quintana Andrés, 1993: 86-87). A partir de 1703 comienzan a sucederse en esa isla diversos períodos de hambruna, una de las más importantes tuvo lugar entre 1721 y 1723. Pero años antes, sobre 1683, también se sucedió un período de hambruna, en la que de 600 familias que había en Fuerteventura, sólo quedaban unas 130, la mayor parte fueron evacuadas a Gran Canaria (Roldán Verdejo, 1968). En 1721 también emigran muchas familias a Gran Canaria, se estiman unas 3.000 personas (entre majoreros y conejeros). Por ejemplo en Tenerife en 1721 sólo se reciben hasta 600 majoreros por el puerto de El Sauzal. A partir de 1769 Fuerteventura sólo tiene unos 10.000 habitantes, en 1771 emigran muchos majoreros y conejeros a Gran Canaria, Tenerife y La Palma. Tal fue la situación que[303]:

> "Los majoreros están experimentado muchas muertes a manos de la necesidad, tanto en su isla como en las demás adonde han pasado, no habiendo barco que no vaya enteramente cargado de hombres, niños y mujeres, que parecen por los caminos y calles difuntos andando, y que se convierten en molestos peregrinos de aquellas islas a donde arriban".

Por otra parte, se calcula que entre 1835 y 1853, la población de la ciudad de Las Palmas de Gran Canaria poseía hasta un 9% de habitantes procedentes de Fuerteventura (Sosa y González, 1993: 181).

[303] Esta cita en Roldán Verdejo, 1968 23.

En estos momentos, desconocemos qué consecuencias tuvo la llegada masiva de población de Fuerteventura en la actividad locera de La Atalaya. No sabemos si la población procedente de Fuerteventura aportó algún conocimiento técnico o tipológico a la loza de La Atalaya, o si bien, por el contrario, fue la población de La Atalaya la que enseñó todo el saber locero a los nuevos habitantes llegados de esa Isla. O, incluso, que existiesen dos tradiciones loceras que se fundieron en una. Pudiéndose darse el caso que, tal vez, los descendientes de estas familias de Fuerteventura se trasladaran a dicha Isla, llevándose consigo el saber locero (Zamora y Jiménez, 2004: 53).

Lo que si parece cierto es que, a partir de la llegada de los majoreros y majoreras a La Atalaya, aparece el topónimo de Las Cuevas de Las Loceras, que se documenta en una partida de matrimonio fechada en 1752, en la que se lee lo siguiente:

> "En este lugar de la vega, a once de septiembre de mil setecientos cincuenta y dos, yo Matheo Ojeda, cura de este lugar … casé ... a Joseph Ramirez, hijo legítimo de Gregorio Ramirez y de Josefa de Vega, con Anna María, hija legítima de Pedro de Vera y Cathalina Matta, ya difuntos, todos vecinos de este lugar, en las cuebas de las loceras"[304].

De este documento, según nuestro criterio de relevante importancia, podemos extraer algunos datos de interés:

1.º En 1752 se constata que se hacía loza en el pago de Las Cuevas (en la zona de cuevas de La Atalaya).

2.º Ya en 1752 eran conocidas las mujeres que desarrollaban el oficio de locera (por tanto una actividad eminentemente femenina).

3.º La actividad locera se practicaba en cuevas (con mucha probabilidad artificiales).

Algunos de estos apellidos originarios de Fuerteventura (en especial el de Gutiérrez), bien por línea materna, o bien por línea paterna, son los mismos que los de las loceras que, a finales del siglo XVIII y principios del XIX, se trasladan a vivir a otros puntos de Gran Canaria, creando nuevos alfares, como son los casos de Hoya de Pineda y Santa Lucía de Tirajana. Es decir, que los descendientes de majoreros/as practicaban este oficio 75 años después de la llegada de sus antepasados a La Atalaya (Zamora y Jiménez, 2004: 53).

Por otra parte, es de reseñar que a raíz de la búsqueda de los antecedentes familiares de algunas antiguas alfareras del importante centro locero del Valle de Santa Inés (Betancuria), también denominado en el pasado por sus habitantes con el nombre de Los Tiestos, se ha observado, en algunos documentos consultados en diversos archivos parroquiales de Fuerteventura, la presencia de habitantes de las islas de Gran

[304] APSB. Libro de Matrimonios. Nº 4, folio 169 vº, 11-11-1752.

Canaria, Tenerife y Lanzarote, sobre todo, que se desplazan a vivir, en distintos momentos de los siglos XVIII y XIX, a la isla de Fuerteventura.

Asimismo, según la documentación analizada, se observa la presencia, al menos para el siglo XIX, de habitantes procedentes de las citadas islas en el Valle de Santa Inés, a lo largo de este siglo. También llegan habitantes de otros pagos de Fuerteventura, destacando los pueblos de Casillas del Ángel (Puerto del Rosario) y Los Llanos (Betancuria). Aunque, el pago del Valle de Santa Inés pertenece a la parroquia de Nuestra Señora de La Concepción de Betancuria, en ocasiones sus vecinos cumplían con los preceptos sacramentales en la parroquia de Santa María de La Antigua, simplemente por la mejor comunicación que existía entre estas localidades.

En relación al centro locero del Valle de Santa Inés, el antropólogo francés René Verneau ([1891], 1981: 147) decía:

> "La mayor parte de la cerámica empleada en la isla se fabrica en esta región [se refiere al Valle de Santa Inés]. Es mucho más sólida y menos basta que la de Lanzarote, aunque también esté hecha a mano. Se parece mucho, aparte ciertas formas especiales, a la de Gran Canaria y Tenerife. Como en estas dos islas, se pule con la ayuda de una piedra redonda y se le da, en el exterior, cierto brillo con un mezcla de orina y de aceite de pescado".

Esta cita nos plantea la posible relación que existe entre la cerámica elaborada en el Valle de Santa Inés y la producida en las islas de Gran Canaria y Tenerife. Es conocido que había un movimiento de loceras de unos lugares a otros, e inclusive, que se desplazaban a otras Islas, llevando su oficio y tradiciones (Cuenca Sanabria, 1983: 28; Navarro Mederos, 1992: 137 y Fariña González, 1998: 58).

En todo caso, en el estado actual de las investigaciones desconocemos las posibles y múltiples respuestas a estos interrogantes. ¿Trajeron los majoreros conocimientos alfareros a Tenerife y Gran Canaria, que se fundirían con los que en esas islas habían previamente? ¿Fundaron los hombres y mujeres de Fuerteventura el poblado locero de La Atalaya?

A continuación presentamos la siguiente tabla, en la que se pueden observar algunas referencias (toponímicas, presencia de cuevas y actividad alfarera) que se conocen, relacionadas con el importante centro locero de La Atalaya de Santa Brígida.

**Cuadro 5**
**REFERENCIAS HISTÓRICAS DE LA ATALAYA**

| AÑO | AUTOR/ES | OBRA/FUENTE | CARACTERÍSTICAS |
|---|---|---|---|
| 1550 (ed. 1998) | Pedro Ximénez (escribano) (Manuela Ronquillo Rubio y Eduardo Aznar Vallejo). | *Repartimientos de Gran Canaria. Estudio, transcripción y notas* (1511-1558). | Cita de un repartimiento de 30 ó 40 fanegadas, a favor de Bartolomé Hernández, de tierra *detrás del lomo del Gamonal a un lado del Atalaya*. 17-X-1550. |
| 1588 | Mateo Alarcón, cura de la Vega (Pedro Socorro Santana). | Acta bautismal, Archivo Parroquial de Santa Brígida. | Se cita el Lomo de la Atalaya. |
| 1594 | Mateo Alarcón, cura de la Vega (Pedro Socorro Santana). | Acta bautismal, Archivo Parroquial de Santa Brígida. | Se cita La Atalaya. |
| ¿1601? (ed. 1999) | Juan de Quintana Ruiz (escribano de Gáldar y Guía en Antonio Rumeu de Armas) | *Diario de Juan de Quintana Ruiz.* Cuaderno separado de los protocolos del escribano de Las Palmas Francisco Suárez (Biblioteca y Hemeroteca de El Museo Canario). | Para Antonio Rumeu de Armas la Ollería que cita Juan de Quintana es La Atalaya. Sin embargo, pudiera tratarse de La Ollería que se sitúa en El Dragonal (Las Palmas de Gran Canaria). |
| 1670 a 1697 | Diversos escribanos. | Diversos legajos. Archivo Histórico Provincial de Las Palmas. | Compra ventas en las que se citan casas, cuevas, camino, lagar, zumacal y una ermita (San Bartolomé). No se cita ollería, etc. |
| 1672 (ed. 1993) | Pedro Gómes Scudero. (En Francisco Morales Padrón). | *Libro Segundo prosigue la Conquista de Canaria* (*Canarias. Crónicas de su Conquista*). | Entre las obras realizadas por el Gobernador de Canaria D. Juan Coello de Portugal, Caballero de Santiago: *en la Atalaia hizo casa*. Probablemente la construcción de esta casa se encuentre en relación con el cultivo de la vid en la zona. |
| 1724 | Alguacil de la Vega. (en Vicente Suárez Grimón). | Archivo Histórico Nacional. Sección Consejos (lejago 95, expediente 7, 1724, folio 1). Testimonio del tumulto de La Vega. | El Alguacil de La Vega cita que en la Atalaya se hacía loza. |
| 1737 | Lorenzo Rodríguez Ferré (escribano). | Archivo Histórico Provincial de Las Palmas (legajo N.º 1.587, fols. 314 v.º al 320 r.º.). | Testamento: pedazos de tierra de viña en el pago de La Atalaya, con las casas (...), cuidado de la ermita de La Concepción y de San Francisco de Paula (...), 6 fanegadas de tierras en el pago de La Atalaya donde llaman Las Mesas. |
| 1752 | Matheo Ojeda (cura párroco de La Vega). | Libro N.º 4 de Matrimonios. 11-IX-1752. Archivo Parroquial de Santa Brígida. | Cita por vez primera el topónimo de Las Cuevas de Las Loceras. Hábitat en cuevas y oficio de mujeres. |
| 1788 (ed. 1983) | Real Sociedad Económica de Amigos del País de Las Palmas. Jesús González de Chávez. | *Los montes de Gran Canaria en la primera mitad del siglo XIX* | 200 familias de loceros/as. Loza que se usaba "en todas las cocinas de esta isla y en parte de las otras". |
| 1795 | Clérigo. | *Cuentas de la Mayordomía de Fábrica Catedral (1769-1813).* Archivo del Cabildo Catedral de Las Palmas. | Encargo de 400 caños de loza "comprándose éstos en La Atalaya en donde se fabrican" (19-IX-1795). |
| 1799 (ed. 1982) | Joseph de Viera y Clavijo. | *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias.* | *Arcilla o barro parduzco que se emplea en la loza de La Atalaya en Canaria*. |
| 1793-1806 (ed. 1983) | Francisco Escolar y Serrano. | *Estadística de las Islas Canarias, 1793-1806.* Tomo I. | Casi todas las mujeres son loceras. Producción semanal por locera 3 a 4 docenas de piezas, para casi toda la isla. |
| 1835 | Escribano. | *Padrón General de la Población. Santa Brígida.* Archivo de El Museo Canario. | Aparece el topónimo Cuevas de La Atalaya. No se cita el oficio de locero/a o alfarero/a, sino pobre e insolvente. Sin embargo, se calcula que unas 363 mujeres, de 12 años de edad en adelante, son susceptibles de ser loceras. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1841-1842 | Secretario Ayuntamiento de Santa Brígida. | Archivo Municipal de Santa Brígida. Libro de Actas de Pleno, 14-4-1842 | Los vecinos de La Atalaya solicitan se les conceda un terreno en El Raso, para sacar barro y arena, al haberse agotado La Barrera. |
| 1851 (ed. Español 1992) | Thomas Debary | *Notes of residence in the Canary Islands…* | Cita que se hacen utensilios de barro en La Atalaya. Es el primer autor/viajero extranjero que cita la alfarería en este pago. |
| 1887 (ed. 1995) | Olivia Stone. | *Tenerife y sus seis satélites o pasado y presente de las Islas Canarias.* Tomo II. | Hábitat troglodita. Pueblo de alfareros de generación en generación. Surte a casi toda la isla. Gentes pobres, ignorantes, salvajes, incultos, rudos, "ladrones", de piel clara, pelo rubio y ojos azules. Alfarería simple y primitiva, relacionada con el mundo prehispánico. |
| 1944 | Pedro Lezcano Montalvo. | "Visita a La Atalaya de Gran Canaria". *Tradiciones Populares: Palabras y Cosas.* | Hábitat troglodita. Oficio de mujeres. Descripción proceso de elaboración. Figura de Francisco Rodríguez Santana, Pancho el alfarero. |
| 1958 | Sebastián Jiménez Sánchez. | "Cerámica grancanaria prehispánica de factura neolítica". *Anuario de Estudios Atlánticos.* N.º 4. | La Atalaya, junto con otros 3 centros loceros (Hoya de Pineda, Lugarejos y Tunte), pervivencia del mundo prehispánico. |
| 1975 | María Luisa de Bethencourt Mateos. | "Breve estudio de la cerámica popular talayera". *Anuario Centro Asociado de Las Palmas. UNED.* N.º 1. | Primer estudio desde la Universidad de esta localidad locera. Descripción técnica de las piezas y proceso de elaboración de la cerámica. |
| 1977 | Rafael González Antón. | *La cerámica popular en las Islas Canarias.* | Descripción tipológica de la cerámica de este centro locero. |
| 1979 | Alfredo Herrera Piqué | "La Atalaya, antiguo centro alfarero de Gran Canaria". *Aguayro*. N.º 113. | Actividad descendiente del mundo prehispánico (Sosa, 1678). Endogamia. |
| 1981 | Julio Cuenca Sanabria. | "La Atalaya de Santa Brígida. Primitivo centro locero de Gran Canaria". *Aguayro*. N.º 130. | Necesidad de creación de un ecomuseo. Cerámica heredera del mundo prehispánico. Oficio de mujeres. Aislamiento. Tipos cerámicos (lebrillos, etc.). Herramientas de trabajo. Cuevas y hornos. |
| 1998 | Gustavo Rivero Vega. | "El centro locero de La Atalaya". *El Pajar*. N.º 4. | Origen prehispánico. Técnicas antiguas de elaboración de la cerámica. Descripción de las cuevas y los hornos. Situación actual. Colectivo Alud (Asociación de Profesionales de la Loza de La Atalaya). Casa-alfar de Pancho. Perspectivas y panorama de la recuperación de la actividad locera en La Atalaya. Necesidad de mayor intervención, para su preservación por parte de las Administraciones Públicas Canarias. |
| 2007 | Carmen Ascanio Sánchez | *Estrategias de creación de valor en la alfarería de La Atalaya (Gran Canaria).* | Estudio antropológico e histórico de la alfarería en La Atalaya, así como de los procesos de formación de identidades. |
| 2009 | Antonio Santana Santana y M.ª del Pino Rodríguez Socorro. | *Turismo y tradición en el pago alfarero de La Atalaya de Santa Brígida*. | Estudio sobre la presencia del turismo, proceso de desaparición y propuesta del origen del centro locero, con una importante recopilación de fotos, dibujos y pinturas sobre este pago. |
| 2010 | Antonio Santana Santana, Marcos Sarmiento Pérez y M.ª del Pino Rodríguez Socorro. | *La Atalaya de Santa Brígida en la literatura de viajes (1819-1966).* | Estudio de los relatos de viajeros que visitaron La Atalaya, con transcripción de todos los textos y selección de algunas imágenes. |

*Fuentes: Las citadas. Elaboración propia.*

**Cuadro 6**
**EVOLUCIÓN DE LA POBLACIÓN EN LA ATALAYA, 1734-1888**[305]

| AÑO | HABITANTES | FUENTE / REFERENCIA |
|---|---|---|
| 1734 | 281 | P. Dávila y Cárdenas. Constituciones Sinodales, 1737. |
| 1741 | 310 | Riviere, Descripción geográfica de las Islas Canarias, 1743. |
| 1806 | 374 | F. Escolar y Serrano. Estadísticas de las Islas Canarias, 1806. |
| 1865 | 472 | Pedro de Olive. Diccionario…, 1865. |
| 1888 | 635 | Momenclator, 1888. |

Fuente: Santana y Rodríguez, 2009: 109. Elaboración propia.

En el Padrón General de la Población de Santa Brígida de 1835[306], aparece reflejado el pago "Cuevas de La Atalaya", pero no se cita el oficio de locero o locera, alfarero o alfarera, sólo aparecen como oficios en este pago los de criado/a, mayordomo, labrador y jornalero, pero la mayoría son pobres e insolventes (tanto hombres, como mujeres).

Según un cálculo estimativo[307] (que habría que contrastar con otras fuentes) la cantidad de mujeres, de 12 años inclusive y mayores de esa edad, susceptibles de ser loceras rondarían las 363, lo que denotaría el alto número de mujeres que podrían estar dedicadas a la elaboración de la loza.

Este último dato se podría relacionar con las noticias aportadas por Francisco Escolar y Serrano ([1793-1806] 1983, I: 330) y Olivia Stone ([1887] 1995, II: 180) que hablan de la existencia de numerosas mujeres dedicadas a este oficio: "casi todas las mujeres son loceras y el trabajo principal de la población es la alfarería".

Como se ha dicho durante casi toda la segunda mitad del siglo XIX, hasta comienzos del XX este pago era frecuentemente visitado por viajeros y turistas (británicos, alemanas y franceses, sobre todo), muchos de los cuales publicaron sus relatos e impresiones de sus visitas. Antonio Santana Santana y M.ª del Pino Rodríguez Socorro consideran que este lugar se convirtió en una especie de parque temático etnográfico, entre 1815 y 1914, pero sobre todo a finales del siglo XIX. De hecho, junto con la visita al Teide, la excursión a La Atalaya eran considerados las dos actividades turísticas más importantes del Archipiélago, que se llegaron a incluir en diversas guías turísticas (Santana y Rodríguez, 2009: 17-53). En este ambiente del auge del turismo a finales del siglo XIX se instalaron en la zona del Monte Lentiscal dos hoteles, el *Quiney's* Bella Vista Hotel y el Victoria. Muchas talayeras y talayeros trabajaron en

[305] Se ha aplicado un factor de conversión (3,6) establecido entre la equivalencia de vecinos y habitantes, a partir de los datos de Pedro de Olive (1865).

[306] ABHMC. Padrón General de la Población de Santa Brígida, 1835, folios 66 rº al 93 vº

[307] Este cálculo se obtuvo sobre la base del número total de mujeres de La Atalaya presentes en el padrón general de la población de 1834 que aparecen con un umbral de edad mínimo de 12 años, hasta un umbral máximo de 70 años.

ambos establecimientos hoteleros, realizando labores de limpieza, servicio, etc. Este hecho supuso, entre otras cuestiones que una parte de la población se dedicara a otros menesteres diferentes a las labores alfareras, pero también supuso un cambio de mentalidad e, incluso, la introducción de nuevas piezas en los registros tipológicos (como las cafeteras, teteras, etc.). Por desgracia en 1938 se produjo un incendio en el Hotel Santa Brígida que puso fin a la actividad hostelera en esta zona. Dicho incendio supuso una tragedia colectiva, porque muchas personas de La Atalaya perdieron su trabajo (Santana y Rodríguez, 2009: 56-57).

A partir de los años veinte hasta los cincuenta del siglo XX la actividad alfarera en La Atalaya comienza a declinar (baja la producción, pero todavía un grupo de loceras siguen trabajando), sobre todo influenciada por la I Guerra Mundial, la depresión económica del 29, la Guerra Civil Española y la II Guerra Mundial, en un ambiente de miseria y pobreza generalizada. Pero es sobre todo, desde los años cincuenta cuando ya se inicia la desaparición irremediable de esta actividad, a pesar de que con la autarquía se reactiva el consumo de loza tradicional, al escasear la cerámica de importación y otros productos metálicos de carácter doméstico. El auge económico de los sesenta y de comienzos de los setenta promovió la transformación de la sociedad rural que se fue convirtiendo hacia el sector servicios, desapareciendo la sociedad agraria tradicional (Santana y Rodríguez, 2009: 55).

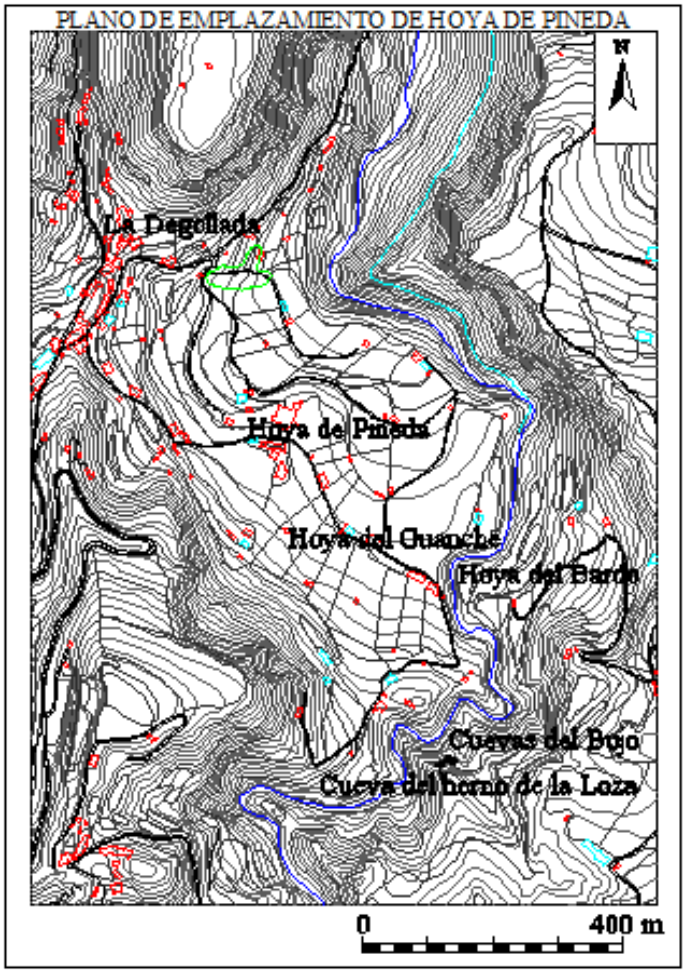
En los años treinta se han documentado unas 30 loceras (Seseña Díez, 1997: 352), en los sesenta sólo se fabricaban loza unas 12 mujeres (Santana y Rodríguez, 2009: 58) y el locero Francisco Rodríguez Santana, mientras que muchas talayeras se dedicaban al servicio doméstico, etc. En los ochenta sólo quedaban 3 artesanos, Francisco Rodríguez Santana (Panchito), Antonia Ramos Santana (Antoñita la rubia) y María Guerra Alonso (María la Quemá). Hoy día, a partir de iniciativas privadas y públicas, especialmente a través de la asociación Alud y del centro de interpretación de La Atalaya, así como de diversos alfareros y loceras, se sigue produciendo cerámica, tanto reproducciones de piezas indígenas, como tradicionales, que han intentan recuperar la alfarería tradicional (Rivero Vega, 1998).

Que se sepa, las únicas personas vinculadas a La Atalaya que siguen elaborando cerámica son Gustavo Rivero Vega en el Centro de Interpretación de La Atalaya, junto a Mercedes Cuenca Sanabria (al menos durante una época), así como Concepción Fleitas Domínguez en el Camino de las Cordilleras (Santa Brígida).

**Hoya de Pineda (Santa María de Guía y Gáldar)**

Hoya de Pineda es una pago que se ubica entre los municipios de Santa María de Guía y Gáldar, en el Noroeste de la isla de Gran Canaria. Se caracteriza por estar conformado por la propia Hoya, las Cuevas del Bujo, la Hoya del Guanche, la Hoya del

Bardo, La Degollada y La Cruz de La Majadilla, entre otros lugares, que poseen una altitud media que varía entre los 530 y los 435 m s.n.m. El límite municipal lo marca, en parte, la vía asfaltada que atraviesa dicho pago, así como el antiguo camino tradicional de Anzo y el Barranco de La Hoya. El hábitat tradicional de esta localidad se caracteriza por la presencia de cuevas artificiales excavadas en la roca, sin embargo, en la actualidad se localizan inmuebles construidos de obra.




Emplazamiento de Hoya de Pineda, con indicación de los principales topónimos de la zona: Hoya del Guanche, Hoya del Bardo, Cuevas del Bujo, Cueva del Horno de la Loza y La Degollada.

Se considera que la actividad locera comenzaría a partir de 1816 a 1825, con la llegada de población procedente de La Atalaya, pero Gabriel Betancor Quintana (2003) plantea que en 1524 se producía loza por parte de las hijastras de Luisa de Betancor. Existen tres posibilidades en cuanto a su origen y desarrollo:

- Centro locero que comenzaría su producción en el siglo XVI, descendiente del mundo indígena, que prolongó su actividad hasta hoy y en el que se suma la tradición talayera que llega a comienzos del siglo XIX (Cuenca Sanabria, 1981 b y López García, 1983).

- Centro locero que posee dos fases de producción, una en el siglo XVI, de la que se desconoce hasta cuándo perduró o se prolongó y qué tipos de piezas produjo y otra que se inicia a comienzos del siglo XIX. De ser así, es probable que entre ambas fases se dejara de elaborar cerámica.

- Centro locero que comienza su producción a comienzos del siglo XIX hasta hoy día.

En relación a la aparición de la actividad locera en Hoya de Pineda, en el siglo XIX, estaría relacionada con la llegada de nuevos habitantes procedentes de Santa Brígida, a partir de 1808 y 1825. Las razones esenciales de la llegada de estas nuevas gentes según parece fue de tipo económico. En ese sentido, habría que relacionar la expulsión o salida de un área en crisis, donde la competitividad quizás era mayor, así como el traslado a una zona de importante expansión demográfica (núcleos de población considerables: Gáldar, Arucas, Guía, ...), en la que esta actividad tendría más demanda. Este comportamiento de foco difusor, le sucede después a Hoya de Pineda, en el que las loceras de esta localidad se establecen en La Aldea de San Nicolás de Tolentino (al menos en el siglo XX) y, en menor medida, en Tasarte y La Montaña, donde desarrollan su oficio.

El alfar de Las Cuevas del Bujo fue probablemente el primer taller de toda la zona de Hoya Pineda. En un principio, estaba habitado por gentes llegadas de Las Cuevas de Las Loceras, Santa Brígida, abandonándose a finales del siglo XIX. Dicho alfar posee un alto valor etnográfico y arqueológico, ya que éste ha sufrido pocos cambios y se nos muestra tal y como era uno de estos alfares en el siglo decimonónico. Otro hecho a destacar, de este alfar del Bujo, es la utilización de una cueva artificial como zona de cocción de cerámica, denominada la Cueva del Horno de la Loza.

También serían necesarios diferentes estudios, aplicando una metodología arqueológica en los antiguos vertederos existentes en Las Cuevas del Bujo, así como el localizado en El Horno de La Loza. Creemos que se debería seguir con los trabajos arqueométricos cerámicos, referente a los desgrasantes, así como el estudio de los barros usados en la elaboración de la loza, que como hemos demostrado posibilita determinar el origen de materiales cerámicos de dudosa procedencia y que darán sin lugar a dudas resultados muy interesantes.

En la actualidad sólo produce loza una alfarera en La Degollada, Rafaela Santiago Suárez junto a su hijo. De los tres centros loceros de la isla es tal vez el único que posea un estudio monográfico sobre su historia (Zamora y Jiménez, 2008).

El origen del poblamiento en esta zona se remonta al menos al proceso de colonización que siguió a la conquista de la isla, a finales del siglo XV, adoptándose como topónimo el del primer propietario que se benefició de aquellas tierras. Cerca de

este lugar existen otros topónimos que aluden a la presencia indígena previa, como Hoya del Guanche o Tegueste, ambos con toda probabilidad vinculados a la presencia de guanches de Tenerife, deportados y obligados a asentarse en ese territorio[308]. En todo caso, existen varios yacimientos arqueológicos que atestiguan la existencia previa de los antiguos canarios en ese enclave territorial, si bien se desconoce si las actuales cuevas fueron ocupadas durante la etapa indígena[309].

El nombre de Hoya de Pineda, también es citado por el erudito ilustrado Joseph de Viera y Clavijo ([1783] 1967, II: 396) en 1783, como uno de los pagos pertenecientes a Santa María de Guía. Por otra parte, en la obra de Francisco Escolar y Serrano ([1806] 1983: 281), se recogen, entre 1793 y 1806, los distintos pagos de la jurisdicción de Santa María de Guía en Gran Canaria, entre los que se hallan "Hoya de Pineda y del Guanche".

Hoya de Pineda y Hoya del Guanche, según los vecinos de la zona, son topónimos que hacen alusión al mismo lugar[310]. Si bien, Hoya de Pineda es el nombre por el cual es conocida actualmente toda la zona. Según el Cronista Oficial de Gáldar, Sebastián López García: "El topónimo de Hoya de Pineda tiene su origen en la combinación de un fenómeno natural (la hoya) con el posesional de una familia (Los Pineda). La casa de los Pineda aún se levanta en el centro de la hoya" (López García, 1983: 571).

La construcción de esta casa al igual que la ermita de San Antonio de Padua ubicada también en la Hoya, mandada a edificar por el canónigo D. José Betancurt y Franchy, se relacionan con la familia de los Pinedas, a la que perteneció Jerónimo de Pineda, regidor perpetuo del Cabildo Gran Canario. Ambas construcciones ya estaban erigidas en 1759. En la obra de Fray Juan Suárez de Quintana, Relación *Genealógica de mediados del siglo XVIII*, podemos leer al respecto lo siguiente:

> "y el dicho Don Joseph Vetancurt es al presente poseedor del vínculo de la Hoya de Pineda en la jurisdicción de la Villa de Guía, que fundaron Doña María Vetancurt y Jerónimo de Pineda, y es también el Patrono del convento de mi Padre San Antonio de Padua de las Villas de Gáldar y Guía, el que ha fabricado cassa muy buena en dicho vínculo y una hermosa Hermita en culto de

[308] Comunicación personal de Gabriel Betancor Quintana, octubre de 2008.

[309] Existe un conjunto de cuevas artificiales localizadas en el Lomo Tirior, concretamente en el lugar conocido como El Picacho, donde hay que destacar la existencia de un granero formado por un conjunto de silos a distintas alturas y de capacidades diferentes. Según lo observado en visitas efectuadas a este enclave, una parte de este yacimiento arqueológico ha sido reutilizado por pastores en épocas recientes.

[310] Desconocemos si en el pasado ambos topónimos se situaban en lugares diferentes. La tradición oral recogida afirma que Hoya de Pineda es el nombre usado en la zona, mientras que la Administración (especialmente el Ayuntamiento de Santa María de Guía), hasta comienzos del siglo XX, citaba este enclave como Hoya del Guanche. Algunos autores consultados (J. de Viera y Clavijo y P. de Olive) hablan de Hoya de Pineda y Hoya del Guanche, por separado.

dicho glorioso Santo, mi Padre y protector el Señor San Antonio" (Suárez Quintana, 2006: 120).

Ya desde el siglo XVII se produce una ocupación de cierta relevancia de las zonas de medianías de personas venidas del casco de Guía como foráneos llegados de otras parroquias.

> "Desde mediados del siglo XVII la multiplicación de pagos en el término de Guía comenzará a convertirse en un hecho habitual, surgiendo, aunque gran parte de ellos conformados por viviendas diversas, agrupaciones de casas sin una estructuración de núcleo urbano o por unidades de casas, más o menos dispersas" (Quintana Andrés, 2006: 53).

Según los datos que disponemos, este núcleo de población (Hoya de Pineda) ya existía, al menos, a mediados del siglo XVIII, aunque como hemos visto su ocupación sea muy anterior. En algunas partidas de nacimiento se constata lo siguiente: Asunción hija legítima de Francisco Molina Jiménez y de Andrea Benítez, naturales y vecinos de esta villa en el pago de Hoya de Pineda[311].

En el siglo XVIII sigue aumentando la población aunque este incremento se ve frenado puntualmente por epidemias y hambrunas. En el Noroeste de Gran Canaria, se produce un fenómeno de concentración de población, en los núcleos de Gáldar (309 vecinos) y Guía (329 vecinos), mientras que las poblaciones del interior de la Parroquia de Guía oscilan entre 4 y 20 vecinos (Santana Santana, 2001: 207). Antonio Riviere en su Descripción Geográfica de las Islas Canarias de 1740-1743 expresa que el número de habitantes de Guía, por estos años, era de 2.533, de los cuales al pago de Hoya de Pineda le corresponden, según este autor, 14 vecinos, es decir unos 56 habitantes (Aguiar Castellano, 2006: 5-6).

Por otra parte, en diversas obras encontramos datos demográficos y estadísticos de Hoya del Guanche y Hoya de Pineda, así Pedro de Olive Olive (1865: 537 y 539), en su Diccionario Estadístico Administrativo, recoge que:

> "Hoya del Guanche: Aldea situada en el jurisdiccional de Guía, partido judicial de idem., isla de Canaria. Dista de la capital del distrito municipal 3 Kilómetros, 900 metros, y lo componen 2 edificaciones de dos pisos y 10 chozas ú hogares habitados, 5 constantemente por 5 vecinos, 23 almas y inhabitados.
>
> Hoya de Pineda: Casa de labranza situada en el término jurisdiccional de Gáldar, partido judicial de Guía, isla de Gran Canaria. Dista de la capital del distrito municipal 4 Kilómetros, 670 metros: tiene dos pisos y está constantemente habitada por 1 vecino 10 almas".

Los datos aportados por Pedro Olive apuntan a que en la Hoya del Guanche residían más personas que en la Hoya de Pineda, lo que demostraría que debió existir,

[311] APSMG. Libro de bautismos. Nº 11, folio135 vº, 20-VIII-1785.

en esos años, un mayor número de loceras asentadas en la zona de la Hoya del Guanche, Hoya del Bardo y Cuevas del Bujo, con respecto a la Hoya de Pineda y La Degollada.

En el Nomenclátor de la Provincia de Las Palmas de 1850, aparecen Las Cuevas de Pineda como un caserío con cinco vecinos, perteneciente al Ayuntamiento de Gáldar; en el de 1888, en la parte perteneciente al municipio de Gáldar, recoge la existencia de una casa de un piso y de dos casas de dos pisos, siendo la población de 5 habitantes de hecho y 5 de derecho. En la zona correspondiente al municipio de Guía tiene cinco casas de un piso y en el enunciado de albergues: cuevas, barracas y chozas aparecen tres, con una población de hecho 21 habitantes y de derecho 23. Por otra parte, según el Libro de Matrícula[312], en el apéndice de familias pobres feligresas de la parroquia, del año 1920, se recoge la cantidad de más de 600 personas que habitaban la Hoya del Guanche (Zamora y Jiménez, 2008: 39-40).

Hoy en día, el término de Hoya del Guanche, según algunos informantes, se ha reducido a una pequeña zona ubicada al Este de Hoya de Pineda, en el margen derecho del barranco de La Hoya; de igual manera, este lugar es conocido, popularmente, como Hoya del Bardo[313]. Sin embargo, en el siglo XIX y comienzos del XX, Hoya del Bardo aparece como un lugar diferenciado (Zamora y Jiménez, 2008: 40).

Los nombres de Hoya del Guanche[314], Hoya del Bardo[315] y Hoya de Pineda se hallan en distintas partidas de nacimiento de la Parroquia de Santa María de Guía, en habitantes de este lugar de los siglos XVIII, XIX y XX, abarcando (en el caso de Hoya del Guanche) una cronología que va desde el año de 1790 hasta 1942[316]. A partir de la década de los treinta del siglo XX, el topónimo de Hoya del Guanche entra en desuso y se pierde definitivamente como término administrativo, quedando recluido tan sólo en la memoria de las personas de mayor edad de Hoya de Pineda. En el Padrón de la Iglesia Parroquial de Santa María de Guía del año 1885, volvemos encontrar entre los distintos pagos[317] que pertenecían a esta Parroquia, el de Hoya del Guanche y el de Hoya del Bardo (Zamora y Jiménez, 2008: 40).

---

[312] APSMG. Padrón Parroquial de Santa María de Guía, 1920.

[313] Según el Diccionario Histórico del Español de Canarias de Corrales y Corbella (2001: 186-187), el significado de la palabra bardo es: vallado espeso y enmarañado de tuneras y zarzas, o de otras plantas semejantes, que suele usarse para proteger del viento los sembrados.

[314] También aparece el topónimo de Hoya del Guanche en la obra de D.A.M. Manrique y Saavedra, concretamente, cuando nos habla del número de habitantes de los distintos pagos del distrito de Guía: "Hoya del Guanche, 30" (Manrique y Saavedra, 1873: 28).

[315] APSMG. Libro Bautismos. Nº 16, folio 40 rº, 25-10-1842.

[316] APSMG. Libro de bautismos. Nº 12, bautizo Nº 397, folio 68 vº, 24-1-1790. Libro de bautismos. Nº 19, bautizo Nº 837, folio 235 rº, 22-2-1862. Libro Matrimonios. Nº 13, folio 110 vº, 29-4-1942.

[317] Esta es la relación de los pagos del campo que aparecen en el Padrón de la Iglesia Parroquial de Santa María de Guía del año 1885: "Atalaya, Llano Parras, Calvario, Zarazona, Garzas, Cuartas, Becerril, Laurel, San Juan, Gallego, Malpais, Gallinero, Hoya de Moreno, Montañeta, Dehesa, Ingenio Blanco, Barranquillo, Tamaragaldar, Abalos. Llano Alegre, Hoya del Guanche, Hoya del Bardo, Anzofe, Cañada y Conde, Montaña e Ingenio, Barranquillo Cardoso, Boticaria y Molinillo, Cuesta de Carballo,

De los diferentes topónimos existentes en Hoya de Pineda es el de La Degollada[318], lugar de residencia de la mayoría de las loceras en la última fase de este centro locero (siglo XX), el documento más antiguo que hemos localizado que hace mención a La Degollada, es una partida de bautismo de 1856 (Zamora y Jiménez, 2008: 42). El cura Francisco Bernardo Guerra, escribió:

> "Ana hija legítima de José Antonio Suárez e Inés Moreno naturales y vecinos de esta villa en la Degollada de la Hoya de Pineda, abuelos paternos Matías Suárez y Juana Rodríguez, maternos Antonio Moreno y Catalina, todos de esta vecindad"[319].

A partir de mediados del siglo XIX, se produce un crecimiento en la población en Hoya de Pineda, que se confirma por el aumento de nacimientos. Esta circunstancia provocaría la expansión del hábitat en este lugar. Un documento oral de gran interés, que hace mención al probable origen de la construcción de las actuales cuevas viviendas en La Degollada (Zamora y Jiménez, 2008: 42-43), es el que nos relató el desaparecido locero Nicolás Godoy:

> "Don Clemente un señor rico, que tenía todo eso ahí enfrente, esto aquí y la Joya eran de él. Esto por aquí se lo dio a los pobres, dio permiso a nosotros, ¿no?, a los antiguos y todo el que quiso hacer cuevas, hizo cuevas y todo el mundo hizo cuevas. Esa historia ha venido desde siempre"[320].

También dentro de lo que es Hoya de Pineda, hay que destacar el nombre de Las Cuevas de San Antonio ubicadas en la zona de la Ermita al Este de la Degollada. Las Cuevas de la Majadilla, localizadas a unos 500 m. de la mencionada Ermita, en el Camino de San Antonio[321].

Es curioso señalar que en diversas obras de viajeros e investigadores de los siglos XVIII y XIX (entre otros: Glas [1764], 1982; González Lemus, 1998; Stone [1887], 1995; Grau Bassas y Más [1888], 1980; Verneau [1891], 1981), no encontramos ningún aspecto que aborde la fabricación de loza en esta localidad. Asimismo, también hay una carencia de noticias sobre la fabricación de loza en este pago, en la "Relación del estado de la Agricultura, Industria y Comercio...", que llevó a cabo la Secretaría de

---

pasitos y Barrera, San Felipe, Calabaso y Paso, Palmital, Junquillo y Verdejo, Bascamao, Barranco del Pinar, Montaña Alta y Tres Palmas".

[318] El significado de este topónimo sería, "desfiladero o garganta, depresión del terreno entre dos elevaciones, por donde se puede pasar con facilidad" (Corrales y Corbella, 2001: 496).

[319] APSMG. Libro Bautismos. Nº 18, folio 204 rº, 29-4-1856.

[320] Entrevista realizada a D. Nicolás Godoy Vega, 86 años, Hoya de Pineda, Gáldar, XI-2000

[321] Los principales caminos del municipio de Santa María de Guía a finales del siglo XIX, según constan en el Archivo Municipal, concretamente del año 1879, eran : de Tarazona y Cuesta de Silva, de Cuesta de Caraballo, de San Juan y Dehesa, de Las Boticarias y Hoya de Pineda, de los Callejones, de los Llanetes, de la Vega, de Crucero de Tarazona, de Llano Parras y del Río, de la Atalaya y del Mar, de las Tres Palmas, del Ingenio y Montaña de Guía, y de travesía del Palmital (Aguiar Castellano, 2007: 10).

Balanza de Comercio en 1790 (según se constata en el Archivo Alcialcázar), donde si se cita la fabricación de loza ordinaria, (se desconoce si también hace alusión a la elaboración de tejas) es en Artenara, Tejeda y Tirajana (Santana y Santana, 2002: 607-622). Asimismo, en los diferentes diccionarios geográficos, estadísticos, administrativos o históricos publicados en el siglo XIX (Escolar [1806], 1983; Madoz [1850], 1986; Olive, 1865) no encontramos ninguna mención a esta actividad en el pago de Hoya de Pineda.

Las primeras referencias a la existencia de este centro locero como tal las vemos en El Padrón de Población de Santa María de Guía del año 1834, donde se citan una serie de personas que desarrollaban esta artesanía.

Posteriormente, es en el año de 1898 en *El Diario España* editado en Las Palmas de Gran Canaria (No se cita el autor del artículo, 1898: 6), cuando por primera vez sale publicado la existencia de esta actividad artesanal en Hoya de Pineda, en el número 189 que estaba dedicado a la ciudad de Gáldar, concretamente en el artículo sin firmar que lleva como título: "La comarca de Gáldar", cuando habla de la industria en esta Ciudad, dice lo siguiente:

> "La industria está adelantada. Hay una fábrica de azucarera donde se elaboran miel y azúcar; máquinas para hacer manteca y quesos. Tejidos de algodón, hilo y lana, bastos y finos. Fábricas de loza basta de esteras y escobas, de ladrillos".

Tenemos que esperar hasta el año 1900 en el que se vuelve a citar la fabricación de loza en este lugar, esta vez se debe al farmacéutico Cipriano Arribas Sánchez, quien en su obra "A través de las Islas Canarias", hace mención a esta actividad "industrial" en Gáldar: La industria de la población es fabricación de azúcar, miel, manteca de vacas (Bos tauros), quesos exquisitos, tejidos del país y fabricación de loza basta, ladrillos, tejas, escobas, esteras y muebles finos (Arribas Sánchez, 1900: 268).

Sin embargo, los primeros investigadores que mencionan el centro locero de Hoya de Pineda como tal, son autores del siglo XX. El primero de ellos fue Sebastián Jiménez Sánchez en el año 1927 en su obra Descripción geográfica de Canarias y en especial del grupo oriental, en la que nos describe la industria de los municipios de Santa María de Guía y Gáldar, entre los que se encuentra la loza basta (Jiménez Sánchez, 1927: 85-86). Con posterioridad, este investigador, en un trabajo sobre la cerámica prehispánica de la isla de Gran Canaria, cita en 1958 a Hoya de Pineda y La Degollada, en Guía como unos de los centros herederos de la etapa prehistórica (Jiménez Sánchez, 1958: 213).

A mediados de la década de los setenta[322] y principios de los años ochenta del siglo XX, surgen los primeros estudios etnográficos sobre este centro locero. Estos estudios se caracterizan por ser pequeños trabajos en los que, sobre todo, se tratan algunos aspectos técnicos sobre la loza producida en esta localidad. En el año 1975 el artista galdense Juan F. Valeriano Sosa Guillén dibuja y fotografía durante tres meses el proceso de elaboración de la loza que producía la conocida alfarera Julianita, adquiriendo para el Ayuntamiento de Gáldar cinco colecciones de cerámicas, compuestas por recipientes de los tipos que en esta época seguían elaborándose en Hoya de Pineda, en total unas 200 piezas. El propio artista estuvo viviendo en este enclave durante todo el proceso de investigación. Por desgracia, todo este material (cerámicas, notas, dibujos y fotografías) se ha perdido y sólo quedan algunas diapositivas propiedad del citado artista galdense. Todo ese material formaba parte de un proyecto inicial de carácter multidisciplinar, el cual nunca se llevó a cabo por diferentes razones (Talavera Alemán, 1976: 2-3).

En esta época se publica el libro sobre la alfarería popular en Canarias de Rafael González Antón (1977: 84-85), en el que dedica un apartado al centro locero de Hoya de Pineda. Este trabajo ha constituido, en su momento (y durante algún tiempo), la investigación más profunda sobre el tema. En dicha investigación comenta, entre otros, que es un trabajo exclusivamente femenino, que no conoce el torno y que las alfareras trabajan de rodillas. Desconoce el lugar exacto en el que se produce la extracción del barro y comenta la existencia del goro (al que denomina poceta), como lugar en el que se produce el esponjado del barro y en el que se prepara sólo aquel barro que va a ser empleado. También comenta la aplicación de aceite durante el bruñido y el tipo de decoración de retícula bruñida. Entre la tipología cerámica nos habla de bernegales (con o sin asas), gánigos para el ordeño, macetas, ganiguetes para fregar loza, frigueras y tostaderas para tostar castañas y millo, borsolanas para amasar caldo, pilones para el agua, porrones y lebrillos para agua de los animales de corral. Por otra parte habla de un centro alfarero que se ubica muy próximo a Hoya de Pineda, La Degollada, que en esos momentos se encontraba casi extinguido, además de los recipientes y elementos cerámicos citados, para La Degollada nombra los braseros y los sahumerios. El citado González Antón enumera, finalmente, las características de la cerámica de este centro alfarero, que son el trabajo exclusivo de mujeres, la factura a mano mediante el urdido, el trabajo en cuclillas o sentado en el suelo, la trituración del barro con piedras, la mezcla del barro con arena volcánica y de barranco, el amasado con los pies y manos, el almagrado y bruñido con petróleo para obtener más brillo y la cocción en horno de

[322] Según comunicación personal del alfarero José Ángel Hernández Marrero, parece ser que en la década de los sesenta del siglo XX, un antropólogo de nacionalidad estadounidense realiza una investigación sobre este centro locero. Tal vez, ésta sea la primera vez que se lleva a cabo un estudio antropológico y etnográfico de este centro productor de loza. Esta investigación se ve plasmada en la publicación de un pequeño artículo, a modo de reseña, en una revista norteamericana (por desgracia, hasta el día de hoy no hemos podido documentar el artículo reseñado, pues a pesar de intentar averiguar el título del artículo citado y el autor, todavía desconocemos ambos datos).

cámara, actividad ésta última que también realizan los hombres (González Antón, 1977: 84-85).

Posteriormente, el arqueólogo Julio Cuenca Sanabria (1981 b) redacta un artículo titulado "Las cuevas de Pineda: un centro alfarero de tradición aborigen en el Noroeste de Gran Canaria". En dicho trabajo, además de otras cuestiones (como la de relacionar este centro locero con la tradición prehispánica grancanaria), da a conocer a la alfarera Juliana Suárez Vega y documenta el proceso de fabricación de la cerámica, así como la comercialización de las piezas.

Por esos años J. Sebastián López García (1983) publica un artículo titulado "Cerámica popular canaria: taller de Hoya de Pineda de Gáldar". En dicho trabajo, entre otras cosas, se estudia el origen toponímico de este centro locero, el proceso de preparado del barro y el modelado de la pasta hasta conseguir las piezas cerámicas. También se abordan las formas de los recipientes, así como los tipos de asas, la coloración, etc. (López García, 1983: 567-576).

Asimismo, Celso Martín de Guzmán (1984), en la publicación de su tesis doctoral, titulada Las culturas prehistóricas de Gran Canaria, cita la existencia del centro locero de Hoya de Pineda, como uno de los centros alfareros herederos del mundo indígena de Gran Canaria (Martín de Guzmán, 1984: 363). En ese sentido, repite el planteamiento de Sebastián Jiménez Sánchez, de que este centro locero es uno de los centros herederos de la etapa prehistórica.

En el archivo personal del citado autor, hemos localizado, entre sus papeles, un pequeño, pero interesante trabajo, el que este gran investigador hace una reflexión sobre el mundo alfarero canario y su relación con la alfarería preeuropea. Así, nos comenta que:

> "Está por determinar la genealogía de este mundo alfarero y su supervivencia o no en las tradiciones ceramistas isleñas…La comarca de Gáldar, la ancestral Agáldar, ha mantenido milagrosamente uno de estos alfares, emplazados a la entrada del Valle de los Guanartemes, allá, en la Degollada de Pineda…Nuestra infancia, y sus infinitas tardes estivales están llenas de aquellas fumatas, localizadas desde el pueblo, allá arriba en los roquedales de la Degollada. Eran las misteriosas "hornadas", los humos espesos y ligeros, según el viento, que en los largos ponientes de junio constituían para nosotros un enigmático lenguaje, lejano y ceremonial. De allí procedían los bernegales, las tallas, las macetas, los platos que con nuestras madres íbamos a comprar en el mercado, con los berros frescos y el queso tierno. Después con los años, en las caminatas quinceañeras conocimos a su artífice. A aquella mujer, heredera de las claves, conocedora de su oficio, y como una sacerdotisa, oficiaba con los cuatro

elementos, allí en aquel paraje insólito, en sus cuevas y en sus hornos, en la estrecha vereda, en las secretas arcillas, en la leña, en el orear las piezas…"[323].

De estos trabajos y estudios que abordan el conocimiento de la loza en Hoya de Pineda, la mayoría son artículos que describen algunos de los aspectos técnicos (búsqueda del barro, proceso de fabricación de la loza, secado, guisado, algunas de las herramientas usadas en su elaboración, etc.). Asimismo, en todas estas investigaciones se plantea la atribución de un origen prehispánico de este centro locero.

A partir del año 2000 comenzamos a indagar sobre este centro locero. En el año 2003 se publica un artículo en la revista Tenique, en el que abordan el origen de este centro locero y las causas que condujeron a su fundación por parte de loceros y loceras procedentes de La Atalaya (en torno a 1815). Asimismo, en dicho trabajo se documenta un alfar inédito, las Cuevas del Bujo, así como una cueva artificial en la que se llegó guisar loza, la Cueva del Horno de la Loza (Zamora y Jiménez, 2003: .17-58). Por otra parte, en el año 2004, dentro de la obra sobre El centro locero de Tunte, San Bartolomé de Tirajana, abordamos algunos datos sobre el origen de este centro locero, haciendo hincapié, sobre todo, en el estudio genealógico de las familias de loceros y loceras citados en el Padrón General de la Población de Santa María de Guía del año 1834 (Zamora y Jiménez, 2004: 60-64).

Ese mismo año iniciamos, conjuntamente con la Dra. Amelia del Carmen Rodríguez Rodríguez, un estudio que versa sobre el instrumental lítico en el trabajo de la loza tradicional. Este estudio se plasmó en dos comunicaciones (Rodríguez, Jiménez y Zamora o, 2006: 419-436 y Rodríguez, Jiménez, Zamora y Mangas, 2006: 209-225. En ambas se abordaron el análisis funcional de los instrumentos líticos utilizados (lisaderas, rasponas y bruñidores) en la elaboración de la cerámica tradicional de Hoya de Pineda, asimismo se acometió un pequeño estudio de la característica decoración pictórica de los bernegales de este centro locero.

Durante el transcurso del verano de 2005, a través del Ayuntamiento de Santa María de Guía, se desarrolló un campo de trabajo para jóvenes, destinado a la introducción de la fabricación tradicional de loza en Hoya de Pineda. La locera Rafaela Santiago Suárez, hija de la conocida Julianita, fue la encargada de enseñar esta labor artesanal. Ese mismo año, se publica un artículo de prensa en el que se expone que se ha documentado un alfar inédito en la zona de La Montaña, en Guía, próxima a Hoya de Pineda, donde trabajaron la locera Marcelina Suárez y su marido Juan Manuel Suárez (Bolaños, 2005: 9).

Con posterioridad se edita un libro monográfico sobre la historia de la alfarería en este lugar (Zamora y Jiménez, 2008), esta publicación que ha sido la principal

[323] Archivo privado de Celso Martín de Guzmán, papeles sueltos.

referencia en el presente trabajo de investigación, en cuanto a este centro locero se refiere. Asimismo, en 2009 se publica un interesante cuaderno didáctico, dirigido al alumnado de educación secundaria, sobre este centro locero, que incluye entre otros aspectos la localización del pago, historia, relación de los materiales empleados en la loza, instrumentos de trabajo, elaboración de la loza, tipología, propuesta de ruta etnográfica, unas actividades y un glosario (Falcón Rivero, 2009).

Sobre el proceso de extinción de este centro locero responde a los cambios socioeconómicos que surgen en Canarias a partir de los años sesenta, donde se produce un éxodo rural importante de la población de esta comarca hacia Las Palmas de Gran Canaria, Guía y Gáldar. Los modos de vida de la sociedad tradicional rural, que apenas habían sufrido cambios importantes durante siglos, se modificaron. En esta época aumenta de manera paulatina el poder adquisitivo de las familias de las loceras, lo que conllevó entre otros, el abandono de esta actividad artesanal.

**Lugarejos (Artenara)**

Lugarejos es un barrio troglodita del término municipal de Artenara, se ubica en el entorno del pinar de Tamadaba (la mayor parte de la masa forestal es fruto de la reforestación), encajonado entre los barrancos de Los Pérez y Las Hoyas, a unos 910 m s.n.m. Sus cuevas forman parte de un depósito de tobas y otros materiales epiclásticos y han sido excavadas en la vertiente de solana, con una pendiente media de 30º. Se accede a este barrio por una única carretera que enlaza, por una parte con Artenara y, por otra, con San José de los Caideros (Gáldar), etc. En la zona se construyeron, a partir de 1934, tres presas (Las Hoyas, Lugarejos y los Pérez) por la Comunidad de Regantes del Norte de Gran Canaria. Hoy día el que fuera populoso barrio posee muchas cuevas deshabitadas.

Tradicionalmente la economía de la zona se basaba en el cultivo de subsistencia de millo (*Zea mays*), papas (*Solanum tuberosum*) y algunas hortalizas, el cuidado de ganado de pequeños rebaños de cabras y ovejas, así como trabajos relacionados con la explotación del pinar (recolección de pinocha, elaboración de carbón, etc.). En 1965 con la finalización de las obras de las presas, una parte de la población de Lugarejos y de los cercanos barrios de Coruña y Las Hoyas emigra al Sur y Oeste de la isla, sobre todo para trabajar en la zafra de los tomateros, tanto en el cultivo, como en el empaquetado (Luján Henríquez, 2006: 11-12).

En este enclave existió un centro locero del que se desconoce sus orígenes. Para algunos investigadores, como Sebastián Jiménez Sánchez (1958: 213), Julio Cuenca Sanabria (1981 c: 10-13), este enclave alfarero hundiría sus raíces en el mundo indígena, incluso el asentamiento troglodita tendría su origen en poblados aborígenes,

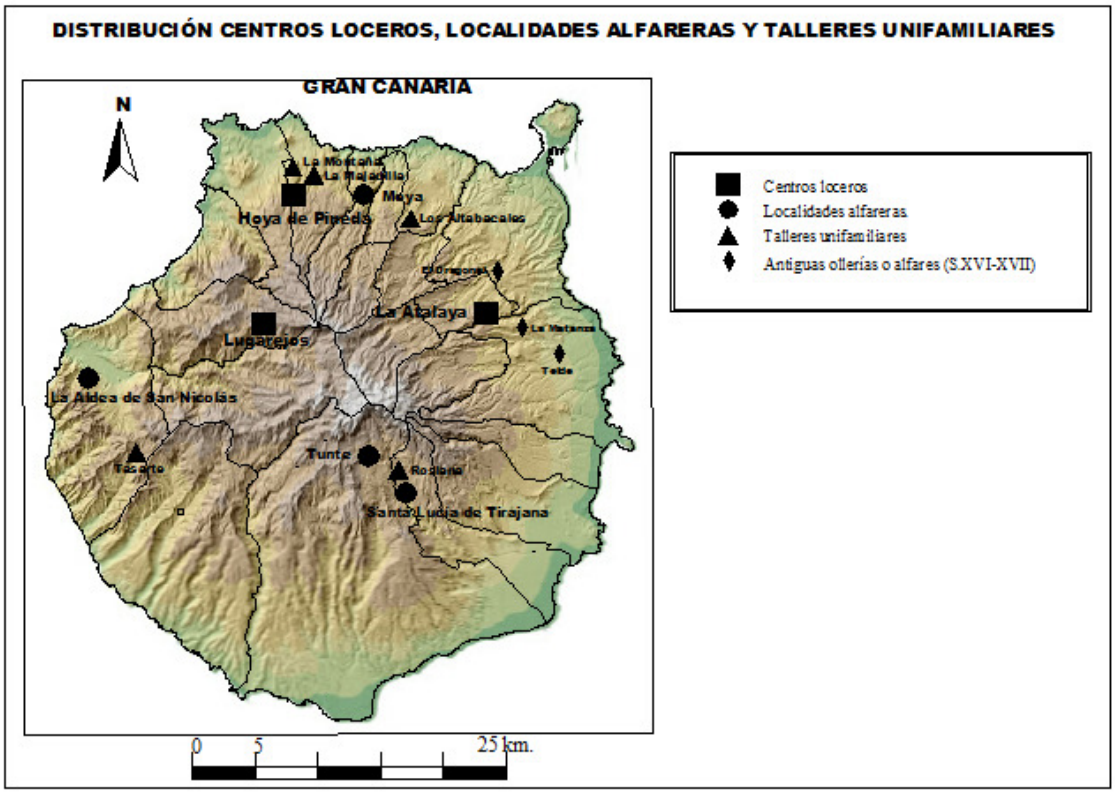
como sucedería para La Atalaya y Hoya de Pineda, que "por sus excelentes condiciones y características constructivas han continuado siendo habitados a lo largo de estos cinco siglos" (Cuenca Sanabria, 2008: 42). Estos planteamientos son apoyados por Gabriel Betancor Quintana, quien afirma que en estos predios se constata la presencia de descendientes de indígenas de Gran Canaria, en la primera mitad del siglo XVI, quienes aportaron al proceso de aculturación la técnica del urdido en esta zona cumbrera, por parte de la familia de Gabriel del Hierro (Betancor Quintana, 2003: 217-218)

Sin embargo, el cronista oficial de Artenara, José A. Luján Henríquez (2006: 17) plantea que este caserío se constituye y empieza a cimentarse en fecha posterior a la Conquista, cuando las tierras son ocupadas por los nuevos colonizadores, según se observa en algunos de los topónimos del entorno, como Peraza, Orgando y Coruña. Asimismo, considera que es un "asentamiento tardío, vinculado a la primera y sucesiva colonización del territorio interior de Gran Canaria".

El investigador Juan M. Zamora Maldonado (2015) plantea que las primeras loceras se asientan en este enclave a partir de comienzos o mediados del siglo XIX y procederían del entorno de Hoya de Pineda, si bien algunas noticias apuntan a que ya estaba presente en 1790 (Santana y Santana, 2002: 618), aunque no se ha podido constatar.

A comienzos de los años setenta un único alfarero, Justo Cubas Cubas seguía en este centro locero, trasladándose con posterioridad primero a San Mateo, donde estuvo trabajando en la Casa Museo Cho Zacarías (1973-1978) y luego a Telde. Asimismo, las loceras María Ramos y Adolfina Cubas, entre otras, seguían elaborando loza con las características propias de Lugarejos en La Aldea. A raíz de un programa de recuperación de la iniciativa comunitaria Ceder, luego Leader y del Cabildo de Gran Canaria (1994-1998), se vuelve a activar este centro locero, con la puesta en marcha del museo de sitio de Lugarejos. Actualmente algunas mujeres descendientes de antiguas loceras y otras de nueva generación siguen trabajando la alfarería, aunque de manera discontinua.

Es el centro locero más desconocido de todos, si bien existen algunas referencias en prensa (*Falange*, 11-11-1943. Luján Henríquez, 1970, Báez Bolaños, 1973. Díaz Bertrana, 1973), un artículo específico sobre este pago alfarero (Cuenca Sanabria, 1981 c), un díptico divulgativo (Cuenca Sanabria, s/f) y un libro monográfico sobre algunos aspectos de la actividad alfarera, tales como el proceso de elaboración, la desaparición del mismo y el proceso de recuperación en la década de los 90 (Luján Henríquez, 2006).




Mapa de distribución de los centros loceros, localidades alfareras y talleres unifamiliares.

| **Cuadro 7**<br>**Principales centros loceros y alfares documentados en la isla de Gran Canaria en el siglo XIX** | |
|---|---|
| **Años en los que se cita en diversas publicaciones o documentos** | **Localidad** |
| 1806, 1842, 1851, 1859, 1861, 1862, 1883, 1887, 1888, 1889, 1890, 1891 y 1892, 1895 y 1899 | La Atalaya, Santa Brígida. |
| 1806 y 1834 | Moya. |
| 1834, 1892 y 1898 | Hoya de Pineda, Santa María de Guía y Gáldar. |
| 1834 | Santa Lucía de Tirajana. |
| 1835 | La Aldea de San Nicolás. |
| 1892 y 1895 | Tunte, San Bartolomé de Tirajana. |

Fuente: Escolar y Serrano, F., 1986. Zamora y Jiménez, 2004. Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010. Archivo Parroquial de San Bartolomé de Tirajana, *Libro de bautismos*, N.º 20 (1892). www.fedac.org. Elaboración propia.

| **Cuadro 8**<br>**Principales centros loceros y alfares documentados en la isla de Gran Canaria en el siglo XX** | | |
|---|---|---|
| **Años en los que se cita en diversas publicaciones o documentos** | **Años de producción locera** | **Localidad** |
| 1900, 1903, 1906, 1909, 1910, 1911, 1914, 1916, 1923, 1930, 1944, 1950, 1953, 1955, 1958, 1960, 1961, 1963, 1964, 1966, 1975, 1981, 1982, 1986, 1992, 1998, 1999, 2004, 2006, 2007, | Actualidad | La Atalaya, Santa Brígida. |

| | | |
|---|---|---|
| 2009 y 2010 | | |
| 1900, 1927, 1950, 1958, 1961, 1976, 1977, 1981, 1983, 1984, 1993, 2003 y 2008. | Actualidad | Hoya de Pineda, La Degollada, Gáldar. |
| 1943, 1944, 1960, 1968, 1970, 1973, 1981, 1998 y 2006 | Actualidad | Lugarejos, Artenara. |
| 1981 y 2004 | Hasta los años 60 del siglo XX | La Aldea de San Nicolás. |
| 1905, 1950, 1958, 1960, 1981, 1984, 1997, 1998 y 2004 | Hasta 1970 (en 1979 fallece la última locera) | Tunte, San Bartolomé de Tirajana. |
| 2003, 2004 y 2008 | 1914 | Tasarte, La Aldea de San Nicolás. |
| 2003 y 2008 | Desde finales del siglo XIX (¿1886?) hasta los años 20 y 30 del siglo XX | La Cruz de la Majadilla, Santa María de Guía. |
| 2008 | c. 1947 - c. 1959 | La Montaña, Santa María de Guía. |
| 2004 y 2008 | c. 1900-1927 | Los Altabacales, Arucas. |

Fuente: Zamora y Jiménez, 2004. Luján Henríquez, 2006. Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010. www.fedac.org. Elaboración propia.

**Cuadro 9**
**Períodos de actividad estimada de los centros loceros y alfares establecidos en la isla de Gran Canaria, siglos XVI al XX**

| Centro locero o alfar | Cronología documentada o estimada | Período mínimo de actividad estimado (años) |
|---|---|---|
| La Ollería<br>(La Matanza, Telde) | Finales del siglo XV | Se desconoce |
| La Ollería<br>(El Dragonal) | Opción 1: 1517-1532<br>Opción 2: 1517-1663 | 15<br>146 |
| Telde | 1678 | 1 |
| La Atalaya | Teoría A: 1594-2015<br>Teoría B: 1663/1697-2105<br>Documentado: 1724-2015 | 421<br>352<br>291 |
| Hoya de Pineda | Hoya de Pineda: 1524-¿? | 1 |
| | Cuevas del Bujo: 1816/1825-finales del siglo XIX o comienzos del XX | 99 |
| | La Degollada: ¿1856?-actualidad | 159 |
| | La Cruz de la Majadilla: finales del siglo XIX-años 30 | 30-40 |
| | Actividad locera: 1816-2015 | 199 |
| Lugarejos | ¿Comienzos o mediados del siglo XIX?-2015 | 160 |
| Moya | 1793-1806 hasta finales siglo XIX, o comienzos del XX | 41 |
| La Aldea | c.1808-c.1960 | 150 |
| Tunte | c.1828-c.1970 | 142 |
| Santa Lucía y Rosiana | c.1810/1834-finales del siglo XIX o comienzos del siglo XX | 24 |
| La Montaña | c.1947-c.1959 | 12 |
| Tasarte | 1914 | 1 |
| Los Altabacales | Finales del siglo XIX o comienzos del siglo XX-1927 | 30 |

Fuente: Zamora y Jiménez, 2004 y 2008. Elaboración propia.

En el caso de La Ollería que se ubicaba en las proximidades del Lomo Blanco y La Matanza (Jinámar, Telde) no se sabe si era un antiguo alfar indígena (como defienden Jiménez Sánchez, 1958: 212 y Hernández Benítez, 1958: 329) o posterior, pues sólo se conoce el topónimo y una referencia muy vaga. En cuanto a La Ollería que se ubicaba en El Dragonal pudo haber comenzado su producción alfarera en torno a 1517 (cuando se cita al ollero propietario de las cuevas de La Ollería), o a partir de 1522 a 1663, cuando aparece referenciado el topónimo asociado a El Dragonal. Para La Atalaya existen tres posibles cronologías relacionadas con el inicio de la actividad (1592, a partir de 1663 y ya documentado desde, al menos, 1724), en función de diversas teorías planteadas por varios autores (Pedro Socorro Santana y Pedro Quintana Andrés). En el caso de Hoya de Pineda existieron varias localidades loceras, algunas de los cuales no fueron coetáneas, en total se estima un período de 199 años para este centro locero.

### 4.3. Localidades alfareras y talleres unifamiliares

#### Localidades o entidades alfareras

Planteamos que una localidad o entidad alfarera, a diferencia de un centro locero, se caracterizaría porque sólo una pequeña parte de la población se dedica a la actividad alfarera, por lo tanto coexisten pocos talleres (tal vez no superando la cantidad de seis alfares) y, sobre todo no suelen perdurar mucho, en casi todas esas entidades ya no se fabrica cerámica.

La mayor parte de estas entidades alfareras fueron fundadas por loceras procedentes de La Atalaya a comienzos del siglo XIX. Las diversas familias de alfareras tuvieron mejor o peor fortuna en estos lugares, en algunos casos sólo se ha documentado dos familias que desarrollaron su trabajo en el transcurso de una sola generación, mientras que otras familias prolongaron su saber varias generaciones. Estas entidades se caracterizar por:

- Presencia de varios alfares en una misma localidad, habitualmente no hay más de seis talleres.
- Sólo una pequeña parte de la población se dedica a la actividad alfarera. La mayor parte de la población de estos núcleos viven, o vivían, de la agricultura o la ganadería.
- En algunos casos pueden poseer una serie de características tipológicas específicas, que las diferencian de otras localidades o centros loceros. En todo caso son alfares poco conocidos.
- Pueden presentar una perduración en el tiempo de 100 años, o más, pero generalmente, la actividad locera ha desaparecido.
- Pueden estar conformados por familias emparentadas entre sí, aunque no siempre.

- Algunos están documentados, pero la mayor parte son desconocidos.

Estas entidades o localidades alfareras serían Moya, Santa Lucía de Tirajana, La Aldea de San Nicolás y Tunte.

**Moya**

En Moya se establecieron hasta 9 familias alfareras entre 1806 y 1834 (algunas emparentadas entre sí), según se documenta en el Padrón General de la Población de Moya del año 1834[324]. Parece ser que la tradición locera no fue más allá de comienzos del siglo XX. Se desconoce si en esta localidad ya se habían asentado varias loceras a finales del siglo XVIII. Tampoco se conoce la producción alfarera de esta localidad, ni se ha podido documentar su trayectoria (Zamora y Jiménez, 2004: 57-60). Existe un pequeño estudio sobre la fabricación de cerámica en la actualidad en este municipio (Romero Roque, 2010), en el que se aborda, sobre todo la producción de una artesana reciente que reside en dicho municipio.

Las primeras referencias de esta localidad aparecen en la obra de Francisco Escolar y Serrano, Estadística de las Islas Canarias, 1793-1806, en la que se cita la existencia de cuatro hornos y donde se dice que: la alfarería está tan extendida entre las mujeres que casi todas la practican (Escolar y Serrano [1793-1806] 1983, I: 287).

Se desconoce la fecha de inicio de la producción de loza en esta entidad poblacional, así como la fecha de finalización. Pero, parece ser que este centro locero comenzaría su producción a finales del siglo XVIII, o comienzos del siglo XIX y que, en todo caso, ya no estaba en funcionamiento en la década de los años cuarenta del siglo XX y, quizás, ni siquiera desde principios del mismo siglo, pues ningún autor cita su presencia y la memoria colectiva no recuerda la fabricación de loza en esta entidad.

En cuanto a los datos aportados por Francisco Escolar y Serrano habría que tener en cuenta dos observaciones:

- Por una parte, tal vez este centro alfarero estaría en producción a finales del siglo XVIII, por esa razón, junto a La Atalaya, son los únicos alfares citados por este autor para Gran Canaria entre 1793 y 1806.
- Por otra parte, creemos que los datos que aporta este autor deben ser matizados, ya que de una población de 3.086 habitantes para toda la zona (lo que hoy sería el territorio que ocupa el término municipal de Moya), sólo se establecerían unas 23 personas (descontando los menores de 12 años de edad) relacionadas con la loza, por lo que se infiere que, en realidad, no todas las mujeres se dedicarían a esta actividad en Moya. En cuanto a la

[324] ABHMC. Padrón General de la Población de Moya, 1834, folios 1 rº al 8 vº.

presencia de cuatro hornos para localidad, podría pensarse que fueran demasiados para la capacidad de producción del mismo, pero se desconoce si cada familia tendría un horno[325], o si por el contrario existían hornos comunales (como acontecía en otras localidades loceras)[326]. Por lo que no podemos aseverar que este último dato sea exagerado, o que sea cierto.

Algunos colegas nos comentaron que este dato podría ser erróneo, que realmente la cita de Francisco Escolar y Serrano estaría haciendo referencia a otros centros loceros, como Hoya de Pineda. Sin embargo, nosotros pensamos que la cita es válida (aunque matizada, pues la información podría ser exagerada en cuanto al número de mujeres que se dedicaban a hacer loza, algo que se daba, en algunas ocasiones, en este tipo de diccionarios geográficos y estadísticos[327]), ya que el Padrón General de Población de 1834 y diversos documentos depositados en el Archivo Parroquial de Moya, así lo atestiguan. Por último, sabemos (por información oral) que en Moya se fabricaron hasta principio del siglo XX pequeñas piezas cerámicas como los sahumadores. En eses sentido se sabe de la existencia de un pequeño sahumador fabricado en esta localidad de Moya, que se encuentra depositado en una colección privada (Zamora y Jiménez, 2004: 60).

**Santa Lucía de Tirajana**

En Santa Lucía de Tirajana parece ser que sólo se establecieron dos familias de loceras, a su vez emparentadas entre sí que procedían de La Atalaya. A través del Padrón General de Población de Santa Lucía de Tirajana del año 1834[328] se sabe de la

[325] En La Atalaya se han documentado, a través de las fotografías antiguas unos ocho hornos de loza, fechados entre 1864 y 1915 (Santana y Rodríguez, 2009: 213-216), en Hoya de Pineda, a partir de finales de los sesenta se han documentado hasta seis hornos (Zamora y Jiménez, 2008: 174-180), mientras que en Tunte, llegaron a establecerse cuatro hornos, dos de loza y dos hornos de pan donde dos hermanas loceras ("las Mónicas), de avanzada edad, guisaban piezas pequeñas, u hornadas de pocas piezas grandes o medianas (Zamora y Jiménez, 2004: 85-88). En Lugarejos, si bien no se guisaba en hornos mono-cámaras, se han documentado hasta siete guisaderos (Zamora Maldonado, 2015).

[326] En ciertos momentos existieron uno o dos hornos en algunas localidades loceras donde se guisaba de manera colectiva, así en Hoya de Pineda existieron sólo dos hornos desde comienzos del siglo XX hasta los sesenta (Zamora y Jiménez, 2008: 174). Mientras que en La Atalaya en los últimos años de la producción locera tradicional sólo se guisaba en un único horno (Cuenca Sanabria, 1981 a).

[327] Las estadísticas de estos años, incluso las de hace algunas décadas, podían presentar este tipo de errores. Como ejemplo valga una anécdota que me ocurrió en el año 1998, cuando realizaba labores de ordenación del Archivo Municipal de Arucas y localicé el padrón de animales de finales de los cincuenta y comienzos de los sesenta del siglo XX. Entre los datos recogidos se encontraban los de mi abuelo paterno que era agricultor y que figuraba como propietario de dos vacas, dos cabras y una oveja, cuando se lo comenté a mi padre, me dijo que los datos eran erróneos, que mi abuelo poseía más animales, al menos se acordaba de tres vacas, tres cabras y dos ovejas (incluso en algunos momentos llegó a tener algunas más). Le pregunté la razón de esa diferencia del número de cabezas de ganado y mi padre me dijo que eso era normal, al menos en aquella época y en el pueblo, puesto que cuando venía el funcionario del Ayuntamiento, se sentaban a conversar, a veces acompañado la charla con un pizco de ron y mi abuelo le decía lo que tenía, sin que, no siempre, el citado funcionario comprobase el número exacto de animales. Por lo visto, me decía mi padre, esto se hacía (habitualmente), entre otras razones, para aminorar la cuantía de los posibles impuestos ganaderos.

[328] ABHMC. Padrón General de la Población de Santa Lucía de Tirajana, 1834.

existencia de estas dos familias de alfareras. En el mismo Padrón, se hace constar que ambas proceden de Santa Brígida y que residen en Santa Lucía. La primera familia está constituida por María la locera de 50 años, viuda que vive con su hija, Antonia Gutiérrez de 25 años y su nieta María de ocho años. La segunda familia estaba formada por María Gutiérrez de 30 años, viuda y sus hijos, Antonio de 14 años, María de siete años y Lucía de seis años.

En ese sentido, según la información oral[329], existía una familia de loceras, conocida como "Las Negras", que estuvieron haciendo loza a mediados y finales del siglo XIX. Tal vez esta familia es una de las que cita el Padrón General de la Población de 1834, o también podría estar emparentada con las loceras que estuvieron asentadas hasta los años sesenta del siglo XX en Rosiana, pequeño caserío que se ubica próximo a Santa Lucía de Tirajana. La actividad locera de este lugar no se prolongó más de 100 años (Zamora y Jiménez, 2004: 66-67). Se desconoce la tipología cerámica de esta localidad, tampoco se conoce su historia y devenir.

**La Aldea de San Nicolás**

La Aldea de San Nicolás fue una localidad en la que se establecieron, en varios momentos cronológicos, diversos alfares por parte de loceras que procedían, a su vez, de distintos lugares (La Atalaya, Hoya de Pineda y Lugarejos). Una primera en la que llegan loceras de La Atalaya, en torno a 1813, cuya producción no llega a finales del siglo XIX. Una segunda fase en la que se trasladan loceras de Hoya de Pineda (años viente del siglo XX) y luego loceras de Lugarejos (años treinta y cuarenta) en las que de manera permanente, o episódica, fabrican piezas cerámicas, hasta finales de la década de los sesenta. Una tercera fase que comienza con la recuperación del conocimiento de la fabricación de cerámica, a través de diversos cursos (1983) y del Proyecto de Desarrollo Comunitario. En esta última fase viejas loceras enseñan a jóvenes esta artesanía. En todo caso, parece ser que no llegaron a trabajar más de tres o seis loceras a la vez. Si bien hay que aclarar que no se ha realizado ningún estudio en profundidad sobre esta localidad alfarera.

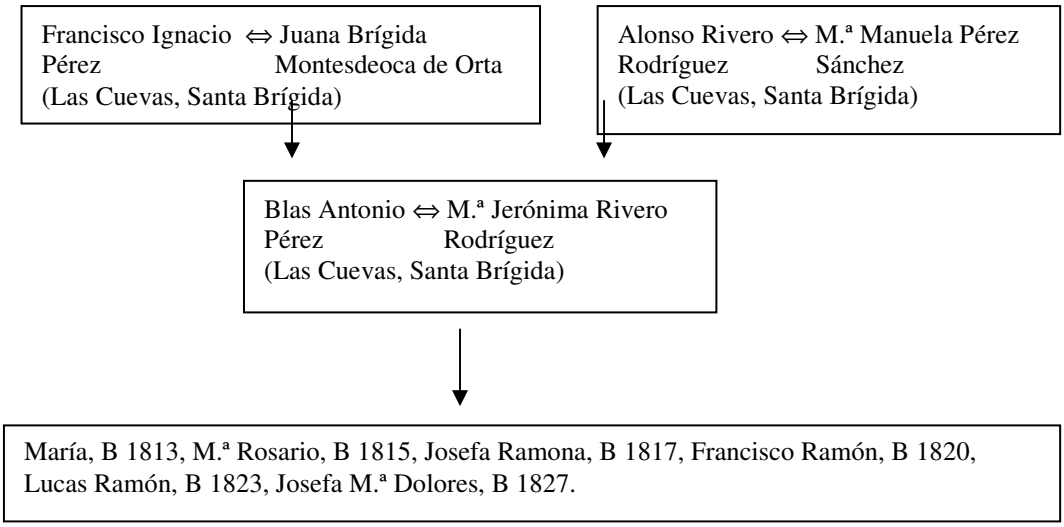
A partir de los datos aportados en el Padrón General de Población de 1835[330] se sabe que una familia de loceros se encontraba en este municipio del Oeste de Gran Canaria. Este alfar estaba formado por Blas Pérez, de 46 años, casado con María, de 49 años y sus hijos: Isabel, de 24 años, Francisco, de 19 años, Lucas, de 12 años y Josefa, de siete años (Zamora y Jiménez, 2004: 64-65).

[329] Datos aportados por D. Juan Ramírez Pérez (70 años, III-2001), conocido artesano de Santa Lucía de Tirajana, especialista en el trabajo de fibras vegetales.

[330] ABHMC. Padrón General de la Población de San Nicolás de Tolentino, 1835, folio 9 rº

En el Archivo Parroquial de La Aldea de San Nicolás de Tolentino rastreamos la existencia de esta familia y fue allí donde, de igual manera, pudimos constatar el origen talayero de esta familia (Zamora y Jiménez, 2004: 64-65). Tal y como queda reflejado, de forma clara, en la partida de bautismo de María, una de sus hijas, en la que se dice: "María hija legítima de Blas Pérez y María Rivero naturales de La Vega de Santa Brígida, en el pago de La Atalaya y vecinos en esta Aldea, abuelos paternos Francisco Pérez y Juana, maternos Alonso Rivero y María Pérez"[331].

Asimismo se pudo atestiguar que este matrimonio se estableció en La Aldea en la primera década del siglo XIX y que los padres de éstos siguieron viviendo en La Vega de Santa Brígida, como se observa en la partida de bautismo de Josefa María de Los Dolores, nacida en La Aldea, otra de las hijas de Blas Pérez y María Rodríguez: "abuelos Paternos Francisco Pérez y Juana Brígida de Orta maternos Alonso Rodríguez y María Manuela Sánchez naturales todos de Santa Brígida y vecinos de este lugar de La Vega"[332].




Cuadro de genealogía. Antecedentes familiares de la locera María Rivero Rodríguez. Fuente: Archivos Parroquiales de San Nicolás de Tolentino y Santa Brígida. Nota: elaboración propia (Zamora y Jiménez, 2004: 64-65).

En el Archivo Parroquial de Santa Brígida pudimos documentar que el enlace matrimonial entre Blas Pérez y María Rodríguez (o Rivero) se llevó a cabo el 11 de julio de 1808[333]. Por lo que este alfar se fundaría entre 1808 (año del matrimonio) y 1813, año del primer descendiente, en este caso una hija, de este matrimonio (Zamora y Jiménez, 2004: 64-65).

Parece ser que esta alfar perduró hasta casi finales del siglo XIX. Según datos aportados por el cronista oficial de La Aldea, Francisco Suárez Moreno (comunicación

[331]APSNT. Libro Bautismos. Nº 3, folio 318 rº, 1-III-1813. Zamora y Jiménez, 2004: 64-65.
[332] APASNT. Libro Bautismos. Nº 4, folio 11vº, 20-X-1827. Zamora y Jiménez, 2004: 64-65.
[333] APSB. Libro de Matrimonios. Nº 6, folio 156 vº

personal), los descendientes del matrimonio formado por Blas Pérez y María Rodríguez (o Rivero) eran llamados "los loceros". Uno de esos descendientes, nacido en la década de los treinta del siglo XX, conocido como Periquito "el de la locera" desconocía que sus antepasados eran alfareros, a pesar del apodo familiar, según el citado Francisco Suárez Moreno[334]. Asimismo, el citado Periquito nunca oyó, ni recordaba, que su abuelo, Francisco Suárez León, conocido como "Pancho el locero", nacido a finales del siglo XIX, se dedicara a la fabricación de objetos y vasijas de barro, pero que tal vez, los abuelos de éste sí que se dedicaran a la alfarería.

Este dato parece coincidir con otras noticias que recopilara el arqueólogo Julio Cuenca Sanabria (1981 c: 13), quien afirmaba que:

> "según los informes recogidos de antiguas loceras que trabajaron algún tiempo en La Aldea, se supo que hasta principios de siglo [XX] existieron loceras que eran de San Nicolás, por lo que habría que preguntarse si no fue aquella localidad también un importante centro alfarero".

Como ya hemos adelantado, sobre comienzos o mediados de la década de los veinte del siglo XX se asientan en La Aldea otras familia de loceros, pero esta vez, procedentes de Hoya de Pineda (Zamora y Jiménez, 2008: 91) y, posteriormente, de Lugarejos.

Éste fue el caso de la madre y el padre del locero D. Nicolás Godoy Vega (Hoya de Pineda), D.ª María Guía Vega y D. Martín Godoy que fijaron su residencia en El Barrio, lugar situado en el mismo Valle y que en la actualidad está integrado en el casco urbano de La Aldea:

> "Yo chico, mi madre y mi padre se fueron pa' La Aldea a un sitio que le dicen El Barrio, mi padre hizo el horno, el barro se cogía en el mismo Inagua, mi madre y mis hermanas hacían la loza en La Aldea y mi padre con mis hermanos iban a venderla sobre todo a Mogán, yo llegué a venderla en Mogán poco después de La Guerra de España. En La Aldea murió mi madre y dos de mis hermanas"[335].

María Guía Vega, conocida en La Aldea como "Mariquita Guía" además de locera era partera, tal y como cuenta el citado cronista oficial de La Aldea:

> "En 1949 cuando yo nací, ya era una mujer de edad avanzada. En aquel entonces, mis padres vivían en La Marciega, cerca de La Playa, donde tenían una pequeña tienda, en al casa de mi abuela materna. Fue mi padre a El Barrio, 4 km. de distancia, en bicicleta a buscar a Mariquita Guía, para abajo, cuesta a bajo claro, carretera de tierra, nerviosismo de mi madre... oía de la señora que

[334] Comunicación personal, octubre de 2015.

[335] Entrevista realizada a D. Nicolás Godoy Vega, 86 años, Hoya de Pineda, Gáldar, XI-2000.

> iba detrás en el porta bulto, como antes se hacia, de lados las mujeres... oía un guineo de la mujer... Preguntole: "qué o no se qué", que se dio cuenta que la mujer venía rezando del miedo que tenía por la velocidad de mi padre con la bicicleta. (…) esto me ayuda a mi a recordar mi entrada en este mundo, el 15 de febrero de 1949 a las tantas de la madrugada"[336] ().

Conjuntamente con este matrimonio de Hoya de Pineda, llegan a La Aldea algunas loceras de Lugarejos, con sus familias, generalmente para dedicarse a la zafra de los tomateros. Algunas de estas loceras fabricaron cerámica, mientras que otras loceras de Lugarejos, como Ana Cubas Vega, o Juana González no llegaron a ejercer esta artesanía (Luján Henríquez, 2006: 41).

Entre las loceras de Lugarejos que se residieron en La Aldea (unas temporalmente, pero otras de forma permanente) y elaboraron piezas destacarían María Ramos Cabrera, Manuela Santana Cabrera y Adolfina Cubas Pérez.

María Ramos Cabrera, conocida como "Mariquita San Pedro", aprendió de su madre María Cabrera (una histórica locera de Lugarejos), guisaba la loza en una ladera del Tarahalillo y vendía sus productos en la misma Aldea, para ello iba tocando puerta por puerta por si alguien quería comprar. Si bien la loza no era muy apreciada entonces por la gente, pues preferían la loza fina de importación. Francisco Suárez Moreno relata así este alfar:

> "Eran gente muy humilde, que después de los trabajos de la zafra tomatera al no regresar a Artenara se entretenían haciendo loza en La Aldea. Ellas habían descubierto los sitios donde había buena arcilla, como eran las barreras de la Hoya del Viejo. A María Ramos le ayudaban todos sus hijos, los Viera Ramos y así obtenían un complemento económico, no mucho porque la gente no le daba mucho valor a lo loza de barro, preferían la fina que se vendía en las tiendas" (Luján Henríquez, 2006: 41).

En el año 1983, ya con 80 años de edad, fue invitada para impartir uno de los primeros cursos que se organizaron en La Aldea sobre alfarería tradicional e indígena (dirigido por David J. Nieves), en aquellos años iniciáticos de reivindicación y estudio de la cultura tradicional canaria. Durante el curso María Ramos hizo diversas demostraciones de su arte, los asistentes se quedaban asombrados de las cualidades que tenía para la fabricación de objetos de barro y, sobre todo, del estado de sus finas manos, muy bien conservadas, y que a pesar de su edad seguían modelando como si fueran las de una adolescente.

Manuela Santana Cabrera nació en 1911 y falleció en 1996. Según su propio testimonio:

[336] Comunicación personal de D. Francisco Suárez Moreno, La Aldea de San Nicolás, 29 de agosto de 2015.

> "Yo me fui a La Aldea para trabajar en los tomateros, porque ya estaba desmigajada, ya no podía ir al Pinar a cargar manaas de leña, ni manaas de pinocha para los racimos de plátanos; así que me aburrí y me fui… en La Aldea trabajaba en los tomateros en invierno y en verano hacía loza, con barro de Inagua y Tifaraca… en La Aldea habían loceras, pero eran de Hoya de Pineda, yo conocí a una de esta loceras llamada Mariquita Díaz" (Cuenca Sanabria, 1981 c: 13).

Creemos que en realidad la locera citada como Mariquita Díaz era Mariquita Guía, María Guía Vega.

Por su parte, Adolfina Cubas Pérez, que contaba con 50 años en la década de los 80, llegó con su familia a partir de 1953-1955, años antes algunos de sus parientes ya se habían llegado para trabajar en labores agrícolas. Curiosamente, un primo y cuñado de Adolfina, hijo de Olegario Cubas se casó con una de las hijas de María Ramos y José Viera. En los años 90 el Proyecto Comunitario de La Aldea revaloriza la figura de Adolfina, llegando a realizar varias muestras en su casa de Cañada Honda. Hoy día en el museo del citado Proyecto Comunitario se puede observar ejemplos de su trabajo (Francisco Suaréz Moreno en Luján Henríquez, 2006: 41-42).

En conclusión se puede afirmar que en La Aldea se establecieron, al menos, tres períodos de actividad alfarera:

El primero, fechado a partir de 1813, con la llegada de una familia conformada por el matrimonio de Blas Pérez y María Rivero (o Rodríguez), procedente de La Atalaya. Se desconoce hasta cuándo estuvieron produciendo loza, pero según la tradición oral y algunos autores se tiene noticias de que algunas loceras trabajaron en La Aldea a comienzos del siglo XX (Cuenca Sanabria, 1981: 13), si bien otros datos parecen apuntar a que fue sobre finales del siglo XIX.

Un segundo período que comenzó a inicios o mediados de la década de los 20 del siglo XX, con la llegada de loceras procedentes de Hoya de Pineda y de Lugarejos. Son los casos del matrimonio formado por María Guía Vega y Martín Godoy, naturales de Hoya de Pineda, que estuvieron fabricando loza hasta los años 40-50. Así como las loceras de Lugarejos María Ramos Cabrera, Manuela Santana Cabrera y Adolfina Cubas Pérez.

Un tercer período que comienza en los años 80 y 90 con la recuperación del trabajo de la loza, a partir de cursos de iniciación en los que participaron las últimas loceras, María Ramos y Adolfina Cubas. Luego a través del Proyecto Comunitario algunas personas que aprendieron a trabajar la loza se han dedicado a reproducir cerámica indígena y loza tradicional.

Durante los períodos en los que se establecieron las loceras la producción era más bien escasa, puesto que en cada fase una, dos o tres familias se dedicaban a estas labores y cada alfar guisaba en un único horno (la información recopilada sólo cita un horno en cada etapa). Probablemente, las vasijas y recipientes de loza sólo se venderían en la propia villa, o en todo caso en el municipio y zonas aledañas, si bien parece ser que la población aldeana prefería adquirir loza fina traída de fuera, al menos en las décadas de los sesenta y setenta del pasado siglo XX.

En cuanto a la tipología de estos alfares se supone que no debe ser muy diferente a la de La Atalaya, Lugarejos y Hoya de Pineda. Se sabe que existen algunas piezas cerámicas elaboradas en La Aldea que forman parte de diversas colecciones privadas, incluso algunas han sido objeto de obsequios en diversos actos de reconocimientos a profesoras jubiladas, tal es el caso de una pieza de María Ramos que fue entregada a la antigua profesora de Acusa Seca, Pilar Hernández, durante el pregón de las fiestas de Las Tabladas (Francisco Suárez Moreno en Luján Henríquez, 2006: 42).

**Tunte**

La Villa de Tunte se ubica en el Sur de la isla de Gran Canaria, a unos 850 m. s.n.m., en una parte de la amplia depresión de origen volcánico y erosivo, conocida como Caldera de Tirajana y por otra, en el gran barranco de Tirajana, que hasta el siglo XIX llevaba un curso de agua permanente. Este término deriva de un topónimo indígena y de todas las entidades loceras, incluyendo los centros loceros, es la única localidad en la que se ha constatado la presencia de un antiguo poblado indígena, del que todavía se conservan algunos restos arqueológicos (Naranjo y Miranda, 1998). En este poblado aborigen se asentaron, después de la Conquista, diversos colonos de origen hispánico que fundaron el caserío bajo la advocación de San Bartolomé, constituyéndose en parroquia en 1534 y en 1813 en municipalidad (Martínez y Naranjo, 1992).

Su ubicación en la zona de sotavento de la Isla (también denominada xerocanaria, por la presencia de temperaturas relativamente altas y sequedad manifiesta durante una parte del año) le confiere unas características climáticas y biológicas diferenciadas. Asimismo, lo abrupto de la orografía que rodea Tunte, así como la deficiente red de caminos, dificultaron el acceso a este lugar durante siglos. Todos estos caminos eran de herradura, muy difíciles y estrechos, siendo el ancho de los mismos de tres metros (Moreno Medina, 1997: 91-92). Algunos de estos caminos se siguieron utilizando, con cierta frecuencia, hasta bien entrado el siglo XX.

La dificultad del relieve se acompaña por la dureza del clima (debido a la cercanía de La Cumbre, por donde transcurrían los principales caminos que accedían a

Tunte). Hasta fechas muy recientes, la población del municipio era relativamente escasa, pues se pasa de 1.500 habitantes (para toda Tirajana) en 1686, a 8.600 habitantes en 1944 (Martínez y Naranjo, 1992). Hasta 1815, la comarca de Tirajana abarcaba los actuales términos municipales de Santa Lucía de Tirajana y San Bartolomé de Tirajana. Este hecho nos da pie a plantear que en una zona tan extensa y escasamente poblada, el centro alfarero no debería ser de grandes proporciones, es decir, no tendría muchas unidades productoras de loza.

Las referencias sobre la producción alfarera hemos de buscarlas, sobre todo, en el siglo XX, pues con anterioridad, los investigadores -casi todos- que visitaron la zona de Tunte no hacen mención alguna del mismo, ya sea por desconocimiento, por la poca importancia que le daban a la cerámica, o por la inexistencia de la actividad locera.

Una de las primeras noticias en relación a la loza en este pago aparece en un censo recopilado en unos estadillos de 1790, según la *Relación del estado de la Agricultura, Industria y Comercio*... (documentado en el Archivo de Alcialcázar), donde se cita que en la jurisdicción de Tirajana, conformada en esas fechas por San Bartolomé de Tirajana y Santa Lucía de Tirajana, se establecían 200 alfares de loza ordinaria, con 200 operarios, que fabricaban al año unas 70 piezas (Santana Pérez y Santana Pérez, 2002: 613). Se considera que el dato es exagerado, además de inexacto, pues 200 operarios deberían producir más de 70 piezas. Incluso, podría ser erróneo, pues no hay constancia de la producción de loza en el siglo en el siglo XVIII para Tunte.

Durante el siglo XIX se observa que no existen datos de producción de loza en Tunte en los relatos y citas de eruditos, viajeros, tampoco se documentan referencias en Diccionarios Estadísticos y geográficos. Por ejemplo ni Oliva Stone (1887. Stone, 1999), que visitó este lugar, ni René Verneau (1891. Verneau, 1981), citan ningún aspecto relacionado con la alfarería. Sintomático es el caso de Veneau, que si bien no estudió la cerámica popular, adquirió una colección de cerámica de La Atalaya, etc. (hoy día deposada en el Quai Branly de París), tal vez la colección más importante de cerámica canaria del siglo XIX, de la que no existen piezas de Tunte. Tampoco encontramos ninguna mención sobre la presencia de alfareros o loceras en el Padrón General de la Población de San Bartolomé de Tirajana de 1834.

La única alusión a algún aspecto sobre la loza en este enclave es la que hace en 1899, Agustín Millares Torres (1899: 19), durante un penoso viaje a Tunte, que publica en la revista de El Museo Canario, en dicha publicación relata la presencia de una talla o botijo, probablemente elaborada en este centro locero:

> "suspendimos de beber el agua que nos ofrecía la llorosa Cedrés, porque presenciamos la conmovedora escena de apagar la sed a un hijo suyo, mocoso y con sarna, en el mismo botijo o talla donde estaba la que había de servir para nosotros" .

En el Anuario de la Provincia de Canarias de 1905 se alude en San Bartolomé de Tirajana a la existencia de tres fábricas de loza, siendo sus titulares la viuda de Francisco López, Manuel Ramos y Juan Manuel Santana (Zumbado, 1905).

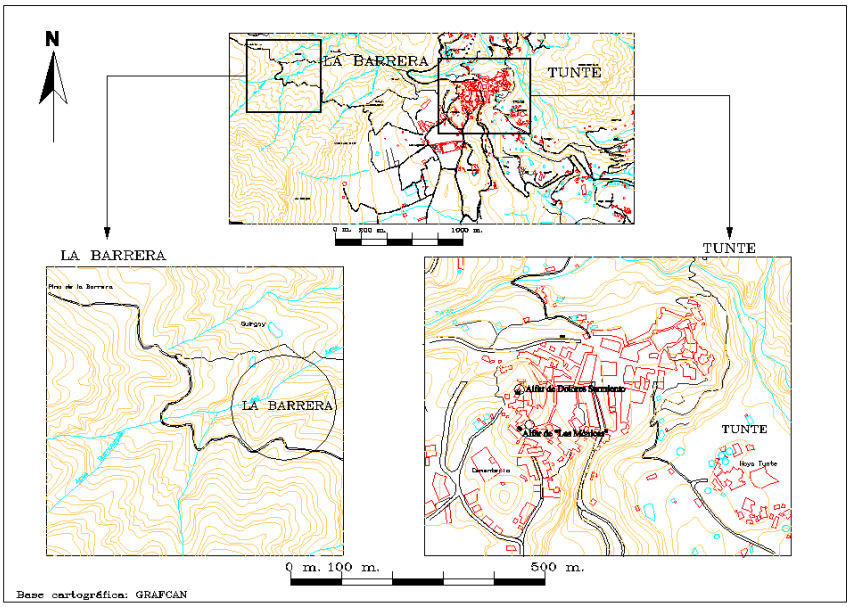
Como ya se ha dicho, en 1958 Sebastián Jiménez Sánchez, cita a Tunte como uno de los alfares que habían pervivido del mundo indígena, pero no realiza ningún estudio del mismo (Jiménez Sánchez, 1958: 213). Este mismo planteamiento, de la presencia de alfares en Tunte lo vuelven a citar Julio Cuenca Sanabria (1981 c: 13), Celso Martín de Guzmán (1984: 363), inclusos se expone en la guía arqueológica de San Bartolomé de Tirajana publicada años después (Naranjo y Miranda, 1998: 101).

En la década de los ochenta con al creación de las salas de loza tradicional del Museo Castillo de la Fortaleza Vicente Sánchez Araña, se exponen varias piezas del alfar de la locera Dolores Sarmiento, conocido por el nombre de su marido, o más bien su apodo, "Juan Tranca".

En los noventa, cuando se lleva a cabo la redacción de la Carta Arqueológica de San Bartolomé de Tirajana, se plantea que una estructuras que se ubican en la zona del Llano Pelao, que poseen presencia abundante de cerámica popular, podrían corresponderse con alguno de los alfares de Tunte (Cuenca Sanabaria, Gil Vega y Betancor Rodríguez, 1997: 124). En dicha década se expone en la Sala Rafael Cabrera del Museo Canario una jarra encestada hallada en Los Canalizos (San Bartolomé Tirajana), que podría haber sido realizada en Tunte. Dicha pieza estuvo expuesta varios años, hoy día forma parte de los fondos de dicho museo.

En la primera década de los años 2000 se llevan a cabo una serie de trabajos de investigación específicos sobre la alfarería en Tunte, así en el año 2000 en las I Jornadas de Etnografía en Arucas, dedicadas a la loza tradicional, se pronunció una conferencia sobre el centro locero de Tunte, en la que se realizó por primera vez una aproximación al conocimiento de este centro locero (Jiménez y Zamora, 2000). Ese mismo año se publica en la Revista La Vinca un artículo sobre los alfares y las alfarera y alfareros de Tunte, en la que se transcriben algunas entrevistas de personas que tuvieron vinculación con estos alfares, siendo la primera publicación específica sobre la loza de Tunte (Zamora y Jiménez, 2000: 13-15). Finalmente, en 2004 se publica el libro sobre el centro locero de Tunte (Zamora y Jiménez, 2004). En el año 2014, dentro de las III Jornadas de Cultura Popular de Telde impartimos una charla sobre esta localidad locera.

La principal característica de esta localidad alfarera es que los alfares no se ubican en cuevas, sino en casas (estructuras de planta rectangular, con forjado a dos aguas de tejas). En cuanto a su número se han podido documentar sólo 3 talleres o alfares de loza.




Emplazamiento de los alfares de Tunte.

El primero de ellos, es el alfar de Dolores Sarmiento López (1894-1970), que se ubicaba en El Risco, 8 (1925), hoy Escaleritas. Su marido era Juan Suárez Tejera, conocido como Juan Tranca (1894-1972), que fue guisandero y además vendía la loza por la zona Sur de la isla.

El segundo alfar es el de las loceras conocidas como “Las Mónicas” (llamadas así por una antepasada de mediados del siglo XVIII, María Mónica Déniz), sito en el El Risco, 11 (1925), hoy calle San Juan, 12, que estaba compuesto por Josefa Vera Franco (1859-1944) y sus dos hijas, María Santana Vera (1877-1978) y María del Carmen Santana Vera (1892-1979). Cuando ésta última contrajo matrimonio, hizo loza en su casa de la calle Buenavista. Todas ellas eran descendientes de personas nacidas en Tunte, Agüimes, San Mateo y Teror. Creemos que el conocimiento locero que poseían fue transmitido por la familia del alfarero José Antonio Manuel Francisco López, al que le unía un fuerte vínculo de amistad.

El tercer alfar era el de Manuel Francisco Ramos (1857-¿?) y su esposa M.ª del Carmen Sarmiento Hidalgo (1867-¿?), que se ubicaba en El Risco. Este matrimonio y sus hijos e hijas emigraron a Las Palmas de Gran Canaria entre 1905 y 1925. Manuel Ramos desciende de antepasados de La Atalaya de Santa Brígida y María del Carmen estaba emparentada con Dolores Sarmiento, por lo que también desciende de La Atalaya.

Dos de estas familias (emparentadas con Dolores Sarmiento López, Manuel Francisco Ramos y M.ª del Carmen Sarmiento Hidalgo) se asentaron a comienzos del siglo XIX (sobre 1834, o un poco antes) procedentes de La Atalaya. Esta localidad estuvo en producción hasta mediados de la década de los seseenta del siglo XX. Las últimas loceras fallecen entre 1970 y 1979. De todas estas entidades alfareras, ésta ha sido la mejor documentada, conociéndose parte de su tipología, así como su historia (Zamora y Jiménez, 2004). Hay que decir que, en su momento, planteamos que Tunte era un centro locero, pero creemos que es más correcto apuntar que se trata de una entidad alfarera y no de un centro locero.

**Alfares unifamiliares**

Por último, creemos que en Gran Canaria se estableció una tercera modalidad de lugar de producción cerámica, nos referimos a los talleres o alfares unifamiliares. Se tratan de unidades productivas conformadas por una única familia que proceden de centros loceros y que se asientan, durante un corto período de tiempo, en un lugar concreto.

Sus principales características son:

- Sólo se establece un único alfar.
- Están formados por una única familia y, en algunas ocasiones por sus descendientes.
- No suelen superar los 30 ó 40 años de actividad locera. En algunos casos ni siquiera un año.
- Son muy desconocidos.

En este grupo englobamos los alfares de La Cruz de la Majadilla (Santa María de Guía), Tasarte (La Aldea de San Nicolás) y La Montaña (Santa María de Guía), así como Rosiana (Santa Lucía de Tirajana) y Los Altabacales (Arucas). En el primer caso se trata de alfares fundados por loceras de Hoya de Pineda. Dos de estos talleres (La Cruz de la Majadilla y La Montaña) se establecen relativamente próximos a Hoya de Pineda, por lo que podría entenderse que, en realidad eran alfares que orbitaban en torno a este centro locero y casi formaban parte del mismo, pues se mantenían las relaciones familiares.

**La Cruz de La Majadilla (Santa María de Guía)**

El primero de estos talleres unifamiliares fundado, que sepamos, fue el de la Cruz de La Majadilla, del que se desconoce cuándo comenzó su actividad, pero que se cree fue a finales del siglo XIX (¿1886?) y sólo estuvo activo hasta los años 30 del siglo XX. El alfar desapareció con el fallecimiento de la locera. Se situaba a unos 500 m. de

la Ermita de San Antonio de Hoya de Pineda (Santa María de Guía) y estaba formado por un grupo de cuevas, junto al camino de San Antonio.

Los padres de la locera de Hoya de Pineda, Dominga Santiago, fueron los moradores de este alfar. Éstos eran Juliana Moreno García y su marido Blas Santiago Suárez, contrajeron matrimonio en la parroquia de Guía, en marzo de 1886[337]. Gracias a la información oral pudimos fijar cual era su residencia: "También se hizo loza en la Cruz de La Majadilla allí vivía Cho Blas con su mujer Cha Juliana que era hermana de Cho Pablo, ellos de abajo traían la loza aquí [Cueva del Horno de la Loza] pa guisarla"[338].

En el *Libro de Matrícula de Las Familias Pobres* de la Parroquia de Santa María de Guía del 25 de mayo de 1920[339] aparece este matrimonio con sus hijos/as: Blas Santiago Suárez de 56 años, esposa Juliana Moreno García de 52 años, sus hijos; María de 28 años, Juana de 21, Santiago de 16, Pino de 19 y Blas de 14.

**Tasarte (San Nicolás de Tolentino)**

Luego, se funda el de Tasarte, en 1914. Una familia de Hoya de Pineda se traslada a esta localidad de La Aldea de San Nicolás, huyendo de la miseria generada por el bloqueo marítimo de la I Guerra Mundial. Esta familia sólo estuvo un año produciendo loza hasta que regresó a Hoya de Pineda.

Éste es el interesante testimonio que nos proporcionó D. Santiago Suárez, hijo de este matrimonio:

> "Mi padre se llama Victoriano Suárez Vega y mi madre Dominga Santiago Moreno, tuvieron que pedir dinero, no se si fueron tres duros emprestaos para ir pa Tasarte, tenían muchos chiquillos chicos y no teníamos que comer. Yo tenía cuatro años cuando fuimos pa allá, recuerdo que me llevaron al hombro, esto fue cuando la Guerra Mundial Primera, por el año catorce [1914].
>
> En Tasarte vivíamos en una casa de tejas, los viejos dormían en una cama y nosotros, que éramos cuatro, nos acostábamos en el suelo sobre sacos, la cocina fuera, tres piedras pa guisar la comía y cerca había un horno (de pan) que mi padre lo reparó para guisar la loza. El barro y la leña la cogíamos por aquellas montañas, la arena no gustaba mucho porque la arena la cogíamos en los barrancos, pero tuvimos que remediarnos, porque pa la loza tiene que ser una arena muerta que no sea viva, pa que no estalle, nosotros estábamos acostumbrado a sacar la arena de la tosca. Y así pegamos a hacer loza allí, mis

[337] APSMG. Libro Matrimonios. Nº 11, folio 259 rº, 29-III- 1886.

[338] Entrevista realizada a D. Manuel y D. Santiago Molina Moreno, 82 años y 72 años, Hoya de Pineda, Gáldar, XI-2000

[339] APSMG. Libro de matrícula de las familias pobres de la Parroquia de Santa María de Guía, 25-5-1920.

padres fueron a Tasarte para matar el hambre, hacíamos loza en Hoya de Pineda y no se ganaba que comer y nos marchamos pa allí, después los vecinos nos traían cebollas, nos daban tabefe que yo iba a buscarlo, papas y así nos daban comía.

No llegó al año lo que estuvimos allí, desde que mi padre mató el hambre nos vinimos otra vez a Hoya de Pineda, yo después me quedé rascao de que mi padre se halla marchao pa acá, con lo bien que estábamos, vendía la loza allí mismo, la poníamos fuera de la casa y los vecinos venían comprarla, venían a buscarla, pocas veces fuimos a Mogán a vender loza"[340].

Según este relato oral, esta familia tuvo que adaptarse a elaborar loza con arena de barranco, pues estaban acostumbrados a la tosca de las cuevas de Hoya de Pineda. Producían la misma loza que su lugar de origen, por lo tanto la tipología sería la misma. El año que estuvieron en Tasarte no solían llevar la loza para su venta, o trueque, sino que la vendían o cambiaban en el mismo alfar, aunque alguna vez llegaron a ir a Mogán. No se conocen piezas de este alfar.

**La Montaña de Guía (Santa María de Guía)**

Más tarde se funda, por parte de otra familia de Hoya de Pineda, sobre 1947 un alfar en el lugar conocido como La Montaña, a varios kilómetros de Hoya de Pineda, justo en la parte opuesta. Estuvo en producción, al menos, unos 12 años.

Este alfar se encontraba ubicado en el lado norte de la Montaña de Guía, es decir en la parte opuesta al que ocupa el centro locero de Hoya de Pineda, esta zona es conocida con el topónimo de La Montaña. Fue fundado por Marcelina Suárez Suárez, natural de Hoya de Pineda y su marido Juan Manuel Suárez Suárez, natural de La Montaña (Santa María de Guía), a finales de los años cuarenta del siglo XX, que es cuando se desplaza desde Hoya de Pineda este matrimonio con sus hijos, fijando su nuevo domicilio en este lugar, donde siguieron elaborando loza aproximadamente doce años después de su fundación.

El horno y las demás construcciones de este alfar fueron realizadas por el citado Juan Manuel Suárez. El horno está elaborado con piedra y barro de la zona y en el conjunto se aprecian tres zonas bien definidas, la primera de ellas el propio horno, la segunda, el patio que tenía varias utilidades y, por último, el taller de trabajo. La conservación de estos inmuebles es aceptable, aunque hay que decir que el conjunto es muy frágil debido a los materiales que se emplearon en su elaboración y a su actual estado de abandono.

[340] Entrevista realizada a D. Santiago Suárez Santiago, 88 años, Hoya de Pineda, Gáldar, VII-2001.

**Rosiana (Santa Lucía de Tirajana)**

Asimismo, otro caso sería el de Rosiana (Santa Lucía de Tirajana), pequeño núcleo que se ubica en las proximidades de la villa de Santa Lucía de Tirajana, en el que según la tradición oral una familia estuvo produciendo loza durante unos años en la década de los sesenta, pero del que no se conoce nada.

Según le informó el artesano especialista en cestería Juan Ramírez Pérez, natural de Santa Lucía de Tirajana, a Caridad Rodríguez Pérez-Galdós (1992: 14):

> "Tenemos noticias de un centro locero que funcionó en el caserío de Rosiana, municipio de Santa Lucía de Tirajana, hasta los años sesenta. Producía loza canaria, en general (tallas, bernegales, etc.). Muy cerca de Rosiana, en un caserío llamado El Roquete habían hornos y se hacían tejas".

**Los Altabacales (Arucas)**

Caso aparte y curioso fue el alfar de Los Altabacales, que en realidad era un tejar en el que se producían algunas piezas de loza. En ese sentido, el tejero, que tenía cierto vínculo con Barranco Hondo y Lugarejos fabricaba tallas, macetas, cazuelas, pitos de agua, reverberos, etc., durante finales del siglo XIX y los primeros años del siglo XX (hasta 1927).

Según algunos testimonios orales recopilados se sabe que en esta zona perteneciente al término municipal de Arucas y que linda con el municipio de Teror, se asentó, a comienzos del siglo XX, este tejero, que estuvo haciendo loza, de forma esporádica, a lo largo de su vida profesional:

> "Mi madre me contaba, que mi abuelo que era de Los Altabacales hacía tallas, cazuelas y macetas, cuando él murió yo tenía siete años, le decían Santiago el tejero porque también hacía tejas, pero su nombre era Santiago Henríquez Falcón"[341].

Se conoce también el caso de otro tejero de Tejeda que también fabricaba piezas de loza, al igual que varios tejeros de la isla de Tenerife (Hernández Marrero, 2004: 243). Por lo tanto, en ciertos momentos debió, o pudo, existir algún tipo de relación entre la producción de tejas y de loza.

**El caso de El Hornillo (Agaete) y La Atalaya de Santa María de Guía**

No quisiéramos acabar este apartado sin nombrar a dos localidades que aparecen citadas, en algunas publicaciones de mediados del siglo XX, como lugares en los que se llegó a fabricar loza. Son los curiosos casos de El Hornillo en Agaete y La Atalaya de Santa María de Guía.

[341] Entrevista realizada a D.ª Adelaida Reyes Henríquez, 80 años, Arucas, I-2000.

Al respecto hay que decir que estas dos localidades son nombradas como alfares a partir del artículo elaborado por Martín Moreno (1950: 78-79), que luego reproducen, entre otros, Rafael Díaz-Llanos y Lecuona (1953: 826-827), Sebastián Jiménez Sánchez (1958: 237), Luis García Jiménez (1960: 5) e incluso se reproduce en algunos artículos de revistas informativas (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 140).

En cuanto a El Hornillo se desconoce la veracidad de la existencia de alfares en este lugar, puesto que en esta localidad que se ubica en el término municipal de Agaete, muy próxima a Lugarejos, se ha preguntado a diversas personas de avanzada edad de la zona (también en Lugarejos) y nadie sabe de la presencia de loceras y alfares en dicho pueblo (Zamora Maldonado, 2105). Tampoco se han localizado referencias escritas sobre la posible producción de cerámica en este lugar. Es probable que Martín Moreno asociara dicha localidad al mismo centro locero de Lugarejos, debido a su proximidad geográfica, pero es una mera suposición o conjetura. Si fuera así, que Martín Moreno se equivocara, al confundir esta localidad con el entorno de Lugarejos[342], el resto de autores citaría este dato, repitiéndolo en trabajos posteriores.

En relación a La Atalaya de Santa María de Guía como centro productor de loza, tampoco se tienen datos, ni orales, ni escritos, sobre la existencia de talleres o alfares en este lugar. Las personas mayores entrevistadas afirmaron que en toda la zona de Gáldar y Guía sólo habían loceras en Hoya de Pineda y que no recordaban ver a ninguna locera, o lugar en el que se hiciera loza en este pago de Guía. Sin embargo, en el Museo Castillo de la Fortaleza, "Vicente Sánchez Araña", de Santa Lucía de Tirajana, se exponen diversas piezas que constan en los carteles como procedentes de La Atalaya de Santa María de Guía.

### 4.4. Filiación y relaciones de los alfares de Gran Canaria

Según hemos podido documentar a lo largo de estos últimos años existe una serie de filiaciones y relaciones entre los alfares de Gran Canaria. La teoría de la que se parte se basa en considerar que casi todos los alfares de esta isla, bien de manera directa, o indirecta, fueron fundados por población procedente de La Atalaya de Santa Brígida, en algún caso a finales del siglo XVIII, pero sobre todo a comienzos del siglo XIX, concretamente entre 1806-1810 y 1834. El establecimiento de estas localidades loceras en la isla creemos que se relacionaría con la grave crisis económica, social y política que como ya hemos dicho padeció Canarias desde comienzos del siglo XIX y se prolonga casi en toda la centuria. Ante este panorama de grave crisis económica, social y política, agravado por el cierre del comercio (al principio total, luego parcial) con

[342] Hay que aclarar, al respecto, que en esos años 50 era difícil acceder a estos pueblos de la zona cumbrera, puesto que las vías de comunicación eran malas, debido a la propia orografía. Es probable que algunos de los autores citados no visitaran, o conocieran bien la zona en el momento de redactar sus trabajos.

América y, por tanto, por la bajada de las exportaciones de loza, algunas familias de La Atalaya de Santa Brígida tuvieron, de forma forzosa, que emigrar a otros pagos de la isla, en los que se establecieron fundando una serie de nuevos alfares. Estos movimientos migratorios, responden a unas condiciones sociales y culturales muy concretas. Basamos este planteamiento en los datos que a continuación se expondrán.

**Santa Lucía de Tirajana**

Según el *Padrón General de la Población* de Santa Lucía de Tirajana del año 1834[343], en esta localidad se establecían únicamente dos familias de loceras (que en realidad están emparentadas, pues se trata de una madre y una de sus hijas):

- María Locera, de 50 años, viuda, natural de Santa Brígida, locera, su hija Antonia Gutiérrez, de 25 años, soltera y su nieta, María, de 8 años.
- María Gutiérrez, de 30 años, viuda, natural de Santa Brígida, locera, su hijo e hijas, Antonio, de 14 años, María, de 7 años y Lucía, de 6 años.

En el mismo Padrón se hace constar que ambas proceden de Santa Brígida y que residen en el municipio, al menos una de ellas desde 1794, mientras que la otra locera lo hace desde 1819. Sin embargo, según hemos podido averiguar en el Archivo Parroquial de Santa Brígida, María la Locera, que en realidad se llamaba María Rivero Dorta, casada con Juan Antonio Gutiérrez en 1799[344], es la madre de María Gutiérrez, bautizada como María Antonia del Pino, que nació en 1802 en La Atalaya[345] y de Antonia Gutiérrez, bautizada como Antonia Blacina, que nació en 1810 en La Atalaya[346].

Según el citado padrón, María Rivero Dorta podría residir en Santa Lucía desde al menos 1794 (con diez años de edad, ya que llevaría 40 años residiendo en Santa Lucía)[347]. Sin embargo, dicha alfarera se casó en 1799 y bautizó a sus hijas, las otras loceras (María Antonia del Pino, 1802 y Antonia Blacina, 1810), en Santa Brígida, por lo que podría darse el caso que esta locera residiera en Santa Lucía desde 1794, sino a partir de 1810. Si bien, también podría haber ocurrido que esta locera residiera ya en Santa Lucía, se casara en Santa Brígida, de donde era natural y bautizara a sus hijos en

[343] ABHMC. Padrón General de la Población de Santa Lucía de Tirajana, 1834, folio 7 vº

[344] APSB. Libro 6 de matrimonios, folio 121 vº, 29-8-1799.

[345] APSB. Libro 13 de bautismos, folio 224 rº, 8-XII-1802.

[346] APSB. Libro 13 de bautismos, folio 293 vº, 6-II-1810.

[347] En diversos censos de población y padrones municipales de habitantes, tanto del siglo XIX, como hasta mediados del siglo XX, se observa, en algunos casos, que aparecen como naturales de un municipio algunos vecinos y vecinas que, en realidad, nacieron en otros términos municipales. También se ha observado que constan algunas personas como residentes desde siempre en un municipio, cuando en realidad nacieron e incluso residieron unos años en otros términos municipales. Esto solía suceder por no haber, por una parte, rigurosidad en el tratamiento de los datos (en ciertas ocasiones, por parte de algunos funcionarios) y, por otra parte, no existir otros documentos que contrastasen la información. Incluso, por ser datos expuestos, de esa manera (que podrían o ser totalmente ciertos), directamente por los empadronados, o censados, que simplemente eran anotados por el funcionario.

dicha parroquia[348]. Fuera como fuese, entre 1794 y 1810 se debió establecer esta locera en dicha localidad.

Hay que decir, además, que Juan Antonio Gutiérrez era hermano del locero José Gutiérrez, que en torno a 1810 se asienta en Hoya de Pineda. Lo que, a nuestro entender, apoyaría esta teoría de que La Atalaya fue un foco difusor de la alfarería tradicional en Gran Canaria.

**Moya**

En el caso de Moya, en el Padrón General de la Población de Moya del año 1834[349], aparecen hasta nueve familias de loceras (de un total de 3.086 habitantes que tiene Moya en ese año), que son:

- Antonia Almeida, de 44 años de edad, viuda, alfareros, originaria de Arucas y sus hijos e hijas: Micalea, de 20 años, Juan, de 18 años y Tomasa, de 13 años.
- Blas de la Fe, de 40 años, casado, alfarero, su mujer, Josefa (Hernández), de 34 años y su hijo Juan, de 14 años.
- María Trujillo, de 44 años, soltera, locera y sus hijos e hijas: María Dolores, de 16 años y Juan Miguel, de 14 años (casada con un varón apellidado de la Fe).
- María Lucana, de 48 años, soltera y locera.
- Francisca González, de 54 años, viuda, locera y su hija Juana, de 15 años.
- Felipa Hernández, de 43 años, con marido ausente, locera y sus hijos e hijas: María, de 19 años, Bartolomé, de 12 años, Felipe, de 9 años y María, de 4 años (Felipa desciende de la familia de la Fe, por parte de su madre).
- Ana de la Fe (hermana de Felipa de la Fe), de 37 años, con marido ausente, locera y su hijo Juan, de 16 años.
- Felipa de la Fe, de 58 años, con marido ausente, locera y sus hijos e hijas: José, de 27, María, de 24 y María, de 23.
- Teresa Afonso, de 53 años, viuda y locera.

[348] Esta práctica no fue inusual en el siglo XIX, donde se observa, en algunos registros parroquiales, como mujeres se casan, e inclusive bautizan a sus hijos e hijas en otras parroquias diferentes al lugar de residencia, que coinciden con las parroquias donde han sido bautizadas. Este hecho se ha podido documentar en lugares como Risco Caído, en Artenara. En este lugar algunas niñas se bautizan en Santa María de Guía, en vez de en la parroquia de San Matías de Artenara. Es el caso, entre otros, de mi propia bisabuela materna, María Silveria Díaz González y su hermana María del Pino (APSMG. Libro Nº 9 de bautismos. Nº 77, folio 18 vº, 6 -2-1887 y folio 55 rº, Nº 245, 30-6-1889). Dicha práctica, aparentemente contraria a la tradición católica canónica, es más frecuente de lo que parece en la isla y está en el origen de un célebre pleito mantenido durante siglos entre las parroquias de Guía y Gáldar por sus respectivos límites parroquiales. A este respecto, Jorge Onrubia Pintado (2003) sugiere la posibilidad de que se trate de una tradición de origen indígena.

[349] ABHMC. Padrón General de la Población de Moya, 1834, folios 1 rº al 8 vº

De estas nuevas familias, a la espera de los resultados que puedan ofrecer futuras investigaciones, habría que destacar lo siguiente:

- Una buena parte de las loceras se apellidan o se encuentran emparentadas (por línea materna) con personas que portan el apellido "de la Fe" (concretamente cinco familias), apellido muy característico de Moya y que, con mucha probabilidad, estaría relacionado con descendientes de expósitos.
- Una de las loceras, Felipa de la Fe, se casa con Antonio de Troya, originario de La Atalaya, según se desprende de la partida bautismal de José Antonio Diego, hijo de ambos[350].
- Otra de las loceras, denominada Francisca González en el Padrón General de la Población de 1834, pero cuyo nombre es Juana Rivero González (según consta en la partida bautismal de su hija María[351]), es descendiente, por línea materna, de Fuerteventura, pues sus abuelos maternos (Antonio Gómez Cabrera y María de la Ascensión) eran originarios de Vega del Río Palmas[352].
- Otra de las loceras, Antonia Almeida, es originaria de Arucas[353].
- Otra locera, María Trujillo, sería originaria de Moya.
- Otra locera, Josefa Marrero, sería originaria, también, de Moya.
- Y de la otra locera, María Lucana, es muy difícil hallar sus datos, pues es soltera, no posee descendencia y se desconoce su apellido.

Es curioso señalar que las loceras de más edad, Felipa de la Fe (58 años), Francisca González (54 años) y Teresa Afonso (54 años), tienen alguna relación con La Atalaya de Santa Brígida, o son descendientes de antepasados originarios de Fuerteventura. Creemos que la tradición locera de esta población podría proceder de La Atalaya y/o de Fuerteventura.

**Hoya de Pineda (Santa María de Guía y Gáldar)**

Los datos que a continuación se exponen han sido extraídos de la obra sobre la historia de la alfarería tradicional en Hoya de Pineda (Zamora y Jiménez, 2008: 64-77)[354].

Según se puede documentar a través del Padrón General de Población del municipio de Santa María de Guía del año 1834 [355] y, así como en diversa

[350] APNSCM. Libro de bautismos. Nº 5, folio 132 rº, 10-11-1805.
[351] APNSCM. Libro de bautismos. Nº 5, folio 311 rº, 17-VIII-1817.
[352] APNSCM. Libro de bautismos. Nº 4, bautizo Nº 11, folio 227 vº, 25-III-1787.
[353] ABHMC Padrón General de la Población de Moya, 1834, folio 1 rº.
[354] Las consultas de los documentos de los diversos archivos parroquiales que aparecen citados fueron recopilados en buena parte por el investigador Juan Manuel Zamora Maldonado.
[355] ABHMC. Padrón General de Población de Santa María de Guía del año 1834.

documentación depositada en los Archivos Parroquiales de Santa María de Guía, Santiago Apóstol de Gáldar y Santa Brígida, se plantea que el origen de la alfarería en Hoya de Pineda está en La Atalaya de Santa Brígida. Es en el citado Padrón donde, por primera vez, aparece una relación de personas con el oficio de loceras o de alfareros, así como la edad aproximada de los mismos, documento de gran valor para el conocimiento de la génesis de la actividad locera en este pago de Hoya de Pineda. En esta documentación se menciona a los siguientes artesanos del barro, que habitaron en esta localidad: Brígida Sánchez, de 50 años de edad, que es viuda y sus hijos (Brígida de 18 años, Antonio de 14 años, Juan de diez años y María de nueve años), Matías Suárez de 28 años, casado con Juana de 24 años y sus hijos (María de ocho años, Sebastián de cuatro años y Juan de dos años); Josefa Machín de 32 años viuda; Francisco Rodríguez de 38 años, su mujer Josefa de 39 años y los hijos de estos (Francisco de diez años, María de ocho años, José de cuatro años, Antonio de dos años y María de un año) y María Manuela de 60 años que es viuda.

El siguiente paso fue localizar a estas personas en los Archivos Parroquiales para cumplimentar sus nombres y el de sus antecedentes familiares. Cual fue nuestra sorpresa, al comprobar que aquí se repetía lo mismo que habíamos documentado para otros centros loceros de Gran Canaria. Gracias a los datos obtenidos, observamos que la relación de estos artesanos, que aparecen en el Padrón General Población del año 1834, todos a excepción de Matías Suárez, eran originarios de La Atalaya de Santa Brígida.

Una vez cotejadas y analizadas todas las fuentes documentales obtuvimos una serie de datos biográficos de estas personas, que hemos ordenado siguiendo los criterios de edad y de lazos de parentesco. Para una mejor compresión y seguimiento por parte del lector a estas personas que aparecen en el citado Padrón de Población les hemos asignado la palabra "locera" seguida de un número:

María Manuela Suárez Ramírez (locera número uno). Es la más anciana que aparece en este grupo de loceras, comprobamos que nació en 1761 en La Vega de Santa Brígida. Un dato anecdótico es que esta persona ya había fallecido en 1830 por lo tanto desconocemos cuales son las causas que hacen que María Manuela aparezca en el Padrón de 1834. Su partida de nacimiento reza lo siguiente:

> "En la Parroquia del lugar de la Vega a veinte y cuatro de junio de mil setecientos sesenta y uno yo Fray Cayetano Rodríguez (…) con licencia de D. Mateo Ojeda cura del lugar bauticé puse Óleo y Crisma a María Manuela hija legítima de Francisco Suárez y Ana Ramírez su legítima mujer nació a diez y siete de dicho mes fue su padrino Antonio de Vega fuele advertido el parentesco espiritual son todos vecinos del lugar y en fe de ello lo firmé"[356].

[356] APSB. Libro bautismos. Nº 9, folio 301 vº, 24-4-1761.

Esta locera contrajo matrimonio en la parroquia de Santa Brígida el 28 de julio de 1783 con Juan Rodríguez Tejera[357]. Concretamente sabemos tras consultar los Archivos Parroquiales de Santa Brígida, que vivían en el lugar conocido como las Cuevas (La Atalaya de Santa Brígida), como comprobamos en las partidas de bautismo de sus hijas (Juana Antonia y Juliana de La Concepción): "vecinos de este lugar en el pago de Las Cuevas"[358]. También dicha procedencia aparece en la partida de defunción de su marido, que dice: "Juan Rodríguez marido de María Manuela Suárez vecinos de este lugar en Las Cuevas fue sepultado a primero de agosto"[359].

María Manuela, viuda de Juan Rodríguez e hija de Francisco Suárez y Ana Ramírez, fallece en Hoya de Pineda en el año 1830, como habíamos comentado. Su partida de defunción redactada por el párroco D. José Valdés, reza lo siguiente:

> "A dos de noviembre de mil ochocientos treinta fue sepultada María Suárez natural de la Vega de Santa Brígida hija legítima de Francisco Suárez y Ana Ramírez viuda de Juan Rodríguez. De edad setenta y nueve años. No testó por ser pobre recibió los santos sacramentos. Doy fe[360].

Plácida Josefa Antonia Machín Rivero (locera dos). Se bautizó en la parroquia de Santa Brígida el 10 de octubre de 1802 y era hija de José Machin, natural de Fuerteventura y María Antonia Rivero:

> "en la Parroquia del lugar de La Vega a diez de octubre de mil ochocientos y dos. Yo Don Gregorio Alberto Medina puse Óleo y Chrisma a Placida Josefa Antonia que nació el día cinco de dicho mes hija legítima de Josef Machín natural de Fuerteventura y María Antonia Rivero; abuelos paternos Juan Machín y Josefa Encarnación naturales de la isla de Fuerteventura, maternos Antonio Rivero y María Antonia Pérez naturales y vecinos de este lugar"[361].

Plácida Josefa, se casó en 1821 en la Parroquia de Santa Brígida con José Antonio Rodríguez[362], hijo de María Manuela Suárez y Juan Rodríguez (locera 1). También sabemos que en 1822, fueron padres de una niña que se llamó María del Pino y que bautizaron en la Parroquia de Santa Brígida. En dicha partida de bautismo podemos leer el lugar en el que vivían en esas fechas: "vecinos de este lugar en las cuevas"[363]. Sabemos que en 1834, ya vivía en la Hoya del Guanche (Hoya de Pineda) en Guía, según el Padrón General de Población era viuda y ese mismo año, comprobamos que volvió a contraer matrimonio en la Parroquia de Santa María de Guía con Isidoro Guillén cuando contaba 32 años[364]. Muere en Hoya de Pineda el año 1886[365].

---

[357] APSB. Libro matrimonios. Nº 5, folio 125 vº, 27-7-1783.
[358] APSB. Libro bautismos. Nº 12, folio 47 vº, 19-6-1786.
[359] APSB. Libro defunciones. Nº 4, folio 325 rº, 1-8-1818.
[360] APSMG. Libro defunciones. Nº 6, folio 31 vº, 2-11-1830.
[361] APSB, Libro bautismos. Nº 13, folio 221 vº, 10-10-1802.
[362] APSB. Libro matrimonios. Nº 6, folio 221 vº, 27-8-1821.
[363] APSB. Libro bautismos. Nº 14, folio 108 vº, 30-5-1822.
[364] APSMG. Libro matrimonios. Nº 8, folio, 54 rº, 14-5-1834.

Francisco Antonio Rodríguez (locera tres). Francisco contrajo matrimonio en la Parroquia de Santa Brígida en 1816 con Josefa Rodríguez Mirabal[366]. Por otra pare, averiguamos que Francisco, también era hijo de María Manuela Suárez y Juan Rodríguez y eran vecinos de Las Cuevas según reza la partida de bautismo de su hija María del Pino: todos vecinos del lugar de Las Cuevas[367].

De la relación de los hijos de este matrimonio que aparecen en el Padrón General de Población, comprobamos que sólo uno de ellos, Francisco Antonio Santiago había nacido en Santa Brígida en 1828[368], mientras que el resto María Encarnación, José María, Antonio y María nacieron en Hoya del Guanche, Parroquia de Santa María de Guía, entre 1829 y 1833[369].

Matías Suárez Guillén (locera cuatro). Natural de Gáldar se casó con Juana Rodríguez en la Parroquia de Santa María de Guía[370]. Cuando cotejamos la información que disponíamos sobre Juana Rodríguez, descubrimos que la madre de ésta no es otra que María Manuela (locera 1). Dato que también se confirma en las partidas de bautismo de sus hijos Sebastián y Juan[371]. Juana Rodríguez que era natural de La Vega de Santa Brígida murió en Hoya de Pineda en 1868 de enfermedad común según su partida de defunción[372]. Matías Suárez fallece a los 65 años en Hoya del Guanche[373].

Brígida Antonia Sánchez Moreno (locera cinco). Fue bautizada en la parroquia de Santa Brígida en el año de 1782[374], se casó en esta misma parroquia en 1799 con Juan Antonio de Vega Ramírez[375]. De la relación de sus hijos que aparecen en el Padrón General de Población de Guía de 1834, comprobamos en los Archivos Parroquiales, que tres de ellos nacen en Las Cuevas (La Atalaya de Santa Brígida) el último fue Juan Felipe Santiago en 1817[376] y María de Guía la última que aparece en esta relación nace en Hoya de Pineda en el año 1825[377]. Su óbito tiene lugar en Hoya de Pineda en 1841[378].

---

[365] APSMG. Libro defunciones. Nº 9, folio, 189 vº, 25-1-1886.
[366] APSB. Libro de matrimonios. Nº 6, folio 201 vº, 26-12-1816.
[367] APSB. Libro bautismos. Nº 14, folio, 41 rº, 27-12-1818.
[368] APSB. Libro Bautismos. Nº 14, folio 8, 11-5-1823.
[369] APSMG. Libro bautismos. Nº 15, folios 36 vº, 14-4-1828; 70 rº, 29-11-1829; 115 vº, 8-12-1831 y 154 vº, 15-6-1833.
[370] APSMG. Libro matrimonios. Nº 7, folio 196 vº, 9-5-1825.
[371] APSMG. Libro bautismos. Nº 15, folios 54 rº, 27-2-1829 y 115 rº, 30-11-1831.
[372] APSMG. Libro defunciones. Nº 8, folio 43 rº, 14-1-1868.
[373] APSMG. Libro de defunciones. Nº 7, folio 91 rº, 1859.
[374] APSB. Libro bautismos. Nº 13, folio 169 vº, 5-10-1782.
[375] APSB. Libro matrimonios. Nº 6, folio 119 rº, 20-5-1799.
[376] APSB. Libro bautismos. Nº 14, folio 9 rº, 8-8-1817.
[377] APSMG. Libro bautismos. Nº 14, folio 146 rº, 18-4-1825.
[378] APSG. Libro defunciones. Nº 9, folio 2 rº, 18-3-1841.

Durante los trabajos de investigación en el Archivo Parroquial de Santa María de Guía localizamos a otra hija de este matrimonio que se llamó Margarita, en la partida de bautismo de una hija de ésta, María Encarnación, se observa que Margarita también nació en Santa Brígida[379].

José Gutiérrez y Ana María Suárez (locera seis). En el citado Padrón de 1834 no aparece reflejado este matrimonio talayero que habitó en Hoya de Pineda, según hemos podido documentar. Ana, nació en el pago de Las Cuevas en el año de 1796[380]. Hija del segundo matrimonio de su padre, Francisco Suárez viudo de Ana Ramírez, se casó en este nuevo enlace con Juliana Tejera Moreno en 1790, eran "vecinos en el pago de Las Cuevas"[381]. Ana Suárez, era por lo tanto hermana por parte de padre de María Manuela Suárez Ramírez (locera uno).

José Gutiérrez y Ana María Suárez, contrajeron matrimonio en la parroquia de Santa Brígida en julio de 1815[382], bautizaron a un hijo llamado, Antonio Francisco en dicha Parroquia en 1816[383]. Este matrimonio lo localizamos casi tres años después en la parroquia de Santa María de Guía, en el año 1819, en el bautizo de un nuevo hijo que pusieron por nombre Juan del Pino, en su partida de bautismo reza lo siguiente:

> A diez y nueve de abril de mil ochocientos diez y nueve, yo D. Francisco de Quintana Presbítero con licencia de D. Juan Suárez…de la Parroquia de Santa María de Guía, bauticé puse Óleo y Crisma a Juan del Pino, que nació el diez y seis del mismo, hijo legítimo de José Gutiérrez y Ana Suárez naturales de la Vega de Santa Brígida vecinos de esta villa abuelos paternos José Fernando Gutiérrez y Francisca Barrios, difuntos, maternos Francisco Suárez y Juliana Moreno, también difuntos fue su padrino Francisco Jiménez a quien advertí parentesco y obligaciones[384].

En 1820, un año después del nacimiento de su hijo, Juan del Pino, fallece Ana María, esposa de José Gutiérrez, tan sólo tenía 24 años. Su partida de defunción dice: A cinco de abril de mil ochocientos veinte fue sepultada Ana hija de Francisco Suárez y Juliana Moreno y mujer de José Gutiérrez naturales de La Vega de Santa Brígida recibió los Santos Sacramentos y firmé Juan Suárez de Aguilar[385].

Con el paso del tiempo, el citado José Gutiérrez contrae matrimonio con Catalina Almeida natural de La Aldea de San Nicolás[386]. José Gutiérrez fallece en 1859[387].

---

[379] APSMG. Libro bautismos. Nº 15, folio 189 rº, 11-10-1834.
[380] APSB. Libro bautismos. Nº 13, folio 90 vº, 23-3- 1796.
[381] APSB. Libro matrimonios. Nº 5, folio 222 vº, 19-4-1790.
[382] APSB. Libro matrimonios. Nº 6, folio 191vº, 10-6-1815.
[383] APSB. Libro bautismos. Nº 13, folio 397 rº, 17-6-1816.
[384] APSMG. Libro bautismos. Nº 13, folio 210 rº, 19-4-1819.
[385] APSMG. Libro defunciones. Nº 5, folio 84 rº, 5-4-1820.
[386] APSMG, Libro bautismos. Nº 15, folio 186 rº, 14-9-1834.

Un hecho que tenemos que destacar, es que por estas mismas fechas y según hemos podido averiguar se establecen en Santa Lucía de Tirajana la locera (según el Padrón General de Población de Santa Lucía de Tirajana de 1834), María Rivero Dorta, como pudimos comprobar también procedía de La Atalaya de Santa Brígida. Era viuda de Antonio Gutiérrez[388], hermano del citado locero asentado en Hoya de Pineda José Gutiérrez. Esto no hace más que confirmar nuestras tesis de la Atalaya como foco difusor locero.

María José de León Suárez (locera siete). Esta mujer también procedía de Santa Brígida, que por estas fechas decimonónicas habitaba en Hoya de Pineda y por motivos que desconocemos tampoco aparece en el citado Padrón de la Población de 1834.

Siguiendo la línea materna de esta locera, vemos que en junio de 1825, contraen matrimonio María de León y Juan García en la Parroquia de Santiago Apóstol de Gáldar, en su partida de matrimonio queda bien clara la procedencia de María José, el cura D. Ramón Antonio de Medina y Aguilar, escribió lo siguiente en esta partida:

> "En esta Iglesia Parroquial del Apóstol Santiago de la Villa de Gáldar a trece de junio de mil ochocientos veinte y cinco yo el infrascrito sacerdote…casé infacie por palabras de presente según orden de Nuestra Santa Madre Iglesia, y velé a Juan García Torres, viudo en segundas nupcias de María del Pino Vega, vecinos que fueron de Guía y aquel del lugar de Moya, hijo legítimo de José García y de Josefa Torres, vecinos y naturales del referido Guía y a María José de León hija legítima de Juan de León y de María Suárez, todos naturales de La vega de Santa Brígida y vecinos en dicha villa de Gáldar, en el pago de Hoya de Pineda"[389].

Hallamos, igualmente, en el Archivo Parroquial de Santa Brígida, que María José había sido bautizada en esta Parroquia en 1805. En su partida de nacimiento podemos leer:

> En la Parroquia de Santa Brígida en el lugar de La Vega a veinte y cinco de noviembre de mil ochocientos y cinco…puse Óleo y Crisma a María Josefa que nació el día veinte y dos de dicho mes hija legítima de Juan de León y María Suárez abuelos paternos Antonio de León y Josefa Rivero abuelos maternos Josef Suárez y María Ramírez[390].

También encontramos en el referido Archivo Parroquial el lugar de procedencia de esta locera, asentada años después en Hoya de Pineda, gracias a sus abuelos paternos

---

[387] APSMG, Libro defunciones. Nº 7, folio 79 vº, 1-11-1859.
[388] APSB. Libro matrimonios. Nº 6, folio 121 vº, 29-8-1799.
[389] APSG. Libro de matrimonios. Nº 7, folio 20 vº, 13-6-1825.
[390] APSB. Libro de bautismos. Nº 13, folio 252 rº, 25-11-1805.

Antonio León Sánchez y Josefa Antonia Rivero[391]. En la partida de matrimonio de una hija de éstos, llamada Luisa, podemos leer vecinos en el lugar del pago de Las Cuevas[392].

De la misma manera, localizamos en distintos documentos pertenecientes al Archivo Parroquial de Santa María de Guía a dos hermanos de María Josefa León, nos referimos concretamente a José de León y Manuel de León[393].

Según la tradición oral en el lugar conocido como Las Cuevas del Bujo y la Cueva del Horno de la Loza en Hoya del Guanche se realizó esta labor artesanal. Sobre este sitio nos decía la tristemente desaparecida locera Juliana Suárez Vega, vecina de La Degollada, que cuando niña iba con su madre a vender loza a las partes altas de Guía y Moya, cuando pasaban por delante de estas cuevas, su madre le decía que en ese lugar llegaron a guisar loza una gente, que no eran de la zona:

> "Donde dicen que se jacía mucha loza, me contaba mi madre, no se si fueron los primeros que vinieron aquí a jacerla, barranco arriba cerca del camino que va a San Bartolomé, a Piedra Molino a todos esos sitios, le decimos Las Cuevas del Bujo y allí jacían loza y guisaban una vez al año, la loza era buena, me decía mi madre el cuento, ellas trabajaban en aquellas cuevas y enfrente estaba el horno si no lo tiraron y una cueva para meter la loza"[394].

Respecto a ¿quiénes eran las personas que habitaron e hicieron loza en este lugar?, este interrogante se nos presentaba como un reto de gran interés para el conocimiento de este enclave locero de Hoya de Pineda. Partíamos con alguna referencias de gran valor aportadas por los hermanos Molina, vecinos de esta zona, sobre los antiguos habitantes de Las Cuevas del Bujo, esta información fue obtenida en una entrevista realizada en noviembre del año 2000. Estos hermanos nos decían entre otras cosas lo siguiente:

> "Yo le cuento estas historias que las contaba un viejo que se llamaba Cho Pablo Moreno, casado con Pilar Silva. Ante los viejos cuando pasaban de cincuenta le decían Cho. Esto era cuando el Movimiento [1936], estábamos trabajando en unas calabaceras [Curcubita maxima] que estaban en la orilla de este barranco, ese que baja que pasaba agua, él nos ayudaba y se quedó mirando pa allí y dice que él estuvo viviendo allí cuando pequeño haciendo loza con la madrastra, que es quien por lo visto hacía la loza"[395].

---

[391] APSB. Libro matrimonios. Nº 5, folio 29 rº, 24-12-1775.
[392] APSB. Libro matrimonios. Nº 5, folio 228 vº, 16-8-1790.
[393] APSMG. Libro bautismos. Nº 16, folios 47 vº, 21-1-1842 y 124 vº, 1-5-1848
[394] Entrevista realizada a D.ª Juliana María Suárez Vega, 83 años, Hoya de Pineda, Gáldar, X-2000.
[395] Entrevista realizada a D. Manuel y D. Santiago Molina Moreno, 82 años y 72 años respectivamente, Hoya de Pineda, Gáldar, XI-2000.

Con estos datos comenzamos a desarrollar diversas consultas en el Archivo Parroquial de Santa María de Guía, así como a realizar nuevas entrevistas en Hoya de Pineda, de esta manera pudimos averiguar que Cho Pablo Moreno, era Pablo Moreno García, antiguo propietario del Horno del Bujo, en La Degollada, que contrajo matrimonio con María del Pilar Silva en Gáldar en julio de 1894, vecinos en Hoya de Pineda[396].

Asimismo, comprobamos la existencia de este matrimonio[397], que por estas fechas tenía cinco hijos, Juana de 20 años, Teodora de 18 años, Juan de ocho años, Concepción de cuatro años y Nicolasa de tres años. El lugar de residencia según el citado documento era en La Hoya del Guanche.

Según su partida de matrimonio, Pablo Moreno era hijo de Cristóbal Moreno y Juana García, esta pareja se casó en 1857, en su partida de matrimonio, recogía el Párroco, D. Francisco Bernardo Guerra, dice lo siguiente:

> "En la Iglesia Parroquial de María Santísima de Guía, a dos de septiembre de mil ochocientos cincuenta y siete años (…) a las 9 de la mañana a Cristóbal de estado soltero, hijo legítimo de Santiago Moreno y María Soco natural y vecino de esta villa en Montaña Alta con Juana también soltera hija legítima de Juan García difunto y María León natural y vecino de esta villa en La Hoya del Guanche"[398].

La muerte sorprendió a Juana García, en Hoya del Guanche, en 1875, dieciocho años después de su matrimonio, el cura Francisco Bernardo Guerra escribió lo siguiente, en su partida de defunción: mandé a dar sepultura eclesiástica al cadáver de Juana García natural y vecina de esta Ciudad en La Hoya del Guanche; legítima consorte de Cristóbal Moreno de edad cuarenta y dos años[399].

También pudimos comprobar, que efectivamente Cristóbal Moreno contrajo matrimonio por segunda vez con María de Los Ángeles[400], hermana de su anterior esposa, casi un año después del óbito de Juana García.

Juana había nacido en 1833[401], pero es en la partida de nacimiento de María de Los Ángeles, donde descubrimos que su madre, es la citada locera María León (locera siete, que como se ha dicho tampoco aparece en el padrón de la población de 1834), que procedía de La Vega de Santa Brígida. En la partida de bautismo, que redactó el cura D. Francisco de Quintana Amaral, se puede leer:

---

[396] APSG. Libro de Matrimonios. Nº 9, folio 265 rº, 9-7-1894.

[397] APSMG. Libro de Matricula Padrón Parroquial de Santa María de Guía, Diócesis de Canarias del año de 1920.

[398] APSMG. Libro de matrimonios. Nº 10, folio 78 rº, 2-9-1857

[399] APSMG. Libro de defunciones. Nº 8, folio 212 vº, 22-8-1875.

[400] APSMG. Libro de matrimonios. Nº 11, folio 119 vº, 10-7-1876.

[401] APSMG. Libro de bautismos. Nº 15, folio 145 vº, 1-2-1833.

"En la Iglesia Parroquial de María santísima de Guía a ocho de octubre de mil ochocientos treinta y cinco, yo el infrascrito coadjutor en ella Bauticé puse Óleo y Crisma a maría de Los Ángeles, que nació el primero del mismo, hija legítima de Juan García y María León esta natural de La Vega, y aquel de esta Villa de donde son vecinos. Abuelos paternos José García difunto y Josefa de la Torre. Abuelos maternos Juan de León y María Suárez, fue su madrina Encarnación Moreno de esta vecindad, advertirla del parentesco y obligaciones. De que certifico"[402].

Otros vecinos de Hoya de Pineda procedentes de Santa Brígida que hemos localizado en el Archivo Parroquial de Santa María de Guía son: Agustín Rodríguez que es también hijo de María Manuela Suárez y Juan Rodríguez[403], que contrajo matrimonio con María Benítez Godoy en esta Parroquia en el año 1825[404] y José Hernández[405].

En la fase final de este centro locero, pudimos documentar las últimas loceras y constatamos que todas estaban emparentadas con las primeras sagas alfareras de este pago que llegaron desde La Atalaya. Así tenemos que la locera Sebastiana Ildefonsa Vega Suárez (1876-1969) desciende de las loceras identificadas con los números uno y cinco; Juana Moreno Silva (1897-1988) desciende de la locera seis; Catalina Suárez Ramos (1892-¿?) es descendiente de la locera dos; Patricia Vega Suárez (1893-¿?) desciende de la locera seis; Simona Suárez Suárez (1900-¿?), casada con el reconocido locero Francisco Godoy Monzón, es descendiente de la locera uno; Juana Ramos García (1911-1979) es descendiente de las loceras uno y cinco; el locero y guisandero Nicolás Godoy Vega (1914-2001) es descendiente de la locera cinco y su esposa Juana Suárez Suárez es descendiente de la locera uno; así como la conocida Juliana María Suárez Vega (1896-2002) y sus hijas Josefa y Rafaela (1942) Santiago Suárez son descendientes de la loceras uno y cinco (Zamora y Jiménez, 2008: 99-111).

Por lo tanto, estamos en disposición de afirmar que la actividad locera en Hoya de Pineda (al menos a partir del siglo XIX) fue traída por estas personas procedentes de Las Cuevas de La Atalaya de Santa Brígida, que de manera gradual se fueron estableciéndose en esta zona (desde 1806-1808), primero en lugares como las Cuevas del Bujo (probablemente donde se ubicaron los primeros alfares), Hoya del Guanche, Hoya del Bardo (todos estos lugares en la jurisdicción de Santa María de Guía) y, posteriormente, en La Degollada (Gáldar). Incluso podemos observar, a través de la información escrita, cómo se van integrando, contrayendo matrimonios con gente de Hoya de Pineda, extendiéndose con el transcurso del tiempo la práctica de esta artesanía entre sus habitantes. Sus descendientes actuales, como pudimos comprobar, desconocían esta realidad sobre sus antepasados.

[402] APSMG. Libro de bautismos. Nº 15, folio 26 rº, 8-10-1835.
[403] APSMG. Libro bautismos. Nº 16, folio 40 rº, 21-4-1842.
[404] APSMG. Libro matrimonios. Nº 7, folio196 vº, 25-4-1825.
[405] APSMG. Libro bautismos. Nº 16, folio 39 rº, 20-3-1843.

**Tunte (San Bartolomé de Tirajana)**

Los datos que a continuación se exponen han sido extraídos de la obra sobre el centro locero de Tunte (Zamora y Jiménez, 2004: 105-113)[406].

En los inicios del siglo XX, se cita la existencia de tres fábricas de loza en el municipio de San Bartolomé de Tirajana (Zumbado, 1905). A estos talleres se les ha asignado un número, para una mejor comprensión, dada la complejidad que conlleva este apartado. El número uno, fue dirigido por la viuda de Francisco López (alfar N.º uno), el número dos, por Juan Manuel Santana (alfar Nº dos) y el número tres por Manuel Ramos (alfar Nº tres).

La documentación examinada en los Archivos Parroquiales de San Bartolomé de Tirajana y Santa Brígida, sobre los antecedentes familiares de los miembros de los distintos alfares de Tunte, confirma que la actividad locera de esta localidad procede de La Atalaya de Santa Brígida, pues dos de estas familias de loceras (López y Ramos, alfares N.º uno y tres), que a su vez tienen una relación de parentesco con la tercera familia de loceras (Santana, alfar N.º dos), son originarias de Las Cuevas de La Atalaya.

En el caso de las loceras de Tunte se citan algunos de los documentos consultados, que ponen de manifiesto el origen talayero de estas familias.

Este es el primer documento, fechado en 1880, que hemos querido reseñar, en el que se pone de manifiesto la procedencia satauteña de los abuelos de la locera M.ª Dolores Sarmiento López (alfar Nº uno):

> "a quien puse por nombre José María, hijo lejítimo de José López, jornalero natural de Santa Brígida y de María de los Dolores Hernández, dedicada a ocupaciones domésticas, natural de este pueblo de donde son vecinos y casados en esta parroquia, según nos dijeron; siendo sus abuelos paternos Agustín Francisco y Josefa López difuntos naturales de Santa Brígida; maternos María del Pino Hernández, natural de Santa Brígida y vecina de este pueblo y el abuelo no conocido, fue madrina María del Rosario López hermana del bautizado"[407].

Esta procedencia talayera queda patentemente detallada en la partida del primer matrimonio del bisabuelo de María Dolores Sarmiento López, nos referimos a Agustín Antonio Francisco, hijo de Agustín Francisco y Catalina Suárez, que contrajo matrimonio en 1790 con Brígida Antonia Raymon, hija de Francisco Raymon y Juana

[406] Las consultas de los documentos de los diversos archivos parroquiales que aparecen citados fueron recopilados conjuntamente con el investigador Juan Manuel Zamora Maldonado.

[407] APSBT. Libro de bautismos. Nº 18, bautizo Nº 129, folio 57 rº, 9-XII-1880.

Cruz, en la cual queda reflejado el lugar exacto donde habitaban, todos vecinos en este lugar en el pago de Las Cuevas[408].

Además, como podremos observar a continuación, existen lazos familiares de distinto orden entre los tres grupos de loceras. Un primer ejemplo aparece en la partida de matrimonio de José Ramos y Antonia María López[409], abuelos, por línea materna, de Manuel Francisco Ramos (alfar N.º tres), su abuela, Antonia María López, es hermana de la bisabuela de María Dolores Sarmiento (alfar N.º uno), llamada Josefa López, por tanto, eran vecinos en el citado pago de Las Cuevas.

Por otra parte, según la partida de nacimiento del locero Manuel Francisco Ramos, su madre y los padres de ésta, eran naturales de Santa Brígida[410]. Asimismo, su esposa, María del Carmen Sarmiento Hidalgo, tiene también unos antecedentes familiares, cuyo origen es La Vega, concretamente La Vega de Enmedio (El Madroñal).

Los loceros José López y María del Carmen López (alfar N.º 1), fueron los padrinos[411] de bautizo de varios hijos e hijas de Juan María Santana y de Josefa Vera (alfar N.º dos). En estas partidas de bautizo se lee: Manuel Francisco (...); padrino José Francisco López, casado, alfarero[412] y María del Carmen (...), padrinos José López y María del Carmen López, alfareros[413].

Según hemos podido constatar en el Archivo Parroquial de Santa Brígida, los nombres de José Francisco López, José López y José Antonio López, hacen referencia a la misma persona, ya que en la partida de bautismo aparece su nombre completo, José Antonio Manuel Francisco (apellido) López[414]. Por otra parte, María del Carmen López sería, tal vez, hermana de éste y, a su vez José López, es el abuelo de la última locera de esta familia, María de los Dolores Sarmiento López.

En la mayoría de las ocasiones, la tradición locera suele ser femenina, con lo cual no sabemos con certeza si José López sería alfarero propiamente dicho, pero creemos que sí trabajaría la loza con su esposa María Dolores Hernández, según la documentación analizada. Como ya se ha dicho, en la última etapa de este alfar, los hombres eran los encargados de guisar la loza, efectuar la venta o trueque de la misma, etc. Además, si es cierto que María del Carmen López es hermana de José López, presumiblemente los dos habrían aprendido el oficio de su madre, Josefa López.

---

[408] APSB. Libro matrimonios. Nº 5, folio 225, 26-VI- 1790.
[409] APSB. Libro de matrimonios. Nº 6, folio 224, 2-I-1822.
[410] APSBT. Libro 14 de bautismos. Nº 120, folio 215 vº, 3-XII-1857.
[411] Recordamos que en el siglo XIX y con anterioridad, ser padrino o madrina suponía una relación casi familiar y un parentesco espiritual muy estrecho.
[412] APSBT. Libro de bautismos. Nº 20, bautizo Nº 78, folio 244 rº, 23-VI-1890.
[413] APSBT. Libro de bautismos. Nº 20, bautizo Nº 59, folio 51 rº, 7-V-1892.
[414] APSB. Libro de bautismos. Nº 14 B, bautizo Nº S/N, folio 49 vº, 30-XII-1828.

En ese sentido, un documento interesante lo representa la partida de defunción de María López, abuela de la locera M.ª del Carmen Sarmiento Hidalgo (alfar N.º tres), que murió con 40 años de edad, hija de Pedro López y de Brígida de la Encarnación Sánchez, naturales de La Vega (El Madroñal), por lo que en torno a 1811 (fecha probable de su nacimiento) sus padres se establecerían en esta localidad[415].

Otra cuestión interesante que se ha podido comprobar en los documentos de estas familias es que en torno a los años cincuenta y setenta del siglo XIX, existe una relación muy estrecha entre estos grupos familiares. Podemos seguir profundizando en este hecho; así el 9 de enero 1859 muere José Vera López (alfar N.º dos) (¿probablemente, emparentado con alguna rama de la familia de José López?), a los 23 años de edad de forma trágica[416]. Su viuda, María Antonia Franco Macías, madre de Josefa Vera Franco, volvió a contraer matrimonio el 23 de octubre de 1859, con Julián Sarmiento Acosta, hermano de Antonio Sarmiento Acosta, que es suegro de María del Rosario López Hernández (alfar N.º uno) y abuelo de María de los Dolores Sarmiento López.

Por otro lado, José López fue testigo de dos fallecimientos, el de María Antonia Franco Macías el tres de abril de 1879 y el de María Sarmiento Franco el 19 de septiembre de 1879), madre y hermanastra respectivamente, de la locera Josefa Vera Franco (alfar N.º uno). Además curiosamente, un hijo de José López (alfar N.º uno), el ya citado José María López Hernández y un hijo de Josefa Vera Franco (alfar N.º dos), Juan María Santana Vera, fallecieron, los dos a los 18 años de edad, el mismo día, en un accidente laboral: por haberse venido encima un risco en el estanque cueva donde trabajaba de peón en este barranco de Tirajana[417].

En cuanto a la familia del locero Manuel Francisco Ramos (alfar N.º tres), como ya se ha señalado, hay que decir que su madre y abuelos maternos proceden de Santa Brígida Las Cuevas; su mujer (M.ª del Carmen Sarmiento Hidalgo) estaba emparentada con los Sarmiento (a su vez familia de la locera M.ª Dolores Sarmiento López) que provienen de La Vega.

Estas primeras referencias, fueron revelando, algunas vinculaciones, familiares y espirituales, con la familia de los López (tal vez la misma que la de José Francisco López), así como con la de los Franco. Recordemos que María Franco, era la madre de la locera Josefa Vera Franco (alfar N.º dos), matriarca de "Las Mónicas".

---

[415] APSBT. Libro de defunciones. Nº 7, folio 161 vº, 12-VIII-1851.

[416] José Vera López, marido de esta locera murió congelado, tal y como reza en su partida de defunción: *no testó porque se encontró muerto en la cumbre, se heló*. APSBT. *Libro de defunciones.* Nº 8, folio 82 vº, 9-I-1859.

[417] APSBT. Libro 11 de defunciones, Nº 14, folio 7 vº, 1-III-1899.

Pero ahondando más en la vida de Manuel Francisco Ramos encontramos otros datos que nuevamente lo relacionaban con las familias de loceras de Tunte. Así en la partida de matrimonio, localizamos que este locero (alfar N.º tres), soltero, jornalero de 27 años, natural de Tunte y vecino del mismo pueblo se casó, el 28 de septiembre de 1885, con María del Carmen Sarmiento Hidalgo de 18 años, soltera, dedicada a sus ocupaciones domésticas, hija de Antonio Sarmiento y M.ª del Pino Hidalgo, naturales y vecinos de Tunte[418]. Este enlace nos revela su vinculación con los Sarmiento y los Hidalgo, familias emparentadas con los López , los Vera y los Santana, todos apellidos de loceras.

María del Carmen Sarmiento Hidalgo (alfar N.º tres) era hermana de Antonio Sarmiento Hidalgo, a su vez marido de la locera Rosario López Hernández (alfar N.º uno), hija del alfarero José Francisco López. Asimismo, María del Carmen Sarmiento Hidalgo, era prima de Antonio Sarmiento Rivero, marido de la locera M.ª del Carmen Santana Vera (alfar N.º dos), a su vez, hija de Josefa Vera Franco. Una vez más, queda patente la relación familiar entre las familias de loceras de Tunte.

Creemos que el oficio de locera lo conocía M.ª del Carmen Sarmiento Hidalgo por su relación con M.ª Dolores Sarmiento López, su prima y por la procedencia alfarera de La Atalaya del propio Manuel Francisco Ramos y la madre de éste.

Como vemos, la relación entre los distintos talleres es muy estrecha. De hecho, creemos que fue la saga de José López la que enseñó el oficio de locera a María Antonia Franco Macías, o bien a su hija Josefa Vera Franco, como consecuencia de las penurias y precariedades económicas que sufrían estas últimas, constatadas en una partida de defunción donde se comenta que María Antonia Franco Macías "no testó por ser pobre"[419]. Probablemente, José López ocuparía el papel, con respecto a la familia de los Franco, de padre adoptivo, mentor o tutor, ya que su parentesco, familiar, espiritual y de amistad, así lo establecía.

Es más, según información oral, existe la idea de que la familia de "Las Mónicas" (alfar N.º dos) aprendería el oficio de la otra familia de loceras ellas aprendieron de nosotros; sin embargo, los descendientes de "Las Mónicas", manifestaban que el oficio de alfareras lo aprendieron de sus antepasados: eso es algo de muy atrás, de toda la vida. Por otra parte, es curioso señalar que el horno de loza donde guisaban Josefa Vera Franco y sus hijas[420], era propiedad de la familia de los Sarmiento, que están emparentados por matrimonio con los tres talleres de loceras.

[418] APSBT. Libro de matrimonios. Nº 8, matrimonio Nº 26, folio 145 vº 28-9-1885.
[419] APSBT. Libro 9 de defunciones. Nº 14, folio 197 vº, 3-IV-1879.
[420] Estas loceras guisaron durante un tiempo en el horno propiedad de los Sarmiento, pero con los años, debido a que esta familia se desplazó a Las Palmas de Gran Canaria a comienzos del siglo XX,

Podemos deducir que los alfares de Tunte estarían en producción desde comienzos del siglo XIX, aproximadamente entre 1828 y 1838, tal vez a partir de 1834, cuando la familia de José Francisco López se desplaza a Tunte. Basamos este planteamiento en los siguientes hechos:

- Según la partida de defunción de Agustín Francisco (padre de José López, nacido en Las Cuevas en Santa Brígida en 1828, y citado como alfarero), éste falleció en Tunte (vecino de Tirajana), pero fue inhumado en Santa Brígida, de donde era natural[421].
- Según el Padrón General de la Población de San Bartolomé de Tirajana, correspondiente al año 1834[422], parece ser que no se cita a ninguna persona que se pueda asociar al citado Agustín Francisco.

Los dos talleres supervivientes de Tunte, según la información oral, trabajaron hasta 1960 (aunque en 1970 se guisaron algunas piezas aisladas, por encargo), por lo que el período de actividad abarcaría unos 120 ó 130 años.

En definitiva, se plantea que en torno a principios del siglo XIX (1828-1834, ó 1838-1840) al menos dos familias de loceras (representadas por José Francisco López y María del Pino Hernández), se desplazan desde el Pago de Las Cuevas (La Atalaya) de Santa Brígida y se asientan en Tunte. En este lugar desarrollan su oficio, enseñando su labor artesanal a una familia propia de esta localidad, las Franco-Vera, por las relaciones de parentesco tanto sanguíneo como espiritual que establecieron. Otra evidencia que no debemos olvidar, es el precedente de otras loceras establecidas en Santa Lucía de Tirajana, probablemente a finales del siglo XVIII o comienzos del XIX, originarias también de La Atalaya.

En el caso de la locera María del Pino Hernández, natural de Las Cuevas, madre de María de los Dolores Hernández (a su vez mujer de José Francisco López), creemos que su llegada a Tunte podría relacionarse con el hecho de ser madre soltera. En este sentido, hay que tener en cuenta que una mujer en estas condiciones solía, si podía, huir de su pueblo natal, para ocultar un hecho que en aquellos momentos, no era bien visto. Aunque, también cabe la posibilidad, de que esta locera ya residiera en Tunte antes de quedarse embarazada.

Por otra parte, en relación a la llegada de gentes procedentes de La Atalaya, en el Archivo Parroquial de San Bartolomé de Tirajana hemos localizado otras dos familias

---

así como a la avanzada edad de las loceras, comenzaron a guisar en el horno de pan de su casa, luego la hija que se casó en el horno de pan de su vivienda.

[421] APSB. Libro de defunciones. Nº 5, folio 26 rº, 9-XI-1838.

[422] ABHMC. Padrón General de la Población de San Bartolomé de Tirajana, 1834.

originarias de Las Cuevas, que se establecen en Tunte, una en 1823, y la otra en 1859, pero de las que se desconoce en estos momentos si llegaron a desarrollar la actividad artesanal, según la documentación existente parece ser que no. Si fuera así, cabría preguntarse el por qué.

**Lugarejos (Artenara)**

En el estado actual de las investigaciones se desconoce la procedencia de este centro locero. Pero según algunos documentos consultados en el Archivo Parroquial de San Matías de Artenara, en el caso de la locera Teresa Dolores Suárez Molina (conocida como "la Cieguita"), nacida en 1880 en Lugarejos y bautizada en Artenara[423], sus antecedentes familiares, por línea materna, proceden de Hoya de Pineda, concretamente del Lomo de Pineda (localidad que se emplaza enfrente de La Degollada). Lo que nos da pie a pensar que, tal vez, la tradición locera de esta localidad procedería de este centro locero de Santa María de Guía y de Gáldar.

Asimismo, se observa la presencia en Lugarejos (entre 1856 y 1888) de personas procedentes de otros puntos geográficos de la Isla, tales como Agaete, La Aldea de San Nicolás, Gáldar, Las Palmas de Gran Canaria, Moya y Santa María de Guía.

El investigador Juan Zamora Maldonado se encuentra finalizando un estudio sobre este centro locero de Lugarejos, según ha podido documentar considera que tal vez la actividad alfarera surge a partir de comienzos o mediados del siglo XIX, cuando se asientan en este lugar algunas loceras procedentes del entorno de Hoya de Pineda (Zamora Maldonado, 2015).

**Otros alfares**

En otros alfares se dieron idénticas circunstancias, si bien éstas se relacionan con el desplazamientos de familias de loceras de Hoya de Pineda (que procedían a su vez de La Atalaya de Santa Brígida) a lugares próximos o distantes de dicho pago, como fueron los ya citados de La Cruz de La Majadilla, Tasarte y La Montaña de Guía.

En cuanto a la familia de loceros de Hoya de Pineda que se asientan en La Cruz de La Majadilla (Santa María de Guía), a finales del siglo XIX y comienzos del XX, guisaban las piezas en la Cueva del Horno de la Loza, cerca de las Cuevas del Bujo, cuando se documentó este alfar de las Cuevas del Bujo se pudo constatar la veracidad e importancia de las fuentes orales. La madre de Dominga Santiago era hermana de Pablo Moreno, por lo tanto era descendiente de la locera asentada en Hoya de Pineda, pero natural de La Atalaya, María José de León Suárez (Zamora y Jiménez, 2008: 94).

[423] APSMA. Libro de bautismos. Nº 8. 1880.

En 1914 una familia de loceros de Hoya de Pineda se asienta en Tasarte (La Aldea de San Nicolás), en concreto D. Victoriano Suárez Vega y su esposa D.ª Dominga Santiago Moreno, aunque la experiencia no se prolongó durante más de un año. Hay que decir que Dominga Santiago nació en Hoya de Pineda en el año 1886 y era hija de Blas Santiago y Juliana Moreno[424], mientras que Victoriano, nació en el año 1889 y como vemos en su partida de nacimiento sus padres ya aparecen como loceros y su bisabuela paterna y materna era Juana M. Rodríguez, otra locera de Hoya de Pineda (si bien era natural de La Atalaya) que era hija, a su vez, de unas primeras loceras (María Manuela, también de La Atalaya) que se asentaron en este pago de Guía: Victoriano hijo legítimo de Antonio Suárez y Agustina Vega, loceros; abuelos paternos Juan Suárez Rodríguez y Catalina Santiago; maternos Juan Vega Silva y Francisca Suárez[425].

En relación al alfar de La Montaña de Guía (mediados del siglo XX), la locera Marcelina Suárez Suárez Su era hija de una prestigiosa locera, Francisca Suárez García y hermana de las loceras Inés y Alejandra. Nació en Hoya de Pineda en 1922[426]. Contrae matrimonio con Juan Manuel Suárez Suárez, en 1942, con el que vivió en Hoya del Guanche[427]. Esta locera aprendió el oficio de su madre Francisca Suárez García y los padres de ésta figuran en el Archivo Parroquial de Santiago de Gáldar en varias partidas con el oficio de loceros. En la partida de Bautismo de Matías de 1893 reza lo siguiente:

> "hijo legítimo de Andrés Suárez y María García, loceros y vecinos en la Hoya de Pineda; abuelos paternos Juan del Pino Suárez Rodríguez y Catalina Santiago difunta; maternos Juan García Sosa y María Viera… son naturales de Guía el padre y abuelos paternos, de Agaete la madre y maternos"[428].

Estudiado los antecedentes familiares de Marcelina Suárez Suárez, se constata que sus abuelos paternos eran primos hermanos, lo mismo que su abuelo materno que también era primo hermano de los anteriores. Asimismo, su abuela materna era natural de Agaete, al igual que sus abuelos maternos, por lo tanto se deduce que su abuela materna aprendería el oficio de la familia de su abuelo materno. Así vemos que sus tatarabuelos maternos y paternos eran los mismos, Matías Suárez Guillén y Juana Rodríguez (la locera citada que procedía de La Atalaya), esta última es hija de María Manuela Suárez Ramírez, también natural de La Atalaya (Zamora y Jiménez, 2008: 98).

[424] APSMG. Libro de bautismos. Nº 24, folio 299 vº, 25-12-1886.
[425] APSG, Libro de bautismos. Nº 18, folio 238 vº, 1-IV-1889.
[426] APSG. Libro bautismos. Nº 24, folio 133 rº, 11-VI-1922.
[427] APSG. Libro matrimonios. Nº 13, folio 110 vº, 29-IV-1942.
[428] APSG. Libro de bautismos. Nº 19, folio 176 vº, 22-XI-1893.

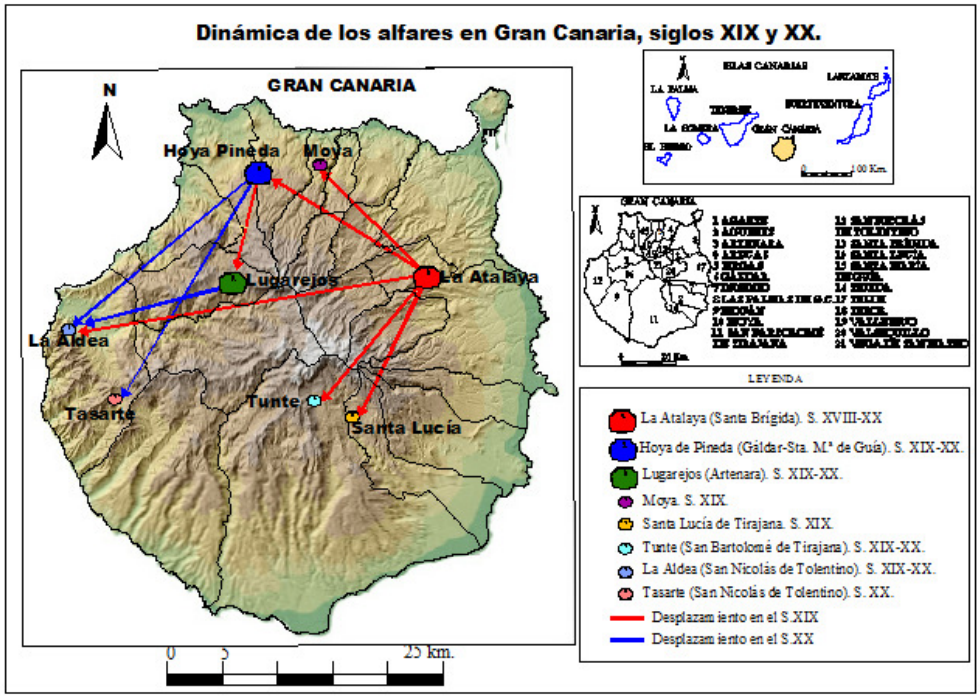
**Dinámica de los alfares de Gran Canaria**

A través de los datos aportados anteriormente se puede plantear una primera hipótesis de la dinámica que desarrollaron los diversos alfares conocidos de Gran Canaria desde el siglo XVIII hasta el siglo XX.

Entre 1700 y 1725 llega a La Atalaya de Santa Brígida un contingente de población procedente de la isla de Fuerteventura, al menos 30 familias, probablemente más. Desde 1724 se tienen noticias de que en este pago se hacía loza, si bien se desconoce el origen de la actividad alfarera. Asimismo, en 1752 se cita el topónimo Las Cuevas de las Loceras en La Atalaya, con anterioridad no se tienen referencias sobre esta denominación. En el estado actual de las investigaciones se desconoce si:

- La actividad locera era conocida en La Atalaya antes de la llegada de la población majorera, o no.
- Supuesta esta preexistencia, si fue la población de La Atalaya la que enseñaría a los emigrantes majoreros el conocimiento de la loza, o si ya la población de Fuerteventura tenía un bagaje alfarero, por lo que se fundirían ambas tradiciones loceras.
- Si fue la población emigrada la que trajo el conocimiento de la actividad locera, por lo que enseñaría a la población que estaba establecida en dicho pago.

Fuese como fuese, se considera que a finales del siglo XVIII, o comienzos del XIX, varias familias de loceras se trasladan desde La Atalaya hasta Santa Lucía de Tirajana y Moya. En Santa Lucía de Tirajana se asienta, entre 1794 a 1810-1819, la locera María Rivero Dorta y su marido Juan Antonio Gutiérrez, junto con sus hijas María Antonia del Pino Gutiérrez Rivero y Antonia Blacina Gutiérrez Rivero.




Dinámica de los alfares en Gran Canaria, siglos XVIII-XIX.

En Moya es Felipa de la Fe, casada con Antonio de Troya, originario de La Atalaya, la que tal vez inicia la producción de loza en esta Villa, o bien Juana Rivero González, llamada Francisca González, descendiente de majoreros. O, incluso, son ambas a la vez las que comienzan a elaborar loza en esta zona Norte de la isla.

A La Aldea de San Nicolás, llega entre 1808 y 1813 el matrimonio formado por Blas Pérez y María Rivero, quienes fundan un alfar que estuvo en producción, al menos, hasta la década de los años 30 del siglo XIX.

Varias familias se desplazan desde La Atalaya hasta Hoya de Pineda, entre 1806 y 1825. Son las familias de las loceras, María Manuela Suárez Ramírez, Plácida Josefa Antonia Machín Rivero, Josefa Rodríguez Mirabal, Juana Rodríguez, Brígida Antonia Sánchez Moreno, Ana María Suárez y María José de León Suárez. Se establecen en la zona de las Cuevas del Bujo, Hoya del Guanche y Hoya del Bardo, con el tiempo sus descendientes van ocupando toda la Hoya de Pineda y La Degollada.

A Tunte llega entre 1828 y 1838 la locera María del Pino Hernández, probablemente por ser madre soltera (Zamora y Jiménez, 2004: 113). Por esos años también emigran desde La Atalaya Josefa López y su marido Agustín Francisco y se asientan en esta localidad. Por otra parte, también llega desde La Atalaya la locera Juana Ramos, otra madre soltera. Estas loceras podrían haber enseñado su oficio a Josefa Vera Franco, incluso a la madre de ésta, María Franco, a la que les unían relaciones de amistad y vínculos espirituales (a través del padrinazgo) con las loceras procedentes de La Atalaya.

Posteriormente, descendientes de loceras de Hoya de Pineda se desplazan a Lugarejos, como fue el caso de la madre de la locera de Lugarejos, Teresa Dolores Suárez Molina (conocida como la "Cieguita"), cuya abuela (María Antonia Suárez) era del Lomo de Pineda (Zamora Maldonado, 2015).

También loceras de Hoya de Pineda se trasladan en el siglo XX a La Aldea de San Nicolás (el matrimonio María Guía Vega y Martín Godoy, entre los años 1920 y 1925) y a Tasarte (el matrimonio formado por Victoriano Suárez Vega y Dominga Santiago Moreno, en 1914).

Finalmente, desde Lugarejos, entre 1920 y 1950 llegan a La Aldea de San Nicolás las loceras María Ramos Cabrera, Manuela Santana Cabrera y Adolfina Cubas Pérez, quienes elaboran loza compaginando dicha actividad con otras labores agrícolas.

### 4.5. La organización del espacio artesanal

El lugar de trabajo empleado en la loza tradicional grancanaria se ubica en los mismos poblados o zonas donde residían, generalmente, las loceras. Los talleres o alfares se sitúan junto a las zonas de vivienda o casas, de hecho en La Atalaya, Hoya de Pineda y Lugarejos en la mayoría de las ocasiones las cuevas de habitación se localizan al lado de las cuevas alfar, pegadas unas a otras, mientras que en Tunte el taller se ubicaba en la misma vivienda, o en cuartos anexos a las mismas. Olivia Stone (1995, II: 177) fue una de las pocas personas que ha descrito el lugar de trabajo de una locera, en este caso de una anciana de La Atalaya en 1883:

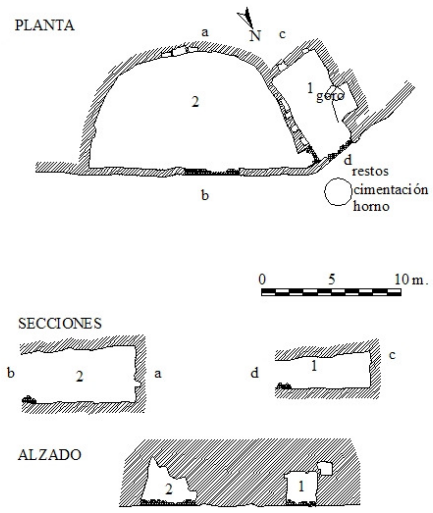
> "Nos invitaron a entrar en una cueva. La única luz penetraba por la puerta abierta. A nuestra izquierda había un cerdo, rodeado por un muro muy bajo de piedras, y al fondo, en una esquina, había un montón de tierra grisácea. Sentada sobre el suelo con las piernas cruzadas, en el centro de la cueva, había una anciana. Delante tenía una piedra lisa, de alrededor de un pie y medio cuadrado, a un lado, una masa informe de barro gris y al otro, un cuenco de barro lleno de agua".

Asimismo, se han realizado algunos dibujos de plantas de alfares de Gran Canaria, como el efectuado en 1953 por el sudafricano Walton (1957: 49-50), de la casa-taller cueva del locero Francisco Rodríguez Santana en La Atalaya. Posteriormente, en 1981 el arqueólogo Julio Cuenca Sanabria (1981 a: 10) realizó un plano actualizado del citado taller de este locero. En la década de los años 2000 se dibujaron las plantas y los alzados de la casa de las Mónicas en Tunte, San Bartolomé de Tirajana (Zamora y Jiménez, 2004: 98), las Cuevas del Bujo, la Cueva del Horno de la Loza, la cueva de la locera Juliana M.ª Suárez Vega, en la zona de Hoya de Pineda, así como el alfar de La Montaña en Guía (Zamora y Jiménez, 2008: 73, 84, 96 y 181).

Dado que no existe un prototipo de alfar, aunque hay algunos aspectos comunes que se repiten, como ejemplo de estos espacios de trabajo, se han seleccionado cinco talleres que abarcan los siglos XIX y XX, que nos podrían dar una visión general de varios tipos de alfares, tanto en cuevas, como en viviendas de obra. Estos alfares son:

- Las cuevas del Bujo (con el horno de la Cueva de la Loza), en la zona de Hoya de Pineda, Santa María de Guía, fechado a mediados y finales del siglo XIX.
- El alfar de Francisco Rodríguez Santana, La Atalaya, 1953 y 1981.
- La vivienda taller de Las Mónicas, Tunte, San Bartolomé de Tirajana, 1965-1970.
- El alfar de Juliana María Suárez Vega, La Degollada, Hoya de Pineda, Gáldar, 1976.
- El alfar de La Montaña de Guía, 1950.

**Las cuevas del Bujo, Santa María de Guía: un alfar del siglo XIX**




Planta de las Cuevas del Bujo. Dibujo: Margarita I. Jiménez Medina.

Leyenda:

1. Cueva donde se amasaría y pisaría el barro y se levantarían y habilitarían las piezas.

Goro: pila donde se deposita el barro con agua para que se esponje.

2. Cueva habitación donde dormiría toda la familia y se hacían otras labores.

Delante de la cueva 2 se ubica un espacio, a modo de patio, que pudo haber sido utilizado para la realización de algunas labores, oreado de las piezas, etc.

Restos cimentación horno: lugar donde estaría ubicado un horno probablemente de pan, en el que según la información oral se guisaría.

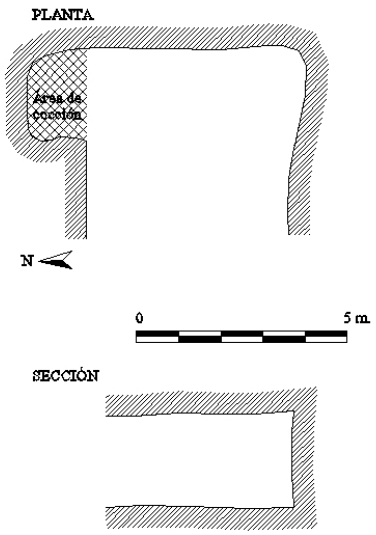
En la zona denomina El Bujo (Barranco de La Hoya, Santa María de Guía), en Hoya de Pineda, existen dos cuevas, que hemos descrito como cueva uno y cueva dos, según dirección de W. a E. y que según la tradición oral fueron las primeras cuevas ocupadas por las primeras familias que se dedicaban a la fabricación de loza, por tanto estaríamos ante un alfar del siglo XIX que se ha conservado desde su abandono. Estas cuevas presentan muro de cierre, elaborado con la técnica de piedra seca, aunque algunas piedras se encuentran trabadas con argamasa fabricada de barro y pasto, ya que se reutilizaron para guardar ganado. En ambas se observa la presencia en el techo de una especie de película de brea o de restos de un ahumado por fuego que, probablemente, actuaría de aislante para impermeabilizar los techos, puesto que la humedad reinante es palpable. Asimismo, ambas cuevas se encuentran comunicadas por una puerta excavada y adintelada, y ambas, presentan diversas oquedades excavadas, a modo de alacenas, así como numerosos agujeros excavados en el suelo (de unos 7 a 15 cm de diámetro y de 15 cm de profundidad), algunos de los cuales, todavía conservan restos lígneos (¿palos para sujetar objetos, como recipientes cerámicos?).

La cueva denominada uno presenta planta irregular, con cierta tendencia rectangular, si bien en conjunto es en forma de L (bastante irregular), puesto que en el lateral izquierdo (mirando del interior al exterior) se anexa una planta (de menores dimensiones), también rectangular. Su estado de conservación podría considerarse bueno. Posee la peculiaridad de hallarse muy próxima a la boca una especie de pila excavada en la roca, denominada goro. También tiene dos alturas perfectamente excavadas. Sus medidas generales son: longitud (fondo): 6,80 m; anchura (máxima): 5,80 m y altura: 2,70 m (máxima). Mientras que la boca posee: longitud (fondo): 0,60 m; anchura: 2,50 m; altura: 2,25 m y orientación: 60º (Noreste). Por otra parte, el goro o pila para el barro (con planta de tendencia rectangular) presenta las siguientes medidas: longitud: 1,05 m; anchura: 0, 68 m; altura: 0,20 m; longitud de la boca salida de agua: 0,31 m; anchura de la boca de salida de agua: 0,28 m y orientación boca: 90º (Este). La superficie útil de esta cueva ronda los 25 metros cuadrados.

En esta cueva se localizan algunos agujeros sellados con barro y otros con restos lígneos en su interior. También se observan restos de barro en superficie. Presenta hasta nueve alacenas, distribuidas de la siguiente forma, seis en la pared derecha (de interior a exterior) y tres en la pared del fondo. También presenta un muro de piedra seca en la boca (con una altura variable, de hasta 0,50 m y más), si bien en algunas zonas posee argamasa de barro y paja. Dicho muro tiene hasta tres hiladas de piedra. Probablemente este muro sea mucho más reciente, pues según la información oral, esta cueva después de abandonarse, fue usada como alpendre para guardar ganado, por lo que se procedió a instalar muros de cierre en las bocas, así como en la puerta. La puerta que comunica las

dos cuevas presenta dos niveles de dinteles, uno más bajo en la cueva uno y otro más alto en la cueva dos. Sus medidas generales son: longitud (fondo): 1 m; anchura: 1,20 m. y altura: 2 m (máximo). Creemos que esta cueva, por la presencia del goro, sólo fue empleada exclusivamente como taller o alfar.

La cueva 2, al igual que la anterior documenta una planta de tendencia semicircular. Sus medidas generales son: longitud (fondo): 8,60 m; anchura: 9,30 m y altura: 4,10 m. Las medidas generales son boca: longitud (fondo): 0,30 m, anchura: 3,70 m; altura: 3,50 m y orientación: 30º (Noreste). En la superficie de esta cueva se observa la presencia de numerosos fragmentos de cerámica tradicional. Asimismo, presenta una gran acanaladura excavada en la boca, probablemente un sistema de sujeción para el entramado vegetal que actuaría de parapeto o cierre de la cueva. Por otra parte, presenta hasta siete alacenas, distribuidas tres en el fondo y cuatro en el lateral izquierdo (desde el interior al exterior). La mayor de las alacenas mide de longitud (fondo) 0,60 m (máximo), por 1 m de ancho (máximo) y por 0,65 m de alto (máximo). Una característica que llama la atención es la presencia en el fondo de la cueva de una repisa encima de las alacenas, con agujeros excavados para poder acceder (a modo de peldaños), así como de una especie de banco. También encontramos tres zonas excavadas en una de las repisas que parecen ser apoyos para vasijas de barro. La superficie de esta cueva ronda los 104 metros cuadrados. Creemos que esta cueva fue utilizada como lugar de habitación. La superficie total de las dos cuevas ronda los 129 metros cuadrados. Estaríamos, por tanto, ante un conjunto de dos cuevas en el que se intuyen dos usos diferenciados, una cueva destinada a vivienda y la otra como alfar-taller.




Planta de la Cueva del Horno de la Loza, inmediaciones de las Cuevas del Bujo. Dibujo: Margarita I. Jiménez Medina.

Las medidas generales de la cueva del Horno de la Loza son: longitud (fondo): 5,30 m (máximo); anchura: 6,60 m (máximo), altura: 2,30 m (máximo) y orientación de

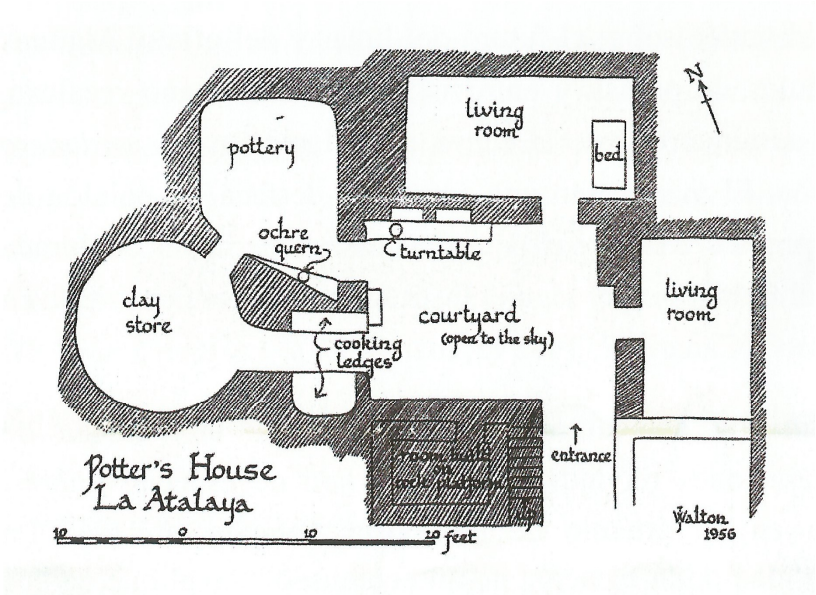
la boca: 320º (Noroeste), mientras que la superficie útil de la cueva rondaría los 25 metros cuadrados.

Las medidas de la zona en la que se produciría la cocción en esta cueva son: longitud: 1,40 m; anchura: 2,00 m; altura: 2,10 m. y orientación boca: 200º (Suroeste). La superficie, por tanto, en la que se llevaban a cabo las guisadas no superaría los 2,80 metros cuadrados.

Las paredes circundantes del lugar donde se guisaba la loza se encuentran recubiertas de una película cristalizada (como vidrio volcánico), al haber sido afectadas por grandes temperaturas. Los hallazgos de fragmentos de loza tradicional, a lo largo de las laderas adyacentes, estarían relacionados con la actividad locera en esta zona.

En realidad se trata de un sistema de cocción que se puede equiparar al horno hornera (Sempere Ferrándiz, 1999: 373), pues se hace una hoguera en el interior de una cueva. De hecho es muy parecido al sistema de calles de Lugarejos, pues se aprovechan tres paredes. No se conoce, exactamente, cómo se procedía al guisado, pero se podría imaginar que es parecido al sistema de calles de Lugarejos, es decir se colocarían las piezas debajo y el combustible sobre ellas. Puede que además, se colocaran previamente algunas piedras muertas para crear unos huecos en los que se colocarían las piezas encima y así la ceniza caería y se depositaría entre los citados huecos.

**El alfar de Francisco Rodríguez Santana, La Atalaya, 1953 y 1981**




Plano de la casa de un alfarero de La Atalaya, según Walton, en 1953 (Walton, 1957: 49-50). La escala aparece reflejada en pies. 20 pies equivaldrían a unos 6,09 metros.

Leyenda:
Entrance: entrada.

Room build on rock platform: habitación construida sobre la plataforma de roca (habitación de obra, no excavada en la roca).

Up: subida (de las escaleras).

Courtyard (open to the sky): patio (a cielo abierto).

Cooking ledges: repisas de la cocina (poyos).

Clay store: estancia del barro (cueva donde se deposita el barro).

Pottery: cerámica (sala donde se colocaban las piezas cerámicas).

Ochre quern: molinillo para el almagre (molino circular de mano).

Living room: sala, habitación.

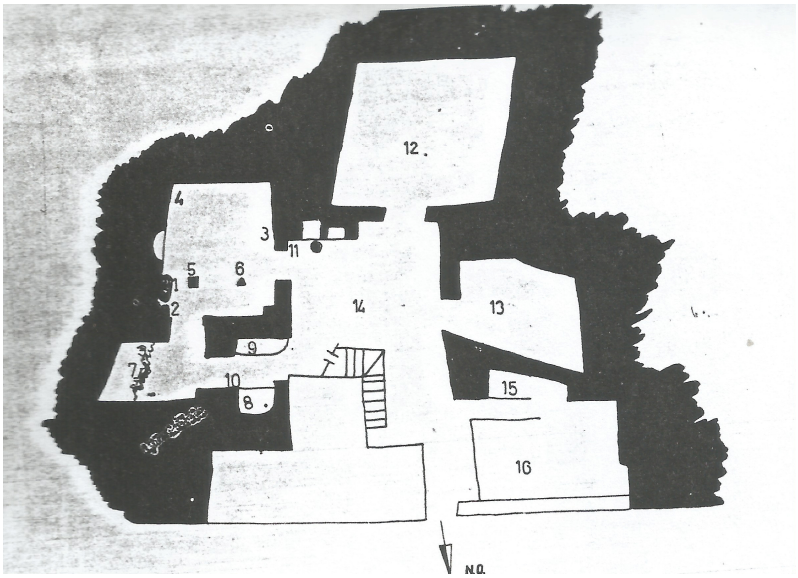
Bed: cama.

Turntable: piedra plana giratoria.

El propio J. Walton describía así este alfar (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 130):

> tiene un patio central excavado en la ladera. A partir de este patio, portales conducen a una sala rectangular, en el lado norte, a otra habitación rectangular similar en el lado este, y a dos habitaciones interconectadas en el lado oeste. El límite del patio se completa por el lado sur por una habitación independiente, de paredes de piedra, construida sobre la plataforma de roca. Las habitaciones rectangulares representan un desarrollo más sofisticado, y en una hay una cama. Las otras dos habitaciones, una de las cuales es un almacén de arcilla y la otra el alfar, conservan características más tradicionales. El almacén de arcilla es una habitación circular a la que se accede a través de un largo túnel, en cuyos laterales hay huecos utilizados para cocinar. El alfar es una habitación subrectangular, utilizada principalmente, más que como lugar de fabricación, como almacén para recipientes acabados y no acabadas; y sobre un anaquel hay un molino giratorio para triturar fragmentos de recipientes rotos[429] y almagre.
>
> Los recipientes propiamente dichos se fabrican fuera en el patio donde el alfarero se sienta en una plataforma de piedra elevada sobre la que descansa una piedra plana giratoria. Las macetas de plantas para colgar en las paredes son los artículos más comunes y están elaboradas a mano por el método del urdido.

[429] Este autor es el único que cita el triturado de fragmentos de recipientes rotos. Probablemente se está refiriendo a la chamota (cerámica molida). Que se sepa, este material no se emplea como desgrasante en la loza tradicional canaria, ni se ha podido constatar en los análisis efectuados, ni se ha documentado a través información oral, ni se ha observado el uso del mismo durante el proceso de fabricación de la loza. En todo caso, se desconoce las razones que llevaron a Walton a comentar este dato. ¿Lo vio realmente? ¿Estaría aquí la prueba de este uso? ¿Lo asociaría a otros contextos? ¿Lo haría, efectivamente, el locero Francisco Rodríguez Santana en esos años? ¿Interpretó que con el molino se trituraba la chamota al igual que el almagre? Como nos comentó el alfarero José Ángel Hernández Marrero es probable que alguna locera usara la chamota en algún momento, pues no en vano es uno de los mejores desgrasantes.




Planta de la cueva taller de Francisco Rodríguez Santana, según Julio Cuenca Sanabria (1981 a: 10).

Leyenda:

1. Goro para el barro.

2. Goro para las raspas.

3. Hoyo para la arena cernida.

4. Lugar para la arena sin cernir.

3-4. Espacio denominado “tendido” o lugar donde se pisa el barro.

5. Laja donde se amorosa el barro.

6. Laja triangular, encastrada en el piso donde se amorosaba el barro (antes).

7. Lugar donde se deposita el barro antes de ser tratado.

8, 9 y 10. Antigua cocina de la cueva (interior).

11. Lugar de trabajo, donde se ubica la piedra redonda, soporte para levantar.

12. Antigua cueva vivienda, alcoba. En 1981 era una especie de museo para enseñar a los turistas.

13. Alcoba y cocina.

14. Patio central.

15. Baño (de construcción reciente).

16. Antiguo corral (en 1981 era el basurero de la vivienda).

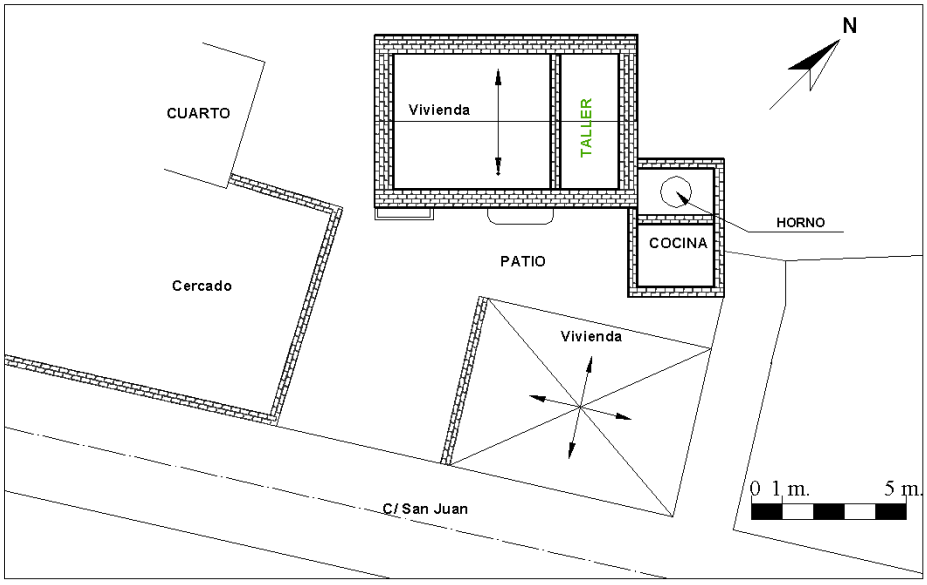
Este dibujo ilustra la presencia de, al menos, unas cuatro habitaciones, un baño, una cocina, así como un corral convertido, en esos momentos, como basurero, todas estas estancias se ubican en torno a un patio central. En el dibujo de esta planta se pueden observar la distribución espacial del taller y la vivienda, así se documenta la presencia de un goro para el barro, un goro para las raspas, un hoyo para depositar la arena sin cernir, la laja para amorosar el barro, el lugar en el que se deposita el barro antes de ser tratado, el lugar de trabajo del alfarero, la antigua cocina, la antigua cueva-vivienda (conformada por una sola habitación), la cueva-habitación y cocina del alfarero, el patio central, el baño reciente y el corral reconvertido en basurero. Además se observa la presencia de una estructura de obra. La boca principal de la antigua cueva-vivienda se encuentra orientada al Suroeste. El tipo de planta para estas cuevas-taller de

La Atalaya que se documenta en el citado dibujo que predomina es la irregular, si bien se observa una tendencia trapezoidal, cuadrangular y rectangular.

En 1985, el alfarero Silverio López Marquéz describía así este mismo alfar. El lugar de trabajo o taller es una cueva habilitada en la misma vivienda, o próxima a ésta. Se trata de una cueva excavada en la toba volcánica. La cueva almacén es donde se deposita el barro (7), en dicha cueva se encuentra el goro (1), o pila donde se riega el barro (hueco excavado en la roca donde se pone el barro con agua y también luego se deposita una vez pisado). En otro espacio se depositan las raspas (2), la olla en la que se pone agua para el lavado de las manos (agua de olor), laja de piedra inclinada para el sobado y amorosado (5). Esta laja se pone sobre un cajón, o se traslada según convenga. Próxima a esta laja se localiza otra laja, ésta de planta triangular, que está encastrada en el piso y se usaba para amorosar el barro (6). También se colocan latas para poner el almagre con agua, o para las lisaderas, etc. En esta misma cueva se localiza el hoyo para la arena cernida (3), el lugar para la arena sin cernir (4), así como un espacio denominado tendido, donde se pisa el barro (3-4).

Se observa, además, una cuerda para colgar los trapos y la laja donde se trabaja, en el patio central (14). En este lugar es en donde se habilitan las piezas, sobre todo las de mayores dimensiones (11). El poyo de cocina está tallado sobre la toba y se utiliza para poner las piezas que no se han acabado (9). Luego está el pasillo donde se ponen las piezas guisadas para su venta (10). También hay un poyo tallado en la toba donde se ponen las piezas pequeñas sin acabar (8). Asimismo, se observa la habitación donde se ponen las piezas grandes para su venta y que también era empleada a modo de museo (12). Otras dependencias son la alcoba y la cocina (13), así como el servicio (15) y un antiguo gallinero, empleado como trastero y basurero (16). Finalmente aparecen las escaleras de acceso al patio donde se monda el barro y prepara el almagre. En el patio hay parterres y macetas con plantas y enredaderas (López Marquéz, 1985: 5-6). Jorge comenta que esta cita debe ir con comillas y sangrado, pero no copié literalmente lo que decía Silverio López.

**El alfar de las Mónicas, Tunte, San Bartolomé de Tirajana, años 60**




Planta de las estructuras que se ubican en la calle San Juan, 12, Tunte (San Bartolomé de Tirajana). Dibujo: Margarita I. Jiménez Medina.

Leyenda:

Vivienda: lugar de habitación.

Taller: habitación donde se guardaban las herramientas, el barro, etc., y lugar de trabajo.

Patio: lugar de trabajo.

Horno: horno de pan donde se guisaron algunas piezas pequeñas.

El alfar, conocido como "el de las Mónicas", se establecía en Tunte, San Bartolomé de Tirajana, en la actual calle San Juan, con número de gobierno 12 y estaba próximo al antiguo horno de loza que se emplazaba en la misma calle San Juan. Hoy día se encuentra en total estado de abandono y de casi ruina. Sin embargo, todavía se conserva su forma original, lo cual supone una ayuda, para entender la organización espacial de los procesos productivos de las loceras.

Las instalaciones se corresponden con dos edificaciones de planta rectangular. A una de ellas se le ha anexado un cuarto, que confiere a la planta forma de L. La techumbre es de tejas, con cubierta a dos aguas. Estas estructuras servían de dormitorios, cocina, almacén y taller. La casa en forma de L posee tres dependencias: dormitorio, taller de trabajo y cocina. En ésta última se encontraba el horno de pan, que servía también para guisar la loza. La segunda estructura corresponde a un único dormitorio, lindando con la calle San Juan. En medio de las dos estructuras se encuentra un patio.

Las medidas de esta vivienda-taller son de 8,50 m de largo, por 5,60 m de ancho y 5,0 m de alto. A su vez, la cocina mide unos 2,50-2,90 m de largo, por unos 2,30-3,70 m de ancho y por unos 1,80-2,20 m de alto. El taller mide alrededor de 1,90 m de ancho, por unos 5,60 m de largo y unos 5 m de alto. La superficie útil de la zona de vivienda es de unos 47,60 $m^2$, mientras que el taller posee una superficie de 10,64 $m^2$.

El horno de pan de la citada calle de San Juan está situado en la cocina y tiene las siguientes medidas; en la boca 0,40 m de largo, 0,20 m de ancho y 0,70 m de alto. La orientación de la boca del horno es de 150º (S.E.-E.). El interior del horno tiene un fondo de 1,50 m, con ancho de 0,90 m y alto de 0,90 m. Este horno es cupuliforme, en su interior y está fabricado con piedra muerta y barro. Según una informante:

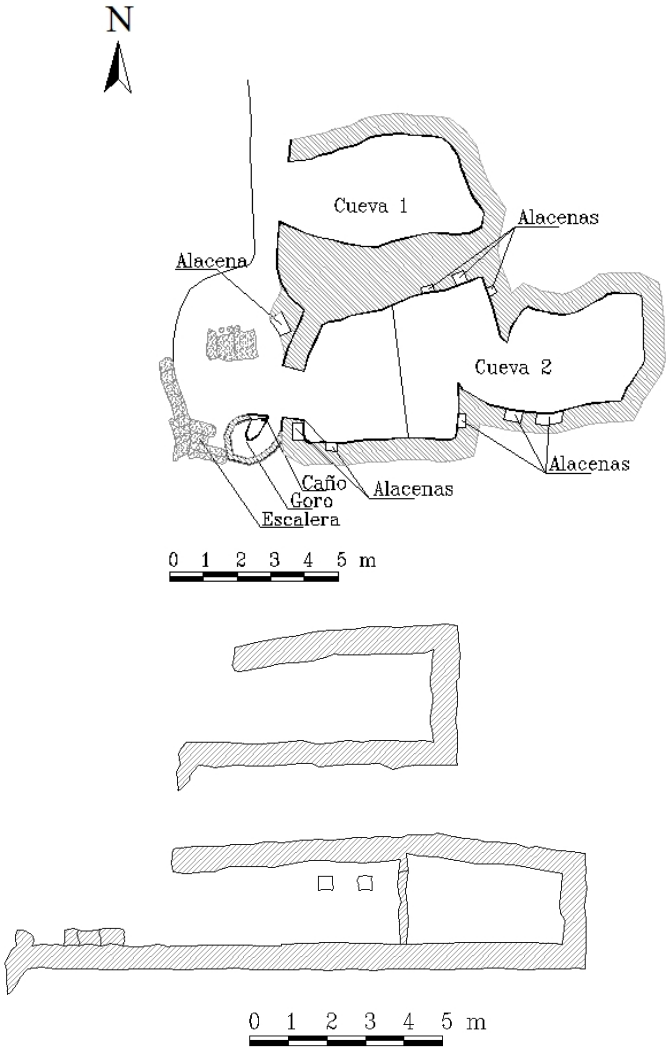
> "Antiguamente, aquí guisaba la madre de las loceras conocidas como Las Mónicas, Pepa Mónica y sus hijas María y Carmen, pero era Carmen la que guisaba después de la muerte de su madre. Aquí en esta vieja cocina, hace unos años, apareció un brasero dentro del horno, donde guisaban"[430].

[430] Entrevista realizada a D.ª M.ª Dolores Santana Rodríguez, 62 años, San Bartolomé de Tirajana, I-1999.

En la calle Buenavista se localiza otro horno de pan, antigua propiedad de María del Carmen Santana Vera: Carmen, cuando se casó, se fue a vivir a la calle Buenavista y ahí, también, hay un horno de pan, donde también guisaban loza[431].

Este horno de la calle Buenavista posee unas medidas en la boca de 0,60 m. de largo, 0,60 m. de ancho y 0,49 m. de alto. Mientras que en el interior, sus medidas son de 2 m. de fondo, por 0,90 m. de alto y de ancho. Al igual que el anterior, está construido con piedra muerta y barro. En 2004 formaba parte de un baño de la casa anexa (Zamora y Jiménez, 2004: 87).

**El alfar de Juliana María Suárez Vega, Hoya de Pineda, 1976**




Planta y sección de las cuevas de Juliana M.ª Suárez Vega, La Degollada, Hoya de Pineda. Dibujo: Martagita I. Jiménez Medina.

Leyenda:

[431] Entrevista realizada a D.ª Dolores Santana Rodríguez, 62 años, Tunte, San Bartolomé de Tirajana, I-1999.

Cueva 1: cueva donde se depositaba la loza.

Cueva 2: lugar de trabajo, donde se pisaba y amasaba el barro, así como donde se hacía el levantado de la pieza y el habilitado de la misma. También era el lugar donde se dejaban secar las piezas

Goro: pila donde se ponía el barro con agua, para que se amorosara, o esponjara.

Alacenas: dependencias excavadas en las paredes de la cueva donde se ponían las herramientas, útiles, etc.

Patio: lugar donde se ponían a orear las piezas.

En la zona denominada La Degollada (Gáldar) se emplazan dos cuevas (de las muchas que existen) en las que la conocida locera D.ª Juliana María Suárez Vega (Julianita), tuvo su lugar de trabajo durante muchos años. Estas cuevas se ubican en la margen derecha del Barranco de Anzofé, en una de las partes medias de la ladera de la Montaña de Guía, en la que se observa una pendiente bastante pronunciada (se estima una pendiente superior al 70%). Las bocas de las dos cuevas se encuentran orientadas al Oeste y en líneas generales la entrada de las cuevas se caracterizan por la presencia de una plataforma labrada (patio) de 4 m de ancho, por más de 5 m de largo. A esta plataforma se accede a través de unas escaleras (de cinco pasos) labradas en la roca. De Sur a Norte, nos encontramos con la primera cueva, de planta irregular, de mayores dimensiones, en las que Julianita realizaba sus faenas alfareras. Esta cueva, a su vez, se encuentra dividida en dos estancias. Las dimensiones de esta cueva, grosso modo, son 10,20 m. de fondo, por entre 3,20 y 4 m de ancho y entre 1,90 y 2,30 m de alto. A su vez la estancia más próxima a la boca posee 5,9 m de largo, por 4 m de ancho y por una altura media de 2 m, y con una superficie de aproximadamente 22 metros cuadrados, mientras la segunda estancia posee unos 4 m de largo, por 3,2 m de ancho, siendo su superficie menor de 12 metros cuadrados. Las estancias se encuentran separadas por un muro labrado de trazado irregular y se accede entre ellas por un vano a modo de puerta. La superficie total de esta cueva ronda los 34 metros cuadrados. En diversos lugares de esta cueva se han labrado hasta 8 alacenas. En la boca de esta cueva, en su momento, existió una puerta de madera, con su bastidor correspondiente. Hoy día el bastidor ha sido sustituido por dos troncos de pitones.

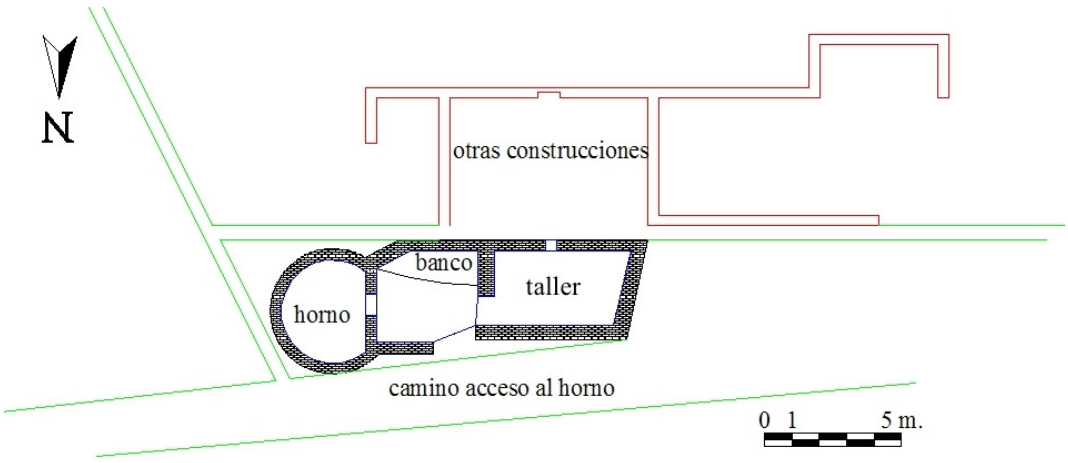
La segunda cueva, también de planta irregular, la ubicada más al Norte, es de menores dimensiones. Posee unas medidas aproximadas de 5,2 m de fondo, por 3,3 m de ancho y por entre 1,8 y 2,4 m de alto. La superficie de esta cueva ronda los 15 metros cuadrados. Desconocemos para que fue empleada esta cueva, si bien creemos que fue utilizada para depositar y almacenar materiales.

En la cueva de mayores dimensiones (según la información oral proporcionada por la propia Julianita y sus hijas, así como según se observa en las fotografías que en 1976 obtuvo el artista galdense Juan Valeriano Sosa Guillén), se emplazaba el taller. Su distribución espacial se caracteriza por la presencia del goro a la entrada de la boca. La zona de elaboración del barro y del pisado se establecía en la boca de dicha cueva (también se elaboraba el barro en el interior de la primera estancia), mientras que el área en el que la locera levantaba sus piezas se ubicaba tanto en la primera estancia de la cueva (más próxima a la boca), como en la boca de la cueva, junto al goro. En la

primera estancia también se almacenaba la arena. Asimismo en el fondo de esta primera estancia se depositaban las piezas para su secado. Julianita, además, procedía al bruñido y la aplicación de almagre, tanto en la boca, como en el interior de la primera estancia de la cueva. La segunda estancia suponemos que se utilizaba para almacenar las materias primas. Como hemos podido documentar a través de la tradición oral en este centro alfarero, en muchas ocasiones las loceras trabajaban de madrugada, cuando todavía no había luz solar, por lo que tenían que utilizar candiles o lámparas de petróleo. Por esta razón se trabajaba, en no pocas ocasiones, en el interior de las cuevas, para protegerse de la humedad ambiental y de las bajas temperaturas de esas horas.

En las cuevas-alfares estudiadas en Hoya de Pineda, las plantas se caracterizan por ser irregulares, pero con una cierta tendencia a la forma rectangular. Se observa, además, un intento de realizar las paredes de las cuevas siguiendo una línea recta, pero tal vez debido a los instrumentos y herramientas empleadas, así como a la falta de instrumentos de precisión, estas paredes tienen una alineación irregular.

**El Alfar de La Montaña de Guía, años 50**




Planta del alfar de La Montaña de Guía. Dibujo: Margarita I. Jiménez Medina.

Zonas:

Horno: estructura de cocción o guisado.

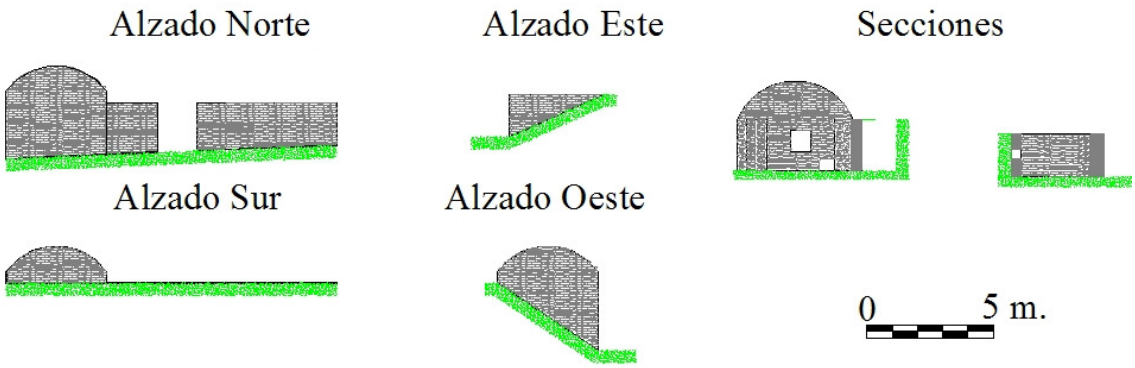
Banco: zona del patio, de diversos usos (secado y colocación de las piezas, zona del trasiego del guisado, etc.).

Taller: zona de trabajo. En esta zona más amplia era donde se trabajaba la loza, desde de la preparación del barro, amasado, al levantado de las piezas, habilitado, etc.

Como ya se ha dicho, este alfar se encontraba ubicado en el lado norte de la Montaña de Guía, es decir en la parte opuesta al que ocupa el centro locero de Hoya de Pineda, en la zona conocida con el topónimo de La Montaña. Este alfar fue fundado por Marcelina Suárez Suárez, natural de Hoya de Pineda y su marido Juan Manuel Suárez Suárez, natural de La Montaña (Santa María de Guía), a finales de los años cuarenta del

siglo XX, que es cuando se desplaza de Hoya de Pineda este matrimonio con sus hijos, fijando su nuevo domicilio en este lugar, donde siguieron elaborando loza aproximadamente doce años después de su fundación.

El alfar fue construido por el marido de Marcelina. Está elaborado con piedra y barro de la zona, y en él podemos apreciar tres áreas definidas, la primera de ellas el horno, la segunda el patio que tenía varias utilidades, y por último el taller de trabajo. La conservación de estos inmuebles es aceptable, aunque hay que decir que su fragilidad es grande debido a los materiales que se emplearon en su elaboración y a su abandono.




Alzados del alfar de La Montaña. Dibujo: Margarita I. Jiménez Medina.

# CAPÍTULO 5

## EL PROCESO DE FABRICACIÓN. LA CADENA OPERATIVA

El proceso de fabricación de la loza tradicional canaria se puede considerar complejo. Las loceras (sobre todo mujeres, aunque también había hombres) aprendían desde la niñez y con el paso de los años iban adquiriendo el conocimiento suficiente para llegar a realizar, por sí solas, las diferentes piezas. Para ello había que tener ciertas habilidades, que no todas las aprendices poseían. De hecho, las mismas loceras reconocían la maestría de algunas de ellas y, en algunas localidades y centros loceros se especializaban en alguna de las fases de la elaboración, como levantar la funda o hacer el habilitado (que incluye el recortado o desbastadado, alisado y aliñado), aunque todas ellas conocían y manejaban todo el proceso. Según Manuel Afonso García (2001: 14) las diferencias entre las piezas cerámicas suelen ser escasas y éstas se deben al gusto y personalidad de cada artesano (locera o locero), las características del material empleado, los usos específicos de distintas zonas, así como los elementos culturales propios de cada lugar. Sin embargo, las loceras solían reconocer sus piezas, aunque hubiesen pasado los años y estuvieran mezcladas con otras, por lo que cada locera, dentro de la producción general y hasta cierto punto homogenizada, le imprimía un sello particular y característico a las piezas fabricadas, que tal vez no es apreciado, o se percibe por ojos no habituados en estas labores, pero que sí se diferencian a los ojos y al tacto de sus protagonistas, las loceras.

Tanto este proceso, como la cadena operativa han sido abordados en algunas publicaciones e investigaciones, tales como el manual de la cerámica canaria (Afonso García, 2011) y un estudio de los procesos de trabajo y técnicas de la cerámica canaria (Hernández Marrero, 2000). El objetivo de este capítulo es acercar este proceso relatado, en muchos casos, por sus protagonistas y, de esta manera, tener una visión sobre este complejo proceso alfarero.

Las principales características del proceso de elaboración de la loza en La Atalaya de Santa Brígida han sido muy bien estudiadas por el alfarero Silvero López Márquez, a través de un estudio de campo elaborado en los años ochenta (López Márquez, 1985) y hace unos años por la arqueóloga Gloria Santana Duchement (2005). Además existen algunas publicaciones en las que se aluden a este proceso en este pago (Lezcano Montalvo, 1944; Bethencourt Mateos, 1975; Cuenca Sanabria, 1981 a; Rivero Vega, 1998).

Todavía en la actualidad parte de este legado es practicado, en el caso de Hoya de Pineda, eso sí, de manera cada vez más ocasional por la locera Rafaela Santiago Suárez, a la cual tuvimos la suerte de observar en repetidas ocasiones (entre 2002 y 2007) elaborando loza, y así poder comprender de una manera certera toda la

información que al respecto hemos ido compilando a lo largo del tiempo (Zamora y Jiménez, 2008). Asimismo, pudimos entrevistar en diversos momentos (2000-2002) a la locera Juliana María Suárez Vega. También existen varios trabajos sobre este pago alfarero (Cuenca Sanabria, 1981 b; López García, 1983; Santana Duchement, 2005).

En el caso de Tunte, tuvimos la oportunidad, entre 1999 y 2003, de conocer el complejo proceso de elaboración de la loza y las formas de organización del trabajo a partir de un pequeño taller familiar. Desde la obtención de las materias primas: barro, arena, almagre, agua, leña, etc. hasta la comercialización de las piezas ya elaboradas. Todo, gracias a la constante amabilidad y generosidad de los hijos de la locera María de los Dolores Sarmiento López, D. José Antonio y D. Francisco Suárez Sarmiento. Inapreciables también fueron las explicaciones de D.ª María de los Dolores Santana Rodríguez, familia de la locera María del Carmen Santana Vera, así como de las nietas de dicha locera. Gracias a la colaboración de los vecinos y vecinas de Tunte pudimos completar este estudio, puesto que las últimas loceras fallecieron entre 1978 y 1979.

En relación a Lugarejos destacan los trabajos de campo llevados a cabo por Caridad Rodríguez Pérez-Galdós (1977), la arqueóloga Gloria Santana Duchement (2005) y más recientemente el investigador Juan M. Zamora Maldonado (2015). Asimismo, existen algunas referencias bibliográficas al proceso de elaboración de la loza en este pago (Báez Bolaños, 1973; Cuenca Sanabria, 1981 c; Cuenca Sanabria, s/f; Luján Henríquez, 2006). También en este pago se ha observado directamente, en diversas ocasiones, tanto el proceso de fabricación, como del guisado.

La loza tradicional grancanaria se caracteriza, como bien ya han apuntado otros investigadores (González Antón, 1977: 85; Hernández Marrero, 2004: 249-250 y Afonso García, 2011: 13) por los siguientes aspectos generales. En primer lugar, aunque en estas tareas colabora todo el grupo familiar, se trata de un trabajo eminentemente femenino. No obstante, se han documentado casos en los que los hombres participaban de manera activa, tanto en el siglo XIX como en el XX, en el trabajo de la loza en casi todos los centros y localidades loceras. La forma de trabajar la loza puede ser en cuclillas, sentada o de rodillas en el suelo y el método de trabajo ha sido considerado como "rudimentario", primitivo y heredero de tradiciones neolíticas o prehistóricas[432].

En segundo lugar, la recogida de la materia prima (barro, arena, almagre, agua y leña) se lleva a cabo de manera manual, empleando diversas herramientas de uso rural (pico, sacho, hachuela, balde, etc.). Luego se prepara el barro (secado, mondado, majado, regado, pisado y amasado) que se lleva a cabo también manualmente, sin el

[432] Basta leer la mayor parte de las obras bibliográficas que se han acercado a describir o tratar la loza tradicional canaria, para encontrar diversas alusiones al primitivismo de este tipo de cerámica, desde los autores del siglo XIX, como Lajard (1891) o Verneau (1981), de finales del siglo XX (González Antón, 1977) y los más recientes (Cuenca Sanabria, 2008).

empleo de maquinaria (con la ayuda de piedras y mazas de madera, para machacar el barro), a través de los pies y de las manos. El barro siempre se mezcla con arena, en una proporción estimada entre el 16 y el 20%, si bien se desconoce la cantidad exacta. Algunos alfareros actuales consideran que los barros fuertes podrían llegar al 30% de arena (Hernández Marrero, 2000).

La construcción de las piezas se realiza a mano, sin torno, generalmente a través del sistema del urdido, con el añadido sucesivo de bollos o churros de barro (aunque existen otros métodos de elaboración), lo que conlleva una cierta asimetría. Tras esta tarea se lleva a cabo el habilitado –al decir de las loceras- que conlleva el desbastado, rasponado, alisado o aliñado, *almagriado* (almagrado) y bruñido. En esta fase se emplean herramientas y útiles sencillos, como cuchillos viejos, aros de barrica, trozos de caña de barranco, callaos de playa, palos, etc. Además, un hecho característico de la loza tradicional canaria es el empleo del almagre (antes con aceite de pescado, orina, o sebo de cabra y hoy con petróleo o gasoil) y, generalmente, del bruñido.

A continuación se procede al guisado o cocción (calentamiento, quema y enfriamiento): en hoguera (casos puntuales en La Atalaya), en el interior de una cueva (El Bujo, Hoya de Pineda), sistema de calles (Lugarejos) y, sobre todo, en horno de una sola cámara. El guisado se realiza a fuego directo, en el que el combustible (la leña) se quema en contacto con las piezas. El guisado suele ser una labor realizada por hombres especializados, llamados guisanderos, pero hay varios casos documentados de mujeres que, puntualmente, por diversas circunstancias, llegaron a guisar.

En líneas generales las formas elaboradas suelen ser sencillas y presentan pocos elementos decorativos, tal vez como respuesta a dotar de elementos domésticos necesarios que se consumen en los ambientes rurales. Entre las piezas cerámicas, más usuales, que se fabricaban se encuentran los lebrillos, las cazuelas, los cazuelos, los cazuelos de vino (La Atalaya), las ollas, los tostadores (de millo, de café, de castañas, etc.), las frigueras (Hoya de Pineda), las tapas (para bernegales, ollas, tallas, cazuelos, sahumadores, etc.), los vasos, los vaso murgos, los bernegales, las tallas, las jarras (para almacenar), las jarras de cuajar (Hoya de Pineda y Lugarejos), las jarras de flores, los porrones, las tinajas (La Atalaya), los candiles, las palmatorias, los braseros, los fogueros, las hornillas u hornos de pan (Hoya de Pineda), los sahumadores, los ganiguetes, los gánigos, los pilones, las macetas, así como algunos juguetes (pequeñas figuras), incluso pitos de agua, figuras zoomorfas, los reverberos, etc., así como otras piezas de las que se desconoce su denominación y funcionalidad y otras que se hacían por encargo (jarras de cuajar, floreros, etc.). En esta tipología nos detendremos más adelante.

El proceso de elaboración de la loza se producía a lo largo del año, pero se prefería el verano, parte de la primavera y del otoño, cuando el tiempo no estaba frío y

no llovía, para llevar a cabo la mayor parte de los trabajos, especialmente la extracción del barro, el preparado del barro, el levantado y habilitado de las piezas, así como el guisado.

La actividad alfarera se consideraba, al menos durante una parte del siglo XX, secundaria o complementaria a otras labores y dedicaciones agrícolas, ganaderas o de otra índole, si bien existieron alfares y loceras que se dedicaban plenamente a este oficio. Los hombres (en el siglo XX) se dedicaban, generalmente, a otras labores y oficios, como ser jornaleros en labores agrícolas, ganaderas, silvícolas o en la construcción y ayudaban en las actividades alfareras, mientras que las mujeres estaban más imbuidas en las labores de la loza, que combinaban con la ocupación doméstica e, inclusive, con la ayuda en labores agrícolas, etc. Si bien, a partir de los años cincuenta y sesenta muchas mujeres se dedicaron a trabajar en la zafra de los tomateros, o en el sector servicios y algunas compaginaban sus dedicaciones laborales, que solían ser eventuales, o temporales con la loza. En todo caso a medida que avanzaba el siglo XX la actividad locera fue decayendo hasta casi desaparecer.

### 5.1. Útiles y herramientas

Como en toda dedicación artesanal existen una serie de útiles y herramientas indispensables a la hora de poder elaborar la loza tradicional. Según las diversas fases del proceso de elaboración de esta cerámica se empleaban unas herramientas determinadas. Así para la extracción del barro, del almagre y de la arena[433] se usaban picos, hachuelas (o *sachuelas*), sachos (azadas o raspaderas), baldes y sacos. En las labores de machacado se utilizan un mazo de madera o una piedra. Para moler el almagre se usaba el molino circular de mano, a veces un mortero naviforme, pero en algunos alfares también se llegaron a usar los molinillos de mano de café. Para el lavado de las manos se usa la olla de agua de olor (en La Atalaya), así como diversos cacharros metálicos y vasijos de barro.

En relación al agua de olor que en La Atalaya se vertía sobre el barro nuevo, se empleaba para humedecer las lisaderas en el aliñado de la loza. Silverio López Márquez (1985) expone que en el caso del locero Francisco Rodríguez Santana, "Panchito", colocaba esta agua dentro de una olla de hierro, cerca del goro y la solía utilizar, además para el lavado de pies y manos durante su jornada laboral. Esta agua presenta un alto contenido en arcilla y materia orgánica, lo que facilitaría la descomposición del líquido, favoreciendo, según el citado autor, una mayor plasticidad al barro nuevo.

En el levantado de la pieza se usan la laja y las lisaderas de levantar, mientras que para el recortado o desbastado se utilizan las cañas de barranco afiladas, los aros o

[433] Para la extracción de la arena de tosca se empleaban los picos, sachos (azadas) y hachuelas, mientras que para la arena de barranco, generalmente, se utilizaban los sachos.

arcos de pipa, cucharas y otros elementos metálicos. También se emplean diversos palos pequeños, algunos aguzados, para efectuar agujeros en el barro, hacer los huecos de ciertas asas y suspensiones, realizar incisiones para pegar los asideros, etc. Para raspar se utilizan las rasponas o raspadores y carozos de piña de millo (*Zea mays*), en el alisado las lisaderas de aliñado y durante el bruñido, las lisaderas de almagría y, en algún caso muy puntual se ha observado el uso de un trozo de manguera de plástico[434]. Asimismo, para guardar las lisaderas sumergidas en agua se emplean diversas vasijas de barro, como ollas, o cacharros metálicos, como latas. La laja es una piedra de basalto cuadrada o redonda de unos 40 cm de diámetro por 10 cm de grosor, lisa por una de sus caras, que es sobre la que se trabaja (Santana Duchement, 2005).

En cuanto a los molinos circulares giratorios, formados por dos discos unidos por un eje central, están presentes en Canarias desde época preeuropea. En Hoya de Pineda sabemos de la existencia de varios de estos objetos que las loceras se prestaban unas a otras. Hemos tenido la oportunidad de ver uno de estos molinos propiedad del locero Nicolás Godoy Vega, heredado de un tío suyo según manifestó. Estas son sus medidas aproximadas, la muela superior móvil tiene un diámetro de 25 cm un grosor de 5 cm, presenta un orificio central de unos 5 cm de ancho, la muela inferior o pasiva tiene de diámetro 34 cm. y un grosor de 10 cm. El investigador Juan Manuel Díaz Rodríguez (1988: 49) describe así estos molinos:

> "El molino de piedra se utiliza para triturar el almagre con que se pinta la cerámica. Estos molinos suelen tener una extraordinaria antigüedad, siendo transmitidos juntos con otros instrumentos de trabajo: bruñidores, rasponas, machacadores, etc., de una locera a otra y así generación tras generación. La antigüedad que alcanzan alguno de estos molinos se constata por el gran desgaste que presentan las caras inferiores de las dos muelas, desgaste motivado por el constante uso".

En relación con las llamadas lisaderas, estas piezas líticas son las herramientas más valoradas por las loceras, que suelen pasarse de generación en generación, alcanzando algunas de ellas los 100 y hasta los 200 años de antigüedad. Estos cantos rodados proceden de las costas. En el caso de Hoya de Pineda la locera Rafaela Santiago Suárez nos decía que recogían estas piedras en la playa de Las Nieves, Agaete y poseen una forma de tendencia oval o elipsoidal, con diferentes grados de aplanamiento. Generalmente son seleccionadas por las loceras a través del tacto (Rodríguez *et al.*, 2006: 218-219). Existen cuatro tipos de útiles líticos empleados en la

[434] La locera Rafaela Santiago Suárez en Hoya de Pineda alterna sus lisaderas de almagría con el uso de un fragmento de manguera de plástico en la operación de bruñir las superficies de sus piezas cerámicas. El plástico consigue el mismo efecto que los bruñidores en menos tiempo. Sin embargo, esta locera no deja de utilizar sus lisaderas, a las que tiene en muy alta estima y siempre finaliza el recipiente con ellas. Por su parte, el locero Justo Cubas Cubas usaba, además de las lisaderas, el cabo de un cuchillo de plástico (Santana Duchement, 2005). En La Gomera, en El Cercado la locera Rufina González Niebla usaba en 1998 también los cabos de los cuchillos de plástico para bruñir.

elaboración de la loza: las lisaderas de levantar, las rasponas, las lisaderas de aliñado y las lisaderas de *almagriado* o bruñidores.

Las lisaderas de levantar se emplean para estirar la pasta cuando se está elaborando la pieza, por lo que son largas y delgadas (presentan mayor índice de alargamiento y de carenado). Dependiendo de la morfología y dimensiones de la pieza a fabricar se emplean lisaderas de mayor o menor tamaño[435]. Suelen presentar mayores medidas, alcanzado algunas los 81x43x21 mm (Rodríguez *et al.*, 2006: 219) y peso que el resto de los útiles líticos. La composición geológica de este tipo de piezas ha sido determinada por José Mangas Viñuela, en la que predominan los basaltos piroxénicos y olivínicos[436].

Las rasponas se utilizan para proceder al raspado, o "rasponado" de la superficie de la pieza, una vez ha sido levantada, ha perdido algo de humedad y ha sido recortada o desbastada, al objeto emparejar las paredes, así como de tapar posibles pequeños agujeros e introducir la arena en los poros de la pasta. Poseen formas irregulares (alargadas y gruesas) y su tamaño es mayor que las lisaderas de aliñado, llegando a los 65x34x26,5 mm (Rodríguez *et al.*, 2006: 219). Pueden tener orígenes diversos, pues hay rasponas de arenisca compactada de playa, otras son pequeños fragmentos de bloques de hormigón, según ha determinado para dos casos José Mangas Viñuela (Rodríguez *et al.*, 2006: 218) e, incluso, en el caso de La Atalaya se fabricaban mezclando un poco de barro con mucha arena y se le daba forma de croqueta (López Márquez, 1985).

Las lisaderas de aliñado se usan, después del *rasponado*, para homogenizar y sellar completamente las paredes de la pieza, a fin de impermeabilizar toda la superficie tratada. Poseen formas alargadas y cortas, tienen un alto índice de carenado y son más grandes que las lisaderas de almagría, algunas de 63x36x17 mm (Rodríguez *et al*., 2006: 219). Según Mangas Viñuela algunas lisaderas están formadas por traquibasaltos y basaltos piroxénico/olivínico (Rodríguez *et al.,* 2006: 218).

Las lisaderas de *almagriado* son los útiles con los que se efectúa el bruñido final de las piezas que se aplica a la superficie, bien de forma total, o parcial. También se emplean para efectuar los motivos pictóricos que aparecen en algunas vasijas. Son cantos de grano muy fino y homogéneo, de naturaleza masiva y un alto grado de compacidad (Rodríguez *et al.*, 2006: 219). De todos los útiles líticos empleados en la loza suelen ser los que presentan las menores dimensiones (48x34x24 mm), así como los menores índices de alargamiento y carenado, por lo que son cortos y gruesos (Rodríguez *et al.*, 2006: 219). Según José Mangas algunos bruñidores son ingmimbritas

[435] Por ejemplo si se va a levantar un lebrillo o un tostador de millo, que son grandes y abiertos, se utiliza una lisadera más grande, mientras que si se levanta un bernegal se emplea una lisadera de menor tamaño.
[436] Para más información léase Rodríguez *et al.*, 2006: 218.

fonolítica de naturaleza explosiva con fragmentos líticos o cristales, con feldespatos y piroxenos, mientras que otros son fonolitas de textura fluidal y rocas silíceas que puede ser calcedonia u ónice (Rodríguez *et al.,* 2006: 218). Por otra parte, poseen formas diversas, debido al uso. En ese sentido, en La Atalaya cada lisadera recibía una denominación particular, como la *picúa*, que se utilizaba para meterla en los filos, la *tortolada*, la redonda, la cuadrada, la grande, la raspadera (raspona), etc. (Santana y Rodríguez, 2009: 61). Así relataba las diversas formas de las lisaderas Pedro Lezcano Montalvo (1944:179):

> "Existen diversas formas de lisaderas y cada cual tiene su cometido. Unas picudas, sirven para pulimentar las bocas estrechas: otras cóncavas, para las asas y los bordes; algunas, agudas para grabados decorativos. Lo interesante de estas piedras es el valor de reliquia que les otorgan sus propietarios. Las buenas lisaderas son centenarias; pertenecían a "sus mayores", por lo que no logré que se desprendieran de ninguna, pese a mis ofertas, y me pareció que ejercían sobre las ancianas atracción de talismán. Las más viejas "lisaderas" están notablemente brillantes, y pulimentadas a fuerza de pulimentar loza".

O como las describía el locero Nicolás Godoy Vega[437]:

> "Estas son lisaderas de almagría para aliñarla de almagría a las piezas y sacarlas finitas, son lo último que se le da a la loza. Estas lisaderas son finas, finas de verdad, estas son piedras de la mar, son las que dan el brillo ahora son mías, pero antes eran de gente vieja, antigua".

Además de los útiles líticos se usan otras herramientas, hechas de metal y madera. Se trata de los raspadores, que pueden ser cañas de barranco (*Arundo donax*) seccionadas entre los nudos sirven para afinar la superficie o desbastar el grosor de las mismas; aros de metal, o arcos de pipa o de barrica (barril o tonel), cucharas y cuchillos viejos que se emplean en el recortado o desbastado de las piezas grandes o las que están demasiado secas. Algunos de estos aros, o limas (como también les llaman algunas loceras) tienen forma de L y poseen unas medidas aproximadas de 14 cm el lado mayor, 5 cm el lado más corto, 3 cm la parte más ancha y 2 cm la menos ancha. Mientras que las "astillas" de caña de barranco pueden medir hasta 15-18 cm de largo, por 2-3 cm de ancho. También están ciertos palos con formas variadas (doble punta, etc.), que sirven para hacer agujeros, etc. Algunos de estos palos pueden medir unos 12-15 cm. de largo y 1-2 cm de ancho. Las piedras de majar, son piedras de playa que se utilizan para partir el barro o almagre, del uso continuado adquieren forman circular de unos 10 cm de diámetro por 3 o 4 cm de ancho (Santana Duchement, 2005).

[437] Entrevista realizada a D. Nicolás Godoy Vega, 86 años, Hoya de Pineda, Gáldar. XI-2000.

**Cuadro 10**

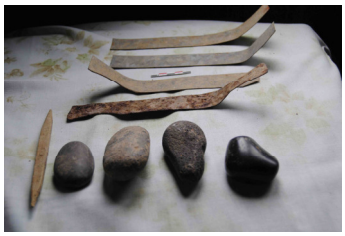
**Principales útiles y herramientas empleadas en la loza tradicional de Gran Canaria**

| Denominación | Uso | Fase del proceso |
|---|---|---|
| Pico | Extraer barro, arena y almagre | Extracción del barro, arena y almagre |
| Hachuela | Extraer barro, arena y almagre | Extracción del barro, almagre y arena |
| Sacho (azada o raspadera) | Extraer barro, arena y almagre | Extracción barro, almagre y arena |
| Balde | Recogida barro, arena o almagre | Extracción barro, almagre y arena |
| Saco | Transporte barro, arena o almagre | Extracción barro, almagre y arena |
| Talla | Transporte del agua | Traída del agua al taller |
| Lata | Transporte del agua | Traída del agua al taller |
| Mazo de madera | Golpeo barro o almagre | Preparado del barro, arena y del almagre |
| Piedra | Golpeo barro o almagre | Preparado del barro, arena y del almagre |
| Molino de mano | Molido del almagre | Preparado del almagre |
| Mortero de mano | Molturación del almagre | Preparado del almagre |
| Molinillo de café | Molido del almagre | Preparado del almagre |
| Saranda, cernidera o cedazo | Cribado de la arena | Preparado de la arena |
| Olla de hierro (olla de olor) | Lavado de manos y de pies | Levantado y habilitado de la pieza |
| Laja de piedra / tabla de madera | Base en la que se pone el barro para trabajar | Levantado y habilitado de la pieza |
| Lisadera de levantar | Estirado del barro | Fabricación de la funda, o levantado |
| Palos | Apertura de huecos, etc. | Fabricación de la funda, o levantado |
| Caña de barranco | Recortado del barro | Habilitado de la pieza (desbastado) |
| Aro o arco de pipa | Recortado del barro | Habilitado de la pieza (desbastado) |
| Cuchara | Recortado del barro | Habilitado de la pieza (desbastado) |
| Raspona | Raspado del barro | Habilitado de la pieza (rasponado) |
| Lata | Depósito agua, lisaderas y rasponas | Habilitado (rasponado y aliñado) |
| Cacharro metálico | Depósito agua, lisaderas y rasponas | Habilitado (rasponado y aliñado) |
| Vasijo de barro | Depósito agua, lisaderas y rasponas | Habilitado de la pieza (rasponado) |

| | | |
|---|---|---|
| Caroso de piña de millo | Raspado del barro | Habilitado de la pieza (rasponado) |
| Lisadera de aliñar | Alisado del barro | Habilitado de la pieza (alisado) |
| Olla / cacharo / vasijo | Depósito del almagre | Habilitado de la pieza (aliñado) |
| Lisadera de almagría | Bruñido del barro | Habilitado de la pieza (aliñado) |
| Trozo de manguera | Bruñido del barro | Habilitado de la pieza (aliñado) |
| Cabo de plástico de un cuchillo | Bruñido del barro | Habilitado de la pieza (aliñado) |

Fuente: datos proporcionados por las loceras y loceros y observación directa en La Atalaya, Hoya de Pineda, Lugarejos y Tunte. Elaboración propia.

Asimismo, para guardar las lisaderas sumergidas en agua se emplean diversas vasijas de barro, como ollas, o cacharros metálicos, como latas.



Lisaderas, aros y palo de Rafaela Santiago Suárez, Hoya de Pineda, Gáldar



Lisaderas, rasponas y palo con bola para sujetar, propiedad de la familia del locero D. Nicolás Godoy, Hoya de Pineda, Gáldar. Foto: Juan Zamora Maldonado.



Molino redondo para almagre, propiedad de la familia de D. Nicolás Godoy, Hoya de Pineda, Gáldar. Foto: Juan Zamora Maldonado.



Molinillo de D.ª Rafaela Santiago Suárez, Hoya de Pineda, Gáldar

### 5.2. La materia prima. Selección y extracción

Generalmente las materias primas suelen localizarse relativamente próximas a los núcleos alfareros[438], si bien en ocasiones se hacían desplazamientos largos en su búsqueda. En líneas generales, es un trabajo realizado tanto por el hombre, como por la mujer, sobre todo por los más jóvenes incluso, en algunas ocasiones, por adolescentes, niños y niñas.

Los materiales necesarios para la elaboración de la loza tradicional son:

- Barro.
- Arena de barranco.
- Arena de tosca (Hoya de Pineda).
- Almagre.
- Petróleo, gasoil, sebo de cabra o aceite de pescado (para el almagrado).
- Leña.
- Agua.

Para la fabricación de los hornos mono-cámaras se empleaba:

- Piedra muerta.
- Barro.
- Fragmentos cerámicos (ripios).

En relación a la leña podía ser, dependiendo del emplazamiento de los alfares, sarmientos de parra (*Vitis vinífera*), horgazo (*Cistus symphytifolius*), retama (*Retama monosperma*), escobón (*Spartocytisus filipes*), aulaga (*Launaea arborescens*), tunera (*Opuntia ficus* sp.), pinocha y piñas de pino (*Pinus cariensis*), etc., incluso hasta maderas de pales, etc. También se usa el petróleo (hoy día sobre todo gasoil) y el sebo de cabra (*Capra hircus*), que se mezcla con el agua y el almagre, anteriormente se llegó a usar aceite de pescado, incluso orina (Lajard, 1891: 675-683). En el caso de

[438] La mayor parte de las barreras, zonas de extracción de arena o lugares de aprovisionamiento del agua suelen ubicarse o bien en el mismo pago (caso del agua, generalmente), o bien a menos de dos kilómetros de distancia. Para los habitantes de los centros loceros, entidades alfareras y talleres unifamiliares de hace décadas esta distancia de dos kilómetros no era considerada como lejana.

Lugarejos, además era necesario la fabricación de unos cantos de piedra muerta (concretamente de tosca) para formar las hileras y muros empleados en el sistema de guisado. En la fabricación de los hornos mono-cámaras se emplea la piedra muerta, el barro, así como fragmentos cerámicos que se usan a modo de ripio.

**El barro**

El barro siguiendo una definición química, es un silicato de alúmina hidratado ($2SiO_2$, $Al_2O_3$, $H_2O$), procedente de la descomposición geológica del feldespato (Afonso García, 2011: 19). Las arcillas se suelen dividir en primarias o residuales y en secundarias o sediméntales. Las primeras se forman en el mismo lugar en el que se produce la descomposición geológica del feldespato (proceso que transcurre muy lentamente, durante decenas de miles de años), suelen ser de granos más gruesos, irregulares y no son propias para trabajar. Mientras que las secundarias se forman en depósitos producto del arrastre y sedimentación por el agua, lo que conlleva una selección de las partículas, que son más uniformes y finas, puesto que tardan más en sedimentarse. Durante el proceso de sedimentación, a medida que se van transportando las partículas se van adquiriendo impurezas, como el óxido de hierro, calizas, materia orgánica, etc., que van modificando las cualidades del barro. Por ejemplo el óxido de hierro actúa como fundente, baja la temperatura en que el barro se funde o vitrifica, al mismo tiempo que adquiere un color rojizo después del guisado. Por otra parte, la materia orgánica de la composición del barro le da una tonalidad oscura, pero al quemarse en el guisado, cuando sube la temperatura, desaparece (Afonso García, 2001: 19).

Los barros canarios son considerados como bentonitas, al proceder de cenizas volcánicas: según los geólogos Vicente Araña y Juan Carlos Carracedo (1978: 21) hay que tener en cuenta que "las arcillas" de origen volcánico presentan dificultades para el ceramista porque su elevada proporción de óxidos de hierro rebaja el grado de fusibilidad de la pasta, obligando a elevar la adición de materia antiplástica -arena de barranco- con el consiguiente aumento de la porosidad y granos, todo lo cual perjudica la calidad y utilidad de las piezas". Por su parte Rubén Díaz Herrera y Alex Hansen Machín (2001:233) exponen que el barro de origen volcánico, de enorme plasticidad "favorece la elaboración de las piezas, dificulta determinadas formas cerradas y necesita la adición de abundantes desgrasantes (arenas), incluso en granos perceptibles, lo que da una textura característica".

Las arcillas de Gran Canaria son producto de la complejidad geológica de la isla y se caracterizan, en líneas generales por tener un gran poder de absorción de agua, gran plasticidad, debido al pequeño tamaño de las partículas que las conforman (lo que produce que las partículas ,al ser pequeñas, se deslicen unas sobre otras, admitiendo una mayor cantidad de agua), gran contracción al secarse (al perderse mucho agua durante

la evaporación, siendo mayor en los barros denominados grasos o fuertes) y baja temperatura de madurez en el guisado, a partir de unos 700-750º C (Afonso García, 2001: 20). Todas estas características poseen ventajas y desventajas para la alfarería. Las ventajas se podrían resumir en que estos barros volcánicos pueden admitir gran cantidad desgrasante, que influyen positivamente en el proceso de secado y guisado, así como una alta capacidad de aguantar un choque térmico, pudiendo admitir cambios bruscos de temperatura sin llegar a fracturarse, agrietarse o incluso romperse. Estos barros también pueden presentar grandes inconvenientes, si no se saben tratar, como la posibilidad de que las piezas se deformen en el guisado, debido a la baja temperatura de madurez o grado óptimo de cocción y el margen pequeño que queda entre este grado óptimo de madurez y la temperatura de fusión, lo que dificultaría la colocación de las piezas superpuestas en los hornos u otras estructuras. Asimismo, otro posible inconveniente es la excesiva contracción de las piezas durante el secado, que puede conllevar el agrietamiento de las mismas (Afonso García, 2011: 20-21).

El barro de mejor calidad se localiza, sobre todo, en las zonas más antiguas de la isla, en la Paleocanaria, en vetas más bien pequeñas y con características muy variadas, que suelen estar depositadas debajo de capas de cenizas o escorias volcánicas (Afonso García, 2011: 22). Por lo que para poder acceder a estas vetas se debe proceder a desmontar el terreno, como se documenta en la petición de los loceros de La Atalaya de 1842, en la zona de El Raso[439]. Dependiendo de la cohesión y plasticidad que presenten, el citado autor establece tres tipos de barro, los que poseen muy poca plasticidad, plasticidad media y alta o mucha plasticidad, hecho que se observa a partir del mayor o menor grado de ruptura o agrietamiento de una porción de barro (Afonso García, 2011: 23). La plasticidad para este autor se define como "la capacidad que posee la arcilla de dejarse modelar fácilmente en húmedo y conservar la forma que se le dé" (Afonso García, 2011: 25). Otro aspecto a tener en cuenta es la tenacidad que presenta un barro. Ésta se define como el estado del barro que permite ser más compacto y menos plástico, lo que posibilita que se posea un centro de gravedad más sólido y no se desmorone (se venga abajo). Se suelen emplear para elaborar piezas cerámicas con formas ovoides o bitroncocónicas (como los bernegales de Tenerife). Estos barros no permiten alargamientos extremos, pues se agrietan. Los barros de Tenerife suelen poseer más tenacidad que los barros de Gran Canaria.

Las loceras y los alfareros de torno, ladrillos y tejas distinguen, básicamente, dos tipos de barros, los fuertes (denominados masapé en Gran Canaria o greda en Tenerife) y los flojos (denominados barriales)[440]. Con los barros fuertes o grasos se hace la loza tradicional, mientras que con el barrial se elaboran las piezas a torno y con un barro un

[439] AMSB. Libro de Actas de Pleno Coorporativo, acta de la sesión celebrada el 14 de abril de 1842, folios 263 vº al 269 rº.

[440] Existen varios tipos de barros, además de los fuertes y flojos. Por ejemplo el barro que usan los torneros en Gran Canaria puede diferir del empleado por los tejeros y ladrilleros, aunque los dos sean del tipo barrial.

poco más flojo, las tejas y ladrillos. Dado que estos dos tipos de barros presentan ciertas características diferentes, tanto físicas, como son tamaño y forma de las partículas, que influyen en la porosidad, contracción, plasticidad, etc., como químicas, que están relacionadas con el punto de fusibilidad, o temperatura de madurez (o grado óptimo de fusión), fortaleza de la pieza, durabilidad, etc., se les añade un tipo de desgrasante diferente y en proporción también diferente. Así, según las loceras, alfareros a torno y tejeros, al barro masapé, usado en la loza se le pone arena de barranco o arena de tosca en una proporción estimada[441], mientras que al barrial o barro flojo, se le añade arena de montaña en una proporción de aproximadamente 16% (un balde de arena por cada cinco baldes de barro).

El barro masapé, o masapez, presenta gran moldeabilidad, debido a su plasticidad. Es duro una vez guisado y tiene un elevado índice de contracción al perder el agua durante el secado. Para evitar, precisamente, que el barro se agriete debido a la gran contracción que tiene, los fondos planos de los recipientes grandes (lebrillos, jarras, bernegales, etc.) deben tener cierta convexidad, de ahí que en el recortado o desbastado se proceda a quitar algo de barro para formar la citada convexidad[442].

Este barro forma grandes terrones, húmedos, que son difíciles de romper, presenta aristas afiladas y su aspecto es de tonalidad brillante. Cuando se extrae, al ser golpeado con objetos metálicos aparecen unas machas brillantes. Si está a la intemperie, debido a los efectos de la lluvia, viento, sol, humedad, etc., se desmorona y se agrieta, pero no llega a convertirse en polvo (Afonso García, 2011: 25). Las loceras y loceros siempre extraen el barro practicando zanjas, nunca cogen el que está expuesto en la superficie.

Una de las desventajas de este barro fuerte o masapé es que dificulta la evaporación del agua, debido a que las partículas son muy finas (< 0,002 mm), tienen forma de láminas que resbalan unas sobre otras (lo que permite la plasticidad), pero al evaporarse el agua de las capas externas estas se fusionan, lo que dificulta la evaporación del agua concentrada en las capas internas. Para que se produzca una evaporación uniforme y sencilla, la masa debe ser porosa, para ello se deben mezclar los granos de mayor tamaño con materiales anti-plásticos o desgrasante, como la arena (Afonso García, 2011: 26-27).

[441] En ese sentido prevalece la experiencia de las loceras que utilizan todos sus sentidos: lo escuchan cuando cruje, lo palpan, lo observan e, incluso, lo prueban con la lengua.

[442] La investigadora Gloria Santana Duchement (2005) denomina a este fenómeno como llamar al fondo hacia dentro. Que se caracteriza por tener lugar dentro de la cámara de cocción del horno, en el que las piezas de fondos amplios sufren las consecuencias de las contracciones de las paredes. Si no se previene el centro del fondo de la pieza se puede deformar hacia el interior del recipiente, de manera que esta curvatura es neutralizada por la locera, alargando el fondo hacia el exterior, cuando aún el barro es plástico.

Se han efectuado diversos análisis de las pastas cerámicas que conforman la loza tradicional de Gran Canaria, destacando los análisis que efectuó la FEDAC en 2002, así como los derivados de la investigación que llevó a cabo Miguel del Pino (2013: 351:352) sobre 26 muestras que fueron recogidas, durante diversos trabajos de campo efectuados por J. Zamora Maldonado y A. Jiménez Medina, en Tunte, Hoya de Pineda, Lugarejos y La Atalaya. Los resultados obtenidos plantean que la cerámica tradicional de Gran Canaria está conformada, sobre todo por óxido de silicio o cuarzo ($SiO_2$), óxido de aluminio ($Al_2O_3$) y óxido de hierro ($Fe_2O_3$). Los resultados de las diferentes muestras analizadas plantean la complejidad geológica de la isla. Estos coinciden en gran medida con los realizados en la Universidad de Santiago de Compostela por José M. Vázquez Varela, sobre unas muestras de La Atalaya[443]. En el caso de Lugarejos los componentes minerales más abundantes son la albita, el feldespato potásico y la ilita (Luján Henríquez, 2006: 21).

Sebastián Jiménez Sánchez (1958: 213-214) planteaba que "la arcilla empleada fue obtenida en lugares más o menos apartados del núcleo de población, a los que acudían, como sucede hoy día, las olleras y loceras". Sin embargo, la información documentada apoya la situación contraria. Los centros loceros de La Atalaya, Lugarejos y Hoya de Pineda, así como la entidad alfarera de Tunte se apropian de este material en barreras situadas relativamente próximas a las viviendas y los talleres alfareros. Tanto en Tunte, como en Lugarejos, las vetas de barro se ubican en el piso de vegetación del pinar.

En La Atalaya el barro en los años ochenta del siglo XX se extraía de cercados ubicados en El Estanco y antes de Los Moriscos (López Márquez, 1985). En el siglo XIX se sabe que se sacaba de La Barrera (lugar que se ubica próximo a La Atalaya) y de El Raso. Hoy día se obtiene de La Concepción. Se evitaba comprar barro en invierno, por lo que se adquirían cantidades grandes para buena parte del año. A veces se pagaba a una persona para que sacara el barro y lo transportase desde La Concepción hasta el pago de La Atalaya. Otras veces sólo se pagaba al arriero y eran las propias loceras o loceros los que extraían el barro de ese lugar (Santana y Rodríguez, 2009: 61).

Se comenzaba haciendo catas en el terreno hasta dar con la veta. Una vez encontrada se extraía en grandes piedras, transportándose en serones a lomo de mulas hasta la cueva-alfar. Se hacía una compra suficiente como para pasar el invierno sin problemas de abastecimiento, ya que en esta época el barro está húmedo, lo que dificulta mucho su extracción, acarreo y secado[444]:

[443] Agradezco al Dr. Vázquez Varela la cesión de los resultados de estos análisis, así como la mediación para ponerme en contacto que realizaron Caridad Rodríguez Pérez-Galdós y Eduardo Grandío de Fraga.

[444] Generalmente eran las propias loceras, sus maridos o familiares los que extraían y transportaban el barro. Sin embargo, algunas, por diversas razones (edad avanzada, falta de tiempo, etc.), tenían que comprarlo, o pagar a alguien para que se lo extrajese y transportase. Se ha documentado un

"Mi padre iba a pedir el barro, porque no se lo daban sino a aquellas personas que tuvieran cuidado y no le dañaran las raíces de los matos. Entonces mi padre cogía, pagaba a un hombre para que se lo sacara. Después pagábamos a una bestia para que desde La Concepción, por encima de la Iglesia, lo trajera hasta donde vivíamos nosotros. Mi hermano y yo, los dos más grandes, preparábamos unas cestas, para que cuando el burro llegara, ya estuviera el barro preparado. Cuando el burro venía, lo llenábamos, después el hombre, soltaba a las cinco y nosotros estábamos desde las cinco hasta las ocho, llevando el barro desde donde el hombre lo dejaba hasta donde nosotros teníamos la cueva. Nos pegábamos todo el día llenando barro, para que la bestia lo trajera. Y después por la tarde, como la bestia no llegaba hasta el sitio donde hacíamos el barro, lo llevábamos nosotros"[445].

En 1975, en La Atalaya, se solía pagar por 60 sacos mediados de barro a unas 3.000 pesetas (Bethencourt Mateos, 1975: 52), posteriormente en 1982, por 12 sacos, 4.000 pesetas (López Márquez, 1985). Estos precios incluían el transporte hasta el mismo taller. Hoy día el propietario del terreno de donde se extrae el barro no cobra y a cambio el locero no le cobra las piezas que necesita (Santana Duchement, 2005).

En Hoya de Pineda el barro se localiza en La Montaña de Guía en el lugar conocido también con los nombres del Blanquizal y Castillejo de la Montaña de Guía o de Anzofé. La barrera estaba ubicada entre la cabecera del Barranquillo de La Higuerilla y la Hoya del Cuchillo. Al sitio de extracción se accedía antiguamente a pie desde Hoya de Pineda por el camino de La Sabina, acortando la distancia por una antigua tubería de agua que viene desde San José del Caidero de Gáldar, pasa por La Degollada en Hoya de Pineda y continúa por la Montaña de Guía (Zamora y Jiménez, 2008: 138-139). El barro se sacaba por medios manuales con la ayuda de hachuelas, sachos y picos, había que retirar la capa superior de suelo para localizar la arcilla óptima. Después se transportaba en sacos y se llevaba a los alfares. No se almacenaba mucho barro en la cueva, sino que se traía con cierta frecuencia a medida que se gastaba:

"La gente de Hoya de Pineda venían caminando por una tubería que venía de San José del Caidero hasta aquí y salían por la parte que conocemos como El Salviar, a buscar el barro venían mujeres, niños hombres, donde cogían el barro se llama el Blanquizal. Mi madre me decía que todo esto era de mi abuelo Juan Suárez que le decían el Rey de La Montaña de Guía, toda esta montaña se plantaba de trigo, cebada, centeno, lentejas, chicharos y habían muchos animales"[446]

caso en el que era el propietario de la barrera el que autorizaba o no la extracción del barro, aludiendo a la mayor o menor habilidad de las personas para realizar esta tarea sin dañar las raíces de los árboles.

[445] Entrevista realizada a D.ª María Guerra Alonso (Santana Duchement, 2005).

[446] Entrevista realizada a D. Pablo Melián Suárez, 76 años, Montaña de Guía, 12-VII- 2005.

"Íbamos a la Montaña a sacar el barro en un sitio que le dicen el Castillejo, se le da pa atrás a la capa de arriba y el barro bueno estaba debajo, lo cargábamos y pesaba como un demonio, porque está debajo, estaba húmedo y yo como nunca he podido cargar porque tengo la columna jodía con tres pellitas me venía"[447].

"Íbamos a la Montaña de Guía la juventud los muchachos y las muchachas y nos divertíamos, porque los muchachos eran los que sacaban el barro con una sachuela, íbamos enamorando y trabajando. Luego lo llevábamos y lo poníamos en el suelo a secarlo. Había veces que cogíamos lo sacábamos los mayores y después lo poníamos en el Blanquizal que había una cueva, lo poníamos allí para que se secara y cuando estuviera seca íbamos a buscarlo"[448].

"Íbamos andando por el camino de La Sabina a buscar el barro a la Montaña, cerca de una mareta en un llano grande de arriba abajo que le dicen El Blanquizal. Y lo traíamos en sacos en la cabeza las mujeres y en el hombro o en la espalda los hombres , siempre se sacó el barro de allí, de toda la vida allí, donde único está el barro es allí, soltera iba a sacarlo"[449].

En Tunte el barro procedía de una veta localizada a unos dos kilómetros de distancia del centro urbano y a unos 900 m s.n.m. El lugar se denomina La Barrera y lo atraviesa un camino público que enlaza Tunte con Cruz Grande. Esta arcilla se obtenía practicando zanjas hasta localizar la veta deseada, que era conocida por su color y plasticidad (Zamora y Jiménez, 2004: 79). En esta actividad colaboraban las loceras y otros miembros de la familia:

"Nosotros cogíamos el barro, allá arriba en La Barrera [Tunte], mire detrás del risco ese, pa atrás, se cogía el barro, un barro especial, a ese sitio le decimos La Barrera, en el Barranquillo del Agua, por allí pasa el camino real que va a la Cruz Grande. Pero, nosotros íbamos caminando hombres, mujeres y niños, por otro camino que los propietarios nos dejaban pasar, que eran los Yánez, que también eran propietarios de parte de La Barrera, mi madre les pagaba con una talla, una cazuela, cada vez que ellos la pedían había que cederle estas cosas ¡mire, me manda una macetita, me manda un bernegal, mire me manda un lebrillo, me manda una cazuela, un cazuelo pa leche! Y entonces, dejábamos todo y le llevábamos lo que ellos pedían.

El barro se sacaba con un pico y una azada y se llegaba al barro especial, un barro de color morado oscuro y se llevaba en sacos pa la casa[450]

Otro propietario era uno que le decían El Curita[451], que también le dábamos loza, para que nos dejara sacar barro de La Barrera[452]

---

[447] Entrevista realizada a D.ª Tomasa Suárez Santiago, 85 años, Hoya de Pineda, 7-X-2006.

[448] Entrevista realizada a D.ª María Santiago Moreno, 79 años, Hoya de Pineda, 29-VIII-2006.

[449] Entrevista realizada a D.ª Inés Suárez Suárez, 80 años, Hoya de Pineda, 1-VII-2005.

[450] Entrevista realizada a D. José Antonio Suárez Sarmiento, 69 años, Tunte, San Bartolomé de Tirajana, I-1999.

[451] El Curita, según la información oral, era descendiente de un personaje histórico denominado "El Cura Macho", que vivió a mediados del siglo XIX. La historia de El Cura Macho se remonta a un

Por último, se juntaban los sobrinos y le juntaban la leña y le traían el barro de La Barrera[453].

En el caso de Lugarejos se extrae de la zona sobre la Presa de Lugarejos, ubicada a un kilómetro de distancia, en el mismo pinar. Sin embargo, en el pasado, se extraía de La Ruda, El Pino, El Gorillo, Fuente de Cha Justa, encima de El Caidero, Lomo Juana (Cuenca Sanabria, 1981 c: 12), Lomo del Pino y La Retamilla (Luján Henríquez, 2006: 21). En el pinar cuando se extraía el barro se prefería el que estaba en la zona de solana:

> "De la parte del pinar, la parte de atrás, la que da a La Aldea, de ahí no salió nunca buen barro. Siempre se coge en el frontis que mira para Lugarejo. Además, mirando para Artenara es parte de umbría, mirando para el Valle de Agaete es parte de solana, es la parte en la que las viejas decían que era "mejor la tierra, que el barro de la otra banda". Es decir, que el barro bueno está en la solana, la que da como para Agaete. Lo que después hay sitios o zonas, en donde tiene mucha piedra. Después también hay uno que es rajador (que se raja por dentro), por el beso y por el pescuezo. Otro que es enchumbador. Si el barro era rajador, solo se sabía cuando estaba hecho el cacharro"[454].

> "Con barro de Lugarejos no salen piezas tostonadas ni manchadas; no hay barro que aguante tanto el fuego como este, mientras más fuego se le da, más fuego resiste, más duración, no se raja"[455].

El lugar de aprovisionamiento en La Aldea de San Nicolás estaba en Inagua, según informó el locero Nicolás Godoy Vega. En este lugar extraían el barro tanto las loceras de La Aldea, como de las que se trasladaban allí, procedentes de Hoya de Pineda y Lugarejos (éste fue el caso de Marianita "la Locera"). Ahora bien, como esta barrera estaba muy lejos, comenzó a explotarse una barro "más fuerte" que procedía de un lugar mucho más próximo, en El Pinillo, según informó un biznieto de D.ª Feliciana Navarro Ramos, locera natural de La Aldea (Zamora y Jiménez, 2004: 80). La locera Manuela Santana Cabrera decía (Cuenca Sanabaria, 1981 c: 12):

> "Cuando yo hacía loza en La Aldea, cogíamos el barro en el Pinar de Inagua o en Tifaracá que me gustaba más, porque el barro de La Aldea no servía

---

famoso pleito (acaecido en 1878) que mantuvo éste, con la Heredad de la Acequia Real del Aguatona de Ingenio, por unas tierras que tenía, en propiedad, en El Parral (Tarajano Pérez, 1999), zona que se ubica en Las Cabezadas (altos del Barranco de Guayadeque, parte de Ingenio) y que se encontraba plantada de numerosas parras en el pasado, de ahí la denominación de El Parral. Próximo a esta zona existe un lagar excavado en la toba volcánica (Jiménez Medina, 2000: 21).

[452] Entrevista realizada a (D. Francisco Suárez Sarmiento, 72 años, El Tablero de Maspalomas, San Bartolomé de Tirajana, II-1999).

[453] Entrevista realizada a D.ª M.ª Dolores Santana Rodríguez, 62 años, Tunte, San Bartolomé de Tirajana, I-1999.

[454] D. Justo Cubas Cubas (Santana Duchement, 2005).

[455] D. Justo Cubas Cubas (Luján Henríquez, 2006: 21).

para nada, lo echaba una en remojo lo aprobaba y estaba salao, salao, y luego la loza de ese barro no servía para echar agua porque se minaba toda".

En esta operación, participaban tanto hombres, como mujeres, si bien, generalmente, los hombres extraían el barro que luego era llevado por hombres y mujeres, incluso adolescentes.

En el caso de La Atalaya, además del barro llegó a usarse el terrume[456], que es una tierra de color blanquecino y sólo se emplea en contadas ocasiones (cuando el barro tiene cantidad excesiva de agua, lo que dificulta su trabajo). Para ello se espolvorea encima del tendido de barro, horas antes de proceder al pisado, o bien se deja todo el día, dependiendo de la cantidad de humedad que posea el barro. Se suele recoger en el Camino de la Picota, justo a la entrada a la antigua casa del locero Francisco Rodríguez Santana, Pancho (Santana Duchement, 2005).

**La arena**

La arena es el desgrasante o la materia anti-plástica que se le añade al barro. El desgrasante está formado por granos gruesos que permiten el tránsito del vapor de agua durante el secado y contrarrestar la acción de las fuerzas de contracción al unirse las partículas laminares entre sí cuando se evapora el agua, que actúa como un lubricante (Afonso García, 2011: 27). Además el desgrasante también actúa como elemento cohesionador de la materia plástica, creando una red de elementos que aglutinan y enlazan la pasta. Dado el alto índice de contracción y la excesiva plasticidad de los barros canarios, una parte del desgrasante debe incluir granos más gruesos, por lo que deben ser cernidos o tamizados con cedazos de malla 20 mm (Afonso García, 2011: 27). Suele estar ser repartido de forma homogénea o no y el tamaño puede ser fino (menor a 0,5 m.), medio (0,5-1 mm.) o grueso (1-2 mm).

Los mejores desgrasantes deben tener en su composición sílice y alúmina, estar formados por partículas de distinto grueso (polvo y granos), con textura irregular y porosa, como la arena, pero sobre todo la procedente de cenizas volcánicas[457] (Afonso García, 2001: 27-28). Pero no todas las arenas son válidas para la loza:

"Yo me acuerdo una vez, que mi madre tenía encargado doce jarras grandes para cuajar la leche que hacían más de cuarenta litros de leche. Le dijo mi madre a mi marido -Antonio saca arena que no tengo- y mi marido al día

[456] El término terrume procede del portugués. En Gran Canaria se designa así a la tierra de buena calidad o limo (Santana Duchement, 2005).

[457] La arena de playa no se utiliza en la elaboración de la loza tradicional, pues tienen formas redondeadas que no fomentan la cohesión y agarre del barro, carecen de partículas pequeñas y, sobre todo, contienen restos calizos (de conchas marinas) que durante la cocción se convierten (a través de una reacción química) en cal viva, agrietando y fisurando las piezas cuando hay humedad en el ambiente (Afonso García, 2011: 28).

siguiente fue a buscar la arena, pero sacó la arena, donde se saltaba. Mi madre hizo las doce jarras, para mí que estaban brillando como un lucero, cuando las puso en el horno, al rato, todas se migajaron, mi madre miró a mi marido y le dijo -Antonio ¿dónde sacaste la arena?- no quedó ninguna. Un trabajo tan grande, que hacían más de cuarenta litros de leche y no quedó ni una"[458].

"La íbamos a buscar a los Andenes, a la Montaña de Guía, por allá donde está el horno de unas cuevas que había, la que había por aquí se saltaba, mucha. Una vez con mi madre, que decía que era arena buena y allí hacía muchos años que allí no se sacaba arena y ya la arena estaba desleía y mi madre decía -Mi hija, aquí tenemos arena pa todo el verano y todo el invierno y tú no llevas más. -No má, yo no llevo más- y cuando pasé a ver a mi hermana, tenía hecha un pizco, y preguntó -¿Ustedes tienen mucha loza jecha por lo menos tres bastos? - pues yo he jecho ésta, y no voy a jaser más, y porque esta arena se va a saltar, - se salta- -Si, porque yo estaba haciendo una pieza y el barro se me va con los dedos, cuando llegue allá se lo dije a mi madre -No ¡mi niña!, esa arena la hemos trabajado toda la vida- y según nos pusimos en la puerta del horno, todo eran tiestos, todo alrededor eran tiesto, todas se estallaron, sonaban como tiros"[459].

"Me dijo mi tía, -Vamos allá que mi hermano Santiago hizo una cueva y echó la arena debajo de la pared- Y allí cogimos la arena que da gusto y en un momento la cernimos, la majábamos con una piedra y la sacudíamos con una saranda de eso de aceite y entonces me jarté de llevar arena. Y mi suegra decía que cada vez que hacía loza era como si el basto se derritiera y no se dejaba trabajar, -Tú estás segura que ellos han guisado la loza de esa arena, Carmela, mi tía me lo dijo mana Patricia- Y mi tía Carmela ya había guisado la loza y no se le saltaba. Pues dos jornadas que hizo mi suegra se rompía la loza dentro del horno y fue la última vez que hizo loza, la aborreció de tal manera que se marchó a trabajar a los tomateros. La culpa la tuve yo y la tuvo mi tía que me dijo que eso, pero yo no se, a mi suegra se le saltaba y a mi tía no, seguro que la mezclaba con otra arena o algo era"[460].

Como hemos visto, los desgrasantes además de ser elementos enlaces que cohesionan la pasta, favorecen la evaporación del agua, ayudan a mejorar el proceso de secado (que es más uniforme y rápido), evitan la formación de grietas y rajas, reducen la contracción de las piezas y permiten un mejor choque térmico (admiten mejor los cambios bruscos de temperatura). Por el contrario, si se abusa de estos elementos disminuye la plasticidad del barro, aumenta la porosidad (sobre todo en la loza que contiene líquidos), se pierde cohesión en el levantado, lo que hace que las paredes se puedan caer durante la elaboración y si tienen mucho desgrasante las piezas son más débiles (Afonso García, 2011: 29-30).

[458] Entrevista realizada a D.ª Juliana Suárez Vega, 83 años, Hoya de Pineda Gáldar, 17-X-2000.
[459] Entrevista realizada a D.ª Rafaela Santiago Suárez, 64 años, Hoya de Pineda, 30-IX-2005.
[460] Entrevista realizada a D.ª Carmen Monzón Suárez, 75 años, Hoya de Pineda, 30-IX-2006.

La mezcla exacta de barro y arena no se hace en porcentajes fijos, pues no se conoce exactamente la cantidad. Se va añadiendo arena según ciertos detalles para los cuales se usan cuatro sentidos, la vista, hasta que se note; el tacto, hasta que raspe un poco en la mano; el oído, cuando se escucha un chasquido sobre la laja donde se amasa e incluso el gusto, al pasar el barro por la lengua y notar que raspa.

Las vasijas y recipientes que se elaboran para estar más en contacto con el fuego (ollas, cazuelas, tostadores, frigueras, cazuelos, calderos, fogueros, sahumadores, braseros, etc.) necesitan más cantidad de desgrasante en la mezcla con el barro, para favorecer la resistencia al choque térmico. Por el contrario los recipientes que tienen que ser más impermeables (tallas, bernegales, jarras para cuajar, vasos, cazuelos de vino, cántaras de vino, etc.), necesitan poco desgrasante (Afonso García, 2011: 29). Sin embargo, no todas las loceras y loceros ponían una mayor o menor cantidad de arena, dependiendo si la pieza era para fuego o para agua, sino que se ponía una cantidad mayor o menor dependiendo del tamaño de la pieza:

> "a lo único que se le ponía más arena, era a un tostador o a un lebrillo, porque eran piezas grandes. Había dificultad en ellos, si tenían poca arena, porque los besos eran más gruesos, como eran más grandes, más cantidad y eran más gruesos, y podía haber fallos si quedaba alguna burbuja, y teniendo arena no quedaban burbujas. Por eso se buscaba que el tostador o el lebrillo, se hicieran de raspas, y echarle un rociíto de arena más, cuando lo preparaban para hacer ese tostador o ese lebrillo. Y si les sobraba barro de esas piezas, se hacían ganiguetes, que eran como las palanganas (de las jarras-bañeras) pero más grandes y más fuertes, y servían para lavar las papas, las verduras y fregar la loza cuando se terminaba de comer. A la hornilla para el pan, también llevaba más arena, porque como son más grandes, llevan más grueso, para que no quedaran huecos o burbujas"[461].

En Tunte pudimos constatar cómo en algunos alfares se le añadía bastante desgrasante a las piezas, lo que conllevaba ciertas deficiencias. Como aconteció con la locera Dolores Sarmiento López, casada con Juan Suárez Tejera, conocido como "Juan Tranca", este apodo era debido, según los informantes a que: "alguna gente que hacía poco le había comprado una talla y le decía la talla se mina el agua y él contestaba, no se preocupe, que ella tranca, ella tranca"[462].

El hecho de minarse estas tallas podría deberse al excesivo uso de desgrasante durante la preparación del barro. Este hecho tiene el inconveniente de aumentar la porosidad de la cerámica, una vez guisada. Sobre este tema recogimos del locero Justo Cubas Cubas el siguiente relato:

[461] D. Justo Cubas Cubas (Santana Duchement, 2005).

[462] La persona que nos informó sobre este particular, prefirió que no constase su nombre y otros datos personales, puesto que la cita alude a un mote y no quería ofender a los familiares de este locero de Tunte.

> "Mi abuela decía que el barro con falta de arena era sinvergüenza que criaba hueco, después cuando llega el calor del fuego explota, entonces pensó en cargar la mano de arena de echarle un poquito mas de arena y decía este refrán: ¡pa llorar yo que llore la loza! Esto es, si se le pone mucha arena a la loza pasa que después de guisada, al ponerle el agua, se mina mucho pa fuera, pa que esto no pase, hay que trabajarla por dentro"[463].

Si se ha puesto un cantidad superior de arena a una pieza se puede contrarrestar, hasta cierto punto, aplicando bastante almagre y bruñiendo la superficie (Afonso García, 2011: 33).

En La Atalaya la arena se sacaba en varios de los caminos de acceso al pueblo, tanto en Las Arenillas, El Farrogo[464], como en el Barranco de las Goteras: *íbamos a buscar arena al barranco, por esta ladera para abajo*[465]. La alfarera Concepción Fleitas nos comentó que la arena se extraía de varios lugares del Barranco de las Goteras, y que había que hacer una selección, pues no toda la arena de barranco vale para hacer loza, incluso una arena es mejor para un tipo determinado de piezas que otras.

En Hoya de Pineda la zona de extracción de arena se localizaba en la misma Hoya o en sus proximidades (Hoya del Guanche). La arena como así se conoce al desgrasante usado, que en realidad en este lugar se trata de ceniza volcánica compactada (denominada tosca o toba), se extraía, generalmente, de unas cuevas determinadas, conocidas para este fin. Destacaban la Cueva del Morrillo, El Risco Abajo, Los Andenes situados en la parte alta de La Degollada y La Cueva de La Caja[466] (Zamora y Jiménez, 2008: 140-141).

También se aprovechaba la tosca que se extraía en la elaboración de nuevas cuevas. Una vez obtenida la tosca, se machacaba y se cernía, quedando así preparada para su utilización. No toda la tosca era válida para este menester, de hecho la que no era la adecuada según los informantes se saltaba, es decir destrozaba las piezas cerámicas en la cocción, por lo tanto, había que localizar la idónea, basándose para ello en la experiencia y conocimientos (Zamora y Jiménez, 2008: 142).

> "La íbamos a buscar a los Andenes, a la Montaña de Guía, por allá donde está el horno de unas cuevas que había, la que había por aquí se saltaba, mucha"[467].

---

[463] D. Justo Cubas Cubas (Zamora y Jiménez, 2004: 95).

[464] Farrogo procedería de farrobo y farroga, que alude al árbol del algarrobo y a su fruto (Santana Duchment, 2005).

[465] D.ª María Alonso Guerra (Santana Duchement, 2005).

[466] Esta última conocida con este nombre porque en su interior se guardaba el ataúd usado en Hoya de Pineda por sus vecinos para trasladar los difuntos, tanto al cementerio de San Isidro en Gáldar, como al antiguo cementerio de San Roque en Santa María de Guía, que después de haber cometido su función se traía y volvía a depositarse de nuevo en su lugar.

[467] Entrevista realizada a D.ª Rafaela Santiago Suárez, 64 años, Hoya de Pineda, 30-IX-2005.

"De las mismas cuevas, porque aquí hay muchísimas cuevas que se hacían se estaban haciendo, nosotros íbamos y allí machucábamos las toscas y las hacíamos finitas y después con la saranda la cerníamos, esa es la arena para la loza"[468].

"La arena es blanca no era arena del mar, la sacábamos de las toscas, la machucábamos con un pico, después la cerníamos con una saranda"[469].

"La arena la sacábamos de esa cueva la poníamos fuera y cuando estaba seca la majábamos con la moña de un pico para después cernirla, esa cueva se hizo poco a poco entre mi padre, yo y mis hermanos sacando arena y la cueva donde trabajaba mi padre y mi madre la hizo mi abuelo y mi padre sacando arena también"[470].

"Nosotros, íbamos a sacar el polvillo ese, la arena que le decimos, la sacábamos de una cueva que está por debajo del horno del Bujo que le decimos El Risco Abajo, después se cernía con una saranda"[471].

En Lugarejos se extraía la arena del Barranco de La Hoya o de la propia presa:

"Cogíamos la arena en el Barranco de la Hoya a juye, juye [huye, huye], porque la arena buena era la que se quedaba entre las cañas cuando corría el barranco y nosotras llenábamos un saco y otro, dejando las raíces de las cañas al aire, y las cañas tenían dueño, que las querían para comida de los animales" (Cuenca Sanabria, 1981 c: 12).

"La arena se sacaba del fondo del Barranco de Lugarejo, o cuando la presa se vaciaba, se cogía la arena de las orillas que estaban vacías. En Telde, la arena se coge del Barranco del Caracol, a la altura de la fábrica de azúcar"[472].



[468] Entrevista realizada a D. Nicolás Godoy Vega, 86 años, Hoya de Pineda, Gáldar. XI-2000.
[469] Entrevista realizada a D.ª Inés Suárez Suárez, 80 años, Hoya de Pineda, 1-VII-2005.
[470] Entrevista realizada a D. Antonio Suárez Santiago, 80 años, Hoya de Pineda, 13-X-2006.
[471] Entrevista realizada a D.ª María Santiago Moreno, 79 años, Hoya de Pineda, 29-VIII-2006.
[472] D. Justo Cubas Cubas (Santana Duchement, 2005).



Sacando y cerniendo la arena en Lugarejos. Fotos: Gloria Santana Duchement. Fotos cedidas por la FEDAC.

Mientras que en Tunte se cogía del Barranquillo del Roquillo y de otros barrancos, cerca de Tunte: que la cogíamos en estos barrancos de aquí abajo, en el Barranquillo del Roquillo y otros más, luego, esa arena, se cernía y se sacaba fina[473].

La arena, por tanto, se solía extraer, preferiblemente en verano, con picos, sachos y hachuelas (dependiendo de su dureza, si era arena de barranco o de tosca) y recogida en sacos. Los hombres acarreaban los sacos a la espalda, mientras que las mujeres los llevaban sobre la cabeza. Para su uso había que cernir la arena y tenía que ser muy fina. Generalmente los puntos de extracción de la arena solían ubicarse próximos, o relativamente próximos a los alfares.

En relación a la arena y a la propuesta para el estudio de las tipologías de la loza tradicional de Gran Canaria (Zamora y Jiménez, 2008: 200), hay que destacar que una de las dificultades que se nos presentaba a la hora de identificar las piezas cerámicas, y distinguirlas de las procedentes de otros centros loceros, era que muchas zonas de venta eran comunes. En la arqueología se aplica en el estudio de la cerámica un conjunto de métodos y técnicas de carácter analítico que estudian sus componentes minerales, tratando de identificar como se elaboraron y para que se usaron, entre otras cosas (Orton, Tyers y Vince, 1997: 159).

En este primer acercamiento hemos utilizado una lupa binocular B Crown, trabajando entre 20 y 60 aumentos que facilitó distinguir los distintos tipos de inclusiones, entre otros diferentes parámetros que se pueden analizar con este método óptico (Seva, 1995: 39). En este sentido pudimos detectar las inclusiones sin dificultad.

La composición mineralógica de los diferentes fragmentos cerámicos analizados procedentes de distintos alfares de Gran Canaria, en una primera valoración realizada (Zamora y Jiménez, 2008: 200-204) se puede decir que están compuestos de minerales

[473] Entrevista realizada a D. José Antonio Suárez Sarmiento, 69 años, Tunte, San Bartolomé de Tirajana, I-1999.

que al ser humedecidos, tienen propiedades plásticas (matriz) y de fragmentos de roca no plásticos denominados desgrasantes, una parte de estas inclusiones están presentes de forma natural con la arcilla (origen primario) y otra parte son las que se añadieron en la manipulación del barro (origen secundario).

En este sentido nos hemos centrado sobre todo en el estudio del desgrasante o inclusión como elemento diferenciador, si en Hoya de Pineda se emplea la tosca molida que se extraía de cuevas, en Lugarejos (Artenara) se usa como desgrasante la arena de barranco preferentemente la del Barranco de La Hoya (Cuenca, 1981 c: 12). En La Atalaya (Santa Brígida) se usa la arena procedente por lo general del Barranco de Las Goteras (Cuenca, 1981 a: 9). En Tunte (San Bartolomé de Tirajana) como desgrasante se usaba en especial la arena del Barranquillo del Roquillo (Zamora y Jiménez, 2004: 81).

Realizamos a modo de prueba un estudio comparativo entre diferentes grupos de fragmentos cerámicos[474], procedentes de Hoya de Pineda, de Lugarejos (Artenara) (Zamora y Jiménez, 2008: 202-204) y La Atalaya.

En este ensayo con lupa binocular se aprecian los diferentes desgrasantes integrados en la matriz arcillosa, tanto los de origen primario como los secundarios, mencionar que en estas primeras pruebas apreciamos las siguientes diferencias y parámetros:

Grupo A. Fragmentos de Lugarejos, Artenara. Comprobamos en las observaciones realizadas que las inclusiones añadidas son de color oscuro (secundarias) y se encuentran en menor proporción que los desgrasantes primarios.

Grupo B. Fragmentos de Hoya de Pineda. Los desgrasantes (secundario) son de color blanco y aparecen integradas en la matriz o pasta de cerámica. En estas primeras pruebas nos hemos percatado de la importancia que también tienen de las inclusiones primarias a la hora de poder determinar el origen de la arcilla, estas últimas se encuentran en mayor proporción que las secundarias.

Grupo C. Fragmentos de La Atalaya. Las inclusiones son de color negro (arena de barranco), algunas de color más claro y aparecen en menor proporción que los desgrasantes primarios.

**Cuadro 11**
**Inclusiones secundarias presentes en la cerámica tradicional de Gran Canaria**

| Centro locero | Tamaño de las inclusiones | Frecuencia | Ordenación |
|---|---|---|---|
| Lugarejos | 0,25 a 0,5 mm | Moderada | Pobre |
| Hoya de Pineda | 1 a 2 mm | Moderada | Muy pobre |
| La Atalaya | 0,25 a 0,5 mm | Moderada | Pobre |

[474] Estos materiales cerámicos fueron localizados en superficie en diferentes prospecciones cerca de los antiguos alfares.

Inclusiones secundarias presentes en muestras de cerámcia de Lugarejos, Hoya de Pineda y La Atalaya (en el caso de La Atalaya según observación de fragmentos conservados en en los fondos de El Museo Canario)[475]. Elaboración Zamora y Jiménez, 2008: 203 y ampliada con muestras de La Atalaya.

Desde hace ya algunos años existen diversas líneas de investigación arqueométrica de los desgrasantes y arcillas usados en la loza tradicional canaria, con resultados muy prometedores (Pino Curbelo, 2013).

**El almagre**

El almagre no es un elemento fundamental en el proceso de elaboración de la loza tradicional, pues se puede hacer cerámica sin este componente, sin embargo es importante para las loceras, pues no sólo sirve para decorar las piezas, sino que potencia la impermeabilidad de las paredes. No obstante, no todos los recipientes cerámicos se almagraban. En ese sentido, según el alfarero José Ángel Hernández Marrero[476], generalmente en la loza tradicional las piezas que se destinan a fuego (ollas, cazuelas, calderos, asaderas, braseros, sahumadores, etc.) no se almagran en el exterior, ni en el interior, pero hay excepciones como en todo, pues donde ha habido tantas loceras, había para todo los gustos, en función del mercado, a quiénes iban destinadas las vasijas y de las épocas. Entre esas excepciones están las piezas de horno, asaderas, pailas, bandejas de hornos, etc., en donde el interior se suele cuidar bastante, incluso con almagre y bruñido bueno, pues van a contener comida.

El almagre es un óxido de hierro empleado como tinte o engobe en la decoración de la loza, debido a que tiene la propiedad de desarrollar un buen brillo al ser bruñida. En Gran Canaria, como en Hoya de Pineda y Tunte, entre otras localidades, se conoce también como *magría* o *almagría*[477]. En Canarias se denomina almagres a los paleosuelos (sobre todo capas de barro superficial) que han sufrido un proceso de metamorfismo parcial por efecto térmico, al fluir sobre ellos una colada (Araña y Carracedo, 1978). Los almagres tienen una textura muy fina y están fuertemente deshidratados, oxidados y enriquecidos en sílice, alúmina y óxido férrico, mientras que están empobrecidos en álcalis (Santana Duchement, 2005). Pueden presentarse, en estado natural, en forma plástica (como un barro rojo) o seco, en vetas compactas. Cuando se extrae se busca la veta inferior, por sus cualidades de color, brillo y textura, la que sólo ha sufrido deshidratación (pérdida de agua química), debido a que fue menos afectada durante el paso de la lava, frente a las vetas más superficiales que fueron fundidas o vitrificadas, al sufrir más calor por la intensidad del paso de la lava (Afonso García, 2011: 67). El óxido de hierro actúa como fundente y, al mismo tiempo, baja la

[475] Para la elaboración de esta tabla nos hemos basado en Orton, Tiers y Vencen, 1997: 266- 269 y en la propuesta de índice de J. Capel 1986 (Seva, 1995: 38). Los datos de este cuadro, son estimaciones medias y generales de carácter provisional a la espera de nuevos datos.

[476] Comunicación personal, septiembre de 2015.

[477] A la veta de almagre de donde se extrae el mismo se llama *almagriera* o *magriera* (Cuenca Sanabria, 1981 c: 12), incluso almagrera (Santana Duchment, 2005).

temperatura de vitrificación (más baja que la de las piezas). Se considera un esmalte natural, teniendo en cuenta el punto de vitrificación y que la presión que se ejerce durante el bruñido permite que las partículas se alineen, cerrando los poros y convirtiéndolas en impermeables (Afonso García, 2011: 68).

En Gran Canaria se tiene constancia de su uso entre la población indígena, tanto para pintar la cerámica, como en pinturas murales (en soportes rocosos en el interior de ciertas cuevas y en algunos cantos de toba o de bolos de basalto del interior de las casas), para decorar ciertos objetos (bolsa de cuero, etc.) e incluso, probablemente, en pinturas corporales. En la cultura tradicional suele emplearse, o se empleaba, con varios fines (dependiendo de la naturaleza geológica): tinte o pintura para la cerámica, barro para hacer acequias, o recubrir techos, materia para curar quesos, etc. También se le conoce como tierra mora, tierra zamora, almagra, etc.

El almagre seco, al ser un barro deshidratado, que ha perdido varias de sus características (plasticidad, contracción, etc.), no se puede aplicar al comienzo del proceso de fabricación de la pieza, sino al final, puesto que si no fuera así la contracción de la vasija sería mayor que la del almagre (Afonso García, 2011: 69). Para facilitar el desplazamiento de la lisadera de almagría o bruñidor, se suele añadir a la mezcla de almagre y agua alguna materia grasa, como puede ser petróleo, gasoil o aceite, sebo de cabra[478] (*Capra hircus*) en el pasado se sabe del uso del aceite de pescado[479] e incluso de orina[480] (Lajard, 1891. Verneau, 1981: 147). En cuanto a la aplicación de almagre plástico se hace con la pieza húmeda, después del alisado, para que se produzca la contracción al mismo tiempo. Si se aplica al final del secado se produciría un agrietamiento al contraerse de manera diferente el almagre y la pieza. En este caso no es necesario añadir materiales grasos como el petróleo o gasoil (Afonso García, 2011: 69).

[478] En Hoya de Pineda se usaba el sebo de baifo (Falcón Rivero, 2009: 6).

[479] Con respecto al uso del aceite de pescado, lo usaban en La Atalaya, Arguayo (La Gomera), Candelaria (Tenerife) y también en Lanzarote (El Mojón y Muñique), en esta isla el aceite usado era de quelme (*Centrophorus ganulosus Shneider*), ramosa (se desconoce esta especie), etc. (Hernández Marrero, 2004). Es un proceso que se ha experimentado recientemente, por parte del alfarero José Ángel Hernández Marrero, con muy buenos resultados, aunque supondría un mayor esfuerzo por parte de la locera. Para ello, se coge el almagre, ya machacado y bien cernido y se le pone un poco de aceite y agua. Luego hay que guisarlo en un pequeño caldero, removiéndolo constantemente para que no se pegue en el fondo y no se requeme, a fuego lento y, si hace falta, se añade un poco de agua más, hasta que se consigue una pasta, fluida y uniforme. Una vez hecho, se puede guardar en un bote para que no se seque. Con esta operación se obtiene una especie de óleo. En ese caso, el almagre de debe aplicar quizás a la pieza un poco más seca, aunque también depende del tipo de almagre. Este almagre, va a ser mucho más duro que si se preparara con agua solamente. Una vez aplicado, se dejar secar, proceso éste que va a ser mucho más lento, que si fuera sólo almagre y agua.

[480] Probablemente la orina se emplearía por una cuestión cultural, o de necesidad, o en ciertos momentos puntuales, pues las loceras prefieren añadir siempre petróleo, gasoil, sebo o aceite al almagre. Además del uso en cerámica, se sabe que la orina se ha empleado en otros fines, como en el tinte del lino, según nos comentó D. Juan Cubas Montesdeoca de Barranco Hondo, para ello se solía almacenar orín en unas jarras grandes, bien de procedencia humana o de vaca, pero no se podía añadir orín de una mujer o una vaca que tuviese la menstruación. El alfarero José Ángel Hernández Marrero ha experimentado para reproducir este proceso de fabricación, obteniendo buenos resultados, por lo que se constata que el uso de orín es válido para el almagrado.

En La Atalaya el almagre se extrae a varios kilómetros, concretamente en la Cruz de Tejeda. En un lugar próximo a ésta se extrae de unas catas efectuadas en la roca por generaciones de loceras. Este almagre, en estado natural, es bastante duro y muy rojo, por lo que se saca en piedras (López Márquez, 1985).

En Hoya de Pineda se localizaba, según nos informaron Juliana Suárez Vega y Nicolás Godoy Vega, en El Saucillo localidad perteneciente al municipio de Gáldar. Este pago esta próximo a Hoya de Pineda, si se trazara una línea recta entre estos dos puntos, la distancia entre ambos sería aproximadamente de 2.125 m. La veta de almagre se encuentra concretamente en el margen derecho del barranco del Saucillo. En su paso por esta localidad el lugar de extracción es conocido como Ladera Bermeja. La veta es paralela al camino que conduce al molino del Saucillo que también es conocido como molino del Licencial (Zamora y Jiménez, 2008: 145-146).

Dicha veta presenta un ancho medio de unos 60 cm. Su extracción se realizaba con diferentes herramientas manuales (hachuelas, sachos y picos), para posteriormente cargarlo en sacos, donde se trasladaba al alfar, una vez allí se dejaba secar para luego moler la cantidad necesaria. Esta operación se realizaba en un molino circular, una vez molido se mezclaba en un recipiente con agua y petróleo, o gasoil. El almagre se extraía una vez cada dos o tres años ya que la cantidad extraída, medio saco, daba para utilizar durante este periodo de tiempo (Zamora y Jiménez, 2008: 146).

> "La almagría, traíamos medio saco y con esto teníamos para dos o tres años, porque no se gastaba mucho. Luego la majábamos la molíamos con un molino como si fuéramos hacer gofio que teníamos y la mezclábamos con agua y petróleo"[481].

En Lugarejos se extraía el almagre en la localidad de la Vega de Coruña (Luján Henríquez, 2006: 24), que se ubica muy próxima a este pago alfarero: de siempre está la magriera, donde está un estanque con agua[482].

> "La almagra se cogía en el barrio de Coruña. El almagrero estaba en una peña. La almagra era roja de la buena. El almagre se saca en piedra y se machaca con otra piedra. Después se muele en el molino de dos piedras, y se queda como cemento. Cuanto más remolido esté el almagre, mejor"[483].

En Tunte se iba a buscar el almagre a bastante distancia, en la zona cumbrera de Cazadores, en Telde:

[481] Entrevista realizada a D.ª Inés Suárez Suárez, 80 años, Hoya de Pineda, 1-VII-2005.
[482] D.ª Manuela Santana Cabrera (Cuenca Sanabria, 1981 c: 12).
[483] D. Justo Cubas Cubas (Santana Duchement, 2005).

> "cogía mi madre una magría, como nosotros la llamábamos antiguamente, es una grea que es especial, de color rojo, que está sobre Cazadores [Telde], nosotros traíamos un puño y esa magría mi madre la escachaba y la ponía en un cacharro con agua, se quedaba encarnadita y la untaba"[484].

Para el caso de La Aldea de San Nicolás se desconoce de dónde se extraía el almagre, pero se sabe que existen vetas del mismo tanto en el municipio de San Nicolás, como en Artenara y Agaete.

Un dato curioso que tuvimos ocasión de documentar, en relación a otras utilidades del almagre, fue la relación de este mineral con la conservación del queso, en ese sentido, nos comentaron que:

> "La magría se le untaba al queso, hay sitios en la Cumbre, en Cazadores, que se le echaba esa grea, mi madre también acostumbraba a echar al queso, eso se hacía para que no le entrara la polilla del bicho"[485].

Podemos decir, para concluir que el almagre se extraía entre una o dos veces al año en vetas que se suelen ubicar en lugares alejados (excepto en Lugarejos). De las almagreras se sacaba a base de golpear con picos, sachos o hachuelas. Generalmente eran hombres los encargados de esta operación, mientras que los sacos eran transportados tanto por hombres, como por mujeres. Si se podía se utilizaba una mula (*Equus africanus x ferus*), o un burro (*Equus africanus asinus*) para su transporte. Este material al no ser empleado en grandes cantidades y cundir bastante (al disolverse en agua) se podía almacenar por largo tiempo, medio saco, o un saco entero (de unos 25 kg.), por ejemplo podía dar para casi todo el año en un taller.

**El agua.**

El agua es un elemento muy importante, puesto que es necesario e imprescindible para formar la mezcla del barro. Pero también poseía otras propiedades. En el caso del locero de La Atalaya, Francisco Rodríguez Santana (Panchito) guardaba el agua en una olla de hierro junto al goro. Esta agua tenía el olor característico de una especie de descomposición, por lo que la llamaban *agua de olor*. En el fondo de la olla se van depositando restos de barro que se desprendían de los pies y manos al lavarse, después del trabajo, por lo que tiene un alto contenido en agua y barro en descomposición que facilita y ayuda al barro nuevo a aumentar su plasticidad. Además de mezclarse con el barro nuevo, también servía para mojar las lisaderas de agua.

[484] Entrevista realizada a D. José Antonio Suárez Sarmiento, 69 años, Tunte, San Bartolomé de Tirajana, I-1999.

[485] Entrevista realizada a D. José Antonio Suárez Sarmiento, 69 años, Tunte, San Bartolomé de Tirajana, I-1999.

En La Atalaya el agua empleada en la loza, que solía ser diferente al agua que se usaba para beber, se cogía del Barranco de Los Andenes y de otros barranquillos:

> "El agua la íbamos a buscar allá abajo al barranco, que corría. Había manantiales abajo, el de Pelota, el de barranquillo de los Andenes, y sin ser los de los barranquillos, habían fuentes en los barrancos.
>
> La gente vieja no iba a buscar el agua, los nuevos tenían que hacer sacrificio. El que estaba trabajando por el día, hacía el sacrificio de ir por la noche a buscar el agua para que los padres tuvieran al siguiente día. Pero lo malo no era eso, porque esa agua era buena para beber, también teníamos que conseguir la del barro. La del barro la cogíamos de cualquier barranquillo que estuviera corriendo, no tenía que ser tan buena, como fuera limpia, no tenía que ser tan buena. Con el agua del barro ya no pasábamos tanto, pero con la de beber sí"[486].

En Hoya de Pienda el agua utilizada se obtenía en la misma Hoya en los lugares conocidos como La Fuente, el naciente de La Charquilla en San Antonio, El Chorrillo y la Fuente Agria. También se cogía agua en los charcos localizados en el Barranco Anzofe o en el Camino de Anzo, que conduce a Guía separado uno del otro unos cincuenta metros. Esta agua además de usada para beber se utilizaba normalmente para regar el barro, así denominan en esta localidad a la acción de mojar la arcilla. También este mismo agua se utilizaba para el consumo de animales domésticos y el riego de flores y plantas[487] (Zamora y Jiménez, 2008: 144).

En Lugarejos, el agua se cogía o bien de las fuentes del pago (que son dos), o de la presa: *El agua que se utilizaba para la loza en Lugarejo, era la que se traía de la presa o de la Fuente Pública, que era un agua muy buena y cristalina* (D. Justo Cubas Cubas en Santana Duchement, 2005). No se podía usar el agua del abasto, porque después sale el salitre y *salitra* la pieza, además, según cuentan los vecinos del pago, luego sabe mal todo lo que se beba y se coma de esa pieza. Por esta razón, Justo Cubas Cubas nunca echó a la loza el agua de las fregaduras, como sí que hacían algunas loceras de Lugarejo, que no tenían agua al alcance (Santana Duchement, 2005).

El agua que se utilizaba para la loza en casa del citado locero Justo Cubas (Telde), es la misma que sirve para beber de la pila, para regar las flores y para la comida. Se adquiere a través de una cuba de agua que se compra para llenar el aljibe y

---

[486] D.ª María Guerra Alonso (Santana Duchement, 2005).

[487] El agua preferida para el consumo humano se traía de dos lugares próximo a Hoya de Pineda conocidos como El Chorrillo y la Fuente Agria, esta última era de agua gasificada muy apreciada por los habitantes de la zona, hasta de Guía venían a buscarla, llegándose a vender en bares y tiendas (Zamora y Jiménez, 2008: 144-145). *El agua íbamos a buscarla a la fuente es una cueva que mina agua de una mareta que está por arriba, allí íbamos a coger el agua, muchas veces había que esperar, le decíamos, ¡esperar a maná!, hasta que se llenara otra vez de agua, el primero que llegaba era el primero que la cogía, después los demás tenía que esperar. También cogíamos el agua del barranco en tres charcas* . Entrevista realizada a D.ª Inés Suárez Suárez, 80 años, Hoya de Pineda, 1-VII-2005.

viene de Tenteniguada. El agua de abasto sólo se utiliza en esta casa para fregar y lavar (Santana Duchement, 2005).

Un caso curioso que nos comentó el alfarero José Ángel Hernández Marrero fue el que apuntaba el locero Francisco Rodríguez Santana en La Atalaya, quien llegó a decir que en momentos de sequía se usaban los orines para la elaboración del barro. Este hecho no se ha podido documentar, ni constatar, sobre todo por las posibles consecuencias que podría tener mezclar el orín (que posee sales, urea y otros componentes) con el barro, así como el mal olor que debía desprender, tanto durante su empleo, como cuando se almacenaban los orines. Hay constancia de que durante el siglo XIX y parte del XX existían más manantiales y diversos barrancos que tenían un cauce permanente de agua (Lorenzo, Jiménez y Zamora, 1999), pero esto no quiere decir que no se produjeran períodos de sequía, por lo que el dato aportado por este locero no debe desdeñarse, ni menospreciarse.

En la cultura tradicional de la isla de Gran Canaria, sobre todo hasta los años cincuenta y sesenta del siglo XX, generalmente eran las niñas y los niños, así como los adolescentes (de ambos sexos) y las mujeres las que solían ir a buscar el agua a las fuentes, pilares, manantiales y charcos de los barrancos, así como a las acequias e incluso a algunas presas. Para ello llevaban tallas de barro, o latas metálicas, incluso se sabe de la utilización de los denominados ganchos, un palo al que se ponían en sus extremos unas cuerdas de las que pendían unas latas, como se pueden observar en diversas fotografías de los años veinte y treinta del pasado siglo. Mientras que una talla podía albergar un volumen de 10-15 litros, las latas de petróleo reutilizadas podían llegar a los 15 litros, pero al llevar generalmente dos en los ganchos, aumentaba hasta el doble (30 litros). Los hombres adultos no solían recoger ni llevar agua.

**La leña**

La leña era el combustible empleado para guisar la loza. Para su obtención se necesitaban desplazamientos largos, se buscaba constantemente ya que era un bien no tan abundante, como quizás se podría pensar. Existían algunas preferencias sobre cuál era la especie vegetal aconsejable para una cocción idónea, pero casi toda la leña que se apañaba era válida para la combustión (siempre que se pudiera se prefería la que fuera calorífica y energética). Por ejemplo, como ya se dijo en un anterior capítulo, La Atalaya de Santa Brígida, hasta el siglo XVIII estaba rodeada de bosque termófilo próximo al palmeral y la laurisilva, destacando la presencia de lentiscos (*Pistacia atlantica*), por lo que se explotaba esta especie. Sin embargo la continua ocupación del monte público y su desbroce sistemático contribuyó a que las loceras se vieran obligadas a emplear, sobre todo en los siglos XIX y XX sarmientos y cepas de vid (*Vitis vinífera*), como combustible para el guisado de la loza en los hornos, además de otras maderas y materiales, como corteza de eucalipto (*Eucaliptus* spp.), retamas (*Retama*

*nonosperma* L.) recogidas en la cumbre, naranjeros salvajes (*Ilex perado ssp. platyphylla*), etc. (Cuenca Sanabria, 1981 a, López Márquez, 1985; Santana Duchement, 2005).

Debido a los procesos de deforestación que ha sufrido la isla en los centros loceros se tuvieron que buscar maderas alternativas a la leña fina (que se prefiere frene a los troncos pesados y grandes que pueden dañar la loza durante el guisado), debido a la escasez de la misma y que cada vez se encontraba a más distancia de los lugares de producción. Así en Lugarejos, por ejemplo, se sustituyó el monte bajo por la pinocha y en La Atalaya hubo que hacer acopio de los sarmientos (González Navarro, 2005: 279).

Mientras que en Hoya de Pineda la leña que se empleaba, al menos desde comienzos del siglo XX era la altabaca (*Dittrichea viscosa L. Greuter*), horgazo (*Cistus symphytifolius*), tabaiba (*Euphorbia obtusifolia*), jarones (*Cistus symphytifolius Lam.*), taginastes (*Echium sp.*), retamas, inclusive pitas (*Agave americana*), gavillas y piconas (*Forsskaolea angustifolia Retz*), etc. (Zamora y Jiménez, 2008: 148-149). En Lugarejos, zona embutida en el pinar, se empleaba la pinocha (o paja pino como allí llaman) y las piñas del pino (*Pinus canariensis*), así como la leña del monte bajo, como jarones, horgazos salvajes o jaras, retamas, escobones (*Spartocytisus filipes*), codesos (*Adenocarpus foliolosus*), brezos (*Erica aborea*). Pero cuando escaseaba el monte bajo, sólo se guisaba con pinocha y piñas de pino, producto, por cierto, de los procesos de reforestación del siglo XX (Santana Duchement, 2005 y Luján Henríquez, 2006: 27-28). En Tunte, se empleaba sobre todo el escobón, la retama, el horgazo y la aulaga (*Launaea arborescens*) como combustible (Zamora y Jiménez, 2004: 88). Pero había momentos, según la información oral, que los guisanderos empleaban hasta madera procedente de pales (según información oral) e incluso pencas de tuneras secas (*Opuntia ficus indica* / *Opuntia dillenii*), como aconteció en Hoya de Pineda (Cuenca Sanabria, 1981 b: 25). Para algunas localidades loceras como La Aldea, Moya y Santa Lucía de Tirajana no se conoce el tipo de leña aprovechada.

Esta labor la llevaba a cabo normalmente la gente más joven de la familia, como siempre dependiendo de la situación familiar. Los lugares de búsqueda eran variados, dependiendo de cada centro locero o entidad alfarera. Por ejemplo, en La Atalaya se cogía tanto de las zonas aledañas (El Reventón, La Cuesta, etc.), hasta en la Cumbre (Roque Saucillo, Cruz del Navegante), donde se practicaba el carboneo. En Hoya de Pineda se llegaba hasta el pinar de Tamadaba, lugar donde también se recogía por parte de las loceras de Lugarejos, mientras que en Tunte se iba a buscar leña al pinar.

> "La más apreciada es la cepa de la vid por su mayor poder energético en el horno pues arde lentamente hasta convertirse en brasas que mantienen la temperatura en el punto idóneo. Los sarmientos de la vid también son aprovechados, aunque su eficacia sea menor. Se coloca entre la loza y las cepas, haciendo de "cama", acolchándola y evitando que los troncos de sarmiento

golpeen las piezas. Las cepas y sarmientos se suelen comprar en las fincas del Monte Lentiscal y de Bandama.

Cuando faltaban las cepas se trasladaban hasta la cumbre en busca de retamas, o al ver el humo producido por el carboneo, se acercaban y recogían las ramas inservibles.

La corteza del nogalito (eucalipto) que se encuentra al borde de las carreteras también es utilizada, y como las cepas de vid, tienen un gran contenido calórico"[488].

"Mi padre llegó a llevarnos a mi hermano y a mi a Los Hoyos, por ahí debajo, por donde se cosechan las parras de vino. Mi padre hacía una maná de leña como un animal, para él, y para nosotros, los que éramos chicos, llevábamos una maná cada uno. Y luego volvía y hacía otra, que la llevaba él solo. Primero traíamos una, y la dejábamos en una parte del camino, y luego íbamos y traíamos la otra, y así hasta llegar. Eso lo hacíamos por la mañana, antes de desayunar, y hacíamos dos viajes, de una vez sola y sin comer. Eso no se hacía todos los días, sino cuando se estaba preparando para guisar, a lo mejor dos o tres veces en semana, para tener la leña preparada, para cuando se fuera a guisar.

A buscar leña al Palmital. A buscar leña de naranjero[489] a Las Goteras, esa leña picona. Y encima comprada, porque ahora vas a buscarla y te la encuentras, pero antes teníamos que comprarla, porque eran fincas y se vendía todo. Al Reventón, a todas esas fincas.

La leña se iba a buscar a todas esas fincas de parras que habían por Marzagán, por el Reventón, por el Arco y por Las Goteras, de naranjeros. Y si no íbamos a la finca de Juan Grande, que está ahí enfrente, en la que había un mayordomo, que quería que nosotros juntáramos leña en la ladera, juntar pitas o lo que hubiera, uníamos la leña, la amarrábamos, la subíamos de la ladera para arriba, para los cercados, y nos cobraba la leña pesada. Pon tu que cada mana costara 20 duros[490], en aquel entonces, tu no sabes lo que es andar toda aquella ladera, todas matadas, cogiendo la leña por medio de pitas, por medio de tuneras, y de matos.

Las pitas sirven, secas sí, se cogían las que estaban secas, porque así pesaban menos. A lo mejor estábamos dos días juntándola y dábamos dos viajes, la pesábamos, la pagábamos, las dejábamos allí y luego la íbamos a recoger"[491].

"La leña, íbamos a buscarla por esos mundos, altabaca, horgazo, tabaiba, jarones, pitas, de todo servía, antes no había leña como ahora, tantas veces que fue mi marido hasta el barranco de Gáldar a buscar las cunas de las alpargatas pa poder guisar"[492].

[488] López Márquez, 1985: 11-12.

[489] Es posible que se refiera al naranjero salvaje, *Ilex perado ssp platyphylla*. Esta especie tiene un alto interés forestal, pues se utiliza la leña y la madera, para diversos usos, como la fabricación de horquetas u horquetones y aperos de labranza. Sus frutos crudos son tóxicos (Santana Duchement, 2005).

[490] 20 duros equivalían a 100 pesetas, unos 60 céntimos de euro, pero en aquella época, que se supone serían los años cincuenta, tenían cierto valor.

[491] D.ª María Guerra Alonso (Santana Duchement, 2005).

[492] Entrevista realizada a D.ª Inés Suárez Suárez, 80 años, Hoya de Pineda, 1-VII-2005.

"Tres veces en semana íbamos algunas veces a buscar leña a Tamadaba, la leña no abundaba y había que ir a buscarla. También se usaba para cocinar y las gentes del Risco de Agaete la cogía para venderla, ellos se ponían algunas veces al lado de nosotros en la Recoba de Gáldar a vender la leña. Nosotros aprovechábamos la leña que ellos no se llevaban, veníamos cargados andando desde Tamadaba a Hoya de Pineda, por caminos y atajos"[493].

"Antes íbamos a buscar la leña pa guisar la loza al Pinar de Tamadaba, pa allá arriba, salíamos a las tres de la madrugada y llegábamos casi de noche"[494].

"Y la leña al Pinar, caminando, mi hermana fue una vez tres días seguidos al Pinar, tres días seguidos por una apuesta con los muchachos y muchachas que se juntaban traíamos horgazos y lo que se apañara y algunas veces peleábamos por eso"[495].

"Al Pinar llegué a ir tres veces en semana no había leña en aquel entonces, tu sabes lo que es salir de los bailes los domingos en Hoya de Pineda porque antes se hacía baile casi toda la semana. Y nos íbamos los muchachos y muchachas con un cacharro tocando y cantando por ahí pa arriba, salíamos a la una de la mañana y llegábamos al Pinar por la mañana, allá abajo encima de La Aldea en la Joya Los Burros que le dicen, por debajo la finca de Sansón[496]. Cogíamos esa gavilla en las barranqueras y hacíamos una maná[497] grande porque esa leña era liviana, llegamos a pasar muchos trabajos. En una fuentilla que había, asábamos sardinas salaas y allí amasábamos el gofio, cuando ya veníamos ya de regreso o veníamos llegar aquí abajo a las cuatro de la tarde a Hoya de Pineda. También cogíamos las tabaibas y las machacábamos con una piedra, esa era un peligro para los ojos si le caía una gota de leche en los ojos ¡Dios nos libre! También cogíamos pitones, pitas secas, pero con la más que salía la loza bonita era con los tajinastes, la loza se quedaba encarnadita"[498].

"Así como la madera de pino, sí que estaba prohibido que se cogiera, el barro nunca se prohibió, ni la pinocha, ni la leña para guisar.

Solía tener retales y gajos de pino en la puerta de mi casa, y aunque se veía que no estaban secos, sino que se habían enganchado desde abajo, la Guardia Civil no decía nada, porque eran pa guisar. Lo mismo ocurría con la

[493] Entrevista realizada a D. Antonio Godoy Suárez, 71 años, Hoya de Pineda, Gáldar, 10-IX-2005.

[494] Entrevista realizada a D. Santiago Monzón Suárez, 78 años, Hoya de Pineda, 29-IV-2006.

[495] Entrevista realizada a D.ª María Santiago Moreno, 79 años, Hoya de Pineda, 29-VIII-2006.

[496] Esta finca era propiedad de José Samsó Henríquez (1890-1965), abogado militar que obtuvo el grado de General auditor. Participó como auditor en la I Guerra Mundial, por su labor humanitaria fue condecorado por varios gobiernos europeos. Tenía una residencia en Guía y fomentó el cooperativismo agrario. Tuvo problemas con la Falange, por lo que fue defenestrado por el gobierno franquista. Era propietario de diversas fincas y parcelas en la zona cumbrera (Aguiar Castellano, 2015).

[497] Antes en los ambientes rurales se empleaban diversas medidas relacionadas con el cuerpo humano, con ciertos elementos y animales, como la manada, o maná, que era la hierba o productos que podrían llevarse en una mano, o entre las dos manos; la brazada era lo que cabía entre los dos brazos; la parva que eran varias brazadas amontonadas (que se ataban); el lazo era la carga que se ponía dentro de un manta, cuyas puntas se unían y se llevan al hombro y una carga que era lo que podía llevar una mula o un burro, bien en serones, angarillas, etc., que podía variar entre 100 y 250 kg. (Jiménez Medina, 2000).

[498] Entrevista realizada a D.ª Carmen Monzón Suárez, 75 años, Hoya de Pineda, 30-IX- 2006.

pinocha, la rama de pino. A pesar de que hubo un tiempo en que la pinocha se subastaba, y el señor que la tenía no le gustaba que se la quitaran, pero aún así, jamás se prohibió, ni para guisar, ni para hacer los colchones.

En Lugarejo en principio, se utilizaban piñas de pino y leña de monte bajo, en las guisadas. Pero cuando empezó a escasear la leña de monte bajo, se guisaba con pinocha sola. Si de leña se ponía a la guisada cuatro manás de pinocha sola, había que ponerle seis, ocho, y es que la pinocha sola da menos fuego.

Las piñas de los pinos, se echaban al guisado para dar calda, para guisar, no pa calentar. Para calentar se usaban hierbas o un puño de pinocha. La piña es fuerte, la piña da fuego.

La leña se iba a buscar al pinar del estado, al que está justo enfrente de Lugarejo. Se cogía de ese monte bajo, el otro matorraje sin ser pino, jarones, horgazos, retama, escobones, escodesos, brezos, eso es monte bajo, donde coge el monte para echarle abajo de la cama de los animales. Esa leña se cogía y lo que los carboneros desmochaban, para coger los palitroques, porque no servían para hacer carbón, iban los loceros y cogían esa leña para guisar.

El serrín no sirve para guisar, sirve para ponerlo en un bidón, para cuando sacan las piezas calientes del horno, y las meten en el serrín y las asfixian, para que salgan negras. Como las piezas están calientes, sudan, se queman pero no levantan fuego, se asfixian y salen las piezas negras. También se hacen con hojas de eucalipto. Eso no se hacía en Lugarejo.

Si las piezas estaban negras en Lugarejo, se decía que eso era ahumado. Si se veía una pinta negra de esas, se decía que estaba ahumado, y había que echarla a guisar otra vez. Pero esto (lo del serrín) es otra clase de ahumamiento, porque eso no es que esté crudo, es un negro postizo. Pero la que sale negra del horno, es falta de fuego.

La leña cuando se coge, tiene que estar seca, porque si no solo sale humo, y ahuma la loza, no largaba llama, no largaba fuego. Primero la desmochábamos, y la dejábamos, para que en el mismo pinar se fuera secando, y cuando ya estaba seca íbamos a buscarla. Así lo hacían todos, no se la quitaban unos a otros. Y cuando no, iba uno a recoger lo que los carboneros desmochaban, pero tenía que estar seca"[499].

"La leña la traíamos tronquitos, más bien fina que gorda, para que al tirarla en el horno no vaya a romper la talla, no muy grandes, monte escobones, retamas, de esas cosas, mi padre era el que se encargaba de guisarla"[500].

"Para guisar, la leña que más usaban era el jorgazo y la julaga"[501].

**Cuadro 12**
**Especies vegetales empleadas como combustible en el guisado de la loza**

| Nombre común | Nombre científico | Localidad/centro locero |
|---|---|---|
| Cepa-sarmiento (parra) | *Vitis vinifera* | La Atalaya |
| Corteza de eucalipto | *Eucaliptus* spp. | La Atalaya |

[499] D. Justo Cubas Cubas (Santana Duchement, 2005).

[500] Entrevista realizada a D. José Antonio Suárez Sarmiento, 69 años, Tunte, San Bartolomé de Tirajana, I-1999.

[501] Entrevista realizada a D.ª M.ª Dolores Santana Rodríguez, 62 años, Tunte, San Bartolomé de Tirajana, I-1999.

| | | |
|---|---|---|
| Naranjero salvaje | *Ilex perado ssp. platyphylla* | La Atalaya |
| Retama | *Retama nonosperma* L | La Atalaya, Hoya de Pineda, Lugarejos y Tunte |
| Tunera (penca seca) | *Opuntia ficus sp.* | Hoya de Pineda |
| Altabaca | *Dittrichea viscosa L. Greuter* | Hoya de Pineda |
| Tabaiba | *Euphorbia obtusifolia* | Hoya de Pineda |
| Tajinaste | *Echium sp.* | Hoya de Pineda |
| Gavilla | Se desconoce | Hoya de Pineda |
| Picona | *Forsskaolea angustifolia Retz* | Hoya de Pineda |
| Pita | *Agave americana* | Hoya de Pineda y La Atalaya |
| Jarón | *Cistus symphytifolius Lam.* | Hoya de Pineda y Lugarejos |
| Horgazo (juargazo) | *Cistus symphytifolius* | Hoya de Pineda, Lugarejos y Tunte |
| Pinocha-piña de pino | *Pinus canariensis* | Lugarejos |
| Codeso | *Adenocarpus foliolosus* | Lugarejos |
| Brezo | *Erica arborea* | Lugarejos |
| Escobón | *Spartocytisus filipes* | Lugarejos y Tunte |
| Aulaga, julaga | *Launaea arborescens* | Tunte |
| Madera de pale | Diversas especies | La Atalaya |

Fuente: Cuenca Sanabria, 1981 a; López Márquez, 1985; Zamora y Jiménez, 2004; Santana Duchement, 2005; Luján Henríquez, 2006 y Zamora y Jiménez, 2008. Nota: elaboración propia.

La leña se solía coger de lugares públicos, pero había propietarios que la vendían y otros que la regalan. También fue algo normal el transportar dos o tres haces de leña a un tiempo. Normalmente un haz es lo que puede acarrear una persona. A esta forma de transporte le llamaban a la remuda[502], consistente en transportar un haz durante un largo trecho, dejarlo y retroceder a recoger el anterior, cargarlo adelantando el anterior, soltar y vuelta a retroceder (Santana Duchement, 2005).

Podemos concluir en cuanto a la leña empleada en el guisado, que según la localidad alfarera o centro locero se usaba una especie u otra. La única leña que se utilizó en todas las localidades loceras fue la retama y unas pocas especies fueron aprovechadas en varias localidades alfareras y centros loceros como el horgazo, el jarón, el codeso y la pita, mientras que en cada entidad se empleaban especies diferenciadas, como la aulaga en Tunte, la pinocha y la piña de pino, el codeso y el brezo en Lugarejos, la altabaca, el tajinaste, la gavilla y la picona en Hoya de Pineda y la cepa y sarmiento de la parra, el eucalipto y el naranjero salvaje en La Atalaya. Evidentemente, las loceras se adaptaban a cada localidad, recolectando la leña que más se daba en el entorno, a pesar de que en muchas ocasiones recorrían grandes distancias para proveerse de este material. La recogida y transporte de la leña era realizada por la gente más joven de la familia, tanto de hombres, como de mujeres. Los que podían se ayudaban de burros y mulas para el traslado, pero en la mayoría de las ocasiones eran las propias loceras y los loceros los que cargaban con la leña.

[502] Remudar, en Gran Canaria, es la acción o efecto de remudarse. Derivado regresivo del canarismo remudar, pasarse los porteadores la carga unos a otros formando cadena. Reemplazar a una persona o cosa con otra, por desplazamiento metonímico (Santana Duchement, 2005).

En cuanto a su recogida, en Lugarejos se dejaba secar unos días en el mismo monte. En las demás entidades loceras se recogía directamente, se trasladaba a los diversos lugares y luego era depositada en los alfares hasta su uso, dejándose secar a cubierto, para evitar que se humedeciese. Había que hacerse con cargas importantes, pues se evitaba recogerla en invierno y además el consumo en los hornos era elevado, de ahí que se prefiriese una leña calorífica, si bien tampoco excesivamente energética para evitar grandes llamas.

### 5.3. Preparación del barro

Una vez que el barro es trasladado a la cueva alfar, sufre una transformación, a través de un proceso conformado por varias fases que son el secado, el majado, la limpieza o mondado, el regado y esponjado, el añadido de arena, el pisado y el amasado con las manos. Esta labor suele ser realizada por las mujeres, si bien se sabe de la existencia de hombres que también la realizaban. Se empieza con el transporte del barro hasta la cueva, lugar en el que se deja secar y se machaca (normalmente con un mazo de madera, con una piedra, etc.) y se limpia de impurezas (raíces, piedras, etc.). Luego, la arcilla se deposita en un hoyo, denominado goro en Gran Canaria, que se sitúa tanto a la entrada, como en el interior, de la cueva. En el goro se le añade agua (acción denominada regado) y se deja reposar o macerar para que se convierta en barro (operación que puede durar de un día para otro). Una vez preparado el barro se le añade arena, así como raspas y se amasa con los pies descalzos (en Hoya de Pineda se amasa con un solo pie). Una vez amasado, se va separado la porción a utilizar en la formación de un recipiente o elemento.

La cadena operativa para la preparación del barro consta de los siguientes pasos:

- Primero: el secado. Se extiende el barro y se deja secar sobre el suelo de la cueva. Algunas loceras colocaban el barro sobre sacos. Se debe eliminar toda la humedad, al objeto de poder machacarlo bien y quitarle todas las impurezas.

- Segundo: el majado. Se tritura bien el barro con una piedra o con un mazo de madera usados para este fin, hasta que quede como el polvo.

- Tercero: la limpieza. El barro se limpia de todas las impurezas que se observen (raíces, piedras, etc.). Esta es una operación muy importante, de la que depende que las piezas no se estallen o se fracturen durante la cocción, especialmente si se dejan pequeñas piedras vivas en la masa.

- Cuarto: el esponjado y regado. Se deposita la cantidad de barro que se va a usar en un hoyo, denominado goro, o pila, donde se le añade el agua, hasta que cubra completamente el barro, acción que se denomina regar para que se esponje (empapar de

agua) o poner en curtimiento, que consiste en que se ablanden todas las partículas de barro más graso, o fuerte y así obtener una pasta homogénea (Hernández Marrero, 2000). Este contenedor para la arcilla suele estar excavado en la roca generalmente en la entrada, en un lateral de la cueva-alfar, en el suelo del interior de la misma o fuera en el patio delante de la cueva, pero siempre a resguardo, bajo techo.

> "Cuando estaba seco lo cogíamos, lo majábamos con un mazo de madera, un tronco, le quitábamos las piedras, porque tenía muchas piedras y las piedras hacen daño a la loza y después lo poníamos en un hoyo que teníamos dentro de la cueva que le decíamos el goro que estaba a la entrada misma de la cueva, le poníamos el agua"[503].

> "Después lo poníamos a secar, cuando se secaba lo majábamos lo llevábamos a una cueva que teníamos y lo poníamos en un hoyo redondo que le decimos goro y lo regábamos con agua"[504].

> "Después fíjate tú, el barro había que dejarlo secar, no, entonces cuando estaban secas se hacían trocitos, había una maretita que le decíamos goro que estaba en el suelo, allí se iba echando el barrito se le echaba agüita, más o menos se sabía la cantidad de agua que llevaba"[505].

Según el alfarero José Ángel Hernández Marrero, es imprescindible, que el goro esté excavado en la bota, tosca o en una superficie porosa, para que el barro no se encharque. Si no fuera así, las capas inferiores del barro se encharcan y las de arriba pueden quedar duras. Al poner el barro en el goro y regarlo, éste debe estar en reposo, no se debe mover, para que se abra bien y que las partículas mas fuertes absorban agua y se abran. Si no se hace de esta manera, puede ocurrir que queden grumos o partes de barro fuerte que no se abran. Este hecho se puede observar en algunas cerámicas indígenas y tradicionales[506].

El tiempo de curtido varía según el tipo de barro que se haya empleado, así como del tamaño de la trituración o majado. Si el barro es muy fuerte o graso el tiempo de esponjado es más prolongado, puesto que se absorbe más agua y le cuesta más ablandarse, si por el contrario el barro es menos fuerte, el tiempo será menor. La cantidad de agua añadida durante el curtimiento se relaciona con el tipo de barro, pero en todo caso hay que evitar añadir agua en exceso, puesto que en este caso el barro se licua y no se obtiene una pasta (Hernández Marrero, 2000).

- Quinto: el pisado y amasado. Estos son los últimos pasos en la preparación del barro, que previamente el día anterior había sido puesto de remojo en el goro. Es en este momento cuando se le añade la arena que actúa como desgrasante. Pues como se ha

[503] Entrevista realizada a D.ª María Santiago Moreno, 79 años, Hoya de Pineda, 29-VIII-2006.
[504] Entrevista realizada a D.ª Inés Suárez Suárez, 80 años, Hoya de Pineda, 1-VII-2005.
[505] Entrevista realizada a D.ª Tomasa Suárez Santiago, 85 años, Hoya de Pineda, 7-X-2006.
[506] Comunicación personal de José Ángel Hernández Marrero, octubre de 2005.

señalado antes, este elemento no plástico se añade al barro para darle una mayor consistencia en su manipulación y evitar fracturas durante la cocción. La arena, previamente, hay que cernirla a través de un cedazo de malla fina, para que salga muy fina. Luego se le añaden las raspas, que son los restos del recortado o desbastado de las vasijas. El añadido de las raspas le confiere al barro mayor fuerza y consistencia[507]. Ahora bien, no todas las loceras usaban las raspas. Que se sepa en la loza tradicional no se ha usado la chamota[508], es decir restos de cerámicas molturadas o molidas. Sin embargo, algunos ceramistas actuales si han empleado chamota como desgrasante (es el caso, entre otros, de la alfarera Concepción Fleitas), pues no en vano es el mejor desgrasante, según el parecer de los alfareros (Hernández Marrero, 2000).



Julianita, Hoya de Pineda, pisando el barro. 1976. Foto: Juan Sosa.

El pisado del barro junto con la arena (bien sea de barranco, o de tosca) y las raspas se realiza tanto en el suelo (que debe ser liso y estar limpio) de la cueva como en el exterior de la misma (superficie que se considera como área de pisado). Sobre el suelo limpio de la cueva se pone la arena, luego se coloca el barro (una porción) y se van mezclado con ambos pies descalzos, excepto en Hoya de Pineda donde sólo se hace con un solo pie (normalmente el derecho). Este es uno de los trabajos más duros en la elaboración de loza y de su correcta ejecución depende el futuro de la pieza cerámica en la cocción. Se van añadiendo las raspas, se recoge el barro en una especie de rolo o rulo, se extiende como una alfombra, se vuelve a pisar, se recoge y así sucesivamente, hasta que se considere que tiene la textura y humedad deseadas (algunas loceras lo hacían hasta cinco o siete veces, si bien no hay un número exacto). El resultado final de esta actuación es una pella de gran tamaño denominada por estos artesanos con el nombre de

[507] Según el alfarero José Ángel Hernández Marrero (comunicación personal), las raspas, barro del desbastado o recortado, se guarda húmedo y cuando se prepara barro nuevo se le añade en el pisado, conjuntamente con el desgrasante. Las raspas es barro ya amasado y curtido, mejora el barro nuevo. No se puede considerar que es desgrasante. Un barro bien curtido es mejor que un barro nuevo. Se pueden usar las raspas solas para hacer nuevas piezas, pero si se le añade más arena, éstas se empobrecen, pues al aumentar la arena, el barro pierde fuerza y aumenta la porosidad. Es normal que en los alfares se aprovechen las raspas o levadura, pues no se desaprovecha nada y éstas mejoran el barro nuevo.

[508] Como ya se ha dicho, es posible que la chamota fuera empleada por alguna locera o alfarero, en ciertos momentos. En ese sentido J. Walton (1957) describía que el molino usado por Francisco Rodríguez Santana en La Atalaya servía para triturar fragmentos de cerámica.

basto[509]. Posteriormente, el basto es partido en varias partes, de forma cilíndrica, que son llamadas pellas.

El amasado debe ser uniforme, el barro debe tener la misma suavidad y humedad, mezclando bien todos sus elementos (arena, raspas y barro). Deben eliminarse las bolsas de aire y grumos que podrían romper o fracturar las piezas durante el guisado, dándole a la masa una mayor plasticidad, a fin de conseguir un mayor alineamiento de las partículas (Afonso García, 2011: 37). La masa resultante no debe ser ni muy blanda, ni muy dura, ni muy húmeda, ni muy seca, porque si no tendría poca plasticidad y se agrietaría, o no tendría consistencia y las piezas se caerían. Si un barro está un poco duro se amasa mojándose las manos, pero no añadiendo agua, si está muy seco se corta finamente en tiras y se cubre con sacos mojados, si está blando se amasa sobre una superficie absorbente como madera, piedra o yeso que favorezcan la evaporación (Afonso García, 2011: 40).

El pisado permite amasar una cantidad mayor de barro, con comodidad y menor esfuerzo, dejando la pasta uniforme y el desgrasante bien repartido y uniforme, esto permitirá un buen secado de las vasijas, evitando la formación de grietas, fisuras y deformaciones. El movimiento del pisado debe ser circular, girando alrededor de la torta, pisando de forma uniforme, procurando no romper la torta, evitando que se pegue al suelo. Durante esta operación se añade más arena y si es necesario un poco de agua para que el barro no se seque. Después del pisado hay que dejar el barro crudo reposando unas horas.

Con posterioridad el basto es dividido en pellas de menor tamaño que son amasadas nuevamente esta vez con las manos, sobándolo, antes de que pueda ser utilizado para trabajar. En este último amasado a mano se añade nuevamente arena (Hernández Marrero, 2000)[510]. Luego las pellas se guardan apiladas unas sobre otras en el interior de la cueva alfar. El barro ya está preparado para su uso en la elaboración alfarera

Estos son algunos de los testimonios orales y documentales sobre este proceso:

> "Con la pierna derecha se pisaba el barro, mi padre pa eso era una fiera, se ponía la arena se echaba la pella del barro, se pisaba se extendía, se recogía,

[509] Santana Duchment (2005) denomina a este primer amasado con los pies como "combinación primaria". Lo define como la mezcla realizada por la locera, o alfarero, durante el pisado. Al barro húmedo depositado en el goro se le va añadiendo una porción de desgrasante (arena) y se le somete al pisado (con los dos pies, o con uno solo), para conseguir la unión y homogenización de la masa.

[510] Este segundo amasado es denominado por Santana Duchment (2005) como "combinación secundaria". Lo define como la mezcla que se lleva a cabo durante el amorosado, momento en el que el barro queda cualificado, tanto en cuanto a su plasticidad, como en la proporción de desgrasante, para la elaboración de piezas. En esta fase se añade nuevamente arena hasta que el barro consigue la textura y consistencia necesarias para que pueda ser manipulado a través del urdido.

volvía se extendía. Cuando se iba endureciendo se rociaba un poquito con agua, no, ya se sabía cuando estaba pisado, al darle unas vueltas mi padre cogía un poco de barro y decía -Ya esto está-"[511].

"Lo sacábamos del goro ya teníamos la arena debajo, lo poníamos encima de la arena y después echábamos arena encima del barro y empezábamos a pisarlo con un pie solo, todo alrededor y lo dejábamos todo estirado y empezábamos a recogerlo y lo dejábamos hecho una rueda un basto de barro y así volvíamos otra vez a empezar. En el centro le dábamos una pisadura de allá pa acá y después en la orilla y después en la otra orilla y así veinte pisauras. Me acuerdo yo de darle y mi marido a lo mejor con quince tenía bastante pa echarlo pa atrás, tenía más poder al estirarlo. Si esto no se hacía bien, la loza se saltaba en el horno"[512].

"Se traía el barro de allí, se echaba la arena y se pisaba aquí con las piernas, algún macanaso nos llevábamos en la cabeza, porque no había luz no había nada, mechones o una vela no había nada, mis padres siempre se levantaban a la una o las dos de la madrugada a trabajar"[513].

"Al día siguiente lo sacábamos del goro, lo poníamos en el suelo ya en el suelo estaba la arena preparada y allí lo pisábamos con las piernas ¡allí bailábamos todo lo que queríamos!, dándole vueltas al barro y cuando se ve que ya está, ¡que se queda tan bonito! después del que el basto estaba bueno hacíamos trozos y alguna de las veces hacíamos una pared un trozo sobre otro, para el día siguiente trabajarlo se quedaba dentro de la cueva tapado con sacos mojados"[514].

"Se traía a la casa, se tiraba en un sitio limpio, en el suelo, porque hay que tener cuidado con las piedritas vivas, porque saltan, estallan en el fuego. Se partía con una piedra, se mondaba de piedras y se dejaba secar en un sitio limpio. Entonces, se cogía el barro que se iba a trabajar y se echaba agua y la remojaba y se va haciendo una masa que se pega a las manos y, entonces, se le echaba arena de barranco, que la cogíamos en estos barrancos de aquí abajo, en el Barranquillo del Roquillo y otros más, luego, esa arena, se cernía y se sacaba fina, entonces esa arena fina se mezclaba con la masa de barro con cuidado, llevándola a su punto, mezclándola, incluso pisándola, se trabajaba con las manos y los pies, como el que amasa pan. Yo era chiquillo y le decía -mamá yo le amaso eso, que usted está enferma-"[515].

"Una vez depositado el barro en la cueva-almacén se va sacando según se necesite. Primero se sacan las piedras grandes para que pierdan humedad; de esta forma se facilita su partido. Posteriormente se van partiendo en otras menores de unos tres centímetros aproximadamente para que de esta forma se

[511] Entrevista realizada a D.ª Tomasa Suárez Santiago, 85 años, Hoya de Pineda, 7-X-2006.
[512] Entrevista realizada a D.ª Carmen Monzón Suárez, 75 años, Hoya de Pineda, 30-IX-2006.
[513] Entrevista realizada a D. Antonio Suárez Santiago, 80 años, Hoya de Pineda, 13-X-2006.
[514] Entrevista realizada a D.ª María Santiago Moreno, 79 años, Hoya de Pineda, 29-VIII-2006.
[515] Entrevista realizada a D. José Antonio Suárez Sarmiento, 69 años, Tunte, San Bartolomé de Tirajana, I-1999.

sequen totalmente. Esta operación, a la que llaman mondar, es aprovechada para limpiar el barro de impurezas, piedras, raíces, etc.

De nuevo se vuelve a exponer al sol sobre fardos (sacos) para facilitar su transporte, estando todo el día fuera, y de noche bajo techo para evitar que recoja la humedad del relente. Esta operación se repite varias veces hasta estar seguros de que está totalmente seco, lo que se comprueba por su color, el cual es levemente más claro que antes del secado. También había loceras que no lo ponían al sol, como la madre de Antoñita, que lo partía y lo dejaba en el interior de la cueva.

Después del secado y estando frío (luego de haberlo puesto al sol no se añade agua ya que no la absorbe y queda estrangullao -apelotonado-) se introduce en el goro o agujero excavado en la roca, se le añade el agua de olor de una sola vez, al igual que el resto del agua que necesite, ya que de hacerlo lentamente el barro se esponjaría (hincharía), de lo contrario quedaría estrangullao y no dejaría pasar el agua a las capas interiores. La cantidad de agua no debe de sobrepasar el nivel del barro: solamente cuando haya bebido se le añade una pequeña cantidad más. De esta forma se deja uno o dos días para luego pasar al proceso de pisado.

Para ello se necesita arena extendida sobre la que se deposita el barro, y sobre éste las raspas (restos producidos por el desbaste). Se intenta repartirlas lo más uniformemente posible, no llegando la mitad de raspas en proporción a la totalidad del barro. A mayor cantidad de éstas, menos arena necesitará en la mezcla, con el inconveniente de que la pieza menguará mucho más en el secado. Una vez esté totalmente repartidas, se aplastan con el pie, separando el tendido en varios bastos (barro recogido en rollos). A saber, hay que recortar la cantidad enorme de barro, envolver cada uno de dos trozos que han quedado, formando los bastos, que se pisan uno a uno. Una gorada de barro suele dar de cuatro a seis bastos.

Se esparce de nuevo la arena y sobre ésta se coloca el basto, comenzando a pisarlo por un extremo y extendiéndolo lo más uniformemente posible, con un grosor aproximado de dos centímetros. A continuación se reparte por la superficie una capa fina de arena, envolviéndolo de nuevo por la parte más estrecha. Nuevamente se repite la operación, pero antes de empezar se le añade al basto una pequeña cantidad de agua. Esta operación se repite de dos a cuatro veces, según necesite más o menos cantidad de arena.

Al terminar el pisado, el barro no se sigue utilizando porque está quebrado, es decir, está muy blando, por lo que hay que dejarlo reposar hasta el día siguiente para que tranque o endurezca. Las loceras hacían la comparación con la masa del pan antes de meterla en el horno, que se deja un tiempo en reposo.

Cuando es poca la cantidad de barro, se hace por medio del sobado a mano. El método es similar al de amasado de pan. El punto de arena adecuado se sabe cuando el barro que se está preparando da unos bufidos o estallidos como de bolsas de aire al romperse.

Antes de comenzar la pieza, el barro se amorosa, se le da un ligero amasado con objeto de que tenga una óptima plasticidad. En este proceso apenas se le añade arena; sólo la necesaria para que no se pegue a la laja.

La cantidad de arena que se añade es comprobada por intuición de la locera a ojo. Las comprobaciones que se efectúan son las siguientes:

Con la vista, descubriendo el interior del basto y observando la distribución de las partículas de arena; si están uniformemente repartidas y la cantidad de la misma.

Con el tacto, cogiendo una pequeña cantidad de barro y pasándole la lengua, se comprueba si raspa o no. Si esta sensación es excesiva es que tiene demasiada arena.

Con el oído, por los bufidos o estallidos que resultan al quedar burbujas de aire en el interior de la masa cuando se efectúa el amasado. No obstante, también se debe tener en cuenta el tipo de piezas que se confeccione; si es loza grande, necesariamente llevará una arena gransonuda, de partículas gordas. Todo lo contrario si es loza pequeña.

La arena fina tranca, satura antes el barro. La loza de agua no lleva demasiada ya que se mina (para el caso de los bernegales, las tallas, etc.). En cambio, no importa pasarse con la utilización para el fuego (tostadores, cazuelas...). La explicación es que al estar saturada la masa por arena después de la cocción, no tiene la suficiente fortaleza, por lo que el agua se filtra por los lugares donde el barro se halla en peor proporción.

Para la loza de fuego, la falta de arena hace que el barro siga siendo muy plástico, por lo que no aguanta los cambios bruscos de temperatura. Esto se aplica tanto para la cocción en el horno como para su utilización posterior. "P'a llorar yo, que llore la arena", dicen cuando le añaden mucha arena, ya que de lo contrario se rompería en el horno, perdiéndose el trabajo.

Para que el barro posea una perfecta plasticidad se necesita -como hemos visto- agua o agua de olor en cantidad justa, ya que si es excesiva se quedaría muy blando y se pegaría a las manos, con lo cual se dificulta más el trabajo y, además, la pieza no podría aguatar su propio peso. Y si falta agua, estaría muy dura la masa y no tendría la plasticidad suficiente para trabajarla. Por tanto, es necesario agua y arena en su justa medida, y el sobado o amasado correspondiente.

Los viejos recuerdan ver a vecinos que al pisar barro orinaban sobre él. Esta acción, que puede interpretarse como una falta de higiene, también ayuda a aumentar la plasticidad del barro" (Santana Duchment, 2005).

El almagre, al igual que el barro, es necesario que también pierda totalmente la humedad. Para ello se pone al sol durante el tiempo necesario. Posteriormente comienza el proceso de pulverizado, que se lleva a cabo sobre una lona donde se golpea y se muele lo más finamente posible. El pulverizado total del almagre se puede efectuar de varias maneras: con un molino de piedra, con un molinillo de café, con un mortero naviforme o cerniéndolo con un saco. En este último caso el producto no es tan fino como los anteriores. Al pasarlo por el molino circular se hace de la siguiente manera: se calienta el interior de las piedras para que friccionen mejor y después se muele el almagre, recogiéndose en una lona. Se termina mezclándose con agua y petróleo o aceite (nunca se deben mezclar el petróleo y el aceite, el uso de uno excluye al otro) hasta conseguir una pasta homogénea (Santana Duchement, 2005).

Al finalizar la mezcla de arena, los bastos de barro se depositan en el goro, pero antes de introducirlos se espolvorea con arena el interior del mismo para evitar que se pegue al barro crudo. Si se desea conservar mucho tiempo se extienden encima unos

sacos humedecidos (Santana Duchement, 2005). Las pellas se suelen guardar, desde hace unos años en bolsas de plástico bien cerradas (antes también en sacos humedecidos).

Las raspas se guardan en un lugar cercano al goro cubiertas con varios trapos o sacos para evitar que se sequen por completo y se las humedece cada cierto tiempo. En casa del locero Francisco Rodríguez Santana, La Atalaya, se almacenaba el barro recién sacado en una zona de una de las cuevas -antiguamente era la cocina-, dentro de sacos o formando pequeñas montañas. Asimismo, las lisaderas de aliñar almagre se guardan dentro de una pequeña lata, junto con el trapo de untar el petróleo; en cambio, las lisaderas de agua se guardan dentro de otro cacharro que contiene agua y restos de barro, donde normalmente se mojan (Santana Duchement, 2005).

### 5.4. Levantado

El levantado es un complejo proceso en el que es casi imposible transcribir la multitud de movimientos y gestos que, instintivamente, realiza la locera[516], existiendo a veces diferencias en las formas de trabajo, pero nunca en las técnicas y objetivos. Esta labor la hacían, sobre todo, las mujeres, aunque también sabemos de algunos hombres que levantaban y habilitaban piezas de barro, tanto en La Atalaya y Hoya de Pineda, como en Lugarejos (en el siglo XX) y Tunte, dependiendo, no obstante de la situación laboral y de precariedad económica de cada alfar o familia. Para la elaboración de la pieza cerámica, la locera trabajaba, generalmente, sentada, de rodillas o en cuclillas en el suelo de la cueva, o de pie (no hay una postura fija), empleando sobre todo sus propias manos[517]. Junto a la locera estaban sus útiles de trabajo y un recipiente con agua. El levantamiento de la pieza se realizaba sobre una tabla, en el mismo suelo, o sobre una losa de piedra. En Hoya de Pineda generalmente se emplean los términos vasijo y loza para designar a las piezas cerámicas que las loceras elaboran. A todo este primer proceso de levantado se le denomina en algunas zonas como Hoya de Pineda y Tunte "hacer la funda".

Las piezas de pequeño tamaño (como juguetes, reproducciones en miniatura de piezas, etc.) se hacían directamente mediante el ahuecamiento de una pella y el estirado

[516] En relación a los movimientos gestuales, según Santana Duchement (2005), generalmente las loceras suelen hacer tres tipos de movimientos básicos con las manos cuando manipulan el barro, uno circular continuo (a modo de molino), otro de presión circular (para hacer como una albóndiga) y otro de presión longitudinal (como un rodillo).

[517] En cuanto al uso de las manos, la citada Santana Duchment (2005) plantea que la mano exterior o soporte es la que actúa como una superficie de trabajo, donde se ejecutan las acciones de elaboración, generando movimientos de rotación sobre su eje del recipiente que se elabora y que mantiene la forma en el aire cuando se está poniendo la arena sobre la superficie de trabajo. Es la mano que trabaja en la zona externa del recipiente y que asume, según el ritmo de trabajo, el de complemento o soporte. Mientras que la mano de mayor nivel de acción gestual es la que lleva a cabo a una gradación de la cantidad de gestos, con respecto a la otra. Los gestos emplean un código definido para los diestros o los zurdos.

de las paredes. Mientras que las de mediano (tallas, bernegales, tostadores de café, braseros, etc.) o gran tamaño (hornillas, lebrillos, tostadores de millo, jarras de cuajar y jarras de gofio) se solían hacer mediante la superposición, en sentido espiral, de sucesivos bollos, churros, cordones o rulos (de forma cilíndrica) de barro, sistema conocido como urdido. Hay piezas que se hacen con un solo bollo, como ciertas bandejas, platos o tostadores. Sin embargo, había piezas que debían de hacerse en varias fases debido a su gran tamaño (hornillas, jarras de gofio, etc.). Asimismo, en Hoya de Pineda en las labores de estirado se suele utilizar un útil lítico denominado lisadera de levantar, si bien no todas las loceras de este pago empleaban esa lisadera, desconociéndose las razones del uso de este útil lítico sólo en Hoya de Pineda.

Lo primero que se hace es el modelado de la base, para ello se coge un trozo de barro proporcional al tamaño de la base que se desea realizar[518]. Este barro se pone sobre una superficie lisa, que puede ser una laja de piedra, o losa, o una base de madera, a la que previamente se ha puesto arena, para que no se pegue y además pueda girar. A veces en vez de arena algunas loceras colocan barro muy fino (Hernández Marrero, 2000). Esta superficie lisa es denominada por la arqueóloga Gloria Santana Duchement (2005) como área de apoyo, que define como la sección de la superficie de trabajo (que también puede ser la propia mano, tabla, laja, suelo, muslo, etc.) en la que el barro se asienta durante el proceso de elaboración de la loza. Puede albergar el material de dos maneras, con movimiento o sin movimiento.



Ejecutando la base. Dibujo cedido por la FEDAC.

[518] Esta base de barro es denominada por la arqueóloga Gloria Santana Duchment (2005) como preforma de la base. La define como la forma que adquiere la pella de barro una vez se ha sometido a los primeros trabajos para la elaboración de la base. En las bases estrechas se forma una esfera de barro que es sometida al ahuecado con las dos manos. El tercio superior de esta forma es de tendencia esférica y está hundido, y el tercio inferior es cóncavo. Luego esta preforma se somete al aplastamiento del tercio inferior y se va definiendo el hueco interior, para formar un fondo y la raíz de la pared. En ese momento se transforma en la base del recipiente. En las bases anchas la preforma estaría constituida por la pella aplanada con los nudillos sobre la tabla, sin haber sido definida por otro tipo de trabajo. La definición de esta preforma vendría dada por la distribución del barro, con un grosor de plano homogéneo, la formalización de un perímetro y la elaboración de la raíz de la pared.

La pella se golpea, entonces, con los dedos semicerrados de la mano derecha, para ahuecar y abrir, mientras que con la palma de la mano izquierda se va presionando hacia el interior y se va girando. Con este movimiento se logra abrir de forma uniforme la masa, extendiendo el barro por el fondo de la base con el dedo índice o con la lisadera o callao, para lograr así que la superficie quede lo más homogénea posible y evitar la formación de burbujas de aire (Hernández Marrero, 2000).

Una vez realizada la base, se comienza a levantar la pared, mediante la superposición de los bollos en sentido espiral[519]. En líneas generales el tamaño y grosor de los bollos depende de la locera, así como del tipo de pieza y del volumen que tenga. El bollo o churro se coge con la mano derecha y se va colocando en el interior presionándolo y estirándolo sobre la pequeña pared que se forma inicialmente. Con la palma de la mano izquierda se presiona por el exterior para evitar el excesivo alargamiento de la pared, mientras se va girando la base (Hernández Marrero, 2000). Para la arqueóloga Gloria Santana Duchement (2005) en esta fase se produce lo que denomina un aplastamiento bilateral, que define como la acción que consiste en que la mano interna de la locera, o alfarero, presione sobre el dedo índice, sobre el área de máxima actividad del churro o bollo y de la pared, mientras la mano externa contrarresta el empuje consecuente, ejerciendo también presión (Santana Duchement, 2005).



Julianita levantando una pieza, Hoya de Pineda. 1976. Foto: Juan Sosa.

El movimiento del churro es en sentido horizontal, girando alrededor de la base. Si con un bollo no es suficiente, se coloca otro a continuación. El bollo debe estar bien estirado, para que la pared quede con el mismo grosor y para evitar la ruptura del mismo (Hernández Marrero, 2000). Una vez estirado, se debe ir alisando por dentro. Para ello se emplean la mano (el dedo índice semicerrado), con una lisadera[520], al objeto de quitar

[519] La parte del barro a la que se le van añadiendo los churros o bollos se denominada raíz de la pared. Santana Duchement (2005) considera esta raíz como un cimiento de barro en el que se adhieren los churros o bollos, para levantar las paredes. Esta raíz de pared se prepara durante la elaboración de la base.

[520] Este proceso se conoce como primer alisado (Afonso García, 2011: 55).

las marcas dejadas por los bollos, así como para estirar la pared o darle forma. A medida que se vaya subiendo se irán colocando los bollos hasta llegar a la altura que se desee (Hernández Marrero, 2000). Para generar la apertura de las paredes se puede hacer de dos maneras, bien realizándolo a medida que se va subiendo, o bien levantando la pieza de forma cilíndrica y luego cuando este un poco oreada, se procede a dar la forma deseada a través de un exvasado o un ahuecado con una lisadera de las paredes interiores. A este proceso algunas loceras lo denominan alargado, mientras que cuando se obtiene una forma globular se llama sacar la barriga (Hernández Marrero, 2000).

Durante este proceso del levantado o hacer la funda hay que tener en cuenta que es importante tener la mano derecha húmeda[521], pues es la que aprieta el barro, lo extiende, traslada y manipula, mientras que la izquierda debe estar seca, para que el barro no se pegue, para hacer girar la pieza, para ayudarla a darle su forma presionando contra la derecha, evitando así que la pieza se haga cada vez mayor hasta que se rompa (Afonso García, 2011: 49).

El barro de Gran Canaria suele ser más plástico que el de Tenerife, por el que el bollo se va estirando o alargando al mismo tiempo que se va colocando. Por esta misma razón se suelen elaborar los bernegales y las tallas de una sola vez, mientras que en Tenerife los bernegales, tallas y braseros deben levantarse de dos veces, mediando un oreado entre las dos fases (Afonso García, 2001: 53). Como ya hemos dicho, en Hoya de Pineda ese estirado se lleva a cabo con la lisadera de levantar, sin embargo, existieron loceras de este pago que no emplearon estos útiles líticos, sino que eran sus propias manos la que efectuaban esta operación.

El borde o vera se realiza una vez alcanzada la altura deseada. La altura se suele calcular con la mano izquierda por fuera de la pared, a la vez que con los dedos índice y pulgar de la mano derecha. Se va trasladando el barro de adelante hacia atrás o viceversa, para ir igualando las paredes, poniendo barro donde falte y quitando donde sobre o haya más. Una vez se finaliza el emparejado del borde, se deja a la misma altura y grosor y se aplica la mantilla para dejarlo acabado (Hernández Marrero, 2000). Para la citada arqueóloga Gloria Santana Duchement (2005) en esta fase también se localiza lo que denomina como área de trabajo gestual, que define como la superficie de las partes de la mano que actúan en la acción, o incluso sobre la superficie de la herramienta. Es el gesto relacionado con la efectividad de la acción sobre el material que se va a transformar.

[521] El gesto de humedecer de manera continua la mano es muy importante. Consiste en mojar la mano, empapándola, de manera controlada, al objeto de dar plasticidad al barro que va a manipular, en el momento de la elaboración del bollo o churro, así como en el pegado. También se lleva a cabo cuando se alisa la superficie de las paredes, la base o el fondo de la pieza, una vez alisada con la lisadera. Asimismo, también se humedece la mano en almagre diluido cuando se va a proceder a *almagriar* la pieza (Santana Duchement, 2005).



Julianita finalizando de levantar una pieza con la lisadera de levantar. 1976. Foto: Juan Sosa.

Los asideros, apéndices y otros elementos (pequeños mamelones, picos, etc.) se suelen colocar cuando las piezas ya están levantadas, puede ser antes o después del recortado o desbastado, pero hay que tener en cuenta que el grado de humedad debe ser igual, o muy parecido del elemento a pegar y de la vasija, para evitar que se desprenda durante el secado (por una contracción a diferentes momentos). En cuanto a las asas se colocan presionando un trozo de barro sobre el lugar elegido, al que previamente se han realizado unas pequeñas incisiones para asegurar un mejor agarre. Con la mano izquierda se mantiene la pared por el interior para evitar la deformación, una vez colocado el trozo de barro se moldea hasta conseguir la forma deseada (Hernández Marrero, 2000).

Algunas loceras levantaban la funda y luego le daban la forma deseada, otras en cambio según iban levantando la funda le van dando la forma. La citada arqueóloga Santana Duchment (2005) describe así todo este proceso:

> "Se comienza formando una pelota, con el barro apoyándolo en las palmas de ambas manos. Con los dedos se aprieta hasta formar una pequeña cavidad. Esta operación se continúa haciendo girar la pieza a la vez que se ahueca con los dedos. Posteriormente se deposita sobre la laja a fin de golpearla con los nudillos y terminar de moldear el interior; se alisan las huellas dejadas por los golpes con el índice doblado. Terminada la base, se prosigue superponiendo rulos hasta acabar la pieza. La colocación de bollos se efectúa de la siguiente manera: se coge un trozo de barro de la pella, golpeándola con los nudillos para amorosarlo (ablandarlo), y con los dedos de la otra mano se aplasta ligeramente hasta comprobar que no tiene piedrecillas; seguidamente se confecciona el rulo, apretando con la palma de las manos. Seguidamente se coloca sobre la superficie del anterior, pero no directamente, justo encima del ángulo formado por la cara interna y la parte superior. De esta forma, al pegar el

rulo se aprieta y se estira, creándose una fina capa de barro por el interior, sellando la unión.

En el caso del bernegal, que tiene un vientre muy pronunciado, no se le hace la forma definitiva desde un principio ya que la masa no aguantaría su propio peso. Para evitarlo se confeccionan con un vientre mucho menor, dejándose secar con el fin de alargarlo posteriormente. En esta fase se emplea una piedra o lisadera que tiene algo más plana una de sus caras. Se comienza presionando ligeramente por el interior con la lisadera, mientras se recorre las paredes de toda la zona a alargar con la mano por el exterior, verificando el grosor. Si las paredes son muy delgadas se les añade un rulo por el interior, en la zona de alargado, para evitar roturas. El barro no debe estar muy blando. Esta operación de alargado también se hace en otras piezas como la talla, talla de agua, cazuela de castañas, jarra de leche, jarra de gofio... Después de esta operación se continúa con el acabado de la superficie.

En el caso de tostador, se levanta sobre una base de madera de un metro de lado aproximadamente, separada del suelo unos 30 cm. Sobre esta plancha se deposita arena para evitar que se pegue el barro. La base del tostador se hace de una sola pieza de barro. Esta pella se estira golpeándola con los nudillos y se alisa con el índice. De esta misma masa debe salir unos centímetros de pared. Acabada esta parte, se comienza a pegar rulos hasta llegar a la zona del borde, donde se finaliza pegando un rulo paralelo al último por el exterior. De esta forma el borde adquiere mayor solidez. Las cañadas son las zonas donde aparecen pequeñas grietas producidas por los rulos al irlas pegando; se tapan por el exterior con la mano y por el interior se emplea una lisadera. Después de una etapa de secado se le da forma al bico y para ello se alarga el borde hacia afuera, pronunciando aún más la curva. Para evitar que se abra demasiado y se termine rompiendo el bico, se le apoya por fuera con unas cañas, con una bola de barro en sus extremos. Si el tostador es muy grande y no se puede poner a resguardo por las noches, se tapa la superficie del fondo y los bordes con trapos. Por la mañana sólo se destapa el exterior, continuando el fondo cubierto.

En el caso de la hornilla, el proceso de fabricación es similar al lebrillo y al tostador. Tiene base gruesa, doble rulo en el borde y es más alta, por lo que se suele hacer en varias fases si el barro está muy blando. Para ello se deja de trabajar hasta que endurezca el barro, teniendo cuidado que no se seque la superficie de pegue del último rulo ya que podría agrietarse al secar".

Algunos informantes expresaban en cuanto al levantado de las piezas que:

"Entonces, mi madre ponía la arena, de esa fina, en el suelo, se sentaba, o se ponía de cunclillas en el suelo, al lado ponía una masa grande y de ella cogía una pella, hacía el asiento de la talla y cuando el asiento estaba hecho, empezaba a girar, girando y girando la masa iba levantando las paredes con las manos, una iba estirando por dentro y la otra, por fuera, iba dando la forma a la talla y la giraba más, porque la arena del suelo hacía que no se pegara la masa al suelo y la ayudaba a girar, no sólo a la tallas, sino a toda cosa que ella hiciera. Iba anchando y añadiendo unos rollitos de barro, cuando la piedra la talla y a pegarlos hasta llegar a la altura de la talla.

Cuando ella tenía las tallas levantadas del todo, hasta la boca y las iba poniendo a un ladito, en el día levantaba quince o veinte tallas, ella se ponía por la mañana, a las ocho y cuando llegaba las cuatro de la tarde, ya las tenía todas

preparadas y las dejaba quietas ahí, hasta el siguiente día, al siguiente, cuando ya estaba media curailla, ¿qué es lo que pasa?, mi madre cogía una caña, un canuto de caña, que abría por la mitad y con esa caña, iba raspando, refilando, emparejando y quitando la mezcla, mi madre le decía a esta operación raspar"[522].

"Ella [refiriéndose a su madre] hacía la loza sobre una tabla, sentadita en el suelo. Eso lo aprendió de la madre, eso venía de atrás, mi abuela, mi tatarabuela, todas de Tirajana. Ella se ponía ansina con los pies cruzados sentada y a veces sobre una tabla pegaba a levantar la talla"[523].

"La loza se trabajaba sobre una tabla que se le ponía arena, todo se hacía sentada en el suelo, levantar, raspar, aliñar de agua, almagriar"[524].

"Nos sentábamos en el suelo una tabla que era lisita la poníamos allí se le echaba un poquito de arena de para que no se pegara el barro de la misma que se ponía para el barro, el agua por un lado en un gánigo que le decíamos que era como una palangana hecha de barro y dentro las lisaderas"[525].

"Teníamos una cueva vieja para hacer la loza y guardarla"[526].

"Mi padre era una maravilla pa hacer la funda que le decían, esto era mi padre, agarraba y cogía el barro y lo ponía a la altura de habilitarla, cuando estaba oria, entonces mi madre la habilitaba"[527].

"Mis padres se llamaban Francisco Godoy Monzón y Simona Suárez Suárez, mi madre empezaba una pieza y el viejo la terminaba, luego la vieja cogía otra pieza y él seguía terminando aquella, raspándola, aliñándola. Trabajaban sentados en el suelo o sobre un saco de papas vacío con los pies cruzados sin nada debajo"[528].

"¡Mira!, mi padre me levantaba la funda y después yo la parte de arriba con el barrito le terminaba de hacer el borde, yo tenía un jeito pa eso ¡muchacho!"[529]

"Me acuerdo de mi madre y mi abuela se sentaban a trabajar y decían y yo también lo decía -El Señor, me ayude y la Virgen Santísima también y me dejen la loza terminar-"[530]

---

[522] Entrevista realizada a D. José Antonio Suárez Sarmiento, 69 años, Tunte, San Bartolomé de Tirajana, I-1999.

[523] Entrevista realizada a D. Francisco Suárez Sarmiento, 72 años, El Tablero de Maspalomas, San Bartolomé de Tirajana, II-1999.

[524] Entrevista realizada a D.ª Inés Suárez Suárez, 80 años, Hoya de Pineda, 1-VII-2005.

[525] Entrevista realizada a D.ª María Santiago Moreno, 79 años, Hoya de Pineda, 29-VIII-2006.

[526] Entrevista realizada a D.ª Inés Suárez Suárez, 80 años, Hoya de Pineda, 3-VII-2005.

[527] Entrevista realizada a D. Santiago Suárez Santiago, 88 años, Hoya de Pineda, Gáldar, VII-2001.

[528] Entrevista realizada a D. Juan Godoy Suárez, 65 años, Hoya de Pineda, VIII-2006.

[529] Entrevista realizada a D.ª Tomasa Suárez Santiago,85 años, Hoya de Pineda, 7-X-2006.

[530] Entrevista realizada a D.ª Juliana María Suárez Vega, 83 años, Hoya de Pineda, Gáldar, X-2000.

"Todo el mundo no hacía igual la funda, unos las hacían de una manera y otras de otra. Mi madre la levantaba toda junta y después le daba la forma, yo no, yo le voy dando la forma, según la voy levantando"[531].

"Estas lisaderas [lisaderas de levantar] son pa aquellas tallas que usted ve los bernegales y esas cosas, se hacen rectos pa arriba, pero después, con estas lisaderas se van alargando, alargando y se va dándole la forma. Primero, se alargaba por adentro y, luego, se deja, se le da un poco de barriga y se deja, y cuando esté bien encorao, bien encorao, vuelve y se coje otra vez un poco y, después, se emparejaba, emparejar quiere decir que ya el bernegal se pone en el sitio, si hay una cosa que está metía un poco se saca, se va emparejando, emparejando"[532].

Una vez realizada la funda, la pieza se pone a secar en el exterior de la cueva al aire, o en el interior de la cueva según las condiciones meteorológicas. Este secado, denominado oreado por las loceras, dura entre uno y dos días. El proceso del secado también requiere de una vigilancia por parte de la locera, pues hay que evitar que las piezas se fracturen o agrieten, debido a la pérdida en poco tiempo de la humedad. Para ello las piezas no se colocan, de manera general, directamente al sol y de hacerse debe ser durante poco tiempo si hay sol fuerte (durante el mediodía o el verano), o durante más tiempo si es en invierno o por las tardes. El secado no debe ser total ya que sólo se pretende que adquiera la dureza suficiente como para que se pueda trabajar la pieza en la operación del desbastado (Santana Duchement, 2005).

### 5.5. Habilitado

El habilitado, que incluye el desbastado, el rasponado, el alisado y el aliñado de agua, se realiza con varios tipos de herramientas, como las cañas, los aros, cucharas, así como tres tipos de piedras, la raspona, la lisadera de aliñado y la lisadera de "almagría". La última parte de esta fase es el secado.

Tradicionalmente es en el habilitado de la loza donde los hombres y otros miembros de la familia participaban de manera más activa: antes los hombres cuando llegaban del trabajo, se ponían habilitar la loza[533]. Se trata de una fase compleja, que se divide en varias etapas:

1) Raspado, cortado, recortado o desbastado. Consiste en desbastar y recortar, es decir se extrae el barro sobrante, sobre todo de la parte de las paredes exteriores y de la base (para emparejar la pieza). Para esta operación se usan los denominados raspadores que son trozos de aros de metal (procedentes, en su mayoría, de barricas o barriles), cuchillos viejos, o cucharas, los mismos presentan de forma destacada las huellas del desgaste producido por el uso a lo largo del tiempo.

[531] Entrevista realizada a D.ª Rafaela Santiago Suárez, 64 años Hoya de Pineda, 25-IX-2005.
[532] Entrevista realizada a D. Nicolás Godoy Vega, 86 años, Hoya de Pineda, Gáldar. XI-2000.
[533] Entrevista realizada a D.ª Juliana María Suárez Vega, 83 años, Hoya de Pineda, Gáldar, X-2000.

Los hombres los sacaban de los aros que cortaban del tamaño que ellos ya sabían y los preparaban. Y después cuando ya estaba buena para rasparla con un trozo de arco de barril que ellos sabían hacer. Que los aliñaban con una lima que había pa eso. Después de raspada la loza se ponía otra vez pa el sol otro poco[534].

Las cañas de barranco (*Arundo donax*) afiladas se emplean cuando el barro está blando o la pared es fina[535], para emparejar las barrigas y las partes más finas (quitando poca cantidad de barro), mientras que el aro o arco se usan cuando el barro está más duro, como acontece con los fondos, donde hay que quitar más barro debido al grosor que presentan. Generalmente primero se usa el aro y luego se remata con la caña (en La Atalaya). El cortado se debe realizar con movimientos oblicuos, horizontales y verticales, dependiendo de la forma de la pieza. Primero se debe comenzar por la parte más alta, a medida que la pieza se vaya secando (para ello se coloca boca abajo, o trabucada) se procederá al cortado del fondo, pues es la parte que tarda más en perder la humedad. Por tanto, se comienza con la parte superior de la pieza y luego se finaliza con la inferior, una vez se seque un poco. Mientras se va cortando o desbastando, se debe ir alisando el interior de la pieza para ir presionando e introduciendo la arena en el interior de la pared (Hernández Marrero, 2000).

Si durante el desbastado se localiza una pequeña piedra, ésta se debe quitar y tapar el agujero que ha quedado con barro. Asimismo, cuando el fondo está completamente plano, se debe alargar un poco, es decir redondearlo, para evitar la aparición de grietas durante el secado, especialmente, en aquellos barros que tengan mucha capacidad de contracción. Este alargado se realiza presionando con un callao por el interior de la vasija, procurando que éste se produzca de manera pareja. Tras este alargado se recorta un poco el exterior del fondo para emparejarlo y luego se alisa (Hernández Marrero, 2000).

[534] Entrevista realizada a D.ª María Santiago Moreno, 79 años, Hoya de Pineda, 29-VIII-2006.

[535] Para Manuel Afonso García la caña se utiliza sobre todo en Gran Canaria porque el desbastado es menor, dado que las piezas se elaboran con menor grosor que en otras islas, por la plasticidad de las arcillas grancanarias y porque quedan más finas al estirarlas y sacarles la barriga (Afonso García, 2011: 57).



Julianita recortando un brasero. Hoya de Pineda, 1976. Foto: Juan Sosa.

Fruto del desbastado o recortado son numerosos fragmentos de raspas, que como hemos visto se reciclan y se usan en la mezcla durante la preparación de la nueva masa de barro y arena. Es importante, pues, recoger las raspas y colocarlas tapadas con un saco húmedo para que conserven la humedad. Para Manuel Afonso García (2011: 64) las raspas pueden ser imprescindibles para el amasado del barro, porque existen partículas de barro muy graso o fuerte que no se deshacen en un primer amasado, sino después de estar en remojo durante un tiempo, o después de ser fragmentadas por la acción del arco durante el desbastado, sin descartar la acción de ciertas bacterias que aumentan la plasticidad del barro de una masa a otra por el reciclaje. También tiene su importancia química, puesto que se mezclan diversos compuestos que pueden faltar al producirse la extracción del barro de una zona concreta, pero que es aportado por la masa con el barro reciclado.

Después del desbastado se debe dejar nuevamente en reposo la pieza, para que se oree. El desbastado deja la superficie muy áspera, lo que se arregla con los diferentes aliñados; pero no se puede hacer inmediatamente ya que el barro que ha surgido de esta operación está algo blando y no aguantará la presión de las piedras. Por lo tanto, se deja secar, pero esta vez se trabuca o se coloca apoyándose sobre la boca. A la vez que se seca la base, está el tiempo suficiente hasta que la dureza sea similar a la del cuero. Incluso, a veces, se suele pasar en este secado hasta llegar al secado total, no importando demasiado ya que luego se le pasa una piedra áspera (raspona) que levanta el barro y reblandece ligeramente la superficie (Santana Duchement, 2005). En todo caso, algunas loceras y loceros colaban las piezas en el interior de las cuevas, en un ambiente cálido, sin corrientes de aire, les ponían unos sacos por encima y esperaban a que se secasen de forma pareja (Santana Duchement, 2005).

2) Rasponado. Una vez raspada la pieza y oreada, se vuelve a tratar las paredes exteriores esta vez con varios útiles líticos, la santona y la raspona. Si cuando se está "rasponiando" la locera se encuentra con algo seco y duro se emplea la santona. Esta piedra, muy áspera y porosa, humedecida en agua al igual que la superficie de la pieza, actúa levantando una delgada capa de barro, que en sucesivas operaciones se va extendiendo y alisando después de humedecerse. La santona también se suele emplear para fabricar la loza que será utilizada como recipiente de agua. A continuación de la santona se emplea la raspona, que puede ser de varios tipos. Las hay que están confeccionadas con una mezcla de barro y gran cantidad de arena, lo que la hace áspera, pero no tanto como la anterior. Luego, están las piedras de textura porosa (siempre después de cada uso se vuelven a depositar en recipientes con agua), al objeto de quitar asperezas de las mismas y nivelar. También se humedece ligeramente la piedra y la superficie, extendiendo el barro y quitando las irregularidades que puedan quedar con ella, al objeto de que entierre los granos de arena en el barro, dejando una fina capa de barbonita. En Lugarejos, sin embargo, se emplea un caroso de piña de millo (Zea mays) para realizar esta acción. Hay que aclarar que el recortado y el raspado se pueden hacer indistintamente, se puede tanto empezar con el recortado, como con el raspado, o combinando ambas técnicas.

3) Alisado o aliñado de agua**.** La siguiente fase corresponde al aliñado de agua, que se efectúa también sobre los muslos de la locera sentada. Esta fase consiste en alisar la superficie que ha dejado la operación anterior, es decir homogeneizar (emparejar) las paredes exteriores e interiores (cuando la pieza así lo demande). Para ello se emplean distintas piedras o lisaderas de aliñado, dependiendo su uso de la mayor o menor sequedad y dureza. Estas lisaderas, llamadas finas en La Atalaya, lisaderas de aliñado en Hoya de Pineda, o simples callaos de playa, son los que se encargarán de acabar el alisado, aunque serán las yemas de los dedos y las palmas de las manos las que, extendiendo el resto de humedad que queda en la superficie, finalicen esta operación (Santana Duchement, 2005).

Esta fase se deja reposar de nuevo la pieza trabucada para que continúe secando lentamente en espera de la siguiente operación, que será el pintado y aliñado de amagría.

> "Y después por la tarde la poníamos al sol, para el día siguiente rasparla porque era mejor al día siguiente. Mi hermanita la pobre que era soltera y corcobadita, ella las alagartaba y yo las hacía y después cuando estaban para raspar la raspábamos entre las dos y madrita ¡en paz descanse! la aliñaba de agua para después almagriarla y después ponerla a secar"[536].

> "Cuando teníamos allí más que sea quince o veinte tallas, se me pegaba cada susto cuándo las veía allí pa yo aliñarlas de agua, me gustaba más aliñarlas

[536] Entrevista realizada a D.ª Inés Suárez Suárez, 80 años, Hoya de Pineda, 1-VII-2005.

de almagria que de agua, deseando que se terminaran, parece que entre más aliñábamos más aparecían"[537].

4) Aliñado de almagre. Para las piezas que no reciben decoración, ésta es la última fase del habilitado, inmediatamente anterior al guisado. Se realiza cuando la loza alcanza el punto justo de oreo.

En el caso de que durante este acabado se produzcan algunas grietas debido a un secado brusco o por presionar alguna pared, de forma indebida, se debe arreglar con barro más blando. La grieta localizada se marca con un arco, mediante una incisión, agrandándola un poco, y se le añade un poco de barro sobre ella, hasta rellenarla, alisándola posteriormente (Hernández Marrero, 2000).

El almagre un vez bien molido se mezcla en un recipiente con agua y petróleo, o gasoil y se aplica con la mano sobre la cerámica (aplicando una delgada capa) para luego, una vez esté un poco seco, pasarles las lisaderas de almagria 538 (acción denominada bruñido) que son, como ya hemos señalado, unos callaos o cantos rodados de origen marino muy finos y lisos, que le proporcionan a las cerámicas en un brillo metálico en las zonas sometidas a esta técnica decorativa. Para saber si la pieza estaba seca se pasaba la lisadera y no se levantaba el almagre era que estaba en su punto.

Estas lisaderas de almagría se pasan sin humedecerlas, o se pueden humedecer en un poco de agua y petróleo o gasoil, o incluso con sebo de baifo. Los movimientos de aplicación deben ser intensos, largos, unidos y paralelos, a la vez que da a la mano un leve giro a su favor (Afonso García, 2011: 70). Para efectuar el bruñido y que éste sea bueno, el barro debe tener un grado de humedad aceptable y concreto. No puede estar húmedo, pues se levantaría el barro o el almagre, ni seco, pues en ese caso el barro y el almagre adquirirían una tonalidad más clara al alisarlo (Hernández Marrero, 2000).

[537] Entrevista realizada a D.ª María Santiago Moreno, 79 años, Hoya de Pineda, 29-VIII-2006).

[538] Las lisaderas de almagría de Hoya de Pineda proceden, algunas, de la Playa de Las Nieves. Para Manuel Afonso García las mejores piezas líticas de este tipo se localizan en la Playa de Arguineguín (Afonso García, 2011: 70).



Julianita almagrando una jarra de flores. Hoya de Pineda, 1976. Foto: Juan Sosa.

El almagrado de las piezas dependía de la funcionalidad que fueran a tener. Por ejemplo en La Atalaya las piezas abiertas usadas para el fuego (asaderas, tostadores, etc.), sólo se almagraban al interior; las que no son para fuego se solían pintar por ambas caras; las piezas cerradas para agua se pintaban por ambas caras peros sólo hasta la mitad. Las que eran para guardar o conservar alimentos, como el gofio, no se pintan, o en algunos casos sólo se almagraban el gollete o el cuello. A las macetas y tostadores de castañas únicamente se les daba un agua de almagría muy licuado (Santana Duchement, 2005).

> "Se raspaban con los raspadores para que se quedaran más livianitas y después la aliñábamos de agua y le pasábamos una piedra más fina, después se ponía al sol y cuando estaba oria la almagrábamos"[539].

> "Cuando terminaba el raspado, la ponía [refiriéndose a la loza] por allí, para que se oree otra vez, así una a una, la tenía que dejar según el tiempo, si es invierno había que dejarla dos o tres días, si es en verano al momento tenía que estar mi madre a la carrera lisándola con agua, cuando la talla estaba media curada, se cogían unas piedras de barranco lisitas, eran piedras escogidas, algunas eran de mi abuela, mi madre tenía seis o siete. Y entonces, empezaba a lisarla, a plancharla, moviendo la piedra, hasta dejarla bien planchadita. Después, a los tres días cogía mi madre una magría [almagre], como nosotros la llamábamos antiguamente, es una grea que es especial, de color rojo, que está sobre Cazadores [Telde], nosotros traíamos un puño y esa magría mi madre la escachaba y la ponía en un cacharro con agua, se quedaba encarnadita y la untaba y, cuando mi madre veía que está casi seca, volvía a pasar la misma piedra pegada, hacía así, así y se quedaba brillando y lisa, una vez hecho esto, ya está hecha la talla o que sea. (...) Una vez hecha la talla, se necesita que esté muy

[539] Entrevista realizada a D.ª Inés Suárez Suárez, 80 años, Hoya de Pineda, 1-VII-2005.

seca, porque si usted la mete en el horno húmeda, lo que hace es abrirse, como el pan cuando no tiene fortaleza"[540].

"La loza se secaba en el cuartito, donde trabajaban, los días buenos un rato, a orearse al sol, para después meterlas en el horno, las sacaba aquí al patio para que se oriaran"[541].

"El almagría se le daba a las macetas por los bordes, en las cazuelas por dentro, en los bernegales se almagriaban todo y después se aliñaban con las lisaderas finas. Yo no se donde se cogieron, las tenía yo de mi madre que cuando dejé la loza se las regalé a la mujer de Nicolás Godoy, que era mi prima. Estas piedras eran las que le daban el brillo a los vasijos y a los bernegales, le hacíamos muchos dibujos en forma de parra, de hojas de palmera, o que quisiéramos esto era, mi madre los almagriaba y yo la aliñaba con las lisaderas y después se ponían todo el día al sol para que secaran bien"[542].

"Estas lisaderas eran de mi abuela en paz descanse, porque mi madre siempre decía esas lisaderas eran de tu abuela, esa lisadera que parece un dedo era pa las asas y los pichones. Un cuñado de mi abuelo parece que tenía un dedo de la mano cambado, no sé lo que le pasó en ese dedo entonces, cuando queríamos esa lisadera que parece un dedo, decíamos -dame la lisadera del dedo de mano Blas- porque él se llamaba Blas, el viejito ese. Había también otra más pequeñita que no quería que me la quitara nadie, porque me gusta hacer las rayas con ella, como yo, no las hacía nadie, hacía hasta una palmera"[543].

Las vasijas y recipientes ya terminados se dejaban secar con el aire, tanto fuera como en el interior del taller. Con este mecanismo se conseguía que las piezas perdieran gran parte de la humedad condensada en el interior y no se "estallaran" (reventaran o resquebrajaran) al producirse el fenómeno físico-químico de la cocción. El secado final de las vasijas de barro crudo podía durar entre 12 y 20 días, dependiendo del volumen de la pieza, las condiciones climáticas, etc.

El secado es un proceso importante y complejo, que comienza desde el mismo momento que se empieza a levantar la pieza. Como hemos visto existen varias fases de secado u oreado, la primera cuando se levanta la pieza, luego cuando se lleva a cabo el desbastado, el rasponado, después el alisado y luego el almagrado, para llegar a la última fase del secado, después del bruñido. El secado ha de ser controlado en todo momento por la locera o el locero, para evitar que las piezas se agrieten, pues es un proceso lento (de hasta 12 y 20 días, o más). Antes del guisado las piezas se colocan al sol para que pierdan peso eliminando toda el agua posible y se calienten antes de entrar

[540] Entrevista realizada a D. José Antonio Suárez Sarmiento, 69 años, Tunte, San Bartolomé de Tirajana, I-1999.
[541] Entrevista realizada a D.ª M.ª Dolores Santana Rodríguez, 62 años, Tunte, San Bartolomé de Tirajana, I-1999.
[542] Entrevista realizada a D.ª Inés Suárez Suárez, 80 años, Hoya de Pineda, 1-VII-2005.
[543] Entrevista realizada a D.ª María Santiago Moreno, 79 años, Hoya de Pineda, 29-VIII-2006.

en el horno. La colocación de las piezas expuestas al sol se efectúa de manera que se caliente el fondo, pues es la zona más difícil de secar (Afonso García, 2011: 74).

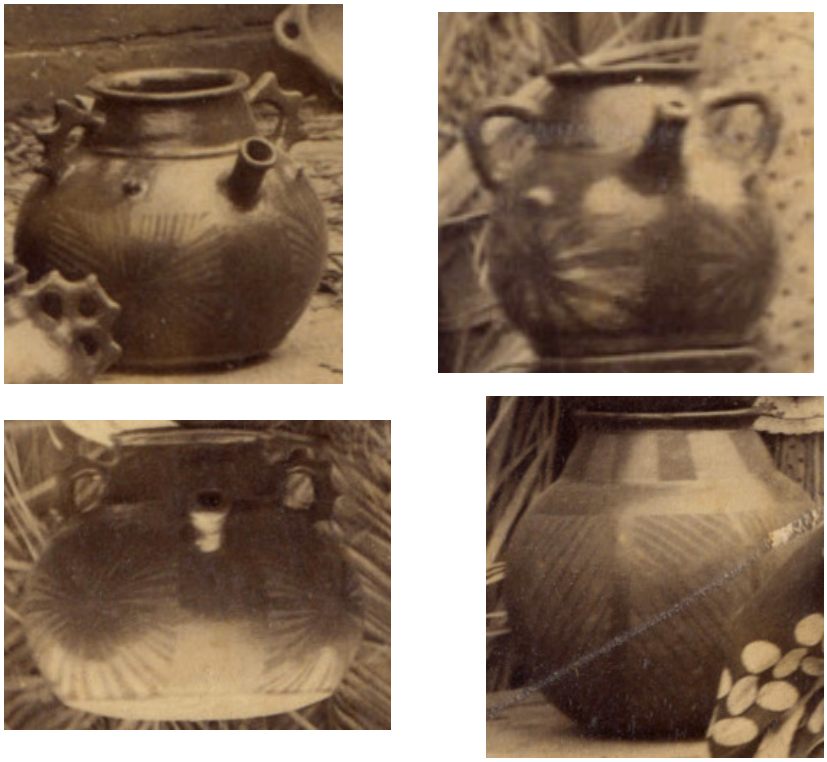
Un detalle que merece atención es la forma de coger las piezas: desde el comienzo es importante la presión de los dedos y de las palmas de las manos, siempre teniendo en cuenta el estado del barro, apretando sin llegar a oprimir. También es importante el traslado hasta el lugar de secado y el desbastado. A partir de esta fase es cuando la pieza se debe tratar delicadamente ya que el barro continúa algo blando; al coger la pieza aún se siguen utilizando las dos manos (estamos hablando de piezas de tamaño medio, como bernegales, tallas, etc.). En el proceso de desbastado la pieza reposa en los muslos, la base en uno de ellos y la pared en el otro. Para darle la vuelta se coge por el exterior, a la altura del vientre y sin apenas apretar, se gira. Todas las piezas grandes requieren una atención especial por su mayor fragilidad. Algunas, incluso, deben ser movidas entre dos personas (Santana Duchement, 2005).

Una cuestión a tener en cuenta en relación al tratamiento final de la superficie, tanto exterior como interior que presentan las vasijas, es que dependiendo del uso al que estén destinadas puede aparecer almagrado, bruñido, alisado o raspado (o desbastado). Así, por ejemplo las tallas, bernegales, etc., suelen estar bruñidas y almagradas al exterior, mientras que al interior sólo están alisadas. Los braseros, fogueros, etc., sólo presentan o bien un alisado, o en ocasiones, un raspado.

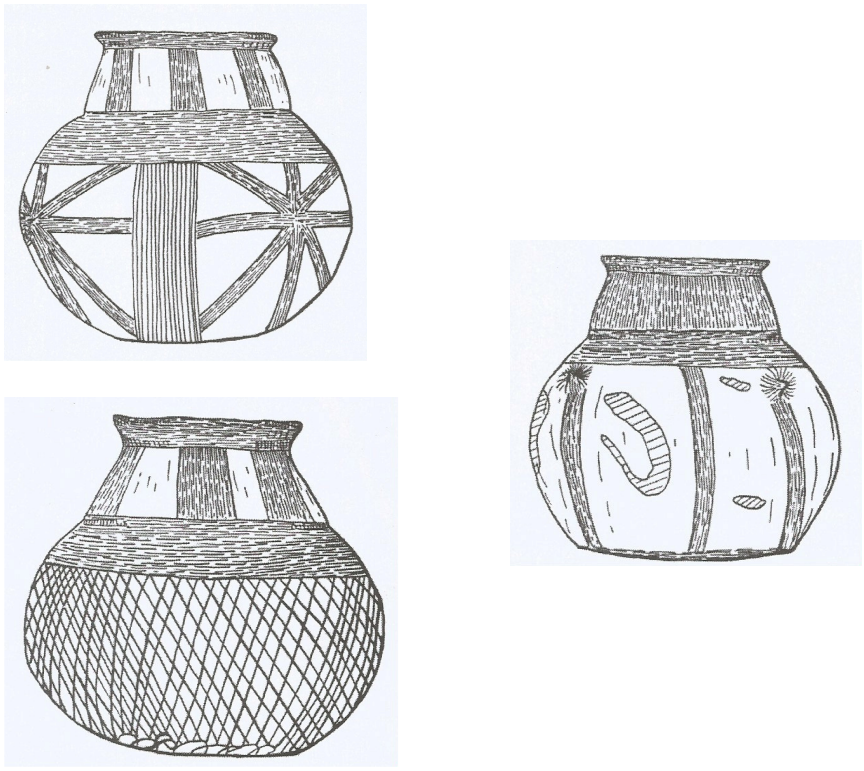
### 5.6. La decoración de las piezas

En relación a las técnicas decorativas que puede presentar una pieza tradicional generalmente no aparecen incisiones, ni excisiones, sino engobe total o engobe parcial, o un bruñido formado motivos geométricos u ornamentales (plantas, etc.), en algunos casos. La decoración es en la actualidad muy escasa, aunque en el pasado tampoco llegó a ser excesiva. Tal vez el gran número de loceras que llegó a trabajar en La Atalaya hizo que aumentase la inventiva en uno de sus aspectos, como es el bruñido. Posiblemente sea ésta la forma más rudimentaria de decoración. En una talla de agua, por ejemplo, se comienza a bruñir por el borde y cuello, este último en dirección opuesta al anterior, siguiendo hasta las tetillas, desde la que parten rayas algo mayores hasta la base. Este tipo de decoración tiene variantes que dependen del tipo de pieza, que normalmente suelen ser bernegales, tallas, jarras, etc. Asimismo, cada locera introduce pequeñas variantes (Santana Duchement, 2005).

Es de destacar las decoraciones practicadas a finales del siglo XIX que se observan en ciertas vasijas elaboradas en La Atalaya, donde destacan, entre otras piezas, el bruñido de la bandera británica (la denominada *the Union Jack*) en algunas tallas de agua, así como la presencia de motivos lineales y geométricos en tallas de caño, etc.



Tallas de caño y talla de agua elaboradas en La Atalaya, 1892. Pabellón de alfarería, Fiesta de las Flores, Las Palmas de Gran Canaria. Foto: Luis Ojeda Pérez. Fondo FEDAC.



Tallas de La Atalaya adquiridas por René Vernau a finales del siglo XIX, según Robert, 1960 (2010: 2-22). Hoy depositadas en los fondos del Museo Quai Branly de París.

Se puede apreciar la bandera británica bruñida tanto en la talla de caño (esquina superior derecha), como en una de las tallas de agua.

Otra decoración es la de tipo incisa o acanalada. Esta se efectúa con la caña en el momento del desbastado o afinado, haciendo las marcas con la punta. En las siguientes

operaciones se volverá a marcar con la piedra; incluso al final, en el aliñado de almagre, se repasa con una lisadera de punta muy fina: con ella se consigue acentuar el interior del dibujo efectuado (Santana Duchement, 2005).

Sobre los motivos decorativos de las cerámicas que se elaboraron en el centro locero de Hoya de Pineda y en el estado actual de las investigaciones, son los bernegales los elementos cerámicos que más se solían decorar. En este sentido, estos contenedores de agua son, en proporción, los que cualitativa y cuantitativamente mejor han llegado hasta nuestros días, gracias al uso de estas cerámicas como elementos decorativos o por la reutilización de los mismos con otros fines (como macetas).

Los motivos decorativos peculiares que presentan los bernegales son los siguientes: el cuello exterior hasta el hombro e interior del cuello, aparecen totalmente bruñidos; por otra parte, del hombro parten bandas anchas curvas inclinadas de izquierda a derecha paralelas que, en ocasiones, llegan hasta la base recorriendo toda la panza de la pieza. En otros bernegales estas bandas curvas sólo llegan del hombro a la mitad de la panza, aproximadamente y éstas van de derecha a izquierda, y de la mitad de la panza hacia la base parten líneas rectas de izquierda a derecha. Otra combinación que aparece en los bernegales son bandas anchas que parten del hombro. Estos bernegales en ocasiones pueden disponer de asas, siendo las más características las de tipo lengüeta y las circulares con perforación. Éstas últimas suelen situarse al final del hombro y la cantidad oscila entre cuatro y ocho por bernegal (Zamora y Jiménez, 2008: 167).

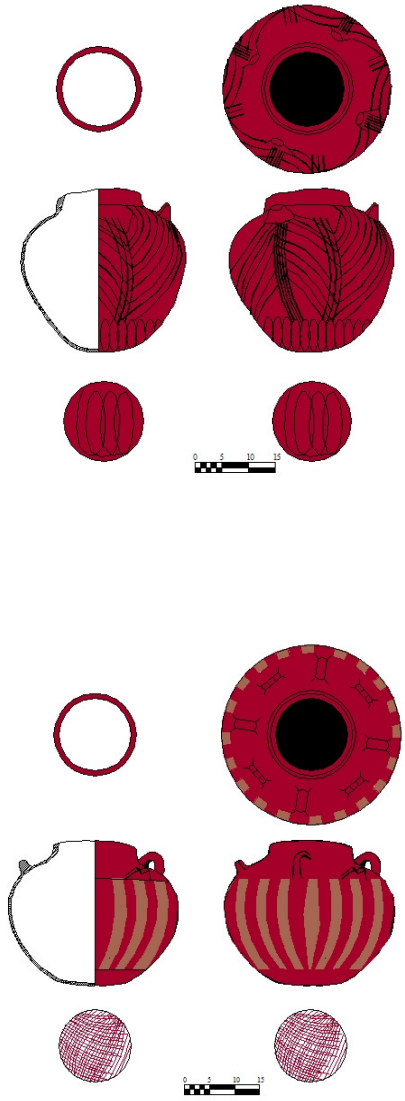
Por lo que hemos comprobado en muchas ocasiones la base de los bernegales antiguos también presenta motivos ornamentales (reticulados, elípticos). En la actualidad desconocemos por qué esta parte no visible de la cerámica presenta decoración (Zamora y Jiménez, 2008: 168). Esta circunstancia podría responder a marcas de identificación de alfares o marcas personales de alfareras:

> "En la parte de atrás mi madre y nosotras en las tallas y en todo, hacíamos una cruz con la lisadera y así sabíamos que loza era nuestra y a las macetas en el borde por dentro le pasábamos siempre la lisadera alrededor y nadie se lo hacíamos sino nosotras, una vez le robaron a mi madre no se cuantas macetas fueron en la cueva donde las poníamos en el Bujo, de tres en tres o cuatro, vueltas para abajo, cuando ya estaban curaditas como pa guisarlas y después cuando fuimos nosotras a guisar vío mi madre las que faltaban porque estaba la seña de borde de la maceta en el suelo y después las vimos guisadas, mi madre me decía no se como se atreven a robarlas, sabiendo que se conoce el trabajo"[544].

[544] Entrevista realizada a D.ª María Santiago Moreno, 79 años, Hoya de Pineda, 29-VIII-2006.

Desconocemos los motivos concretos, si los hubo, que llevaron a las loceras a realizar este tipo de dibujos. No sabemos si los mismos podrían ser reminiscencias, o no, de los motivos decorativos de las cerámicas antiguas canarias elaboradas antes de la conquista europea. Harían falta más estudios para poder afirmar o negar este hecho (Zamora y Jiménez, 2008: 168).

Otra pieza excepcional al menos en lo referente a la loza elaborada en Hoya de Pineda, corresponde a un bernegal de cuatro asas tipo lengüeta con decoración bruñida y acanalada que ocupa gran parte de la pieza y que representan motivos geométricos y vegetales formando unas hojas de palmeras. Estas acanaladuras de sección en "U" están realizadas con las lisaderas (bruñidores) una vez que la cerámica esta a punto de oreo (Zamora y Jiménez, 2008: 168).



Bernegales decorados de Hoya de Pineda. Dibujo: Margarita I. Jiménez Medina.

## 5.7. Guisado

El guisado (o cocción) es la parte más importante del proceso de elaboración de la cerámica. De su óptimo rendimiento y prestaciones depende la calidad de las piezas. En esta fase se requiere mucha experiencia y habilidad. Este proceso en sí consiste en un fenómeno químico, donde se produce una transmisión de calor de un cuerpo (combustible) a otro (pieza cerámica), a través de los gases calientes o de la propia llama. El fenómeno químico se verifica en la transformación de las partículas de arcilla y de desgrasante, al fundirse por la acción del calor.

Generalmente, el proceso de la cocción presenta tres fases: precalentamiento, cocción en sí y enfriamiento. La calidad de la cerámica depende, en gran medida, de una buena cocción. El alfarero o el encargado[545] de esta operación controla, en todo momento, con la vista la misma, el color del fuego y de las piezas. El tipo de horno empleado puede alcanzar unas temperaturas potenciales de 800º centígrados (Sempere Ferrándiz, 1992: 213), siendo en torno a los 750-850º C, cuando se inicia el fenómeno de la transformación de los elementos que constituyen la cerámica cruda. La cocción duraba una media de cuatro a seis horas.

En líneas generales el proceso de transformación es el siguiente:

- A partir de los 100º C, pérdida del agua en la mezcla.
- 200º C, eliminación del agua higroscópica (agua absorbida del entorno)
- 275-380º C, quema de la materia orgánica, que se vuelve oscura.
- Deshidratación del agua de composición química, alterando la plasticidad.
- 750º C, punto de madurez, la vasija se vuelve dura, compacta y adquiere ciertas características, se vitrifican algunos elementos.
- 800º C, fusión, el barro cambia de color, oscureciéndose. Las piezas fundidas se deforman y luego se desploman. Por exceso de fuego aparecen manchas oscuras con grietas.

La atmósfera que se genera en el interior de un horno puede variar en función de la presencia de los gases que se forman y que se concentran en el ambiente de los recipientes durante la cocción o guisado. Ésta depende de la mayor o menor presencia de oxígeno (Cruz y Correia, 2007: 134). Según el tipo de fuego que ha sufrido la pieza puede haber sido reductor (tendencia color oscuro), oxidante (tendencia color rojizo) o tipo "bocadillo" (combinación de rojizo en las partes más superficiales y negro en el interior de la pared). La oxidante, según Jean-Claude Echallier es el ambiente que se forma (durante la cocción) por los gases capaces de ceder átomos de oxígeno, como el aire, o cuerpos susceptibles de recibirlos, como el hierro (Santana Duchement, 2005). Es decir, cocción en el interior de un horno que se caracteriza por la presencia abundante de oxígeno. Los óxidos de hierro tienen a formar hematites (de color rojo),

[545] El hombre que realiza la cocción recibe el nombre de *guisandero* en La Atalaya de Santa Brígida, Lugarejos y en Hoya de Pineda.

mientras que el carbono tiende a ser quemado completamente en el cuerpo cerámico, aumentando los tonos rojizos. El guisado oxidante tiene a producir recipientes de color rojizo, o anaranjados, pero puede actuar de manera diferente en la superficie y en el núcleo de la pieza (Cruz y Correia, 2007: 136).

Mientras que la atmósfera reductora, según Jean-Claude Echallier es el ambiente que se forma (durante la cocción) por los gases que toman oxígeno (como el hidrógeno, el óxido de carbono, etc.), de cuerpos susceptibles de desprenderlo. Se considera una atmósfera reductora aquella en el que el aire que entra no es el suficiente para saturar todo el carbono, en forma de $CO_2$ (Santana Duchement, 2005). Es la cocción que se efectúa con falta de oxígeno. Suele producirse por la presencia de un exceso de combustible o de humo. En un ambiente de temperatura elevada los óxidos de hierro pueden convertirse o transformarse en magnetita negra, en un ambiente de cocción con bajas temperaturas el carbono del barro se quema completamente. La cerámica resultante posee generalmente un color negro o ceniciento (Cruz y Correia, 2007: 136-137). Un aspecto a tener en cuenta es la controversia que existe a la hora de definir cocción oxidante, reductora o irregular, puesto que no hay un consenso por parte de los investigadores.

Asimismo, el tipo de cocción puede ser continua o discontinúa (si aparecen manchas). En ese sentido, según el alfarero José Ángel Hernández Marrero[546], es muy difícil poder definir aspectos relativos a procesos donde intervienen muchas variantes. Cuando se procede a guisar cerámica a fuego directo, el color de las piezas va a depender, en muchos casos, del tipo de combustible y, sobre todo, del tipo de enfriamiento que se lleva a cabo. Se puede guisar en una hoguera al aire libre, con bastante oxígeno, pero si se dejan enfriar las piezas tapadas por las brasas (si la leña es gruesa) éstas se tornarán negras. En este caso, el guisado se ha producido en una atmósfera oxidante, pero el enfriamiento se efectuó en una atmósfera reductora. Se puede dar el caso contrario, guisar con poco oxígeno en una combustión lenta, lo que supone que las piezas adquieran un color negro durante la cocción. Sin embargo, si al final de este proceso se utilizan brasas de leña fina, las piezas se aclaran y se obtiene una coloración más viva.

En todo caso, hay que aclarar que la temperatura de cocción depende de:

- La composición mineralógica del barro utilizado.
- La preparación del barro (si está bien amasado, si posee o no desgrasante, etc.).
- El tipo de horno utilizado.
- El combustible empleado
- El enfriamiento producido.

[546] Comunicación personal, junio de 2001.

Uno de los sistemas más usuales empleados en la elaboración de la loza tradicional ha sido el uso del horno cubierto con una sola cámara, o mono-cámara, y con tiraje por la puerta. Presenta planta circular, forma cilíndrica o troncocónica, con techo abovedado y hueco de acceso rectangular o cuadrangular. Las medidas generales pueden ser de dos o tres metros de diámetro, unos tres o cuatro metros de altura y 0,50 metros de ancho y están elaborados con piedra muerta (como la tosca), barro y fragmentos cerámicos que se emplean como ripios. Este tipo de estructura se emplea en La Atalaya y Hoya de Pineda y se llegó a usar en Moya, Tunte, La Aldea Tasarte y La Montaña de Guía (Zamora y Jiménez, 2004). Los hornos mono-cámaras que se han podido documentar en Gran Canaria, presentan dos variantes, según sus dimensiones (uno es más grande, horno de loza y el otro más pequeño, horno de pan). Ambos se clasifican, según la tipología propuesta por el investigador Emili Sempere Ferrándiz (1992: 198-225), como hornos cubiertos de una sola cámara (horno mono-cámara, de cámara simple, sin hogar) y tiraje por la puerta, en el que la combustión, las piezas a guisar y la cámara comparten el mismo espacio.



Paulino Godoy Castellano con un pitón guisando loza en el horno de su esposa, Rafaela Santiago Suárez, Hoya de Pineda, Gáldar. Foto: Juan Zamora.

El mismo autor (Sempere Ferrnándiz, 1992: 201 y 212) plantea que los hornos de una sola cámara, establecidos en Canarias, son una variante tipológica única y sorprendente, que combina la hornera y el horno cubierto, con lo que se consigue una cocción más regular y rápida. Este tipo de horno tendría su origen en los alfares extremeños y andaluces, que no podían elaborar piezas con torno[547], ni guisar la loza (debido a la composición mineralógica de los barros empleados) en los hornos de doble cámara[548], por lo que tuvieron que adaptarse a este tipo de hornos. Para este autor (Sempere Ferrnándiz, 1992: 213):

[547] A diferencia de lo que plantea este autor, como ya se ha dicho, en la isla de Gran Canaria ciertos tipos de barro son aptos para la fabricación de cerámica a torno. Asimismo se ha documentado la presencia de torneros que trabajaron con barros propios de la isla.

[548] Se sabe del guisado de piezas cerámicas tradicionales en hornos de doble cámara, tal y como

"Por lo que intuyo que esta tipología no es más que una adaptación por las alfareras canarias del horno cubierto peninsular, al trasplantar la primitiva hornera dentro de una funda. Porque si cocieran sus piezas en un horno de doble cámara, con el grosor y la penetración del aire, no resistirían el choque térmico; por ello emplean un horno de temperatura intermedia, que no rebasa los 800º C.

En el horno de una sola cámara, la cocción suele durar entre las dos horas y media a seis, según el precalentamiento que se le de, pero las caldas no sobrepasan la hora. El tamaño de estos hornos es más bien pequeño, de un metro cincuenta centímetros de alto y unos dos de diámetro, llegando a cocer unas cien piezas. Tan sólo se llenan a medias, ya que tienen que ir añadiendo leña. En realidad es como si se tratara de un horno de pan".



Dibujo de un horno mono-cámara. Realización: Agustín Caballero Cassasa. FEDAC.

Sin embargo, en Lugarejos (Artenara) se emplea el denominado sistema de calles (hoguera al aire libre, u horno hornera). Este sistema se caracteriza porque las piezas se colocan entre hileras de cantos trabajados de piedra muerta, el espacio utilizado para la cocción se encuentra delimitado por tres paredes en el risco. En este centro locero se han documentado hasta siete estructuras o guisaderos[549], si bien sólo funcionaron al mismo tiempo cuatro guisaderos (Zamora Maldonado, 2015).



llevaron a cabo algunos tejeros. Aunque para llevar a cabo la cocción en este tipo de hornos hay que controlar que la temperatura no exceda de los 800º C, según nos comunicó el alfarero a torno Domingo Ojeda Ortega.

[549] En la Carta Etnográfica de Artenara (redactada en 1998) sólo aparecen las fichas (con números 939, 940, 941 y 942) de cuatro guisaderos, que son los que se han conservado en la actualidad.



Guisado al aire libre, sistema de calles de Lugarejos. Fotos: Gloria Santana Duchement. Fotos cedidas por la FEDAC.

En el entorno de las Cuevas del Bujo existe una cueva denominada la Cueva del Horno de La Loza, donde según la tradición oral y las evidencias arqueológicas se cocía cerámica. Se desconoce, debido a la antigüedad y a que no existen testigos directos, el proceso exacto de guisado. Pudiera ser que fuera igual que el efectuado en una hoguera, o en el sistema de calles de Lugarejos.

Por otra parte, se sabe que en La Atalaya, en momentos puntuales, el locero Francisco Rodríguez Santana, Pancho, llegó a guisar loza en hogueras.

En los hornos mono-cámaras se pueden alcanzar, en algunos momentos, temperaturas de hasta 800 y 1.000º C., pero la media suele ser de 750-800 ºC. La operación del guisado es realizada exclusivamente por los hombres, aunque se conoce algún caso puntual de una mujer que guisó loza. La cocción suele durar de tres a cuatro horas. En los centros loceros y localidades alfareras podían existir de uno a dos hornos de media que funcionaban a la vez, o en el caso de los guisaderos hasta cuatro. Pero se sabe que llegaron a establecerse más estructuras tanto en los centros loceros, como en otras entidades alfareras. Así se han documentado los siguientes hornos:

En Moya, según Francisco Escolar y Serrano en 1806 se establecían 4 hornos en esta villa (Escolar y Serrano, 1986, I). Se desconoce las características y ubicación de los mismos al no haberse conservado, al menos no se tiene constancia de la presencia de este tipo de estructuras en la Villa de Moya.

En La Atalaya llegaron a establecerse unos ocho hornos, según se puede apreciar en diversas fotografías tomadas a finales del siglo XIX y comienzos del XX (Santana y Rodríguez, 2009: 51-52). Estos hornos son los siguientes:

1. Horno bajo la Picota. Según se aprecia en una fotografía[550] tomada entre 1864 y 1868 (de autor desconocido), donde se observa una estructura que podría corresponderse con un horno, aunque la calidad de la citada fotografía no es muy buena.

2. Horno bajo el Camino de La Picota. Según se observa en una fotografía[551] fechada en 1890 por Luis Ojeda Pérez y posteriormente por Carl Normann. Se sabe que también aparece en otras fotografías realizadas en 1915 (de hecho es el horno más fotografiado), pero ya no aparece en las fotografías fechadas a partir de los años 20 y 30 del siglo XX. Poseía techo cónico y abierto en la culminación (para dejar salir los gases).

3. Horno bajo el Camino de Las Cañadas. Aparece en una fotografía[552] tomada probablemente por Luis Ojeda Pérez en 1890, en la que se observa que está abierto al Este. En fotografías fechadas entre 1915 y 1920 ya no se observa este horno.

4. Horno del Camino del Portillo Estévez. Se ve en una foto[553] datada entre 1910 y 1915, realizada por Kurt Hermann, con techo cónico, abierto en su culminación, aunque la boca no es visible. Se sabe que estaría orientada hacia el Oeste.

5. Horno del descreste del Lomo de La Picota. Aparece en un fotografía[554] fechada entre 1895 y 1900, sin que se conozca el autor. Se trata de un horno adosado a una pared rocosa sobre la que se apoya. El techo es cónico abierto en su culminación y la boca es trapezoidal apuntada, orientada al Este. En cuanto al tipo de boca trapezoidal (con dintel en forma de V invertida), en algunas ocasiones se ha observado que en un primer momento este tipo de bocas eran cuadradas, pero debido al calor de las guisadas, la piedra muerta se volvía endeble y se erosionaba, entonces los guisanderos labraban el dintel y lo convertía en apuntado.

6. Horno Viejo, camino del Horno. Documentado en una fotografía realizada entre 1925 y 1930[555] por Teodoro Maisch. Se trata de un horno exento, unido a la pared rocosa mediante un muro de piedra seca. El techo es abovedado cerrado, con boca trapezoidal orientada al Este. En fotografías de los años 80 aparece el mismo horno. Aún se conserva, pero ha sido restaurado, si bien se cambió el techo (ahora es plano) y la boca cuadrada apuntada.

[550] Referencia electrónica www.fedac.org, código 07642.
[551] Referencia electrónica www.fedac.org, código 01274.
[552] Referencia electrónica www.fedac.org, código 00249.
[553] Referencia electrónica www.fedac.org, código 03333.
[554] Referencia electrónica www.fedac.org, código 01279.
[555] Referencia electrónica www.fedac.org, código 00347.

7. Horno con ubicación indeterminada. Documentado entre 1895 y 1900, según fotografía[556] tomada por José A. Pérez Cruz. Podría tratarse de otro horno que posee planta cuadrada y boca cuadrada. No parece corresponderse con ninguno de los anteriores. Es de destacar que la planta es cuadrada, a diferencia del resto que es circular o tendencia circular.

8. Horno con ubicación indeterminada. En una fotografía fechada en 1891[557] tomada por James Anderson, se observa una boca cuadrada de un horno que parece no corresponderse con ninguno de los anteriores. No se conoce la ubicación exacta del mismo.

En las Cuevas del Bujo (Barranco de La Hoya, Hoya de Pineda) se sabe que existía un horno que no se ha conservado[558]. En La Degollada (Hoya de Pineda) en la actualidad existen seis hornos, pero tenemos que matizar con respecto a estos hornos que desde principios del siglo XX y hasta antes de los años setenta de este siglo, solamente se usaron dos (Horno de El Bujo y Horno de Nicolás Godoy). A partir de estas fechas se reduce considerablemente el número de loceras y se construyen más hornos pasando de un uso colectivo al uso individual, por lo que produce un cambio de mentalidad respecto a la estrategia en la elaboración de la loza.

1. El horno de El Bujo. Su propietario era Pablo Moreno García (conocido por *mano Pablo*). Éste es el más antiguo de los hornos existentes en Hoya de Pineda, según nos informaron los habitantes de mayor edad. Está localizado en la zona conocida como el Bujo, por eso es conocido con el nombre de Horno del Bujo. En la actualidad se encuentra en estado de ruina, ya que una gran parte de su estructura se halla derruida. Cerca del horno, en el camino de Anzo, se localiza una cueva en donde se guardaba la leña, conocida como La Cueva de La Jotera:

> "Allí había una cueva, donde poníamos la leña, allí no se mojaba, nosotras le decíamos La Jotera"[559].

> "El dueño del horno El Bujo, era Mano Pablo Moreno, no cobraba nada por usar el horno, solamente había que pedirle permiso y él nos decía el día que nos tocaba guisar. El horno del Bujo se empezó a caer cuando se dejó de guisar en él. Si se guisaba en éste no se guisaba en aquel que estaba en la puerta de la casa de Nicolás Godoy, si se guisaba en aquel no se guisaba en éste. Como antes no había tanta leña, para calentar el horno se llevaba mucha leña, si estaba ardiendo uno se dejaba apagado el otro y todas veníamos a guisar"[560].

[556] Referencia electrónica www.fedac.org, código 01277.
[557] Referencia electrónica www.fedac.org, código 01343.
[558] Hay que aclarar que en la zona de La Degollada (Hoya de Pineda) también hay un enclave denominado El Bujo, en el que se instaló un horno, hoy en ruinas y donde también hay cuevas, para no confundir ambos lugares, se ha optado por denominar Cuevas del Bujo y El Bujo, respectivamente.
[559] Entrevista realizada a D.ª María Santiago Moreno, 79 años, Hoya de Pineda, 29-VIII-2006.
[560] Entrevista realizada a D.ª Inés Suárez Suárez, 80 años, Hoya de Pineda, 3-VII-2005.

"Ellas hacían loza en el Bujo, porque todo el Bujo aquel no eran sino cuevas. Venía por la mañana gente de San Antonio cargada en cestas con la comida del día, ponían allá abajo una cocinilla de las que habían antes de fuelle y con leña y allí hacían de comer y allí estaban todo el día, para no estar pa arriba y pa abajo y estaban todo el día haciendo loza"[561].

2. El horno de Nicolás Godoy Vega. Después del Horno del Bujo el que sigue por antigüedad (realizado en 1963 aproximadamente), es el horno de más capacidad de los existentes en Hoya de Pineda, en su construcción participaron, tanto los hijos de Nicolás Godoy como otros vecinos: en su construcción participaron, mucha gente después de trabajar toda el que quería guisar ayudaba y los domingos más, ¡si señor![562]

Tenemos que reseñar que antes de éste, a escasos metros existió otro horno construido por el padre de Nicolás Godoy y que fue desmontado por el propio Nicolás por estas mismas fechas:

Aquí antes nada más que había dos hornos aquel del Bujo que se cayó, volvió y se hizo otra vez, y ese lo hice ya muchísimos años, pero antes que ese, hizo mi padre uno allá, según está la cocina afuera y ese horno lo tiré yo y me traje el material y lo hice ahí, ahí se guisaba más que abajo [Horno del Bujo], ese es mucho mayor que aquel, en el del Bujo hace muchísimos [años] que no se guisa, y éste también hay una partida de años que no se guisa, porque ya yo lo tengo abandonado y nadie hace loza, mi sobrino hizo un horno pequeñito allí arriba y allí jace algún vasijo[563].

3. El horno de Blas Godoy Santiago. Construido por el propio Blas sobre 1971, se localiza en el patio trasero de la casa del locero, no se utiliza desde el año 1990, año que fallece a la edad de 47 años[564]. Conocido por su habilidad a la hora de construir hornos y chimeneas, participó en la construcción del horno de Nicolás Godoy, quizás nos atreveríamos a decir que es, en este momento, cuando aprende esta técnica constructiva que desarrollará en varias ocasiones como veremos. Blas Godoy era hijo de la locera Pino Santiago y de José Godoy.

4. El horno de Rafaela Santiago Suárez. Este es el único de los hornos que en la actualidad se sigue usando en Hoya de Pineda. Fue realizado en 1969, en su elaboración también participó Blas Godoy Santiago: Este horno lleva 35 años de hecho, lo hizo mi padre, mi hijo y Blas, todo los días a ratitos por la tarde lo iban haciendo[565].

[561] Entrevista realizada a D.ª Rafaela Santiago Suárez, 64 años Hoya de Pineda, 25-IX-2005.
[562] Entrevista realizada a D.ª Rafaela Santiago Suárez, 64 años Hoya de Pineda, 25-IX-2005.
[563] Entrevista realizada a D. Nicolás Godoy Vega, 86 años, Hoya de Pineda, Gáldar. XI-2000.
[564] APSMG. Libro de Defunciones. N.º 16, folio 139 v.º, 19-I-1990.
[565] Entrevista realizada a D.ª Rafaela Santiago Suárez, 64 años Hoya de Pineda, 25-IX-2005.

5. El horno de Carmen Monzón Suárez, fue construido por Blas Godoy Santiago en torno a 1981, se localiza en el lugar conocido como El Huerto. Es el de menor tamaño, fue utilizado por Joaquín hijo de Carmen Monzón: *Ese horno la verdad se usó poco, para decir la verdad, hace más de quince años que dejó de hacer loza y se marchó a vivir a Guía*[566].

6. El horno de José Godoy Castellano. Fue construido en 1988 por Blas Godoy Santiago: Mi cuñado José estaba trabajando en la construcción se le cayó un palo y le partió la clavícula y se quedó inútil y se dedicó hacer loza, hasta que cayó enfermo y la dejó de hacer[567].

**Cuadro 13**
**Hornos y guisaderos de loza en Gran Canaria, siglos XIX y XX**

| Localidad | Hornos de loza | Hornos de pan | Guisaderos | Hornos de teja para loza |
|---|---|---|---|---|
| La Atalaya | 9 | - | 1 | - |
| Cuevas del Bujo (Hoya de Pineda) | - | 1 | 1 (cueva) | - |
| La Degollada (Hoya de Pineda) | 7 | - | - | - |
| La Montaña de Guía | 1 | - | - | - |
| Lugarejos (Artenara) | 1 (reciente) | - | 7 | - |
| Tunte (San Bartolomé de Tirajana) | 2 | 2 | 0 | - |
| Santa Lucía de Tirajana | ¿? | ¿? | ¿? | - |
| Rosiana (Santa Lucía de Tirajana) | ¿? | ¿? | ¿? | - |
| La Aldea (San Nicolás) | 1 | - | 1 | - |
| Moya (Villa de Moya) | 4 | - | - | - |
| Tasarte (La Aldea de San Nicolás) | - | 1 | - | - |
| Los Altabacales (Arucas) | - | - | - | 1 |
| Fiesta de las Flores | 1 (temporal) | - | - | - |
| Total | 24 | 4 | 10 | 1 |

Fuente: Escolar y Serrano, 1986. Santana y Rodríguez, 2009; Zamora Madonado y Jiménez Medina, 2004 y 2008. Elaboración propia.

Hay que aclarar que el horno de Lugarejos se edificó en 1994, pero no funciona correctamente al estar fabricado con hormigón, efectuándose un único intento de guisada en 1996. Mientras que el guisadero de La Atalaya hace alusión a las hogueras que, eventualmente, hacía el locero Francisco Rodríguez Santana. En Tejeda hay alguna noticia de un horno de tejas en el que se hizo algo de loza, pero no se ha podido contrastar dicha información. El horno que se fabricó para la Fiesta de las Flores (1892) era de ladrillo y se desmontó cuando finalizó la exposición. Los hornos de Moya sólo están citados entre 1793 y 1806. Actualmente sólo siguen activos dos hornos, uno en La Atalaya, en el centro de interpretación (aunque se han llevado a cabo algunas guisadas en el denominado horno viejo) y otro en La Degollada (Hoya de Pineda), en el alfar de

[566] Entrevista realizada a D.ª Rafaela Santiago Suárez, 64 años Hoya de Pineda, 25-IX-2005.
[567] Entrevista realizada a D.ª Rafaela Santiago Suárez, 64 años Hoya de Pineda, 25-IX-2005.

Rafaela Santiago Suárez, si bien las últimas guisadas se efectuaron hace algo más de un año.

En total, se establecieron en Gran Canaria, entre el siglo XIX y XX un total, documentado, de 24 hornos de loza, cuatro hornos de pan donde se llegó a guisar loza, 10 guisaderos, de los cuales uno en hoguera, ocho del sistema de calles, uno en cueva, así como uno o dos hornos de tejas que se emplearon para guisar loza también. En total se sabe de la existencia de 40 estructuras utilizadas para la cocción de loza tradicional, de las cuales, que se sepa sólo se han conservado dos hornos en La Atalaya, 6 hornos en Hoya de Pineda, un horno en la Montaña de Guía, dos hornos de pan en Tunte, 1 horno de pan en Tasarte, un horno en cueva (Hoya de Pineda) y cinco o siete guisaderos en Lugarejos, así como un horno en Lugarejos que no funciona. En total, existen unas 18 estructuras de cocción de cerámica tradicional, si bien la mayor parte se encuentra en estado de ruina y/o de abandono.

En La Atalaya el proceso de guisado era el siguiente. Una vez finalizaba el secado se ponía al sol la loza el día del guisado para su secado total y pre calentamiento. Pasado el mediodía, se calentaba el horno. Para ello se dejaba arder la carga de leña y se esparcía las cenizas, sobre las cuales se depositaban las piezas, siguiendo un orden. Las mayores se colocaban al fondo del horno, y según iban disminuyendo de tamaño se iban colocando hacia la puerta. A veces se colocaban superpuestas, aunque esto dependía de la cantidad de loza que se iba a guisar. A la loza menuda y a la loza pequeña abierta, como los platos, que se disponían cerca de la puerta para su guisado, se le llamaba tortaje[568]. Para la introducción de las piezas en el horno se utilizaban pitones para la loza grande, y palos menores u horquetas (*jorquetas*) para la pequeña. Sobre todas las piezas se disponía la leña de forma que la más fina estuviera en contacto con las piezas, y la gruesa encima; de esta forma se amortiguaba el peso. A continuación se prendía fuego y se dejaba arder un tiempo hasta que se le añadía leña de nuevo; ésta se tiraba desde el exterior con cuidado para no golpear las piezas. Así, iba subiendo la temperatura que se comprobaba por las llamas que llegaban a ser más rojizas y espesas. Llegado a este punto se dejaban extinguir las llamas y con un pitón se comenzaba a revolver la loza para comprobar su estado. Si estaba al rojo vivo o rojo intenso se apartaban hacia la boca para sacarlas posteriormente. Si estaba ahumada se le daba la vuelta y se dejaba en el interior porque no había alcanzado aún el punto adecuado. De nuevo se añadía una carga de leña para subir la temperatura y limpiar las piezas ahumadas. Finalizado el proceso se sacaban con los pitones y se colocaban fuera del horno unas sobre otras para evitar que alguna hierba u hoja manchara su superficie al pegarse con el calor que desprendían (Santana Duchemen, 2005).

[568] La torta es adobe para techos y pisos.

En el caso de Hoya de Pineda, también hasta finales del siglo XIX se usó la cueva como horno, otra manera de cocción como ya vimos cuando hablamos del alfar del Bujo y el Horno de La Loza. Tenemos que puntualizar que este sistema no responde a una circunstancia aislada, ya que parece existir algún ejemplo más en el centro locero de Lugarejos (Artenara), pues en la Carta Etnográfica de Artenara se hace constar la presencia de dos cuevas hornos en este pago (Rodríguez y Grandío, 1999: fichas 00941 y 00942)[569].

La cantidad de loza que podían albergar los hornos mono-cámaras en este pago alfarero se le conocía con el nombre de merma. A la acción de llenar el horno de loza y la cocción de la misma era denominado una hornada. Esta duraba una media de dos a tres horas dependiendo del tamaño de las piezas y del calor. Cuantas más hornadas más caliente estaba el horno, por lo tanto más rápido se guisaba. Por eso estos artesanos guisaban por las mismas fechas, siguiendo un orden establecido por el propietario del horno, llegando a estar hasta tres meses seguidos guisando loza, lo que suponía un ahorro de leña, esfuerzo y tiempo:

> "Una horna se lleva por lo menos tres horas y eso estaba ardiendo noche y día, unos terminaban ahora con dos horna, o tres, unos hacían una, otros hacían dos, otros hacían tres y yo llegué hacer cinco, un mes tardaba uno en hacer cinco horna de loza.
>
> En el horno se colocaba lo grande primero, se hacían muchos tostadores, lebrillos que le dicen, los tostadores eran pa tostar el millo y el lebrillo era pa jacer pan, estos iban a la punta atrás y después se le ponían una maceta debajo, una por un lao y otra por otro, y el lebrillo alevantao, pa arriba y, después, se colocaban los bernegales, uno en simba de otro y, después, cazuelas, macetas, todas estas menuencias y a la punta fuera del too, platos de bernegales, macetillas pequeñillas, esas cosas. Y allí se empezaba, se le daba la carga se iba echando leña pa adentro, dándole vuelta a la loza y sacando loza pa fuera y, después, cuando se enfriaba la íbamos acarreando en cestas grandes a las cuevas y, después, cargábamos el horno otra vez"[570].

El guisandero, dada la complejidad de esta operación, requiere una cierta especialización:

> "Había hombres que se encargaban de guisar la loza, que se llamaban guisanderos, yo era un guisandero muy viejo, mi padre también era guisandero. Yo me pegaba hasta una semana en la puerta del horno, usábamos pitones y jurgoneros, a los palos menuos que se usaban pa sacar la loza y para moverla. Después que murió mi padre, yo iba hasta La Aldea a guisarle la loza a mi madre, me escribía y me mandaba a buscar una vez al mes o antes del mes"[571].

[569] Sin embargo el investigador Juan M. Zamora Maldonado considera que en realidad se tratarían de guisaderos con el sistema de calle que emplean una parte de unas pequeñas cuevas, por lo que no podrían considerarse como cuevas hornos, sino guisaderos igual que los que existen en Lugarejos (Zamora Maldonado, 2015).

[570] Entrevista realizada a D. Nicolás Godoy Vega, 86 años, Hoya de Pineda, Gáldar. XI-2000.

[571] Entrevista realizada a D. Nicolás Godoy Vega, 86 años, Hoya de Pineda, Gáldar. XI-2000.

El guisandero, iba en todo momento controlando la cocción, moviendo de sitio dentro del horno la loza o girando las piezas, todos estos gestos se realizan con los pitones, mojando con agua la superficie de los mismos con frecuencia, para evitar de esta manera que se quemaran. A partir de la hora y media o las dos horas, ya se comenzaba a sacar con el pitón las piezas de menor tamaño. Y a las tres horas aproximadamente las de mayor tamaño:

> "Mi marido guisaba la loza, pero una vez, guisé yo y mis dos hijos, ¡Jesús!, no me quisiera acordar, un día mi marido estaba trabajando en Las Palmas y no llegaba, la gente estaba guisando en el horno del Bujo todo el día, hasta que ya no guisaba más nadie, quedaba nada más que yo por guisar, y los que estaban guisando no me podían ayudar, porque ya estaban cansados de guisar, entonces le dije a mis hijos uno tenía diez años y el otro ocho, -si ustedes me ayudan a guisar la loza- - Mamá nosotros te ayudamos- y yo sola con aquellos niños como si fuera un hombre hicimos tres jornaas de loza. Cuando mi marido, en paz descanse, llegó y le dije –Mira ya Pascual guisó, ya todo el mundo guisó, ya sólo quedamos nosotros, pues vamos pa abajo y la jornamos y la guisamos, pues vamos pa abajo-, cuando llegamos vio la loza ya guisada y me preguntó -¿Quien te la guisó, la guisé yo mi hijo-. Cada jornaa de loza duraba una hora y media dos horas, cada jornaa lleva mucha loza, cien macetas grandes, cincuenta macetas chicas, diez o doce bernegales cazuelas y de todo le íbamos echando lo que llevaba, después le echábamos la carga de leña en la puerta, tirando leña revolviendo y sacando"[572].

Una vez acabado el proceso de guisado, la loza se solía llevar, como ya hemos visto, de nuevo a la cueva-taller o a otras cuevas aledañas, donde se disponía clasificada por tipologías y tamaños:

> "Por aquí poníamos las macetas, allá en frente las tallas, las frieras, las macetas chicas por allí y cuando esto se llenaba de loza, sabíamos donde estaba cada vasijo"[573].

Este proceso de guisado solo se interrumpía el domingo y también cuando moría algún vecino. Se avisaban unos a otros para indicar que ese día no se guisaba y en caso que se estuviera usando el horno se interrumpía inmediatamente la cocción:

> "¡Fíjate tú!, qué historia que cuando en Hoya de Pineda se moría una persona y si el horno estaba encendido, el horno tenía que pararlo inmediatamente, ¡fíjate tú!"[574].

> "Ahora los sábados a las doce de la noche paraba el horno se sacaba la loza que estaba dentro y no dejaba guisar más hasta el lunes, como decía él

[572] Entrevista realizada a D.ª Inés Suárez Suárez, 80 años, Hoya de Pineda, 1-VII-2005.
[573] Entrevista realizada a D. Antonio Suárez Santiago, 80 años, Hoya de Pineda, 13-X-2006.
[574] Entrevista realizada a D.ª Tomasa Suárez Santiago,85 años, Hoya de Pineda, 7-X-2006.

desde las doce de la noche del sábado es el día del Señor y había que dejar de guisar"[575].

Para el caso de Tunte se han documentado dos tipos de hornos, el de mayores dimensiones es un horno utilizado, exclusivamente, para guisar la loza (de hecho se denominaba horno de loza) y de este tipo llegaron a existir dos (uno en Escaleritas y otro en la calle San Juan). Este horno poseía forma con tendencia troncocónica, con cubierta del tipo falsa cúpula (bóveda por aproximación de hiladas). Alcanzaba una altura de hasta tres metros y su diámetro podía llegar hasta los dos metros. La boca (siempre orientada a favor del viento, para que entrase mejor el aire y se oxigenara la combustión) podía tener unas dimensiones de un metro de alto, por ochenta centímetros de largo. Estaba construido con piedra muerta, ripio y barro. A su vez, poseía un enlucido interior de barro, que actuaba de elemento refractario. Con este recubrimiento se consigue una película protectora, que mantiene el calor dentro del horno, ahorrando esfuerzos, calorías y, sobre todo, combustible (Zamora y Jiménez, 2004: 85-86).

En el segundo tipo de horno constatado estarían englobados los hornos de pan (de los que habían dos también) que, además de guisar éste y otros alimentos (carnes, repostería, etc.), servía, a tiempo parcial, como horno para la cocción de la cerámica de menores dimensiones (tallas, sahumerios, etc.). Este tipo fue el último en utilizarse, puesto que las alfareras de avanzada edad realizaban piezas de menor tamaño, que permitían efectuar el guisado en estos hornos, dado que ya no realizaban piezas de grandes dimensiones, en las que el esfuerzo requerido era mucho mayor (Zamora y Jiménez, 2004: 86-87).

En la zona de Escaleritas, los hornos usados, hasta los años cincuenta del siglo XX, fueron tres, hoy por desgracia, todos han desaparecido. De estos tres sólo había uno dedicado única y exclusivamente al guisado de la loza, que era, precisamente, el de mayores dimensiones (dos metros de diámetro por tres metros de alto). Las características de este último horno, coinciden con las que presentan otros centros loceros, tales como La Atalaya y Hoya de Pineda. Los dos hornos restantes -de menor capacidad- eran de los denominados de pan (Zamora y Jiménez, 2004: 87). El conjunto de los tres hornos se establecía bordeando y rodeando la vivienda de la locera, María de los Dolores Sarmiento López:

> "Mi padre tenía tres hornos, dos aquí detrás y el grande aquí al lado, que nada más que era para la loza, que estaba hecho en los terrenos de doña Lola Yánez y decía -cuando nosotros nos mueramos, que esto quede pa mis hijos- y le pagaba con la loza que le hiciera falta, a lo mejor había veces que funcionaban los tres a la vez, porque antiguamente también trabajaba mi abuela y todos venían aquí a guisarla"[576].

[575] Entrevista realizada a D.ª Inés Suárez Suárez, 80 años, Hoya de Pineda, 1-VII-2005.

[576] Entrevista realizada a D. José Antonio Suárez Sarmiento, 69 años, Tunte, San Bartolomé de Tirajana, I-1999

"Mi padre, en paz descanse, en un horno pequeño, de pan, echaba seis o siete tallas y en el grande echaba dos docenas, el horno era muy grande"[577].

Por otra parte, en la calle de San Juan se instalaron un horno de pan y otro de loza, cuestión ésta última que hemos podido documentar, a través una escritura privada de compraventa, en la que Antonio Yánez Melián vende una casa a Antonio Sarmiento Hidalgo[578], con fecha del 21 de mayo de 1910 (Zamora y Jiménez, 2004: 87). En el citado documento se lee[579]:

"Una casa terrera sin número de gobierno en la calle del Cementerio de este pueblo, que linda al naciente con calle y al poniente que da al camino de la cumbre, al norte con el horno de la loza, junto al camino de la cumbre y por el Sur con Antonio Hernández. Mide aproximadamente un celemín"[580].

El horno de pan de la calle de San Juan está situado en la cocina y tiene las siguientes medidas; en la boca 0,40 m de largo, 0,20 m de ancho y 0,70 m de alto. La orientación de la boca del horno es de 150º (S.E.-E.). El interior del horno tiene un fondo de 1,50 m, con ancho de 0,90 m y alto de 0,90 m. Este horno es cupuliforme, en su interior y está fabricado con piedra muerta y barro (Zamora y Jiménez, 2004: 87) Según una informante:

"Antiguamente, aquí guisaba la madre, Pepa Mónica y las hijas María y Carmen, pero era Carmen la que guisaba después de la muerte de su madre. Aquí en esta vieja cocina, hace unos años, apareció un brasero dentro del horno, donde guisaban"[581].

En la calle Buenavista se localiza otro horno de pan, antigua propiedad de María del Carmen Santana Vera. Según las palabras de la anterior informante: Carmen, cuando se casó, se fue a vivir a la calle Buenavista y ahí, también, hay un horno de pan, donde también guisaban loza[582].

Este horno posee unas medidas en la boca de 0,60 m de largo, 0,60 m de ancho y 0,49 m de alto. Mientras que en el interior, sus medidas son de 2 m de fondo, por 0,90 m de alto y de ancho. Al igual que el anterior, está construido con piedra muerta y barro. En 2004 formaba parte de un baño de la casa anexa (Zamora y Jiménez, 2004: 87-88).

[577] Entrevista realizada a D. Francisco Suárez Sarmiento, 72 años, El Tablero de Maspalomas, San Bartolomé de Tirajana, II-1999.

[578] Antonio Sarmiento Hidalgo era marido de María del Rosario López Hernández, alfarera, propietaria del citado horno, según la información oral.

[579] Archivo privado de D.ª M.ª Dolores Santana Rodríguez.

[580] Un celemín equivale a unos 458 $m^2$.

[581] Entrevista realizada a D.ª M.ª Dolores Santana Rodríguez, 62 años, San Bartolomé de Tirajana, I-1999

[582] Entrevista realizada a D.ª Dolores Santana Rodríguez, 62 años, Tunte, San Bartolomé de Tirajana, I-1999).

"La leña la traíamos tronquitos, más bien fina que gorda, para que al tirarla en el horno no vaya a romper la talla, no muy grandes, monte escobones, retamas, de esas cosas, mi padre era el que se encargaba de guisarla, el horno había que calentarlo primero, bien caliente, cuando se caliente el horno va mi padre coge unas varas especiales, que nosotros llamábamos jurgoneros[583], para poder meterla dentro del horno la loza y porque, la candela la tiene usted ahí, entonces mi padre, con el jurgonero cogía las tallas y las iba metiendo dentro, colocándolas al golpe, al golpe y, luego, se le va echando leña y cuando ya esté guisada, primero se queda negra, negra y venga echando leña, echando leña y pega ella a coger calor y se queda encaldada al rojo vivo, que es lo que hace mi padre, ahora cuando ya está por simba al rojo vivo, mi padre cogía otra vez el jurgonero y le iba dando la vuelta, porque ella bajo le queda que guisar, al quedarse ya hecha para mi padre, la calda el fuego y cuando ya estaba la leña hecha cenizas, las iba sacándolas con el jurgonero y colocándolas bien colocadas, por el color que tiene y por el sonido de la talla sabía que estaba bien guisada"[584].

En Lugarejos existieron varios guisaderos, uno de ellos era propiedad de la locera Teresa Suárez conocida como la Cieguita, que se ubicaba en el patio de su cueva. Otro guisadero era el que tuvo el locero Justo Cubas Cubas, que tenía cinco calles y podían guisarse hasta 100 tallas acompañadas de loza menuda (Santana Duchement, 2005).

"En el guisadero se colocaba la loza y se le daba fuego de abajo para arriba, como quien guisa un caldo. Cuando la loza ya está guisada de abajo para arriba, se forra, se deja todo tapado con leña, sin que haya ningún lugar que se quede sin leña, porque eso sería un fallo. La loza así ya está guisada. En Lugarejo todos los guisaderos eran como el que construyó el Cabildo en El Hornillo (Telde), con cuatro o cinco calles. No todos los vecinos tenían uno, pero habían bastantes y el vecino que no tenía, guisaba en el guisadero del vecino"[585].

El día que se iba a proceder a la guisada comunal, cada locera tenía que aguardar su turno. En La Atalaya se dio el caso de que los turnos los repartía una vecina, Mariquita Perera, a la que había que pagarle 1,50 pesetas (Santana y Rodríguez, 2009: 61).

Esquema del proceso de elaboración de la loza tradicional:

A. Provisión de agua, leña, almagre, arena y barro.

[583]La palabra jurgoneros proviene del término castellano "hurgoneros", instrumentos de hierro que servían para remover o atizar la lumbre.

[584] Entrevista realizada a D. José Antonio Suárez Sarmiento, 69 años, Tunte, San Bartolomé de Tirajana, I-1999.

[585] D. Justo Cubas Cubas (Santana Duchement, 2005).

Recolección de leña. Traslado al horno.

Búsqueda de agua (barranco/fuente/pilar). Traslado a la cueva alfar.

Búsqueda de arena o de tosca (barranco/cuevas). Traslado a la cueva alfar.

Traslado a la almagrera. Extracción. Traslado a la cueva alfar.

Traslado a la barrera. Extracción. Traslado a la cueva alfar.

B. Preparación del barro:

1. Extendido. Secado. Mondado. Machacado.

2. Colocación en el goro (pila). Regado y esponjado.

3. Barro. Añadido de arena. Pisado. Añadido de raspas. Basto. Amasado con las manos. Pella.

C. Levantado de la funda:

Existen 3 maneras de levantar una pieza de barro:

- Ahuecado y estirado de una pella (empleando un útil lítico denominado lisadera de levantar) y rematado con un bollo o dos.
- Ahuecado para hacer la base, algo de pared y añadido de bollos para formar casi la pieza completa (urdido).
- Ahuecado y estirado de una pella directamente con las manos, donde casi no se usan bollos o churros, sino trozos.

1. Modelado de la base.
2. Añadido de bollos o churros (urdido).
3. Estirado con la mano o con la lisadera de levantar.
4. Alargado. Abertura de las paredes, estirado mediante alisado.
5. Añadido de asas y apéndices.
6. Oreado. 1-2 días.

D. Habilitado:

1. Raspado-Recortado-Cortado-Desbastado. Con caña (barro blando) y con aros (barro más duro).
2. Oreado.
3. Rasponado con la raspona.
4. Alisado con la alisadera de aliñado.
5. Oreado.
6. Preparado del almagre: majado, molido, mezcla con agua y petróleo (aceite de pescado, etc.).
7. Almagrado (“almagriado”).
8. Oreado.
9. Aliñado de almagría con la lisadera de almagría.

Secado final. 1 día al sol. Varios días a cubierto (secado lento), 15-20 días.

E. Guisado (cocción).

4 modalidades:
- Al aire libre, hoguera (horno hornera). Puntualmente en La Atalaya.
- Al aire libre, sistema de calles, sólo en Lugarejos.
- En el interior de una cueva (Cueva del Horno de la Loza, El Bujo, Hoya de Pineda).
- Horno mono-cámara (La Atalaya, Hoya de Pineda, Tunte, La Aldea, etc.).

Al aire libre (horno hornera), hoguera:
1. Preparación de las piezas (al sol).
2. Colocación de las piezas en el interior de un pequeño hoyo.
3. Colocación de la leña sobre las piezas.
4. Quema de la leña. Control temperatura.
5. Enfriamiento de las piezas. Retirada de las mismas.

Al aire libre (horno hornera), sistema de calles:
1. Preparación de la loza (puesta al sol).
2. Colocación de las piedras muertas (calles y paredes laterales).
3. Instalación de una malla de hierro.
4. Colocación de las piezas. Primero las grandes, luego las medianas, en medio las pequeñas. Las más pequeñas se quedan arriba.
5. Colocación de la leña entre las calles de piedra muerta.
6. Encendido y quema. Control temperatura.
7. Tapado de la entrada de las calles con piedras muertas.
8. Colocación de leña sobre las piezas. Primero pinocha, luego leña verde.
9. Guisado final.
10. Enfriamiento de las piezas. Retirada de las mismas.

En el interior de una cueva:
Se desconoce, puede ser igual que la hoguera, o el sistema de calles.

Guisado en horno:
1. Preparación de la loza. Adaptación al fuego. Puesta al sol, acercamiento progresivo.
2. Calentamiento del horno.
3. Colocación de las piezas en el horno. Primero las piezas más grandes, luego las más pequeñas.
4. Colocación de la leña y encendido.
5. Quemado. 3-4 horas. Control de la temperatura, elevación progresiva.
6. Enfriamiento de las piezas.

Reparto de tareas por sexo:
Recolección y traslado de leña: Hombre / Mujer.
Búsqueda y traslado de agua: Mujer / Niños/as.
Extracción y traslado de la arena: Hombre / Mujer.

Extracción y traslado del almagre: Hombre / Mujer.
Extracción y traslado del barro: Hombre / Mujer / Niños/as
Preparado del barro: Mujer.
Levantado de la funda:  Mujer / Hombre.
Habilitado: Mujer / Hombre.
Guisado: Hombre (existen casos puntuales de alguna mujer que guisó).
Distribución y venta: Mujer / Hombre.

# CAPÍTULO 6
# LAS PRODUCCIONES Y SU USO

Lo más habitual en los trabajos de cerámica tradicional es clasificarlas por su morfología y funcionalidad, básicamente. Se trata de maneras válidas de ordenar estas producciones, pero, como es lógico, siempre pueden estar sometidas a revisión. Lo más aceptado es estudiarlas con distintos enfoques y niveles (García Benito, 2004: 203).

El único autor, que se sepa, que ha relacionado las formas geométricas con las piezas de loza tradicional de Gran Canaria es el ceramista Emili Sempere Ferrándiz. En una clasificación muy sucinta establece que las tallas son cántaros esféricos y ventrudos de cuatro tamaños, así como los bernegales que son cántaros troncocónicos de cinco tamaños (Sempere Ferrándiz, 1982: 301). Para el caso de Hoya de Pineda J. Sebastián López García (1983: 574), establece que los cuerpos de los vasos suelen ser de formas globulares, de tendencia troncocónica, ovoide, etc.

En la loza tradicional, a diferencia de las producciones prehistóricas o, en el caso canario, de las piezas indígenas, conocemos las denominaciones de cada pieza, o de la mayor parte, así como las funciones o utilidades a las que estaban dedicadas, pues es un hecho que en casi todos los casos estudiados cada pieza de cerámica tradicional se elaboraba para un fin determinado. Pero eso no quiere decir que luego los usuarios o usuarias de las mismas las emplearan con otros fines, por ejemplo, los lebrillos se elaboraban para el amasado del pan, o la elaboración de chorizos y morcillas, pero muchas madres los utilizaban para lavar a los niños o niñas pequeños, incluso para lavar la ropa, o la loza. O el caso de algunas tallas y bernegales, piezas de agua, para transportar o almacenar agua fresca, que luego con los años se emplean como macetas, es decir contenedores de tierra para plantas, tal y como todavía puede observarse en muchas casas, incluso algunas tallas y bernegales antiguas se emplean como elementos decorativos en pretiles de azoteas, muros de chalets, fincas, etc.

La forma general que suelen presentan las vasijas y recipientes de loza tradicional es la simple, si bien existen varios recipientes de forma compleja. Destacan las formas de los cuerpos globulares o esféricos (semiesféricos y casquete esféricos), troncocónicos, troncocónicos invertidos, cilíndricos, ovoides y elipsoidales. El tipo de base suele ser o bien plana, o tendencia plana, o bien con tendencia convexa. Los cuellos suelen ser cilíndricos, o troncocónicos invertidos y no muy altos (puesto que son difíciles de trabajar). En cuanto a los bordes suelen ser rectos, o exvasados. El tipo de labio puede ser redondeado, biselado en el interior, biselado en el exterior, plano, apuntado, etc. Mientras que las asas pueden ser de cinta (de sección oval), maciza, del tipo mamelón, de herradura, de cinta con botón, etc. En relación a los mamelones[586]

[586] Los mamelones son apéndices de pequeñas dimensiones que se añaden en la parte superior de la vasija como decoración.

pueden ser cónicos, planos o alargados, éstos últimos denominados asas de lengüeta u orejera, o pichones (éste último en Hoya de Pineda).

Pensamos que era necesario la elaboración de un catálogo de las piezas antiguas que aún se conservan en los fondos de las distintas colecciones depositadas, tanto en museos como en manos de particulares, sobre todo porque todavía hay personas mayores que conocen las denominaciones de las piezas y la funcionalidad o utilidad que se les daba. Para la localización de algunas de estas piezas hubo que seguir de una manera sistemática las antiguas rutas y puntos de venta de los diversos centros loceros y entidades alfareras.

La Fundación para la Etnografía y Desarrollo de la Artesanía Canaria (FEDAC), organismo autónomo del Cabildo de Gran Canaria y El Museo Canario, en sus fondos custodian unas colecciones de cerámicas, sobre todo, de los desaparecidos loceros Francisco Rodríguez Santana (La Atalaya) y Justo Cubas Cubas (Lugarejos) y también de la desaparecida locera Juliana Suárez Vega (Hoya de Pineda). En dichas colecciones, las piezas aparecen catalogadas con algunos estos nombres: cazuelo de vino, bernegal redondo, vaso de bernegal grande con picos, vaso de bernegal, cenicero grande, cenicero, sahumador pequeño, cazuelo de vino pequeño, plato, brasero, plato pequeño, vaso de bernegal con asa y pico, jarra de leche, jarra grande, porrón, foguero, bernegal de asas y picos, gánigo grande, gánigo pequeño, sopera, pato de bernegal grande, olla, tostador de café, pato de bernegal pequeño con picos, maceta grande, colmenera. Hemos de señalar que, tras consultar algunas piezas descontextualizadas que forman parte de los fondos de loza tradicional que custodia El Museo Canario, éstas presentaban rasgos más arcaizantes, de manera que nos hacen pensar que se trata de producciones diferentes a las de nuestro objeto de estudio.

### 6.1. Tipología por centros loceros y localidades alfareras

En líneas generales se puede decir que existen unas piezas comunes que se realizaban en todos los alfares, como cazuelas, tostadores, ollas, sahumadores, cazuelos, lebrillos, gánigos, ganiguetes, vasos, braseros, fogueros, macetas, jarras de gofio, etc., algunas muy parecidas entre sí. Pero, a la vez, existen ciertos tipos cerámicos que son muy característicos de cada centro locero o localidad alfarera, como por ejemplo los cazuelos de vino o ciertas tallas (de tres picos) de La Atalaya, diversos bernegales (de asas y pichones) y jarras de cuajar de Hoya de Pineda, algunas jarras, jarrones y bernegales (engajados) de Lugarejos y varias tallas de Tunte.

Se observa, asimismo, una diferencia en las calidades de la producción de cada centro locero o localidad alfarera. Por lo general las piezas más antiguas son de mayor

calidad, debido a que había una mayor demanda y una elevada competencia[587]. La loza que elaboraron las diferentes loceras era de distinta calidad, según la habilidad y experiencia que tenían sabemos que existieron loceras que no realizaron las tipologías complejas:

> "Unos trabajaban la loza fina, otras al trancazo la basta, mi madre no la hacía ni tan mal ni tan bien, la hacía normal, pero en Hoya de Pineda habían tres mujeres especiales que hacían la losa finita ¡una maravilla!, se llamaban mana Patricia, mana Catalina y mana Sebastiana"[588].

> "Cuando estaba oriá, entonces mi madre la habilitaba. Yo aliñaba loza, la raspaba, pero hacerla no la hice nunca. Hoy la loza no es como la de antes, hoy cuatro tallas pesan más que antes veinte tallas, ¡cristiano, eso era liviano!, hoy le echan mucho barro"[589].

Es cierto que estos artesanos repetían las tipologías heredadas, pero con los años iban adquiriendo un carácter personalizado, esta peculiaridad hacía posible que cada locera conociera su trabajo y el de las otras loceras. Existen formas cerámicas puntuales, normalmente realizadas por encargo y otras que pertenecen a la actitud inventiva del propio artesano. También estas personas estaban sujetas a las influencias externas (Zamora y Jiménez, 2008: 198). Valga como ejemplo lo que nos dijo una antigua locera: "alguna cosa que me gustara -Hoy voy hacer esto a ver como queda- hasta una vez hice una sartén con el rabo, me la llevé para Las Palmas y la vendí"[590].

El volumen de producción se concentró en un número reducido de formas que dependían de la necesidad y demanda por parte de la sociedad en momentos determinados. Sabemos que en la última etapa del centro locero de Hoya de Pineda los productos cerámicos más solicitados fueron las macetas y bernegales (Zamora y Jiménez, 2008: 199), al igual que en Tunte (Zamora y Jiménez, 2004: 127).

A finales de los años setenta, jóvenes loceros de Hoya de Pineda, motivados por el auge que en estos años estaba cobrando la loza tradicional, elaboraron además de las tipologías tradicionales nuevas formas cerámicas influenciadas por foráneos como son las versiones del conocido Ídolo de Tara[591]. Este el caso de D. Joaquín Santiago

---

[587] En el caso de Tunte se observa tanto en diversos documentos fotográficos, como en las piezas que se han conservado y según nos aporta la información oral, que los bernegales y las tallas de mayor antigüedad poseen una mejor calidad técnica, así como un desarrollo de ciertos aspectos decorativos, entre otras cuestiones, un mayor número de asas, cuellos más desarrollados y una mayor simetría de las formas. Sin embargo, este tipo de piezas de la última etapa de producción, aún manteniendo ciertos aspectos formales, presentan una calidad técnica menor, pues presentan formas de tendencia asimétrica, desaparición del desarrollo de los cuellos, etc. (Zamora y Jiménez, 2004: 124).

[588] Entrevista realizada a D.ª. Tomasa Suárez Santiago, 85 años, Hoya de Pineda, Gáldar, 7-X-2006.

[589] Entrevista realizada a D. Santiago Suárez Santiago, 88 años, Hoya de Pineda, Gáldar, VII-2001

[590] Entrevista realizada a D.ª. Carmen Monzón Suárez, 75 años, Hoya de Pineda, 30-IX-2006.

[591] Observamos a la derecha de una fotografía en donde aparece D. Joaquín Santiago Monzón

Monzón y de D. José Godoy Santiago, este último es hijo de la locera D.ª Rafaela Santiago Suárez. Esta experiencia sólo duró unos años (Zamora y Jiménez, 2008: 199).

En cuanto a la tipología de las asas, generalmente, las piezas de mayor envergadura, o no disponen de asas porque por sí mismas no aguantarían el peso del contenedor lleno, o presentan dos asas robustas, dispuestas a ambos lados del eje de la pieza y en el tercio superior de la misma (Santana Duchement, 2005).

Entre los recipientes de tamaño medio y pequeño, tanto el número como la localización y las características de las asas utilizadas, caso de tenerlas, se complica, porque un mismo tipo de recipiente puede presentar diversas variantes. Generalmente los recipientes de líquidos calientes (ollas, calderos, cafeteras y soperas por citar algunos) tienen asas para transportarlos, y para almacenarlos colgados toda vez que acaba su uso. Los contenedores de líquidos en frío, presentan una mayor variedad, pues existen tallas y bernegales que pueden o no tener asas (Santana Duchement, 2005).

Los pitorros se encuentran, sobre todo, en la tetera, la cafetera, un tipo de talla denominada de caño y en el porrón. En este último caso, coinciden dos pitorros con funcionalidad distinta, porque el más abierto ayuda a introducir el líquido y el más cerrado encauza la emisión al exterior (Santana Duchement, 2005) .

**La Atalaya**

En cuanto a la tipología cerámica de La Atalaya, se sabe de la fabricación en este centro locero de las siguientes piezas cerámicas: asaderas (o barquetas), bernegales de pila, braseros, braveras, cafeteras, cántaras (cántaras simples o cántaros, triples y de vino o de cardón), cazuelos (o cachuelos) de vino, cazuelas de castañas, ceniceros, cestas, comederos de aves, fogueros, gánigos, hornillos, huchas o alcancías, jarras, jarras pequeñas, jarras o jarrones de flores, jarras para vino, lebrillos, macetas de colgar, macetas, macetas cajones, macetas jardineras, ollas, paelleras, palmatorias, pilones, piñas de flores, platos, platos de colgar, porrones, quinqués, sahumadores, sahumadores de tapa, soperas, tallas de agua (de tres picos, etc.), tallas de caño, tallas de plantar, tapas (de todo tipo, para tallas, bernegales, ollas, cazuelos, cazuelas, sahumadores, etc.), teteras, tinajas, tostadores de café, tostadores de millo, vasos de bernegal o jarros de agua, vasos *murgos* o jarros de pico, figuras (camellos, caballos, etc.), reproducciones de pilas de destilar, miniaturas (juguetes, braseros, fogueros, tallas, bernegales, ollas, etc.), etc.

unas figuras con formas antropomorfas que representaban recreaciones inspiradas en el denominado ídolo de Tara creadas por este locero.

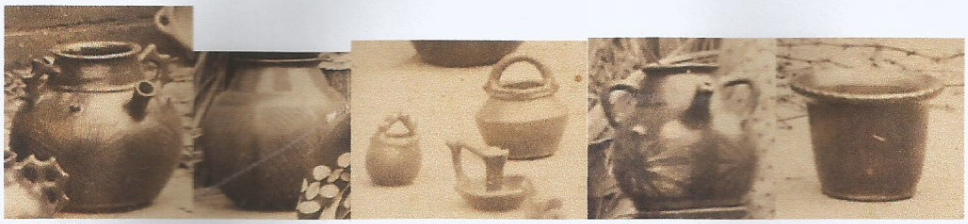
Las piezas más típicas de este centro locero que se solían[592] fabricar únicamente en el mismo y lo diferencian de los demás, son las asaderas, cazuelos de vino, comederos de aves, hornillos, tallas de tres picos, tallas de caño, tallas de plantar, tapas de sahumadores, tinajas, vasos *murgos*, figuras (camellos y caballos), reproducciones de pilas de destilar, etc.

A finales del siglo XIX las piezas citadas como fabricadas en La Atalaya eran las tallas (nombradas como cántaros), los braseros, tostadores de gofio y de café (Stone, 1995, I: 176 y 179), platos adornados con flores, escudillas, lebrillos (Vernau, 1992: 193-194 y 199), cazuelos, bernegales, sahumadores (Morales y Martínez de Escobar, 1892: 42-43), así como los gánigos (González Díaz, 1900 a).

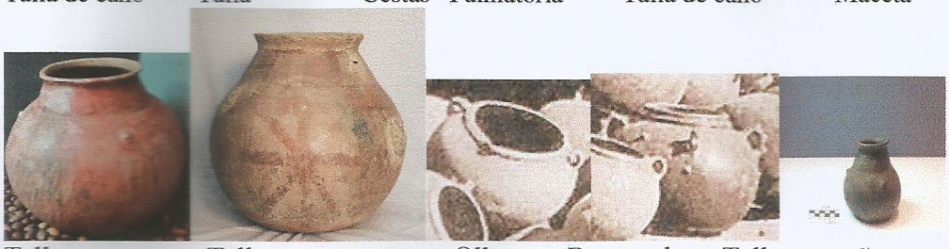
A mediados del siglo XX entre las piezas producidas destacan los bernegales, tallas para el agua, ollas para guisar leche, cazuelas para tostar café, gánigos para el agua y otros líquidos, macetas, jarrones, palmatorias, altesas para amasar el pan, etc (Dumpiérrez Rodríguez, 1944: 162). Pedro Lezcano cita para La Atalaya fogueros, bernegales, jarra para vino o de adorno, jarros para gofio, macetas, tallas para agua, braseros, sahumadores, tostadores de millo, calderos y vasijas grandes y redondas de un metro de diámetro que hacen de despensa, nevera y almacén y por encargo, casetas para palomas, bandejas, porrones, cazuelos de vino o de bodega, ceniceros, fogones, etc. (Lezcano Montalvo, 1944: 173-183). Por su parte, Martín Moreno cita gánigos, ollas, cazuelas, tallas, "bernagales", tinajas, platos, vasos, bandejas, lebrillos, tostadores y macetas (Moreno, 1950: 78-79). También se nombran platos, macetas, tallas, tostadores, jarras para el gofio y la carne, cazuelas, cacerolas para el arroz, ceniceros, "bernagales", jarrones para flores, juegos de té, cucharas, gánigos, lebrillos, barquetas para el asado de corderos y toda clase de vajilla, así como miniaturas y figuras de todo tipo (García Jiménez, 1960: 20).

A finales del siglo XX se citan como piezas fabricadas en este pago alfarero, tallas, tostadores de millo, ollas para leche, jarras para gofio, juegos de té, juegos de café, tinajas para aceitunas, porrones, bandejas, ceniceros, bernegales, macetas, braseros y sahumadores (Bethencourt Mateos, 1975: 64-65); tallas, braseros, bernegales, jarros para gofio, tostadores, calderos y vasijas grandes para guardar vino y cereales (González Antón, 1977: 84); bernegales, tallas, cazuelos de vino, braseros, sahumadores, tostadores, soperas, jarras, fogones (hornillas), cazuelas y porrones (Sempere Ferrándiz, 1982: 304). A continuación se exponen diversas fotografías de algunas de las principales piezas cerámicas elaboradas en este centro locero.

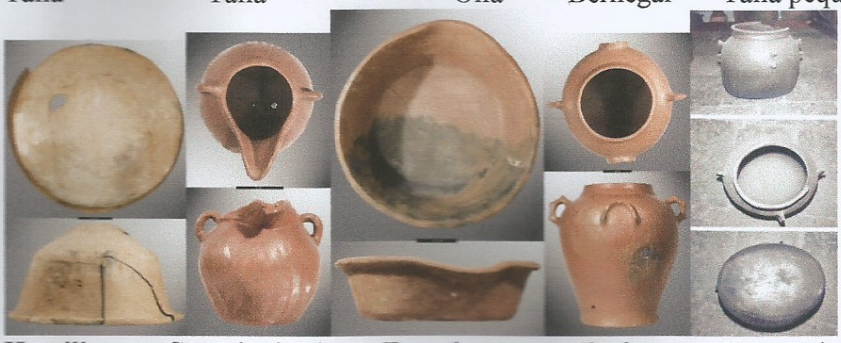
[592] Hoy en día se fabrica en el centro de interpretación de La Atalaya una importante variedad de piezas cerámicas: tallas, bernegales, ollas, cazuelos de vino, cazuelas, cazuelas de castañas, tostadores, palmatorias, tallas de caño, tallas de plantar, cántaras de vino, cántaras, cántaras triples, platos, platos de colgar, vasos, braseros, fogueros, sahumadores, braveras, etc. También se reproducen piezas indígenas.



Talla de caño Talla Cestas Palmatoria Talla de caño Maceta



Talla Talla Olla Bernegal Talla pequeña



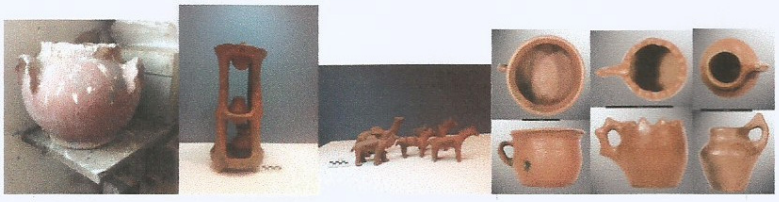
Hornilla Cazuelo de vino Tostador Tinaja Bernegal



Talla Comedero de ave Olla de castaña Olla Olla



Brasero Foguero Bravera Sahumador Palmatoria Cántaras



Talla de caño Destiladera Figuras Escupidera Vaso murgo y Vaso de bernegal

Diversas piezas cerámicas fabricadas en La Atalaya de Santa Brígida

**Hoya de Pineda**

La tipología cerámica de Hoya de Pineda se basaba en la elaboración de bernegales (redondos, de asas, de pichones, etc.), borsolanas, braseros, cafeteras, cántaras, castañeros, cazuelas, cazuelos para servir leche, calderos colmenas, cucharas, espesaderas, frigueras, fogueros, gánigos, ganiguetes, hornillas, jardineras, jarras, jarras pequeñas, jarras para cuajar, jarras con picos, jarras con asas y tapadera, jarras para servir con asa y bico, jarras con tapadera, lebrillos, macetas, ollas, palmatorias, platos, platos con picos, porrones, sahumadores, soperas, tallas, tostadores de café, tostadores de castañas, tostadores de millo (con bico), vasos, etc.

Las piezas más típicas de este centro locero que se solían[593] fabricar únicamente en el mismo y lo diferencian de los demás, son los bernegales redondos, los bernegales de asas y de pichones, las borsolanas, las jarras de cuajar leche, las frigueras, las castañeras, las hornillas, las colmenas y las jardineras. Dado que Hoya de Pineda se emplaza en zona de medianías, donde abunda el ganado, por tanto una zona de pastoreo y de producción de queso importante, existía cierta especialización en la elaboración de piezas relacionadas con las actividades pecuarias, como las jarras para cuajar, o las espesaderas. Estas piezas se elaboraban por encargo, sobre todo las jarras de grandes dimensiones para cuajar la leche. Era realmente el comprador quien daba el uso final (Zamora y Jiménez, 2008: 208).

Los diferentes autores que a partir de la década de los ochenta del siglo XX, han abordado los estudios sobre este centro alfarero, mencionan algunas piezas cerámicas elaboradas sobre todo por la locera Juliana Suárez Vega. Así, según Rafael González Antón (1977: 85) las piezas de cerámicas fabricadas en Hoya de Pineda eran las siguientes:

> "Bernegales con o sin asas, gánigos para el ordeño, macetas, ganiguetes para fregar la loza, frigueras y tostadera para tostar castañas y el maíz, borsolana para amasar el caldo, pilones para el agua, porrones, lebrillos para el agua de los animales de corral, tostadores, braseros y sahumerios".

Por su parte, Julio Cuenca Sanabria (1981: 25) cita las siguientes piezas cerámicas elaboradas en Hoya de Pineda:

> "Tampoco las piezas salidas de este alfar de las Cuevas de Pineda difieren en mucho de las de La Atalaya: ollas, jarras para el gofio, pilones, braseros, tallas, bernegales, soperas, lebrillos, platos, tostadores, etc., es decir todo lo que se utilizaba en el menaje de la cocina rural".

[593] Hoy en día la única locera que sigue en activo en Hoya de Pineda, D.ª. Rafaela Santiago Suárez, elabora frigueras, vasos, jarras pequeñas, sahumadores, bernegales, platos, ollas, etc. Ya no suele fabricar piezas de gran tamaño, como tostadores de millo, lebrillos, jarras de cuajar, jarras de gofio, etc.

También el ceramólogo Emili Sempre Ferrándiz (1982: 301) cita para Hoya de Pineda tallas (de cuatro tamaños), bernegales (de cinco tamaños), cántaras para beber, jarras de hasta 100 litros, braseros, fogueros, hornillos, tostadores de café, tostadores de millo, frieras (asadores), cazuelos de vino, sahumadores, etc.

El autor que de forma más amplia ha tratado este tema es, sin lugar a dudas, Juan Sebastián López García (1983: 574), que se ha basado (al igual que los anteriores trabajos), sobre todo, en las piezas elaboradas por Julianita:

> "Las formas en la cerámica de Hoya de Pineda de Gáldar son variadas, van unidas a la función del vaso. En líneas generales, predominan los vasos simples o tendentes a la simplicidad. La gran funcionalidad de los tipos cerámicos hacen que los de tipo compuesto sean raros.
>
> La variedad de formas está en la afirmación de la alfarera - Aquí hacemos todo- (referido a formas cerámicas), y efectivamente casi es así, si tenemos en cuenta que junto a las formas tradicionales admiten encargos previo dibujo de las formas deseadas.
>
> En general las panzas o cuerpos de los vasos son de formas globulares, de tendencia troncocónica, ovoide, etc. los cuellos suelen ser cilíndricos, no demasiado altos. El cuello alto es más difícil de trabajar; ese es el motivo por el que no se hagan demasiadas tallas, que difiere por ese aspecto del bernegal propiamente dicho.
>
> Los fondos suelen ser planos o ligeramente cóncavos. Bordes rectos o exvasados y extremos redondeados.
>
> En una relación que nos dio la alfarera, las piezas que se realizan con más frecuencia en Hoya de Pineda de Gáldar: bernegal redondo, porrones, platos, tostadores, hornillas, etc.".

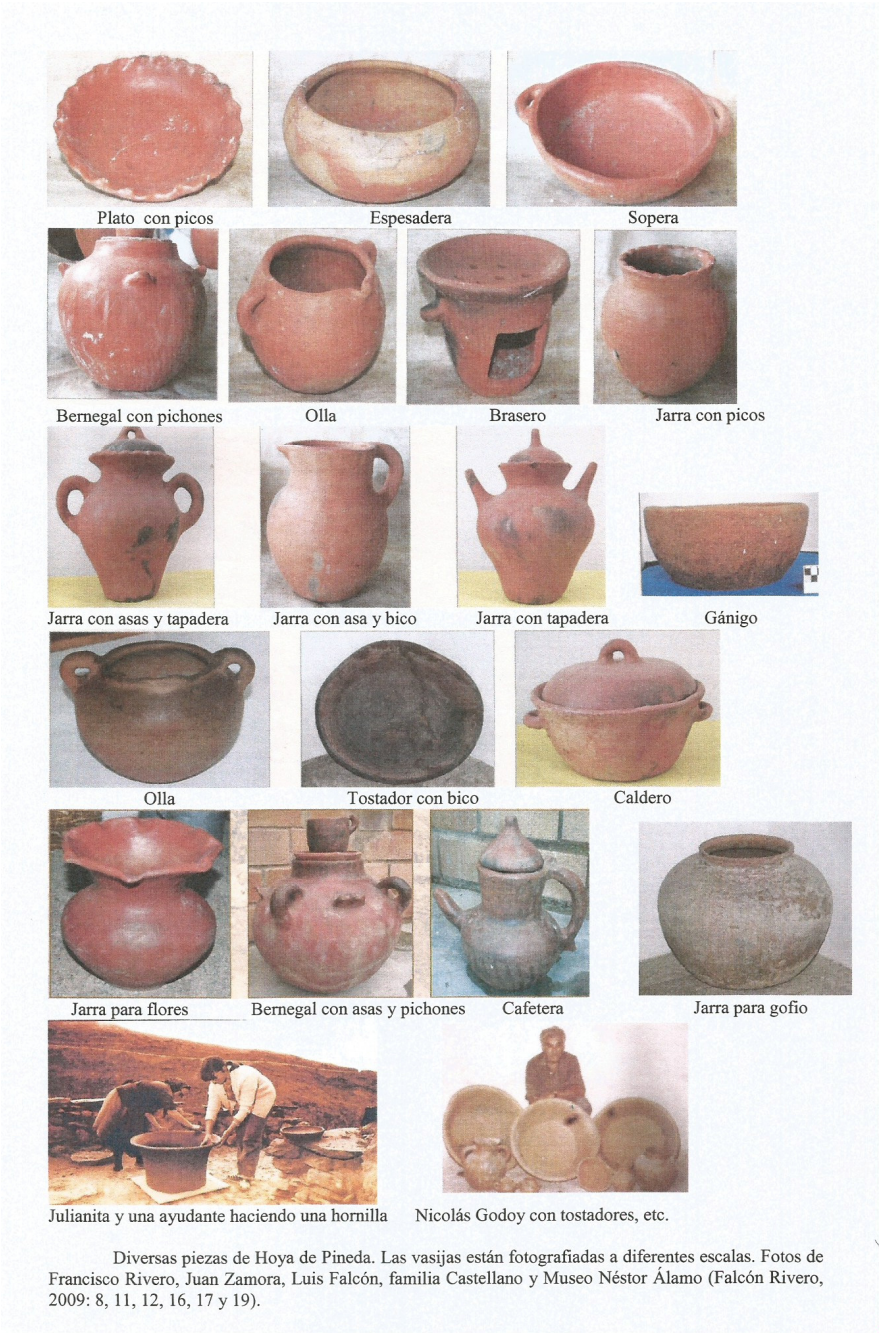
En relación a las asas, el mismo autor (López García, 1983: 574), nos comenta:

> "Estos apéndices con un evidente carácter funcional en muchos casos tienen un matiz decorativo.
>
> En cuanto a los mamelones, los tenemos cónicos. También están los mamelones planos o alargados, denominados asas de lengüeta u orejera. Están presentes en el bernegal de pichones, ya que este tipo de asa se le da en Hoya de Pineda el nombre de pichón; también están en el bernegal de asas y pichón, cazuela, braseros, jarras, etc.".

La investigadora Natacha Seseña Díez (1997: 353) resalta algunas de las piezas que se fabricaban en Hoya de Pineda, varias de las cuales presentaban reticulados geométricos como motivos decorativos. Entre las piezas destacan los bernegales, tallas, ollas para leche, hornillas de pan, lebrillos, cántaros, gánigos para ordeñar, ganiguetes para fregar, frigueras y tostadores para tostar castañas y millo, borsolanas para amasar el caldo, pilones y jarras para el agua, sahumadores, etc.

En Barranco Hondo de Gáldar, concretamente en la Ermita de Nuestra Señora de Fátima se localiza una pieza cerámica denominada gánigo elaborada en Hoya de Pineda que es usada como pila bautismal. Así se observa que con el tiempo algunas cerámicas se reciclaban para otros menesteres a lo largo de su vida. Es evidente la polivalencia de algunos objetos cerámicos respondiendo a un ahorro económico y de rentabilidad de los mismos. Los que corrieron con más suerte terminaron como elementos decorativos o macetas lo que ha permitido que hayan llegado hasta nuestros días (Zamora y Jiménez, 2008: 208).

Algunas piezas cerámicas fabricadas en Hoya de Pineda:




Diversas piezas de Hoya de Pineda. Las vasijas están fotografiadas a diferentes escalas. Fotos de Francisco Rivero, Juan Zamora, Luis Falcón, familia Castellano y Museo Néstor Álamo (Falcón Rivero, 2009: 8, 11, 12, 16, 17 y 19).

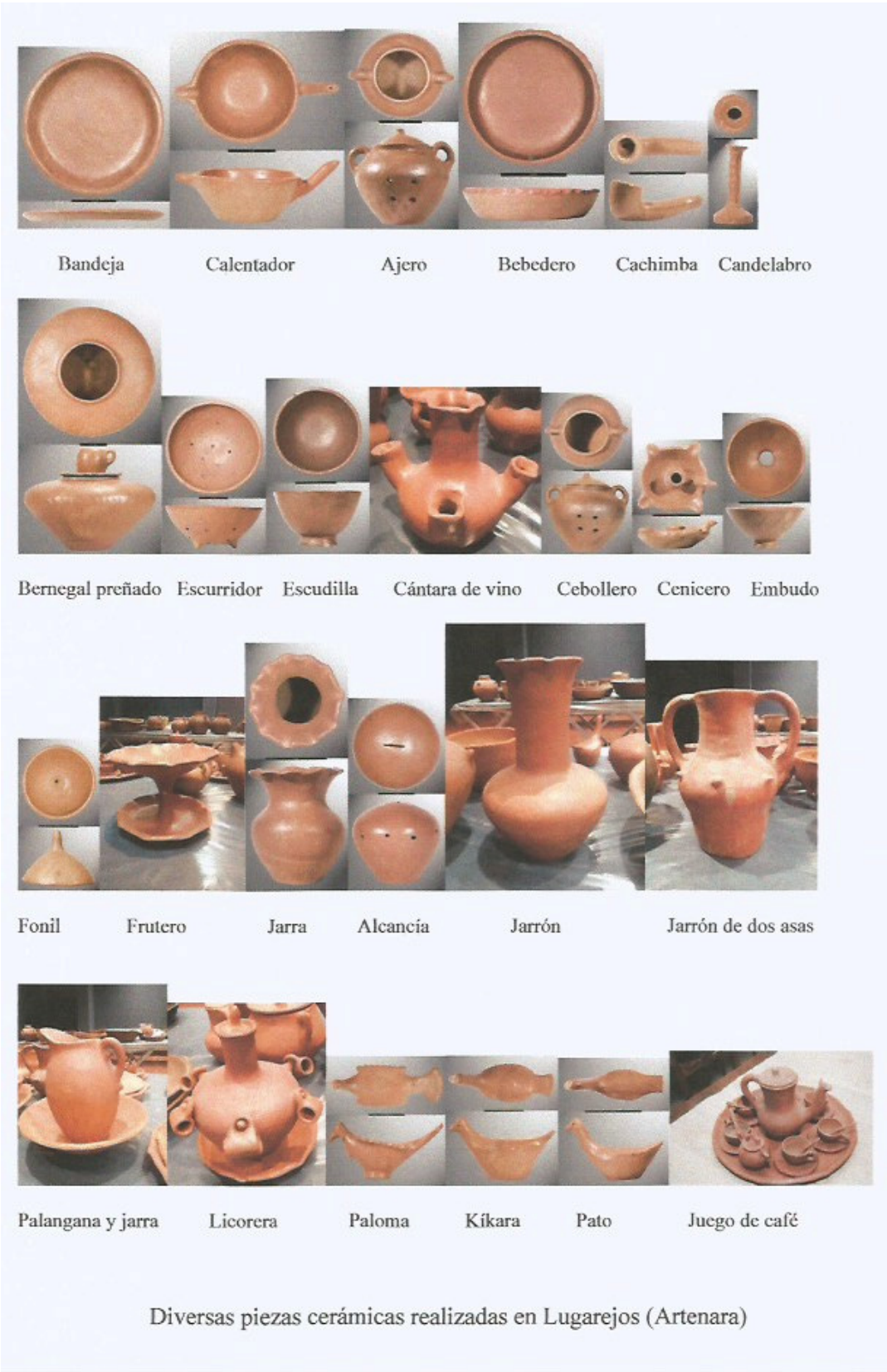
**Lugarejos**

En cuanto a la tipología cerámica de Lugarejos (probablemente la más amplia de Gran Canaria), se sabe de la fabricación en este centro locero de ajeros, bandejas, bernegales (de varios tipos), borsolanas, braseros, cahimbas, cafeteras, calentadores, candelabros, cántaras, cántaras de vino, cazuelas, cazuelos, cebolleros, ceniceros, ceniceros para cachimbas (de caño recto y de caño cambado), cestas, coladores, cucharas, fogueros, floreros, fruteros (de uno, dos y tres pisos), gánigos, ganiguetes, huchas (alcancías), jarras, jarras para flores, jarras pequeñas, jarras para cuajar, jarras para agua, juegos de café, lebrillos, licoreras, macetas, ollas, paelleras, palanganas, palmatorias, paneras, platos, platos de colgar, porrones, regaderas, sahumadores, soperas, tallas, tapas (de todo tipo, bernegales, ollas, paelleras, tallas, etc.), tostadores de café, tostadores de castañas, tostadores de millo, vasos, vasos murgos, figuras de aves, figuras, kíkaras, miniaturas, juguetes (porrones, ollas, tallas, bernegales, cestillos, figuras de palomas, kíkaras,…), etc. (Santana Duchment, 2005 y Luján Henríquez, 2006: 71).

Las piezas más típicas de este centro locero que se suelen fabricar únicamente en el mismo y lo diferencian de los demás, son ajeros, bernegales, cachimbas, calentadores, candelabros, cebolleros, ceniceros de cachimbas, coladores, floreros, fruteros, huchas, jarras para agua, juegos de café, licoreras, paelleras, paneras y kíkaras.

Hay que aclarar, no obstante, que muchas piezas fueron elaboradas, en los últimos momentos de producción de este centro locero, por el alfarero Justo Cubas Cubas, que estuvo influenciado, entre otros, por los torneros (concretamente los Martínez) que fabricaron macetas en el vivero de la zona de Tamadaba, así como por las diferentes ferias de artesanía a las que acudía. Asimismo, dicho alfarero estuvo trabajando en la Casa Museo Cho Zacarías de San Mateo, donde también pudo adquirir conocimientos de otros tipos cerámicos.

Algunas piezas cerámicas elaboradas en Lugarejos.

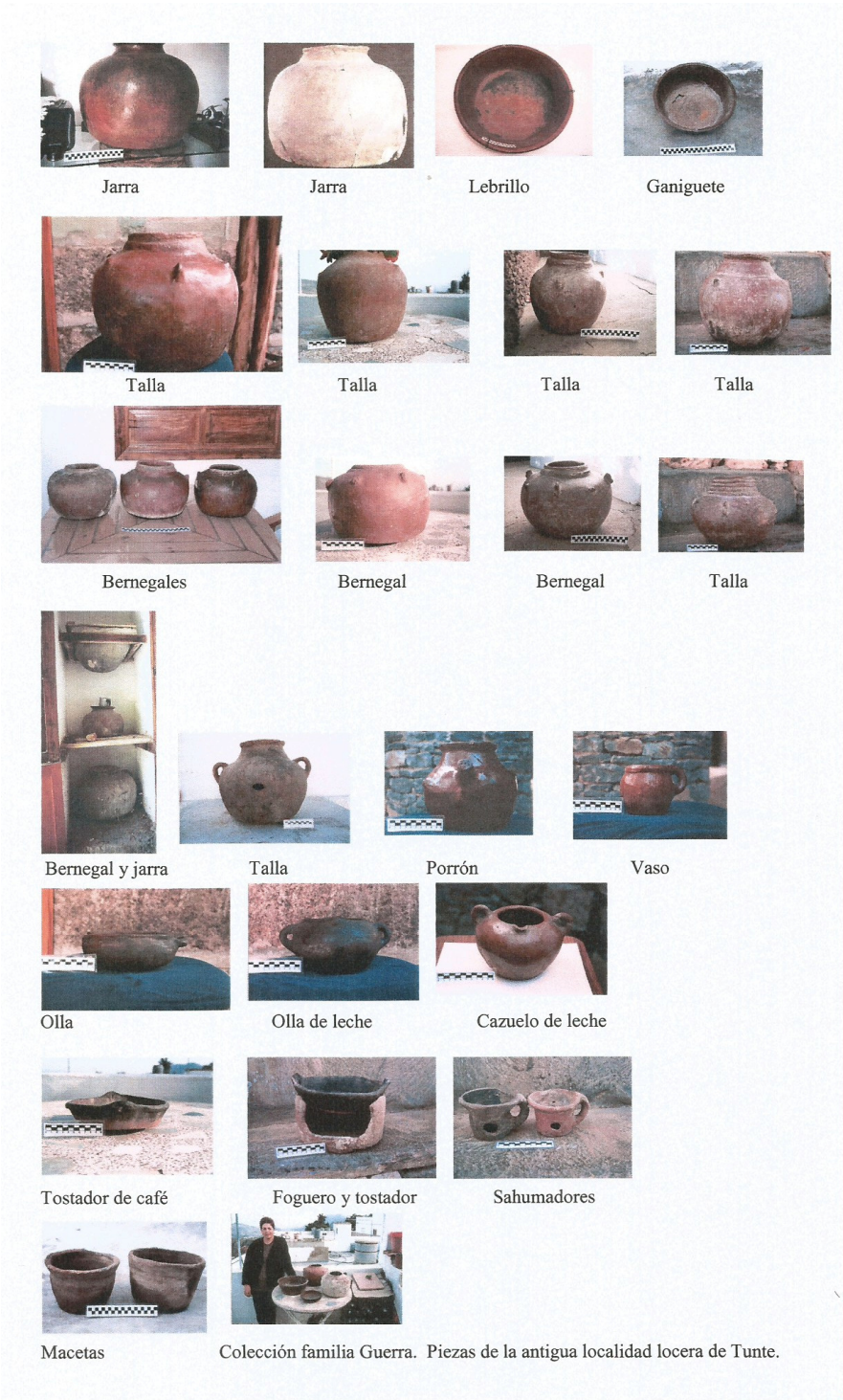



Diversas piezas cerámicas realizadas en Lugarejos (Artenara)

**Tunte**

Para el caso de Tunte las piezas cerámicas que se han podido documentar se corresponden con: bernegales, cazuelos para leche, cazuelas de café, cuencos (probablemente juncos), fogueros, ganiguetes, jarras, lebrillos, macetas, ollas, ollas para leche, porrones, sahumadores, tallas, tostadores de millo y vasos (Zamora y Jiménez, 2004: 124).

Algunas piezas cerámicas fabricas en Tunte.




Colección familia Guerra. Piezas de la antigua localidad locera de Tunte.

### 6.2. Terminología

Las denominaciones de las piezas cerámicas se han documentado según la información aportada por las loceras y alfareros, así como según se recoge en la documentación histórica y en la bibliografía consultada. Los nombres se han relacionado por orden alfabético.

En total se contabilizan unas 80 denominaciones de piezas[594] generales, además de las diversas variantes que existen en las figuras (7), juguetes (al menos existen unos 14 tipos de juguetes), platos (5), tapas (de las que se tiene constancia, al menos, de unas 16), tostadores (3), vasos (5), etc.

Se considera que hasta finales del siglo XIX y comienzos del XX la tipología de la cerámica tradicional era mucho más restringida y limitada que las formas que luego se constatan y documentan a mediados y, sobre todo, a finales del siglo XX. Pues, parece ser, que diversas piezas comienzan a fabricarse a partir de finales del XIX y sobre todo a mediados del siglo XX, como la tinaja, cafetera, tetera, frutero, jarrón, licorera, sopera, jardinera, colmenera, caldero, paellera, ajero, cebollero, etc.

Las piezas de loza tradicional documentadas[595] para la isla de Gran Canaria (clasificadas según orden alfabético) son las siguientes:

- Ajero.
- Artesa o altesa.
- Asadera, barca, barqueta, barquineta o fuente.
- Azucarero.
- Bandejas:
    - Bandeja.
    - Bandeja de colgar.
- Bebederos:
    - Bebedero de aves.
    - Bebedero de animales.
- Bernegales (*bernagales*):
    - Bernegal de asas.
    - Bernegal de asas de cresta.
    - Bernegal de asas y pichones.
    - Bernegal engajado.
    - Bernegal de picos.

[594] Es probable que existan más denominaciones de piezas de las aquí citadas, pues la presente lista no está cerrada y se podrían añadir otros elementos.

[595] Algunas de las piezas citadas no han podido ser estudiadas, sólo se conocen por información oral, o por estar citadas en la bibliografía. De estas piezas no se ha podido realizar la ficha correspondiente en el catálogo elaborado a tal efecto.

    - Bernegal redondo de emanar agua.
- Biquero.
- Borsolana.
- Botella.
- Brasero.
- Bravera.
- Cachimbas (pipas de fumar):
    - De caño recto .
    - De caño cambado.
- Cafetera.
- Calderos:
    - Caldero o caldera.
    - Caldero con patas.
- Calentador.
- Candelabro.
- Cántaras:
    - Cántara.
    - Cántara o cántaro de La Atalaya.
    - Cántara triple.
    - Cántara de vino (o de cardón).
- Caseta para palomas.
- Cazuelas:
    - Cazuela de castañas.
    - Cazuela de tostar.
    - Cazuela de vino o de bodega.
- Cazuelos:
    - Cazuelo (*cachuelo*) o cazuela de vino o de bodega.
    - Cazuelo para servir leche.
- Cebollero.
- Cenicero.
    - Cenicero.
    - Cenicero de cachimba.
- Cesta.
- Comederos:
    - Comedero de ave.
    - Comedero de hurón.
- Copa.
- Colmenera o colmena.
- Cuchara.
- Cucharilla.
- Destiladera o piedra de destilar (miniatura).
- Escudilla.

- Escupidera (bacín, orinal o bacinilla).
- Escurridor o escurridero de papas.
- Espesadera.
- Figuras zoomorfas:
    - Burro.
    - Burro con albardas.
    - Camello.
    - Paloma.
    - Paloma con alas.
    - Pato.
    - Quícara o kíkara.
    - Vaca.
- Florero.
- Foguero.
- Fonil (o embudo).
    - Embudo (de salida ancha).
    - Fonil (de salida estrecha).
- Fuente.
- Friguera.
- Frutero.
    - Frutero de tres patas.
    - Frutero de una bandeja.
    - Frutero de dos bandejas.
    - Frutero de tres bandejas.
- Gánigo.
- Ganiguete.
- Hondilla.
- Hornilla de pan.
- Hornillo.
- Hucha o alcancía.
- Jardinera.
- Jarras:
    - Jarra (para millo, cebada, gofio, etc.).
    - Jarra acanuta.
    - Jarra de imitación.
    - Jarra o jarrones para flores.
    - Jarra de Lugarejos.
    - Jarra con asas y bico (para vino o agua).
    - Jarra con asas y tapadera.
    - Jarra con tapadera.
    - Jarra para cuajar leche.
    - Jarra de pico.

    - Jarra de patas.
- Jarrita o jarra pequeña.
- Jarros:
    - Jarro.
    - Jarro y palangana de bañera.
- Jarrones:
    - Jarrón grande, mediano y pequeño.
    - Jarrón con asas.
    - Jarrón engajado de tres o cuatro formas.
    - Jarrón para leche.
- Juego de café:
    - Cafetera (con tapa).
    - Azucarero (con tapa).
    - Lechera.
    - Tazas.
    - Platos para las tazas.
    - Cuchara para el azúcar.
    - Cucharillas.
    - Bandeja.
- Juego de té.
- Juguetes:
    - Bernegal.
    - Boliche.
    - Brasero.
    - Cachimbas.
    - Camello.
    - Cazuelo de vino.
    - Cesta o cestillo.
    - Jarro.
    - Porrón.
    - Sopera.
    - Tayero o pila de destilar.
    - Tallita.
    - Sahumador.
    - Vaso.
- Junco (cuenco con mango).
- Lámpara.
- Lebrillos:
    - Lebrillo de amasado.
    - Lebrillo de agua para los animales.
- Licorera (juego de licorera):
    - Licorera.

    - Plato.
    - Vasos pequeños con asas.
    - Tapa de licorera.
- Macetas:
    - Maceta de colgar.
    - Maceta de jardín o jardinera.
    - Maceta de suelo.
    - Macetero (con patas).
- Ollas:
    - Olla de agua.
    - Olla de castaña o castañero.
    - Olla de guisar.
    - Olla de leche.
- Paellera.
- Palangana:
    - Palangana para lavarse.
    - Palangana de bañera.
- Palmatoria.
- Panera:
    - Panera ovalada.
    - Panera redonda.
- Piña de flores.
- Pito de agua.
- Platos:
    - Plato de bernegal.
    - Plato de colgar.
    - Plato hondo.
    - Plato llano.
    - Plato cuadrado.
    - Plato con picos.
    - Plato de decoración.
- Porrón.
    - Porrón mediano y pequeño.
    - Porrón con picos.
    - Porrón tradicional.
- Quinqué.
- Rabilera de vino.
- Reverbero.
- Sahumador:
    - Sahumador.
    - Sahumador de tapa.
- Sopera.

- Tallas:
    - Talla de agua de tres picos.
    - Talla con asas.
    - Talla de caño.
    - Talla de gajo.
    - Talla de plantar.
- Tapas:
    - Ajero.
    - Bernegal, o plato de bernegal.
    - Caldera.
    - Caldero.
    - Cazuela.
    - Cazuelo.
    - Cebollero.
    - Colmenera.
    - Hornilla de pan.
    - Hornillo.
    - Jarra.
    - Jarro.
    - Sopera.
    - Talla o plato de talla.
    - Tarro.
    - Olla.
    - Sahumador.
- Taza.
- Tetera.
- Tinaja para aceitunas o frutos secos.
- Tostadores:
    - Tostador de café.
    - Tostador de castaña.
    - Tostador de millo.
- Vasos:
    - Vaso o jarro de agua.
    - Vaso de adorno.
    - Vaso de bernegal.
    - Vaso murgo o jarro de picos.
    - Vaso de talla.

## Catálogo de Piezas de loza tradicional de Gran Canaria

Antes de proceder a la descripción de cada una de las piezas estudiadas, quisiéramos aclarar que la mayor parte de los dibujos y fotografías que aparecen en las siguientes páginas han sido cedidos por la FEDAC. Muchos dibujos no presentan escalas gráficas, pues originalmente no tenían dichas referencias. Para tener una visión lo más aproximada de las medidas de aquellas piezas que no poseen escalas de referencia, se ha decidido colocar al lado la fotografía correspondiente a la misma escala, en la medida de las posibilidades.

La mayor parte de las piezas de La Atalaya que aparecen en el presente catálogo fueron realizadas a principios de los años ochenta del pasado siglo XX por Francisco Rodríguez Santana y, en menor medida por Antonia Ramos Santana. Las piezas de Hoya de Pineda fueron realizadas en los noventa por Juliana María Suárez Vega y las de Lugarejos por Adolfina Cubas o Justo Cubas Cubas, también en los noventa.

### Ajero

Denominación: ajero.

Uso: almacenamiento.

Alfares: Lugarejos.

Sirve para almacenar las cabezas de ajo, colocado en el poyo de la cocina, o en alguna estantería de la misma. Además, favorece la ventilación del alimento, de manera que no se concentra el olor en el pequeño contenedor (Santana Duchement, 2005).

Se trata de un pequeño caldero de tendencia globular con tapa, con dos asas de puente colocadas a ambos lados del eje de la pieza y agujeros en la zona media de la panza. El ejemplar fabricado por el alfarero Justo Cubas Cubas tiene ocho agujeros. Los apéndices de agarre están colocados con tendencia longitudinal al eje, en los hombros de la pieza (Santana Duchement, 2005). Presenta alisado al interior y bruñido y almagrado al exterior. Asimismo, presenta decoración exterior, en la mitad inferior de la vasija, consistente en líneas cruzadas, a modo de reticulado, formando rombos.

Al parecer, y según comentarios del citado Justo Cubas, este tipo es característico de la producción de Lugarejos, algo que parece confirmarse si tenemos en cuenta que ninguno de los otros centros tiene este producto entre sus tipos (Santana Duchement, 2005).

En cuanto a sus medidas, tiene de alto 17 cm, 20 cm de ancho (diámetro máximo) y 20 cm de largo. Posee una capacidad de entre 5 y 7 litros.



Ajero de Lugarejos, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.

**Artesa o altesa**

Denominación: artesa, altesa o amasadera.

Uso: procesado de alimentos.

Alfares: se nombra para La Atalaya, pero se desconocen los alfares.

El origen de esta palabra es incierto. Por lo general se denominaba artesa a un cajón de tendencia cuadrangular y de madera. La artesa servía, entre otros muchos usos, para amasar pan. Por su parte, la palabra artesón, se refiere a un recipiente, de base redonda o cuadrada, que regularmente se utilizaba en las cocinas para fregar. Es posible que se trate del lebrillo o de un ganiguete, que podía usarse para amasar pan o para fregar la loza (Santana Duchement, 2005).

Se desconocen sus medidas y no se tienen referencias documentales sobre esta pieza. Sólo se conoce por referencias bibliográficas.

**Asadera**

Denominación: asadera, barca, barqueta, barquineta y fuente.

Uso: procesado de alimentos y servicio de mesa.

Alfares: sobre todo se producía en La Atalaya.

En la actualidad se utiliza para cocinar recetas que necesitaban poco fondo y gran extensión para la evaporación. Se trata de un recipiente de forma ovalada, muy abierto y con poca altura, de base ancha. Sin embargo, las asaderas documentadas a finales del siglo XIX poseen dimensiones mayores, algunas poseen hasta 25 cm de altura. En la vista aérea tiene un perímetro ovalado, y en los extremos se localizan las dos asas. Las asas son de puente, colocadas transversales al eje de la pieza, en la misma horizontal del borde del recipiente, quedando fuera del calentamiento directo del fuego en el procesado. Además, esta posición de las asas permite la retirada de la comida del fuego, y el vertido en otro recipiente con facilidad. Posiblemente su denominación derive de la barqueta elaborada en fibras vegetales, que corresponde a una cesta alargada con asa en los dos extremos. La palabra se origina en el siglo XX, derivada del canarismo barca, y del sufijo diminutivo "eta" (Santana Duchement, 2005). Mientras que asadera deriva del portugués *assadeira*. En Portugal (Carapinhal, Miranda do Corvo, Coimbra) existen piezas cerámicas (*assadeiras*) muy parecidas a las elaboradas en la alfarería tradicional canaria (Fernandes e Teixeira, 1997). En algunos lugares, como La Atalaya, las asaderas son denominadas barcas, barquetas o barquinetas (dependiendo del tamaño), o incluso paila.

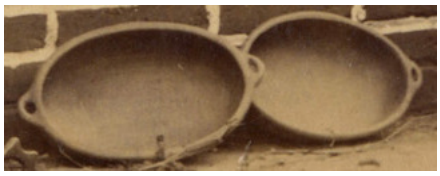
Es una pieza que se expone al fuego, pero una vez que se enfría, se suele servir directamente en la mesa, por lo que también forma parte del servicio de mesa. Presenta alisado al interior y alisado y almagrado al exterior, así como en el borde.

Sus medidas aproximadas son 9 cm de alto, 36 cm de ancho y 21 cm de largo. Su volumen es de entre 5 y 7 litros. Hay asaderas que que superan los 15 litros de capacidad.



Asaderas o barquetas de La Atalaya, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.







Izquierda: asaderas de grandes dimensiones probablemente procedentes de La Atalaya. Colección particular. Foto cedida por José Ángel Hernández Marrero.

Derecha arriba: asaderas de La Atalaya que aparecen en un detalle de una fotografía del pabellón de alfarería de la exposición de la Fiesta de las Flores, 1892. Foto de Luis Ojeda Pérez. Fondo fotográfico de la FEDAC.

Derecha abajo: assadeira de Carapinhal, Miranda do Corvo, Coimbra. Museu de Olaria. Câmara Municipal de Barcelos (Fernandes y Teixeira, 1997).

**Azucarero**

Denominación: azucarero.

Uso: servicio de presentación de mesa. Contenedor de azúcar.

Alfares: Lugarejos.

Recipiente de pequeñas dimensiones y de diversas formas, algunos de tendencia globular, otros troncocónica invertida, etc. Casi todos los azucareros observados presentan dos asas, que pueden ser macizas, o lobuladas. Suele presentar alisado al interior y alisado y almagrado al exterior. Algunos azucareros poseen bruñido y decoración de motivos lineales. Poseen su correspondiente tapa, algunas de estas tapas presentan forma cónica, o semiesférica. Todas las tapas tienen un asa o un mamelón para su sujeción.

En cuanto a las medidas generales de este tipo de piezas, algunas poseen 15 cm de alto, 0,5-1 cm de ancho y unos 12 cm de largo (diámetro máximo). Pueden alcanzar una capacidad que no supera los 0,25-0,30 litros.

Por lo general este tipo de recipientes se elaboran con otras piezas que forman los juegos de café, pero en algunas ocasiones se vendían por separado.



Azucareros de Lugarejos, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.

**Bacín**

Denominación: bacín, escupidera, orinal o bacinilla.

Uso: higiene personal.

Alfares: La Atalaya y Lugarejos.

El *diccionario de materiales cerámicos* define el bacín como un recipiente troncocónico cilíndrico, generalmente con asas, de mayor tamaño que el orinal, utilizado en la higiene personal (Cabrera, Maicas y Padilla, 2002: 34).

La escupidera o bacín es la modalidad más antigua del objeto que servía para almacenar los orines nocturnos, en los tiempos en los que no había baño. El bacín, también conocido como bacinilla, orinal o escupidera se utilizó en los momentos en que las camas eran bastante altas, lo suficiente como para necesitar un taburete para subir a ellas. El bacín se colocaba en un hueco excavado en la pared, a la altura de la cama, y de allí se cogía cuando se necesitaba. De esta manera se evitaba bajar al suelo, o ponerlo en el taburete, situación que a medianoche hubiese resultado peligrosa. La palabra bacín deriva del antiguo catalán *bacín*, vasija para contener líquidos o alimentos (Santana Duchement, 2005).

Es un recipiente con tendencia cilíndrica, el borde saliente y una única y gran asa puente. Con una base estrecha y de perímetro circular. El apéndice de agarre se localiza en la mitad superior del cuerpo cerámico, con dirección longitudinal al eje de la pieza. Existen variantes en la colocación de los extremos del asa puente, porque en función del tamaño que necesita el anexo (directamente proporcional a la capacidad del contenedor), se registra que el asa puede salir desde la horizontal del borde, y quedar en

la mitad superior del cuerpo cerámico, o como se puede observar en el bacín de La Atalaya, originarse por debajo del borde saliente y recorrer el eje hasta llegar a un nivel por debajo de la mitad del cuerpo (Santana Duchement, 2005).

Es importante que sea cual sea el volumen del contenido, en el transporte del líquido para su desechado, el asa ayude a que no se derramen los orines en el camino, es decir, que mantenga la boca del bacín en horizontal (Santana Duchement, 2005).

Sus medidas varía entre 16 y 14 cm de alto, 10 y 18 de ancho y 10 y 18 cm de largo. El volumen varía entre 1,5-2, 3 y 5 litros. Presenta alisado al interior y exterior.



Bacín o escupidera de La Atalaya, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.

**Bandeja**

Denominación: bandeja.

Uso: servicio de presentación de mesa.

Alfares: Lugarejos.

Se define como un recipiente de forma plana y abierta, que sirve para transportar objetos y tiene las paredes más bajas que la fuente (Cabrera, Maicas y Padilla, 2002: 34).

Se trata de una pieza de planta circular u ovalada. Se elaboran bandejas sueltas, para juegos de café, licoreras, etc. Presenta alisado al interior y al exterior. Algunas bandejas presentan almagrado tanto al interior, como al exterior. Y, en algunos casos la superficie exterior puede poseer decoración bruñida, a base motivos lineales.

En cuanto a las medidas generales de este tipo de piezas, algunas poseen 5 cm de alto,  0,5-1 cm de ancho (grosor) y 35 cm de largo (diámetro máximo). Pueden alcanzar una capacidad de entre 3 y 5 litros.






Bandeja de Lugarejos, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.

**Bebederos**

Denominación: bebedero de aves, etc.

Uso: contención de agua para animales.

Alfares: Lugarejos, La Atalaya y Hoya de Pineda.

Existen varios modelos de bebederos para animales (perros, gatos, gallinas, etc.), algunos son troncocónicos invertidos, otros ovoides, etc. Incluso a veces se aprovechan o reutilizan ciertas piezas como los gánigos para este fin. Suelen presentar alisado al interior y al exterior. Pero en el caso de la pieza que se expone a continuación presenta alisado al exterior y alisado y algramado al interior y en el borde.

En cuanto a las medidas generales de este tipo de piezas, algunas poseen unos 5 cm de alto, 22-25 cm de ancho (diámetro máximo) y 0,5-1cm de grosor. Hay bebederos que poseen una capacidad de dos litros.


Bebedero de Lugarejos, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.

**Bernegal.**

Denominación: bernegal o "bernagal".

Uso: almacenaje y contención de agua para beber.

Alfares: se han documentado bernegales en La Atalaya, Hoya de Pineda, Lugarejos y Tunte. Probablemente se hacían en todos los alfares de la isla.

Es el recipiente que permite el almacenamiento de agua para beber, cerca de los sujetos que van a consumirla. El agua diaria se iba a recoger a la fuente, se traía a la casa y se almacenaba en los bernegales (solía existir uno por casa). La palabra bernegal hace alusión a una tinaja que contiene agua de beber. Es probable que este término derive del italiano antiguo *vernicare*, "barnizar", del mismo origen que barniz, o de otra forma romance afín, por tratarse de recipientes barnizados, generalmente en oro (Santana Duchement, 2005). Para el alfarero José Ángel Hernández Marrero (2008: 93-94) este término procedería, en origen, de una pieza cerámica (del árabe *berr*), luego, a partir del siglo XVII, metálica (generalmente de plata o de oro) con forma de vaso tendido y no alto, empleado para beber agua o vino. Probablemente, según este autor, el vaso que servía para extraer el agua, dio origen a la pieza cerámica empleada para contener el agua fresca.

Estos recipientes podían estar colocados sobre el poyo de la cocina, en una hornacina excavada en la pared, y frecuentemente en la estructura denominada pila, destiladera o tallero (tayero). En esta última, el bernegal se colocaba bajo una piedra porosa y tallada como un cajón, en la que se vertía el agua y se hacía destilar hacia el bernegal, que la mantenía limpia y fresca (Santana Duchement, 2005).

Para Hoya Pineda, creemos que el bernegal, podría cumplir con dos funciones, la de traer el agua del naciente o de la fuente y la de almacenarla en la casa. Pensamos que

estas dos funciones, se unen cuando los bernegales son pequeños y tienen asas longitudinales al eje, acompañadas de pichones decorativos. Por otra parte, los que no tienen ningún tipo de anexo funcional, excepto la tapa, son los que probablemente sólo se dedicaban al almacenamiento del agua (Santana Duchement, 2005).

Para el centro locero de Lugarejos, podría esta ocurriendo algo parecido, aunque aquí existe el tipo cerámico de la talla, que se dedica exclusivamente al transporte del agua desde la fuente a la casa. En este centro locero, también existe el bernegal de pila, con una forma muy elegante, en la que la curva que abarca la barriga y los hombros de la pieza, se acentúa enormemente (es como un bernegal preñado). Con este perfil, el bernegal de pila no podría ser movido con facilidad, de hecho, no presenta anexos funcionales. Es frecuente que a esta figura se le llame talla, pero no corresponde a la funcionalidad de la misma (Santana Duchement, 2005).

En el centro locero de La Atalaya, existen diferencias netas entre la función del bernegal y el de la talla de transporte. Los bernegales pueden responder a la figura tipo general, o a la variante del bernegal preñado, que corresponde al que se coloca en la pila de destilar. De hecho, el bernegal de pila suele prescindir de anexos funcionales, pero puede estar minuciosamente decorado (Santana Duchement, 2005).

Los bernegales como forma tipo, son recipientes de base estrecha y figura globular que se ensancha en la panza, y se comienza a cerrar en los hombros de la pieza, para acabar en un borde sin cuello. Existen muchas variantes de esta forma tipo, y fundamentalmente se diferencian según el centro locero del que proceden.

Para Hoya Pineda, la forma tipo de los bernegales es la que hemos descrito someramente, sin embargo debemos tener en cuenta que no conocemos el tipo talla para este centro locero, aunque sí unos bernegales que pueden alargar un poco el cuerpo, e incluso que existen dos tipos de bernegales, los que cuentan con asas y los que no tienen ningún tipo de anexo funcional (Santana Duchement, 2005).

En Lugarejos, los bernegales se distinguen de las tallas. Sin embargo, los de menor capacidad en litros suelen tener asas puente colocadas longitudinales al eje de la pieza, y acompañadas frecuentemente de picos o pichones. Es decir, que en los bernegales de menor tamaño, puede estar ocurriendo el mismo fenómeno de aprovechamiento de un mismo tipo cerámico, para dos funciones, aunque en este centro el tipo talla está presente (Santana Duchement, 2005).

En La Atalaya, los bernegales se distinguen morfológicamente, porque responden al perfil general de esta figura, y con frecuencia el único anexo funcional que presentan es la tapa de encaje, sobre la que se dispone el vaso para sacar el agua. Creemos que los bernegales colocados en la pila de destilar, son aquellos que tienen una

tapa con agujero central, porque de esta forma el agua destilada podría verterse directamente al interior del recipiente, o después de haber llenado el vaso dispuesto sobre ella. Entre las producciones del centro de La Atalaya, los bernegales preñados, son objetos que han alcanzado un gran preciosismo, con curvas estilizadas y frecuentemente decorados con incisiones, e incluso relieves, como es el caso de la llamada asa de herradura (Santana Duchement, 2005).

En Tunte pueden presentar cuellos cilíndricos e irregulares, panzas con tendencias globulares o bitroncocónicas. Los labios pueden ser planos, biselados al interior, al exterior o redondeados. Asimismo puede tener asas macizas verticales, asas redondas, y/o mamelones, dependiendo del modelo[596]. Las bases son casi planas y con tendencia hacia la convexidad (Zamora y Jiménez, 2004: 135).

Por su morfología se establecen varios modelos. Presentan unas medidas muy variables. Algunas medidas varían con unos diámetros que oscilan entre 30 y 37 cm Las alturas oscilan entre 20 y 30 cm, así como unos grosores de entre 0,3 y 1,5 cm.

Las capacidades son también muy variables, puesto que se relaciona directamente con las necesidades familiares en el consumo de agua. Por ejemplo, si en una casa vive sólo persona, probablemente el bernegal utilizado no exceda de entre cinco o siete litros. En el hogar de una familia muy numerosa, la capacidad del bernegal puede llegar a ser superior a los 50 litros de agua. Los bernegales que además de almacenar agua, pueden utilizarse para el transporte desde la fuente, tienen unas capacidades que pueden ir desde los cinco a los 20 litros. Los bernegales de tamaño medio están entre los 15 y los 30 litros, prescindiendo de cualquier anexo de agarre desde que su capacidad comienza a ser mayor. Los bernegales de forma preñada (bitroncocónica), es decir los que con frecuencia se localizan en las pilas de destilar, suelen tener capacidades en el orden de 20 y 30 litros (Santana Duchement, 2005).

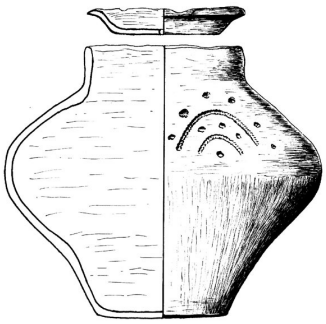
La superficie interior suele estar alisada y la externa presenta el uso de almagre, asimismo está bien tratada con la técnica del bruñido. Según información oral, algunas loceras llegaron a confeccionar bernegales a medida por encargo. Generalmente, estas medidas por encargo dependían del espacio disponible para instalar el bernegal (en el tallero, hueco de la cocina, etc.). Asimismo, algunas loceras exponen que los bernegales tienen que tener el cuello chico.

[596] En esta localidad locera se han documentado hasta tres tipos de bernegales (Zamora y Jiménez, 2004: 135-148).



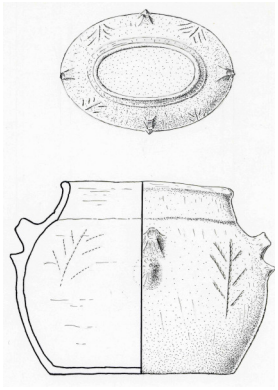


Bernegal de asas y pichones y bernegal de pichones, Hoya de Pineda. Derecha: bernegal, Lugarejos.


Bernegal preñado (foto y dibujo), Lugarejos. Bernegal, Ayuntamiento de Valleseco. Podría ser de Hoya de Pineda, pero se desconoce su origen.





Antiguo bernegal de La Atalaya.

Fondo de la FEDAC. Fotografías y dibujos cedidos por la FEDAC. Excepto las fotografías alusivas al bernegal de pichones de Hoya de Pineda y el bernegal perteneciente al Ayuntamiento de Valleseco.

**Borsolana o borzolana**

Denominación: borzolona o borsolana.

Uso: procesado de alimentos.

Alfares: La Atalaya y Hoya de Pineda.

La palabra borzolana o borsolana hace referencia a una palangana para lavarse (en origen de ¿porcelana?) y procedería del canarismo borcelana, por cambio de timbre en la vocal de la segunda sílaba. En Gran Canaria, además, esta palabra se asocia a una especie de fuente para amasar gofio o lebrillo melado (Santana Duchement, 2005).

Parece ser que recipiente se asocia a un tipo de lebrillo. Se desconocen sus medidas, pues no se ha podido acceder a ninguna pieza.

**Botella.**

Denominación: botella.

Uso: servicio de presentación de mesa, contenedor de líquidos (agua, vino, etc.).

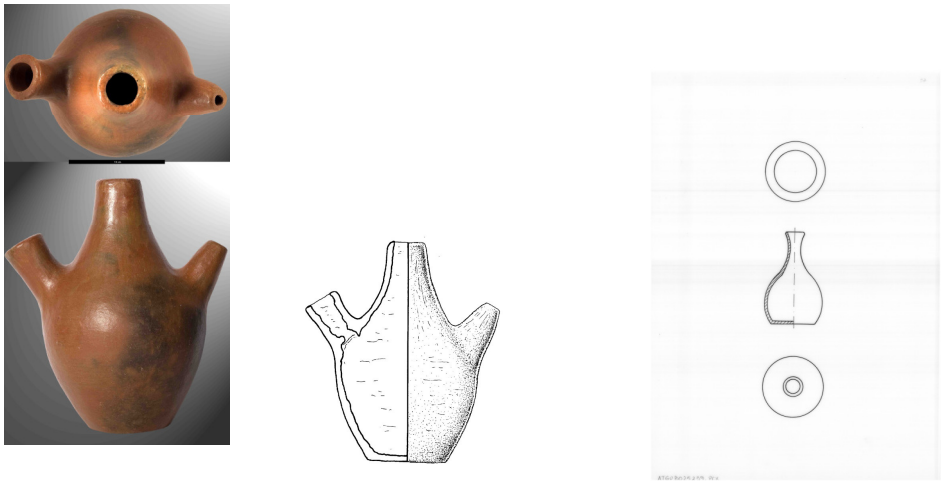
Alfares: La Atalaya y Lugarejos.

Se define, según el *diccionario de materiales cerámicos* como un recipiente cerrado de cuello marcado, que posee una relación entre el diámetro máximo y el

diámetro de la boca de un 30% y que se suele hacer a menor altura que el diámetro (Cabrera, Maicas y Padilla, 202: 37)

Vasija de forma compuesta, posee forma troncocónica invertida en la panza y cuello troncocónico. Existen varios modelos. Algunas botellas poseen dos pitorros, uno de ellos posee un mayor ancho del orificio que el otro (salida del líquido), como si fuera un porrón. Otras botellas sólo tienen una única apertura. Este tipo de piezas presentan alisado al interior y alisado y almagrado al exterior.

En cuanto a las medidas generales de este tipo de piezas, algunas poseen 25 cm de alto, unos 18 cm de ancho (diámetro máximo) y 0,5-1 cm de grosor. Pueden alcanzar una capacidad de 1-1,5 litros.



Botellas de La Atalaya, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujos cedidos por la FEDAC.

**Brasero**

Denominación: brasero.

Uso: contenedor de fuego.

Alfares: La Atalaya, Hoya de Pineda, Lugarejos y probablemente Tunte.

Es el objeto que servía para obtener brasas y aprovechar su calor, utilizando leña menuda o carbón. El combustible se introducía por la boca del brasero, y se prendía fuego, avivándolo y alimentándolo hasta que formase las brasas en su interior. A partir de este momento, se podía colocar la olla para procesar la comida sobre la parrilla que forma el techo de la cámara de combustión. También se podía poner el alimento crudo (pescado o carne) directamente sobre la parrilla, para consumirlo asado. De la misma forma que para el asado, los braseros servían para calentar las antiguas planchas metálicas (Santana Duchement, 2005).

Se compone de una cámara de combustión con forma cilíndrica y de base estrecha, con una boca lateral de alimentación, sobre la que se coloca una parrilla en forma de plato, fusionada desde su elaboración. La parrilla tiene forma de plato hondo, en cuya base se han ejecutado varias perforaciones, que sirven para que el calor de las brasas circule hacia el nivel superior (Santana Duchement, 2005). Algunos braseros presenta asas, otros no.

Los braseros tienen unas medidas muy variables, con unos diámetros que oscilan entre 25 y 30 cm. Las alturas varían entre los 20 y 30 cm, así como los grosores que varían entre los 0,5 y 1,5 cm.



Brasero de La Atalaya, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.

**Bravera.**

Denominación: bravera.

Uso: contenedor de fuego.

Alfares: se ha documentado sobre todo en La Atalaya.

La bravera es una parrilla independiente, en la que se colocaban las ollas o el alimento en crudo directamente, para que se cocinara al calor de las brasas. Generalmente es una pieza complementaria a la cámara de combustión denominada foguero. Ambas forman una figura y cumplen una función semejante a la del brasero. A tenor del significado de la palabra bravera (según el diccionario de la RAE) que hace referencia a la boca del horno, y también al respiradero que tienen algunas de estas

estructuras, es posible que la bravera se pudiera colocar sobre una cámara de combustión sin boca de alimentación lateral, en la que previamente se han obtenido las brasas, aunque en el recuerdo de la segunda mitad del siglo XX, la bravera se asocia al foguero, que sí la presenta (Santana Duchement, 2005).

La pieza tiene forma de plato hondo, con anexos de agarre, generalmente como asas macizas fusionadas al borde de la pieza. Las paredes del plato suelen ser bastante abiertas, para dejar un intervalo de encaje amplio y adaptable a diferentes tamaños de bases, de esta manera, amplía el área afectada por el calor, a partir del ancho de la boca superior del foguero. En la base de la bravera, se encuentran los agujeros de transmisión del calor (Santana Duchement, 2005).

Presentan unas medidas muy variables. Algunas medidas varían con unos diámetros que oscilan entre 30 y 35 cm Las alturas oscilan entre 10 y 12 cm, así como unos grosores de entre 0,5 y 1,5 cm



Bravera de La Atalaya, fondo de la FEDAC. Fotografía cedida por la FEDAC.

**Cachimbas**

Denominación: cachimba (pipa de fumar).

Uso: procesado de tabaco, contenedor de fuego.

Alfares: Lugarejos.

Se tratan de pipas para fumar. La palabra tiene su origen en el siglo XX y lo más probable es que se trate de una voz derivada del portugués *cachimbo*, aparejo de fumador compuesto por un hornillo, en el que se coloca el tabaco, y de un tubo por donde se absorbe el humo (Santana Duchement, 2005).

Las cachimbas se componen del hornillo y del tubo, y lo más relevante es que en este caso están elaboradas con barro. Los tipos se diferencian por el tamaño, y sobre todo por la delineación del tubo, que puede ser recto o formando una curva (Santana Duchement, 2005). Algunas cachimbas pueden medir unos 12-15 cm de largo, por 2 cm de grosor y 2 cm de alto. Mientras que el hornillo puede medir unos 3-4 cm de alto, por unos 3,5 cm de diámetro.



Cachimba de Lugarejos, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujos cedidos por la FEDAC.

**Cafetera.**

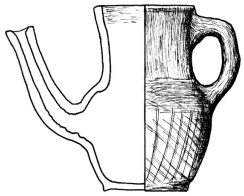
Denominación: cafetera.

Uso: procesado de alimentos, preparación de café.

Alfares: La Atalaya, Hoya de Pineda y Lugarejos.

Recipiente de forma compuesta, con cuerpo globular o troncocónico invertido, presenta pitorro y asa muy destacada de sección circular u oval. Hay cafeteras que poseen una sola asa y otras que tienen dos asas paralelas. Presentan alisado al interior y alisado y almagrado al exterior. Algunas cafeteras poseen bruñido y están decoradas con motivos lineales o reticulados. Todas las cafeteras poseen tapa.

En cuanto a las medidas generales de este tipo de piezas, algunas poseen 20 cm de alto, 15 cm de ancho (diámetro máximo) y 0,5-1 cm de grosor. Pueden alcanzar una capacidad de 0,5 litros.


Cafetera de Lugarejos, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por al FEDAC. Cafetera de Hoya de Pineda. Foto: Juan Zamora Maldonado.

**Calderos**

Denominación: caldero o caldera.

Uso: servicio de presentación de mesa.

Alfares: La Atalaya, Hoya de Pineda y Lugarejos.

El término caldera puede haber estado sometido a un proceso de generalización de la palabra, a un tipo de recipiente que incluso en un mismo lugar, pueden ser denominados de dos o tres formas distintas. Vamos a intentar deducir cuál puede ser su función, y las relaciones nominales con otros tipos (Santana Duchement, 2005).

Según el *Diccionario Etimológico del Habla Canaria* (Morera, 2001), la palabra caldera proviene del latín *caldaria*, que alude a una vasija de metal grande y redonda que servía para cocer o calentar algo dentro de ella. Si al término se le añade el sufijo de género masculino "o", obtenemos la palabra caldero, que se deriva tal vez por influencia de su cognada portuguesa (*caldeiro de cozinhar*), con el mismo significado. A esto le añadimos que según este diccionario, el caldero es una olla para cocinar. Por su parte, la olla, según el Diccionario de la RAE es una vasija redonda de barro o metal, que comúnmente forma barriga, con cuello y boca anchos, y con una o dos asas, la cual sirve para cocer alimentos, calentar agua, etc. (Santana Duchement, 2005).

Por tanto, en función de la etimología, caldera, caldero y olla, serían términos que se asocian a un mismo tipo cerámico, o al menos a una función semejante. Según el *Atlas Lingüístico y Etnográfico de las Islas Canarias*, ALEICAN (Alvar, 1976), en su tomo II, encontramos que las palabras olla, perola, caldero y caldera se utilizan para designar a un mismo tipo de recipiente en Gran Canaria, siendo el término perola el que se relaciona con la función de un recipiente utilizado para transportar tierra. Como generalización, el ALEICAN designa una imagen para los cuatro términos, que se

describe como un pote de hierro con dos asas longitudinales y tres patas (Santana Duchement, 2005).

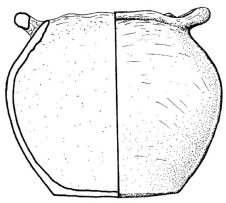
Desde nuestro trabajo sobre los tipos realizados por los diferentes artesanos, creemos conveniente separar en la clasificación funcional, la palabra o tipo olla, del referente caldero/caldera, dejando excluido el término perola, por entender que probablemente existe una confusión de significado entre la vasija de barro y el contenedor para transporte de tierra. Sin embargo, en lo que a éste último se refiere, es posible que sea de utilidad tener en cuenta la función del transporte en ambos objetos. De hecho, el caldero que conocemos, presenta dos asas puente, longitudinales, denominador común de los recipientes que sirven para mover su contenido, no para guisarlo (Santana Duchement, 2005).

Como parte de una identificación funcional algo más en detalle, el caldero que está disponible en el Fondo de Material Etnográfico de la FEDAC, realizado por Justo Cubas, tiene tres patas, es decir, se asocia a la imagen dada por el ALEICAN para la denominación de caldera/o en la década de 1970, y queda excluida la función de procesado de alimentos, al menos mediante cocción (Santana Duchement, 2005).

La caldera/o (de tres patas) es un recipiente cuyas paredes forman un curva con tendencia al cierre, aunque no llegan a desarrollarlo. Tiene una forma globular sin inflexiones de ningún tipo. El recipiente del que se tienen referencias, presenta tres anexos funcionales: una tapa con asa puente, dos asas puente dispuestas de forma longitudinal al eje de la pieza y tres picos pegados a la base, soportadas por las patas (Santana Duchment, 2005).

Suelen presentar alisado al interior y al exterior. Algunos calderos poseen bruñido y almagrado al exterior, con motivos decorativos geométricos lineales. Diversos calderos han sido almagrados la mitad superior de la vasija, mientras que en la parte superior aparecen motivos bruñidos con almagre. También algunas tapas aparecen almagradas y bruñidas.

El caldero elaborado en La Atalaya por Francisco Rodríguez Santana es de forma globular, con dos asas de cinta en el borde y presenta una tapa. Las medidas generales de este caldero son 30 cm de alto, 35 cm de ancho (diámetro máximo) y un grosor de entre 0,5 y 1 cm. Pueden tener una capacidad de 1-2 litros.


Caldero de La Atalaya, fondo FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC. Caldero de tres patas de Lugarejos, colección particular D. Juan Cubas, Barranco Hondo, Gádar.

**Calentador.**

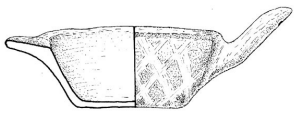
Denominación: calentador.

Uso: cocción de alimentos y servicio de presentación de mesa.

Alfares: Lugarejos.

Recipiente con forma troncocónica invertida, presenta un mango de agarre y un bico. Algunos calentadores poseen alisado y almagrado al interior y alisado al exterior con bruñido (con presencia de líneas cruzadas). También aparecen almagrados el mango y el bico, tanto al interior, como al exterior.

En cuanto a las medidas generales de este tipo de piezas, algunas poseen 10 cm de alto, 25 cm de ancho (diámetro máximo) y 0,5-1 cm de Pueden alcanzar una capacidad de 0,5 litros.

Calentador de Lugarejos, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.

**Candelabro.**

Denominación: candelabro.

Uso: iluminación.

Alfares: La mayor parte de los candelabros documentados son de Lugarejos.

Se trata de un objeto cilíndrico con base o pedestal. Se encuentra hueco para permitir la colocación y soporte de una vela. Suele estar alisado y almagrado al exterior. Es una de las pocas piezas que presenta decoración impresa en toda la superficie exterior, a base de acanaladuras y pequeños huecos. En cuanto a las medidas generales de este tipo de piezas, algunas poseen 20 cm de alto, 10 cm de ancho (diámetro máximo) y 1-1,5 cm de grosor.



Candelabro de Lugarejos, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.

**Cántaras**

Denominación: cántara, cántara triple, cántara de vino o de cardón.

Uso: diversos, contenedor de líquidos, servicio de presentación de mesa y decorativo.

Alfares: La Atalaya y Lugarejos.

Con la denominación de cántaras se han documentado diversos tipos de piezas. Existen unas cántaras de forma globular que se emplean para contener líquidos. Otras con forma de cesta, de tendencia globular, poseen un asa de sección circular o triangular y cinco puntas que son más decorativas y presentan un pitorro. Algunas de estas cántaras pueden tener dos o más mamelones. Hay otras denominadas cántaras triples en la que se superponen tres cántaras con pitorro y asas de varios tipos (de sección circular con tres puntas, o tetillas, de orejera perforada, etc.). Por último también está la cántara

de vino o de cardón, que se caracteriza por presentar una base estrecha, un cuerpo de tendencia globular, al que se añaden cuatro apéndices largos de forma cilíndrica (huecos por dentro), dos de ellos son pitorros, que poseen pequeñas protuberancias.

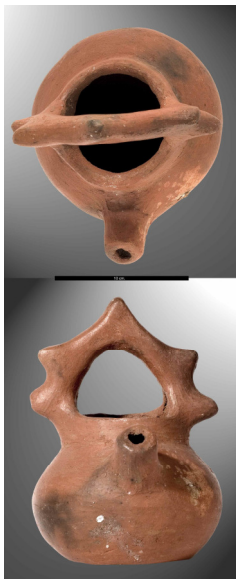
El Alfarero José Ángel Hernández Marrero nos comentaba, en relación a la cántara de vino o de cardón, que es muy curioso que los apéndices estén todos huecos. La investigadora francesa Denise Robert (2010: 24) definía esta vasija sobre pie poco marcado de base cóncava, cuerpo esférico, cuello de perfil cóncavo que se remata con un borde saliente. A esta vasija se le añade en disposición simétrica y en alternancia dos apéndices (pitorros) oblicuos de perfil curvo y dos apéndices de apariencia antropomorfa. También plantea que estos últimos apéndices podrían tratarse de cabezas de perro con el hocico abierto, aunque no lo puede precisar. Entre los espacios libres de los golletes aparecen unos apéndices (mamelones) que la autora relaciona con unos cuernos. Se cuestiona dicha autora si en realidad esta vasija serviría para gastar una broma, tal y como describió René Verneau (1992: 171-172) a finales del siglo XIX. En ese sentido, decía este antropólogo francés que en Agaete le ofrecieron que bebiera en este tipo de vasija de varios golletes, mientras se bebe por un lado, a través de las otras salidas se vierte el líquido sobre la cabeza y los hombros. La propia Robert experimentó con esta vasija y constató la observación de Verneau.

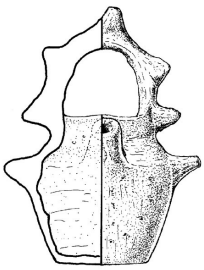
La decoración de pequeños mamelones, o protuberancias que presentan los apéndices recuerda a las pencas o tallos del cardón (*Euphorbia canariensis*), de ahí la denominación de cántara de cardón. Una variante de este tipo de piezas es la fabricada en Lugarejos, hace años, en las que los apéndices ya no aparecen decorados con protuberancias, están todos abiertos y son de menor tamaño.

En cuanto a las medidas generales de este tipo de piezas son muy variadas. Las cántaras globulares, algunas poseen 12 cm de alto, 15 cm de ancho (diámetro máximo) y 0,5-1 cm de grosor. Pueden tener una capacidad de 1 litro. La cántara de La Atalaya puede tener unos 20 cm de alto, 15 cm de diámetro máximo y un grosor de 0,5-1,5 cm. Mientras que la cántara triple puede llegar hasta los 35 cm de alto, 18 cm de ancho y entre 0,5 y 1 cm de grosor. Por su parte, la cántara de vino o de cardón puede medir unos 22-25 cm de alto, por 15 cm de diámetro máximo y tener un grosor de 0,5-1 cm.

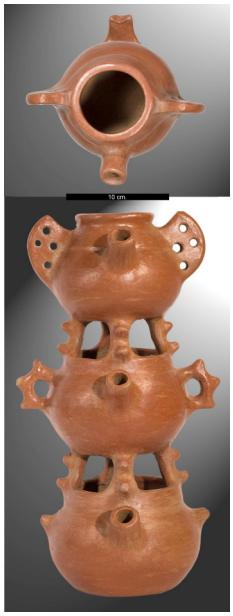


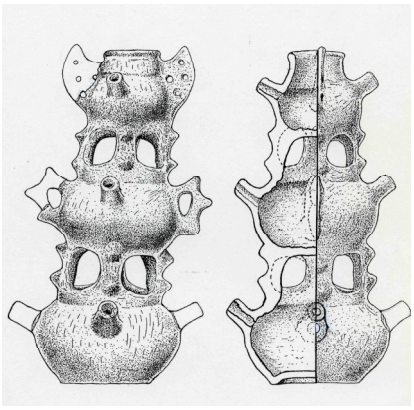
Cántara de la colección de D. Juan Cubas, Barranco Hondo, Gáldar.





Cántara de La Atalaya, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.





Cántara triple de La Atalaya, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.

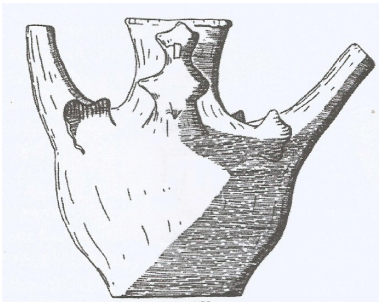




Izquierda: cántara de vino o de cardón, fondo de la FEDAC. Fotografía cedida por la FEDAC.

Derecha: cántara de vino perteneciente a la colección privada de D. Juan Cubas, Barranco Hondo, Gáldar.





Izquierda: cántara de vino de Lugarejos, fondo de El Museo Canario.
Derecha: dibujo de una cántara de vino de la colección de René Verneau, finales del siglo XIX, depositada en el antiguo Museo del Hombre, hoy Quai Branly de París. Tomado de Robert, 2010: 25.

**Cazuela**

Denominación: cazuela.

Uso: procesado de alimentos.

Alfares: La Atalaya, Hoya de Pineda, Lugarejos y Tunte.

Es un recipiente que se utiliza para procesar recetas de comida, en las que se obtiene algo de caldo, pero con una composición mayoritariamente de alimentos sólidos guisados (Santana Duchement, 2005).

La cazuela es un tipo cerámico con un perfil bastante abierto, más ancho que alto, con dos asas puente transversales al eje de la pieza, que pueden situarse justo en la horizontal del borde del recipiente, o unos centímetros por debajo del mismo. La base es ancha y su perímetro ovalado. El borde del recipiente no marca ningún tipo de inflexión, se mantiene la vertical de las paredes. La medida de las paredes es un poco mayor que el tipo denominado barqueta, pero en el perfil son bastante parecidas (Santana Duchement, 2005).

Algunas cazuelas poseen unas medidas generales que varían con unos diámetros que oscilan entre 25 y 30 cm. Las alturas oscilan entre 8 y 10 cm, así como unos grosores que varían entre 0,5 y 1 cm.


Cazuela de Lugarejos, fondo de la FEDAC. Fotografía cedida por la FEDAC.

**Cazuela de castañas**

Denominación: cazuela de castañas.

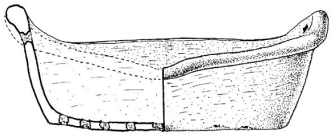
Uso: procesado de alimentos.

Este recipiente está funcionalmente limitado a tostar sólo castañas. Su forma es la del tostador en general, es decir, un contenedor muy abierto, cuya altura es una cuarta parte del ancho (Cabrera, Maicas y Padilla, 2002: 40). La base es estrecha y de perímetro redondo. Con un bico que sale del pinzado del borde, y un asa maciza modelada como una pequeña curva saliente de la horizontal del tostador, y con el mismo grosor del resto de la pared. Este apéndice no es precisamente de agarre, más bien serviría para ajustar el tostador sobre el fuego en caso de que se moviese durante el proceso. En algunos casos puede incluso presentar una perforación, que sirve para colgar el recipiente cuando no se está utilizando (Santana Duchement, 2005).

La base del tostador de castañas está profusamente agujereada, de manera que casi puede calificarse de parrilla, pues las castañas no escapan por los agujeros, y pueden recibir el calor más directamente, mientras la persona que está tostándolas, las remueve continuamente con un palo (Santana Duchement, 2005).

Presentan unas medidas muy variadas. Algunas cazuelas tienen diámetros que oscilan entre 30 y 37 cm. Las alturas se establecen entre 8 y 10 cm, así como unos grosores que varían de 0,5 a 1 cm.





Cazuela de castañas de La Atalaya, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.

**Cazuelo de leche.**

Denominación: cazuelo para servir leche.

Uso: servicio y presentación de alimentos. Para algunos entrevistados, el cazuelo también se utilizaba para cocinar alimentos.

Alfares: sólo se ha podido constatar esta denominación para Tunte, San Bartolomé de Tirajana (signatura 241 de la Sala de cerámica antigua del Museo Arqueológico Castillo de La Fortaleza "Vicente Sánchez Araña"), concretamente para el alfar de la locera Dolores Sarmiento López. Pero se sabe que en todos los centros loceros se elaboraban cazuelos de leche.

Este recipiente se caracteriza por poseer tendencia globular y presentar un diámetro máximo de 19 cm. La altura máxima es de 12,2 cm Posee dos asas de cinta situadas en la parte superior de la pieza, ambas con orificio en suspensión, que presentan una longitud máxima de 4 cm Esta pieza presenta el labio redondeado y posee un vertedero (bico) con una longitud máxima de 1,2 cm Los grosores de las paredes oscilan entre los 0,5 y los 0,7 cm.

El tratamiento de las superficies difiere en el exterior, que es bruñido y almagrado, del interior, que es alisado.

Otra pieza documentada, es el cazuelo para tostar café. Originariamente pudo haber sido un cazuelo para servir, pero debido al uso que ha tenido, se ha optado por incluirlo en el grupo de los tostadores.



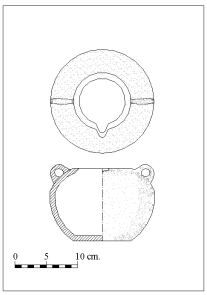



Foto: cazuelo para servir leche, Museo Castillo de la Fortaleza, Santa Lucía de Tirajana. Dibujo: Margarita I. Jiménez Medina

**Cazuelo de vino**

Denominación: cazuelo de vino. También se denomina cazuela o *cachuelo* de vino o de bodega.

Uso: contención de vino, trasiego de vino, durante su elaboración.

Alfares: La Atalaya (cazuela de vino o cachuelo) y Hoya de Pineda (cazuelo de vino).

Se trata de un recipiente de forma con tendencia globular que presenta dos asas de cinta y un gran vertedero. Algunos cazuelos de vino presentan al final del vertedero un doble labio, según la información oral se hacía para evitar el goteo. El tratamiento al interior y al exterior suele ser alisado, pero hay cazuelos de vino que presentan almagrado y bruñido al exterior.

Existen al menos dos tipos de cazuelos de vino, uno parecido a las ollas, con forma de tendencia globular y dos asas, con bico y otro que presenta un gran vertedero. Ambos se emplean para el trasiego del vino, cuando se está elaborando el mismo.

Presentan unas medidas muy variables. Los cazuelos de bico corto suelen medir unos 20-22 cm de alto, unos 25 cm de diámetro máximo y con un grosor de 0,5 a 1 cm. Mientras que el cachuelo de vino, de bico largo, puede medir hasta 25-30 cm de alto, por 25-30 cm de diámetro máximo y un grosor también de entre 0,5 y 1 cm. Algunos cazuelos de vino poseen una capacidad de 15 litros.



Cazuelo de vino y cazuela (cachuelo) de vino de La Atalaya, fondo de la FEDAC. Fotografías y dibujo cedidos por la FEDAC.

**Cebollero**

Denominación: cebollero.

Uso: almacenamiento.

Alfares: Lugarejos.

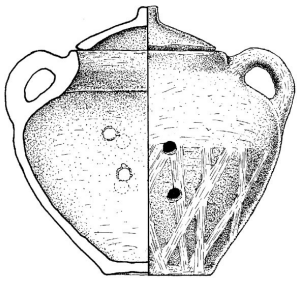
Este recipiente, como su propio nombre indica, se utilizaba para almacenar cebollas. Se colocaba sobre el poyo de la cocina, o en alguna alacena de la misma instancia. Para favorecer la ventilación dentro del contenedor, al cebollero se le practicaban una serie de agujeros en la panza. Según Justo Cubas, este recipiente se producía sólo en Lugarejo, al igual que el ajero, y de hecho no hemos encontrado este tipo en las producciones del resto de los centros loceros (Santana Duchement, 2005).

Este contenedor es muy parecido al ajero, aunque sus dimensiones son mayores. Se trata de un recipiente con base estrecha y de perímetro circular, cuyas paredes forman un perfil globular en el que se arregla el borde para que quede recto, modelando una superficie estable donde se coloca una tapa alta. Esta tapa forma una pequeña cúpula sobre la boca del cebollero, y en la cúspide se coloca un pico o pichón de agarre (Santana Duchement, 2005).

En la panza del recipiente, se perforan los agujeros de ventilación. Y como anexo funcional complementario, el alfarero coloca las dos asas puente, longitudinales al eje de la pieza (Santana Duchement, 2005). Suelen presentar alisado al interior y alisado y bruñido al exterior con motivos lineales cruzados.

Presentan unas medidas de unos 30 cm de alto, por 30 cm de diámetro máximo y un grosor de entre 0,5 y 1 cm.





Cebollero de Lugarejos, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.

**Ceniceros**

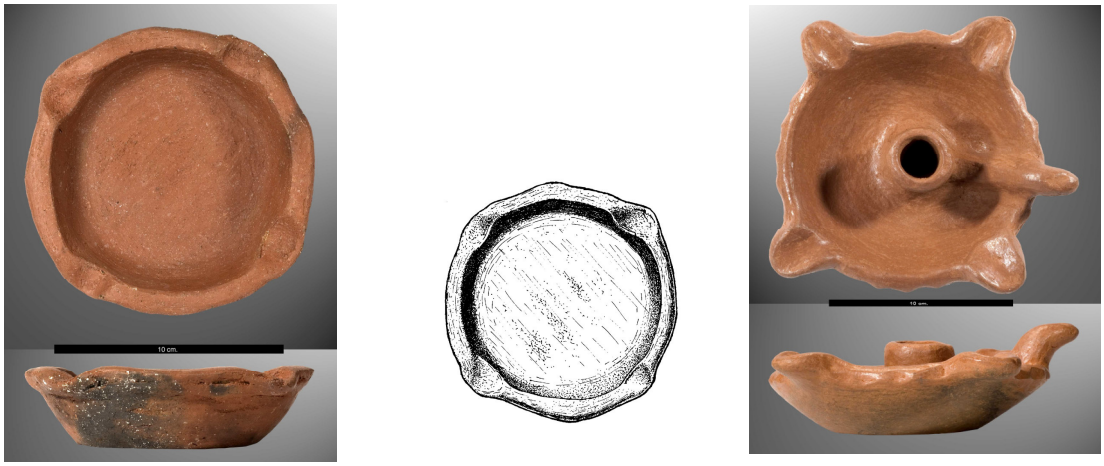
Denominación: cenicero.

Uso: almacenamiento, depósito de ceniza.

Alfares: La Atalaya, Hoya de Pineda y Lugarejos.

Es un recipiente que funciona como contenedor de las cenizas de deshecho de tabaco. Según cómo se modelen los bicos de apoyo, el cenicero puede servir para sostener los cigarros, o el tubo o caño de una cachimba. Se trata de un pequeño recipiente abierto, de base estrecha y perfil circular, en el que apenas se levantan las paredes. Algunos cecinceros presentan desbastado al exterior y alisado al interrior.

Puede medir unos 12 cm de diámetro máximo, por unos 5 cm de alto y 1 cm de grosor.


Cenicero de La Atalaya y cenicero de cachimba de Lugerejos, fondo de la FEDAC. Fotografías y dibujo cedidos por la FEDAC.

**Colmena.**

Denominación: colmena o colmenera.

Uso: cría de abejas.

Alfares: Hoya de Pineda y Lugarejos.

Recipiente de forma cilíndrica, con fondo abierto y que posee diversos agujeros en toda su superficie. Se acompaña de una tapa. El tratamiento de la superficie interior es alisado, al igual que el exterior.

En cuanto a las medidas generales de este tipo de piezas, algunas poseen 65 cm de alto, 35 cm de diámetro máximo y 0,5-1 cm de grosor.


Colmena de Hoya de Pineda, fondo de la FEDAC. Fotogrfía y dibujo cedidos por la FEDAC.

**Comederos**

Denominación: comedero de aves, comedero de hurón, etc.

Uso: recipiente para poner la comida a los animales.

Alfares: La Atalaya, Hoya de Pineda y Lugarejos.

Estas piezas poseen varias formas. Las hay alargadas y chatas para los hurones y con forma de tendencia globular u ovoide para aves (palomas, gallinas, etc.). Algunos comederos para aves recuerdan a la forma de ciertas tallas. Suelen presentar alisado al interior y exterior. Algunos comederos están almagrados al exterior. El comedero de aves posee tres aperturas laterales de forma cuadrangular o rectangular que se realizan cuando la pieza se está secando y se extrae el barro. Este tipo de comederos también presenta un hueco en la parte superior, que es por donde se vierte el grano, o la comida. Los comederos de hurones suelen estar compartimentados en tres secciones separadas.

En cuanto a las medidas generales de este tipo de piezas, los comederos de aves alcanzan hasta los 30 cm de alto, por 22 cm de diámetro máximo y un grosor de 1-1,3 cm. Mientras que los de hurones algunas poseen 4 cm de alto, 20 cm de diámetro máximo y 13 cm de diámetro mínimo, así como 0,5 cm de grosor.







Izquierda: comedero de ave de La Atalaya, fondo del Museo Canario.
Derecha: comedero de hurón, probablmente de Lugarejos o de Hoya de Pineda, colección privada de D. Juan Cubas, Barranco Hondo, Gáldar.

**Copa**

Denominación: copa.

Uso: servicio se presentación de mesa. Contenedor de líquido para consumo.

Alfares: Lugarejos.

Recipiente de forma compuesta, con base de planta circular y tendencia plana, con pie destacado de tendencia cilíndrica y cuerpo troncocónico invertido. Presenta

alisado tanto al interior como al exterior. Algunas copas presentan almagrado y bruñido en la superficie exterior, sobre todo en la parte del cuerpo.

En cuanto a las medidas generales de este tipo de piezas, algunas poseen 15-17 cm de alto, 15 cm de diámetro máximo y entre 0,5 y 1 cm de grosor. Pueden alcanzar una capacidad de 0,25-0,30 litros.



Copa de Lugarejos, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.

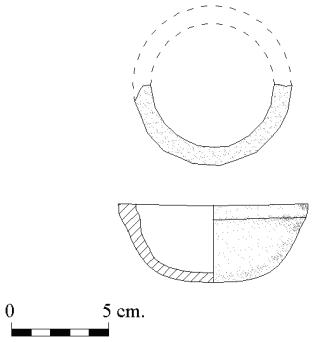
**Cuenco (probable junco)**

Denominación: se desconoce, podría tratarse de un junco, de un juguete o, simplemente de un cuenco con diversas funciones.

Uso: servicio y presentación de alimentos, elemento que podría haber sido utilizado como cazo para coger el agua de los bernegales u otros recipientes.

Alfar: por ahora sólo ha podido ser documentada una pieza para Tunte, de la que se desconoce su adscripción alfarera.

El cuenco se caracteriza, por presentar forma de casquete semiesférico y tener adosado un mango. Sólo se ha conservado la mitad de la pieza y sus dimensiones generales son 4,4 cm de alto máximo y 9,8 cm de ancho máximo (diámetro exterior de la boca). Las paredes presentan un grosor que varía desde los 0,5 a los 0,9 cm No presenta decoración alguna. Según Mijäel Du Liever, propietario de la pieza, fue localizada en algún lugar del Barranco de Fataga.




Dibujo: Margarita Jiménez Medina.

**Embudos**

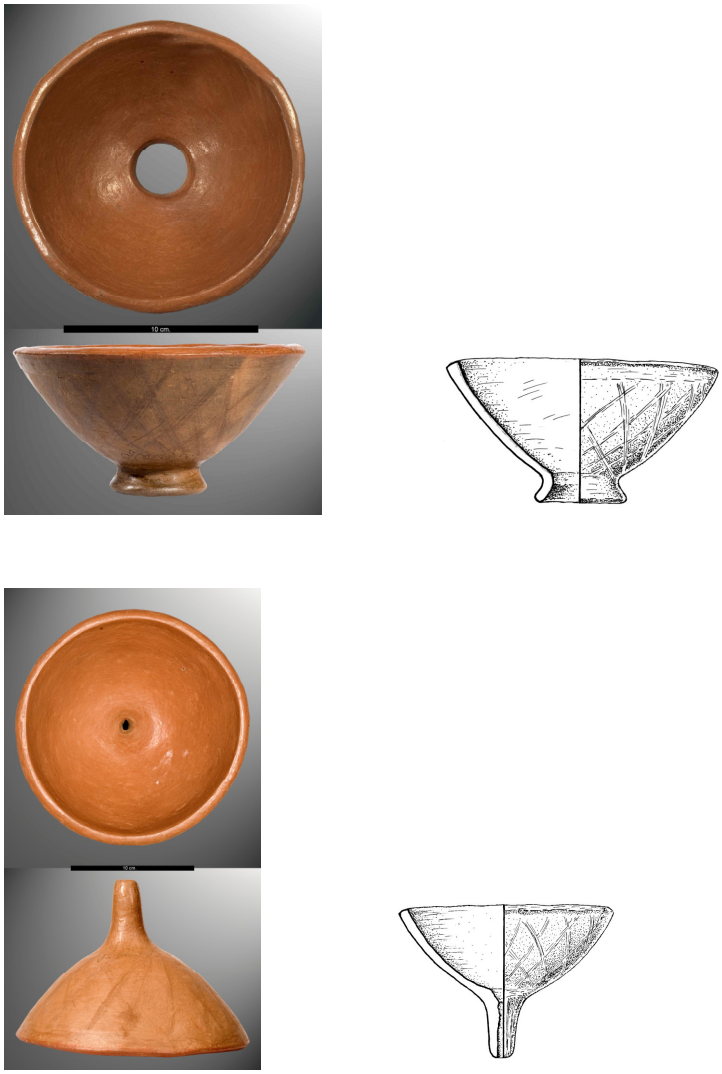
Denominación: embudo y fonil.

Uso: trasvase de líquidos (vino, leche, agua, etc.).

Alfares: Lugarejos y La Atalaya.

Recipiente de fondo abierto con diámetro inferior al de la boca, es decir es hueco, ancho por arriba y estrecho por abajo. Se emplea para trasvasar el mosto o el vino a las pipas o de otros líquidos. Puede medir unos 15 cm de diámetro superior, y unos 5 cm de diámetro inferior, por unos 10 cm de altura. Suele estar completamente bruñido y almagrado en ambas superficies.

Se elaboran dos tipos de esta pieza, el denominado propiamente embudo, que posee una salida más ancha y el llamdo fonil, que posee una boca de salida más estrecha y larga. Generalmente el embudo se emplea para labores relacionadas con la elaboración de productos lácteos, mientras que el fonil se emplea para las labores domésticas y para el trasiego del vino de las bodegas (siglos XIX y XX).



Embudo y fonil de Lugarejos, fondo de la FEDAC. Fotografías y dibujos cedidos por la FEDAC.

**Escudilla**

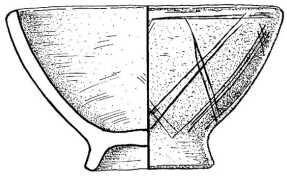
Denominación: escudilla.

Uso: servicio de presentación de alimentos.

Alfares: Lugarejos.

Recipiente que presenta forma de tendencia troncocónica invertida. Posee un pie y es de las pocas piezas de la cerámica tradicional que posee pie. Las superficies suelen estar almagradas y bruñidas tanto al exterior como al interior. Las medidas generales son unos 15 cm de alto, 22 cm de diámetro máximo y 1 cm de grosor. Pueden alcanzar una capacidad de 0,3-0,5 litros.





Escudilla de Lugarejos, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.

**Escurridor de papas**

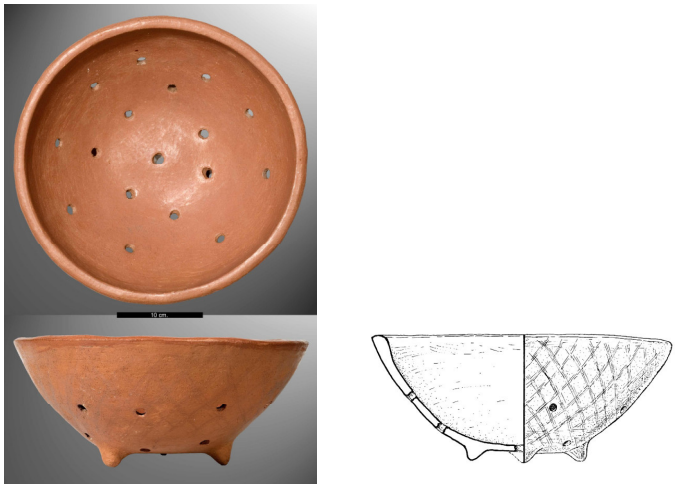
Denominación: escurridor de papas.

Uso: tratamiento de alimentos.

Alfares: La Atalaya y Lugarejos.

Pieza cerámica de forma, generalmente, de casquete esférico, cónica, o troncocónica invertida, que posee hasta 19 agujeros en sus paredes y fondo. Se emplea para lavar las papas, u otro tipo de verduras, así como para escurrir las papas sancochadas (cuando se vierte el agua del guisado). Algunos escurridores poseen un par de cacitos a los lados, que se utilizan para poner el mojo de pimentón y aceite. Otros poseen hasta tres pequeñas patas de apoyo. Las superficies de algunos escurrideros han sido tratadas con almagre y alisado al interior, mientras que al exterior presenta alisado, con reserva de almagre en el borde y las paredes exteriores paecen bruñidas. Se supone que se le da almagre a la parte interior del escurridor, debido a que ésta está en contacto con la verdura y el agua

Puede medir unos 15 cm. de alto, por 33-35 cm de diámetro máximo y un grosor de 1 cm.



Escurridor de papas de Lugarejos, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.

**Espesadera**

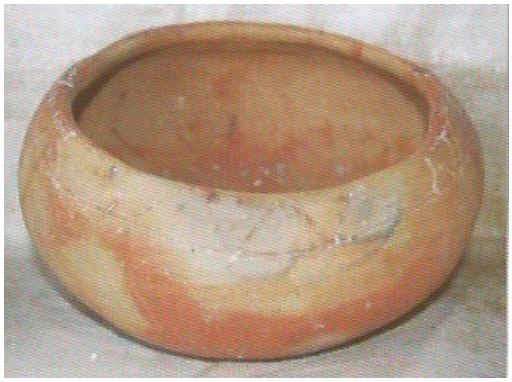
Denominación: espesadera.

Uso: contención y presentación de alimentos, leche.

Alfares sobre todo se hacía en Hoya de Pineda.

Recipiente de forma de casquete esférico o semiesférico. Las paredes suelen presentar alisado al interior y exterior, con almagrado al exterior. Sus medidas generales no superan los 30 cm de diámetro máximo y los 10-12 cm de alto, mientras que el grosor varía entre 0,5 y 1 cm. Posee una capacidad de 1,5 litros, si bien se observan diversas capacidades.

Se suele emplear en zona de medianías para elaborar leche espesa o cuajada.



Espesadera de Hoya de Pineda. Foto Luis Falcón Rivero (2009). La fotografía no presenta escala.

**Figuras**

Denominación: figuras, burro, caballo, camello, paloma, kíkara, pato, etc.

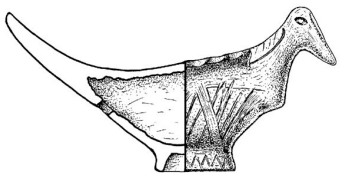
Uso: miniaturas, lúdico o juguetes.

Alfares: Lugarejos, Hoya de Pineda y La Atalaya.

Todas las figuras tenían un carácter decorativo.

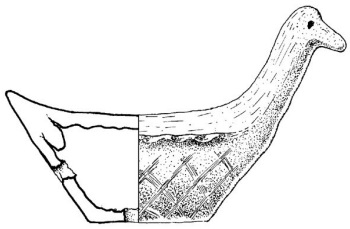
Las figuras de aves se elaboraban en Lugarejos, mientras que en La Atalaya se hacían los burros, camellos, etc. En el taller de Pancho de La Atalaya un amigo de este locero, llamado Colás era el encargado, a mediados de los años ochenta, de hacer muchos de los burros y camellos que se vendían. Presentan medidas muy variables, pero generalmente no superan los 20 cm de alto y los 10-15 cm de ancho.





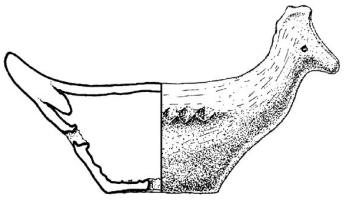
Paloma con alas





Pato.



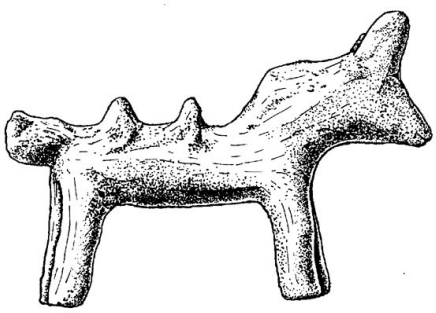


Kíkara.
Figuras de Lugarejos. Fotografías y dibujos cedidos por la FEDAC.



Pato, kíkara y paloma de Lugarejos. Fondo del Museo Canario.





Burro con albardas de La Atalaya. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.



Camellos, burros con albardas y burro sin albarda, La Atalaya, fondo del Museo Canario.

**Foguero**

Denominación: foguero.

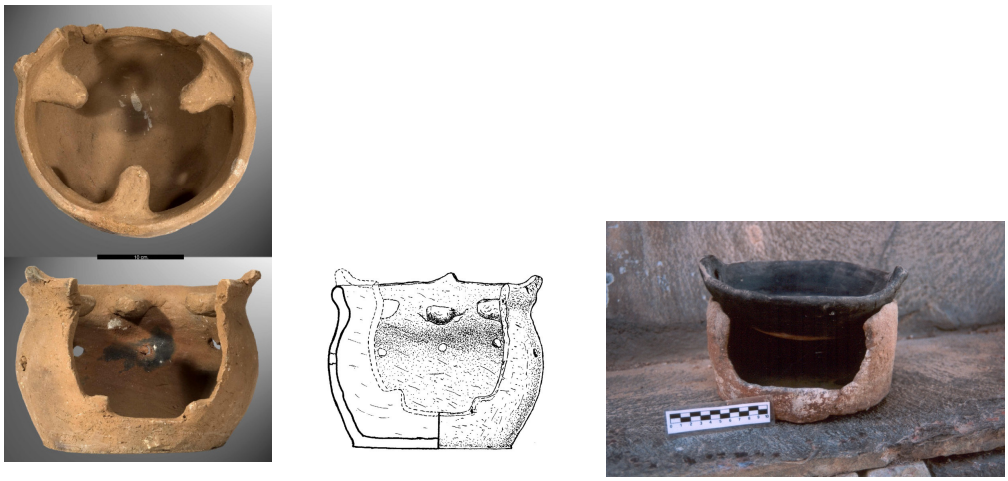
Uso: contenedor de fuego, elemento utilizado para servir de hornillo para cocinar.

Alfares: se documentan fogueros en La Atalaya, Hoya de Pineda, Lugarejos, Tunte, etc.

Presenta una tendencia globular o cilíndrica y esta pieza se caracteriza por tener la parte superior completamente abierta. Algunos poseen un diámetro de 25-30 cm, una altura de 15-20 cm y un grosor de 0,8 cm Posee en uno de sus lados una apertura (por donde se introducía el combustible y entraba el oxígeno) de forma rectangular, algunas de esas entradas tienen una longitud de 13 cm y una altura de 8 cm.

El tratamiento de las superficies interior y exterior suele ser un alisado, a veces sólo un desbastado. Algunos fogueros, como en el caso de Tunte, presentan una la cocción mala, siendo del tipo reductor, la pasta, en algunos casos, también es mala, el desgrasante no es homogéneo y el tamaño del mismo es medio y grueso. Probablemente, a este tipo de piezas se le dio este tratamiento, y presenta estas características, por el tipo de uso que iba a tener. Una cerámica que está continuamente en contacto con el fuego, generalmente, no suele tener un buen acabado. Sin embargo, otros fogueros presentan mejores acabados y están muy bien cocidos.

Sobre los fogueros se colocaban las braveras, o directamente tostadores, o frigueras, ollas o cazuelos. Algunos de los fogueros que hemos estudiado tienen en su interior huellas derivadas de la presencia de brasas.



Izquierda: foguero de La Atalaya, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujos cedidos por la FEDAC.
Derecha: foguero y tostador probablemente adscritos a los alfares de Tunte.

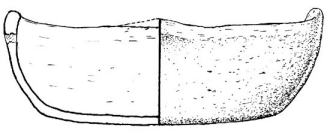
**Friguera**

Denominación: friguera, tostador.

Uso: procesado de alimentos.

Alfares: Hoya de Pineda.

Friguera, en Hoya Pineda, es el vocablo que denomina a los tostadores pequeños, tanto de café como de castañas. Tienen unas pequeñas elevaciones del borde, dispuestos simétricamente y a las que se les realiza una perforación, para que puedan ser colgados. Probablemente el término proceda del portugués *frigideira*, tostador. Algunas frigueras pueden medir unos 20-30 cm de diámetro, por unos 5-7 cm de alto, mientras que el grosor de las paredes varía entre 0,5 y 1 cm.



Dibujo de una friguera de Hoya de Pineda, fondo de la FEDAC. Dilbujo cedido por la FEDAC.

**Frutero**

Denominación: frutero.

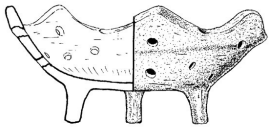
Uso: contenedor de frutas, servicio de mesa.

Alfares: Lugarejos.

Se elaboran fruteros sin patas o con tres patas, de una sola bandeja, de dos y hasta de tres bandejas o pisos. Las superficies interna y externa suelen estar alisadas y almagradas.

Las medidas que presentan los fruteros son muy variables, los hay de 30 cm de alto, y de 25 cm de diámetro máximo. Los grosores también varían dependiendo del modelo y de la parte de la piez. En algunos puntos del recipiente puede superar los 1,5 cm.







**Gánigo**

Denominación: gánigo

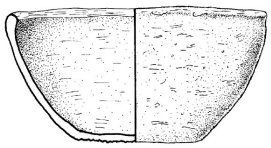
Uso: servicio de mesa.

Alfares: La Atalaya, Hoya de Pineda, Lugarejos y tal vez otros alfares.

Gánigo, como se ha dicho con anterioridad en este trabajo, es un término probablemente procedente del antiguo idioma hablado durante la etapa indígena. Abercromby (1914) lo relaciona con *gánnek*, que según él significa cubo en bereber. Dominik J. Wölfel plantea que en bereber *gánigu*/*gwánigu*, significa cucharón y plato grande (Jiménez González, 1990: 164). Mientras que Antonio Cubillo Ferreira (1980: 50) cree que procedería del verbo de los kabile del Norte de Argelia, *igua* (cocer) y de ahí *g-wa-n-igua*, en el que se cuece.

Posee la forma de un pequeño lebrillo, troncocónica invertida. Según Natacha Seseña el gánigo se emplea para recoger la leche del ordeño (Seseña Díez, 1997: 353), también servía para amasar el gofio, según la información oral. Algunos gánigos pueden medir unos 20-25 cm de diámetro máximo y una altura de unos 10-15 cm Suele presentar un alisado en ambas caras, a veces por dentro presenta un mejor tratamiento, pues en ciertas ocasiones se ha observado algún gánigo con sólo un desbastado por la pared exterior, mientras que la interior está alisada.





**Ganiguete.**

Denominación: ganiguete.

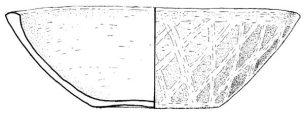
Uso: higiene doméstica, recipiente utilizado para fregar.

Alfares: se han documentado ganiguetes en Hoya de Pineda, Lugarejos, La Atalaya y Tunte.

Presenta una forma de tendencia troncocónica invertida. Algunos poseen un diámetro de 34,5 cm y una altura de 12,2 cm, tiene un grosor máximo de 1,4 cm. Las superficies han sido bruñidas con almagre, tanto en las paredes interiores, como las exteriores. Otros ganiguetes, por el contrario, presentan alisado al interior y desbastado al exterior. Esta pieza suele presentar mayor tamaño que el gánigo.

Según la información oral, el ganiguete era usado como elemento contenedor para fregar la vajilla utilizada en la cocina.







Izquierda: ganiguete de Hoya de Pineda, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.

Derecha: ganiguete fabricado en los alfares de Tunte, colección particular de la familia Guerra.

**Hondilla**

Denominación: hondilla.

Uso: contenedor de líquidos.

Alfares: se han localizado diversas hondillas de cerámica a mano en colecciones privadas, se supone que se hacían en todos, o casi todos, los alfares.

Se trata de un recipiente de pequeño tamaño, de unos 10 cm de diámetro máximo, unos 5-7 cm de alto y un grosor de 1 cm. Posee una capacidad que no suele superar los 0,25-0,30 litros. Tiene forma de pequeño lebrillo. Se usaba con diversos fines culinarios, tomar leche con gofio, natillas, leche espesa, etc.




**Hornillo y hornilla de pan**

Denominación: hornillo u hornilla de pan.

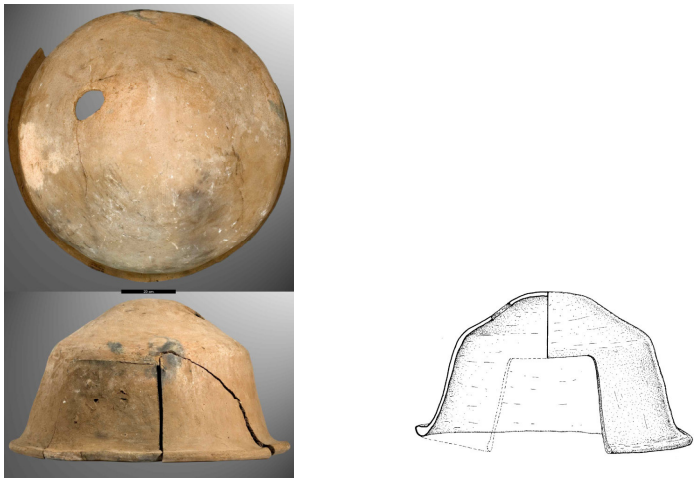
Uso: cocción de alimentos.

Alfares: Hoya de Pineda y La Atalaya.

Se trata de un recipiente de forma acampanada con una gran abertura en la parte inferior del cuerpo. Se utiliza para cocinar con brasas (Cabrera, Maicas y Padilla, 2002: 55). Se distinguen dos piezas, el hornillo que posee base cerrada y la hornilla de pan, que se elabora sobre todo en Hoya de Pineda y no tiene base.

Junto con las jarras de gofio, los tostadores de millo y las jarras de cuajar, son las piezas más grandes que se elaboran en la loza tradicional. Suelen medir de diámetro máximo un metro y de alto tienen unos 40 cm. Las superficies exterior e interior sólo tienen un desbastado, si bien hemos visto hornillas con alisados.

La apertura de un de los laterales de la hornilla se realiza cuando ya está guisada la pieza, cortándola. Luego los dos trozos extraídos son aprovechados como puerta de cierre de la misma.



Hornilla de Hoya de Pineda.



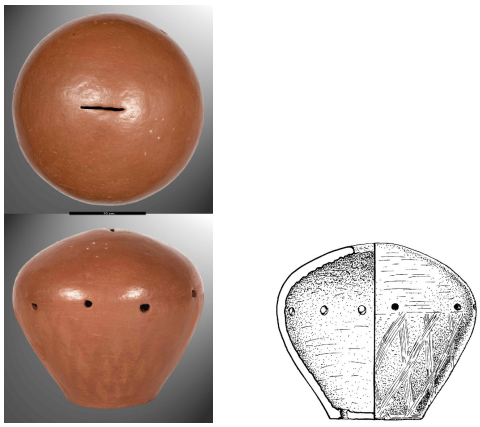
Hornillo de La Atalaya, fondo FEDAC. Fotografías y dibujos cedidos por la FEDAC.

**Hucha o alcancía**

Denominación: alcancía o hucha.

Uso: almacenamiento de monedas.

Alfares: se solía hacer en Lugarejos, pero se sabe de otros alfares, incluso algunos torneros realizaron muchas huchas para campañas de ahorro infantil y juvenil de ciertas entidades bancarias en los años setenta. Algunas huchas poseen 25 cm de alto, 28 cm de diámetro máximo y un grosor de 0,4 a 1 cm.



Alcancía de Lugarejos, fondo FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.

**Jarras**

Denominación: jarra de gofio, jarra para cuajar, jarra de flores, jarra de asas y bico, jarra de pico, jarra de asas y tapadera, jarra con tapadera, etc.

Uso: diverso, contención de líquidos o alimentos, exposición de flores, servicio de presentación de mesa (jarra de vino).

Alfares: se hacían jarras en todos los alfares.

Bajo este término se engloban hasta doce piezas cerámicas. Todas tienen en común que sirven para contener algún líquido o elemento, pero unas son funcionales y otras más decorativas. Entre éstas últimas existen varias que son copias de modelos cerámicos de otros contextos. Algunos de estos modelos aparecían en las cajas de fósforos de los años setenta y ochenta y fueron reproducidos, adaptándose a las peculiaridades de los barros de la isla.

El término jarra se emplea para denominar a varios tipos de recipientes, todos contenedores de líquidos o alimentos, pero con diversas funciones. Hay jarras para vino o agua, jarras para flores, para guardar el gofio, granos o carne en salazón. Incluso se hacían jarras decorativas que imitaba a jarras de otras producciones.

Las formas, medidas y capacidades generales son muy variadas. La mayor parte de las jarras para flores o de decoración presentan formas compuestas. Las jarras de gofio pueden tener hasta 56 cm de alto, o más, mientras que las jarras para flores, no pasan de los 17 o 25 cm de alto, 12 cm de diámetro máximo y un grosor de 0,8 cm. Algunas jarras de flores no superan los 2 o 3 litros de capacidad, mientras que una jarra de cuajar o una jarra de gofio pueden alcanzar hasta los 45 litros.

**Jarra (de gofio o de millo, etc.)**

Denominación: jarra de gofio.

Uso: contención y conservación de alimentos, las jarras se utilizaban para guardar granos de millo, cebada, trigo, etc., gofio, salazones (especialmente carne de cochino), etc. Incluso en Barranco Hondo se almacenaban los orines en estos recipientes para el teñido del lino.

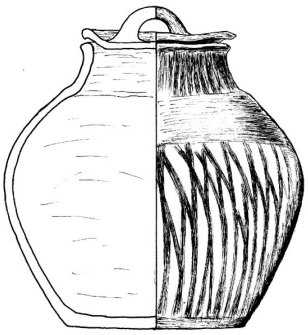
Alfares: se hacían jarras en todos los alfares.

Presentan formas compuestas, en las que las panzas tienen siluetas globulares, y los cuellos tendencia troncocónica. Estas piezas, de considerable volumen, son de distintos tamaños. El diámetro de estos recipientes oscila entre 47 y 56 cm, la altura oscila entre 39 y 54,5 cm y el grosor de las paredes oscila, entre 0,5 y 1 cm Pero hay jarras de mayores dimensiones, algunas llegaron a alcanzar 1 m de altura (Lezcano Montalvo, 1944) y contener hasta 100 litros (Sempere Ferrándiz, 1982: 301). Suelen presentar alisados bien tratados en ambas paredes.

Algunas de estas piezas, debido a su fragilidad y uso continuado sufrían roturas, que en ocasiones eran reparadas con la técnica del lañado, hecho que observamos en algunas jarras estudiadas que conservan estas grapas metálicas, testigos de estos arreglos. Tenemos que tener en cuenta que el reaprovechamiento en décadas anteriores era fundamental, sobre todo debido al coste que suponía comprar una cerámica de estas dimensiones. Estas piezas en ocasiones eran localizadas en el desmonte de antiguas casas, semienterradas de manera intencionada, en el suelo de la cocina.

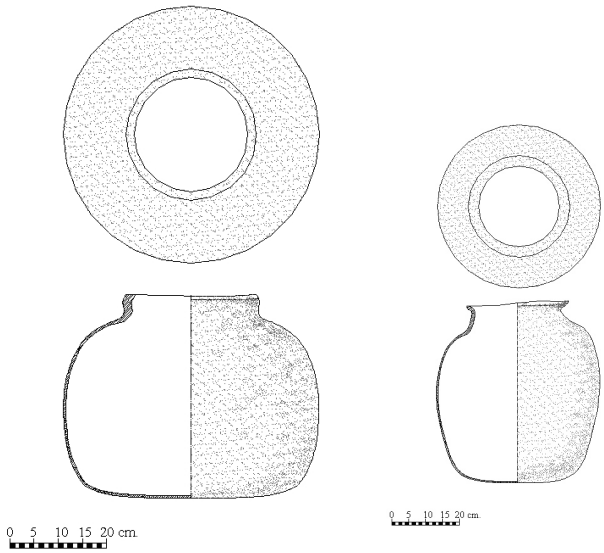
Otra jarra, conservada en El Museo Canario y atribuida al centro locero de Tunte presenta la particularidad de estar encestada. Dicha cesta que está elaborada con fibras vegetales. Tiene dos asas construidas con el mismo material. Bajo nuestro punto de

vista, esta respuesta técnica facilitaba su transporte, especialmente a lomos de animales de carga (burros, mulos, camellos, caballos, etc.). La mayor parte de las jarras de gofio tenían una tapa.



Jarra de gofio con tapa de La Atalaya, fondo de la FEDAC. Dibujo cedido por la FEDAC.






Jarras procedentes de la localidad de Tunte, diversas colecciones privadas. Dibujos: Margarita Jiménez Medina.

Se exponen a continuación algunos ejemplos de otros tipos de jarras y jarrones.

### Jarra “acanuta”

La palabra acanuta procede de canuta, que sirve para designar a una cabra con las orejas pequeñas y acanutadas. De canuto, tubo de longitud y grosor no muy grandes, por alusión a la forma de las orejas de la cabra designada (Santana Duchment, 2005).

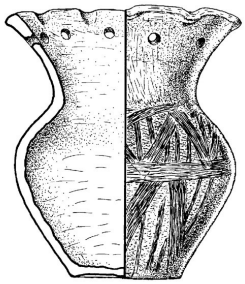
### Jarra con asas



Jarra de Lugarejos, fondo del Museo Canario.

## Jarra para flores



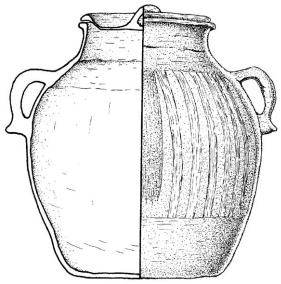




Izquierda: jarra para flores de Lugarejos, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.
Derecha: jarra para flores de La Atalaya. Dibujo cedido por la FEDAC.

## Jarra de leche, o jarra de cuajar leche







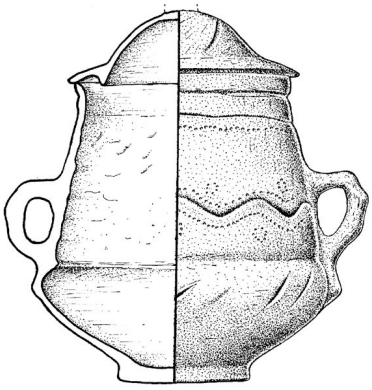
Izquierda: jarra de leche de La Atalaya, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.
Derecha: la locera Juliana Suárez Vega, Hoya Pineda, portando sobre su cabeza una jarra de cuajar, 1983. Foto: Mary Marsell. Esta pieza sólo se llevaba sobre la cabeza cuando se transportaba para su venta.

### Jarra o jarro de vino o de agua



Jarro o jarra de vino de agua de La Atalaya, con asa y bico vertedero, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.

### Jarro o tarro

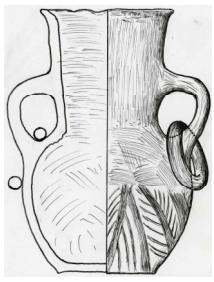


Jarro de La Atalaya, fondo de la FEDAC. Dibujo cedido por la FEDAC.

### Jarrón de Lugarejos

Esta pieza presenta 4 asas y 4 argollas y se solía vender bastante en las épocas festivas. Servía para poner las flores.





Izquierda: jarrón, colección D. Juan Cubas, Barranco Hondo, Gáldar.
Derecha: jarrón de Lugarejos, fondo de la FEDAC. Dibujo cedido por la FEDAC.







Izquierda: jarrón de dos asas de Lugarejos, fondo de la FEDAC.
Derecha: jarrón de Lugarejos, fondo del Museo Canario.

**Juguetes**

Denominación: juguetes.

Uso: lúdico, juguete.

Alfares: La Atalaya, Hoya de Pineda y Lugarejos.

Los juguetes eran reproducciones en miniatura de muchos recipientes del repertorio de las loceras, bernegales, braseros, cachimbas, camellos, cazuelos de vino, cestas, jarros, porrones, soperas, destiladera, tallas, sahumadores y vasos. Se utilizaba como juguete para niños, y podía ser objeto de venta, pero también de regalo, cuando se hacía una compra grande a la locera. Los juguetes se vendían y regalaban bastante en los días de fiesta. Además de las reproducciones se hacían boliches. Generalmentelos juguetes no sueleen superar los 6-7 cm de diámetro máximo, los 7-8 cm de alto y 0,3 cm de grosor.



Miniaturas de foguero, olla con tapa y brasero destinadas a ser juguetes. La Atalaya, fondo del Museo Canario.

**Juego de café**

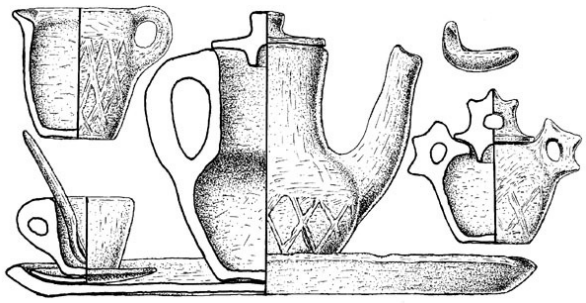
Denominación: juego de café.

Uso: servicio de presentación.

Alfares: destacan los juegos producidos en Lugarejos.

Conjunto de piezas formado por una cafetera, un azucarero con tapa, una especie de cucharilla para el azúcar, una lechera sin tapa (esta pieza se parece mucho a un vaso, pero presenta un bico), cinco o seis tazas, con sus correspondientes platos pequeños y cucharillas, así como una bandeja.





Izquierda: juego de café, colección privada de D. Juan Cubas, Barranco Hondo, Gáldar. Derecha: dibujo de un juego de café de Lugarejos, fondo de la FEDAC. Dibujo cedido por la FEDAC.

**Lámpara.**

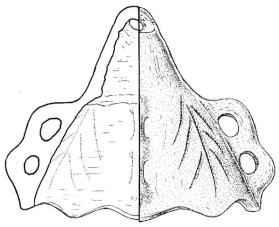
Denominación: lámpara

Uso: iluminación.

Alfares: La Atalaya.

Se trata de un recipiente que colgado en el techo sirve de soporte a una luz (Cabrera, Maicas y Padilla, 2002: 61). Presenta almagrado al exterior y decoración incisa con motivos vegetales. Mide unos 25 cm de alto, por 25 cm de diámetro máximo y un grosor medio de 1 cm.





Lámpara de La Atalaya, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.

**Lebrillo.**

Denominación: lebrillo.

Uso: preparación y manipulación de alimentos, generalmente los lebrillos eran utilizados como recipientes donde se elaboraban morcillas de cochino o chorizos, se amasaba el pan, se hacían salazones de carne de cochino, etc. Pero también se llegó a usar para lavar a los niños y niñas pequeños, o incluso para fregar la loza.

Alfares: La Atalaya, Hoya de Pineda, Lugarejos y Tunte. Se supone que se elaboraban lebrillos en todos los alfares de la isla.

En origen (siglos XV y XVI) el lebrillo es una vasija de barro vidriado, de plata u otro metal, más ancha por el borde que por el fondo, y que sirve para lavar ropa, para baños de pies y otros usos. Pero según la información de los loceros, el lebrillo servía para amasar el pan.

Los lebrillos localizados se caracterizan por presentar formas troncocónicas invertidas, suelen estar bruñidos y almagrados, tanto en el interior, como en el exterior. En líneas generales poseen una altura que oscila entre los 17 y los 22 cm, un ancho entre los 57 y los 83 cm, y unos grosores en las paredes que van desde los 1,5 a los 4 cm

Generalmente, los labios son rectos y las bases planas. En la mayor parte de estas piezas se aprecian lañados y, en todos los casos, pudimos observar como los lebrillos se han convertido en objetos decorativos apoyados o colgados en las paredes de las casas visitadas.

El hecho de que tres de las cuatro piezas documentadas en Tunte se hayan sometido a un lañado (instalación de grapas metálicas para unir una pieza fracturada), lo relacionamos con el propio volumen y dimensiones de este tipo de piezas. Al ser de grandes dimensiones y de uso frecuente (amasado del pan, elaboración de salazones, morcillas, etc.), su transporte resultaría un tanto complejo. Por tal motivo, podrían fracturarse con relativa facilidad, si bien dichas fracturas serían fácilmente solventadas con la acción del lañado.

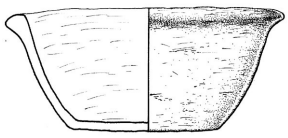


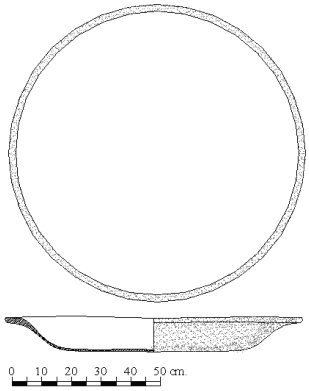
Lebrillo de La Atalaya.
Fotografía: FEDAC.



Lañado que presenta un lebrillo de Tunte.








Izquierda: lebrillo de La Atalaya, fondo FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.
Derecha: dibujo de un lebrillo localizado en una colección privada de Tunte. Dibujo: Margarita Jiménez Medina.

## Licorera.

Denominación: licorera.

Uso: servicio de presentación de mesa.

Alfares: Lugarejos.

El juego completo de la licorera está formado por el recipiente contenedor, la propia licorera, una bandeja, una tapa de la licorera y seis pequeños vasos. La licorera posee cuerpo con tendencia globular y un largo cuello cilíndrico. Los vasos poseen forma de pequeñas tazas y la tapa se encastra en la boca de la licorera. Presenta alisado al interior y almagrado y bruñido al exterior. Algunas licoreras superan los 30 cm de alto y los 25 cm de diámetro máximo. Puede albergar hasta 1litro o más de licor.



Izquierda: licorera de Lugarejos, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.
Derecha: licorera de Lugarejos, fondo del Museo Canario.

**Macetas**

Denominación: macetas.

Uso: vasija utilizada para contener tierra y plantar diversas especies vegetales, sobre todo flores ornamentales.

Alfares: en todos los alfares se sabe que se fabricaban macetas.

El término procedería del italiano *mazzetto,* mazo de flores, o más probablemente derivado análogo del mozárabe. Vaso de barro cocido, que suele tener un agujero en la parte inferior, y que, lleno de tierra, sirve para criar plantas (Santana Duchement, 2005).

Existen cinco tipo de macetas en la loza tradicional, la de suelo, la de colgar, la denominada como macetero (que presenta tres patas), la jardinera y la de cajón. Esta última posee forma de paralelepípedo y es una copia de las macetas que llegaron a partir de los ochenta de planta rectangular. No se ha podido observar ninguna maceta de este último tipo.

Las macetas de suelo se caracterizan por tener una forma troncocónica invertida, aunque existen algunos ejemplares con tendencias cilíndricas y campaniformes. No suelen tener una decoración desarrollada (tanto en el interior como en el exterior sólo presentan alisado), a excepción de algunas impresiones digitales desarrolladas en el labio de una de las macetas documentadas. En líneas generales poseen una altura que oscila entre los 16 y los 19,2 cm, un diámetro máximo que oscila entre los 23,5 y los 25,7 cm, y unos grosores en las paredes que van desde los 0,4 a los 1,7 cm

Los cuellos no superan los 3,2 cm de altura, los labios suelen ser rectos o biselados, y las bases son de tendencia plana (si bien presentan una ligera convexidad) y todas las macetas presentan un agujero en el centro de las bases (lógica medida que actúa como desagüe, ante el exceso de agua de riego).

En algunos de los alfares documentados, el tipo de cocción de las macetas es irregular, lo que da pie a pensar en una cocción rápida, pero suficiente para que la pasta se compactara. Si bien en otros casos se ha producido una buena cocción.

Hoy día muchas macetas se siguen utilizando con el mismo fin, razón por la que evidencian un regular estado de conservación.



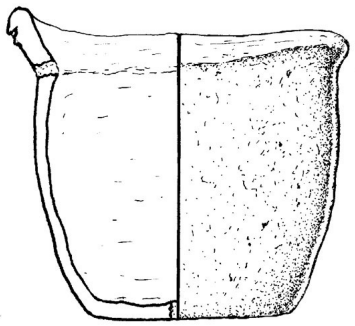
Maceta de suelo, Hoya de Pineda, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.



Macetas localizadas en Tunte, atribuidas a las loceras conocidas como las Mónicas. Hasta el año 2004 todavía se seguían usando, 40 años después de haber sido fabricadas.

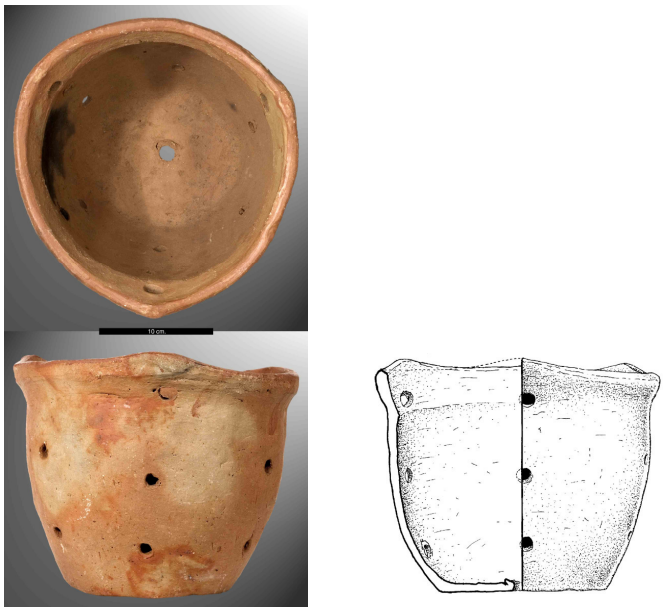
## Maceta de colgar





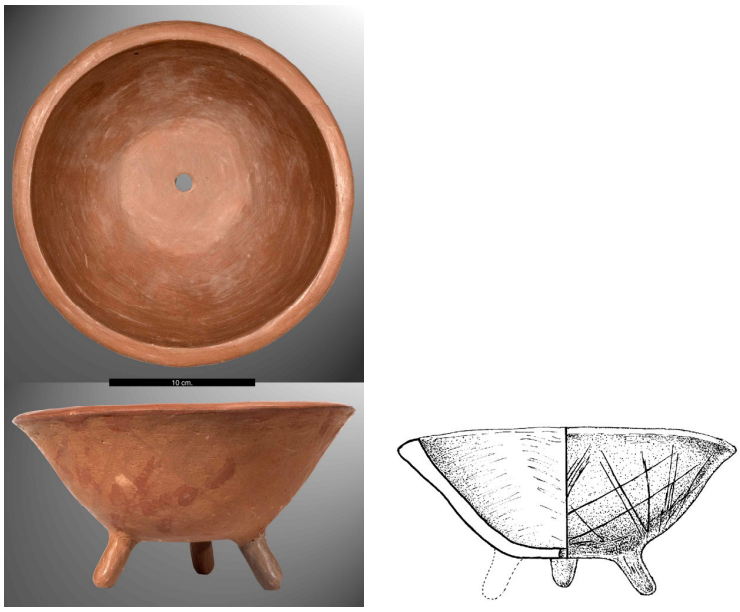
Maceta de colgar, Hoya de Pineda, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.

## Maceta jardinera



Maceta jardinera, Hoya de Pineda, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.

## Macetero.



Macetero de Lugarejos, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.

## Olla

Denominación: olla.

Uso: cocción de alimentos.

Alfares: las ollas se hicieron en todos los alfares de la isla.

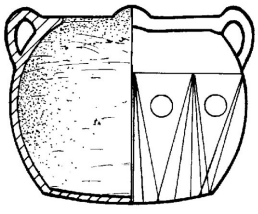
Este término procedería del latín *olla*, vasija redonda de barro o metal, que comúnmente forma barriga, con cuello y boca anchos, y con una o dos asas, la cual sirve para cocer alimentos, calentar agua, etc. (Santana Duchment, 2005).

Existen ollas de leche, de castañas y de cocina en general. Todas tienen forma de tendencia globular y suelen tener tapa.

Algunas ollas miden unos 11,9 cm de alto, por 24,5 cm de diámetro máximo y un grosor que oscila entre 0,6 y 1,4 cm Poseen formas (de simetría irregular) con tendencia globular y presentan dos asas de cinta (de 3,2 cm de ancho, por 6,2 cm de alto y de 1,5 cm de grosor), una por cada lado de la pieza. El labio es redondeado, y posee un pico vertedero (de 2,3 cm de ancho, 13, cm de alto y 0,6 cm de grosor). Por otra parte, la base es de tendencia plana, con cierta convexidad.

En diversas ollas el tratamiento en las superficies interior y exterior es un simple alisado. En el interior de esta pieza se observan restos de materias grasas adheridas a las paredes, mientras que en el exterior se pueden ver fácilmente las huellas del uso del fuego (la pieza está ennegrecida casi totalmente). Sin embargo, otras ollas presentan almagrado y bruñido al exterior.



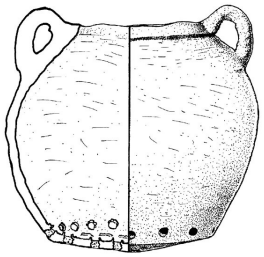


Olla de La Atalaya, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidas por la FEDAC.

**Olla de castañas**

Se trata del mismo recipiente que una olla, al que se le ha practicado una serie de agujeros en el fondo para poder permitir un mejor tostado.





Olla de asar castañas de La Atalaya, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.

**Olla de leche.**

A esta olla también se le denomina, en algunos lugares como cazuelo para guisar leche.



Olla fabricada en Tunte, Museo Castillo de la Fortaleza Fundación Vicente Sánchez Araña.

**Paellera**

Este recipiente es en realidad una asadera o barqueta empleada para hacer paella. A raíz de la demanda de fabricar paelleras, los artesanos de La Atalaya decidieron adaptar una vasija ya existente, como la barqueta, al nuevo fin al que se le iba a destinar. La paellera resultante posee unas dimensiones más pequeñas que una barqueta o asadera.



Paellera de La Atalaya, fondo del Museo Canario.

**Palangana**

Denominación: palangana.

Uso: higiene personal.

Alfares: Lugarejos.

Este término es de origen incierto, en el medievo se empleaba la palabra de orgien árabe *jofaina*, palangana (Santana Duchement, 2005). En Lugarejos se elaboraban palanganas junto con unas jarras para la higiene personal.

Se elaboran varios tipos de palanganas, unas para el aseo personal y otras para el lavado de ropa, etc. Algunas palanganas se elaboran conjuntamente con jarras de agua.





Izquierda: palangana de Lugarejos, fondo de la FEDAC. Fotografía cedida por la FEDAC.
Derecha: palanaga y jarrón de aseo de Lugarejos, fondo del Museo Canario. Esta es otra pieza que, con tota probabilidad, se copió de un recipiente de loza fina.

**Palmatoria.**

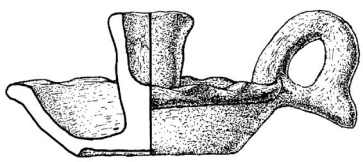
Denominación: palmatoria.

Uso: iluminación.

Alfares: La Atalaya, Hoya de Pineda y Lugarejos.

Procede del término palmeta, especie de candelero bajo, con mango y pie, generalmente de forma de platillo. Se usa para sostener una vela. Por el uso que tiene se suelen tratar las superficies exterior e interior sólo con un simple alisado. Las medidas generales son uns 15 cm de diámetro máximo, 10 cm de alto y un grosor de 1 cm.





Palmatoria de La Atalaya, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.

**Panera**

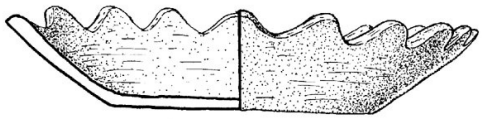
Denominación: panera.

Uso: servicio de presentación de alimentos.

Alfares: Lugarejos.

Se elaboran paneras ovaladas y redondas. En realidad se trata de una especie de bandera con un poco más de fondo. Algunas paneras presentan picos en los bordes. Las superficies suelen estar alisadas y almagradas.



**Pila de destilar (miniatura).**

Denominación: pila de destilar.

Uso: lúdico, miniatura.

Alfares: La Atalaya

La pila era la vasija para lavar la ropa, procede del latín *pila*, mortero, pieza grande de piedra o de otra materia, cóncava y profunda, donde cae o se echa agua para varios usos. Vasija de piedra que sirve de abrevadero. En algunas islas la pila es la piedra labrada para destilar el agua, del mismo origen que las acepciones anteriores,

muy probablemente por influencia del portuguesismo de Madeira, *pila* vasija de piedra porosa para filtrar agua.

En La Atalaya se hacían miniaturas de la pila destiladera, era un conjunto de piezas formadas por la pila de destilar, con su tapa, el tayero o mueble, un bernegal, con su tapa y su vaso, así como una talla.





Miniatura de pila o destiladera de La Atalaya, fondo del Museo Canario.

**Piña de flores**

Este recipiente posee forma globular y está completamente almagrado en toda su parte exterior. Se trata casi de una bola de cerámica. Presenta diversos agujeros que se empleaban para introducir tallos de flores para su exposición. Esta pieza se usaba en las floristerías, para colocar las flores que se ponían a la venta. Algunas piñas de flores puden medir unos 10 cm de diámetro máximo y unos 8 cm de alto.



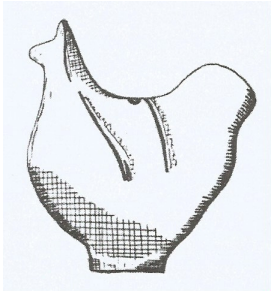
Piña de flores, fondo del Museo Canario.

**Pito de agua.**

Esta pieza se conoce por información oral y en el Museo Quai Branly de París existen algunos pitos de agua probablemente procedentes de Candelaria (Tenerife) o de La Atalaya. En  Candelaria reciben, al igual que otros juguetes, el nombre de cuquitos.

Se trata de una reproducción en miniatura de un ave. Presenta varios agujeros, uno en su parte superior (en el lomo del animal) y otro lateral. Según la tradición oral se

introducía agua en el interior de la pieza y al soplar se producía un sonido que imitaba al gorgojeo de los pájaros.



Dibujo de una figura zoomorfa, probable pito de agua, perteneciente a la antigua colección del Museo del Hombre de París, hoy Quai Branly (Robert, 2010: 28).



Probable Pito de agua. Foto tomada de Fariña y Tejera, 1998: 91-93.

**Plato.**

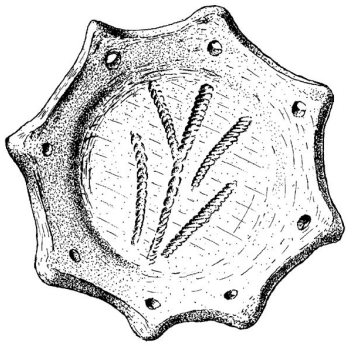
Denominación: plato, plato de colgar, plato hondo, plato llano...

Uso: presentación servicio de mesa, o decorativo.

Alfares: La Atalaya, Lugarejos, Hoya de Pineda y Tunte.

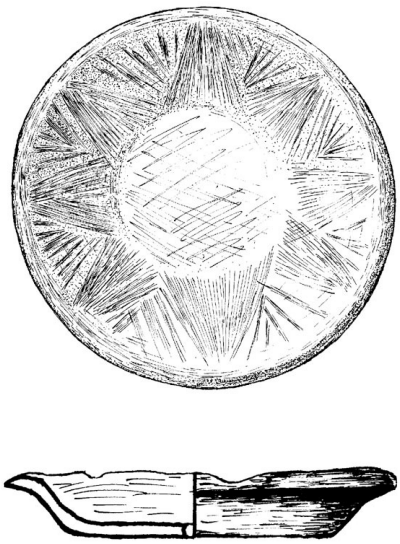
Vasija redonda, con una concavidad en medio y borde plano. En la cerámica tradicional, sobre todo en las últimas décadas se elaboraban platos para uso en la cocina (que podían ser hondos o planos), así como platos decorativos, algunos para colgar en paredes. También se denominan platos a ciertas tapaderas de bernegales y tallas, sobre todo.



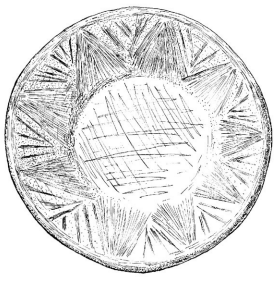
Platos de colgar de La Atalaya, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.



Plato hondo, La Atalaya, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.





Plato llano, La Atalaya, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.

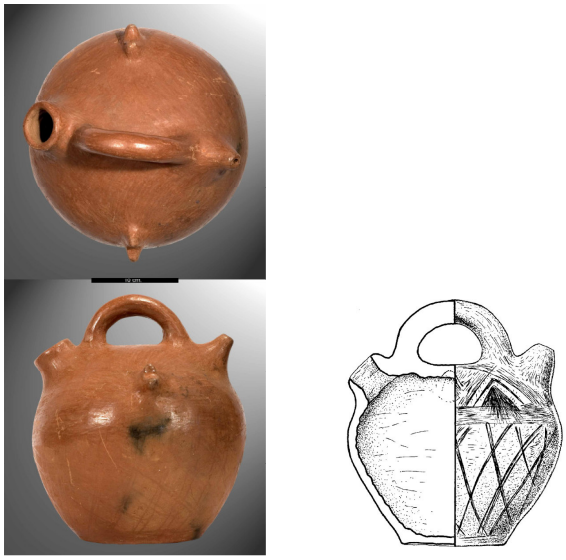
**Porrón**

Denominación: porrón.

Uso: contención y transporte de agua que se lleva a diversos sitios (lugar de trabajo, vivienda, desplazamiento, etc.).

Alfares: se hacían porrones en La Atalaya, Lugarejos y Tunte, sobre todo.

Algunos porrones miden 17,3 cm de alto, por 24,4 cm de ancho y un grosor de las paredes de 0,5 cm. Poseen forma compuesta, con panza globular y cuello cilíndrico. Presentan una pequeña asa (de 2,5 cm de alto, 0,4 cm de ancho y 0,9 cm de grosor) y dos mamelones, en forma de pezones (de 1,2 cm de alto, 0,2 cm de ancho y 0,6 cm de grosor). Esta asa y los mamelones sirven para coger la pieza con habilidad durante el uso del recipiente. El labio es biselado en el exterior y posee un pitorro (de 2 cm de alto, 2,3 cm de ancho y 2,3 cm de grosor) con 6 finos agujeros de salida. Otros pitorros están completamente abiertos en su boca. Por otra parte, la base es de tendencia plana con cierta convexidad. La boca posee un diámetro de 11,8 cm. El tratamiento en la superficie interior es alisado, mientras que el exterior es bruñido y almagrado. En La Atalaya además de los porrones están las tallas de caño.



Porrón de Lugarejos, fondo de la FEDAC, fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.



Porrón del alfar de la locera Dolores Sarmiento, Tunte. Fondo del Museo Castillo La Fortaleza Fundación Vicente Sánchez Araña.

**Rabilera de vino.**

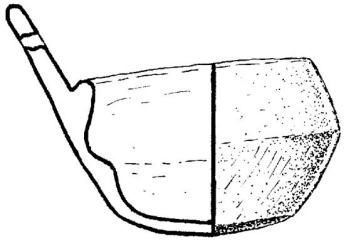
Denominación: rabilera de vino.

Uso: contención y transporte de vino, para el trasiego, durante su elaboración.

Alfares: La Atalaya.

Esta palabra podría proceder del portugués *rabileiro*, de *tengedor de rabil*, pudo pasar a un valor análogo a parrandista, juerguista, pícaro. En el caso de la loza, creemos que existe una relación directa con el bagaje material, en las áreas de elaboración y almacenamiento de vinos (Santana Duchement, 2005). Algunas rabileras poseen unas medidas de 10 cm de diámetro máximo,  5 cm de alto y un grosor de 0,8 cm.



Rabilera de vino de La Atalaya, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.

**Reverbero**

Denominación: reverbero.

Uso: recipiente utilizado para calentar leche.

Alfares: por ahora sólo se sabe que fue fabricado en un tejar de Los Altabacales, Arucas.

Elemento cerámico constituido por un plato y tres patas, de pequeñas dimensiones, utilizado como hornillo para calentar leche materna, empleada con fines medicinales (remedio contra la otitis), entre otros. Sólo se conoce por información oral y no ha podido observarse ninguno, por lo que se desconocen sus medidas.

**Sahumador**

Denominación: "sajumerio" o "sajumador". Si bien se considera que el nombre correcto es sahumador, en Tunte y en otras localidades de Gran Canaria, se conoce a esta pieza con el nombre de sahumerio.

Uso: recipiente contenedor de brasas, utilizado para quemar ciertas hierbas olorosas que aromatizaban el ambiente para perfumarlo, para espantar insectos molestos o para ahuyentar malos espíritus.

Alfares: La Atalaya, Hoya de Pineda, Lugarejos y Tunte.

La palabra sahumerio es dar coba o adular. Del latín *suffumare*. Sahumador es un vaso para quemar perfumes. Los sahumadores servían para perfumar las habitaciones y para sahumar la ropa a los niños, sobre todo los pañales. Era una de las formas de calentar las ropas pequeñas de los niños, trapos, etc., cuando hacía mucho frío. Las hierbas olorosas o medicinales empleadas eran incienso, eucalipto, romero, alhucema, etc. También se usaba, al igual que el brasero, para calentar ciertos lugares de la casa, sobre todo donde se colocaban a los niños pequeños o bebés.

Se han documentado cuatro tipos de sahumadores, los que tienen forma de brasero, los denominados sahumadores de tapa (algunos, a su vez, presentan un plato adosado al fondo), los sahumadores de patas y los del tipo cesta.

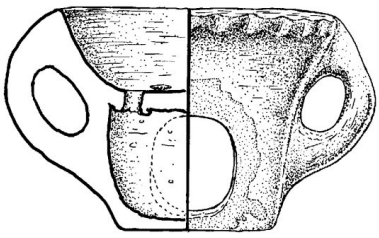
Estas piezas se caracterizan por poseer forma compuesta, con cuerpo inferior cilíndrico y cuerpo superior cóncavo, y por presentar un asa de cinta. No suelen tener una decoración desarrollada, tanto en el interior como en el exterior, sólo el alisado.

Algunos sahumadores poseen una altura oscila entre los 7,6 y los 9,6 cm, un ancho o entre los 12,6 y los 15,6 cm, y unos grosores en las paredes que van desde los 0,6 a los 1,2 cm. La base es de tendencia plana con cierta convexidad.

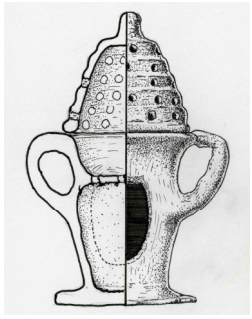
Los sahumadores están configurados por una cámara de combustión, el cuerpo inferior de la pieza, que presentan una boca de alimentación de dimensiones, en algunos casos, que oscilan entre los 1,8 cm de alto, 2,3 cm de ancho y 0,9 cm de grosor. Es el lugar donde se caldean las brasas. Presenta también un cuerpo superior, parecido a un plato, cuyo diámetro oscila entre los 10 y los 13,5 cm; así como de un asa de cinta (de forma que alterna entre circular y elipsoidal), cuyas dimensiones oscilan entre los 7,5 cm de alto, 4,6 cm de ancho y 2,1 cm de grosor.

Una característica de algunos tipos de asas, que creemos podría ser específica para Tunte, es la disposición del agarre que posee, que parte desde casi la misma base y llega hasta el labio de la pieza (que es del tipo redondeado o biselado convergente). En cuanto al número de agujeros de salida del fuego, éste oscila entre los cinco y los siete, siendo predominante la presencia de siete agujeros. Sin embargo en otros alfares los sahumadores presentan un mayor número de agujeros.

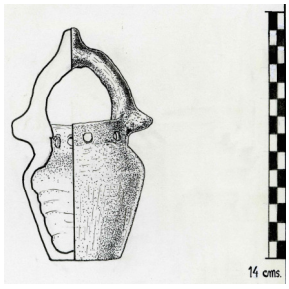
En cuanto al tratamiento de las superficies, generalmente recibe un bruñido y almagrado al exterior y un alisado al interior. Existen varios modelos de sahumadores, en el caso de La Atalaya algunos sahumadores poseen tapa.



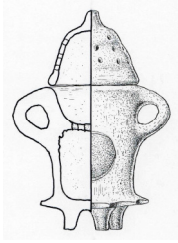
Sahumador de Lugarejos.



Sahumador de tapa y base de La Atalaya.




Sahumador tipo cesta, La Atalaya.



Sahumador de tapa y tres patas, La Atalaya.

Fondo de la FEDAC. Fotografías y dibujos cedidos por la FEDAC.



Sahumadores de Tunte.

**Sopera.**

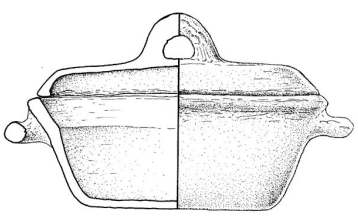
Denominación: sopera.

Uso: servicio de presentación de mesa.

Alfares: La Atalaya y Lugarejos.

Recipiente en forma de cazuela asociado a una tapa y a la presencia de asas (Cabrera, Maicas y Padilla, 2002: 78), que se emplea para servir la sopa. Algunas soperas miden unos 27 cm de diámetro máximo, 30 cm de alto (con la tapa puesta) y 1 cm de ancho (grosor de las paredes). La superficie interior suele estar alisada y almagrada y la exterior sólo alisada. Las asas y la tapa también suelen estar almagradas.





Sopera de Hoya de Pineda, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.

**Talla.**

Denominación: talla.

Uso: contención y transporte de agua para llevar desde los puntos de abastecimiento (fuentes, acequias, pilares, etc.) hasta las casas.

Dentro de este apartado se agrupan también, algunas cerámicas que asimismo podrían ser bernegales, pero dadas las características morfológicas que hemos observado (relativo desarrollo del cuello), junto a la información oral de que disponemos, hemos considerado apropiado incluirlas en esta sección. En todo caso, hay que especificar que en algunos lugares, como Tunte no se señala una diferencia clara, ya que ambos objetos (tallas y bernegales) cerámicos se usaban, sobre todo desde mediados del siglo XX, tanto para traer agua, como para conservarla.

Alfares: se considera que en todos los alfares se fabricaban tallas, al menos en La Atalaya, Hoya de Pineda, Lugarejos y Tunte.

El término procede del portugués *talha*, que deriva del latín *tinacula*, diminutivo de tina, garrafa para vino. Para los investigadores portugueses la *talha* es un recipiente de grandes dimensiones destinado al almacenamiento o transporte de grandes cantidades de líquido (Cruz y Correia, 2007: 72). Sin embargo, en algunos lugares de Portugal (Selhariz ou Vilar de Nantes, Chaves, Bisalhães, Mondrões, Vila Real, Fazamões, Paus, Resende, Viseu) ciertas tallas se empleaban para almacenar o contener, además del agua, aceite, aceitunas, millo y otros granos (Fernandes y Teixeira, 1997).

Esta vasija de barro grande aparece en fuentes escritas canarias desde el siglo XVI. En Andalucía se utiliza el término, pero también se emplea la voz alcarraza, que era un vaso grande para agua, aceite, etc. (Pleguezuelo Hernández, 2000).

En cerámica tradicional canaria la talla es un recipiente de forma compuesta, generalmente de panza globular, o bitroncocónica, base con tendencia plana y cuello cilíndrico, que se utiliza para transportar agua desde los puntos de abastecimiento (fuentes, pilares, acequias, barrancos, etc.) hasta los hogares. Suelen tener un cuello alto para poder colocar un trapo o paño, que se ata, o incluso para colocar una tapa, para evitar que el agua se salga, debido a los continuos movimientos oscilantes. Algunas loceras exponen que las tallas deben tener el cuello de la barriga de la pieza, de cuatro

dedos o más de alto, para que se pueda llevar y traer el agua bien y no se derrame. Generalmente las mujeres se colocaban las tallas sobre sus cabezas para transportarlas.

Existen variados modelos de tallas. Por ejemplo en Tunte se han documentado hasta nueve modelos diferentes (Zamora y Jiménez, 2004: 186-208). En La Atalaya destacan la denominada talla de tres picos. Algunas tallas poseen una capacidad de 5-7 litros, pero otras llegaban hasta los 15 litros.

La talla de tres picos de La Atalaya es un recipiente con forma compuesta, bastante simétrico y equilibrado, de cuerpo inferior de tendencia globular y cuello con tendencia troncocónica. La base suele ser de tendencia convexa. El labio es biselado al interior y presente un reborde, así como tres pequeñas protuberancias (pezones) en la parte alta de la panza. Las paredes exteriores están bruñidas, con reservas de almagre, mientras que el interior está alisado. Suele presentar una decoración de dibujos geométricos realizados con la lisadera de bruñir, como reticulados, incluso en el interior también presenta en el fondo otro reticulado. La cocción suele ser buena, el tipo de fuego irregular, la pasta también es buena y el desgrasante es homogéneo, de tamaño fino y medio. Este tipo de tallas suele medir unos 28 cm de alto, por 29 cm de diámetro máximo y una media de 1 cm de grosor. La capacidad de la misma ronda los 5-6 litros.

Otras tallas pueden medir entre 30 y 40 cm de diámetro, por unos 30-35 cm de alto y unos grosores que varían entre 0,8 y 1,1 cm Los cuellos pueden medir entre 5 y 8 cm de altura. La superficie interna aparece alisada y la externa presenta colores ocres, debido a la aplicación de almagre. Están bien trabajadas con la técnica del bruñido. Estas tallas suelen presentar formas geométricas (de simetría regular o irregular) compuestas, y algunas presentan cuellos muy desarrollados. Según la información oral este tipo de cuellos servía para poder poner un trapo y atarlo, para evitar que el agua se derramase.

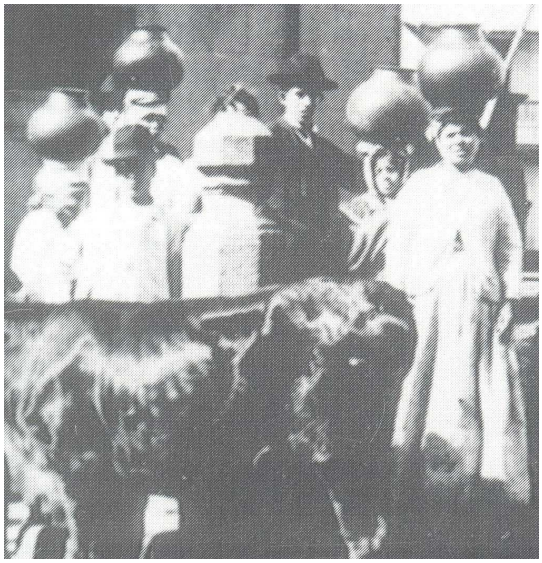
Otras tallas se hacían de juguete. Eran verdaderas reproducciones de la talla real, que se realizaba para venderla o regalarla como juguete. Este tipo de objetos se elaboraban en mayor cantidad para ir a las ventas de lugares en fiesta. Existe la denominada talla de Lugarejos, o talla de gajo, específica de la producción de este centro locero. La talla de gajo, era una de las especialidades de Teresa Suárez (la Ciega), dentro de su repertorio.



Talla, colección particular.



Talla localizada en Lereta (Guayadeque).



Recogida del agua del Pilar Nuevo, Vegueta. Fondo fotográfico de la FEDAC.

Tallas de finales del siglo XIX y comienzos del XX de La Atalaya. En la esquina superior izquierda se puede observar un motivo bruñido con almagre que nos hace recordar a la bandera británica.



Talla de La Atalaya, fabricada en 1981. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.



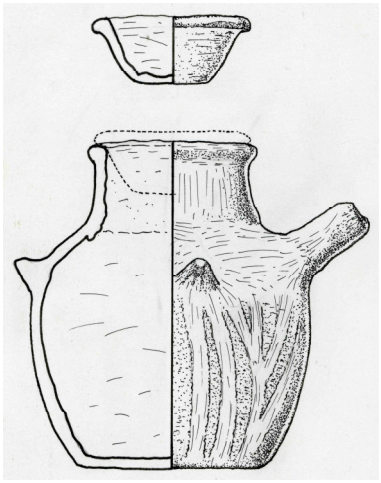




Tallas de Tunte, colecciones privadas.

### Talla de caño



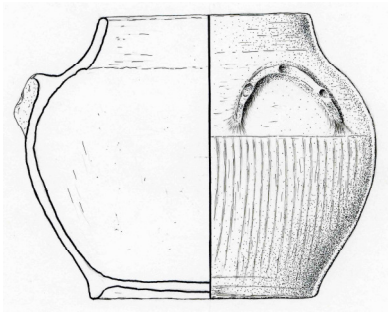


Talla de caño de La Atalaya, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.

### Talla de plantar

Esta pieza se usaba como maceta y posee el mismo tipo de asa de herradura que las tinajas.





Izquierda: Talla de plantar propiedad de la alfarera Concepción Fleitas Domínguez, Las Cordilleras.

Derecha: dibujo de una talla de plantar de La Atalaya, cedido por la FEDAC.

### Tapas

Piezas con forma de plato, planas y cónicas, que se utilizan para cerrar las bocas de ciertos recipientes, se suelen fabricar en tres tipos, las de encaje (que presentan una reborde inferior, que encaja en la boca del recipiente), las horizontales (planas) y las abombadas (Santana Duchement, 2005). Algunas tapas presentan un agujero en el centro, son las que se emplean en los bernegales, para permitir que el agua que destila la pila entre en el bernegal. Se fabrican tapas de muy diversos tamaños, para bernegales, tallas, ollas, calderos, ajeros, cebolleros, cazuelos, hornillas, soperas, sahumadores, etc. Otras tazas presentan asas.

**Tarro.**

Sólo se conoce este recipiente para La Atalaya, se asocia al bote. Servía para almacenar y contener diversos productos de uso doméstico.

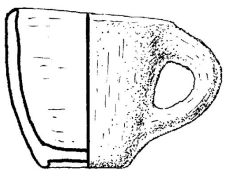


Tarro, fondo de la FEDAC. Fotografía cedida por la FEDAC.

**Taza.**

Las tazas elaboradas en la loza tradicional son piezas muy parecidas a los denominados vasos, poseen la misma forma troncocónica invertida y un asa de cinta.





Taza, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.

**Tetera.**

Denominación: Tetera.

Uso: preparación de alimentos.

Alfares: sólo se ha documentado en La Atalaya, pero es posible que se fabricase este tipo de recipiente en otros alfares.

La tetera fue introducida en la tipología alfarera de esta isla, probablemente, a finales del siglo XIX por la influencia que ejercieron los turistas británicos. Sólo se conoce un recipiente de estas características, perteneciente a la colección particular de la alfarera Concepción Fleitas Domínguez.



Tetera, colección particular Concepción Fleitas Rodríguez (Las Cordilleras, Santa Brígida).

**Tinaja.**

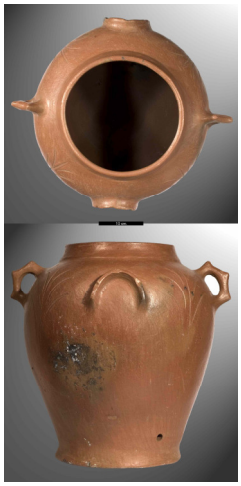
Denominación: tinaja.

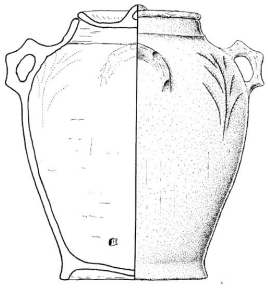
Uso: almacenamiento y conservación de alimentos.

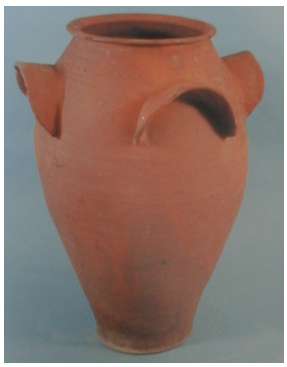
Alfares: La Atalaya.

Este término deriva del latín *tina*, tinaja grande de barro, por extensión semántica. Con el mismo sentido se emplea en Andalucía, desde donde muy probablemente se extendió a Canarias (Santanta Duchement, 2005).

Se trata de una pieza que presenta de dos a cuatro asas de herradura. Es una copia, probablemente de las orzas y tinajas granadinas que se fabricaban a finales del siglo XIX. En La Atalaya se fabricaban las tinajas para conservar frutos secos, sobre todo.







Izquierda: tinaja de La Atalaya, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.

Derecha: orza de Guadix, Granada, hacia 1880 (Carretero y Ortíz, 2001: 58-59).

**Tostador.**

Recipiente para tostar. Hay tostadores pequeños (para café, castañas, etc.) y grandes (para granos, sobre todo millo). En Hoya de Pineda se emplea el término friguera. En este centro locero las frigueras presentan en el borde dos pequeñas elevaciones, a modo de asas, dispuestas simétricamente que están perforadas, para que puedan ser colgadas. Esta palabra podría proceder, como hemos apuntado en varias ocasiones, del término portugues *frigideira*, que se caracteriza por ser un recipiente largo, abierto y con paredes bajas, que se usa en contacto con el fuego, a altas temperaturas (Cruz e Correia, 2007: 71).

**Tostador de café o cazuelo/a para tostar café.**

Denominación: tostador, cazuelo o cazuela para tostar café

Uso: cocción de alimentos, recipiente utilizado para tostar granos de café.

Alfares: La Atalaya, Hoya de Pineda, Lugarejos y Tunte.

Este recipiente se caracteriza por poseer forma de tendencia troncocónica invertida (aunque su simetría es irregular), base de tendencia convexa, dos asas redondeadas con agujero de suspensión, labio redondeado o biselado en el exterior y un pico del tipo vertedero.

El tratamiento de las superficies varía. En algunas piezas el exterior y el interior aparecen alisados, mientras que en las otras el exterior es alisado y el interior están bruñidos. Asimismo, la calidad en el proceso de fabricación también difiere, pues unos son más toscos y otros más elaborados.

Las dimensiones generales de este tipo de pieza son 6,8 a 9,3 cm de alto, 22,5 a 25 cm de diámetro máximo, y grosores de las paredes que oscilan entre un mínimo de 0,2 a 0,5 cm, y un máximo de 1,2 a 1,4 cm.

Algunas paredes exteriores de diversos tostadores se encuentran recubiertas de un tinte negro procedente del contacto directo con el fuego de cocina.

Según la información oral estas piezas se utilizaban para el tueste de granos de café.




Tostador de café de Tunte. Dibujo: Margarita Jiménez Medina.



Tostador de café de Hoya de Pineda, fondo de la FEDAC. Fotografía cedida por la FEDAC.

**Cazuelo/a para tostar café**

Su denominación ha sido obtenida por la ficha del citado Museo Arqueológico Castillo de La Fortaleza de Santa Lucía, donde se dice textualmente: "Cazuelo para tostar el café. Alfarería: Juan Tranca (Tirajana). Siglo: XIX principio del XX" (realmente, si pertenece al alfar de Dolores Sarmiento López, su cronología sólo abarcaría el siglo XX).

Este recipiente posee forma de tendencia cilíndrica (aunque su simetría es irregular), cuello incipiente (1 cm de alto), labio biselado en el interior, dos asas cuadrangulares con agujero de suspensión (de las cuales sólo se ha conservado una),

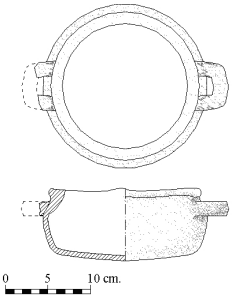
cuyas medidas son de 5,9 cm de alto, 3,1 cm de ancho (diámetro máximo) y grosor de 1,7 cm. La base es de tendencia convexa.

Sus medidas generales son alto máximo de 8,5 cm, ancho (diámetro) máximo de 22 cm, y un grosor que oscila entre 0,6 y 1,7 cm La boca posee un diámetro exterior de 17,5 cm.

En cuanto al tratamiento, hay que decir que en el exterior es alisado y conserva restos de almagrado, mientras que en el interior posee un alisado.

Es curioso señalar que este tipo de forma se aleja de los tipos de tostadores de café que conocemos en este centro locero (aunque sólo sean dos elementos). Tal vez, en su origen esta pieza estaba destinada a otra función, o a tostar otro tipo de elementos, pero en todo caso creemos que, por lo menos, tuvo contacto con fuego de cocina, tal y como delatan sus paredes exteriores.






Cazuelo para tostar café, Tunte.
Fondo del Castillo de la Fortaleza, Vicente Sánchez Araña.

**Tostador de millo**

Denominación: tostador de millo.

Uso: cocción de alimentos, recipiente utilizado para tostar millo.

Alfares: La Atalaya, Hoya de Pineda, Lugarejos y Tunte.

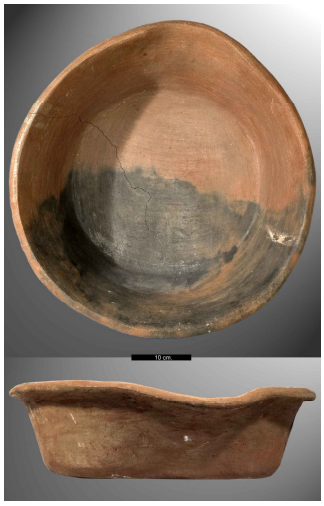
Presenta unas dimensiones generales de 17 cm, de alto, 66 cm de ancho y un grosor de las paredes que oscila entre los 2 y 4 cm Algunos tostadores podían alcanzar hasta 70-80 cm o incluso casi 1 metro de diámetro.

Posee forma troncocónica invertida, la superficie exterior presenta alisado, mientras que la interior (así como el borde exterior) se encuentra bruñida. En la parte exterior de esta pieza se observan huellas de contacto con el fuego.

En líneas generales esta pieza ha sido construida como un lebrillo, si bien el uso que se le ha dado es muy diferente, al ser un recipiente para cocción de alimentos.

Muchos tostadores presentan un pico vertedero, por donde salía el grano tostado, al verter el recipiente

Según la información oral, esta pieza se usó, exclusivamente, para tostar granos de millo.



Tostador de millo, La Atalaya, fondo de la FEDAC. Fotografía cedida por la FEDAC.

**Vaso**

Denominación: vaso.

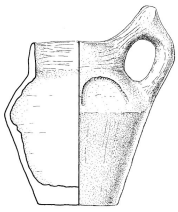
Uso: servicio y presentación de alimentos, recipiente utilizado para servir y beber agua.

Alfar: La Atalaya, Hoya de Pineda, Lugarejos y Tunte.

Estos recipientes poseen forma de tendencia cilíndrica, labio biselado en el exterior, un pico vertedero (de 0,8 cm de alto y 1,2 cm de ancho) y un asa de cinta, cuyas medidas son de 6 cm de alto, 2,7 cm de diámetro máximo y grosor de 1 cm. La base es de tendencia plana con cierta convexidad.

Sus medidas generales son alto de 9,5 cm, diámetro de 14 cm y un grosor que oscila entre 0,6 y 0,8 cm La boca posee un diámetro exterior de 9,2 cm. En cuanto al tratamiento, hay que decir que en el exterior es bruñido y almagrado, mientras que en el interior posee un alisado. Algunos tipos de vasos recuerdan, de alguna manera, a los ya nombrados búcaros, esos vasos olorosos que se utilizaban en los siglos XVII y XVIII.





Vaso de bernegal, La Atalaya, fondo de la FEDAC. Fotografía y dibujo cedidos por la FEDAC.



Vaso de bernegal, La Atalaya, fondo de la FEDAC.

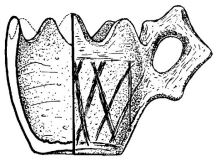


Vaso de Tunte, Museo Castillo La Fortaleza.

**Vaso murgo o de pico**

El vaso murgo se caracteriza por presentar en su borde una serie de picos que no permiten que se pueda beber directamente desde este vaso y así evitar que varias personas beban del mismo vaso.





Vaso murgo La Atalaya, fondo de la FEDAC. Fotografía  dibujo cedidos por la FEDAC.

### 6.3. Tipología funcional.

En estas últimas décadas han sido varios los investigadores, especialmente arqueólogos dedicados a etapas más recientes de la Historia, que a la hora de establecer un estudio tipológico cerámico se basan en dos principios (Álvarez y García, 2000: 142). Por una parte, se tiende a plasmar las formas más comunes que se puedan documentar, especialmente las analizadas en los procesos de registro de la excavación. Y, por otra parte, se representan según las funciones que esas cerámicas pudieron ejercer.

Como ya se ha expresado, en el caso de la loza tradicional canaria, en general y la de Gran Canaria, en particular, las piezas se solían elaborar para un fin o uso muy determinado, por tal motivo se ha optado por establecer una tipología funcional.

Evidentemente, este tipo de clasificación es más factible cuando se aplican a cerámicas históricas, de las que se conoce, generalmente, su funcionalidad. Por lo cual, los análisis morfológicos de las cerámicas históricas tienden a establecerse sobre la base de criterios funcionales. Para las cerámicas prehistóricas, o de las que no existen referencias orales o bibliográficas sobre su funcionalidad es mucho más difícil aplicar este sistema.

A veces, los tipos cerámicos suelen utilizarse para varios cometidos (en diferentes momentos), por ejemplo un lebrillo podía servir para guardar productos, como la carne en salazón, como una pila para fregar la loza, para bañar a los niños y niñas pequeñas, etc. O los casos de tallas, bernegales y jarras, que con el tiempo, son utilizados como macetas.

En el caso de Tunte hemos documentado que una gran talla fue utilizada para guardar carne en salazón, millo o gofio y que hasta hace unos años se usaba como maceta. Asimismo, también observamos que desde mediados del siglo XX los bernegales eran utilizados como tallas y viceversa, es decir las tallas como bernegales.

Las loceras y loceros suelen diferenciar, de manera general, tres grandes grupos de vasijas (o vasijos) y recipientes de loza:

- Loza de fuego.
- Loza de agua.
- Resto.

La loza de fuego aglutina a todas aquellas piezas que se emplean en contacto con el fuego, que contienen brasas, o que usan para hornear, guisar, etc. Entre otras destacan:

- Braseros.

- Fogueros.
- Sahumadores.
- Braveras.
- Tostadores.
- Ollas.
- Calentadores.
- Cazuelos.
- Cazuelas.
- Frigueras.
- Asaderas o barquetas.
- Hornillas.
- Hornillos.
- Etc.

La loza de agua está formada por todas aquellas piezas se sirven o se utilizan para contener o transportar agua como:

- Tallas.
- Bernegales.
- Vasos.
- Etc.

El resto de la loza está formada por un conjunto importante de piezas que ni eran de fuego, ni de agua.

Las diferencias entre los dos primeros grupos no sólo estribaban en el contacto con el fuego o con el agua, sino también en cuestiones técnicas y decorativas, pues mientras la loza de fuego, generalmente, no se le añade almagre, ni se procede al bruñido, la loza de agua siempre aparece almagrada y bruñida. Asimismo algunas loceras han adquirido la costumbre de añadir un poco más de arena a las pastas que se preparan para la confección de la loza de fuego (con esta práctica se consigue que este tipo de piezas aguanten mejor el choque térmico que se produce durante la cocción de alimentos), mientras que la loza de agua posee menos desgrasante, para evitar que las piezas se minen.

**Cuadro 14**
**Clasificación de la loza según sea de agua o de fuego**

| Tipo | Denominación |
|---|---|
| Agua | Talla, bernegal, vaso. |
| Fuego | Brasero, foguero, bravera, sahumador, tostador, friguera, olla, calentador, cazuelo, cazuela, calentador, asadera, hornilla, hornillo, etc. |
| Resto | Resto de recipientes y vasijas. |

Fuente: información oral. Elaboración propia.

Asimismo, las loceras diferenciaban por tamaños la piezas, así hablan de loza grande, mediana y pequeña o menuda (*menúa*), sin embargo Emili Sempere Ferrándiz habla de 4 tamaños para las tallas (Sempere Ferrándiz, 1982: 301). Las piezas grandes se corresponden con aquellas de gran volumen, algunas alcanzan 1 m. de altura (Lezcano Montalvo, 1944: 173-183) y otras tienen de largo 0,90 m. Entre las piezas grandes destacan los lebrillos para elaborar chorizos o morcillas, amasar el pan, incluso para bañar a los niños, etc.; los tostadores de millo, las hornillas, los hornillos las jarras para cuajar leche (algunas de 45 litros) y las jarras para guardar gofio, granos, etc. (algunas jarras de gofio son de 50 litros), así como algunos gánigos grandes (parecidos a pilones o lebrillos, pero de menor porte). Las piezas más grandes pueden alcanzar los 100 litros de volumen (Sempere Ferrándiz, 1982: 301). Estas piezas grandes poseen un volumen entre más de 15 litros hasta 50 litros, o más. Las piezas medianas eran los bernegales, las tallas las ollas, cazuelos, cazuelas, porrones, orzas, tinajas, jarras para flores, etc., cuyo volumen se encuentra entre más de 2 litros y 15 litros y con una altura media de unos 30 ó 40 cm Emili Sempre Ferrándiz cita cazuelos de 2 asas y bico de 1, 2, 3, 4 y 5 litros de capacidad (Sempere Ferrándiz, 1982: 301). Y entre la loza menuda destacan las palmatorias, juguetes, ceniceros, vasos, vasos murgos, etc., piezas que no superan los 20 cm de altura y los 2 litros de volumen. En muchas ocasiones las loceras reproducían las mismas piezas a diversos tamaños (grandes, medianos y pequeños), así habían tallas medianas y pequeñas; bernegales medianos y pequeños; braseros medianos y pequeños; cazuelas medianas y pequeñas, etc.

**Cuadro 15**
**Clasificación de las piezas cerámicas según el tamaño que elaboran las loceras**

| Tamaño | Altura (estimada) | Volumen medio | Tipos de piezas |
|---|---|---|---|
| Grande | Máximo: 1 metro (Lezcano Montalvo, 1944: 173-183) 0,60 m. de media Largo: 0,90 m. | Máximo: 100 litros (Sempere Ferrándiz, 1982: 301). 15-50 litros | Jarras de gofio, lebrillos, tostadores de millo, hornillas, hornillos, jarras para cuajar leche, cazuelos de vino, etc. |
| Mediana | 0,40 m. (máximo) | 2-15 litros | Tallas, bernegales, cazuelos, cazuelas, ollas, porrones, tinajas, jarras para flores, braseros, fogueros, etc. |
| Menuda (pequeña) | 0,20 m. (máxima) | Hasta 2 litros | Vasos, ceniceros, palmatorias, platos, sahumadores, juguetes, figuras, reproducciones en miniatura, etc. |

Fuente: información oral y piezas estudiadas procedentes de diversas colecciones. Elaboración propia. Los datos referidos a las alturas son estimativos, pues según la locera puede denominar a una pieza mediana o grande, o mediana o pequeña.

El volumen se ha calculado sobre la base al agua (1.000 kg./$m^3$). Dicho cálculo de capacidad interna de los contenedores se ha efectuado directamente usando diversos recipientes y vasijas proporcionados por las loceras o por los propietarios de

colecciones privadas. Se vertía agua en su interior empleando un medidor de volumen de agua.

La arqueóloga Gloria Santana Duchment (2005) propone la siguiente clasificación de la loza tradicional de Gran Canaria, según los recipientes y vasijas depositados en los fondos de la FEDAC, atendiendo a:

A. Preparación de la pasta, según el tipo de contenido y exposición o no al fuego:

- Loza de sólido expuesta al fuego.
- Loza de líquido expuesta al fuego.
- Loza de sólido sin fuego.
- Loza de líquido sin fuego.
- Loza lúdica y decorativa.

B. Según el mismo tipo de uso.

- Loza de agua.
- Loza de agua y flores.
- Loza de agua y vino.
- Macetas.
- Loza de leche.
- Loza de vino o aceite.
- Tostadores.
- Loza para brasa.
- Loza decorativa.
- Juguetes.
- Loza para el servicio.
- Loza para preparar comida.
- Contenedores de almacenamiento.
- Iluminación.
- Tabaco.

C. Según producto o rasgo prioritario:

- Loza de agua.
- Loza de fuego.
- Loza de vino o aceite.
- Loza de gofio.
- Loza de leche.
- Loza de mesa.
- Loza decorativa.
- Loza variada

A. Preparación de la pasta, según el tipo de contenido y exposición o no al fuego:

A.1. Loza de sólido expuesta al fuego:
- Foguero.
- Bravera.
- Sahumador.
- Brasero.
- Hornillo.
- Hornilla de pan.
- Tostador de café.
- Cazuela de castañas.
- Tostador de millo.
- Cachimba.
- Cenicero.
- Candelabro.
- Palmatoria.
- Lámpara.

A.2. Loza de líquido expuesta al fuego:
- Asadera o barqueta.
- Caldero.
- Olla.
- Cazuela.
- Sopera.
- Olla de leche.
- Calentador.

A.3. Loza de sólido, sin fuego:
- Ajero.
- Cebollero.
- Tarro.
- Hucha.
- Colmena.
- Macetero.
- Maceta jardinera.
- Maceta de suelo.
- Maceta de colgar.
- Bandeja.
- Jarra de gofio.
- Lebrillo.
- Panera.

- Escurridero de papas.
- Frutero.

A.4. Loza de líquido, sin fuego:
- Bacín o escupidera.
- Tinaja.
- Fonil.
- Rabilera.
- Cazuelo o cachuelo de vino.
- Cántara.
- Copa.
- Botella.
- Juego de café.
- Cafetera.
- Tetera.
- Licorera.
- Escudilla.
- Gánigo.
- Jarra de leche.
- Plato llano.
- Plato hondo.
- Bernegal.
- Vaso murgo.
- Vaso de bernegal.
- Plato de bernegal.
- Talla.
- Ganiguete.
- Palangana.
- Bebedero.
- Jarra.
- Jarrón.
- Jarro.
- Porrón.
- Vaso.

A. 5. Loza lúdica y decorativa:
- Juguetes.
- Plato de colgar.
- Paloma.
- Pato.
- Kíkara

B. Según el mismo tipo de uso:

B.1. Loza de agua:
- Bebedero
- Bernegal
- Vaso de bernegal
- Vaso murgo
- Talla
- Ganiguete
- Palangana
- Plato de bernegal
- Calentador

B.2. Loza de agua y flores:
- Jarra.
- Jarrón.

B.3. Loza de agua y vino:
- Jarro.
- Vaso.
- Porrón.

B.4. Macetas:
- Macetero.
- Maceta jardinera.
- Maceta de suelo.
- Maceta de colgar.

B.5. Loza de leche:
- Olla de leche.
- Jarra de leche.
- Escudilla.
- Taza.

B.6. Loza de vino:
- Rabilera
- Copa
- Cántara
- Cazuelo o cachuelo de vino
- Fonil

B.7. Loza de vino o aceite:

- Botella

B.8. Tostadores:
- Tostador de café.
- Olla de castañas.
- Cazuela de castañas.
- Tostador de millo.
- Friguera.

B.9. Loza para obtener brasas:
- Foguero.
- Bravera.
- Sahumador.
- Brasero.
- Hornillo.
- Hornilla de pan.

B.10. Loza para decorar:
- Plato de colgar
- Paloma
- Pato
- Kíkara

B.11. Juguetes:
- Calderitos (miniaturas de ollas, braseros, tallas, etc.).
- Animales (caballos, camellos, etc.).
- Boliches.
- Pila de destilar (pila, tapa de pila, tayero, talla, bernegal, plato y vaso).

B.12. Loza para el servicio:
- Juego de café.
- Cafetera.
- Frutero.
- Licorera.
- Panera.
- Escurridero de papas.
- Bandeja.
- Gánigo.
- Plato llano
- Plato hondo.

B.13. Loza para preparar la comida:

- Barqueta.
- Caldero.
- Olla.
- Cazuela.
- Sopera.
- Lebrillo.

B.14. Contenedores de almacenamiento:
- Ajero.
- Cebollero.
- Tarro.
- Hucha o alcancía.
- Basín o escupidera.
- Jarra de gofio.
- Tinaja.
- Colmena.

B.15. Iluminación:
- Lámpara.
- Candelabro.
- Palmatoria.

B.16. Tabaco:
- Cachimba de caño recto.
- Cachimba de caño cambao.
- Cenicero
- Cenicero de cachimba.

C. Según producto o rasgo prioritario:

C.1. Loza de agua (con flores y/o vino):
- Bernegal.
- Vaso murgo.
- Vaso de bernegal.
- Plato de bernegal.
- Talla.
- Ganiguete.
- Palangana.
- Bebedero.
- Calentador.
- Jarra.
- Jarrón.

- Jarro.
- Porrón.
- Vaso.

C.2. Loza de fuego:
- Foguero.
- Bravera.
- Sahumador.
- Brasero.
- Hornillo.
- Hornilla de pan.
- Tostador de café.
- Cazuela de castañas.
- Olla de castañas.
- Barqueta.
- Caldero.
- Olla.
- Cazuela.
- Sopera.

C.3. Loza de vino (o aceite):
- Tinaja.
- Fonil.
- Rabilera.
- Cazuelo de vino.
- Cántara.
- Copa.
- Botella.

C.4. Loza de gofio:
- Tostador de millo.
- Jarra de gofio.
- Lebrillo.
- Escudilla.
- Gánigo.

C.5. Loza de leche:
- Olla de leche.
- Jarra de leche.

C.6. Loza de mesa:
- Plato llano

- Plato hondo.
- Panera.
- Escurridero de papas.
- Frutero.

C.7. Loza decorativa:
- Macetero.
- Maceta jardinera.
- Maceta de suelo.
- Maceta de colgar.
- Lámpara.
- Candelabro.
- Palmatoria.
- Juego de café.
- Cafetera.
- Licorera.
- Bandeja.
- Plato de colgar.
- Paloma.
- Pato.
- Kíkara.

C.8. Loza variada:
- Ajero.
- Cebollero.
- Tarro.
- Hucha.
- Basín.
- Colmena.
- Cachimba.
- Cenicero.
- Juguetes.

En cuanto a la tipología en sí de los elementos cerámicos producidos en los centros loceros y localidades alfareras, según la funcionalidad de las piezas (descritas por información oral), planteamos la siguiente propuesta de elementos documentados tanto por información oral, como los localizados *in situ* basada en estudios de otros contextos (Rorremocha Silva, Navarro Luengo y Salado Escaño, 2000: 338-348), así como los ya descritos para Tunte y Hoya de Pineda (Zamora y Jiménez, 2004: 220-223; Jiménez Medina, Zamora Maldonado y Hernández Marrero, 2008 y Zamora y Jiménez, 2008: 205-211).

Las piezas y recipientes cerámicos, más usuales, se englobarían, según la funcionalidad o utilidad que presentan, en la siguiente propuesta tipológica:

1º Preparación y manipulación de alimentos: incluye todos aquellos recipientes cuya función principal es la de servir para la manipulación y preparación de los alimentos (sin contacto con el fuego):

- Lebrillo. Empleado para el amasado del pan, elaboración de chorizos y morcillas.
- Gánigo. Empleado para amasar el gofio.

2º Cocción de alimentos: en este grupo se enclavan los recipientes utilizados sobre todo en la cocción, guisado o asado de los alimentos:

- Tostador de millo.
- Tostador de café.
- Cazuela de castañas.
- Olla de castañas.
- Asadera o barqueta.
- Caldero.
- Olla.
- Cazuela.
- Sopera.
- Calentador.
- Paellera.

3º Servicio y presentación de alimentos: se trata de aquellos recipientes utilizados, principalmente, para servir los alimentos en la mesa.

- Plato hondo.
- Plato llano.
- Vaso.
- Cuchara.
- Cazuelo para servir leche.
- Cántara de vino.
- Jarra de vino.
- Botella.
- Cafetera.
- Tetera.
- Copa.
- Escudilla.
- Frutero.

- Hondilla.
- Juego de café.
- Panera.

4º Almacenaje, transporte, contención y conservación: recipientes utilizados para almacenar, transportar o conservar líquidos o sólidos, especialmente agua, salazones, granos, gofio, frutos secos, etc.

- Bernegal.
- Talla.
- Jarra de gofio.
- Porrón.
- Ajero.
- Cebollero.
- Tinaja.
- Rabilera de vino.
- Cazuelo o cachuelo de vino.

5º Iluminación: elementos utilizados para producir lumbre, como los candiles, palmatorias, etc.

- Palmatoria.
- Candelabro.
- Lámpara.

6º Contenedores de fuego: elementos utilizados para contener fuego para diversos usos (guisar, cocinar, aromatizar, etc.).

- Foguero.
- Bravera.
- Sahumador.
- Brasero.
- Hornillo.
- Hornilla de pan.
- Reverbero.

7º Complementos: elementos que acompañan a recipientes, como tapaderas.

- Tapa o plato de bernegal.
- Tapa o plato de talla.
- Tapa de olla
- Tapa de caldero.

- Tapa de sahumador.
- Tapa de cazuela.
- Tapa de cazuelo.
- Tapa de ajero.
- Tapa de cebollero.
- Tapa de colmena.
- Tapa de hornilla.
- Tapa de jarra.
- Tapa de jarro.
- Tapa de sopera.
- Tapa de vaso.

8º Higiene doméstica y personal: este grupo estaría formado por aquellos elementos utilizados en el lavado de ropa, vajilla, aseo personal, etc.

- Ganiguete.
- Escupidera o basín.
- Palangana.

9º Usos lúdicos: en este grupo se engloban aquellos elementos que tienen una funcionalidad lúdica, relacionada con el juego, etc.

- Juguetes.
- Miniaturas.
- Macetas.
- Florero.
- Cachimba.
- Colmena.
- Hucha o alcancía.
- Piña de flores.
- Pito de agua.

10º Usos rituales: dentro de este grupo se encuadran las piezas relacionadas con rituales religiosos o funerarios, como los sahumadores.

- Sahumadores.

No se ha podido documentar la existencia de piezas cerámicas relacionadas con temas cultuales. En todo caso, pensamos que la mayor parte de los elementos religiosos utilizados en esta época (nos referimos a figuras de santos, vírgenes, etc.) se obtenían por medio de la exportación.

Tal vez, las únicas piezas cerámicas relacionadas con este grupo podrían ser, en parte, los sahumadores, pues no sólo servían como elementos contenedores de fuego para aromatizar las viviendas o para espantar a los insectos molestos, sino que, según la información oral, también servían para ahuyentar a los malos espíritus de las casas.

11º Indefinidos u otras funciones: todos aquellos elementos de los que se desconoce o no se puede determinar su funcionalidad.

Si bien hay que aclarar que cada recipiente cerámico se realizaba para desempeñar una función concreta, es evidente la polivalencia de algunos elementos, relacionados sobre todo con el ahorro económico que suponía dedicar una misma pieza a varios fines. Asimismo, hay que matizar que en todas las localidades loceras, probablemente, se elaboraron otro tipo de piezas relacionadas con el uso doméstico que no hemos podido documentar, por lo que la presente propuesta de tipología funcional podría verse ampliada, en un futuro, con la documentación de otras piezas.

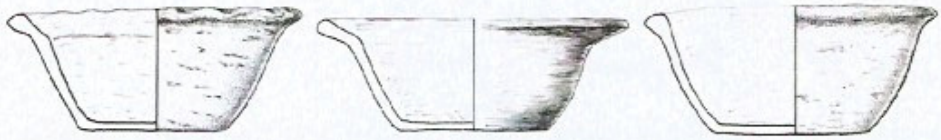
A continuación se exponen las diversas propuestas de tipologías funcionales que se han establecido para La Atalaya, Hoya de Pineda, Lugarejos y Tunte. Una parte de los dibujos que se exponen han sido realizados por Margarita I. Jiménez Medina y otra parte han sido cedidos por la FEDAC.

Tipología funcional del centro locero de La Atalaya

Los dibujos están realizados a diversas escalas. Dibujos cedidos por la FEDAC.

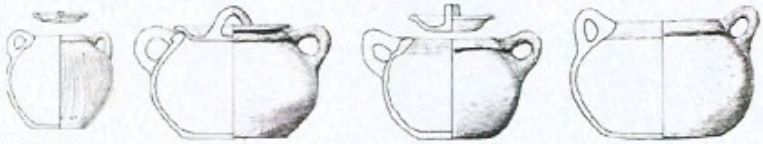
Preparación y manipulación de alimentos: gánigos.

Gánigos.

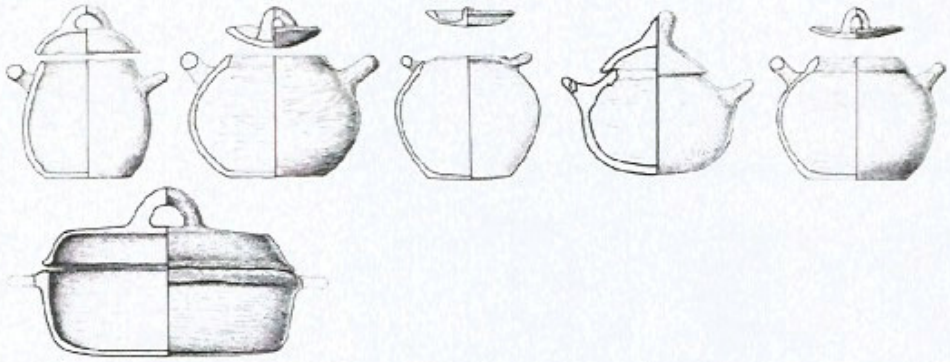


Cocción de alimentos: ollas, cazuelas, calderos para asar castañas, sopera.

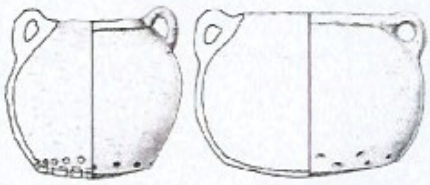
Ollas.



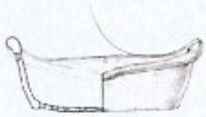
Calderos.



Ollas para castañas.



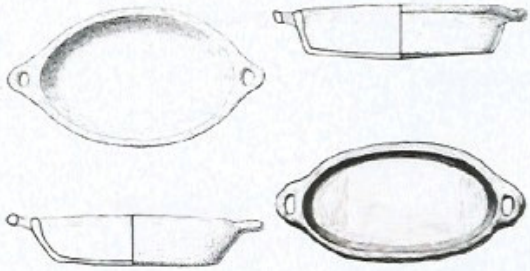
Cazuela para castaña.



Soperas.



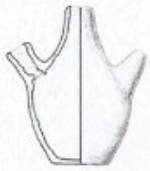
Asaderas, barcas, barquetas, barquinetas o fuentes.



Servicios y presentación de alimentos: vasos, jarros, cazuelas de vino, platos y botella.

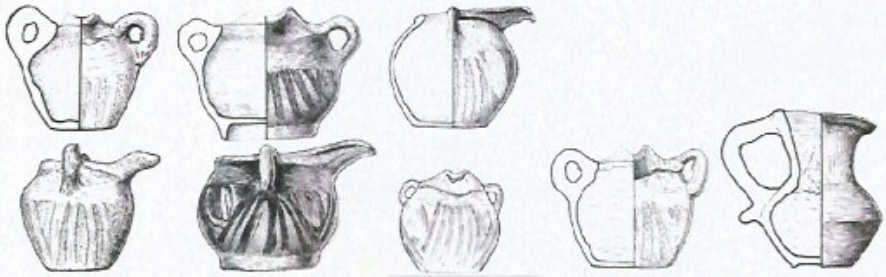
Vasos, vaso de bernegal y vasos-jarro.



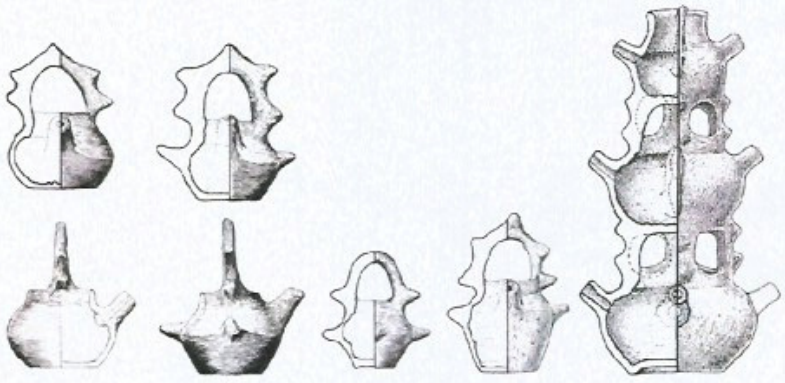


Botella.

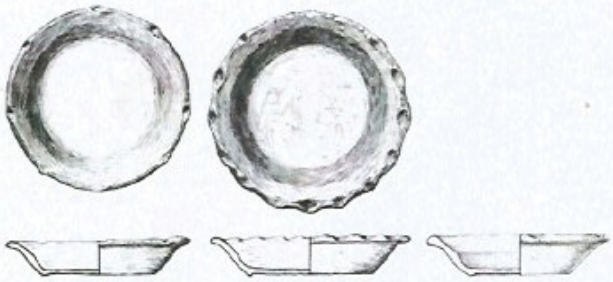
Cazuelos (cachuelos), cazuelas y jarras de vino.



Cántaras, cántaras de vino o de cardón, cántaras triples.

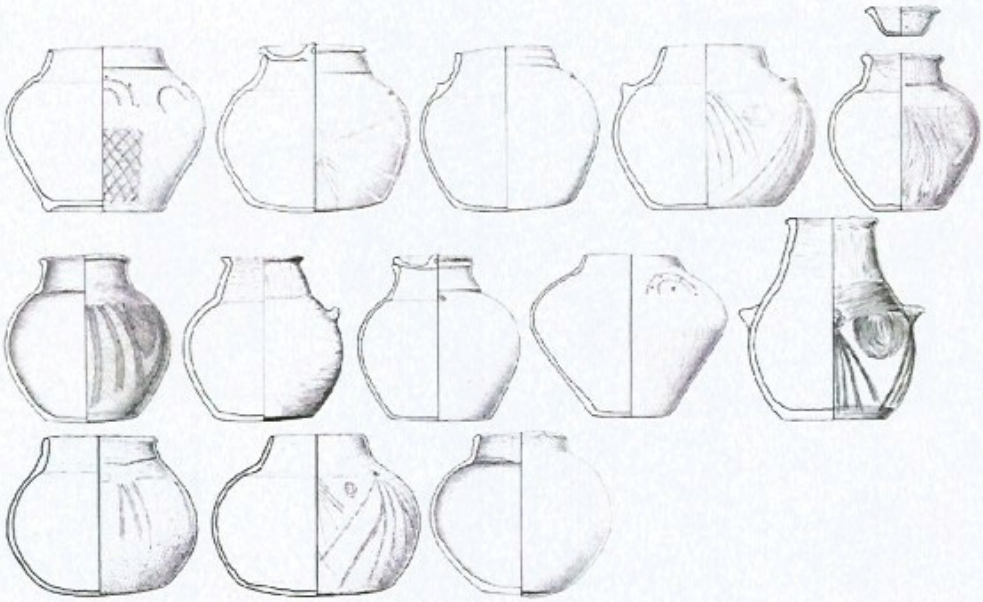


Platos.

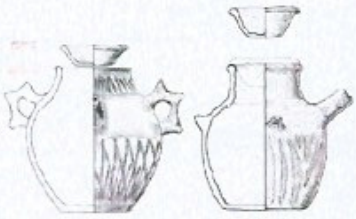


Almacenaje, transporte, contención y conservación: tallas, bernegales y jarras

Tallas.



Porrones y tallas de caño.



Bernegales.





Bernegal pequeño.

Jarras de gofio y de leche.

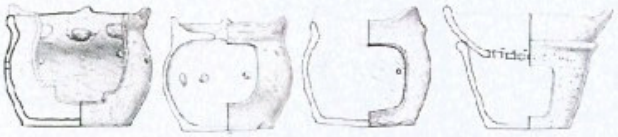


Tinaja.

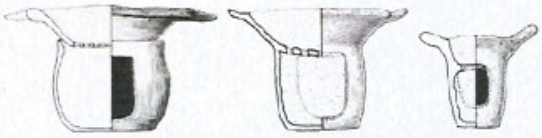


Contenedores de fuego: braseros, fogueros, sahumadores, palmatorias.

Fogueros y foguero con bravera.



Braseros.



Sahumadores y sahumadores de tapa.



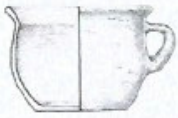
Palmatorias.



Hornilla de pan y hornillo.



Higiene doméstica y personal: escupidera, orinal, bacín o bacinilla.



Uso lúdico: macetas, platos decorativos, cenicero, cestas y figura.

Talla de plantar y maceta Cenicero Plato Cestas



Figura de burro



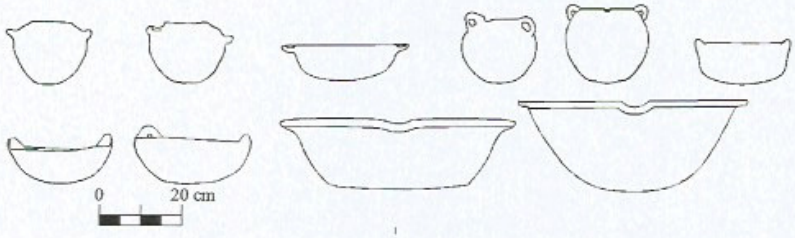
LA ATALAYA

Tipología funcional del centro locero de Hoya de Pineda

Preparación y manipulación de alimentos: lebrillos




Cocción de alimentos: ollas,calderos para asar castañas, tostadores,cazuelos y frigueras

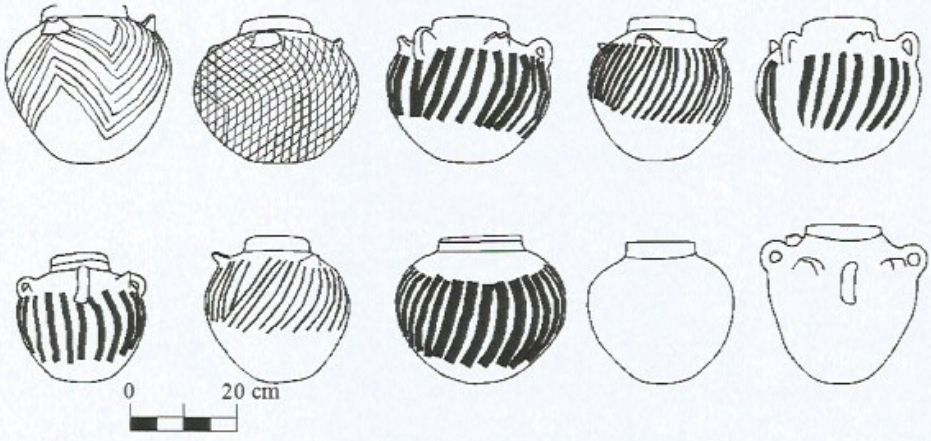



Servicio y presentación de alimentos: cafetera, porrones,platos, soperas y vasos



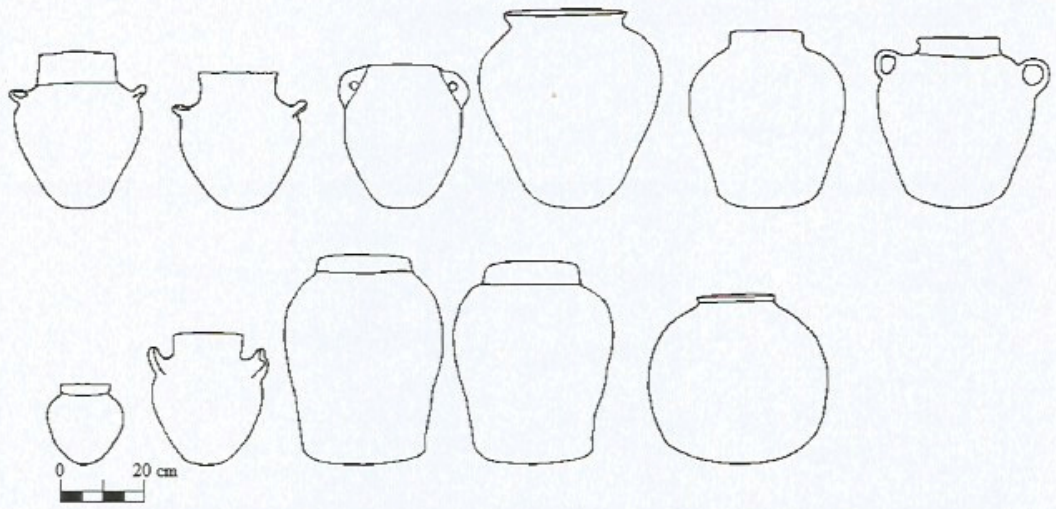
Almacenaje, transporte, contención y conservación: tallas, bernegales jarras y porrón

Bernegales

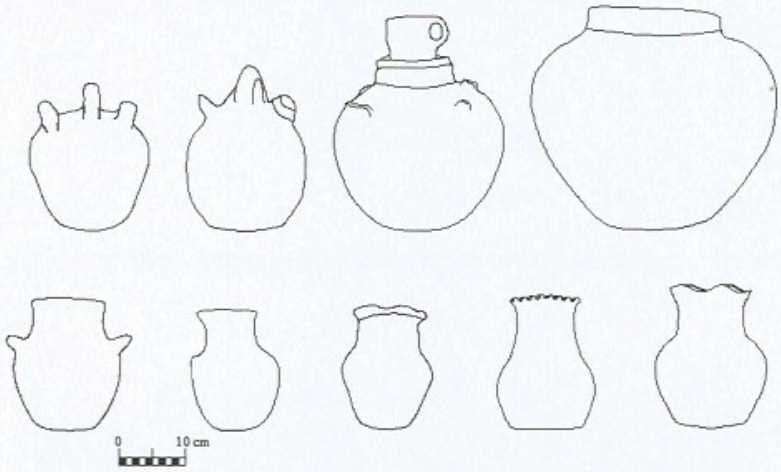



HOYA DE PINEDA

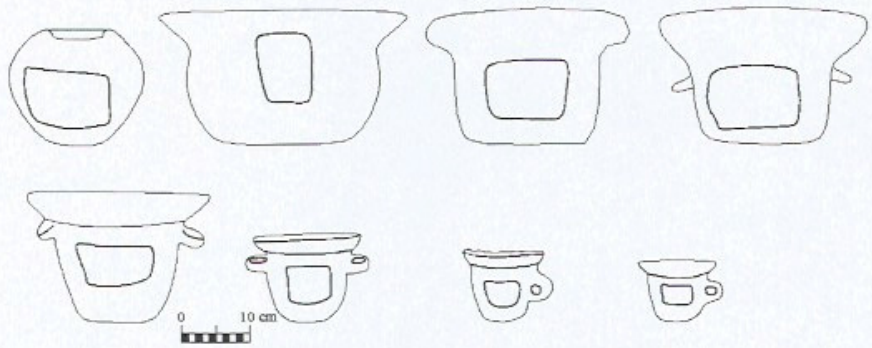
Jarras de gofio y de leche




Porrones, tallas, jarras pequeñas y jarras de flores

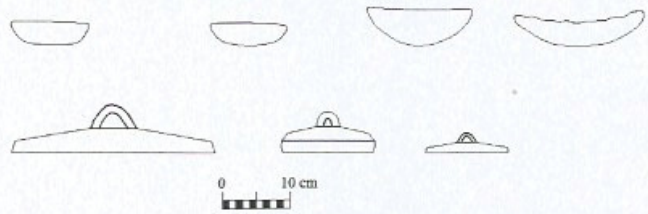



Contenedores de fuego: braseros, fogueros y sahumadores




HOYA DE PINEDA

Complementos: tapaderas bernegales, tapas de ollas, tapas decazuelos




Higiene doméstica y personal: ganiguete ygánigos

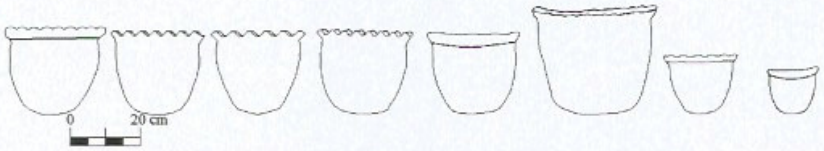



Uso lúdico:

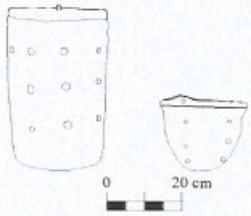
Ceniceros y juguetes




Macetas




Colmena yjardinera

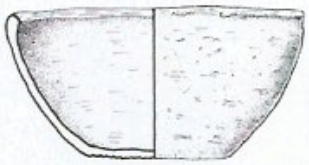



HOYA DE PINEDA

Tipología funcional del centro locero de Lugarejos

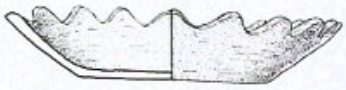
Preparación y manipulación de alimentos: gánigos

Gánigos



Utensilios de cocina

Panera redonda

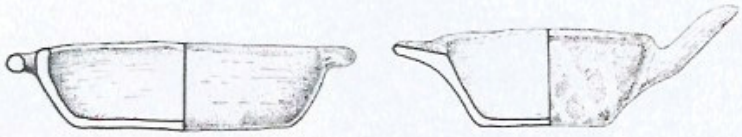


Escurridor de papas fonil embudo escudilla

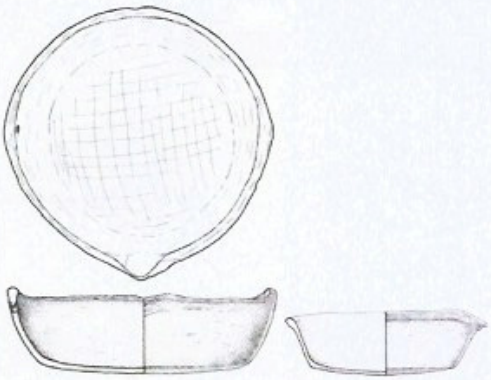


Cocción de alimentos; ollas, cazuelas, calderos para asar castañas, sopera, tostadores de café y de millo

Cazuela, calentador



Tostadores de millo y de café



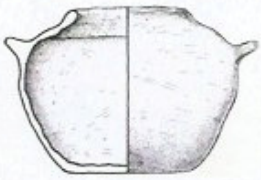
Ollas para castañas



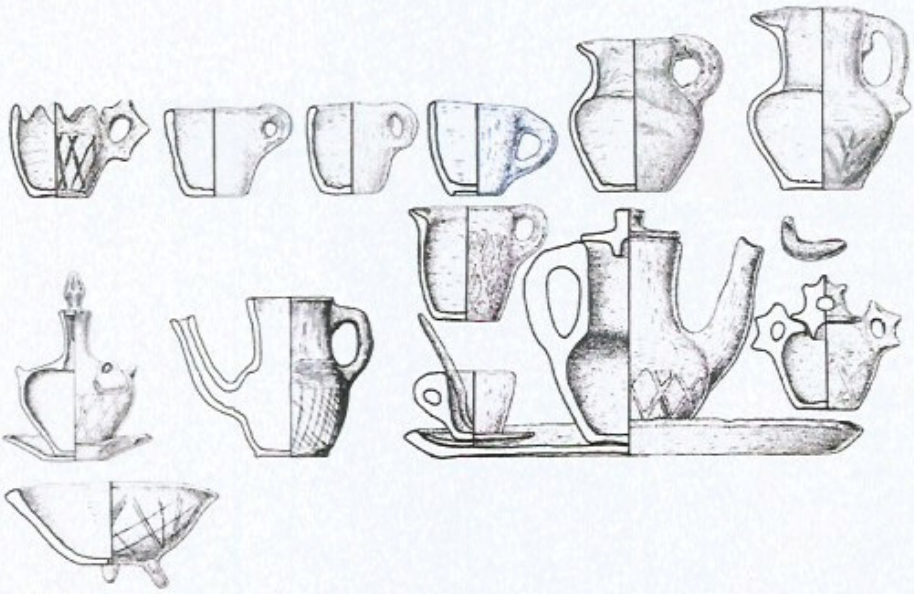
Soperas



Ollas

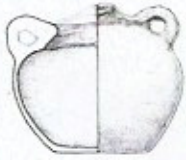


Servicios y presentación de alimentos: vasosmurgo, vasos, jarras de vino, licorera, cafetera, juego de café, frutero

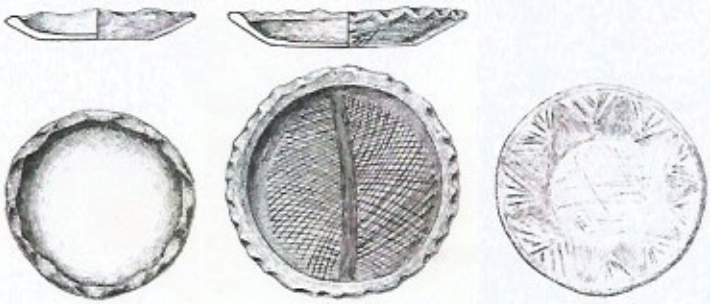


LUGAREJOS

Cazuelo de vino

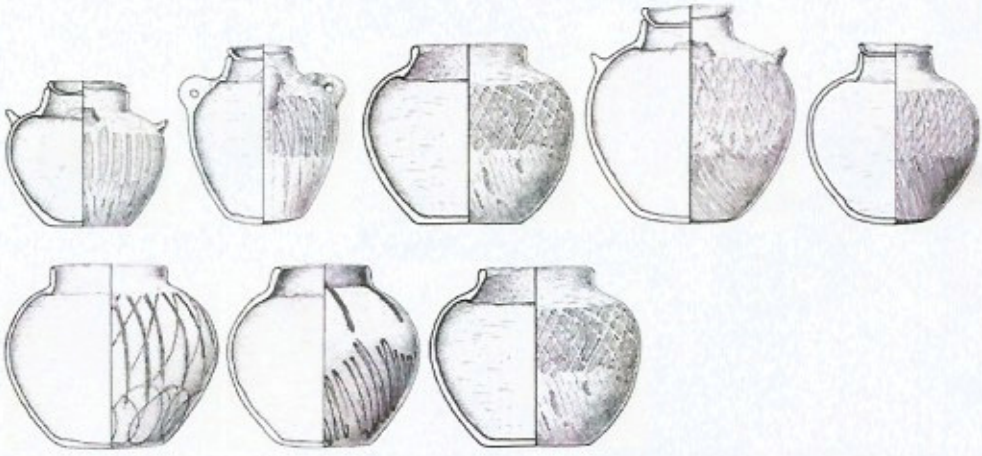


Platos y bandeja

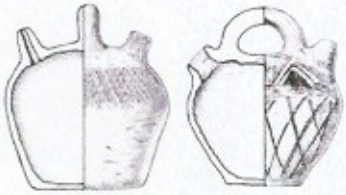


Almacenaje, transporte, contención y conservación: tallas, bernegales, jarras

Tallas y bernegales

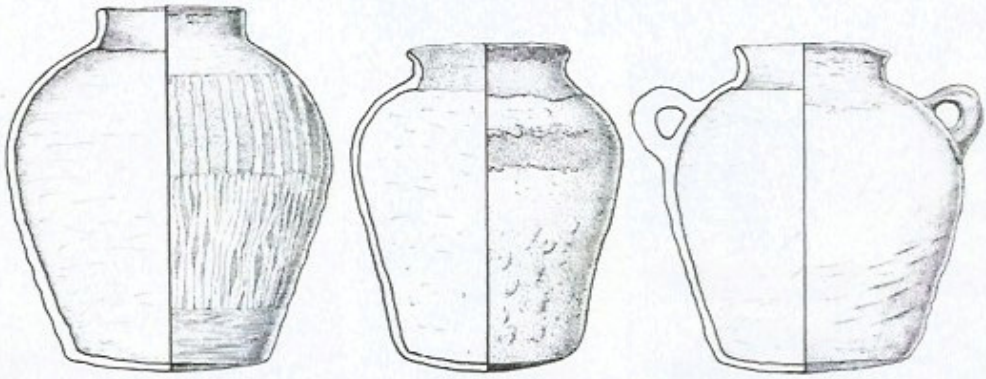


Porrones



LUGAREJOS

Jarras de gofio y de leche



Contenedores de fuego: braseros, fogueros, sahumerios, palmatorias

Fogueros y foguero con brasero



Braseros



Sahumadores



Candelabro

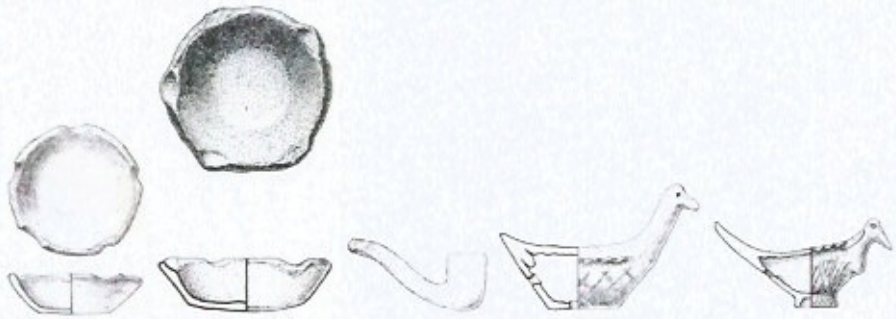


Uso lúdico: macetas, cenicero, cestas

Macetas



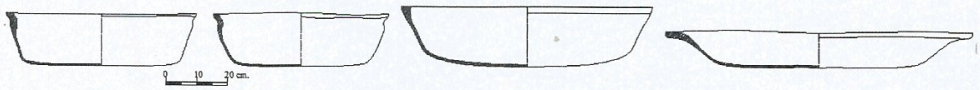
CenicerosCachimbaFiguras de aves



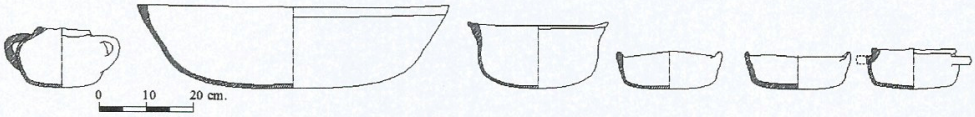
LUGAREJOS

Tipología funcional de la antigua localidad alfarera de Tunte

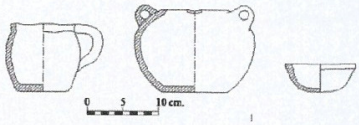
Preparación y manipulación de alimentos: lebrillos.




Cocción de alimentos: olla para guisar leche, tostador de millo, tostador, tostadores de café y cazuelo para tostar café.

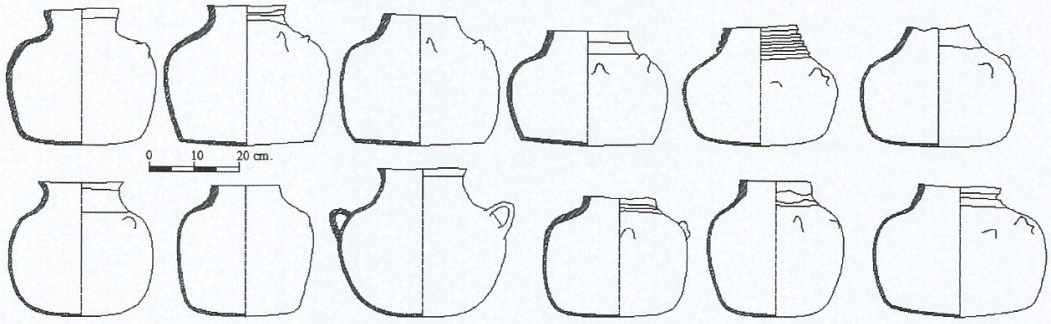



Servicio y presentación de alimentos: vaso, cazuelo para servir leche y cuenco (junco).

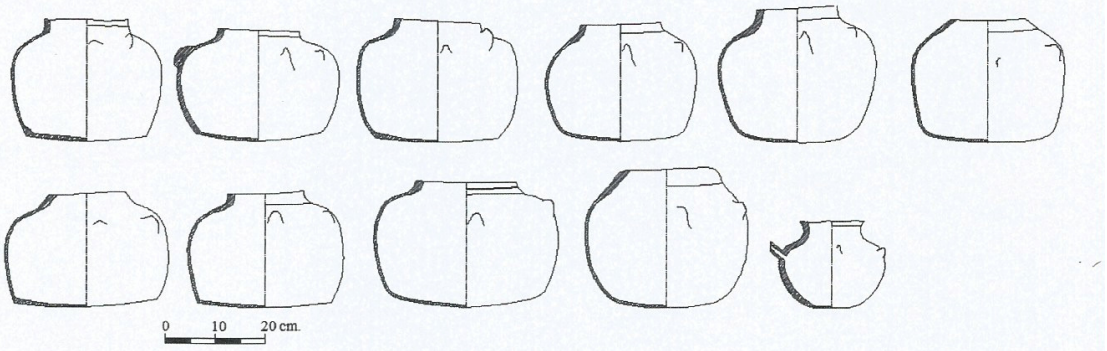



Almacenaje, transporte, contención y conservación: tallas, bernegales jarras y porrón.

Tallas.

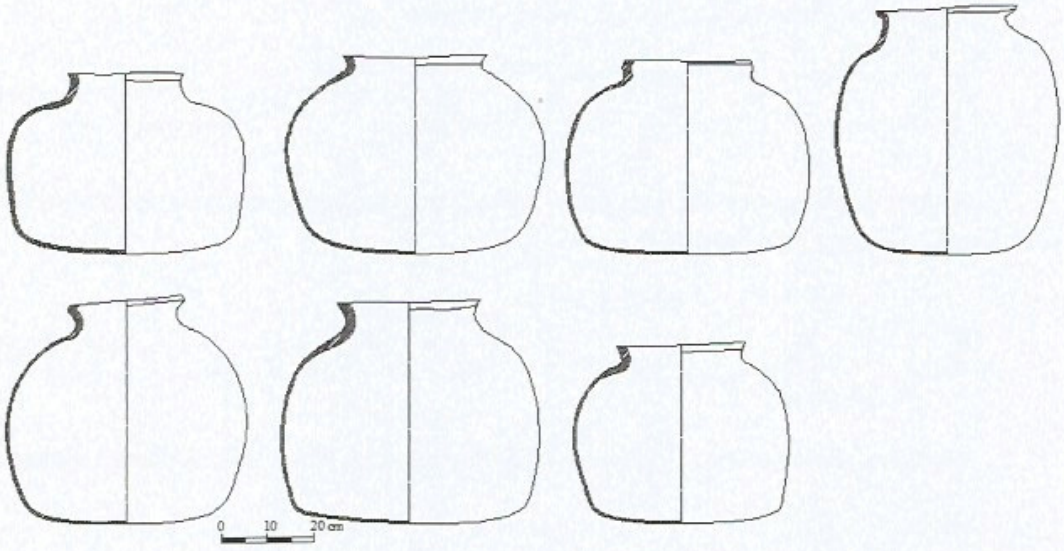



Bernegales y porrón.




TUNTE

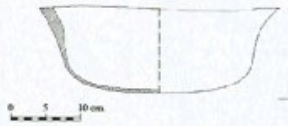
Jarras.



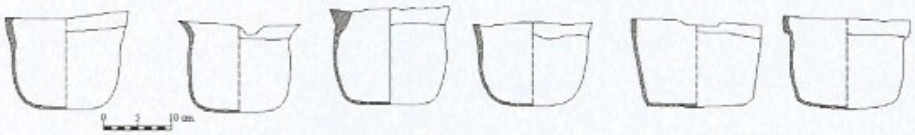

Contenedores de fuego: sahumadoresy fogueros.




Higiene doméstica y personal: ganiguete.




Uso lúdico: macetas.




TUNTE

# CAPÍTULO 7

# UNA ANTROPOLOGÍA DE LA LOZA CANARIA: LOCERAS Y ALFAREROS

La elaboración de la cerámica no sólo se limita a una cuestión material, al objeto y a las herramientas con que se hace, sino que se basa y parte de un conocimiento que posee fuertes componentes cognitivos en el proceso de fabricación. Existe un pensamiento, un diseño y una percepción, que se percibe en todo el proceso técnico. Además, la cerámica, como objeto, no deja de ser un testimonio de la cultura y la pertenencia a una sociedad que posee una dimensión humana (Haudricourt, 1988). Estos objetos, vasijas y recipientes, productos de la tecnología y expresión material de las relaciones sociales son reconocidos y apreciados por la sociedad. La denominada Antropología de las técnicas estudia la cultura material desde esa perspectiva, es decir que estudia y analiza los objetos como un testimonio o una expresión de la cultura y de las relaciones sociales. El objeto se convierte en un testigo privilegiado de intercambios, préstamos, innovaciones tanto en los propios artefactos como en las prácticas sociales a las que están asociados.

## 7.1. La producción de loza y la organización de las unidades productivas

La unidad productiva estaba formada por cada alfar y éste por cada unidad familiar o célula familiar, al igual que sucedía en algunos lugares del Norte de África (Balfet, 1977, I: 120). Es decir la producción de la loza era una actividad familiar, donde participaban todos los miembros. Cada familia, compuesta por un matrimonio y sus hijos e hijas, producía sus propias piezas cerámicas. A su vez, varios alfares estaban emparentados.

No se tienen datos exactos del número de loceras, así como de la producción cerámica en los siglos XIX y XX. En 1834, a través del Padrón General de la Población se estima que existen unas 390 loceras para la isla de Gran Canaria, estableciéndose unas 363 en La Atalaya, 15 en Moya, 3 en Santa Lucía de Tirajana, 2 en La Aldea de San Nicolás y 7 en Hoya de Pineda, desconociéndose cuántas podrían haber en Lugarejos (Jiménez y Zamora, 2004).

| Cuadro 16<br>Número de loceras en Gran Canaria 1834 | | |
|---|---|---|
| **Año** | **Localidad** | **Loceras** |
| 1834 | La Atalaya | ¿363? |
| 1834 | Moya | 15 |
| 1834 | Santa Lucía de Tirajana | 3 |
| 1834 | La Aldea de San Nicolás | 2 |
| 1834 | Hoya de Pineda | 7 |
| Total | (estimado) | 390 |

Fuente: Escolar y Serrano, 1983. Padrón General de la Población de Santa Brígida, Moya, Santa Lucía de Tirajana, La Aldea de San Nicolás de Tolentino y Santa María de Guía, 1834. Elaboración propia.

Asimismo, se tienen algunos datos del número de loceras que pudieron residir en los diferentes centros loceros y entidades alfareras durante el siglo XX. En La Atalaya se sabe que en 1936 quedaban unas 30 loceras, en los sesenta unas 12 mujeres y un locero (Santana y Rodríguez, 2009: 58) y en 1976 sólo tres artesanos. En Hoya de Pineda en 1936 había unas 100 loceras, que pasaron a ser seis en 1950 y tres artesanos en 1973 (Seseña Díez, 1976: 149-150). Mientras que en Lugarejos en 1973 sólo trabajaba un artesano. En Tunte se ha documentado la existencia de cinco loceras a comienzos de siglo, falleciendo la última de ellas en 1979 (Zamora y Jiménez, 2004). En La Aldea el número fue variable, porque a comienzos del siglo XX sólo había una única locera, pasando a ser tres a mediados del mismo siglo, luego dos en los sesenta y en la actualidad no queda ninguna, si bien se elabora algo de loza a través del proyecto de iniciativa comunitaria de La Aldea.

Hoy en día, entre los artesanos o las artesanas que trabajan la cerámica a mano son Rafaela Santiago Suárez (locera tradicional) en Hoya de Pineda, Gustavo Rivero Vega y Mercedes Cuenca Sanabria en La Atalaya, Concepción Fleitas Domínguez en Las Cordilleras (Santa Brígida), Rosario Miranda en Telde y María Martín en Lugarejos. Tanto en La Atalaya, como en Lugarejos existen centros de interpretación en los que a través de cursos formativos se intenta formar a alfareros y alfareras con las viejas técnicas.

La producción de loza tradicional ha sufrido un cambio sustancial en estos últimos treinta o cuarenta años, en los que se han visto afectadas la calidad y cantidad de piezas confeccionadas en La Atalaya, Hoya de Pineda y Lugarejos[597]. En primer lugar hemos de analizar el efecto producido por la aparición y expansión en el mercado de elementos competitivos con los que la loza de La Atalaya y el resto de los centros productores no podían hacer frente. Se comenzó a abandonar el uso de estas piezas por

[597] En el caso de Lugarejos desde 1973 no se producía loza. Un único locero, Justo Cubas Cubas seguía elaborando cerámica en otros lugares, primero en la Casa Museo Restaurante Cho Zacarías de San Mateo (1973-1980) y luego en su taller de Telde hasta que fallece en 2006. En 1994 comienza la recuperación del centro locero a partir de iniciativas financiadas por las Administraciones Públicas, con fondos europeos. Hoy día algunas loceras siguen produciendo.

su inferior calidad y por sus muy localizados puntos de venta. Por otra parte, en ciertas ocasiones las loceras de diversas localidades coincidían en algunos mercados y ferias de los pueblos, como en la festividad del Pino de Teror, por lo que copiaban o imitaban, incluso con adaptaciones, aquellas piezas de loza que se vendían más, como ciertos floreros, pequeñas jarras, etc.

Otro factor a tener en cuenta es la llegada del turismo desde finales del siglo XIX, pero sobre todo a finales del siglo XX, con lo que las loceras y loceros modificaron la tipología tradicional. Las piezas que eran confeccionadas de forma muy ocasional (como las de pequeño tamaño y los juguetes para niños y niñas), se vio potenciada por su fácil transporte, llegando incluso a venderse crudas, sin cocción[598]. También la influencia de la misma población, que hacía encargos de piezas que no correspondían a la tipología tradicional, forzó a las artesanas a imitar unos objetos que se salían del contexto cultural. La falta de pericia técnica en la fabricación de estas piezas de encargo provocaba que a menudo esos objetos presentaran acabados deficientes. Por ejemplo el locero Justo Cubas Cubas afirmaba que en Teror se vendía mucha pieza pequeña (Santana Duchement, 2005).

Asimismo, la progresiva avanzada edad de los artesanos hacía que su producción no fuera excesivamente elaborada, impidiéndoselo sus manos ya cansadas por el continuado esfuerzo que habían tenido que hacer a lo largo de su vida. También, habría que añadirle la influencia, sobre todo a finales de los setenta y comienzos de los ochenta de ciertos jóvenes que se interesaron por la loza tradicional, que fueron a aprender especialmente a La Atalaya y, en menor medida a Hoya de Pineda, y que introdujeron copias de piezas indígenas. Curioso fue el caso de la elaboración de unas figuras parecidas al denominado "ídolo de Tara" que hicieron tanto Juliana M.ª Suárez Vega, como Nicolás Godoy Vega en Hoya de Pineda a partir de 1976[599].

A todo esto hay que añadir las influencias que ejercieron en las últimas loceras y loceros las ferias de artesanía de carácter insular o local, organizadas generalmente por alguna Institución, pues confluían artesanos y artesanas de diversas localidades, incluso alfareros que elaboraban otro tipo de piezas más artísticas, por lo que, al igual que sucedía cuando coincidían las loceras en un mismo mercado, mercadillo, o feria de los

[598] La locera de Hoya de Pineda Juliana Suárez Vega comentó que una vez Francisco Rodríguez Santana le confesó que había vendido loza cruda, sin guisar, a un turista, una vez. Esta información fue corroborada por algunas personas más, como la alfarera Concepción Fleitas Domínguez. Se desconoce si el locero le advirtió previamente, o no, de que las piezas de cerámica no estaban cocidas.

[599] Este fue el caso del ceramista Juan Valeriano Sosa Guillén que durante su estancia en Hoya de Pineda elaboró algunas reproducciones del ídolo de Tara, que fue copiado por locera Juliana Suárez Vega, dado que se vendía muy bien. A su vez, el locero Nicolás Godoy Vega también lo copió. Entonces al ver Juan Sosa que la producción de esta figura era cada vez mayor habló con Juliana y Nicolás para que no los siguieran haciendo, pues no era una pieza tradicional, según el citado ceramista. Con el tiempo Juliana dejó de fabricarlos, pero Nicolás Godoy siguió realizándolos. Comunicación personal de Juan Sosa Guillén.

pueblos, se producía una imitación de ciertas piezas. Este hecho se observa muy bien en Hoya de Pineda, donde en estos últimos años la locera Rafaela Santiago Suárez elabora piezas de menor tamaño y ciertos tipos de jarras y vasijas, mientras que ha dejado de elaborar muchas de las piezas más antiguas, como lebrillos, tostadores, etc., si bien sigue fabricando bernegales y frigueras como antes. Todos estos factores influyeron en la calidad de los productos cerámicos, que ya no eran tan resistentes al uso al que se verían expuestas.

La producción siempre se vio afectada por la época del año, dependiendo fundamentalmente si era verano o invierno. En invierno, por las inclemencias del tiempo y la humedad, el barro tarda mucho tiempo en secarse, por lo que el trabajo se retrasa. Todo lo contrario sucede en verano: hay condiciones para elaborar más cantidad de piezas, se seca el barro mucho antes y se adelanta el trabajo, llegándose incluso a guisar las piezas que se han ido almacenando en invierno.

Las producciones variaban en función de las épocas. En verano se hacen más bernegales que en invierno. En octubre se confeccionan más tostadores de castañas por ser época de su recogida. En la época de la recogida del millo se venden más tostadores grandes y hornillas que en cualquier otra época. En la vendimia se encargan más cazuelas de vino, rabileras, etc. (López Márquez, 1985).

Una de las características más significativa de los centros loceros, era la de vivir agrupados, como otros colectivos de artesanos. Esta era una estrategia que conllevaba un ahorro de energía en el trabajo y un menor esfuerzo. Sobre esta visión de la vida del artesano o artesana Agustín García Benito (2004: 452) hace la siguiente reflexión:

> "Se está acostumbrando a aceptar el tópico de que el artesano trabajaba pacientemente, con serenidad, respirando al mismo ritmo de la materia, pero generalmente no era así, al menos en el caso de los alfareros. Esta idea se ha extendido por que nos gusta pensarlo, porque nos complacen las lecturas románticas, aunque solo sea por contraposición al modo de vida de la sociedad actual. Parece también que hubiera una necesidad innata en el hombre de estar en contacto con la naturaleza, con la materia bruta, con los procesos elementales de transformación de ésta, y el trabajo manual y el arte popular pueden ofrecer la imagen de lo que se desea ver, la idea del retorno a los orígenes. Por otra parte, el progresivo desarraigo a que conduce la vida en las ciudades potencia aún más una visión romántica urbana y burguesa".

Tanto en La Atalaya, como en Hoya de Pineda y Lugarejos esta actividad artesanal tuvo mucha importancia. Fue una estrategia económica en la que participaba la mayoría de la comunidad, siendo en muchas etapas, a lo largo de su historia, el principal modo de subsistencia para estas personas. Existía por parte de la mayoría de sus vecinos una especialización en torno a la loza, cuya unidad básica de trabajo era la familia. Sin embargo, en las épocas en las que la demanda y venta aumentaba, la

producción crecía, las loceras más pudientes contrataban de manera temporal a vecinas para que las ayudaran a producir más. Las que podían pagaban con dinero, otras daban comida y otras llegaban a un acuerdo para repartirse las ganancias, pero siempre que se podía se pagaba con dinero. Esta estrategia económica responde a la necesidad de poder hacer frente a los encargos pendientes de la locera contratante, ya que no todas estas artesanas tenían el mismo volumen de demanda[600]:

> "Mi suegra Asunción García Suárez, hacía loza también, pero si la llamaban para que le trabajara, por ejemplo mi madre tantas veces que la llamó para hacer loza, también había otra la abuela de mi marido Hilaria Suárez, también llegó a trabajar pa mi madre y pa algunas más que le hablaban. Después estaba mana Sebastiana que trabajó mucho para mi madre o para quien la llamara, ellas no iban hacer dibujo ni nada, ellas las hacían y la habilitábamos nosotras y alo mejor si tenían tiempo en las horas que trabajaban iban por la mañana y hasta por la tarde, las ponían al sol y después a lo mejor la aliñaban por dentro y ya está. Iban por la mañana allí almorzaban, alo mejor se desayunaban también y después por la tarde el café de costumbre y después se marchaban. A Hilaria fui lo menos tres veces a venderle las tallas a Las Palmas, pa ella ir a trabajar con mi madre, sabía mejor que yo hacer la loza".

> "Mi abuela que se llamaba Dominga Santiago Moreno, que en paz descanse, recuerdo que hasta de Las Palmas llegó a venir una que se llamaba mana Cira, me acuerdo de verla allí haciendo loza con mi abuela, porque la contrataba, yo recuerdo de pequeñita, porque mi madre murió luego y me dejó con nueve años y yo casi estaba más bien en casa de mi abuela, porque mi padre trabajaba por fuera y se quedaba en Fontanales, en El Drago, empaquetando paja y venía cada ocho días.
>
> Mi hermano Juan Monzón Suárez, él hacía la funda y su mujer la habilitaba y después contrataba otras personas que le hiciera loza, gente que eran expertas en hacer mucha loza".

Otro aspecto en los comportamientos laborales era el "ir a medias", una de las partes preparaba el oficio es decir preparaba el barro, traía la leña y guisaba la loza y la otra parte se encargaba de elaborar la cerámica y al final repartían el número de piezas en dos partes iguales[601]:

> "Mi marido a mucha gente de Hoya de Pineda iba y le preparaba el oficio y la compartían, mana Juana, primero mi marido y después mi hijo y a Juliana había veces que también la ayudaba y otra era a Bernarda que era ahijada, mi marido buscaba el barro, la arena, pisaba el barro, buscaba la leña guisaba y acarreaba la loza pa las cueva y después allí en la cueva ya después de guisada, repartían por la mitad, eso viene de antiguo"

---

[600] El primer testimonio es de D.ª María Santiago Moreno, 79 años, Hoya de Pineda, 29-VIII-2006 y el segundo de D.ª Carmen Monzón Suárez, 75 años, Hoya de Pineda, 30 – IX-2006. Se entrecomillan los testimonios para diferenciar unos de otros.

[601] Entrevista a D.ª Carmen Monzón Suárez, 75 años, Hoya de Pineda, 30 – IX-2006.

Por lo general las piezas más antiguas son de mayor calidad, debido a que había una mayor demanda y una elevada competencia. La loza que elaboraron las diferentes loceras era de distinta calidad, según la habilidad y experiencia que tenían sabemos que existieron loceras que no realizaron las tipologías complejas[602]:

> "Unos trabajaban la losa fina, otras al trancazo la basta, mi madre no la hacía ni tan mal ni tan bien, la hacía normal, pero en Hoya de Pineda había tres mujeres especiales que hacían la losa finita ¡una maravilla!, se llamaban mana Patricia, mana Catalina y mana Sebastiana"

> "Cuando estaba oriá, entonces mi madre la habilitaba. Yo aliñaba loza, la raspaba, pero hacerla no la hice nunca. Hoy la loza no es como la de antes, hoy cuatro tallas pesan más que antes veinte tallas, ¡cristiano, eso era liviano!, hoy le echan mucho barro"

En cuanto al número de piezas que puede elaborar diariamente una locera se sabe que a comienzos del siglo XIX en La Atalaya la media era de seis piezas, según los datos aportados por Francisco Escolar y Serrano (1983, I: 330), quien expresa que en dicho pago la producción semanal era de tres a cuatro docenas de piezas por alfarera. En los años cincuenta y sesenta en Hoya de Pineda la media se establecía entre 10 y 20 piezas (Ramos, 1993: 41). Mientras que en esos mismos años en Lugarejos la media era de 10 a 50 piezas diarias (Báez Bolaños, 1973: 13). En Hoya de Pineda la locera Rafaela Santiago Suárez nos comentó que su madre, Julianita, era capaz de hacer hasta 50 macetas al día. El historiador J. Sebastián López García (1983: 573) apuntaba que la citada Julianita confeccionaba hasta 27 platos en una hora.

F **Cuadro 17**
**Número de piezas diarias que puede fabricar una locera**

| Año | Localidad | Piezas fabricadas por día |
|---|---|---|
| 1806 | La Atalaya | Entre 5 y 7 (6) |
| 1960 | Hoya de Pineda | Entre 10 y 20 (15) |
| 1960 | Lugarejos | Entre 10 y 50 (30) |
| Media | | 7,7 |

Fuente: Escolar y Serrano, 1983, I: 330 y III: 34-35. Ramos, 1993: 41. Baéz Bolaños, 1973: 13. Elaboración propia.

Todas las loceras y loceros podían coincidir durante la búsqueda de la materia prima, si bien cada una y cada uno debía y tenía que proveerse del material con sus propios recursos, si bien muchas veces se ayudaban unos a otros. La cocción o guisada era comunal, todas las loceras guisaban en un único horno, o si había dos se dividían, al menos durante bastantes años en La Atalaya y Hoya de Pineda. Hasta que a partir de los

[602] El primer testimonio es de D.ª Tomasa Suárez Santiago, 85 años, Hoya de Pineda, 7-X-2006 y el segundo de D. Santiago Suárez Santiago, 88 años, Hoya de Pineda, Gáldar, VII- 2001.

años ochenta en Hoya de Pineda cada familia hizo su propio horno. En Lugarejos existían hasta cuatro guisaderos establecidos en diversos sectores donde guisaban las familias próximas a los mismos, es decir la guisada era comunitaria, pero se hacía por lugares (Zamora Maldonado, 2015). En Tunte las guisadas se hacían en dos hornos, cada familia tenía un horno y una tercera familia (las Mónicas) guisaban en uno de esos hornos, hasta que cuando se hicieron mayores guisaban pocas piezas en hornos de pan.

La venta también se hacía por familias, cada locera ayudada de sus hijos e hijas vendía su producción, si bien, al igual que en la búsqueda de materia prima, iban varias loceras juntas a recorrer los lugares para efectuar la venta. Muchas veces eran las mujeres las que iban a vender, por lo que preferían ir en grupo. Otras veces les acompañaban los hombres.

### 7.1.1. Las loceras

Como ya hemos señalado, cada uno de los miembros de la unidad familiar desempeñaba alguna tarea en el trabajo alfarero. Pero, en esencia, se trata de una labor eminentemente desarrollada por mujeres, que comenzaban su aprendizaje a la edad de siete u ocho años.

En La Atalaya sucedía de este modo. En los años sesenta falleció una de las loceras más reconocidas por las propias vecinas de este pago Cha Juana Narcisa. Además, otras loceras conocidas fueron María Valía, Pepa "a Grilla", Antonia "la Grilla", Brígida "la de la Frasquito", Carmen Guerra, Juana Alonso, Dolores Benítez, Dolores Santana, Encarnación "Balío", Juana Lino, Antonia Lino, Rosario Santana, Antonia Ramos, Pino "Balío", Carmén "Balío", Dolores "Meina", Dolores Pérez, María "la Bambana", María León y María Guerra Alonso, "la Quemá". En el año 1985 sólo trabajaban Francisco Rodríguez Santana, Antonia Ramos Santana y María Guerra Alonso.

En la Atalaya de Santa Brígida han trabajado loza casi la totalidad de las mujeres del pueblo. Si no trabajaron de una forma continuada alguna vez lo llegaron a hacer. Algunas familias, las más pudientes, llegaban a contratar mujeres para adelantar el trabajo del día. Esto no quiere decir que fueran familias adineradas, sino que dentro de la escasez generalizada tenían una mayor y más continuada producción por lo que los miembros de la familia no eran suficientes para fabricar las piezas que querían vender.

Cha Juana Narcisa, fallecida en la década de los años sesenta, del siglo XX, era considerada la mejor locera de su época. Hacían cerámica una larga lista de mujeres como María Valía, Pepa la Grilla, Antonia la Grilla, hija de la anterior, Brígida la Frasquito, Carmen Guerra, Juana Alonso, Dolores Benítez, Dolores Santana, Encarnación Valío, Dolores Meína, Dolores Pérez, María la Bambana, María León y

María la Quemá. También modelaban arcilla Rosario Santana, madre de Antoñita la Rubia, y la abuela, Cha María Ramírez. Pino y Carmen Valío, María Jesús. La tertulia que se reunía en casa de Pancho eran, María la Bambana, Nicolás, "Colás", el hermano de María Meína, Manolito el Puto, Antonia Ramos Santana, conocida como Antoñita la Rubia, Merengue (López Márquez, 1985), así como los Suarito y Pospos (Santana Duchement, 2005). Otras loceras fueron Cha Dolores Constanza, María Benítez y Las Cucas (Cuenca Sanabria, 1981 a).

Era tal la precariedad de este colectivo de personas que desde muy temprana edad se empezaba en la venta de la loza[603]:

> "Con siete años iba pa Arucas con cuatro vasijos pequeños encima acompañando a mi padre, mi padre le dijo un día a mi madre – Juana, déjame la niña aquí que descanse ya hoy pa que te de compaña, me acuerdo como si fuera ahora mismo"

> "Cuantas veces iba caminando yo una niña de doce años, cargaa hasta Arucas y la columna se me fue toa a un lado lo que yo llevaba siempre pa allá me acuerdo era cuatro tallas, dos por aquí, dos por allí atadas con una soga y después encima cuatro tostadores de café, esa era la carga mía cuando era niña"

Esa precariedad también se observa en el comentario que hizo una locera de La Atalaya, quien afirmaba, en 1977, que nunca había visto un billete de 1.000 pesetas (Seseña Díez, 1997: 352).

En cuanto a la percepción de las loceras en la sociedad, es decir la mirada que las personas tenían de la alfarería, la antropóloga Carmen Ascanio Sánchez plantea que en el caso de La Atalaya los diversos viajeros y autores que publicaron sobre este pago locero, desde mediados y finales del siglo XIX, hasta casi mediados del siglo XX consideraban que existía una especie de matriarcado local, en el que el hombre aparecía anulado (Ascanio Sánchez, 2007: 247).

Diversos viajeros de mediados y finales del siglo XIX, cuando visitaban La Atalaya, describían, con una carga romántica, a veces exagerada, sin objetividad, a sus residentes como exóticos, salvajes, rudos, pobres, bulliciosos, pedigüeños, rodeados de miseria, ignorantes, harapientos, desarrapados, descendientes de indígenas, trogloditas, etc., pero también para otros autores eran pintorescos, pacíficos, amables, alegres y felices, o que tenían las casas limpias y que eran limpios y buenos trabajadores para el campo (Santana, Sarmiento y Rodríguez, 2010: 20-21). Las mujeres son descritas en pocas ocasiones, unos las describen como amazonas robustas (Santana, Sarmiento y Rodríguez 2010: 20), capaces de hacer una alfarería primitiva que surtía a los campos

[603] El primer testimonio es de D.ª Juliana María Suárez Vega, 83 años, Hoya de Pineda, Gáldar, X- 2000 y el segundo de D.ª Tomasa Suárez Santiago, 85 años, Hoya de Pineda, 7-X-2006.

de la isla (Stone, 1995, I: 176 y 179), mientras que otros autores dicen de las loceras de La Atalaya que eran capaces de recorrer kilómetros y kilómetros, sin tener fatiga, sin que les afectase el sol, ni la lluvia, que hablaban un castellano corrompido, que practicaban el amor libre y que se peleaban con puñetazos y mordiscos, diciendo improperios, etc.. Se destaca, sobre todo, su capacidad de trabajo, frente al hombre que no hacía prácticamente nada (González Díaz, 1900 a). A este último respecto, la citada antropóloga Carmen Ascanio Sánchez (2007: 235-236) cree que en realidad los hombres se dedicaban a las labores agrícolas, pues los visitantes o turistas sólo acudían por un corto espacio de tiempo, sobre media mañana y tenían sólo una parte de la percepción del conjunto del pago locero. Asimismo, cuando veían a las loceras, a las mismas horas, éstas estaban en sus labores domésticas o en la elaboración de loza.

Marina Dumpiérrez (1944: 162) describía así cómo vendía una locera de La Atalaya en el Mercado de Vegueta. Por su testimonio, es evidente que le llamaría mucho la atención la forma de hablar y de expresarse: "Cristiana, ¿compra loza? Avemaría, mujé, y ¿por qué no me merca hoy ná? Mire, los demonios me jundan si no está bien guisá; por mi sarbasión le rejuro que mejó no la merca. Ande, cristiana, cómpreme argo".

Un relato curioso lo escuchamos de una mujer natural de Gáldar, quien vivió desde la niñez hasta que se casó en la entrada del pueblo. Su madre tenía una tienda de ropa, calzado y otros artículos y las loceras, así como mujeres del campo, de la zona de Hoya de Pineda, Caideros, Fagagesto, etc., pasaban por su tienda para ver si podían vender algo. Nos decía esta informante que a veces le daba pena como venían vestidas en los años cincuenta y comienzos de los sesenta. Incluso una vez le dio tanto repudio una señora, por lo sucia que estaba y las ropas que llevaba, que no quería que su madre le comprase queso, huevos y loza, ni nada. Finalmente la madre le compró a escondidas, porque sabía las necesidades económicas que se pasaba en aquellos años. La informante reconocía que con los años comprendió que eran las circunstancias sociales y económicas de esa época las causantes de la apariencia y el estado de aquellas mujeres, pero que en esos momentos ella y otras personas las veían de esa manera.

Tal era así que la gente compraba muy barato estas piezas, pues no era un trabajo bien considerado. Si la locera le pedía un poco más de dinero y la compradora (normalmente mujeres) consideraba que era excesivo, simplemente no le pagaba y compraba en otro lugar o a otra locera.

Las propias loceras, al menos algunas, intentaban salirse del oficio. Aquellas que podían y les surgía una oportunidad cambiaban de dedicación, pero en esos casos eran sobre todo chicas jóvenes a partir de los años cuarenta y sesenta del siglo XX: "Ya las mujeres no quieren el oficio. Apenas chiquillas, visitan la ciudad, y se dedican a otros menesteres, como pintarrajearse los besos" (Lezcano Montalvo, 1944: 173).

Alguna locera nos llegó a decir que aunque le gustaba mucho su oficio, reconocía que era sucio, que estaba todo el día rodeada de barro y, sobre todo, que era muy duro, por lo que no le importaba que sus hijas se dedicaran a otra cosa, pero a la vez le daba un poco de pena saber que nadie continuaría con esta artesanía.

Más allá de la percepción del oficio, tanto por parte de las propias loceras, como de algunas personas, o de la sociedad en general, también tuvo mucho que ver en el abandono del mismo la posibilidad de poder estudiar, mejorar la formación y dedicarse a otras profesiones, en especial a partir de los años setenta y ochenta del pasado siglo.

### 7.1.2. La alfarería y las tareas domésticas

La labor en estos menesteres comenzaba desde muy temprano. Esta realidad queda bastante lejos de las lecturas románticas que en la actualidad y generalmente se tiene de la vida artesanal: "mis padres siempre se levantaban a la una o las dos de la madrugada a trabajar"[604].

Los ingresos de estas loceras dependían de la cantidad de loza producida, dedicando el mayor número de horas posible a esta labor, como así pudimos comprobar por los diferentes informantes[605]:

> "Yo hacía en medio día ciento veinte macetas, o hacer veinte bernagales y después ochenta macetas ¡mi hijo!"

> "Mi madre se llegaba a levantar a las tres de la mañana, decirnos a nosotras que eran las seis para que no cogiéramos miedo, para ir abajo a hacer loza. Y aclarar el día con ochenta macetas que ya habían pasado por las manos de ella"

Ahora bien las loceras no sólo se dedicaban a buscar la materia prima y producir cerámica, desarrollaban todas las labores domésticas de sus hogares y criaban a los hijos e hijas y ayudaban o cooperaban en labores agrícolas, sobre todo en las huertas familiares. Muchas mujeres que venían de familias loceras, trabajaron a partir de los años cuarenta y cincuenta del siglo XX en las plataneras (en la zona Norte) o en la zafra de los tomateros (en la zona Sur y Oeste), otras ejercían de sirvientas, cuidadoras de niños y niñas, planchadoras y lavanderas, o trabajando en los viñedos (en la zona de La Atalaya y otros lugares), entre otros trabajos pocos valorados. Algunas colaboraban cuando tenían algún tiempo libre ayudando a sus madres en la loza.

---

[604] Entrevista realizada a D. Antonio Suárez Santiago, 80 años, Hoya de Pineda, 13-X-2006.

[605] El primer testimonio es de D.ª Inés Suárez Suárez, 80 años, Hoya de Pineda, 1-VII-2005 y el segundo de D.ª Rafaela Santiago Suárez, 64 años Hoya de Pineda, 25-IX-2005.

Así, progresivamente, las hijas y nietas de loceras fueron dejando el oficio, algunas lo aprendieron cuando niñas y ayudaron, mientras fueron jóvenes y no tuvieron descendencia, pero a medida que se dedicaban a otras labores y que formaban sus propias familias fueron abandonando la elaboración de cerámica.

### 7.1.3. El papel de los loceros: ¿trabajan los hombres la loza?

El trabajo se la loza es una manifestación artesanal de elaboración doméstica en la que suele intervenir todo el grupo familiar: madre, padre, hijos e hijas, incluso a veces si la familia es más amplia, abuela, abuelo, etc. Aunque cada uno de ellos y de ellas realizan una o varias tareas específicas. El modelado de las piezas corresponde, en la mayor parte de las situaciones conocidas (aunque hay excepciones), a la mujer, mientras que el hombre suele llevar a cabo el guisado en el horno. Cuando los papeles se invierten en el caso de los hombres, como se ha documentado en La Atalaya, entonces quien ejerce de alfarero es mal considerado[606]:

> "Sólo las mujeres se ocupan de fabricar la loza; nosotros trabajamos la tierra. Pero hay un hombre que aprendió de su madre el oficio y lo practica. Es un "jeringao" con las mujeres: Pancho. Ni se ocupa del campo ni hace lo que todo hombre. No es precisamente la holgazanería masculina lo que infiere esta declaración"

Existe un tópico generalizado que hemos escuchado a algunos investigadores (si bien no lo han publicado) que plantea que los hombres que se dedicaban a la loza en Gran Canaria eran homosexuales (como Pancho en La Atalaya), o bien que tenían alguna deficiencia física (como Justo Cubas Cubas, a quien le faltaba una pierna que perdió en la Guerra Civil), que les imposibilitaban realizar otro tipo de actividades. Sin embargo, tras escuchar a varios informantes de avanza edad (tanto hombres, como mujeres) y analizar diversos documentos escritos, creemos que estamos en disposición de afirmar que dicho tópico, además de no ser cierto carece de fundamentos científicos. Sin embargo, se han documentado hombres que han modelado la cerámica a mano en La Atalaya, Hoya de Pineda, Lugarejos y Tunte, que según la tradición oral no eran homosexuales. Son los casos, entre otros, de José Francisco López, locero de mediados y finales del siglo XIX, que aparece citado en diversos documentos depositados en el Archivo Parroquial de San Bartolomé de Tirajana, como alfarero (Zamora y Jiménez, 2004: 107). O de los loceros o alfareros de Hoya de Pineda, citados como tales en los Archivos Parroquiales de Santa María de Guía y Santiago Apóstol de Gáldar, de los cuales destacamos sólo algunos ejemplos: Juan Andrés Vega (1863), José Gutiérrez (1869), Félix Santiago (1865), Félix García Suárez (1885), Juan Suárez Santiago (1886), Antonio Suárez (1887), Marcos Suárez Ramos (1887), Bartolomé Vega (1889), Juan Vega Suárez, (1889), Victoriano Suárez Vega (1889) Bartolomé Godoy (1890),

[606] Lezcano Montalvo, 1944: 180.

José Suárez (1893), Antonio Suárez (1897), Juan Suárez Vega y Nicolás Suárez (1910), Victoriano Suárez, (1910), Valentín Godoy Vega y Juan Godoy (1910) (Zamora y Jiménez, 2008: 85-90).

La investigadora Hélène Balfet (Bonte e Izard, 1996: 49) plantea que si bien las mujeres han desarrollado el oficio de la alfarería en diversos contextos geográficos y culturales, no es menos cierto que el hombre también ha sido protagonista de esta actividad artesanal. Así, según sus propias palabras:

> "no constituye siempre un oficio especializado, sino que ha sido, y sigue siendo en algunas sociedades, una de las tareas domésticas normales de las mujeres. Como actividad especializada, está frecuentemente en manos de las mujeres: al ejemplo clásico de una gran parte de África, donde este trabajo recae en las mujeres de algunos linajes, a veces los mismos que los de los herreros, hay que añadir las producciones actuales de la mayoría de las regiones americanas, y diversos ejemplos en el mundo malayo, de Magadascar a Indonesia, igual que en Filipinas, Islas Fidji, o alfarerías producidas para los circuitos de intercambio de proximidad o para un comercio que ellas controlan a veces por completo. Tanto en Europa como en África del Norte y en Asia, próxima y lejana, los grandes artesanos especializados son masculinos incluso si a veces mano de obra femenina se emplea de forma accesoria, y a pesar de los numerosos casos de coexistencia, donde las producciones diferentes de artesanados femeninos y masculinos conviven en los mismos mercados (en particular en regiones perimediterráneas: África del Norte, España, Chipre, Líbano... )".

Nosotros entendemos que la producción de loza incluye diversas actividades en las que participan ambos sexos. Si bien es verdad que, en general, las mujeres eran las encargadas de levantar las piezas (sobre todo porque eran las que más tiempo estaban en sus casas), algunos hombres (que no eran homosexuales) llegaron a levantar piezas, a habilitar la loza (es decir hacían el alisado y el almagrado), a raspar, etc. En este sentido, no hay que olvidar que la alfarería popular era una actividad de supervivencia enfocada, en la mayoría de las ocasiones, como una ayuda económica para el grupo familiar. Muchas veces los alfareros y alfareras abandonaban, temporal o definitivamente este oficio, para dedicarse a labores agrícolas, ganaderas, o relacionadas con el sector servicios. Pues con estas nuevas labores, pasaban a percibir un salario fijo (mejorando así su calidad de vida), mientras que con la loza, la subsistencia no estaba del todo asegurada (Zamora y Jiménez, 2004).

En el caso de Tunte, hemos documentado la figura del alfarero. Si bien, desconocemos el verdadero significado del término: el que hacía loza propiamente dicha, o el que colaboraba en algunas labores (transporte de combustible, guisado, venta del producto, etc.).

Pensamos que la loza en Tunte, al igual que en los otros centros loceros de la isla de Gran Canaria, era una labor de equipo. El grupo productor estaba formado tanto por familiares como por vecinos, y debido a intereses comunes, en él se establecen una serie de relaciones de trabajo. Dentro del mismo, se observa una división sexual del trabajo, como ya hemos explicado, siendo las mujeres por lo general, las encargadas de transmitir a la siguiente generación las técnicas de trabajo.

En La Atalaya, aparte del conocido locero Francisco Rodríguez Santana, se sabe de otros hombres que trabajaron la loza como Juan Ramos (López Márquez, 1985). Estas son algunas citas orales que nos indican el papel jugado por ambos sexos, al menos en la última etapa activa de los centros loceros de Hoya de Pineda (Gáldar- Santa María de Guía) y de Lugarejos (Artenara)[607]:

> "Mi padre era una maravilla, pa hacer la funda que le decían, esto era mi padre agarraba y cogía el barro y lo ponía a altura de habilitarla, cuando estaba oria, entonces mi madre la habilitaba. Yo aliñaba loza, la raspaba, pero hacerla no la hice nunca. Hoy la loza no es como la de antes, hoy cuatro tallas pesan más que antes veinte tallas, ¡cristiano eso era liviano!, hoy le echan mucho barro"

> "Mis padres se llamaban Francisco Godoy Monzón y Simona Suárez Suárez, mi madre empezaba una pieza y el viejo la terminaba, luego la vieja cogía otra pieza y él seguía terminando aquella, raspándola, aliñándola. Trabajaban sentados en el suelo o sobre un saco de papas vacío con los pies cruzados sin nada debajo"

> "Antes los hombres cuando llegaban del trabajo, se ponían habilitar la loza"

> "Mira, mi padre me levantaba la funda y después yo la parte de arriba con el barrito le terminaba de hacer el borde, yo tenía un jeito pa eso muchacho"

> "La loza en Lugarejos era de las mujeres, era casualidad que hubiera un hombre que aprendiera el oficio éste, los hombres, los maríos los sábados y domingos traían los materiales, si había que ayudarlas en algo las ayudaban, algunos sabían esponjar, es decir las ayudaban a ellas en la terminación de la

[607] Los testimonios, por orden de aparición en el texto, son de D. Santiago Suárez Santiago, 88 años, Hoya de Pineda, Gáldar, VII- 2001; D. Juan Godoy Suárez, 65 años, Hoya de Pineda, VIII-2006; D.ª Juliana María Suárez Vega, 83 años, Hoya de Pineda, Gáldar, X-2000; D.ª Tomasa Suárez Santiago, 85 años, Hoya de Pineda, 7-X-2006; D. Justo Cubas Cubas, 86 años, Telde, VI-2001; D. Nicolás Godoy Vega, 86 años, Hoya de Pineda, Gáldar. XI-2000; D.ª Carmen Monzón Suárez, 75 años, Hoya de Pineda, 30 – IX-2006.

loza. La loza era una ayuda de las mujeres a los maríos que ganaban poco, se llenaban de familia y era más lo que se gastaba que lo que se ganaba"

"Los hombres de antes no hacían loza, traían leña, el barro, la arena, el almagre y habilitaban la loza, esto es, se ponían a raspar, se ponían a liñarla de agua, después daban la almagría, es decir las mujeres hacían la loza y después se habilitaba entre todos. También los hombres, especialistas guisaban la loza y se llamaban guisanderos. Yo soy guisandero, uno de los pocos hombres que hacía loza"

"Mi marido buscaba el barro, la arena, pisaba el barro, buscaba la leña guisaba y acarreaba la loza pa las cueva y después allí en la cueva ya después de guisada, repartían por la mitad, eso viene de antiguo"

Asimismo, según Julio Cuenca Sanabria (1981: 12), en una entrevista realizada a la alfarera Manuela Santana Cabrera, procedente de Lugarejos:

"Teresa Suárez -la ciega- esa sí sabía, con los dos ojitos saltaos, le poníamos una pieza en las manos, la que fuera, y ella iba tentándola, una taza, una copa... lo que fuese ella lo sacaba... su padre José Suárez también hacía loza... todo el mundo hacía loza en este sitio".

En estas relaciones de trabajo de Hoya de Pineda y La Atalaya, existió también la figura del guisandero profesional que aportaba sus servicios a cambio de una remuneración económica, contratado por aquellas loceras que por diversas razones no disponían de personas capacitadas para este menester. Esta labor era de una dureza considerable, dada las circunstancias de este trabajo[608]:

"Yo no me acuerdo lo que cobraban, pero creo que era un tostón[609] o medio duro no estoy segura ese trabajo no era pago, a ver los que recuerdo, estaba el marido de Julianita que guisaba la de él y a lo mejor si le hablaba le guisaba, mi hermano Pascual que ya también la guisaba, después estaba Julián, una vez con Julián me tocó el turno de noche mi marido no estaba, él no guisaba pero ayudaba, toda la noche guisando acostada en un rincón en un saco y Julián sacando la loza y yo llevándola pa dentro, hasta la mañana. Luego estaba Francisco Godoy el marido de Simona La Chica y había otro que se llamaba Marcelino, que era el suegro de un hermano mío, también guisaba la loza, todos cobraban"

A veces los guisanderos pasaban días o noches enteras en la boca del horno guisando la loza de estas mujeres. Algunos de ellos murieron deshidratados por el

[608] Entrevista a D.ª María Santiago Moreno, 79 años, Hoya de Pineda, 29-VIII-2006..

[609] Un tostón equivalía, en los años cincuenta del siglo XX, a 5 reales, o lo que era lo mismo a 1 peseta y 1 real, es decir 1,25 pesetas (0,0075 euros). Actualmente, un recipiente cerámico del tamaño de una talla, puede alcanzar un precio de 30 a 42 euros (de 5.000 a 7.000 pesetas) -incluso más-; si bien hoy día, en líneas generales, la cerámica no es utilizada como recipiente de uso doméstico, sino que cumple una función más bien decorativa.

exceso de trabajo, como fueron los casos en La Atalaya de Cho Nicolás Lino, abuelo de María Jesús, José María el Negro y Suarito el Viejo (López Márquez, 1985: 5).

Existe, no obstante, alguna que otra excepción relacionada con el guisado por parte de los hombres, pues se ha documentado un caso de una mujer que llegó a guisar loza, por diversas causas[610]:

> "Mi marido guisaba la loza, pero una vez, guisé yo y mis dos hijos, ¡Jesús!, no me quisiera acordar, un día mi marido estaba trabajando en Las Palmas y no llegaba, la gente estaba guisando en el horno del Bujo todo el día, hasta que ya no guisaba más nadie, quedaba nada más que yo por guisar, y los que estaban guisando no me podían ayudar, porque ya estaban cansados de guisar, entonces le dije a mis hijos uno tenía diez años y el otro ocho, -si ustedes me ayudan a guisar la loza- -Mamá nosotros te ayudamos- y yo sola con aquellos niños como si fuera un hombre hicimos tres jornaas de loza. Cuando mi marido, en paz descanse, llegó y le dije -Mira ya Pascual guisó, ya todo el mundo guisó, ya sólo quedamos nosotros, pues vamos pa abajo y la jornamos y la guisamos, pues vamos pa abajo-, cuando llegamos vio la loza ya guisada y me preguntó -¿Quien te la guisó?, la guisé yo mi hijo-. Cada jornaa de loza duraba una hora y media dos horas, cada jornaa lleva mucha loza, cien macetas grandes, cincuenta macetas chicas, diez o doce bernegales cazuelas y de todo le íbamos echando lo que llevaba, después le echábamos la carga de leña en la puerta, tirando leña revolviendo y sacando"

Un caso aparte de la reción de los hombres con la loza fue la de un tejero de Los Altabacales, Arucas, que fabricaba algunas piezas de loza, hecho que también parece ser hacía otro tejero en Tejeda y otro en Tenerife (Hernández Marrero, 2004).

De esta forma quedaría claro, según la información oral, que los hombres se dedicaban a labores agrícolas, ganaderas, etc., muchos eran jornaleros, pero colaboraban de varias maneras en el proceso productivo, ya fuese transportando la leña, buscando y sacando el barro, como pisándolo, habilitando la loza, guisando las distintas piezas y construyendo o reparando los hornos.

En la isla de Gran Canaria el papel que jugó el hombre en ocasiones responde a distintas necesidades, que se generan dentro de esta actividad. Este planteamiento nos hace reflexionar sobre el verdadero significado del término locera o locero, ya que durante las diferentes fases de producción, en algunos alfares, los hombres colaboraban de manera directa en la elaboración de la cerámica tradicional. En todo caso, hombres y mujeres desarrollaban el oficio de la loza, oficio por el que eran conocidos (y reconocidos) en la sociedad, con el cual aparecen calificados en diversos documentos (padrones de población, actas de bautismos, actas de matrimonios, etc.).

[610] Entrevista realizada a D.ª Inés Suárez Suárez, 80 años, Hoya de Pineda, 1-VII-2005.

### 7.2. Distribución, venta y comercialización de la loza

Un aspecto que delata la importancia de la loza canaria es la producción de grandes cantidades de piezas y vasijas (en comparación con la población general asentada y residente en Canarias), desde finales del siglo XVII (búcaros y barros), pero sobre todo a finales del siglo XVIII (1787) y comienzos del XIX (1800), destinada a la exportación (de bernegales, especialmente y luego, en mucho menor medida, casi testimonial, de ollas y otras piezas) a la Península Ibérica, Puerto Rico, Cuba, Venezuela, Argentina, Senegal, Sierra Leona, etc. Existía incluso la exportación de piezas cerámicas entre islas, como sucedía desde Gran Canaria a Tenerife. En líneas generales se observa que a través de la prensa –entre 1834 y 1909- (Hernández Marrero, 2004 y 2015) se recogen un mínimo de 63 viajes de diversos navíos que parten de los puertos de Santa Cruz de Tenerife (50% de la frecuencia de los viajes), Candelaria (41%), Güímar y Sur de Tenerife (9% conjunto) que llevan loza en sus cargamentos. Aunque no existen datos precisos para diferenciar qué parte de la cerámica exportada se producía en la isla de Gran Canaria, es evidente que parte de la que salía del puerto de Santa Cruz de Tenerife venía de esta isla. Todos los viajes que parten desde Santa Cruz de Tenerife salen, en su mayoría, fuera. Existe un ejemplo que habla de que desde Gran Canaria se exportaba loza hacia las colonias (se supone que a América). El número total de piezas documentadas entre 1800 y 1909 asciende a 5.411, sobre todo bernegales, por un importe documentado que alcanza los 13.266 reales de vellón (sólo entre 1800 y 1804). Pero, con toda probabilidad tanto el número de piezas, como el valor de las mismas tuvieron que ser mayores, pues en diversos documentos no se cita ni la cantidad de vasijas, ni el valor de las mismas (Hernández Marrero, 2004 y 2015; Jiménez, Zamora y Hernández, 2008).

De los puertos de destino documentados (1834-1909), los barcos, en su mayor parte goletas, se suelen dirigir desde Santa Cruz de Tenerife a Cádiz (14%), La Habana (32% de la frecuencia de los viajes), Santiago (4%), Matanzas (4%), Puerto Rico (18%), Gorés (Sierra Leona, 7%), Senegal (14%) y costa africana (7%). Si concentramos los viajes por áreas geográficas, el 58% de la exportación se dirigía al Caribe, el 28% a la costa africana y el 14% a la Península Ibérica. Se desconoce la frecuencia de viajes hacia la Argentina (Buenos Aires) y Cumaná (Venezuela) anterior a 1816. Los navíos que parten desde otros puertos de Tenerife (Candelaria, Güimar y Sur de la isla) se dirigen, sobre todo a Santa Cruz de Tenerife (87%) y, en menor medida, a la isla de Gran Canaria (9,75%), bien al Puerto de Las Palmas, o al de Agaete, así como a Santa Cruz de La Palma (3,25%). A su vez desde Agaete o Las Palmas partían navíos con loza hacia Santa Cruz de Tenerife, probablemente para luego ser embarcada hacia otros destinos. También de Santa Cruz de La Palma se llegó a exportar loza a Tenerife y a Gran Canaria (Hernández Marrero, 2004 y 2015; Jiménez a, Zamora y Hernández, 2008).

Las piezas exportadas en el siglo XIX eran, en un 90% de la frecuencia de los viajes, bernegales, luego en menor proporción cestas o cestones de loza (con un viaje desde Santa Cruz de Tenerife a Cádiz, otro a Agaete y otro a Santa Cruz de La Palma), así como algunas ollas, braseros (estos dos tipos de piezas sólo están documentadas desde Tenerife a Gran Canaria) y orzas (desde La Palma a Tenerife). Curioso fue un cargamento de 355 bernegales destinados a La Habana que partió el 28 de diciembre de 1838, siendo éste (hasta el momento) el mayor cargamento de loza documentado. Otros buques llevaban en cada viaje unos 200, 162, 137, 100, 96, 82, 80, 74 y 50 bernegales, incluso hasta 40, 36, 17, 14, 12 y 6 bernegales. Es curioso el caso de la goleta Joven Temerario, que en 1859 hizo un viaje desde Santa Cruz de Tenerife hasta Cádiz llevando un solo bernegal. El año que se ha podido documentar que más piezas se exportaron a un mismo destino fue en 1802, con un total de 816 piezas de loza que se llevaron a Buenos Aires. Mientras que en 1859 se exportaron a varios lugares un total de 446 bernegales. En todo caso, parece que la cerámica exportada era de muy buena calidad, con la peculiaridad de presentar una decoración rica y variada (aspecto éste último que está en proceso de estudio y análisis), lo que se ha denominado como loza fina (Hernández Marrero, 2004 y 2015; Jiménez, Zamora y Hernández, 2008).

Por otra parte, en el período de tiempo comprendido entre 1800 y 1816 (antes de la pérdida de las colonias americanas) se observa la exportación a países como Venezuela y Argentina, además de Cuba, mientras que una vez transcurrida la Guerra de la Independencia y la pérdida de las colonias americanas sólo se exporta a La Habana, Cuba, a San Juan de Puerto Rico, así como a la costa africana (sobre todo a Sierra Leona y Senegal), además de a Cádiz. Sin duda este hecho se explica porque Cuba y Puerto Rico seguían siendo colonias españolas (hasta 1898), por eso se seguía exportando cerámica, aunque probablemente en menor proporción si lo comparamos con las exportaciones de loza tradicional que tuvieron que desarrollarse antes de 1816 (Hernández Marrero, 2004 y 2015; Jiménez, Zamora y Hernández, 2008).

En cuanto a la venta interior, la relacionada con el autoabastecimiento de la población insular se observa una evolución, según las diferentes épocas históricas, así se ha podido documentar mejor la distribución y venta realizada durante el siglo XX. En dicho siglo se considera que existieron varios modelos de venta que son:

- Venta ambulante por los pueblos y localidades. Las loceras salen a vender (o intercambiar, por medio del trueque si no había dinero) directamente (ya sea pregonando sus productos, parándose en calles, o en ciertos lugares, o bien con encargos ya contratados). Llegan incluso a pasar noche en el camino (en casas de familiares o gentes que le dejan pasar la noche). A veces iban a vender a familiares directos de las loceras. En los traslados interiores las loceras, si podían, se ayudaban de bestias (en algunos de los casos) a las que

acompañaban trasportando ellas también la loza en la cabeza, pero en la mayor parte de las ocasiones la venta se hacía a pie (muchas veces iban descalzas).

- Venta a tiendas y mercados. Cuando se iba lejos, a veces dejaba la loza en tiendas o lugares donde se podía adquirir para no volver con ella a cuestas. Pues tenían que traer lo intercambiado. También se vendía la loza en los mercados, como en el Mercado de Vegueta de Las Palmas de Gran Canaria, el Mercado Municipal de Arucas o en la Recoba de Gáldar.

- Venta en ferias, durante las fiestas patronales de los pueblos. Se aprovechaban las fiestas locales para ir a vender en las ferias o mercados. El mayor mercado de este tipo era el que se ponía durante la festividad del Pino de Teror.

- Venta ambulante ayudándose de diversos medios como camiones que iban a varios lugares a llevar fruta u otras mercancías. Las loceras se subían en estos camiones que les llevaban a Arucas, Las Palmas, Telde, Agüimes, etc., allí intentaban vender sus productos, generalmente los conductores de los vehículos solían ser vecinos, conocidos o familiares de las loceras.

- Compra por parte de intermediarios que venían a los alfares, se llevaban loza y la vendían.

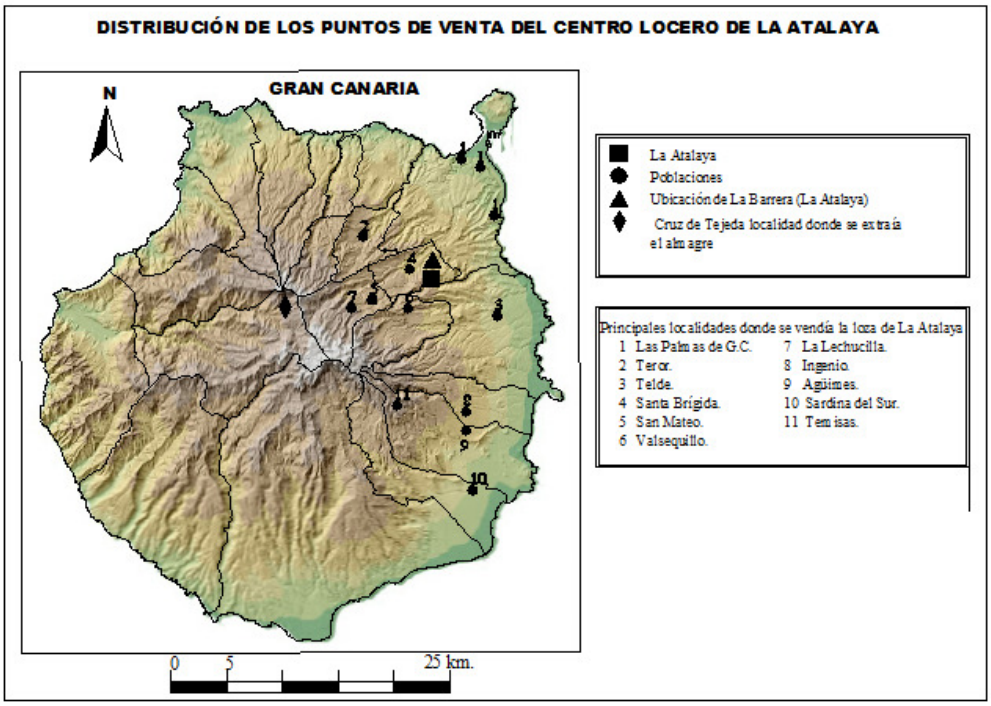
- Venta con uso de vehículos particulares a partir de comienzos de los setenta, aquellas loceras que se lo podían permitir, porque disponían de un vehículo propio, o su familia.

- Venta directa en el propio taller desde hace unos 40 años.

Una norma no escrita era que se vendía donde se podía, a veces en lugares alejados, si bien se observa que se solían concentrar los productos de los diversos centros loceros y localidades alfareras en áreas próximas a los mismos, había varias localidades donde coincidían, en el siglo XX, todas las loceras de la isla, especialmente en Las Palmas de Gran Canaria y Teror. Los artesanos se adaptaban a los ciclos agrícolas de recogidas de las diferentes cosechas, de tal manera que acudían a cada lugar en función del cultivo dominante.

Por ejemplo las piezas de La Atalaya se vendían o cambiaban, generalmente, en la Ciudad de Las Palmas de Gran Canaria, Teror y en Telde, así como Santa Brígida, San Mateo, La Lechucilla, Valsequillo, incluso al Sur de la isla, como Ingenio,

Agüimes, Temisas, Sardina, etc. Pero, no cabe dudas, que los principales mercados de la loza talayera era la capital, Las Palmas, así como Telde y Teror.




Distribución de los puntos de venta del centro locero de La Atalaya. Realización: Margarita Jiménez Medina.

A continuación se transcriben diversos datos aportados por María Guerra Alonso[611], locera de La Atalaya, que describen muy bien como era todo este proceso de la venta y distribución de la loza:

> "Antes íbamos a vender al sur. A vender por millo. Íbamos a vender a San Mateo, a la Lechucilla, a Sardina, a Teror. Todo lo que es de la cumbre para abajo y del mar para arriba, lo he andado yo paso por paso. No te digo a ti que llevara mucha loza, porque yo me quemé de siete años, que no los tenía, y a los ocho y pico ya estaba curada, y a los catorce ya estaba cansada de recorrer todos esos caminos, trayendo leña, llevando loza para vender. Mi padre nos llevó una vez a Sardina del Sur, a una iglesia que era como una playa, porque no era sino arena y la iglesia sola. Y allí nos pusimos a ver si vendíamos, y estuvimos mi hermano que era más chico que yo, y mi padre hasta después de mediodía y no vendimos ni una pieza. Luego salimos por el barranco para arriba, el que está en Sardina, que viene a salir al pueblo que está cuando se va a Temisa. Llegamos a un bar que estaba en la carretera, todos mojados porque pegó a llover, y una señora que vivía así retirada nos llamó, y nos dijo vengan pa´quí, que están todo mojados. Luego le compró a mi padre una talla de esas para echar agua. Luego nos íbamos a ir, y nos dijo la mujer que por el barranco no cogiéramos, porque si el barranco corría era peligroso. Que cogiésemos una vereda que estaba a un lado, que llegábamos derechos arriba. Luego miró a ver si esa noche los dejaban quedar en el bar. En realidad lo que habían hecho era subir de Sardina al pueblo, a ver si desde allí alguien iba con coche a Telde, para luego subir caminando hasta La Atalaya, pues no habían vendido nada y no tenían dinero para pagar el

[611] Todas las citas han sido extraídas de Santana Duchement, 2005.

coche de hora. Y es que con el dinero de la talla, no les dio sino para beberse en el bar el padre un cortado y ella y el hermano comieron alguna cosa. En el bar había un señor que tenía un camión, y les dijo que iba a Telde, y como los conocía porque ellos iban a vender a Agüimes, a Sardina, a Ingenio. Les dijo: miren, yo para La Atalaya no voy, que voy para el muelle. Después los llevó a Telde, y de allí fueron caminando por el barranco hasta La Atalaya (por el de Las Goteras). Mi madre estaba esperando a que llegáramos, para ver si habíamos vendido, para irse a dormir. Al siguiente día, el padre solo se fue para abajo con la loza, y donde quiera que fue, la vendió, y compró millo que trajo a casa. Y es que no solo se cambiaba la loza por comida, pues si la vendías en tienda, te daban dinero, y luego comprábamos el millo".

"Igual era cuando íbamos a Teror, según salíamos de aquí, y nos íbamos para Pino Santo, íbamos vendiendo, y después no cobrábamos, porque unas daban dinero y otras daban papas, otros daban carne cochino, judías, cebollas, de lo que había. Seguíamos vendiendo y llegábamos hasta Teror, hasta que nos diera. Luego cuando volvíamos, veníamos recogiendo lo que habíamos conseguido en la subida".

"Cuando bajábamos de Teror, como había muchas que compraban a escondidas de los maridos, porque hay algunos que son repugnantes y no querían que compraran, lo mismo eran los padres. Porque las mujeres no tenían dinero".

"Había un señor que venía de Telde que se llamaba Gabrielito, y que desde que se asomaba al Palmital venía pregonando las sardinas, y nosotros íbamos hasta el Puente de Las Goteras, porque como llegase hasta aquí, ya no tenía. Porque la gente estaba esperando, para hacerle de comer a los chiquillos, y luego se amasaba una pella de gofio con agua, y comíamos".

"Las chicas escondían un cesto de papas, cebollas, piñas, lo que tenían. Ellas lo escondían donde podían, si había dos alpendres y en uno había animales y en el otro otra cosa, ellas lo ponían donde no se veía".

"Por eso, nosotras no pregonábamos, nosotras íbamos derechas a las casas, porque ya sabíamos. O si no, desde lejos les decíamos: ¡mireee, quiere loza, quiere algo!, y si quería algo ya nosotras íbamos. Luego, discretamente, las clientes les pedían lo que querían y luego quedaban en el lugar donde más tarde les dejarían las cosas, para que las vendedoras lo recogieran a la vuelta. Aprovechaban de poner las cosas cuando los viejos estaban durmiendo, y descansaban hasta la hora en que le echaban de comer a las vacas. Luego cuando nosotras volvíamos, pasábamos por allí, como para pedir agua y ella nos decía: sí mi niñita venga, tómese un pisco café, aguita,... ¿ya comieron?, y nos daban de comer, si no habíamos comido, y luego disimuladamente nos decían donde estaban las cosas para nosotros llevárnoslas. Y nosotras estábamos muy contentas, porque ellas las pobres no nos daban lo que valía, sino que nos daban lo que les parecía.

Luego nos íbamos a La Lechuza, en el tiempo de las castañas, y vendíamos igual. El tiempo de las castañas, es cuando se ponen las coronas en el

cementerio (noviembre). Y les decíamos: mi niña, compra algo. Y ella decía: hay que no tengo dinero.

- No importa, tienes castañas
- Sí, eso sí.
- Pues pones lo que tu puedas, en algún sitio, que después nosotros pasamos por aquí".

"Luego cuando bajábamos, llegábamos esconchabadas, pero traíamos qué comer. En el tiempo de las ciruelas íbamos a Valsequillo. Todas las ciruelas que no cogían muy maduras, nos las daban metidas en grava, (grala). Metían una camada de grava, o picón, para que no se estropearan, como se hace con las papas".

"La pobre que tenía dinero, daba dinero y la que no tenía, nos daba comida: gofio, queso, carne cochino, para hacer un potaje de verduras. Nosotras vendíamos al cambio, porque no había dinero, y cuando comprábamos, más valía cambiar. Porque la loza a lo mejor la vendía en dos pesetas, y a lo mejor un gran trozo de calabaza, las papas, las habichuelas, las piñas, las judías, la carne de cochino, que nos daban, en un potaje no lo gastábamos y teníamos para hacer otro día. Nos daba todo".

"Por toda esta parte eran de papas, fruta, castañas, manzanas y nueces. Desde Santa Brígida a Teror, hasta llegar a Valsequillo. La parte de Telde y el sur, millo, cebolla, piña y judía. Tenían el millo para el gofio, la piña, el ñame".

"Luego los domingos íbamos a Telde, hasta 3 veces en el día a llevar loza. Íbamos hasta veinte personas de las que hacíamos loza a vender, y los nietos, los yernos, los hijos, iban a llevarles la loza a Telde. Yo me acuerdo que cuando chica, claro, qué loza podíamos llevar, era más lo que caminábamos que lo que llevábamos. Conforme nos hacíamos más grandes, ya cargábamos más".



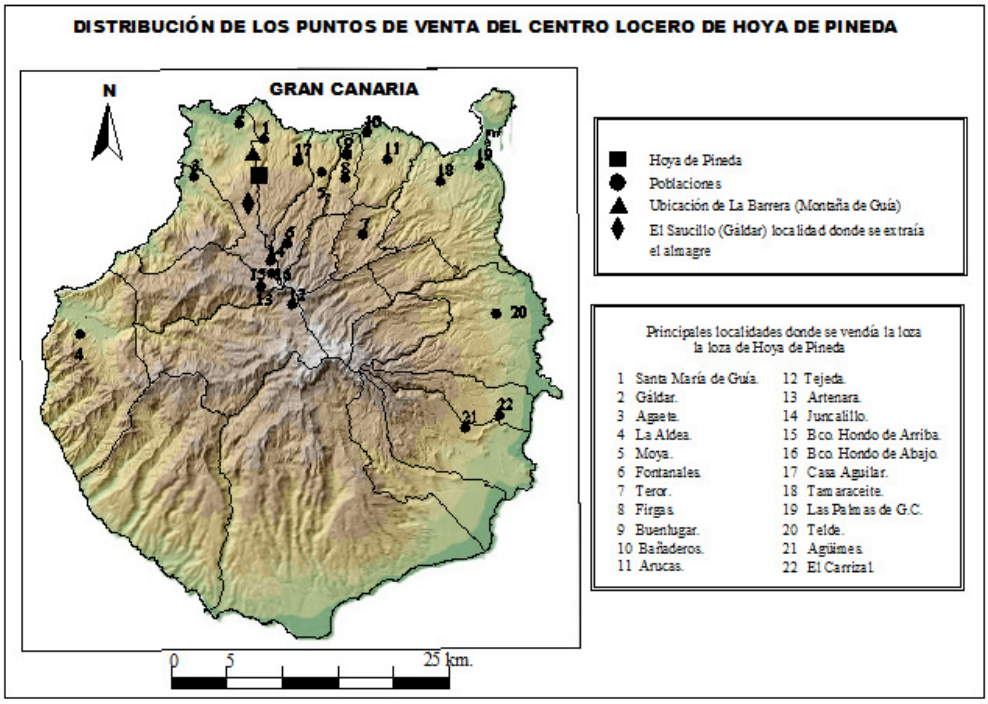
Venta de loza en la Plaza de San Gregorio, Telde, finales del siglo XIX o comienzos del XX. Foto de *flor canaria, album retrospectivo* (VV.AA., 1973).

> "Íbamos todas a vender a Telde, nos poníamos delante de la iglesia, en la Plaza de San Gregorio, en los mismos escalones. No había problemas porque era una plaza para que los labradores vendieran, toda esa gente que tenían un cacho de tierra y les daba para llenar un saco de papas, y plantaban arvejas, calabacinos, cebollas, col, calabaza... y luego los domingos iban a vender a San Gregorio. Vendían todo lo que cosechaban ellos en los tomateros. Cada uno tenía su puesto. En San Juan no, siempre se vendió en San Gregorio. Yo me acuerdo que si en el día íbamos 2 veces, cuando más hacíamos íbamos 3. El último viaje se hacía después de las cinco de la tarde, y ya al oscurecer nos veníamos para arriba. Pero si dábamos dos viajes, veníamos de madrugada para arriba, (si no vendían mucho, se quedaban hasta más tarde). Yo venía con mi padre, mi madre y la familia de los demás. Esto se hacían antes de mi madre. Después, cuando nos hicimos más grandes, yo me iba a cuidar a los niños de una casa, yo era la dueña de ellos".

> "Cuando sales de la iglesia, intentando coger para abajo, cruzas donde está la caja de ahorros. A la punta abajo de la calle, a la derecha, había una tienda donde nosotras llevábamos loza. A aquella señora, se le había muerto un hijo cura, y tenía una hija soltera y jovencita...".

Para llegar a tiempo de la venta, las loceras salían de madrugada, recorriendo el camino de noche y cargando las piezas generalmente sobre la cabeza. Por la mañana montaban el puesto de venta, donde por lo general se discutía el precio que ya de por sí no era muy elevado. También practicaban el trueque de su mercancía cambiándola por granos o frutas, haciendo a veces de medida la capacidad de la pieza en venta, como, por ejemplo, el tostador de castañas, que lo cambiaban por la capacidad de este en castañas. En ocasiones se trasladaban caminando hasta el lugar donde se producían más castañas -que solía ser La Lechucilla, por encima de San Mateo-, bajando de nuevo a La Atalaya igual de cargados, o más aún que antes. A comienzos de los años 80 eran los propios interesados en comprar la cerámica los interesados en comprar los que se desplazan hasta el taller. En él encontraban amontonadas las piezas, siendo su precio inferior al valor real. Un bernegal, por ejemplo, costaba alrededor de las dos mil pesetas, hecho que a veces parecía excesivo a ojos del propio productor (Santana Duchement, 2005).

En Hoya de Pineda los lugares de venta eran Gáldar, Santa María de Guía, La Atalaya de Guía, Agaete, La Aldea, Tejeda, Artenara, Las Arvejas (Artenara), Juncalillo, Barranco Hondo de Abajo, Barranco Hondo de Arriba, Bañaderos, Arucas, El Cerrillo y La Goleta (Arucas), Firgas, Buenlugar (Firgas), El Palmital (Guía), Moya, Fontanales, Teror, Casas de Aguiar (Tamareceite), Tamaraceite, Telde, Las Palmas de Gran Canaria, etc., e, inclusive y ocasionalmente Agüimes y El Carrizal de Ingenio. Los principales mercados de la loza de Hoya de Pineda eran Gáldar, Santa María de Guía, Agaete, Moya, Firgas, Arucas y Teror, así como, en menor medida, Las Palmas de Gran Canaria.



Distribución de los puntos de venta del centro locero de Hoya de Pineda.

La transacción comercial era realizada generalmente por estas personas vinculadas con el barro. La venta ambulante era una actividad bastante común en el pasado en Canarias (Suárez Moreno, 2005:103):

> "Por un lado estaba la lista de buhoneros, traficantes y vendedores-compradores de siempre, con todo tipo de artículos, que tenían una dedicación exclusiva a esta actividad y que estaba regulada oficialmente. Luego estaban los vendedores ocasionales, por regla general, de sus propios productos, como lo hacían artesanos, agricultores…con su producción propia entre otras muchas formas"

A este orden comercial pertenecía la venta y distribución de la loza de Hoya de Pineda, Se realizaba a pie recorriendo los distintos pagos normalmente del norte de Gran Canaria. Seguían una red de caminos y veredas. La rapidez tanto en los traslados como en el trato comercial, era esencial por motivos obvios. Estas personas que se dedicaban a estos menesteres de la venta ambulante eran conocidas según la información oral con el calificativo de *andarines*. Estos desplazamientos se hacían en muchas ocasiones con los pies descalzos. Esta situación traía como consecuencia, que los días estivales de temperaturas altas la tierra y piedras de los caminos quemaran literalmente las plantas de los pies. El ingenio inspirado por la necesidad llevó a que estas mujeres y hombres improvisaran rústicos calzados elaborados con hojas de pitas[612]:

> "Llegamos a ir caminando de aquí abajo a Tejeda y Artenara, Juncalillo, Barranco Hondo Abajo y otros sitios y la tierra quemaba como fuego, brincando

[612] Entrevista realizada a D. Antonio Suárez Santiago, 80 años, Hoya de Pineda, 13-X-2006.

pa aquí, brincando pa allá, recuerdo una tía mía hermana de mi padre que cogía, cortaba una pita ¡ una pita! se la ponía en la pierna y se la amarraba pa que la tierra no la quemara".

Con el paso del tiempo fueron apareciendo vehículos de motor que transportaban fruta desde el Noroeste hacia la capital y otras ciudades, con lo cual pudieron llegar vendiendo loza a lugares más lejanos. Bajaban caminando desde Hoya de Pineda, cargando la loza, generalmente la tarde del día anterior, hasta el cruce de La Atalaya o San Sebastián en Guía, descansando junto a las cestas donde llevaban la loza y esperaban el paso de estos camiones. Hay que tener en cuenta que podían pasar días hasta que pasara un camión con hueco para llevar la loza, estos paraban al grito de las loceras que repetían una y otra vez "¡lleven loza!, ¡lleven loza!".

En la venta participaban mujeres, hombres y niños. Esta operación se realizaban en los mercados locales (como en el de Arucas, lugar en el que las loceras pasaban la noche del viernes, ya que el día de mercado era el sábado, al igual que en Guía y el domingo en el de Gáldar), así como de puerta en puerta, tenía lugar en diversas entidades poblacionales: Gáldar, Guía, Agaete, La Aldea, Moya, Fontanales, Teror, Buen Lugar (Firgas), Tejeda, Artenara, Juncalillo, Bañaderos, Firgas, Barranco Hondo de Arrriba, Barranco Hondo de Abajo, Casas de Aguiar en Tamaraceite, Telde, Las Palmas de Gran Canaria y, ocasionalmente, llegaban hasta Agüimes y El Carrizal de Ingenio.

En algunos de estos puntos de población la venta, o más bien el trueque o defeto, término que se empleaba para denominar esta operación de intercambio, se realizaba adaptándose al ciclo agrícola de recogida de los cultivos, que era conocido por estos artesanos que sabían cuando tenían que acudir a estos distintos pagos, según el tipo de cultivo que tocaba recolectar[613]:

"Antes lo cambiábamos por comida nadie te daba dinero, a mi me ponían millo, papas y gofio, nosotros decíamos por defeto"

"Íbamos caminando con la loza en cestas de aquí, hasta La Atalaya, y cuando pasaban los camiones de cebollas y plátanos le gritábamos - lleven loza-. Eso cuando íbamos para el Puerto que vendíamos en la puerta de la recoba, donde hacíamos noche para vender al día siguiente o para Las Palmas que vendíamos en el Puente Piedra o a Telde que vendíamos en la Plaza San Gregorio, en Arucas vendíamos en la Plaza junto a la recoba y después íbamos a vender por el Cerrillar y por las calles aquellas En Tamaraceite en la calle

[613] Los testimonios, según el orden que siguen en el texto, son de D.ª Carmen Monzón Suárez, 75 años, Hoya de Pineda, 30 – IX-2006; D.ª Inés Suárez Suárez, 80 años, Hoya de Pineda, 3-VII-2005; D.ª María Santiago Moreno, 79 años, Hoya de Pineda, 29-VIII-2006; D.ª Inés Suárez Suárez, 80 años, Hoya de Pineda, 1-VII-2005; D.ª Juliana María Suárez Vega, 83 años, Hoya de Pineda, Gáldar, X-2000; D. Antonio Godoy Suárez, 70 años, Hoya de Pineda, Gáldar, 3-IX-2005 y D.ª Carmen Monzón Suárez, 75 años, Hoya de Pineda, 30-IX- 2006.

principal vendíamos la loza y en las tiendas. Después cuando la vendíamos, veníamos otra vez pa acá, cuantas veces, tuvimos que venir de Las Palmas pa aquí caminando, porque no teníamos las cuatro pesetas que valía el Coche de Hora, porque el dinero que teníamos era para buscar la chucha, también la vendíamos en la recoba de Gáldar, en Guía, Tamaraceite y Moya"

"Íbamos en camiones para Arucas más bien los sábados y nos quedábamos en una acera en la calle y allí amanecíamos por la mañana, sacábamos la loza de las cestas y la poníamos allí se iba vendiendo. Yo me acuerdo, cuando tenía diez años con mi padre ir a Buen Lugar caminando con una cestilla llena de platos chicos y cosas chicas, un día fuimos a Telde en camión una tía mía y el marido con cestos de loza y después como nadie nos traía de regreso el coche de hora como decíamos antes no nos traía por las cestas, porque no querían traerlas y vinimos caminando desde Telde a Hoya de Pineda, mi abuela iba hasta Fontanales a cambiar la loza por papas, carne de cochino, hasta gofio me acuerdo que traía en el tiempo del hambre le encargaban jarras grandes para guardar la carne de cochino"

"La loza la vendíamos, si era por aquí la cambiábamos por papas o por comida, cuantas veces fuimos a Barranco Hondo de Arriba y Barranco Hondo de Abajo a venderla por papas y venir con el saco lleno de papas y cuando íbamos a la ciudad la cambiábamos por dinero, las macetas pequeñas a dos o a una pesetas, las otras más grandes a tres pesetas los bernagales a duro"

"Usted sabe Barranco Hondo, hasta las Cuevas de Las Albejas allegué a di cargada de loza y cargarme un saco de papas por un tostador y llegar aquí abajo con él, todos los años en el mes de Santiago y agosto es la recogida de papas en Barranco Hondo y cambiábamos una cosa por otra. Mi madre se iba de aquí y con la loza que guisaba, la cambiaba en la Aldea por cebada para hacer gofio, en la Aldea hay barro, sí señor"

"Las tallas y bernegales se amarraban con las tomizas de cuatro en cuatro, después se amarraban hasta 16 ó 20. En cestas grandes se llevaban, las macetas, ollas y otros vasijos. Yo me acuerdo de ir con mi padre a vender, ollas y tallas al Carrizal en el Sur que era lo que más compraban"

"Mana Hilaria que era hermana de Julianita, iba con mi marido ¡en paz descanse! A vender loza, ya casao, yo me casé con 16 años, entonces iban a vender a Firgas y Arucas. Y entonces le decía esta mana Hilaria – Joaquín vamos a tapar la loza de tu madre y vamos a vender la mía primero, porque si ven la tuya no compran la mía – ¡madre mía! La gente después toda envenená, cuando volvían y pasaban por allí - ¡ay que loza tan bonita y donde la tenían! - es que nos la trajeron ahora- ".

En estas idas y venidas por esos caminos que surcaron sus vidas, nos informaron de la peculiar manera de llamarse entre ellos y ellas cuando las noches las sorprendían regresando de vender loza[614]:

[614] Entrevista a D. Santiago Molina Moreno, 72 años, Hoya de Pineda, 13- XI-2000.

"Ellas iban a vender loza pa Moya esa banda , se echaban una cesta de loza, los hombres más tarde la llevaban amarradas con unos cabestros iban a vender. Y en estos días chicos que oscurece dende las seis y media es de noche les cogía la noche y como no aparecían, empezaban a gritar no la llamaban por el nombre, las mujeres largaban un chillio que me hacía mucha gracia, desde allá arriba, ¡uhhhhh! y de aquí respondían los hombres ¡ehhhh!. Eran las señas que ellos tenía pa llamarse de noche"

También las loceras vendían su mercancía a intermediarios, por cargas, medida que equivalía según palabras de Julianita a la capacidad de carga que un hombre podía llevar, ocho bernegales amarraos y después loza en simba. Luego estas personas distribuían y vendían la loza por diferentes lugares, siendo para las loceras un ingreso importante en su precaria economía[615]:

"Había gente que llevaban mucha loza de aquí para revender, nosotros se la vendíamos, mi madre y la gente vieja, y ellos andaban por ahí por los mundos vendiendo loza. Usted se acuerda de uno que le decían, Antonio el Gran Capito ese hombre venía aquí debajo y cargaba y me decía –Julia te voy a decir una cosa, porque tú no me hechas una carga de loza fiá y cuando yo la venda y se me queda pa yo come te pago la loza, ¿se puede tratar?. –Si señor- y se la echaba, una carga más una carga menos y él se llevaba su carga de loza. Todas estas niñas que ya eran granditas se alegraban cuando lo veían venir porque sabían que traía las perras para comprar un pan que era lo que había"

"Había uno que era de arriba del Saucillo que era hermano de mana Tomasa, que también llegó a venir a hacerla y después compraba ya últimamente pa ir a venderla, pa Moya, Fontanales, pa Barranco Hondo de Abajo, pa Barranco Hondo de Arriba"

También la loza la adquirían tiendas para su reventa, previo encargo por parte del comerciante a las loceras[616]:

"Él se llamaba D. Hilario tenía la tienda cerca del Hospital San Martín en Las Palmas, me encargaba la loza a mí, porque le gustaba nuestra loza, de La Recoba cogíamos un triciclo hasta su tienda"

"y también la vendíamos por las tiendas"

Asimismo, los productos cerámicos defectuosos por distintas razones de elaboración o cocción tenían cabida en el mercado, como comprobamos en el relato de Inés Suárez[617], que dice:

"Muchas veces la loza que salía rajada la vendíamos en Gáldar la vendíamos más barata y la buena la vendíamos en Las Palmas más cara, la gente de San Juan venían a comprar las macetas rajadas porque eran más baratas"

---

[615] El primer testimonio es de D.ª Juliana María Suárez Vega, 83 años, Hoya de Pineda, Gáldar, X- 2000 y el segundo de D.ª Carmen Monzón Suárez, 75 años, Hoya de Pineda, 30 – IX-2006).

[616] El primer testimonio es de D.ª María Santiago Moreno, 79 años, Hoya de Pineda, 29-VIII-2006 y el segundo de D.ª Inés Suárez Suárez, 80 años, Hoya de Pineda, 1-VII-2005.

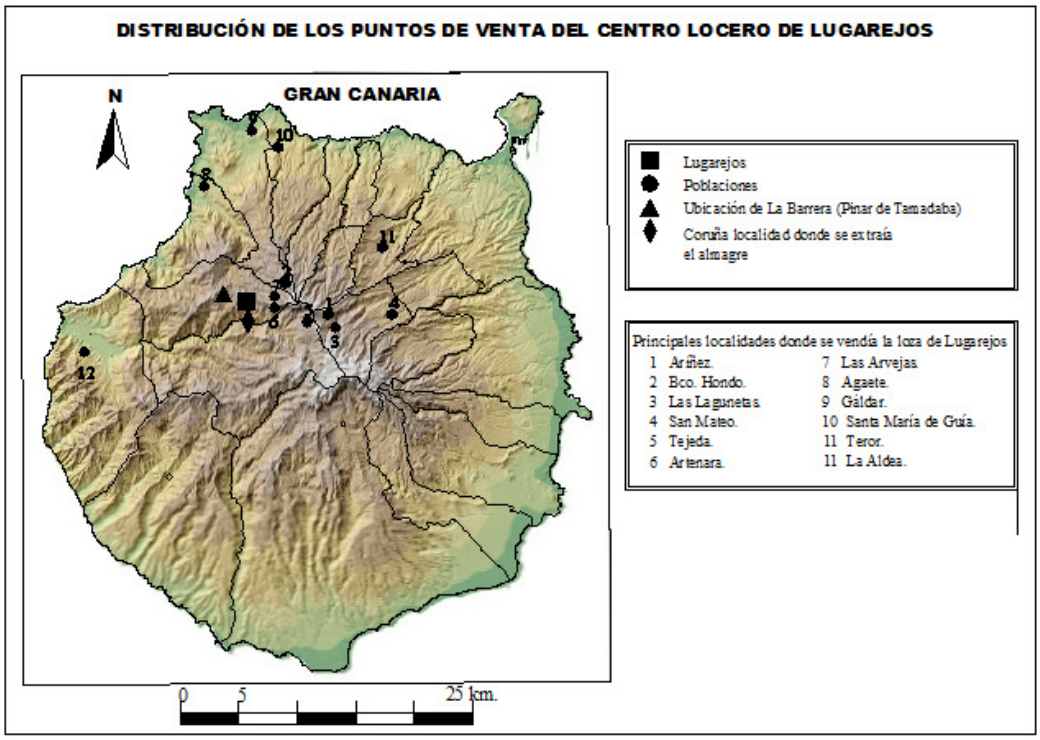
[617] Entrevista realizada a D.ª Inés Suárez Suárez, 80 años, Hoya de Pineda, 3-VII-2005.

También hemos podido recoger testimonios de personas que acudían a la Degollada de Hoya de Pineda, cargando productos agrícolas para cambiarlos por loza[618]:

> "Cuando muchachas, íbamos caminando desde Bascamao a la Degollada, con papas, coles (Brassica oleracea var) y judías (Phaseolus vulgaris) para cambiarlas por loza. Recuerdo que las loceras que mejor dejaban la loza eran Catalina y Sebastiana"

En estos avatares en la venta del producto final existieron también otras pautas esta vez relacionadas con causas fortuitas más de una vez se rompía la loza por esos caminos debido a un tropiezo regresando con las manos vacías. Hasta los fenómenos naturales en ocasiones se confabulaban contra estas gentes.

En Lugarejos la venta se hacía en lugares como Aríñez, Barranco Hondo, Las Lagunetas, San Mateo, Tejeda, Artenara, Las Arvejas (Artenara), Agaete, Gáldar, Santa María de Guía, Teror, La Aldea, etc. Los principales mercados de la loza de Lugarejos eran Barranco Hondo, La Aldea, Agaete, Santa María de Guía, Gáldar, Artenara, Tejeda, San Mateo y Teror.




Dsitribución de los puntos de venta del centro locero de Lugarejos.

En Tunte los lugares donde se iba a vender la loza eran Arteara, Ayacata, Cercados de Araña, Fataga, Ingenio, Agüimes, Las Lagunetas, La Plata, La Lechucilla,

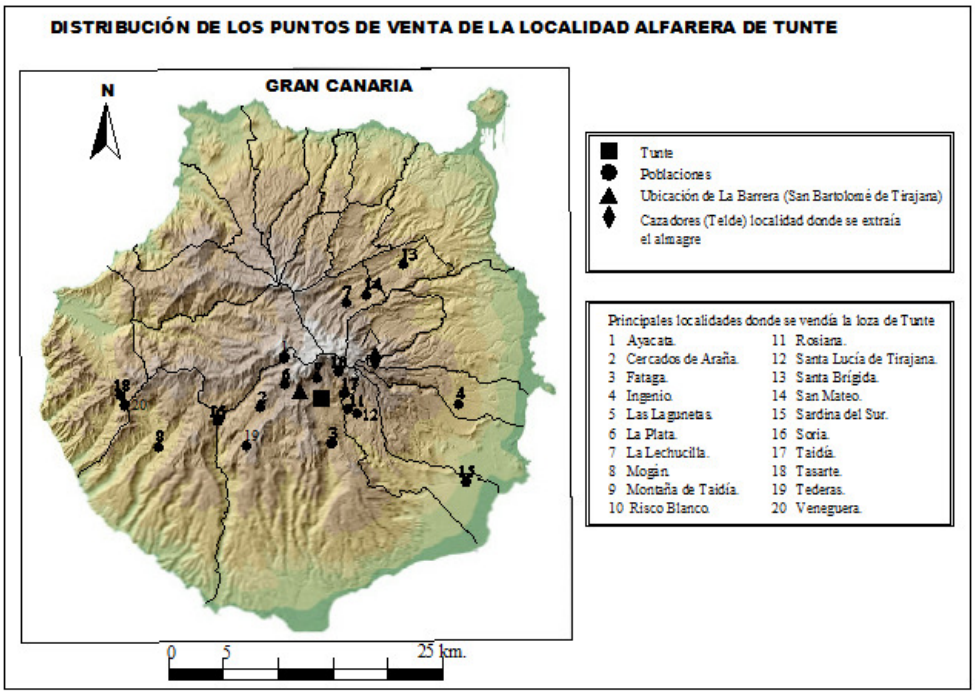
[618] Entrevista realizada a D.ª Carmen Quintana Hernández, 64 años, Bascamao, 11-XII-2007.

Mogán, Montaña de Taidía, Temisas, El Morisco, La Calderilla, La Culata, Los Cercados, Pino Pilancón, Risco Blanco, Rosiana, Santa Lucía de Tirajana, Santa Brígida, San Mateo, Sardina del Sur, Soria, Taidía, Tasarte, Las Tederas, Cuevas Grandes y Veneguera. Los principales mercados de Tunte eran el propio Tunte, Mogán, Santa Lucía de Tirajana, Agüimes e Ingenio.

La mayor parte de las localidades donde se comercializaba la loza eran de rango secundario o terciario es decir, poblaciones de mediana o pequeña densidad[619]:

> "Íbamos de aquí para allá, antes se pasaban muchos trabajos, un día a un sitio, otro a otro lugar. Todos los días salíamos. Llegábamos a Rosiana, Las Tederas, Fataga, Sardina, Taidía, la Montaña de Taidía, Cercados de Araña, Temisas, La Culata, Pino Pilancón, Risco Blanco, Veneguera, Tasarte, Santa Lucía, Rosiana, El Morisco, Ayacata, La Plata, La Calderilla, Soria, Ingenio, Mogán, Cuevas Grandes, La Lechucilla, Las Lagunetas, hasta Santa Brígida. Antes se caminaba mucho, nosotros éramos niños y mi padre iba a vender carbón hasta Telde y cargao".

> "Las Mónicas las llevaban acuestas al hombro amarradas unas con otras, iban caminamdo, por esos sitios hasta San Mateo, Ayacata, Los Cercados, Risco Blanco, Soria, etc., y las cambiaban, por carne de cochino, papas, por comida porque casi nunca había dinero".



Distribución de los puntos de venta de la localidad alfarera de Tunte.

[619] El primer testimonio es de D. Francisco Suárez Sarmiento, 72 años, El Tablero de Maspalomas, San Bartolomé de Tirajana, II-1999 y el segundo de D.ª.Mª. Dolores Santana Rodríguez, 62 años, Tunte, San Bartolomé de Tirajana, I-1999).

En Tunte la comercialización de la cerámica se realizaba también, en épocas de precariedad (sobre todo después de la Guerra Civil), por el sistema de intercambio o trueque, es decir, se cambiaban las piezas cerámicas por otros productos, generalmente de carácter alimenticio, como granos de trigo, millo, lentejas, etc., carne, queso, frutas, papas, verduras, etc.

Los productos que no se consumían, a su vez, eran vendidos de estraperlo en los núcleos de población más importantes. De la misma manera, cuando la situación económica mejoró, a partir de mediados de los años cincuenta del siglo XX, se vendían las piezas cerámicas, variando el precio según el tamaño de las mismas[620]:

> "Todo al principio pie, por último íbamos en burro, una talla valía un tostón, pero casi nadie tenía dinero y lo cambiábamos por papas, millo, queso, lentejas, trigo y, después, vendía todo eso al estraperlo, o íbamos por ese barranco pabajo a Santa Lucía y cambiar trigo por harina o gofio o pan, escondiéndonos de la Guardia Civil, nosotros nunca pasamos hambre en aquellos tiempos, en los años cincuenta. La loza la llevábamos al hombro, en sacos, yo iba a Soria, sin llevar el burro, con la loza y echarme veinticinco kilos de papas de Soria a Tirajana y no descansar, hasta llegar a Tirajana. Yo caminaba mucho, en aquellos tiempos llevábamos hasta seis y ocho tallas".

Como se podrá observar, la distribución, la venta y el intercambio de cerámica de Tunte abarcaba casi la mitad de la superficie de la isla de Gran Canaria. Este hecho nos llama poderosamente la atención, pues tanto en La Aldea de San Nicolás de Tolentino, como en La Atalaya de San Brígida, existían sendos alfares que surtían a algunos de los municipios citados. Parece ser que existía un área de influencia, ligada a la situación geográfica de los alfares y a las necesidades económicas, llegando a coincidir en el mismo territorio varias loceras de distintos centros alfareros.

En los últimos años, parece ser que la producción de loza era mayor en el alfar de María de los Dolores Sarmiento López, debido a que la venta era realizada por su marido y tres de sus hijos varones, existiendo de esta manera una mayor movilidad geográfica.

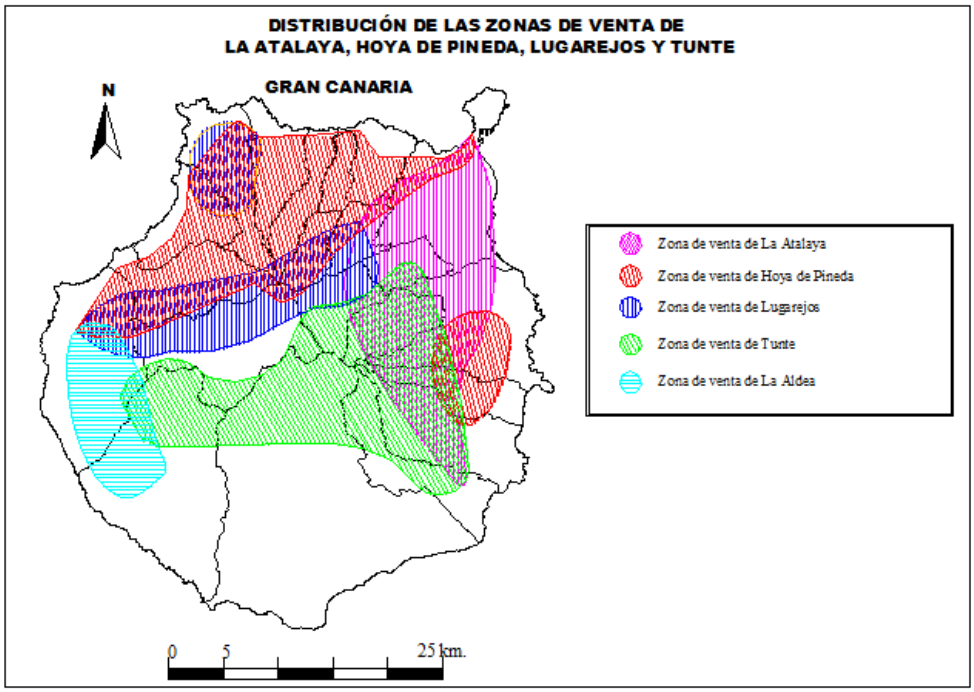
En La Aldea algunas loceras llegaron a vender hasta Mogán, pero en los últimos años de producción de esta localidad, repartían sus productos en el mismo pueblo y tal vez en el municipio, pero parece ser que no se dedicaban a vender a otros lugares. Por lo tanto los principales mercados de La Aldea eran la propia Aldea y Mogán.

Del resto de las entidades o alfares se desconoce los puntos de venta, si bien se sabe en Tasarte se vendía la loza en el mismo Tasarte (de hecho los vecinos venían a

[620] Entrevista a D. Francisco Suárez Sarmiento, 72 años, El Tablero de Maspalomas, San Bartolomé de Tirajana, II-1999.

comprar la loza al mismo alfar) y alguna vez en Mogán y que, probablemente, las loceras de los alfares de la Cruz de la Majadilla y la Montaña irían, más o menos, a los mismos sitios que las loceras de Hoya de Pineda. De Moya, Santa Lucía de Tirajana y Rosiana, así como de Los Altabacales no se sabe nada sobre este particular.

Como ya se ha dicho, muchas loceras coincidían en Teror, en los mercados durante la festividad de El Pino, en septiembre. Éste fue un lugar de venta muy importante, sobre todo para las gentes de La Atalaya, Hoya de Pineda y Lugarejos, desde al menos 1845-1850, donde se cita la presencia de loza basta en la principal feria de Teror (Madoz, 1986: 168).



Distribución de la zona de venta de La Atalaya, Hoya de Pineda, Lugarejos, Tunte y La Aldea.

En relación al precio de la loza y la distribución que ésta alcanza, para el caso de La Atalaya de Santa Brígida, Marina Dumpiérrez Rodríguez (1944: 162) comentaba que:

> "Los precios son irrisorios en relación al trabajo que ocasionan; una talla que es el artículo de más uso y cuya capacidad es de 12 a 15 litros, se compra por dos o tres pesetas; muchas veces cambian los objetos por patatas [papas], maíz [millo] y... hasta por higos chumbos [tunos]. Las mujeres son las que se dedican, en un todo, a esta industria y por caminos y vericuetos llevan los objetos a todos los sitios".

Para poder entender los precios de la loza entre los años veinte y cincuenta del siglo XX puede compararse estos con el salario que, en el mismo momento, percibía, como jornalero, el locero de Hoya de Pineda Nicolás Godoy. Durante esa etapa, sobre

1929 (con unos 15 años de edad), ganaba una peseta al día, más tarde, 1932-1934, ganaba sobre unas cuatro pesetas y una perra al día (4,10 pesetas), es decir entre 20, 50 y 24,60 pesetas semanales, 82 y 98,40 pesetas mensuales (Ramos, 1993: 41).

Entre los años 1930 y 1940 Clara Viera Ramos (locera de Lugarejos, de 82 años, 2011) comentaba que el vivero que se ubicaba en la Cumbre, cuando las campañas de reforestación, compraban una maceta a 1 céntimo de peseta (Zamora Maldonado, 2105).

En 1936 un jornalero que se dedicara a labores de sorribas (como fue el caso de Justo Cubas Cubas, que luego se dedicó a la alfarería) podría cobrar unas 6 pesetas por día, es decir unas 30-36 pesetas semanales (120-144 pesetas mensuales), mientras que un aprendiz (generalmente un niño de 12 ó 14 años) podía ganar unas 17 perras y media por día (1,75 pesetas), es decir 8,75-10,50 pesetas semanales, lo que equivaldría a 35-42 pesetas mensuales (Zamora Maldonado, 2015).

Por su parte, Camela Lugo Cabrera, locera de Lugarejos exponía que mientras ellas vendían, entre 1940 y 1950 una cazuela, o una olla, a dos o tres perras (20-30 céntimos de peseta), o "como te la pagaran", por cada kilo de pinocha (paja pino) daban una perra, es decir 10 céntimos de peseta (Zamora Maldonado, 2015).

En los años cincuenta, hay que tener en cuenta que los precios de las piezas cerámicas oscilaban entre 1,50, dos o tres pesetas y los sueldos de un jornalero, o asalariado, variaba entre las 60 pesetas, 115 o 190 pesetas semanales (en esos años se cobraba el sueldo todos los viernes, por lo que la paga era semanal). Así en 1952 un aprendiz de labrante (cantero) ganaba unas 240 pesetas al mes (60 pesetas semanales), mientras que un labrante (oficial de segunda) ganaba sobre las 460 pesetas (115 pesetas semanales) y un labrante oficial de primera unas 760 pesetas al mes (190 pesetas semanales) (Cabrera Guillén, 2007). Mientras, el sueldo un mayordomo de finca de plataneras era de unas 175 pesetas a la semana, es decir unas 700 pesetas al mes[621]. Un secretario general de un Ayuntamiento (como el de Arucas) ganaba unas 1.000 pesetas al mes, más un plus de 1.000 pesetas anuales para gastos diversos (lo que hoy serían dietas, etc.). Es decir, una media de 1.083 pesetas al mes[622].

Nos decía una vecina de Gáldar[623] que su madre compraba en la recoba (mercado municipal) un sahumador, un tostador pequeño, una talla o un bernegal, y pagaba entre 1,50, 2 y 3 pesetas, respectivamente, y según su propio testimonio: "pagar tres pesetas por un bernegal se consideraba excesivo, se pagaba a razón de la época, de lo que había y de las necesidades". Las mujeres, las amas de casa, eran las que más consumían loza, las que compraban, según Justo Cubas (Santana Duchement, 2005).

[621] Testimonio de D.ª María de las Mercedes Medina Rodríguez, 73 años, IX-2015.
[622] AMA. Sección de Secretaría. Libros de actas de Pleno. N.º 57.
[623] Testimonio de D.ª María de las Mercedes Medina Rodríguez, 73 años, IX-2015.

**Cuadro 18**
**Precios de la loza en Gran Canaria, 1806-2015**

| Año | Tipo de pieza cerámica | Centro locero o alfar de procedencia | Valor | Observaciones[624] |
|---|---|---|---|---|
| 1806 | Loza | La Atalaya | | Se cita que cada alfarera recibe un jornal de entre 2 y 3 pesos semanales. |
| 1881 | Bernegal | Se desconoce | 8 reales de vellón | Mercado de Las Palmas de Gran Canaria |
| 1887 | Talla | La Atalaya | 1 penique | Olivia Stone alude al precio de un cántaro (debe ser una talla), que costaba 1 penique, tal vez unos 0,4 reales de vellón, es decir 0,10 pesetas, 10 céntimos (1 peseta equivale a 4 reales). En 1887 1 libra esterlina (240 peniques) tenían un valor aproximado de 25,45 pesetas. |
| 1905 | Bernegal | Se desconoce | 0,42 pesetas | Arrecife. |
| 1908 | Bernegal | Se desconoce | 0,83 pesetas | Arrecife. |
| 1912 | Bernegales y demás vasijas | Se desconoce | 0,35 pesetas | Agaete. |
| 1913 | Bernegal | Se desconoce | 0,83 pesetas | Arrecife. |
| 1913 | Loza de barro del país | Se desconoce | 0,33 pesetas | Arrecife. |
| 1914 | Bernegal | Se desconoce | 0,83 pesetas | Arrecife. |
| 1914 | Loza de barro del país | Se desconoce | 0,33 pesetas | Arrecife. |
| 1915 | Bernegal | Se desconoce | 0,83 pesetas | Arrecife. |
| 1918 | Bernegal | Se desconoce | 1,25 pesetas | Haría. |
| 1920 | Bernegal | Se desconoce | 1,67 pesetas | Arrecife. |
| 1920 | Loza de barro del país | Se desconoce | 0,66 pesetas | Arrecife. |
| 1930 | Maceta | Lugarejos | 1 céntimo de peseta. | En los años 30 el vivero de la Cumbre compraba cada maceta a 1 céntimo. |
| 1930 | Bernegal | Hoya de Pineda | 15 céntimos de peseta | Juliana cuenta que en Las Canteras vendía los bernegales a 15 céntimos cada uno. |
| 1935 | Bernegal de asas | Hoya de Pineda | 40-50 céntimos de peseta | 4 ó 5 perras (1 perra equivalía a 10 céntimos). |
| 1935 | Maceta | Hoya de Pineda | 2,15 céntimos de peseta | |
| 1935 | Tostador de millo | Hoya de Pineda | 1 peseta | |
| 1940 | Bernegal | Hoya de Pineda | 1,25 pesetas | El precio era de media peseta (50 céntimos) y 3 reales (75 céntimos), que equivalían a 1,25 pesetas. |
| 1940 | Maceta | Lugarejos | 30-40 céntimos de peseta | A 3 ó 4 perras se vendía una maceta en Inagua. |
| 1944 | Talla | La Atalaya | 3 pesetas | Entre 2 y 3 pesetas. |
| 1950 | Cazuela | Lugarejos | 40 céntimos de peseta | 1 pieza mediana podría venderse en el mercado de Teror entre 3 y 4 perras (30-40 céntimos de peseta). |
| 1950 | Friguera | Hoya de Pineda | 1,50 pesetas | |
| 1950 | Tostador | Hoya de Pineda | 2 pesetas | 1 tostador grande, para grano. |
| 1950 | Bernegal | Hoya de Pineda | 2 pesetas | |
| 1950 | Talla | Tunte | 1,25 pesetas | Una talla se vendía a un tostón (5 reales, es decir 1,25 pesetas) |
| 1960 | Maceta pequeña | Hoya de Pineda | 1-2 pesetas | Dependiendo del tamaño podía venderse entre 1 y 2 pesetas. |
| 1960 | Maceta grande | Hoya de Pineda | 3 pesetas | |
| 1960 | Bernegal | Hoya de Pineda | 5 pesetas | 1 duro (5 pesetas). |
| 1974 | Una pieza | La Atalaya | 100 pesetas | No se especifica el tipo de pieza. |
| 1975 | Una pieza grande | La Atalaya | 150 pesetas | Se venden a 30 ó 20 duros (150 y 100 pesetas). |
| 1975 | Una pieza pequeña | La Atalaya | 30 pesetas | A 5 ó 6 duros (25 y 30 pesetas). |
| 1980 | Bernegal con asas | Hoya de Pineda | 400 pesetas | |
| 1985 | Bernegal | La Atalaya | 2.000 pesetas | |
| 1998 | Diversas piezas | La Atalaya | 500 a 50.000 pesetas | Cerámica tradicional, reproducciones indígenas y creaciones propias. |
| 1998 | Diversas piezas | Camino de Las | 850 a 15.000 | Cerámica tradicional, reproducciones indígenas y |

[624] El valor monetario del penique citado en esta tabla ha sido obtenido de Serrano, Gadea y Sabaté, 1998:103.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Cordilleras | pesetas | creaciones propias. |
| 2004 | Talla | La Atalaya, Hoya de Pineda y Lugarejos | 42 euros | El precio de una talla podía fluctuar entre los 30 y los 42 euros. |
| 2015 | Bernegal con tapa y vaso | Hoya de Pineda | 70 a 100 euros | Otras piezas se venden a 15 euros (1 sahumador), 20 euros (1 olla pequeña), etc. |

Fuente: *Boletín Oficial de la Provincia de Canarias* (1868-1920). Escolar y Serrano [1806], 1983, I: 331 y II: 241. Olive, 1865. C.V., 1974: 5. Bethencourt Mateos, 1975: 64. Ramos, 1993: 32. Imaco 89, 1998: 29-31. Elaboración propia.

### 7.3. El consumo de la loza en el contexto doméstico

La loza era un bien de consumo necesario, casi imprescindible, en los ambientes rurales y en ciertos momentos (al menos hasta los años cincuenta y parte de los sesenta del siglo XX), por lo barato que resultaba su adquisición y lo relativamente fácil que resultaba comprar o trocar. Sobre todo había algunas piezas muy demandadas, como las tallas y bernegales, fundamentales para ir a buscar el agua (la talla) y depositarla debajo de la pila de destilar (el bernegal). Las características de estas dos piezas las hacían ideales para estas funciones, pues su porosidad y forma globular eran necesarias para mantener fresca el agua. Por otra parte, la forma de la talla (con su cuello alto y boca estrecha) era necesaria para que el agua no se derramase cuando se llevaba sobre la cabeza, mientras que la boca ancha del bernegal y un cuello corto eran fundamentales para poder extraer el agua con el vaso. Los bernegales se solían vender junto con la tapadera o plato con agujero y el vaso (bien el vaso normal, o el vaso murgo con picos, para evitar que se bebiera del mismo y se empleara sólo para traspasar agua). Las tallas y los bernegales se consumían en toda la isla, tanto en ambientes rurales como urbanos, hasta los años treinta.

Otras piezas de agua eran la talla de caño y el porrón, que se fabricó en ciertos momentos, pero del que desconocemos si fue o no una pieza muy demandada.

Otras piezas necesarias eran los tostadores o frigueras, que servían para tostar el millo, los granos de café, o las castañas, existiendo un tipo de tostador para cada producto. El tostador de millo, además, era muy importante, porque uno de los alimentos fundamentales era el gofio, por lo que se tenía que tostar el grano antes de llevarlo al molino.

También eran importantes los braseros y fogueros, con las braveras, para cocinar y los sahumadores para quemar hierbas olorosas, aromatizando la casa y de paso espantando a los insectos, con ciertas hierbas. Conjuntamente con ellos, las ollas, ollas de leche y otro tipos de ollas (de castañas, etc.) y cazuelos, necesarios para poder procesar los alimentos.

Luego, las jarras para guardar gofio, millo, otros granos, o incluso salazones. Estos recipientes podían alcanzar un volumen de 50 litros y por sus condiciones de

estanqueidad frente a la humedad eran ideales para mantener estos alimentos. Las jarras solían tener tapaderas.

Conjuntamente con las jarras en ciertos momentos se usaron las tinajas de La Atalaya y los tarros que servían para conservar frutos secos, o alimentos en conserva (como si fuera una orza).

Los lebrillos también eran parte importante del ajuar doméstico rural, pues en ellos se amasaban el pan, o se hacían morcillas y chorizos. También algunas madres usaban los lebrillos para lavar a los niños y niñas pequeños.

Para amasar el gofio, alimento básico, se usaban los gánigos, por lo que también fueron demandados. Los ganiguetes y los pilones se usaban para fregar la loza, por lo que eran muy usuales en las casas. Algunos lebrillos y pilones se usaban, además, como material constructivo, pues se colocaba en los poyos de las cocinas, a modo de fregadero.

En La Atalaya fueron importantes los cazuelos o cachuelos de vino y las rabileras, así como las cántaras, los foniles y los embudos, todos para el vino, al ser una zona de producción vinícola. También en La Atalaya se vendían comederos de aves, para las casas particulares, pues antes en muchas casas rurales había algunas gallinas, palomas, etc. También se producían comederos de hurones (que se hacían en Lugarejos y Hoya de Pineda), por la afición importante que hay a las cacerías en la isla.

Al igual que en Hoya de Pineda y Lugarejos se hacían las jarras de cuajar, o de leche, que servían para hacer quesos, al ser zona de medianía donde abundaba el ganado. Por la misma razón se usaban las colmenas o colmeneras al ser una zona donde la apicultura estaba más desarrollada.

Las asaderas o barquetas también se emplearon mucho a finales del siglo XIX, sobre todo en Las Palmas de Gran Canaria, pues aquellas familias que podían preparaban platos de carne o pescado al horno con esta pieza cerámica. También eran usuales las tazas, escudillas, platos, etc., que también fueron demandados en una época, si bien las familias que podían solían adquirirlas de loza fina de importación.

En Hoya de Pineda también se fabricaban hornillas para pan, que fueron demandadas hasta los años ochenta. En La Atalaya se hacían hornillos para el guisado de diversos alimentos.

Después también se usaban mucho las macetas (tanto las de suelo, las de colgar y las jardineras), pues servían no sólo para tener plantas ornamentales, sino para plantar

algunas hierbas aromáticas como hierba huerto, perejil, etc. En La Atalaya se hacían las tallas de plantar.

Otros elementos demandados, sobre todo en los cuarenta y sesenta eran los juguetes para los niños y niñas, reproducciones en miniatura de tallas, ollas, cestas, braseros, fogueros, camellos, caballos, etc. Eran demandados, pues eran los únicos juguetes que tenían los niños y niñas en esos años.

Ya por último y más recientemente se vendían platos de colgar, fruteros, juegos de café, licoreras, figuras de aves, escurrideros de papas, palmatorias, candelabros, piñas de flores, jarrones de flores, jarras decorativas, jarras de agua, palanganas, piezas de afeitado, alcancías, ajeros, cebolleros, ceniceros, cachimbas, cántaras triples, botellas, copas, etc. Las teteras, sin embargo se sabe que se hacían en La Atalaya a comienzos del siglo XX, probablemente por la influencia del turismo británico.

En las fotografías antiguas, fechadas entre 1890 y 1920 se observan en lugar destacado las tallas, bernegales y ollas. Luego vienen, platos, macetas, cazuelas, jarras, asaderas, tostadores, cazuelos de vino, tallas de caño, cestas, palmatorias, calderos con tapa, sahumadores, etc.

### 7.4. Sobre cantares y cuentos

Dentro de toda esta lucha por la existencia, los habitantes de los centros loceros y entidades alfareras, al igual que el resto de la población rural de Gran Canaria, buscaban tiempo para el baile y otras formas lúdicas de relacionarse. En Hoya de Pienda casi todos los domingos se organizaban bailes, en el lugar conocido como la Cueva del Baile (Zamora y Jiménez, 2008).

Los cantares y otras composiciones tradicionales también se practicaron por parte de los habitantes de Hoya de Pineda, cuya temática hacía alusión a su forma de vida alfarera (Zamora y Jiménez, 2008: 129-130).

Según el investigador Yeray Rodríguez Quintana, los textos recopilados en Hoya de Pineda podrían denominarse cantares, puesto que quizá, a excepción de un romancillo, todos son textos cantables, incluso el propio romancillo lo podría llegar a ser (Zamora y Jiménez, 2008: 129-136).

> "Recuerdo que mi madre me contaba que a mana Sebastiana en un baile un hombre que estuvo preguntando de donde era, le cantó y ella le contestó[625]:

[625] Este cantar y el siguiente lo hemos recuperado de la entrevista a D.ª María Santiago Moreno, 79 años, Hoya de Pineda, 29-VIII-2006.

Toda mi vida apenado
por una novia locera,
pa donde quieran que van,
van a la buena carrera
Preguntaste si supiste,
donde era mi proceder
y yo sin preguntar supe,
donde era el tuyo también".

"En Telde hice un cigarro,
en Las Palmas lo cerré,
en Arucas le di fuego,
y en Guía me lo fumé".

Por citar otros ejemplos[626]:

"Allí cerca del Bujo hacía loza una que se llamaba María Basilia y recuerdo de oírle cantar:

A la muerte que no venga
Que yo no le doy regalo
Cuando yo me quiera ir
Yo le mandaré el recado2.

"De la Degollada soy señores
Talayero soy y vendo tallas
A la una estuve en Guía
A las dos en La Atalaya".

Vemos que una constante de estos cantares es la alusión a la premura y movilidad que por lo general requería la venta de la loza (Zamora y Jiménez, 2008: 131).

En relación con estos cantares, en diciembre del año 1973 se publicaba en el desaparecido *Eco de Canarias* un pequeño artículo sobre el centro locero de Lugarejos (Artenara) firmado por D. Ervigio Díaz Bertrana. Este autor recoge de Zaragoza Cabrera, una vecina del lugar, algunos cantares que hacen alusión a la loza (Zamora y Jiménez, 2008: 131-132).

"Caminito de las Nieves
llevo a vender mis porrones,
bajando terraplenes
del Hornillo a los Ancones".

"Con el barro de Tamadaba
hago lebrillos.
Donde el pan amasaba

[626] Entrevista realizada a D.ª Carmen Monzón Suárez, 75 años, Hoya de Pineda, 30 – IX-2006.

para mis niños".

"Para Teror me voy
a vender tallas.
Aligera el camino
Virgen canaria.
Son veredas estrechas
y puede que caiga".

"A las de Guía les traigo
tallas de agua.
Para que amasen el trigo
y limpien el alma".

"A los de Artenara
que están más cerquita.
Palmatorias llevo
para la Cuevita.
Con velas de barro
que el sol no marchita".

Asimismo, otros aspectos que jalonaban las vidas de las loceras era la creencia en brujas, en almas en pena, todo un universo mágico cargado de supersticiones que rodeaban la vida de estas gentes, creencias que no encajan en nuestra mentalidad y sociedad actual, pero que no cabe duda que desempeñaron una función importante en el equilibrio de la lucha universal del bien y del mal. En este mundo la muerte y los antepasados siempre estaban presentes en todo momento. Estas historias son un valioso legado cultural, donde se une lo real y lo irreal, donde la oralidad era el mecanismo de transmisión. En nuestros tiempos este mecanismo se ha roto y por lo tanto van desapareciendo en olvido de manera irreversible (Zamora y Jiménez, 2008)[627]:

"Había brujas de verdad, tu sabes donde le dicen El Bujo, allí recuerdo de oírle a mi suegra, que cogieron a la bisabuela de Inés y la tiraron abajo cerca del muladar en el risco y volvieron las brujas y la sacaron"

"Otra historia, ya estaba mi suegro malo y le dijo -Patricia levántate pa que hagas el café que ya viene la parranda cantando, se levanta mi suegra y los siente cantando y tocando una parranda y dice que esperando y venga esperando cuando dice mi suegra que la luna parecía el día se asomó un poco más afuera y dice que se oyó de frente con unas risas y carcajadas – ahí Patricilla que te íbamos a levantar pa hacer el café y somos las brujas –"

"Mi abuela Dominga se iba a morir y le pidió a mi tía -Lo que te pido por favor es que vayas a Guía y vengas pronto, me traes una lengüillas de ca Luterina (estos son dulces hechos de claras de huevos) y si no me lo como se lo

[627] Todos los ejemplos están tomados de la entrevista a D.ª Carmen Monzón Suárez, 75 años, Hoya de Pineda, 30-IX-2006.

comen ustedes, me traes tres metros de cinta - era una cinta blanca ancha que se usaba antiguamente para las talegas y vienes pronto- la cinta era para que la amarraran. Nadie tenía miedo de guardar una sábana blanca para envolverla cuando muriera, antes la mortaja no era como ahora. Mi tía le dijo – Madre porqué está diciendo que se va a morir- Si mi niña yo creo que tu no llegas a tiempo de Guía, date prisa a ver si llegas a tiempo- . Y cuando llegó mi tía de Guía, le dijo – Madre la bendición de Dios- . Y mi abuela contestó – Mi niña que la bendición de Dios te acompañe. Y se murió, mi abuela esperó que llegara mi tía para morirse. Esto es un misterio grande".

Hay otros muchos más testimonios, sería casi inabordable relatarlos todos y cada uno de ellos. Creemos, no obstante, interesante finalizar estos relatos con una de estas referencias orales relacionada con el guisado y la presencia de unas brujas, que sucedió en La Atalaya (según relató una vieja locera) y fue recogido por el arqueólogo Julio Cuenca Sanabria (1981 a: 11):

> "Una tarde estaba mi madre con otras parientes y yo en el horno que estaba lleno de loza hasta la corona. Suarito, el guisandero, había ya encendido el fuego, y era casi de noche cuando de repente oímos un ruido seco y grande dentro del horno, y todas dijimos: ya se desfondó el horno y se rompió la loza. Entonces Suarito nos dijo: métanse todas en la cueva y déjenme a mí. El guisandero se viró al revés la pretina de los calzoncillos y sacando su cuchillo lo clavó en la tierra. Aquella noche nos quedamos todas a dormir en la cueva del horno, al día siguiente la loza amaneció sanita y cocinada"

### 7.5. La desaparición de la loza tradicional

Los motivos por los que esta artesanía desapareció de forma generalizada se debe a que las formas de vida que le daban sentido fueron desapareciendo, inducidas por profundos cambios en las estrategias económicas y mentales. Dichos cambios socioeconómicos surgen en Canarias a partir de los años sesenta, donde se produce un éxodo rural importante de la población rural hacia Las Palmas de Gran Canaria y otros lugares como Telde, Arucas, Guía, Gáldar, etc. Los modos de vida de la sociedad tradicional rural, que apenas habían sufrido cambios importantes durante siglos, estaba desapareciendo (Zamora y Jiménez, 2008: 217). Aumentó de manera considerable el poder adquisitivo lo que mejoró las condiciones higiénicas y sanitarias de las viviendas. Este no fue un fenómeno aislado, sino que también sucedió en el resto de alfares canarios e incluso en los existentes en la Península Ibérica como bien plantea en su tesis doctoral Agustín García Benito (2004: 17), sobre la cerámica tradicional de Peñafiel en Valladolid, que en un intento de recuperar esta labor se dio cuenta de lo siguiente:

> "El éxito de la empresa no fue el esperado por múltiples razones, aunque el motivo fundamental por el que se quedó en un experimento es que comprendimos que no procedía a resucitar una alfarería que se había ido agotando a medida que lo habían hecho las formas de vida que le habían dado

sentido. Las cerámicas se habrían desnaturalizado y hubieran tenido una mera función ornamental. En otras localidades he podido ver como el repertorio formal se reducía al mínimo, las formas se degeneraban, lo decorativo se imponía a la pureza de perfiles y su calidad material se empobrecía. Al no ser destinadas a una función práctica, el alfarero no es lo exigente que fue en otros tiempos"

Las causas de la desaparición de los centros loceros, además de intuirse, por el propio cambio económico y social que se estaba produciendo, se conocen perfectamente. Por un lado la información oral nos revela que:

- Desde finales del siglo XIX, pero especialmente desde comienzos del siglo XX, los objetos fabricados en loza, fueron sustituidos por otros elaborados con materiales más baratos y fáciles de conseguir (desde cerámica importada y latas de aceite, hasta el plástico de los setenta).
- Los descendientes de las loceras no querían continuar con este oficio. Preferían dedicarse, o bien a la agricultura (especialmente en la aparcería de los cultivos de tomateros, en los años cincuenta), o a la hostelería, sobre todo a partir de finales de los sesenta del siglo XX.
- Las loceras ya mayores, no podían continuar sin ayuda extra con el oficio, máxime cuando no tenían quien les distribuyera el producto para su venta, o quien les ayudase en los guisados.

Por otro lado, ya desde la década de los años cuarenta del siglo XX, algunos autores e investigadores comenzaban a darse cuenta del proceso de desaparición al que estaba condenada la fabricación de loza en Canarias. Así, Marina Dumpiérrez (1944: 163) comentaba:

> "La loza ordinaria de mesa se lleva de fuera, como platos, escudillas, tazas, etc., generalmente de Talavera [Talavera de la Reina, Toledo] (...)
>
> El agua para beber y demás usos domésticos se transporta en recipientes de lata (ordinariamente envases de petróleo y de aceite de oliva) y en tallas y cántaros de arcilla. Es raro encontrar ya utensilios de los antiguos pobladores de Gran Canaria; con un celo digno de loa el Museo Canario conserva todo lo que ha podido encontrar en la isla".

Asimismo, Pedro Lezcano Montalvo (1944: 173) deja entrever que el turismo y la "civilización", serían los causantes de la desaparición de esta actividad artesanal.

Y así creemos que fue. No nos cabe duda de que el profundo cambio que trajo consigo el *boom turístico*, supuso entre otras cuestiones, el abandono de la tradición alfarera por parte de los descendientes de las últimas loceras. Cuestión que nos parece muy comprensible (debido a la dureza que suponía su elaboración), pues era más fácil dedicarse a oficios mejor remunerados.

Las loceras realizaban un trabajo considerado como "sucio", poco valorado, escasamente pagado y "mal visto". Evidentemente, las hijas e hijos de las loceras, preferían dedicarse a la hostelería, a la aparcería o a otros menesteres. A medida que los habitantes de estas localidades loceras tenían un mayor poder adquisitivo, se iban abandonando viejos oficios, tradiciones y saberes.

De todas formas tarde o temprano, la introducción de nuevos materiales más resistentes, más ligeros y sobre todo más económicos, como el acero inoxidable y el plástico, inexorablemente habrían apartado a la loza de los quehaceres cotidianos. La loza aun siendo más bonita y "autóctona", es más difícil de elaborar y vender.

En este escenario resulta elocuente evocar el caso de los alfareros peninsulares llegados a la isla, para trabajar con torno, a finales del siglo XIX. En los años cincuenta, instalados fundamentalmente en Guanarteme, Tenoya, Bañaderos y Santidad (Arucas). Realizaron vasijas con el torno trayendo nuevas formas cerámicas y no dudaron en imitar algunas de las tipologías tradicionales más arraigadas (tallas, bernegales, braseros, tostadores, sahumadores, etc.). Esta era una producción diversificada. No sólo hacían cerámicas sino también elaboraban tejas, ofertando mejores precios para el consumidor, e imponiendo nuevas estrategias de mercado. La organización de estos talleres en nada se parecía a la organización de los alfares tradicionales canarios. Tenían asalariados que desempeñaban distintas funciones, disponían de maquinaria, las materias primas se extraían y transportaban por medios mecánicos, y los hornos, aunque de leña, eran de doble cámara. En la venta usaban vehículos motorizados con lo que disponían de una mayor autonomía, surtiendo de su mercancía a tiendas y comercios (Zamora y Jiménez, 2004).

# CAPÍTULO 8

# CONCLUSIONES

A lo largo de este trabajo se han expuesto los conocimientos que en la actualidad se poseen sobre la loza tradicional de Gran Canaria. No es un trabajo concluido, pues quedan facetas aún por analizar que se podrían, y deberían, desarrollarse en futuras investigaciones.

Una de las conclusiones que se deriva de esta investigación es que la loza tradicional grancanaria es fruto de un proceso histórico que la une, en una relación de continuidad y ruptura, con la cerámica indígena y con tradiciones alfareras peninsulares, tanto coloniales como seguramente más tardías, aún por determinar. En el estado actual de las investigaciones no se ha podido constatar ninguna relación entre la loza tradicional grancanaria y una cerámica "bereber" eventualmente traída consigo por los esclavos moriscos. Tampoco parece atisbarse, por ahora, ninguna aportación de los esclavos subsaharianos originarios de la costa atlántica africana.

En ese sentido, se plantea que una cerámica elaborada a mano pudo permanecer, en sus inicios (siglo XVI), con ciertos cambios, para abastecer a las clases con menor poder adquisitivo, pero con el tiempo pasó a estar destinada además del abastecimiento interno, a la exportación. Pues resulta evidente que, a partir de un determinado momento, se convirtió en un producto demandado y lucrativo, al menos desde el siglo XVII, con la fabricación de búcaros en Telde que se exportaban a la Península Ibérica y otros lugares.

Existe una presencia en Gran Canaria en el siglo XVI de ciertos olleros, tinajeros, cantareros, torneros y maestros formeros peninsulares, de procedencia andaluza y portuguesa. De estos alfareros se desconoce la eventual impronta que pudieron dejar en la loza canaria. Tampoco se sabe si fracasaron en sus intentos de establecer sus alfares siguiendo la tradición del torno, o si desarrollaron su artesanía adaptándose a las peculiaridades de los barros canarios. Porque lo que hoy sabemos con certeza, contrariamente a lo que en ocasiones se ha afirmado, es que los barros de Gran Canaria son perfectamente aptos para la fabricación de piezas cerámicas con este sistema, que además se pueden guisar en hornos de doble cámara. Así está acreditado por la presencia de torneros, tanto de origen peninsular, como propios de las Islas que se asentaron y desarrollaron esta artesanía en los siglos XIX y XX. Esta cerámica, que copiaba los recipientes y vasijas tradicionales (bernegales, tallas, tostadores, braseros, cazuelas, porrones, lebrillos, macetas, etc.) fue consumida sobre todo durante el siglo XX.

El fracaso, o sería más adecuado decir, la no permanencia ni estabilidad de la alfarería a torno (en los siglos XVII y XVIII) se deba, quizá, no tanto a cuestiones técnicas, sino a la combinación de varios factores, fundamentalmente de tipo económico. La producción a torno supera, con creces, la modelada a mano, y en un territorio con un mercado muy limitado, el hecho de que varios alfares a torno funcionaran al mismo tiempo supondría la saturación del mercado. A esto habría que sumarle que, probablemente, las cerámicas de importación, de mejor calidad, podrían tener precios muy competitivos y asequibles a la población. Por otra parte, se observa un conflicto entre la eficacia técnica y la eficacia social, imponiéndose a menudo esta última y, en consecuencia, la forma tradicional de trabajar la cerámica. En este sentido, es importante reseñar que existieron algunas tentativas para mejorar esta loza, en finura y solidez, condenadas al fracaso debido a la negativa de las alfareras y los alfareros a introducir ninguna mejora que conllevase cambios en los usos comunes a los que se destinaba por la población menor poder adquisitivo.

A partir del siglo XVIII los alfares que se citan en esta isla son La Atalaya de Santa Brígida, constatada en 1724, desconociéndose cuándo comenzó a gestarse la fabricación de loza en esta localidad y Moya. También sabemos que algunos documentos fechados en 1790 citan la fabricación de loza en Artenara (que podría corresponderse con ¿Lugarejos?), Tirajana (que podría ser Tunte, o Santa Lucía de Tirajana) y Tejeda (desconociéndose el lugar exacto). Entre las piezas fabricadas con barros canarios que han podido ser documentadas se encuentra, dentro de los repertorios de loza fina, los búcaros, también llamados cantarillos o barros y en el conjunto de loza basta, los bernegales, caños, jarros de pico, tostadores, braseros, gánigos, lebrillos, cántaros, cazuelas, ollas, tallas, tinajas y orzas, entre otros recipientes.

Ya para el siglo XIX, los alfares documentados son Tunte (San Bartolomé de Tirajana), Moya y Hoya de Pineda (entre Santa María de Guía y Gáldar, que incluye diversos lugares, como las Cuevas del Bujo, Hoya del Guanche, Hoya de Pineda, La Degollada, etc.). Hay que aclarar, para el caso de Hoya de Pineda, que pudo desarrollarse en dos fases, una primera a lo largo del siglo XVI (en 1524) y otra, mejor documentada, a partir de comienzos del siglo XIX (entre 1816 y 1825) hasta la actualidad. También hay noticias del establecimiento de alfares en Santa Lucía de Tirajana (entre 1810 y 1834), donde además de la propia villa, también parece ser que existió un alfar en Rosiana, así como en La Aldea de San Nicolás (entre 1808 y 1813). Para el caso de La Aldea de San Nicolás se sabe que en el siglo XX (desde al menos a partir de 1939 y luego en los años cincuenta y sesenta), varias loceras de Lugarejos y Hoya de Pineda se asentaron en este lugar, unas con carácter más permanente y otras de manera coyuntural, con motivo de la zafra de los tomateros. En dicho siglo sigue citándose la loza fina, pero en menor proporción y entre la loza ordinaria y el menaje doméstico aparecen en la documentación, además de algunas de las ya mencionadas, las jarras, jarras de vino, porrones, calderos, sahumadores, tapas, vasos, platos, etc. Todas

estas piezas han podido documentarse, asimismo, a través de las fotografías de finales de ese siglo, e incluso a través de vasijas que se han conservado en colecciones privadas y públicas.

Ya para el siglo XX han podido ser documentadas más de 80 denominaciones de piezas cerámicas, siendo las principales: bernegales, tallas, cántaras, cazuelos, cazuelos de vino, tostadores, ganiguetes, pilones, jarras, jarras de cuajar, lebrillos, vasos, platos, macetas, ollas, porrones, sahumadores, palmatorias, tapas, escurridores, ceniceros, reverberos, hornillas, juguetes, etc. Algunas de estas denominaciones se han acuñado en fecha reciente (menos de 40 años). A partir de finales de los 80 y comienzos de los 90 surge lo que se ha denominado "neocerámica" o "nueva cerámica canaria", con la elaboración de cerámica artística, etc., en la que se mezclan algunos procesos tradicionales con el uso de nuevas tecnologías.

En esa época algunas loceras de Hoya de Pineda fundaron varios alfares que funcionaron tanto de manera ocasional como prolongando su actividad por espacio de varias décadas. Fueron los casos de Tasarte, 1914 (La Aldea de San Nicolás), La Montaña (Santa María de Guía), entre 1947 y 1959 y La Cruz de La Majadilla, entre finales del siglo XIX y los años 30 del siglo XX (Santa María de Guía).

La loza tradicional grancanaria se caracteriza por ser un trabajo eminentemente femenino, si bien era una labor del grupo familiar, en la que suelen participar casi todos los miembros de la familia. El proceso de su elaboración comienza con la búsqueda, selección y recogida de la materia prima: barro, arena, almagre, agua y leña (también se usa algo de petróleo, o gasoil y sebo de cabra). Dicha recogida se lleva a cabo de manera manual, empleando diversas herramientas y útiles de uso rural (pico, sacho, hachuela, balde, etc.).

Luego viene la preparación del barro (secado, mondado, majado, regado, pisado y amasado) que se lleva a cabo manualmente, sin el empleo de maquinaria (con la ayuda de piedras y mazas de madera, para machacar el barro), a través de los pies y de las manos. El barro siempre se mezcla con arena, en una proporción estimada entre el 16 y el 20%, o incluso hasta el 30% para los casos de barros muy fuertes, si bien se desconoce la cantidad exacta. También se le añade las raspas, que son los restos del recortado o desbastado y que le da fuerza al barro nuevo.

Posteriormente comienza la fase del modelado, con el denominado levantado de la funda. La construcción de las piezas se realiza a mano, sin torno, generalmente a través del sistema del urdido, con el añadido sucesivo de bollos o churros de barro (aunque existen otros métodos de elaboración), lo que conlleva una cierta asimetría.

Después tiene lugar el habilitado que está conformado por: desbastado, rasponado, alisado o aliñado, *almagriado* y bruñido. En esta fase se emplean herramientas y útiles sencillos, como cuchillos viejos, aros de barrica, trozos de caña de barranco, callaos de playa, palos, etc. Además, un hecho característico de la loza tradicional canaria es el empleo del almagre (antes con aceite de pescado u orina, sebo de cabra y hoy con petróleo o gasoil) y, generalmente, del bruñido.

La última fase es el guisado o cocción, que se divide en: calentamiento, quema y enfriamiento. Se puede hacer en hoguera (casos puntuales en La Atalaya), en el interior de una cueva (El Bujo, Hoya de Pineda) o utilizando el denominado sistema de calles (Lugarejos). Pero sobre todo se ha empleado el horno de una sola cámara. En todo caso, todos estos sistemas se basan en el horno hornera, es decir se realiza a fuego directo, en el que el combustible (la leña) se quema en contacto con las piezas, la única diferencia es si el ambiente es abierto (hoguera) o cerrado (horno mono-cámara).

En líneas generales las formas elaboradas suelen ser sencillas y presentan pocos elementos decorativos, tal vez como respuesta a su carácter superfluo en ajuares domésticos que se consumen en los ambientes rurales. Entre las piezas cerámicas más usuales que se fabricaban se encuentran los lebrillos, las cazuelas, los cazuelos, los cazuelos de vino (La Atalaya), las ollas, los tostadores (de millo, de café, de castañas, etc.), las frigueras (Hoya de Pineda), las tapas (para bernegales, ollas, tallas, cazuelos, sahumadores, etc.), los vasos, los vasos murgos, los bernegales, las tallas, las jarras (para almacenar), las jarras de cuajar (Hoya de Pineda y Lugarejos), las jarras de flores, los porrones, las tinajas (La Atalaya), los candiles, las palmatorias, los braseros, los fogueros, las hornillas u hornos de pan (Hoya de Pineda), los sahumadores, los ganiguetes, los gánigos, los pilones, las macetas, así como algunos juguetes (pequeñas figuras), incluso pitos de agua, figuras zoomorfas, los reverberos, etc., Existen otras piezas de las que se desconoce su denominación y funcionalidad y otras que se hacían por encargo (jarras de cuajar, floreros, etc.).

El proceso de elaboración de la loza se producía a lo largo del año. Pero no obstante se prefería el verano y parte de la primavera y del otoño, cuando el tiempo sin lluvia y frío lo permitía, para llevar a cabo la mayor parte de los trabajos. En este período se acometía especialmente la extracción del barro y su preparado, el levantado y habilitado de las piezas, y el guisado.

Las piezas cerámicas, más usuales, que se fabricaban a finales del siglo XIX y durante el siglo XX se engloban, según la funcionalidad que presentan, en la siguiente propuesta tipológica:

1º Preparación y manipulación de alimentos: lebrillos, artesas, morteros, etc.

2º Cocción de alimentos (piezas de fuego): cazuelas, cazuelos, ollas, ollas de leche, tostadores o frigueras (de café, de millo, de castañas, etc.), barquetas o asaderas, calderos, calentadores, paelleras, etc.

3º Servicio y presentación de alimentos: cazuelos para servir leche, cucharas, platos, soperas, vasos, tazas, tazones, escudillas, cazuelos (cachuelos) de vino (para trasiego, decantación, etc.), rabileras de vino, aceiteras, cafeteras, teteras, etc.

4º Almacenaje, transporte, contención y conservación: bernegales, porrones, tallas, así como jarras pequeñas, jarras para cuajar la leche, cántaras de vino, jarras de vino, jarras para gofio, millo o salazones, ajeros, cebolleros, cestas, fruteros, orzas, queseras, salseras, jarras de flores para cementerio, alcancías o huchas.

5º Iluminación: candiles, palmatorias, candelabros, etc.

6º Contenedores de fuego: braseros, braveras, fogueros, hornillas u hornos de pan, hornillos, sahumadores, reverberos, cachimbas, etc.

7º Complementos: tapaderas de bernegales, tapas para ollas y cazuelos, etc.

8º Higiene doméstica y personal: gánigos, ganiguetes, palanganas, pilones, escupideras, etc.

9º Usos lúdicos: ceniceros, juguetes (generalmente eran réplicas en miniaturas de tallas, platos, vasos, etc., así como figuras), pilas o destiladeras en miniatura, floreros, macetas, jardineras, platos de colgar, etc.

10º Usos rituales: sahumadores.

11º Indefinidos u otras funciones: todos aquellos elementos de los que se desconoce o no se puede determinar su funcionalidad.

12º Otros: bebederos para animales, etc.

Por su parte, las loceras distinguen, según su uso, tres tipos de loza: la de fuego, la de agua y el resto. La loza de fuego incluye todas aquellas piezas que entran en contacto con el fuego, o contienen brasas y que se usan para hornear, guisar, tostar, etc. Nos referimos a los braseros, fogueros, sahumadores, tostadores, calentadores, cazuelos y a las ollas, braveras, cazuelas o frigueras, asaderas o barquetas, hornillos y hornillas. La de agua alude a las piezas que sirven para contener o transportar agua, como las tallas, bernegales y vasos. Las loceras diferencian estas piezas por tamaños: grandes (de 15 a 50 litros, o incluso hasta 100 litros de capacidad), medianas (de dos a 15 litros) y pequeñas (menos de dos litros).

Todas, o casi todas las piezas documentadas en la loza tradicional son copias de recipientes y vasijas elaborados en contextos peninsulares, desde el siglo XVI hasta el XX. Por ejemplo los lebrillos son muy parecidos a los lebrillos vidriados que se hacían en el siglo XVI, y las tinajas de La Atalaya que se hacían a comienzos del siglo XX son copias de orzas y tinajas granadinas de finales del siglo XIX. Por no hablar de todas aquellas piezas que se comenzaron a producir a finales del siglo XIX y parte del XX, como las cafeteras y teteras y los ajeros, cebolleros, fruteros, ceniceros, etc. Tal vez algunas de las piezas de las que no se ha podido establecer alguna referencia con la

Península sean los tostadores, pues desempeñan una función específica relacionada con el procesado de granos que luego son molidos para la elaboración del gofio, alimento fundamental y básico en la dieta indígena, pero también de los canarios y canarias de todas las épocas. Asimismo, se observa que algunos términos empleados en la loza tradicional son de origen portugués, como la asadera de la existe una pieza muy parecida en Portugal, *assadeira*, o la friguera que procedería del término luso *frigideira* (tostador), o foguero de *fogareiro*, o la talla, que viene de *talha* (tinaja). Tal vez el único término que podría proceder de la etapa indígena sea *gánigo*, sin embargo, esta pieza cerámica es una copia de un lebrillo o pilón de menor tamaño, desconociéndose qué tipo de pieza identificaban los antiguos canarios con los gánigos.

Otro aspecto que delataría la importancia de la loza canaria es la producción de grandes cantidades de recipientes y vasijas, en comparación con la población residente en la isla de Gran Canaria, desde finales del siglo XVII (búcaros o barros), destinada a la exportación (de bernegales, especialmente y luego, en mucho menor medida, casi testimonial, de ollas y otras piezas) a la Península Ibérica, Puerto Rico, Cuba, Venezuela, Argentina, Senegal, Sierra Leona, etc. Se documenta incluso la exportación de piezas cerámicas entre islas, de manera muy especial de Tenerife, hacia otras islas, incluso desde La Palma a Gran Canaria o a Tenerife, o desde Gran Canaria a Tenerife.

La comercialización y exportación de la loza guarda sin duda relación con la cantidad de centros loceros y alfares (unos siete en Gran Canaria para el siglo XIX), pero sobre todo con el número de loceras y de piezas fabricadas anualmente, en esos años, pues se estima según los padrones y censos, que entre 1834 y 1836 podrían residir en la isla de Gran Canaria unas 390 loceras, lo que equivaldría a una producción mínima de unas 575.250 piezas en un año, para una población de 68.970 habitantes (1840). Hay que tener en cuenta que no todos los habitantes consumen loza, sólo se compra loza por unidad familiar. Asimismo, la loza era un artículo que se aprovechaba (conservándose varios años), incluso se lañaba si se fracturaba y es conocido que en las sociedades rurales el menaje doméstico suele ser muy pobre.

De alguna manera la exportación de loza tuvo que generar una verdadera especialización en la cadena operativa y en la posterior comercialización, pues según la tradición oral había loceras que se especializaban en "hacer la funda" (levantar y emparejar la pieza), otras en "habilitar" (es decir en el desbastado, recortado y raspado) y otras en "aliñar" o hacer el "aliñado" (alisado y bruñido), mientras que algunos hombres se especializaban en guisar la loza (los guisanderos). También hubo mujeres que sólo la vendían (las vendedoras) y se desplazaban a la capital insular a llevar los productos cerámicos. Debería haber existido la figura del comprador, o mediador, que sería el que adquiría la mercancía y la hacía llegar a los navíos para su embarque, aunque pudo haberse dado el caso de que las vendedoras las llevasen directamente a los miembros de la tripulación de los barcos, especialmente a los capitanes u oficiales. Tal

vez esta especialización que vendría de esos años en los que se producía loza para la exportación, de alguna manera se perpetuó en varios centros loceros, como aconteció en Hoya de Pineda, donde en algunos alfares las mujeres se ayudaban unas a otras, dedicándose a fases diferentes de la cadena operativa, unas levantando, otras habilitando y otras aliñando.

El negocio que generó esta exportación de loza tuvo que ser lucrativo, o al menos daba beneficios importantes, no tanto a las productoras, es decir las loceras, que siempre fueron pobres, sino a los intermediarios, exportadores y comerciantes, así como a los capitanes de los buques. Sobre todo porque, en otras condiciones, sería difícil que se hubiese perpetuado durante tres siglos. Ahora bien, de ¿quién surgió la idea? Parece claro que no fue de las loceras. Fueron sin duda los comerciantes acaudalados, o los miembros de la oligarquía, los propulsores de este comercio, que se enmarca en el sistema capitalista de esa época. La desaparición de este mercado de exportación se relacionaría con la grave crisis económica, social y política que padeció Canarias, desde comienzos del siglo XIX y que se prolonga casi en toda la centuria, pero sobre todo con la pérdida de las colonias americanas, tanto a comienzos del siglo XIX, como al final del mismo.

Habría que preguntarse si la existencia en Canarias durante el XVIII y comienzos del XIX, de una relativamente importante producción locera estaría más en relación con esa exportación, que con el abastecimiento de cerámica en las Islas para las clases más populares, dado el elevado número de alfareras que debieron existir, la enorme cantidad de piezas fabricadas que se estiman, y la presencia de una especialización en el trabajo de las cadenas operativas y de la comercialización de los productos. Por lo que se podría plantear la existencia de una actividad casi "manufacturera", de carácter artesanal, sobre todo a finales del siglo XVIII y comienzos del XIX.

Un hecho que también conviene destacar es el desplazamiento de población procedente de la isla de Fuerteventura, debido a los procesos de hambruna padecidos durante los siglos XVII y XVIII, hacia otras islas. A raíz de estos movimientos de población varias familias de majoreros se asentaron en centros productores de loza, como aconteció de manera muy concreta en La Atalaya de Santa Brígida (Gran Canaria). Se desconoce actualmente si dicha población de Fuerteventura trajo consigo el conocimiento alfarero, si por el contrario aprendieron el oficio de los habitantes de estas localidades alfareras, o si se fundieron o fusionaron las tradiciones loceras que se practicaban en ambas islas.

No obstante, llama la atención que a partir de la llegada de los majoreros y majoreras a La Atalaya de Santa Brígida (sobre 1721, o con anterioridad), aparece una de las primeras citas fehacientes de la producción de loza en esta localidad (1724) y,

asimismo se documenta el topónimo de Las Cuevas de Las Loceras (1752). Algunos de los apellidos originarios de Fuerteventura, bien por línea materna, o bien por línea paterna, son los mismos que los de las loceras que, a finales del siglo XVIII y principios del XIX, se trasladan a vivir a otros puntos de Gran Canaria, creando nuevos alfares, como son los casos de Hoya de Pineda y Santa Lucía de Tirajana. Es decir, que los descendientes de majoreros/as practicaban este oficio 75 años después de la llegada de sus antepasados a La Atalaya.

Asimismo, otro aspecto que se ha estudiado es el surgimiento de varios centros y localidades productoras de loza en la isla de Gran Canaria, cuya población procede de La Atalaya, a comienzos del siglo XIX, a partir de 1806 y 1813. Tales son los casos constatados de loceras y alfareros talayeros que se desplazan a Hoya de Pineda, La Aldea de San Nicolás, Santa Lucía de Tirajana, Tunte y Moya. En realidad podemos afirmar, sin miedo a equivocarnos, que lo que llamamos cerámica tradicional es un conjunto de tradiciones alfareras que se desarrollan en diversos puntos de la isla a partir de principios del XIX como resultado de la irradiación de esta artesanía desde un centro locero matriz: La Atalaya. De ahí las similitudes observadas tanto en la técnica como en la tipología.

En el caso de Lugarejos, algunas de las loceras procederían, a su vez, de la zona de Hoya de Pineda (concretamente del Lomo de Pineda), pero desconocemos, en el estado actual de las investigaciones, el origen del conjunto de las alfareras de este pago. No obstante, parece ser que la mayor parte de las familias que se dedicaron a la loza proceden de diversos pagos de Guía, Gáldar, Agaete, Teror, etc., y que las primeras loceras se asentaron aquí a comienzos o mediados del siglo XIX. Existen también algunos datos que apuntan a la presencia en Artenara de algunos alfares ya a finales del siglo XVIII.

Los principales centros loceros se consideraban herederos directos de la tradición indígena pero las fuentes documentales, por ahora, no permiten certificar esta hipótesis. El surgimiento y establecimiento de las localidades productoras de loza, como fueron los casos de Hoya de Pineda, La Aldea de San Nicolás, Santa Lucía de Tirajana, Tunte y Moya e, inclusive, tal vez Lugarejos se relacionaría con el grave proceso de crisis económica, social y política que, como sucede en el resto de España, atraviesan las Islas Canarias desde finales del siglo XVIII y, sobre todo, comienzos y mediados del siglo XIX. El resultado de esta situación fue la creciente pauperización de una población eminentemente agraria y jornalera, una alta tasa de mortalidad infantil, una grave incidencia en la afección y destrucción del medio ambiente, así como un control rígido absoluto de la propiedad de la tierra, en manos de la "burguesía rural", etc., que, además se ve agravada por una alta presión fiscal. Todo ello obliga a que las loceras se vean obligadas a trasladarse a otras localidades, para, entre otras cosas, poder vender su producción, que se vería afectada por la caída de las exportaciones de lozas tras la

emancipación de las colonias americanas, principal mercado al que iban dirigidas las cerámicas canarias.

En Gran Canaria se establecieron tres tipos de lugares productores de loza tradicional: los centros loceros, las localidades o entidades alfareras y los alfares o talleres unifamiliares. Los centros loceros se caracterizarían por la concentración de varios alfares en una misma localidad; la especialización de la población, o de una parte de la misma, en la actividad alfarera; la existencia de características tipológicas comunes, algunas de las cuales los hace diferenciarse de los otros centros loceros; una perduración en el tiempo de al menos más de 150 años y la presencia habitual de familias de loceras emparentadas entre sí, que han perdurado, con ciertas matizaciones, hasta la actualidad.

Por su parte las localidades o entidades alfareras se definen por la presencia de varios alfares en una misma localidad, aunque no suelen superar los cinco o seis talleres porque sólo una pequeña parte de la población se dedica a la actividad alfarera. En algunos casos estas entidades pueden poseer una serie de características tipológicas específicas, que las diferencian de otras localidades o centros loceros, si bien son alfares poco conocidos. Pueden presentar una perduración en el tiempo de 100 años, o más, pero generalmente, la actividad locera ha desaparecido; pueden estar conformados por familias emparentadas entre sí, aunque no siempre y si bien existe alguna documentación sobre estas entidades, la mayor parte nos son desconocidos.

Los alfares o talleres unifamiliares, a su vez, se definen como aquellos en los que sólo se establece un único alfar. Están formados por una única familia y, en algunas ocasiones por sus descendientes y no suelen superar los 30 o 40 años de actividad locera (en algunos casos ni siquiera un año). Se trata de los más desconocidos.

Según las fuentes consultadas se establecieron tres grandes centros loceros en la isla de Gran Canaria, con una larga perduración en su producción, como son los casos de La Atalaya (con una producción de 291 años documentados y tal vez de 352 años o más), Hoya de Pineda (con casi 200 años de perduración documentada) y Lugarejos (con unos 160 años de antigüedad). Luego, existen cuatros localidades o entidades alfareras como fueron los casos de La Aldea de San Nicolás (que tuvo varias etapas, abarcando un total de unos 150 años), Tunte (con unos 142 años), Moya (que pudo tener entre 40 y 100 años) y Santa Lucía de Tirajana (que estuvo 24 años en producción, documentada y tal vez hasta 100 años). Los denominados alfares unifamiliares serían cinco. Su producción fue más corta, o inclusive esporádica y su actividad varía entre 30-50 años hasta un año. Son los casos de Tasarte (La Aldea), un año; La Montaña (Guía), unos 12 años; La Cruz de la Majadilla (Guía), que no superó los 40 o 50 años; Rosiana (Santa Lucía de Tirajana), del que se desconoce el período que estuvo en producción y

el caso del tejar de Los Altabacales (Arucas) en el que se hacían algunas piezas de loza, con tal vez 20 o 30 años.

Existen algunas informaciones orales que relatan la coexistencia, en algunos tejares (como en Tejeda y Los Altabacales, Arucas), de la fabricación de tejas y ladrillos y de la de ciertas piezas cerámicas destinadas al menaje doméstico, como tallas, cazuelas, macetas, etc. En al menos uno de los casos, parece ser que el tejero procedería del centro locero de Lugarejos o tenía alguna vinculación con la zona de Barranco Hondo. Así aconteció en el tejar de Los Altabacales a comienzos del siglo XX.

En cuanto a la relación que se establecería entre el entorno ambiental y los centros loceros y alfares, parece que existen ciertos condicionantes, si bien no es un hecho completamente determinante a lo largo de cinco siglos y sobre todo durante los siglos XIX y XX, pues las localidades productoras de loza se establecen repartidas por toda la isla (en el Norte, Sur, Este y Oeste), en altitudes medias que varían entre los 75 metros sobre el nivel del mar de La Aldea hasta los 900 de Tunte y Lugarejos. Asimismo, no parece existir un patrón en las pendientes de las zonas en que se sitúan estas localidades (variando entre los 4º y 40º, siendo la media de 17º), salvo que casi todas estas entidades alfareras se ubican en áreas con pendientes moderadas (hasta 20º) y fuertes. Aparecen diversos soportes geológicos, así como tipos de suelo e incluso tipos de clima y formaciones vegetales primarias.

Hay que decir que sí se observa que en los centros loceros ubicados en entornos de cuevas (La Atalaya, Hoya de Pineda y Lugarejos) se localizan materiales piroclásticos (sobre todo tobas), pumíticos o epliclásticos (tobas, brechas y sedimentos), evidentemente relacionados con la propia presencia de oquedades naturales, así como la posibilidad de ejecutar cuevas artificiales. Estos tres centros loceros, además, se emplazan en áreas con pendientes altas que superan los 20º. También se constata que la mayor parte del conjunto de las localidades alfareras se asienta sobre suelos con calidades agrícolas medias o bajas, pero próximas, o relativamente próximas, a zonas de recursos naturales medianos y altos, incluso en algunos casos muy altos, con en el caso de La Atalaya en áreas de formaciones vegetales primarias relacionadas con los antiguos bosques termófilos, asociados a palmerales (en algunos casos) y casi la mitad en zonas donde predomina el tipo de clima (actual) Csb, templado con verano fresco y seco.

Tal vez, la ubicación de estas localidades loceras se deba por una parte a la relativamente próxima presencia de materias primas (barro, arena, almagre, leña y agua) y, por otra parte, a ciertos factores sociales y económicos, relacionados con lugares donde la gente más pobre podría hacerse una vivienda (generalmente en cuevas). También habría que tener en cuenta a la hora de explicar esta localización la posibilidad

de establecer un mercado de venta o trueque, debido a la demanda de este tipo de piezas.

En cuanto a la consideración social de las loceras y alfareros, a nadie se le esconde que esta dedicación no estaba bien vista, por una parte por las propias condiciones laborales (pisado y amasado, preparación de las piezas, siempre en contacto con el barro y la suciedad que puede generar), pero por otra por el estado generalizado de pobreza, y, a veces, de marginación en los que se vivía en los centros loceros. El trabajo, según las propias loceras estaba muy mal considerado y de hecho, al menos a partir de mediados del siglo XX, si una locera tenía opción de cambiar de dedicación, no lo dudaba. Las opciones más habituales eran el servicio doméstico y las faenas agrícolas. Las mismas loceras afirmaban que ganaban más en cualquiera otra actividad que haciendo las labores propias de la alfarería. Las piezas se vendían a veces a precios muy bajos y, en muchas ocasiones, sobre todo, durante la I Guerra Mundial y la Guerra Civil, incluso años después durante la autarquía, al no haber dinero, se cambiaban, a través del truque (por "defeto"), por alimentos. Este hecho, relativo a la consideración social, se constata en el valor de las piezas cerámicas, sobre todo desde finales del siglo XIX hasta finales del siglo XX.

Una cuestión que hay que resaltar del período de la autarquía es que, de alguna manera, las artesanías canarias tuvieron un momento de resurgimiento, o más bien de mantenimiento y, en algunos casos, de relativa expansión. Durante ese período de gran escasez que abarcó desde 1936 hasta comienzos de los años sesenta, ciertas artesanías de la isla comenzaron a florecer dotando a la población de elementos tales, como la cestería, latonería, herrería, sombrerería, albardería, carpintería, alfarería e incluso la cantería, o talleres relacionados con el calzado, calados, carboneras, construcción de jaulas de caña, cuchillos, incluso la producción de sal, etc. De hecho, es probable que este período autárquico, considerado por algunos autores como catastrófico fuera, paradójicamente, el causante de la prolongación de la vida "útil" de ciertas artesanías que ya estaban agonizantes en los años treinta y cuarenta y que, en otros países y regiones, ya habían desaparecido o estaban camino de extinción. Así, la alfarería tradicional canaria, continuó con su producción, pues eran imprescindibles y necesarios en el menaje doméstico, y demandados porque solían ser más económicos que las cerámicas peninsulares (que, por cierto, seguían importándose). Sin embargo, el declive de esta artesanía del barro ya comienza, precisamente, con el fin de la autarquía, con la llegada nuevos de productos de importación (tanto metálicos, como de plástico, etc.). A finales de los sesenta y comienzos de los setenta todos los núcleos loceros que todavía producían ven disminuir drásticamente el número de loceras y por consiguiente, su producción. Así ocurrió en Tunte, donde las últimas loceras fallecen en esos años. Pero también en Lugarejos y en La Aldea, donde se deja de producir loza, en Hoya de Pineda, lugar en el que sólo tres o cuatro loceras y un locero producían loza, o en La Atalaya, donde sólo quedaban tres artesanos y artesanas a comienzos de los setenta.

Otra cuestión relacionada con la comercialización de los productos cerámicos es el área de influencia o de venta de cada localidad locera, que es muy variado. Primero se observa una evolución, según las diferentes épocas históricas: venta por pueblos, sólo caminado, venta a tiendas y mercados, llegada del turismo, venta ayudándose de diversos medios como camiones que iban a varios lugares a llevar fruta u otras mercancías, intermediarios que se llevaban loza y la vendían, uso de vehículos particulares a partir de finales de los sesenta y comienzos de los setenta, venta directa en el propio taller desde hace unos 40 años, etc. Se vendía donde se podía, a veces en lugares alejados, pero solía concentrarse la venta de los productos de los diversos centros loceros y localidades alfareras en áreas próximas, o relativamente próximas, a los mismos. Había, con todo, varias localidades donde coincidían casi todas las loceras de la isla, especialmente en Las Palmas de Gran Canaria y Teror.

Otro aspecto que conviene destacar es la evolución y surgimiento de nuevos tipos de piezas cerámicas, adaptadas a las necesidades y, sobre todo, influenciadas por otras culturas, como fue el caso del turismo británico, desde finales del siglo XIX, según se puede observar en ciertas cafeteras, teteras, porrones, etc. Es decir se pasa en los años setenta y ochenta de la fabricación de las piezas más usadas y demandadas (tallas, bernegales, tostadores, cazuelas, sahumados, braseros, jarras, lebrillos, pilones, gánigos, etc.), a otras piezas más "refinadas" o con nuevos usos, como las cafeteras, teteras, licoreras, fruteros, ajeros, cebolleros, paelleras, jaboneras para el afeitado, etc. En todo caso, las loceras vendían todo aquello que podían, bien fuera por encargo (jarras de cuajar, jarrones, jardineras, etc.), bien porque copiaban piezas que veían en los más diversos soportes (como algunos jarrones que se copiaron de ilustraciones que aparecían en cajas de fósforos de los años setenta), piezas que veían a los torneros o incluso piezas copiadas de cerámicas indígenas.

Las producciones cerámicas eran eminentemente elaboradas por las mujeres. Ya lo hemos señalado. Todas las fuentes textuales e iconográficas y las observaciones concuerdan en que la fabricación de la loza era llevada a cabo por ellas, tanto por adultas, como por adolescentes e, incluso desde niñas ya se aprendía el oficio. Los hombres colaboraban en diversas tareas como traer la leña, el barro (las mujeres también cargaban con barro, a veces con sacos de hasta 50 kg.) o el almagre, pisar el barro y, sobre todo a efectuar el guisado, que era tal vez la única labor exclusivamente masculina (aunque se sabe de algunas mujeres que guisaron). La unidad familiar era la unidad productora del taller, en la que cooperaban todos los miembros de la familia, niños y niñas, hombres y mujeres. El hombre, generalmente, ejercía otro oficio, jornalero, agricultor, etc., pero hubo varones que ayudaban, cuando podían, a levantar las piezas o a "hacer la funda", pues la loza en muchas familias era una actividad secundaria, que aportaba ingresos o alimentos fundamentales para la subsistencia en un entorno rural. Sin embargo, la transmisión del conocimiento de todo el proceso lo

hacían exclusivamente las mujeres. Las niñas (desde los ocho o nueve años) aprendían primero jugando con el barro y después ayudando con el acabado de las piezas. Para los niños y niñas se hacían piezas pequeñas que usaban como juguetes, pues eran los únicos que podían tener. Existen con todo varios casos de hombres que se dedicaron a la loza. En algunos lugares estaba muy mal visto, como en La Atalaya, pero en otros no.

La actividad alfarera se consideraba, al menos durante una parte del siglo XX, complementaria a otras labores y dedicaciones agrícolas, ganaderas o de otra índole, si bien existieron alfares y loceras que se dedicaban plenamente a este oficio. A partir de los años cincuenta y sesenta muchas mujeres se dedicaron a trabajar en la zafra de los tomateros, o en el sector servicios y algunas compaginaban sus dedicaciones laborales, que solían ser eventuales o temporales, con la loza. En todo caso a medida que avanzaba el siglo XX la actividad locera fue decayendo hasta casi desaparecer.

Cada unidad familiar elaboraba su loza, cada locera hacía sus recipientes, si bien había ocasiones que las loceras que podían "contrataban" a otras loceras para que les ayudasen, a cambio de comida, de repartirse la venta, o de dinero. Luego se guisaba de manera comunal y se iba a vender en grupo (sólo mujeres, pero también a veces hombres y mujeres). Lo normal es que cada locera vendiera su propia loza, o la cambiara, aunque su mejor opción fue siempre la primera, con el fin de aportar dinero en metálico que permitiera mejorar su economía doméstica. En ocasiones las ventas se hacían tan lejos que se quedaban de noche o de madrugada en algunas localidades, bien en casas de familiares, o a veces a la intemperie. Hasta los años cincuenta en muchas ocasiones las loceras iban descalzas. En diversos cantares, historias y proverbios se puede observar la dureza de esta vida, a veces llena de miseria.

El proceso de extinción de los centros loceros y entidades alfareras responde, entre otras cosas, a los cambios socioeconómicos que surgen en Canarias a partir de los años sesenta del siglo XX, donde se produce un éxodo rural importante de la población, especialmente hacia Las Palmas de Gran Canaria y la zona Sur. Los modos de vida de la sociedad tradicional rural que apenas habían sufrido cambios importantes durante siglos, cambiaron rápida y drásticamente. Aumentó de manera considerable el poder adquisitivo lo que mejoró las condiciones higiénicas y sanitarias de las viviendas (llegada del agua potable, etc.).

Los descendientes de las loceras no querían continuar con este oficio. Preferían dedicarse, o bien a la agricultura (especialmente en la aparcería de los cultivos de tomateros, en los años cincuenta), o a la hostelería, sobre todo a partir de finales de los sesenta del siglo XX. La aparición de nuevos materiales importados de metal o de plástico, de precio mucho más económico y que ofrecían numerosas ventajas (duradero, polivalente, ligero, de diferentes tamaños, de formas variadas, fáciles de guardar y limpiar) fueron algunas de las principales causas de la desaparición de esta artesanía.

Las loceras ya mayores no podían continuar sin ayuda extra con el oficio, máxime cuando no tenían quien les distribuyera el producto para su venta, o quien les ayudase en los guisados.

Nos resta documentar esta manifestación artesanal, crear museos para su proyección pedagógica, pero sobre todo, intentar potenciar su recuperación (adaptada a los nuevos tiempos, desde una perspectiva investigadora y divulgativa), potenciando los dos museos de sitio o centros de interpretación de la isla de Gran Canaria, el de La Atalaya y el de Lugarejos, aunque sólo sea por respeto a todas las loceras, y al gran esfuerzo que realizaron, facilitando la supervivencia de un conocimiento histórico.

Las posibles respuestas a algunas de las reflexiones aquí planteadas habrá que seguir buscándolas en el estudio de la documentación histórica. Pero es imprescindible la pesquisa arqueológica, y sería conveniente promover esta tarea mediante intervenciones de esta índole en los diferentes alfares o lancones de los centros loceros, a día de hoy escenarios mudos del trabajo de las loceras de la isla de Gran Canaria, a los que convendría cuanto antes hacer hablar.

# GLOSARIO

## Glosario de términos empleados en la loza tradicional[628].

**Afinar:** repasar la superficie de la pieza con una caña, en un primer alisado, después del desbastado, raspado o recortado.

**Agua de olor:** es el agua que en La Atalaya se vertía sobre el barro nuevo y que además se empleaba para humedecer las lisaderas en el aliñado de la loza. Silverio López Márquez (1985) expone que en el caso del locero Francisco Rodríguez Santana, "Panchito", colocaba esta agua dentro de una olla de hierro, cerca del goro y la solía utilizar, además para el lavado de pies y manos durante su jornada laboral. Esta agua presenta un alto contenido en arcilla y materia orgánica, lo que facilitaría la descomposición del líquido, favoreciendo, según el citado autor, una mayor plasticidad al barro nuevo.

**Aguaspiar:** acción de guardar la loza en una cueva cercana al horno (llamada covón en La Atalaya) para evitar que se mojara con la lluvia. Probablemente deriva de aguasperar (guarecerse), del canarismo *agüesperar*, hospedar, por desplazamiento metonímico, tal vez por influencia del portuguesismo *guarecer*, de guarir, refugiarse en alguna parte (Santana Duchement, 2005).

**Ajero:** caldero pequeño que presenta agujeros en la panza, que sirve para guardar y almacenar ajos. Según Justo Cubas tanto el ajero, como el cebollero se elaboraba en Lugarejos (Santana Duchement, 2005), si bien parecen ser de adquisición, relativamente, reciente.

**A la remuda:** sistema de transportar varios haces de leña de un solo viaje (Santana Duchement, 2005).

**Alfar:** taller cerámico, lugar donde se fabrica la cerámica. Este término no se emplea por parte de las loceras y loceros tradicionales de Gran Canaria.

**Alfarería:** del árabe clásico *al-fahar* y del hebreo *fahar*, tierra. Arte de fabricar elementos de barro cocido o guisado.

**Alfarero/a:** persona que se dedica a la fabricación de cerámica en general. En Canarias, popular e históricamente, a las mujeres que se dedicaban a fabricación de cerámica se les conocía con el nombre de loceras y a los hombres loceros. El término alfarero, en Canarias, aparece reflejado en diversos documentos del siglo XVIII y XIX (periódicos, boletines oficiales, actas parroquiales, etc.). Para los profesionales actuales de la cerámica en Canarias, el término alfarero/a alude a aquellas personas que se dedican a la fabricación de reproducciones de piezas indígenas y tradicionales, diferenciándolo del de ceramista y locero/a.

[628] Las definiciones de los términos empleados han sido aportadas por las propias loceras y loceros tradicionales, por el investigador y alfarero José Ángel Hernández Marrero, así como por la arqueóloga Gloria Santana Duchement (2005). Asimismo se han complementado algunos términos con datos extraídos de diversas obras bibliográficas (Fernandes y Teixeira, 1997; Seseña Díez, 1997; Pleguezuelo Hernández, 2000 y Cruz y Correia, 2007).

**Aliñar:** acción de alisar el exterior de una pieza empleando una lisadera y agua. También existe el *aliñado de almagriado*, que consiste en bruñir con almagre.

**Alisado:** técnica que sufre la pieza en distintas fases de su fabricación. Acción de uniformar y taponar las paredes (exteriores e interiores) de las piezas, antes del guisado, con el objetivo de quitar todas las imperfecciones de la pared. Para ello se utilizan los diferentes tipos de *lisaderas*, dependiendo de la fase.

**Almagre:** óxido de hierro empleado como tinte en la decoración de la loza, conocido como *magría* o *almagría*, que destaca por su color rojizo. En Canarias se denomina almagres a los paleosuelos que han sufrido un proceso de metamorfismo parcial por efecto térmico, al fluir sobre ellos una colada (Araña y Carracedo, 1978). Los almagres tienen una textura muy fina y están fuertemente deshidratados, oxidados y enriquecidos en sílice, alúmina y óxido férrico, mientras que están empobrecidos en álcalis (Santana Duchement, 2005). En Gran Canaria suele emplearse con varios fines: tinte o pintura para la cerámica, barro para hacer acequias, o recubrir techos, materia para curar quesos, etc. También se le conoce como *tierra mora*, *tierra zamora*, *almagra*, etc.

**Almagrado (almagrar, *almagriar*):** aplicación del almagre con la mano que consiste en el recubrimiento, total o parcial, de la pieza o vasija de barro, antes de su cocción. Con el almagrado se favorece la impermeabilización de la pieza, así como la consecución de una superficie más lisa e higiénica. Las loceras emplean el término *almagriar*.

**Amasijo:** cantidad de loza que se guisa en el horno (Santana Duchement, 2005).

**Amorosar:** reblandecer o ablandar. Derivado amoroso, alude a algo blando y suave.

**Alargar:** estirar las paredes de una pieza con una lisadera que se emplea para dicho fin (Santana Duchement, 2005), denominada lisadera de levantar.

**Altesa o artesa:** cajón de tendencia cuadrangular de madera que se usa para amasar el pan. En la loza canaria se denomina así a un recipiente de base redonda o cuadrada que suele emplearse en labores de cocinas para fregar (Santana Duchement, 2005). Puede que en algunos lugares aluda también al lebrillo, pieza que se usa para amasar el pan, elaborar chorizos, o incluso, en algunos casos, para fregar la loza.

**Apéndice:** en tecnología cerámica se dice a toda aquella parte de una pieza cerámica que actúa como accesorio, que sale del cuerpo (asa, ónfalo, pico vertedero, etc.).

**Aplastamiento bilateral:** acción que consiste en que la mano interna de la locera, o alfarero, presione sobre el dedo índice, sobre el área de máxima actividad del churro o bollo y de la pared, mientras la mano externa contrarresta el empuje consecuente, ejerciendo también presión (Santana Duchement, 2005).

**Arcilla:** material de origen natural, tierra finamente dividida, conformada por pequeños granos de agregados de silicatos de aluminio, procedentes de la descomposición de minerales de aluminio e impurezas. La arcilla empapada en agua se vuelve plástica y maleable, lo que permite realizar formas deseadas, generalmente a través del prensado de un bloque de material. A través de la acción del calor, mediante el guisado o cocción se contrae y se endurece, transformándose en impermeable, pero a la vez se puede quebrar o fracturar si se golpea con fuerza. Según Emmanuell Cooper (1987) la arcilla es una tierra plástica y maleable que se encuentra en gran parte de la superficie de La Tierra, debe prepararse cuidadosamente para eliminar de ella las materias extrañas y mezclarla uniformemente. En Canarias, así como en otros lugares, en la tradición locera o alfarera e, inclusive, a nivel popular, se le da el nombre de barro.

**Área de apoyo:** sección de la superficie de trabajo (mano, tabla, laja, suelo, muslo, etc.) en la que el barro se asienta durante el proceso de elaboración de la loza. Puede albergar el material de dos maneras, con movimiento o sin movimiento (Santana Duchment, 2005).

**Área de pisado:** lugar donde se pisa el barro, estaba localizada en el interior o exterior de la cueva-alfar. Normalmente se trata de una superficie lisa y limpia, instalada directamente sobre el suelo.

**Área de trabajo gestual:** superficie de las partes de la mano que actúan en la acción, o incluso sobre la superficie de la herramienta. Es el gesto relacionado con la efectividad de la acción sobre el material que se va a transformar (Santana Duchement, 2005).

**Arena:** material geológico de origen natural conformado por pequeñas partículas (cuyo diámetro oscila entre 0,06 y 2 mm.) desagregadas de las rocas, especialmente silíceas o cuarcitas (si bien la composición de la misma dependerá de la región geológica de origen) y que se utiliza generalmente como desgrasante, sobre todo en las producciones alfareras más antiguas (Cruz y Correia, 2007: 133). La arena empleada en la loza canaria se recoge en los lechos de los barrancos. En Hoya de Pineda se denomina arena a la tosca (ceniza volcánica compactada) molida y tamizada. La proporción de arena que se añade al barro en la loza canaria oscilaría entre un 16 y un 20%, si bien no existen estudios específicos sobre este particular.

**Arena gransonuda:** término empleado en La Atalaya, arena de grano grueso. En la isla de Tenerife, en alfarería el granzón es el grano grueso de barro residual producto de la criba. En Venezuela el granzón es arena gruesa (Santana Duchement, 2005).

**Aro:** instrumento metálico que se utiliza para raspar o desbastar, generalmente suele ser un trozo de aro de barrica (tonel). También se llama cortadera o raspador.

**Asa:** parte que sobresale del cuerpo de una vasija, generalmente de figura curva o de anillo, que sirve para poder agarrar o coger la propia vasija y trasladarla.

**Asadera:** pieza cerámica con forma de bandeja, que presenta paredes altas y dos asas (cada una en un extremo), que se emplea para guisar o cocinar alimentos, sobre todo carnes o pescados dentro de un horno. Este término podría proceder del portugués

*assadeira*. En Portugal (Carapinhal, Miranda do Corvo, Coimbra) existen piezas cerámicas (*assadeiras*) muy parecidas a las elaboradas en la alfarería tradicional canaria (Fernandes y Teixeira, 1997). En algunos lugares las asaderas son denominadas barcas, barquetas o barquinetas (dependiendo del tamaño).

**Atanor:** del árabe hispánico *attannúr*, que procede del árabe clásico *tannūr* (horno, atarjea, brocal) y a su vez del arameo *tannūrā*, y éste del acadio *tinūrum*, pieza cerámica de forma cilíndrica usada como tubería o cañería de agua.

**Atmósfera:** gases que se forman y que se concentran en el ambiente de los recipientes durante la cocción o guisado. El tipo de atmósfera que se genere dependerá de la mayor, o menor, presencia de oxígeno en el interior del horno (Cruz y Correia, 2007: 134).

**Atmósfera oxidante:** según Jean-Claude Echallier es el ambiente que se forma (durante la cocción) por los gases capaces de ceder átomos de oxígeno, como el aire, o cuerpos susceptibles de recibirlos, como el hierro (Santana Duchement, 2005). Es decir, cocción en el interior de un horno que se caracteriza por la presencia abundante de oxígeno. Los óxidos de hierro tienen a formar hematites (de color rojo), mientras que el carbono tiende a ser quemado completamente en el cuerpo cerámico, aumentando los tonos rojizos. El guisado oxidante tiene a producir recipientes de color rojizo, o anaranjados, pero puede actuar de manera diferente en la superficie y en el núcleo de la pieza (Cruz y Correia, 2007: 136).

**Atmósfera reductora:** según Jean-Claude Echallier es el ambiente que se forma (durante la cocción) por los gases que toman oxígeno (como el hidrógeno, el óxido de carbono, etc.), de cuerpos susceptibles de desprenderlo. Se considera una atmósfera reductora aquella en el que el aire que entra no es el suficiente para saturar todo el carbono, en forma de $CO_2$ (Santana Duchement, 2005). Es la cocción que se produce con falta de oxígeno. Suelo producirse por la presencia de un exceso de combustible o de humo. En un ambiente de temperatura elevada los óxidos de hierro pueden convertirse o transformarse en magnetita negra, en un ambiente de cocción con bajas temperaturas el carbono del barro se quema completamente. La cerámica resultante posee generalmente un color negro o ceniciento (Cruz y Correia, 2007: 136-137).

**Avellanado:** de avellana, en La Atalaya color que aparece durante el secado del barro, según la zona en las que aparecen áreas más claras que otras (Santana Duchement, 2005).

**Banda:** elemento de diseño decorativo que se realiza a lo largo de una faja horizontal. Generalmente las bandas tienen a circundar todo el recipiente, o parte del mismo y pueden ser dispuestas de manera horizontal o vertical (Cruz y Correia, 2007: 134).

**Bandas de carencia:** en La Atalaya se denomina cañaás (cañadas). Zonas que aparecen, en sentido horizontal, a lo largo de una pared de una pieza durante su elaboración, que forma una pequeña grieta o depresión del barro, siguiendo el recorrido del urdido de los churros o bollos. Pueden aparecer tanto en el interior, como en el exterior de las paredes recién urdidas. Las cañaás deben ser eliminadas para conseguir una consolidación del urdido (Santana Duchement, 2005).

**Barqueta (asadera o fuente):** del término barca, pieza cerámica en forma de cesta alargada. También se denomina barquineta cuando es de menor tamaño. En la cestería tradicional de la isla de Gran Canaria (Rodríguez Pérez-Galdós y Santana Godoy, 1989) la barqueta es una cesta plana y alargada, elaborada con caña de barranco (*Arundo donax*) y pírgano (*Phoenix canariensis*).

**Barrera:** lugar o sitio donde se localiza barro -generalmente de buena calidad- y se extrae para elaborar cerámica. Las barreras no suelen ubicarse muy lejos de los centros loceros o de los alfares (entre uno y tres kilómetros de distancia).

**Barrial:** arcilla que se utiliza, generalmente, para hacer embalses contenedores de agua (como los denominados estanques de barro). El barrial es un barro flojo muy arcilloso (arcilla expansiva) generalmente, empleado por los tejeros y torneros.

**Barro:** mezcla de agua y tierra (en Canarias además con arena). Puede ser fuerte (masapé o greda) o flojo (barrial). El barro ha de ser convenientemente preparado. En Canarias los loceros y las loceras llaman barro al material con que confecciona sus vasijas, tanto en estado natural (cuando se extrae, arcilla), como después de prepararlo (pasta) y guisarlo (cerámica, barro guisado).

**Barro crudo:** barro sin mezcla de arena. También se denomina barro crudo a las piezas que ya han sido habilitadas y todavía no han sido guisadas.

**Barro quebrado:** barro que presenta una proporción de agua relativamente elevada y aún no tiene la consistencia debida y suficiente para ejecutar el modelado. Suele ser el barro amasado después de la fase del pisado, siendo la masa blanda para que se mantenga en el urdido (Santana Duchement, 2005).

**Barros:** también llamados búcaros, recipientes cerámicos (a modo de pequeños vasos o jarritas) elaborados con pastas aromatizadas, de color rojo, que servían para beber agua fresca y olorosa y que, en pequeñas dosis eran consumidos por las damas en el siglo XVI, XVII y XVIII, incluso parte del XIX (Pleguezuelo Henández, 2000: 130). Algunos barros, no todos, presentan una cocción leve, en este caso no podrían considerarse casi como cerámicas, al disolverse en el agua con cierta facilidad. En Canarias se fabricaron barros o búcaros para la exportación durante los siglos XVII y XVIII (Jiménez, Zamora y Hernández, 2010).

**Basalto:** material geológico de naturaleza volcánica (roca eruptiva efusiva) de carácter básico, que se forma a partir de un magma pobre en sílice.

**Base:** parte inferior que fija el contacto con la superficie donde se asienta el recipiente (Cruz y Correia, 2007: 134). Supone el apoyo principal de una vasija de barro, puede ser plana, cónica, convexa, etc.

**Bacín:** Vasija cerámica utilizada para depositar las micciones (orín) y/o excrementos. El bacín se solía poner debajo de la cama, o cuando las camas eran altas, en un hueco excavado en la pared de la cueva, a la altura de la cama, evitando tener que bajar al suelo, o poner el bacín en un taburete, sobre todo en la oscuridad de la media

noche (Santana Duchement, 2005). Generalmente se emplea el término escupidera o "bacinilla".

**Basto:** pella o tira de barro de gran tamaño, elaborada después del pisado. También se denomina basto a la porción que se separa de la pella grande y se enrolla por separado.

**Bernegal:** vasija cerámica de panza pronunciada utilizada para almacenar el agua fresca en las casas, generalmente se coloca debajo de la pila o destiladera para recoger el agua filtrada. Muchas loceras canarias emplean más el término *bernagal*. Algunas personas confunden la talla (vasija utilizada para transportar agua), con el bernegal, pues ambas piezas llegaron a emplearse, a partir de ciertos momentos, para el mismo fin (transportar y almacenar agua). Sin embargo en la loza tradicional se diferenciaba la talla del bernegal. Su denominación procedería, en origen, de una pieza cerámica (del árabe *Berr*), luego, a partir del siglo XVII, metálica (generalmente de plata o de oro) con forma de vaso tendido y no alto, empleado para beber agua o vino. Probablemente el vaso que servía para extraer el agua, dio origen a la pieza cerámica empleada para contener el agua fresca (Hernández Marrero, 2008: 93-94). Para Gloria Santana Duchement el término podría proceder del italiano, o de alguna lengua romance afín, *vernicare*, barnizar, por tratarse de recipientes barnizados, incluso con oro (Santana Duchement, 2005). Algunas loceras exponen que los bernegales tienen que tener el cuello chico.

**Besos:** término que procedería del portugués *beiço* (labio), o del castellano bezo (labio grueso). En Canarias se denomina besos a los labios gruesos, o simplemente a los labios.

**Bico:** término de origen portugués, pico o punta de forma acanalada que poseen en el borde algunas vasijas cerámicas, para que viertan con facilidad el líquido que contienen (Pérez Vidal, 1991: 140). Lengüeta o vertedero (Santana Duchement, 2005).

**Biselado:** en cerámica forma de corte oblicuo en el borde. Puede ser exterior-divergente (hacia fuera) o interior-convergente (hacia dentro).

**Bizcochado:** parte reseca de una pieza sin acabar (Santana Duchement, 2005). También se denomina bizcochado a una pieza cerámica que está muy requemada. Este efecto se suele dar, sobre todo, en la cocción de las tejas, cuando sube bastante la temperatura durante un prolongado espacio de tiempo y se produce una cristalización del barro.

**Bollo:** masa de barro amasado, de forma cilíndrica, o segmento de barro modelado, que se utiliza para fabricar un recipiente cerámico con la técnica del urdido. Sobre todo este término se emplea en Hoya de Pineda, en otros centros loceros se utiliza la palabra churro o rulo.

**Borde:** extremo que se encuentra alrededor de la boca de un recipiente.

**Borsolana:** de borzolana (palangana) y borcelana (porcelana). Recipiente en forma de fuente utilizado para amasar el gofio. Probablemente esta pieza se fabricara a partir de un lebrillo melado (Santana Duchement, 2005). También se denomina

borsolona a algunas piezas, sobre todo cierto tipo de jarras, que imitan a piezas de porcelana. En Hoya de Pineda se denominaba borsolona a los calderos (Santana Duchement, 2005).

**Brasas:** leña o carbón encendidos, de color rojo, por la incandescencia.

**Brasero:** vasija parecida a los sahumadores pero de mayor tamaño empleada para cocinar, asar o para caldear el ambiente (a modo de estufa). Suele estar formada por dos partes, la inferior (de forma cilíndrica o troncocónica invertida), que recoge la ceniza y la superior con forma de plato hondo en la que se ponen las brasas de carbón (denominado carbón de canutillo, en algunas localidades) y sobre éstas se colocaba el caldero, la olla, la plancha, etc.

**Bravera:** es la pieza que acompaña al foguero (a modo de plato hondo u hondilla), parecida a un tostador de castañas, con agujeros que dejan pasar el calor.

**Bruñido:** acción de alisar con un callao fino, hasta conseguir un brillo metálico. Es un término científico y técnico, pues las loceras en Canarias no emplean dicho término, sino *almagriado* o *magriado*. Para los investigadores especialistas en estudios cerámicos el bruñido es el método empleado para producir una superficie lisa y lustrosa, a través de la fricción intensa con un objeto duro (como una piedra preparada para tal fin), cuando la superficie del recipiente está bien seca, antes de la cocción, resultando una superficie muy brillante. El bruñido se realiza, sobre todo, para comprimir y aliñar las partículas minerales de la arcilla o barro, produciendo una capa densa y continua. El bruñido puede ser efectuado con barro del propio recipiente (con lo que se consigue una coloración del interior y de las paredes semejantes), o bien para fijar pigmentos, pudiendo, en este caso adquirir la superficie bruñida una coloración diferente al recipiente (Cruz y Correia, 2007: 135).

**Búcaro:** término que procede del portugués *púcaro, buccaro* o *bucca* (que equivale a carrillo hinchado), a su vez del latín *poculum* (Seseña Díez, 1997: 195 y Pleguezuelo Hernández, 2000: 130). También se denomina barro. Vaso oloroso (de pequeñas dimensiones) de cerámica, que presenta un color rojizo, utilizado para almacenar agua fresca. Fueron muy conocidos los búcaros de Aveiro (Portugal), de Sevilla y de América. En Canarias durante los siglos XVII y XVIII se fabricaron búcaros.

**Bucarofagia:** acción de comer búcaros, costumbre empleada, sobre todo, por las mujeres nobles en el siglo XVII, al considerar que la ingestión de cerámica poseía beneficios curativos, digestivos, anticonceptivos, etc., también se comía como golosina.

**Bufido:** pequeños estallidos que da el barro cuando se mezcla con la arena.

**Callao:** término utilizado en Canarias para designar a un canto rodado (de playa o de barranco). En cerámica el callao es de origen marino. Probablemente este término sea de origen portugués, o del francés *caillou*.

**Cahimba:** del portugués *cachimbo*, pipa de fumar. Aparejo de fumador conformado por un hornillo, en el que se coloca el tabaco y de un tubo por donde se absorbe el humo.

**Caldera:** del latín caldaria, vasija de metal grande y redonda que sirve para cocinar, o calentar algo dentro de ella. Tal vez sea un término de origen portugués, sobre todo del dialecto hablado en Madeira y Azores (Santana Duchement, 2005). En la loza canaria a ciertas ollas se les denomina calderas.

**Caldero:** olla para cocinar, derivado de caldera y tal vez del portugués *caldeiro* (*caldeira de cozinhar*).

**Cántara:** cántara de vino, recipiente cerámico que se caracteriza por un cuerpo de base globular con cuatro apéndices largos de forma cilíndrica.

**Cántaro:** término que procede del griego *kantharos*. Vasija cerámica caracterizada por presentar una boca relativamente estrecha, una barriga ancha y una base o pie estrecho. En general el cántaro suele presentar asas en la parte alta. En la loza tradicional canaria no se suele emplear el término cántaro, sino talla, o cántara (en este último caso para definir otro tipo de piezas).

**Caña:** fragmento o trozo de caña de barranco que se utiliza para raspar o desbastar.

**Cañada o *cañaá*:** pequeña fisura que se forma entre las uniones de los rulos.

**Carena:** punto angular de inflexión de las paredes de un recipiente cerámico. La carena representa el punto donde la pared de un recipiente cambia de dirección. En algunos casos, debido a la disposición de la vasija, es difícil determinar con exactitud el punto de cambio de dirección. Existen carenas redondeadas que marcan una zona angular en el perfil del recipiente (Cruz y Correia, 2007: 135).

**Cazuela:** vasija cerámica utilizada, generalmente, para cocinar, que posee forma de tendencia globular, a modo de olla. Existen varios tipos y formas de cazuelas, una de ellas es la cazuela de castañas que posee un poco más de fondo que el resto de las cazuelas, llegando casi a ser un caldero, diferenciándose de las demás en que presenta una serie de agujeros en la base para permitir la llegada del calor a fuego más directo (Santana Duchement, 2005).

**Cazuelo:** recipiente cerámico parecido a la cazuela utilizado para tostar o guisar. En La Atalaya de Santa Brígida se utiliza este término para denominar también a un tipo de recipiente los "cazuelos de vino", que se emplean para servir vino.

**Cebollero:** recipiente a modo de caldero que presenta agujeros en la panza para permitir la entrada de aire, empleado para la conservación y almacenamiento de cebollas. Generalmente los cebolleros presentan tapa. Se solían colocar, en la cocina, tanto sobre el poyo, como en las despensas, alacenas, bajos, etc. Es una pieza de la tipología de Lugarejos (Santana Duchement, 2005).

**Cedazo:** también denominado cernidera. Criba que sirve para seleccionar el tamaño de los granos de arena que se van a emplear en la elaboración de la loza, o bien para seleccionar el tamaño de los granos de almagre, empleado en la disolución decorativa (Santana Duchement, 2005). Para algunas personas la cernidera posee una

malla mayor, mientras que el cedazo tiene una malla muy fina. Mientras que la saranda es una cernidera de gran tamaño que ha de ser manejada por dos personas.

**Cenicero:** recipiente cerámico utilizado, generalmente, para depositar la ceniza procedente de los cigarros o de las cachimbas. También existen ceniceros que se emplean para apoyar las cachimbas en uno de sus lados, por lo que es modelado para facilitar tal estado (Santana Duchement, 2005).

**Centro locero:** conjunto de talleres cerámicos o alfares que se concentran en un mismo lugar o localidad y que poseen una serie de características tipológicas comunes. Suele estar compuesto por varias familias emparentadas entre sí, aunque existen centros loceros donde se establecen familias sin parentesco familiar. Tienen una perduración en el tiempo (en el caso de Gran Canaria de más de 150 años) y, según las fuentes documentales, casi toda la población asentada en estos lugares se dedicaba a las labores alfareras. Quizás, lo que le da categoría de centro locero sea las diferencias tipológicas que poseen unos centros con respecto a otros.

**Cepa:** tronco de vid utilizado para guisar, sobre todo en La Atalaya.

**Ceramista:** para los profesionales que actualmente se dedican en Canarias a la fabricación de objetos cerámicos, los ceramistas serían aquellos profesionales que se dedican a la fabricación de piezas utilitarias, artísticas y decorativas, a este tipo de cerámica se le denomina como contemporánea. Diferencian este término de alfarero, que es la persona que se dedica a elaborar una cerámica que reproduce piezas indígenas o tradicionales.

**Cesta de juguete:** reproducción en miniatura de una cesta, destinada como juguete. No sólo se elaboraban para la venta, o trueque, sino también como regalo para Reyes o días de fiesta. En este sentido, la locera podría regalar algunos juguetes, sobre todo cestas, si algún cliente le hacía alguna compra de muchos recipientes, "una compra grande" (Santana Duchement, 2005).

**Chamizo:** término que deriva del portugués *chamiço, lenha miúda*, leña seca, o mato. También se denomina chamizo a ciertas construcciones de madera, o de piedra seca y teja, de poca consistencia, destinada al estabulado de animales, o inclusive, en algunos casos, a vivienda.

**Chamota:** cerámica molida que se emplea, en ciertas culturas, como desgrasante (Cruz y Correia, 2007: 136). Que sepamos en la loza tradicional de Canarias no se usa la chamota como desgrasante (se emplea para ello arena, tosca o raspas), salvo en algún caso aislado, o excepcional.

**Churro:** denominación dada en ciertos centros loceros a cada uno de los cilindros de barro que se van urdiendo progresivamente desde la base hasta el labio, para conformar las paredes del recipiente. En la bibliografía arqueológica y ceramológica se suele denominar rollo, mientras que en la bibliografía francesa se denomina *colombins*, traducido al castellano como colombines (Santana Duchement, 2005). También se denomina bollo (Hoya de Pineda) o rulo.

**Cocción (o guisado):** fenómeno físico-químico de transmisión de calor, de un cuerpo a otro, a través de los gases (aire caliente). En tecnología cerámica se llama cocción o guisado al proceso de transmisión de calor que transcurre en el interior del horno, cuando los recipientes o elementos de barro se transforman en cerámica. En Canarias se emplea el término guisado.

**Combinación primaria:** mezcla realizada por la locera, o alfarero, durante el pisado. Al barro húmedo depositado en el goro se le va añadiendo una porción de desgrasante (arena) y se le somete al pisado (con los dos pies, o con uno solo), para conseguir la unión y homogenización de la masa (Santana Duchement, 2005).

**Combinación secundaria:** es la mezcla que se lleva a cabo durante el amorosado, momento en el que el barro queda cualificado, tanto en cuanto a su plasticidad, como en la proporción de desgrasante, para la elaboración de piezas. En esta fase se añade nuevamente arena hasta que el barro consigue la textura y consistencia necesarias para que pueda ser manipulado a través del urdido (Santana Duchement, 2005).

**Combustible:** material utilizado para prender fuego y guisar la loza o cerámica. Pueden ser de origen lígneo (madera), animal (bosta de vaca, camello, etc.), etc. Generalmente suelen utilizarse materiales que den mucho calor y poca llama, como las varas de viñas, las bostas del ganado, carozos de piñas de millo, troncos de pencas de tuneras, leña de higuera, etc. En la fabricación de tejas el mejor combustible es el eucalipto blanco.

**Convergente:** en cerámica un borde biselado convergente es aquel que si se pudiera prolongar, confluiría y se uniría en un punto.

**Cortado:** cortar, acción de desbastar. Desbastado.

**Corona:** parte central superior del horno de loza.

**Covón:** cueva de grandes dimensiones que se ubica anexa al horno (Santana Duchement, 2005), que puede albergar una cantidad importante de piezas.

**Cuchillo:** aro, trozo de barrica (metálica) utilizado para el cortado o desbastado. También se emplea un cuchillo viejo.

**Cuello:** parte superior de una vasija, generalmente alargada y de forma cilíndrica, troncocónica, troncocónica invertida, hiperbólica, etc.

**Cuerpo:** partes principales de una vasija. Un recipiente cerámico puede tener uno, dos o más cuerpos.

**Curar:** arreglar una grieta en una pieza cerámica durante su elaboración.

**Curtido:** acción de poner el barro en remojo varios días para que se ablande y sus partículas se disuelvan. También se denomina esponjado.

**Cruda:** se dice de la loza que esta terminada y seca, pero que no está guisada.

**Dar la vuelta:** girar la vasija para que seque al sol la mañana antes del guisado (Santana Duchement, 2005).

**Desbastado:** acción de quitar el exceso barro amasado sobrante en una pieza, durante su elaboración, con el fin de igualar la pieza en todas sus partes y hacerla más ligera. También al desbastado se denomina raspado. La acción de desbastar es quitar grosor a las paredes de una pieza. También se denominada cortado o recortado.

**Desgrasante o desengrasante:** materiales no plásticos (generalmente de origen mineral, como la arena u orgánico, carbonatos, etc.), que poseen diferentes tamaños, que se añaden al barro y que permiten, durante la cocción cerámica, la evaporación del agua, evita la excesiva contracción, o deformación del barro y facilita el choque térmico, así como la liberación de los gases durante el guisado (en este caso, sobre todo si se guisa en hoguera), lo que impide el estallido o rotura de la pieza. Los desgrasantes permiten mejorar las propiedades de amasado, secado y cocción de los recipientes. En Arqueología se considera desgrasante tanto a los materiales que han sido añadidos intencionalmente al barro, como a los propios materiales no plásticos que forman parte de la misma arcilla (Cruz y Correia, 2007: 137). En Canarias, debido a la composición geológica de origen volcánico, es necesario añadir desgrasante al barro, tanto si se utiliza para elaborar cerámica a mano, como a molde o a torno, si bien para cada caso la cantidad de desgrasante varía.

**Divergente:** en cerámica un borde biselado divergente es aquel que si se prolonga se va alejando progresivamente del otro borde paralelo.

**Emparejado:** igualar la superficie de una vasija, antes de la cocción.

**Engajado:** de la palabra gajo, forma oval de las partes de algunas frutas. En Lugarejos a algunas piezas se les denominada engajadas, aludiendo a la presencia de ciertos tipos de asas y/o mamelones en la parte superior, sobre todo en piezas como las tallas y los bernegales.

**Engobes:** materiales arcillosos utilizados para recubrir la superficie de las piezas, facilitando su impermeabilidad, así como su coloración. En la loza tradicional canaria no se emplea el término engobe, que es una denominación científica y técnica.

**Escupidera:** orinal, bacín, derivado del verbo escupir, arrojar saliva por la boca. Este término también se emplea en Andalucía, Extremadura y Sudamérica.

**Escurridor de papas:** pieza cerámica de forma, generalmente, de casquete esférico, cónica, o troncocónica invertida, que posee agujeros en el fondo, que se emplea para lavar las papas, u otro tipo de verduras, así como para escurrir las papas sancochadas (cuando se vierte el agua del guisado). Algunos escurridores poseen un par de cacitos a los lados, que se utilizan para poner el mojo de pimentón y aceite.

**Espátula:** instrumento de madera alargado (generalmente) que sirve para diferentes funciones en la elaboración y decoración de la cerámica, etc. En la loza tradicional de Canarias no se utiliza la espátula, sino la lisadera.

**Espatulado:** en cerámica, acción dada (del tipo alisado) a las paredes de una vasija o recipiente, antes de guisarse, mediante una herramienta de madera alargada. En la loza tradicional canaria la acción del "espatulado" se realiza con una lisadera.

**Esponjado:** curtido. El barro se esponja porque absorbe agua durante el curtido, aumenta de volumen, se infla. Barro que se hincha al absorber el agua (Santana Duchement, 2005).

**Estallar:** se dice que la loza se estalla, cuando al producirse la cocción o guisado alguna pieza se fractura o se rompe, sobre todo por efecto de la presencia de piedras en la masa o barro amasado, o bien por otras causas.

**Estirado:** técnica que consiste en alargar el barro amasado de los diferentes bollos colocados en la barriga de una pieza. A veces se emplea una lisadera para realizar esta acción, denominada lisadera de levantar.

**Estrangullado:** término empleado para designar el barro que no puede absorber correctamente el agua, bien porque posee una temperatura alta, por el efecto del secado al sol durante el majado, o bien porque una vez en el goro el agua se ha vertido lentamente, por lo que sólo se hincha el barro más superficial, impidiendo la llegada del líquido a las partes más profundas (Santana Duchement, 2005). Las loceras dicen que es el barro que se queda apelotonado.

**Evaporación:** proceso físico y químico por el que un elemento desprende agua en estado gaseoso.

**Excisión:** proceso decorativo que consiste de extraer pasta fresca de un recipiente o elemento antes de proceder a su guisado o cocción.

**Foguero:** vasija cerámica destinada a depositar las brasas para cocinar en la bravera, que es la pieza complementaria a ésta. En Portugal (Modelos, Tondela y Viseu) existe una pieza muy parecida, si bien en realidad es un brasero, que se denomina "*fogareiro*", que se emplea para asar, entre otros alimentos, castañas (Fernandes y Teixeira, 1997).

**Fondo:** parte final o baja del interior de un recipiente cerámico. También se llama fondo a la parte exterior redondeada de una vasija, mientras que si la parte exterior es plana se denomina base.

**Fonil:** embudo, pieza cerámica a modo de instrumento hueco, ancho por arriba y estrecho por abajo, que se emplea para trasvasar el mosto o el vino a las pipas o barricas. Se suele diferenciar entre fonil y embudo, dependiendo del tipo de salida, si es ancha se considera un embudo, si es estrecha se trata de un fonil.

**Friguera o friera:** pieza cerámica utilizada para tostar o freir, a modo de tostadores pequeños, tanto de café, como de castañas. Término empleado en Hoya de Pineda. En este centro locero las frigueras presentan en el borde dos pequeñas elevaciones, a modo de asas, dispuestas simétricamente que están perforadas, para que puedan ser colgadas. Podría proceder de la palabra portuguesa *frigideira*, que se

caracteriza por ser un recipiente largo, abierto y con paredes bajas, que se usa en contacto con el fuego, a altas temperaturas (Cruz y Correia, 2007: 71).

**Funda:** todo el proceso anterior al habilitado se denomina *hacer la funda.* Es decir levantar la pieza sin aplicarle ningún tipo de alisado, etc.

**Gánigo:** recipiente cerámico de forma troncocónica invertida o semiesférica, parecido a un pequeño lebrillo, que se empleaba con diversos fines (para amasar el gofio, para recoger la leche del ordeño, para lavara la loza, etc.) y que presenta diferentes tamaños. En Tunte (San Bartolomé de Tirajana) recibía el nombre de *ganiguete*, aunque en Hoya de Pineda y Lugarejos se elaboran tanto gánigos (para amasar el gofio, etc.) como ganiguetes (para lavar la loza). Este término puede ser de origen indígena, pues es citado por Juan de Abreu y Galindo ([1602], 1977: 159 y 297) en alusión a ollas y cazuelas de los antiguos canarios. Abercromby (1914) lo relaciona con *gánnek*, que según él significa cubo en bereber. Dominik J. Wölfel plantea que en bereber *gánigu*/*gwánigu*, significa cucharón y plato grande (Jiménez González, 1990: 164). Mientras que Antonio Cubillo Ferreira (1980: 50) cree que procedería del verbo de los kabile del Norte de Argelia, *igua* (cocer) y de ahí *g-wa-n-igua*, en el que se cuece.

**Goro:** pila excavada en la roca de la cueva que sirve para humedecer el barro y efectuar el curtido o esponjado. También se utilizaba para almacenar, en condiciones húmedas, el barro durante unos días. Para algunos investigadores (Santana Duchement, 2005) este término podría ser de origen indígena y se relacionaría con la raíz bereber *agrur*, que significaría patio, cercado, o redil. Todavía entre los pastores tradicionales se emplea esta palabra para designar a un corral de planta redonda, elíptica, etc., elaborado de piedra seca, para guardar el ganado, o una estructura para resguardarse de los elementos climáticos, etc.

**Greda:** tipo de barro o arcilla empleado en la loza tradicional canaria. Se caracteriza por tener una composición "más fuerte" que el denominado barrial. Este término se emplea más en Tenerife. En Gran Canaria se usa el término *masapé*, o *masapez*, sin embargo algunos autores consideran al masapé un barro más fino que la greda.

**Guisado:** acción de cocer las piezas en el horno.

**Guisandero:** hombre encargado de guisar la loza, hornero.

**Habilitar:** término utilizado por algunos alfareros y loceras de Gran Canaria, que se refiere a la acción de finalizar la elaboración de un recipiente antes de proceder a su guisado (alisado, bruñido, pintado, etc.)

**Hornada:** acción de llenar o cargar un horno de piezas, en la cerámica tradicional canaria una hornada solía durar entre tres y dos horas. En cada hornada se podían guisar hasta 100 macetas grandes, 50 macetas pequeñas, 12 bernegales, varias cazuelas y otras piezas pequeñas o menudas. Se suele pronunciar "*jornaá*".

**Hornera:** lugar preparado para guisar la cerámica, sin que suponga ningún tipo de estructura compleja. Generalmente una hornera es un simple hoyo. En Canarias se

emplea, en la loza tradicional, el término hoguera. El guisado en hoguera conlleva una cocción, relativamente, rápida, lo que supone un ahorro del combustible. Dado que los recipientes, durante la cocción, están en contacto directo con el combustible y con el fuego, se suele observar una falta de uniformidad en el color de las piezas. Las temperaturas alcanzadas en este tipo de estructuras suele variar entre 600 y 800 º C, por lo que, generalmente, las piezas guisadas en hogueras suelen ser más frágiles que las guisadas en horno que alcanza altas temperaturas (Cruz y Correia, 2007: 138).

**Horno:** del latín *furnus*. Lugar, natural o artificial, que sirve para guisar o cocer la cerámica. Puede ser del tipo hornera (hoguera, hoyo, etc.), una estructura cubierta o descubierta. A su vez, los hornos de cámara pueden ser mono-cámara, de doble cámara, de cámaras múltiples, etc. En los hornos de más de una cámara las piezas no están en contacto directo con el fuego y suelen alcanzar mayor temperatura, por lo que son más adecuados para piezas elaboradas con barros de textura más fina o que necesiten mayores temperaturas (como tejas, ladrillos, etc.).

**Horqueta:** pronunciado como "*jorqueta"*. En La Atalaya se denomina *jorqueta* al palo (de longitud más corta que el jurgonero) con dos puntas que se emplea para sacar la loza de menor tamaño dentro del horno, sobre todo los platos (Santana Duchement, 2005). En su origen la horqueta (del latín *furca*) es una herramienta con cabo o mango de madera y, generalmente, pieza metálica (puede ser de madera) en forma de punta, formada por tres o cuatro dientes, empleada en labores agrícolas, sobre todo para el aventado del grano, retirada de hierba, paja, etc.

**Humedecer la mano:** gesto realizado por la locera o alfarero que consiste en mojar la mano, empapándola, de manera controlada, al objeto de dar plasticidad al barro que va a manipular, en el momento de la elaboración del bollo o churro, así como en el pegado. También se lleva a cabo cuando se alisa la superficie de las paredes, la base o el fondo de la pieza, una vez alisada con la lisadera. Asimismo, también se humedece la mano en almagre diluido cuando se va a proceder a *almagriar* la pieza (Santana Duchement, 2005).

**Inclusión:** ver desgrasante.

**Irregular (cocción):** guisado cerámico que se presenta de forma no regular, es decir, que posee ciertas zonas no comunes, estableciéndose varias tonalidades, calidades, etc. Puede suceder por varias razones, por una cocción rápida, falta del combustible necesario, entrada de mucho aire, etc.

**Jarra:** denominación que se da en diversos centros loceros canarios de Gran Canaria a un tipo de recipiente (de tendencia globular o forma compuesta) de grandes dimensiones utilizado para almacenar ciertos productos o sustancias, como gofio, cereales (trigo, millo, cebada, etc.), carnes en salazón, orines, etc. Algunas jarras pueden contener hasta 50 litros, o más, de volumen. También se denomina jarra a otros recipientes contenedores de líquidos (de menor volumen y de diversas formas), como las jarras para flores, jarras para vino y agua, etc.

**Jarra acanutada o acanauta:** el término procede de la palabra canuta, que alude a una cabra con las orejas pequeñas y acanutadas, de canuto (tubo de longitud y

grosor no muy grandes). Recipiente cerámico (jarra) alargado, con forma de canuto (Santana Duchement, 2005).

**Jarrón:** denominación dada en Lugarejos a un recipiente que posee cuatro asas y cuatro argollas que se solía vender bastante en épocas festivas, empleado para poner las flores (Santana Duchement, 2005). En otros centros loceros se fabricaban jarrones, pero diferentes a los de Lugarejos.

**Jorgazo:** de horgazo, también denominado juargazo, jaraso, o jara salvaje. Arbusto cistáceo (*Cistus monspeliensis* L.) empleado en algunos centros loceros como combustible para el guisado (Santana Duchement, 2005).

**Jurgonero:** de hurgonero, instrumento de madera de pino (*Pinus canariensis*), pita (*Agave americana*), etc. utilizado para mover las piezas cerámicas, durante la cocción de las mismas. En Tenerife, La Palma y La Gomera se denomina así a una horqueta que se emplea para remover las brasas. Esta palabra procede de hurgón, instrumento de hierro para remover y atizar la lumbre.

**Kíkara o quícara:** figura cerámica en forma de gallina que servía como juguete u objeto decorativo. Se llama kíkara a la gallina que está de muda, cuando se le caen las plumas y la cresta se pone pálida y caída. En la fase en la que la gallina recupera el plumaje, la cresta se endereza y adquiere un color rojo muy vivo. En Lugarejos a las crestas de las kíkaras de barro se les añadía almagre. Las compradoras solían decir: ¡ésta amanece poniendo huevos! Es la única figura animal a la que se le añadía almagre (Santana Duchement, 2005).

**Labio:** parte superior o terminal del borde. Dependiendo del tipo de labio, éste puede ser plano, redondeado, biselado en el interior, biselado en el exterior y apuntado.

**Laja:** piedra de basalto plana donde se trabaja el barro.

**Lancón:** término que podría proceder del portugués *lanço*, de lanzar, tirar. Lugar cercano al horno donde se tiraba la loza rota y los desechos del pueblo. En los lancones se podría documentar la evolución de la tipología cerámica de una localidad alfarera.

**Lebrillo:** recipiente de forma troncocónica invertida de grandes dimensiones (como una gran palangana) utilizado para amasar el pan, elaborar morcillas, chorizos, etc. Incluso, en algunos lugares de empleaba para lavar la loza, o para la higiene y aseo personal (algunas madres bañaban a los bebes o niños y niñas pequeños en los lebrillos). En origen el lebrillo es una vasija de barro vidriado o melado, incluso de plata u otro metal, más ancha por el borde que por el fondo y que se usaba para lavar la ropa, baños de pies u otros usos (Santana Duchement, 2005).

**Levantado:** en cerámica proceso que consiste en realizar (generalmente llevando hacia arriba el barro desde la base hasta la boca) una pieza cerámica utilizando las técnicas de mano, torno o molde. En la loza tradicional canaria se emplea el levantado con la técnica del urdido a mano.

**Lisadera:** instrumento lítico (casi siempre de basalto) procedente de la costa (suele ser un callao de mar muy erosionado), que presenta una superficie muy homogénea y pulida. Posee formas variadas (esférica, ovoide, trapezoidal, etc.) debido a su repetido uso durante décadas y es utilizado en las diferentes fases de la elaboración de la loza para regularizar la superficie de las vasijas. Destacan las *lisaderas* de levantar, las *lisaderas de aliñado* o finas (utilizadas para el alisado) y las *lisaderas de almagría* o *lisaderas de agua* (empleadas para el bruñido), estas últimas de gran valor para las loceras, que se heredan de madres a hijas, algunas llegan a ser centenarias (200 años).

**Llamar al fondo hacia dentro:** fenómeno que tiene lugar dentro de la cámara de cocción del horno, en el que las piezas de fondos amplios sufren las consecuencias de las contracciones de las paredes. Si no se previene el centro del fondo de la pieza se puede deformar hacia el interior del recipiente, de manera que esta curvatura es neutralizada por la locera, alargando el fondo hacia el exterior, cuando aún el barro es plástico (Santana Duchement, 2005).

**Locero/a:** de loza, persona que se dedica a elaborar en Canarias recipientes y piezas de barro guisado. Generalmente eran las loceras las personas encargadas de la elaboración de las piezas cerámicas, en la alfarería tradicional canaria, si bien se han documentado diversos hombres que ejercían como alfareros o loceros (siglos XIX y XX). El término procede del latín *lautia*, ajuar y tal vez del portugués *louceiro*. En Andalucía, Colombia y Venezuela también se emplea esta palabra para designar al alfarero. Locero, asimismo, es el mueble estante para guardar la loza (Santana Duchement, 2005). Los profesionales que actualmente en Canarias se dedican a la fabricación de objetos de barro denominan locero o locera, a aquellas personas, sobre todo mayores de edad, que se dedican, o dedicaban a la realización de cerámicas tradicionales, y que ya quedan muy pocas.

**Loza:** denominación tradicional, dada en Canarias, a todo lo referente a la cerámica. Nombre dado a los recipientes y piezas de barro guisado en Canarias. Puede ser fina o basta. La loza fina se caracteriza por estar mejor elaborada y ser utilizada en ocasiones especiales, mientras que la loza basta posee un tratamiento más bajo que la fina y se caracteriza por servir para actividades cotidianas (cocina, transporte, etc.). Sin embargo, en algunas zonas de la Península Ibérica la loza es la cerámica fina y barnizada. El término loza aparece citado en Canarias, desde el siglo XVI, en diversos documentos, tales como protocolos notariales, testamentos, etc. Hoy día los profesionales de la cerámica o alfarería diferencian la loza (antigua) de la cerámica actual (contemporánea).

**Loza cruda:** término que alude a la loza (piezas) sin guisar, sobre todo cuando se está secando.

**Loza guisada:** término que alude a la loza (piezas) ya guisadas o cocidas.

**Lustre:** brillo, se aplica también al bruñido.

**Maceta:** recipiente de forma troncocónica invertida de mediano tamaño, que presenta un agujero en el centro de la base, utilizado para almacenar tierra y plantar

flores u otras especies vegetales. Procedería del término italiano *mazzeto*, mazo de flores, o incluso del mozárabe.

**Majado:** relativo a majar, machacar, quebrantar, golpear la arcilla, para obtener una tierra muy fina. Generalmente se lleva a cabo con una piedra y, en menor medida, con un mazo de madera o mazo. Procedería del latín *malleare*, de *malleus*, martillo.

**Mamelón:** en cerámica apéndice (asa, etc.) con forma de pequeña mama.

**Mano exterior o soporte:** es la mano que actúa como una superficie de trabajo, donde se ejecutan las acciones de elaboración, generando movimientos de rotación sobre su eje del recipiente que se elabora y que mantiene la forma en el aire cuando se está poniendo la arena sobre la superficie de trabajo. Es la mano que trabaja en la zona externa del recipiente y que asume, según el ritmo de trabajo, el de complemento o soporte (Santana Duchement, 2005).

**Mano de mayor nivel de acción gestual:** denominación que alude a una gradación de la cantidad de gestos que realiza una mano, con respecto a la otra. Describe los gestos empleando un código definido para los diestros o los zurdos (Santana Duchement, 2005).

**Maragullo:** de margullo, del portugués *mergulhar*, *acto ou efeito de entranhar*, esconder, desaparecer. En Canarias margullar es bucear.

**Marea:** corrientes térmicas que se producen en el interior del horno que hacen salir las llamas por la puerta.

**Masapé, masapez, masapen:** barro fuerte empleado en la elaboración de cerámica tradicional, puede ser de color gris, verdoso, azulado, blancuzco y canelo oscuro. Para algunos autores el *masapé* es una arcilla fina (Diego Cuscoy, 1971).

**Matriz:** está constituida por minerales de arcilla, elementos volumétricamente más importantes en la composición mineralógica de una pieza de alfarería.

**Merma:** capacidad de loza que podría albergar un horno cerámico tradicional canario.

**Meyar:** orinar, mear. Algunas jarras eran empleadas para guardar orines de personas o de vacas (que no tuviesen la regla), que eran utilizados en labores de tintado del lino. El lino se sumergía en estos orines y luego se procedía a darle tinte. Por eso algunos informantes nos decían que *meyaban* dentro de las jarras.

**Microlito:** pequeñas piedras que se encuentran en la propia arcilla o barro.

**Minar:** filtrar. Derivado del francés *mine*, filtración de agua en un terreno que luego aparece o aflora en otro lugar. Las loceras dicen que una talla o bernegal se mina cuando el agua se filtra y rezuma por las paredes, debido a alta proporción de arena mezclada con el barro, o cuando se pone arena de grano grueso. Al poner mucha arena la consolidación de las paredes del recipiente es menor y después del guisado la estructura interna del barro deja abiertos muchos canales, por los que se filtra el agua

hacia el exterior del recipiente (Santana Duchement, 2005). En Tunte se dio el caso de que algunas tallas fabricadas por una locera se minaban tanto, que las vecinas que compraban esta loza se quejaban.

**Molturación:** acción de molturar, machacar un elemento para hacerlo más fino.

**Mondar el barro:** acción de quitar las piedras a la arcilla o barro. Se puede hacer tanto en el mismo momento de la extracción del barro, apartando las piedras más evidentes, pero sobre todo se produce en la fase de procesado de la materia prima, cuando se deseca y tritura el barro, retirando todas las piedras que pueden hacer estallar (fracturar) la loza. Para las loceras mondar el barro es limpiarlo de piedras.

**Montonada:** cantidad de loza sin especificar, como puño. Las loceras hablan de una montonada de loza, o un puño de loza, que son varias piezas, pero sin determinar el número exacto.

**Movimientos gestuales:** generalmente las loceras suelen hacer tres tipos de movimientos, básicos, con las manos cuando manipulan el barro, uno circular continuo (a modo de molino), otro de presión circular (para hacer como una albóndiga) y otro de presión longitudinal (como un rodillo) (Santana Duchement, 2005).

**Nogalito:** es la denominación que recibe en La Atalaya y otros lugares el eucalipto (*Eucaliptus* sp.).

**Oficios:** diferentes utilizaciones de un mismo objeto.

**Olla:** del latín *olla*, recipiente cerámico de forma globular, con cuello y boca anchos, así como dos asas, utilizado para guisar o cocer alimentos. En la cerámica tradicional canaria existen ollas de agua, para guisar leche, para cocinar, etc.

**Ollero:** persona que se dedica a elaborar ollas. Nombre dado en el siglo XVI a los alfareros que se dedicaban, esencialmente, a fabricar ollas, aunque el nombre alude, por extensión, a todos los alfareros que fabricaban otras piezas (atanores, formas de azúcar, etc.). El término ollero, en Canarias, suele citarse en diversos documentos de finales del siglo XV y del siglo XVI. En el diccionario de la lengua española del año 1864 se define al ollero como el que hace o vende ollas y todas las demás cosas de barro que sirven para los usos comunes (Campuzano, 1864: 809).

**Oreado:** acción de desprender la humedad del barro, mediante la exposición al sol o en un lugar sombreado y aireado, dependiendo de la fase de elaboración de la misma.

**Orza:** recipiente cerámico empleado para contener diversos tipos de alimentos en conserva (salazones, ahumados, etc.). En la cerámica tradicional canaria no se suele emplear esta denominación, sino jarra o tinaja, sobre todo. Si bien la palabra orza es citada en diversos documentos hasta el siglo XIX, aludiendo a una pieza cerámica fabricada en Canarias.

**Oxidante:** en cerámica aspecto de la pasta de color rojizo. Se dice que una cocción es oxidante cuando, durante el guisado, se ha producido entrada de mucho oxígeno, es decir oxidación o en atmósfera oxidante.

**Paila:** originalmente vasija grande de metal, redonda y poca profunda. En América es una sartén. La palabra puede proceder del latín *patella*, padilla. En la loza canaria la paila es un recipiente usado para asar o guisar, también denominada asadera o artesa.

**Pajullo:** brizna de paja o de hierba seca. Durante las labores de limpieza o mondado del barro no sólo se retiran las piedras, sino restos de raíces e incluso de pajullos.

**Palangana:** pieza cerámica en forma de escudilla de mayores dimensiones, empleada para el aseo personal. Probablemente las palanganas elaboradas en la loza canaria puedan ser una copia de las jofainas o palanganas de la Península.

**Palmatoria:** especie de candelero bajo, con mango y pie, generalmente con forma de platillo, en el que se coloca una vela.

**Paloma de Lugarejo:** pieza de loza elaborada en Lugarejos en forma de figurilla de una paloma, que se usaba como objeto decorativo, pero también como juguete.

**Pared:** en cerámica dícese de la parte relativa al grosor de un recipiente.

**Pasta:** mezcla de la arcilla o barro con otros materiales (agua y desgrasante). Barro preparado. La pasta puede presentarse fresca o guisada. También se denomina pasta a los diferentes tipos de barro. En Arqueología también se denomina pasta a la mezcla, ya cocida, de la arcilla y el desgrasante.

**Pella:** masa de elemento moldeable y plástico, en el caso de la pella de barro generalmente posee forma cilíndrica, pero que se le puede dar la forma que se desee. El basto es dividido en pellas que son amasadas con las manos y luego son conservadas una sobre otra hasta su uso.

**Pichón o pico:** parte puntiaguda que sobresale en la superficie o en el borde, o límite de alguna cosa. Probablemente procede del portugués *pico* o *púa*. En el caso de la loza tradicional canaria se trata de unos mamelones, muy característicos, ubicados en la parte superior de algunas tallas o bernegales. Algunas loceras exponen que a los "cuernillos de la loza se les llama pichones, de toda la vida".

**Piedra de majar:** canto rodado con forma redonda y plana que se suele emplear para el majado, o machacado del barro. Generalmente no existe una piedra específica para efectuar el majado, usándose una cualquiera que cumpla unas medidas y dimensiones determinadas. Sin embargo, en La Atalaya se denomina así a un canto rodado de origen marino, utilizado para partir y machacar las piedras de barro y de almagre que puede emplearse durante un tiempo. Con el desgaste suelen adquirir una forma de tendencia circular y se siguen utilizando hasta que no superen los 10 x 4 cm.

Cuando las piedras se hacen más pequeñas se reemplazan por otras de dimensiones mayores (Santana Duchement, 2005).

**Piedra muerta:** denominación dada en Canarias a un tipo de piedra que soporta altas temperaturas (1.100º C) sin sufrir fracturas o alteraciones importantes. Piedra utilizada en la fabricación de hornos. Generalmente se trata de escoria compactada de origen basáltico.

**Piedra viva:** tipo de piedra que no soporta las altas temperaturas, produciéndose fracturas y alteraciones si se les somete al contacto directo con el fuego. Destacan los cantos rodados de basalto. Este tipo de piedra se empleaba en la construcción de estructuras y edificios (basaltos, fonolitas, etc.).

**Pila:** vasija empleada para lavar la ropa. Procede del término latino pila, mortero, pieza grande de piedra, u otra materia, cóncava y profunda donde se pone agua para varios usos. También se denomina así a una vasija de piedra que sirve de abrevadero de animales. En Lanzarote, Fuerteventura, Gran Canaria y La Palma la pila de destilar o destiladera es la piedra labrada empleada para filtrar el agua. Probablemente se trate de una influencia portuguesa de Madeira (Santana Duchement, 2005). También la pila puede ser una medida de carga, equivalente a unos dos o tres haces de leña.

**Pilón:** mortero de madera o de metal que sirve para majar granos u otros. También se llama pilón al pan de azúcar blanco o refinado de forma cónica. Puede ser, de igual manera, un recipiente de piedra que se pone en las fuentes que recoge el agua y sirve de abrevadero, lavadero u otros usos (Santana Duchment, 2005). En la loza tradicional canaria se trata de un recipiente cerámico de forma troncocónica invertida utilizado, generalmente, para fregar objetos. En algunos lugares a los pilones se les denomina ganiguetes. También se denomina pilón a una palangana pequeña.

**Pintado:** en cerámica técnica decorativa que consiste en fijar pintura, por medio de los dedos, utilizando pinceles u otros utensilios, antes de proceder al guisado. Con la cocción la pintura queda fijada.

**Pisado del barro:** acción que consiste en amasar el barro con los pies (con uno o los dos). En algunas ocasiones (elaboración de tejas en Gran Canaria) el pisado lo realizaba una vaca.

**Pitón:** palo largo, procedente de la pita (*Agave americana*), utilizado por el guisandero para sacar las piezas dentro del horno. También con el pitón se mueven las piezas que están dentro del horno, para ver si están guisadas o, inclusive, se utiliza para remover la leña que está ardiendo. Para evitar que se queme completamente tiene que ser sumergido constantemente en un balde, u otro recipiente, de agua.

**Pitos de agua:** instrumento musical fabricado en barro, de pequeñas dimensiones, que consiste en un vasija con una serie de agujeros. Al llenarse de agua, hasta una cierta altura, y soplar por los agujeros sale un sonido parecido al gorjeo de los pájaros. Algunos pitos de agua poseen forma zoomorfa, especialmente de aves. Para ver algunas piezas de estas características recomendamos el libro *La memoria recuperada. La Colección Casilda de Tacoronte en el Museo de Ciencias Naturales de La Plata*

*(Argentina)* de los autores Manuel A. Fariña González y Antonio Tejera Gaspar (1998: 91-93).

**Plasticidad:** estado del barro que permite que pueda estirarse sin agrietarse y desplomarse. Los barros de Gran Canaria suelen ser más plásticos, en general, que los de Tenerife. Estos barros más plásticos permiten levantar piezas casi verticalmente, alargando la masa y conseguir mejor formas globulares.

**Plato:** vasija cerámica redonda, con una concavidad en medio y borde plano. En la cerámica tradicional, sobre todo en las últimas décadas se elaboraban platos para uso en la cocina, así como platos decorativos, algunos para colgar en paredes.

**Plato de colgar:** pieza cerámica en forma de plato de uso decorativo, que se cuelga en las paredes de las casas.

**Porrón:** vasija cerámica de forma globular que sirve para almacenar y servir agua, presenta dos agujeros acondicionados, uno para la entrada del agua y otro para la salida. Este último sirve para verter un chorro y beber directamente. En la Península los porrones, que suelen ser de vidrio, se emplean para beber vino a chorro a través de un pitón que tiene en la panza.

**Precalentamiento:** en tecnología cerámica se denominada precalentamiento a la acción de prender fuego en un horno sin estar colocadas las piezas a cocer, con el fin de subir la temperatura del horno y que las piezas se guisen en el menor tiempo posible.

**Preforma de la base:** forma que adquiere la pella de barro una vez se ha sometido a los primeros trabajos para la elaboración de la base. En las bases estrechas se forma una esfera de barro que es sometida al ahuecado con las dos manos. El tercio superior de esta forma es de tendencia esférica y está hundido, y el tercio inferior es cóncavo. Luego esta preforma se somete al aplastamiento del tercio inferior y se va definiendo el hueco interior, para formar un fondo y la raíz de la pared. En ese momento se transforma en la base del recipiente. En las bases anchas la preforma estaría constituida por la pella aplanada con los nudillos sobre la tabla, sin haber sido definida por otro tipo de trabajo. La definición de esta preforma vendría dada por la distribución del barro, con un grosor de plano homogéneo, la formalización de un perímetro y la elaboración de la raíz de la pared (Santana Duchment, 2005).

**Rabilera de vino:** tal vez del portugués *rabileiro*, *tengedor de rabil*, que se asocia a parrandista, juerguista, o pícaro. Pieza cerámica empleada en la elaboración y servicio del vino.

**Raíz de la pared:** cimiento de barro en el que se adhieren los churros o bollos, para levantar las paredes. Esta raíz de pared se prepara durante la elaboración de la base.

**Ralo:** barro muy tierno.

**Raspa:** barro casi seco, producto del desbastado de la pieza. No es un material de deshecho, pues se suele aprovechar para mezclarla con el barro preparado, para ello las raspas se les añade algo de agua y recuperan la plasticidad (Santana Duchement,

2005). Las loceras exponen que las raspas le dan fuerza al barro nuevo. Generalmente las raspas suelen adquirir una forma de estrecho cilindro alargado.

**Raspado:** en cerámica acción de quitar el barro sobrante de una vasija. Se lleva a cabo cuando la pieza se ha dejado secar. Es la fase más agresiva del proceso de preparación de la superficie externa de la loza. También se denominada cortado, recortado o desbastado.

**Raspador:** o cuchillo, instrumento metálico que se utilizan para raspar o desbastar la loza, generalmente suele ser un trozo de aro de barrica, un cuchillo viejo, una cuchara, etc.

**Raspaduras:** raspas, restos de barro amasado sin guisar que se aprovechan para volver a amasar.

**Raspilar:** tal vez del portugués *raspinhar*. Limpiar un terreno de malas hierbas y piedras, derivación de raer ligeramente una cosa, quitándole alguna parte superficial. En Hoya de Pineda se denomina raspilar a la acción del trabajo de la lisadera, sobre el barro medio seco.

**Raspona:** o *carraspentito* (en Tenerife), útil de piedra de superficie porosa, utilizado en el primer alisado, durante el proceso de elaboración de la cerámica. En La Atalaya se llegaron a fabricar rasponas de loza, para ello la locera hacía una pella, de cierto tamaño, de barro con mucha arena que se guisaba en el horno. También en La Atalaya se usaba la raspona después de emplear la santona, útil más áspero (Santana Duchement, 2005).

**Rasponado:** acción de pasar la raspona por la superficie de la vasija.

**Refilado:** en cerámica, acción de igualar u homogeneizar quitando pasta, los grosores de las paredes de un recipiente, después de efectuar el desbastado y raspado o recortado. Este término no se utiliza en la cerámica tradicional canaria.

**Refractario:** material que soporta o resiste la acción del fuego sin cambiar de estado ni descomponerse. En los hornos canarios tradicionales, tanto de loza, como de tejas y ladrillos, el material refractario empleado suele ser una capa o enlucido de barro que recubre todas las paredes interiores.

**Relente:** del francés *relent*, a su vez del latín *regelare*, helar. Humedad ambiental que se produce durante la noche. Término empleado en Andalucía, Murcia y Canarias. Las loceras no dejaban las piezas, que se estaban secando antes de la cocción, al relente, sino que eran guardadas en el interior de las cuevas.

**Reverberos:** elemento cerámico constituido por un plato y tres patas, de pequeñas dimensiones, utilizado como hornillo para calentar leche materna, utilizada con fines medicinales (remedio contra la otitis), entre otros.

**Ripio:** piedras de pequeñas dimensiones utilizadas en la construcción de muros y estructuras que se instalan entre las piedras de mayores dimensiones, para calzar, nivelar, etc.

**Rulo:** denominación dada en La Atalaya a los segmentos de barro modelado que se emplean en el urdido (Santana Duchment, 2005). En otros centros loceros se denominan churros o bollos.

**Sahumador:** aunque el término más empleado se sahumador, algunas personas también dicen sahumerio que se suele pronunciar como *sajumerio*. Según el *Tesoro Lexicográfico del Español de Canarias* (Corrales, Corbella y Álvarez, 1996 b:) el sahumerio es la acción y efecto de quemar las hierbas en el sahumador (recipiente utilizado para tal fin). Sin embargo, es conocido que, en algunas zonas de Gran Canaria, el sahumador se denomina como sahumerio o "*sajumerio*". El término sahumador procede del latín *suffumare*. Se trata de una pieza cerámica, contenedor de fuego, que sirve para quemar hierbas olorosas o medicinales (como incienso, eucalipto, romero, alhucema, etc.), que purifican el ambiente de las casas, espantan a los insectos, los malos espíritus, etc. Los sahumadores también se empleaban para calentar trapos, o incluso ciertas partes de las casas (donde se colocaban a los niños pequeños o bebés), si bien, generalmente, esta función también se hacía con el brasero.

**Santona:** útil lítico áspero y poroso denominado así en La Atalaya empleado para raspar, más áspero que la raspona. Se usa en el primer aliñado con agua, después del desbastado, para eliminar la mayor cantidad de imperfecciones de la superficie (Santana Duchement, 2005).

**Sarmiento:** poda de la vid (*Vitis vinífera*), que en La Atalaya se emplea (seco) como combustible para guisar en los hornos.

**Sazonar:** en La Atalaya proceso de secado total de la loza (Santana Duchement, 2005).

**Secado:** ver oreado. En cerámica, acción de desprender la humedad del barro, mediante la exposición en un lugar sombreado y aireado. El secado es el paso previo a la cocción, que es el momento que la pieza pierde totalmente cualquier resto de humedad.

**Sobado:** acción de amasar el barro con las manos (aunque estuviera pisado), al objeto de que se ablande y suavice, pero a la vez, para calentarlo y orientar bien las partículas del barro, puesto que cuando el barro está guardado se endurece y se pone rígido. El barro se soba cuando se extrae del goro y se mezcla don arena y raspas. Este procedimiento se equipara al pisado del barro, pero se usa en aquellos casos en los que requiere una cantidad menor de mezcla o masa (Santana Duchment, 2005).

**Sobado a la mano:** amasar el barro a mano.

**Sopera:** vasija cerámica honda que sirve para contener la sopa y servirla en la mesa.

**Tabefe:** suero de la leche o de la cuajada. Este término procedería de una palabra indígena canaria.

**Tabla:** perforación situada en el centro de la muela superior de un molino circular a mano, en la que está el eje de madera que impide el desencajamiento de las dos muelas, debido a la fuerza centrífuga del movimiento rotatorio. Además dicho agujero sirve para introducir el elemento a moler, que en el caso de la loza, es el almagre (Santana Duchement, 2005).

**Talla:** palabra que procede del portugués *talha*, a su vez del latín *tinacula*, diminutivo de tina, garrafa para vino. Para los investigadores portugueses la talha es un recipiente de grandes dimensiones destinado al almacenamiento o transporte de grandes cantidades de líquido (Cruz y Correia, 2007: 72). Sin embargo, en algunos lugares de Portugal (Selhariz ou Vilar de Nantes, Chaves, Bisalhães, Mondrões, Vila Real, Fazamões, Paus, Resende, Viseu) ciertas tallas se empleaban para almacenar o contener, además del agua, aceite, aceitunas, millo y otros granos (Fernandes y Teixeira, 1997). En cerámica tradicional canaria la talla es un recipiente de forma compuesta, generalmente de panza globular, o bitroncocónica, base con tendencia plana y cuello cilíndrico, que se utiliza para transportar agua desde los puntos de abastecimiento (fuentes, pilares, acequias, barrancos, etc.) hasta los hogares. Suelen tener un cuello alto para poder colocar un trapo o paño, que se ata, o incluso para colocar una tapa, para evitar que el agua se salga, debido a los continuos movimientos oscilantes. Algunas loceras exponen que las tallas deben tener el cuello de la barriga de la pieza, de cuatro dedos o más de alto, para que se pueda llevar y traer el agua bien y no se derrame. Generalmente las mujeres se colocaban las tallas sobre sus cabezas para transportarlas. En Andalucía algunas alcarrazas blancas se denominaban tallas durante el siglo XVII (Pleguezuelo Hernández, 2000). Las tallas canarias poseen un volumen que oscila entre los cinco y los siete litros, si bien hay algunas que pueden llegar hasta los once litros. En La Atalaya varias piezas cerámicas reciben el nombre de talla, talla de agua, talla de plantar (especie de maceta), talla de caño (a modo de porrón), etc.

**Talla de caño:** pieza cerámica elaborada exclusivamente en La Atalaya, con forma parecida a una talla de tres picos, pero algo más pequeña, que posee un caño por donde salía el agua. La talla de caño se puede considerar como un porrón para beber agua.

**Talla de juguete:** reproducción de una talla de pequeñas dimensiones que se realizaba para vender o para regalar como juguete. Se solían elaborar en grandes cantidades cuando se procedía a su venta en lugares donde se celebraban fiestas (Santana Duchement, 2005).

**Talla de Lugarejos:** o talla de gajo, pieza realizada en Lugarejos, sobre todo por la locera Teresa Suárez, "la Cieguita".

**Talla de pila:** si bien debajo de la pila de destilar, o destiladera, se suele colocar un bernegal, en algunas ocasiones también se puede poner una talla, dicha talla es denominada talla de pila, que es específica para dicho fin. Puede darse el caso de que la misma talla con la que se va a buscar el agua (a las acequias, fuentes, pilares, barrancos, etc.) es la que se coloca en el tayero o tallero, o destiladera, pero también puede ocurrir que se utilice otra pieza cerámica, bien un bernegal, u otro tipo de talla.

**Taña de plantar:** pieza cerámica exclusiva de La Atalaya, parecida a una tinaja de frutos secos (con asas de herradura), pero de menor tamaño, que se utilizaba como maceta.

**Tangarines:** probablemente deriva de tángano, en Tenerife, tarugo de madera con que se señala algo o en el que se machaca algo. Tal vez deriva del regresivo de tanganillo, palo piedra o cosa semejante que se pone para sostener y apoyar una cosa provisionalmente. Con el sentido de rama seca de un árbol, se emplea en Burgos y Salamanca; con el de raíz de urce que se usa como combustible, en León. En portugués, *tanganho*, es un ramo que se corta por *ter secado na árvore*. Leña fina que al quemarse no aporta calorías (Santana Duchement, 2005).

**Tapa:** pieza cerámica con forma de plato que se utiliza para cerrar las bocas de ciertos recipientes, se suelen fabricar en tres tipos, las de encaje (que presentan una reborde inferior, que encaja en la boca del recipiente), las horizontales (planas) y las abombadas (Santana Duchement, 2005). Algunas tapas presentan un agujero en el centro, son las que se emplean en los bernegales, para permitir que el agua que destila la pila entre en el bernegal. Se fabrican tapas de muy diversos tamaños, para bernegales, tallas, ollas, calderos, ajeros, cebolleros, cazuelos, hornillas, soperas, sahumadores, etc.

**Tarros de ordeño:** en cerámica, recipientes elaborados como elementos que sirven para recoger la leche obtenida del ordeño, generalmente, de cabras (*Capra hircus*) u ovejas (*Ovis aries*). En algunos lugares de la isla de Gran Canaria se empleaban como tarros de ordeños los gánigos.

**Tayero o tallero:** denominación que se suele dar a la estructura, generalmente de madera tallada, en la que se coloca la piedra de destilar o pila, así como el bernegal, o la talla.

**Taza:** del árabe *tassa*, escudilla. Vasija pequeña, de loza o metal, generalmente con asa, que se suele emplear para tomar líquidos.

**Tegue o teigue:** material compuesto de carbonato cálcico, empleado en la cerámica tradicional de la isla de Lanzarote, que se aplicaba igual que el almagre y que servía para impermeabilizar la pieza, así como de elemento refractario.

**Temperatura de cocción o guisado:** nivel térmico o calorífico que es necesario para alcanzar una buena cocción de la pieza.

**Tenacidad:** estado del barro que permite ser más compacto y menos plástico, lo que posibilita que se posea un centro de gravedad más sólido y no se desmorone (se venga abajo). Se suelen emplear para elaborar piezas cerámicas con formas ovoides o bitroncocónicas (como los bernegales de Tenerife). Estos barros no permiten alargamientos extremos, pues se agrietan. Los barros de Tenerife suelen poseer más tenacidad que los barros de Gran Canaria.

**Tendido:** del latín *tendere*, desplegar, extender. Es la acción de colocar la loza al sol, para que se vaya calentando y secando completamente antes de proceder a su introducción en el horno para su guisado. Entre los tejeros se denomina tendido cuando

se colocan las tejas para su secado sobre el mantillo (lugar de secado). También el tendido es la cantidad de barro a pisar (Santana Duchement, 2005).

**Terrume:** tierra de color blanco que se emplea para absorber el excedente de agua que tenga el barro (Santana Duchement, 2005).

**Textura:** disposición, estructura de las partes de un cuerpo, obra, etc.

**Tiesto:** término de origen portugués, denominación que se da en algunas islas a los tostadores de barro, con forma de plato hondo y grande (de entre 60 y 70 cm de diámetro), que sirven para tostar los granos de millo, cebada o trigo. Para que el grano de tueste por igual se emplea un palo con un envoltorio en el extremo inferior o estoperón, que remueve y reparte el grano (Pérez Vidal, 1991: 140).

**Tijera:** en cerámica tradicional canaria la tijera es un aro redondeado metálico que sirve para raspar el barro.

**Tina:** en La Atalaya es una lisadera, callao de playa, que depura el trabajo en el aliñado con agua, después de someter la superficie del recipiente con la raspona (Santana Duchement, 2005).

**Tinaja:** recipiente cerámico de grandes dimensiones (algunas tinajas alcanzan los 500 ó más litros de capacidad) que se caracteriza por ser mucho más ancha por la parte media, que por el fondo y la boca. Generalmente las tinajas suelen encajarse, para su sujeción, en un pie o aro. Se utilizan como contenedores de agua, aceite, vino u otros líquidos. En la cerámica tradicional canaria, en ciertos centros loceros, se denomina tinaja a un recipiente (de menor tamaño) empleado para guardar frutos secos, aceitunas, etc.

**Tinajero:** persona que se dedica a elaborar tinajas. Nombre dado en el siglo XVI a los alfareros que se dedicaban a fabricar tinajas. Aunque el nombre puede hacer alusión, por extensión, a todos los alfareros.

**Tolva:** perforación ubicada en el centro de la muela superior de los molinos circulares de mano, en la que emplaza el eje de madera, que impide el desencajamiento de las dos muelas (producida por la fuerza centrífuga del movimiento). Además se llama tolva al orificio por el que se introduce el elemento a moler, que en el caso de la loza, es el almagre (Santana Duchement, 2005).

**Tortaje:** en La Atalaya colocar en la cámara del horno la loza pequeña o menuda y la loza abierta (como los platos, cazuelas, etc.), en la zona más próxima a la puerta del horno (Santana Duchement, 2005).

**Tostador:** en cerámica, recipiente que sirve para tostar granos de trigo, millo, café, cebada, etc. Suele tener forma troncocónica invertida y base plana. También se denomina tiesto en algunas islas, como La Gomera.

**Trabucar:** darle la vuelta a algo, volviéndola de arriba abajo. Tal vez del portugués *trabucar*, *ir a pique o navio* (Santana Duchement, 2005). Virar una pieza boca abajo.

**Trancar:** saturar de arena el barro (Santana Duchement, 2005).

**Tranque:** de trancar, agarrar con fuerza. Se dice que el barro está del tranque, cuando han sido bien mezclados el barro, la arena y las raspas, consolidándose proporcionalmente a la pérdida de agua (Santana Duchement, 2005).

**Tratamiento:** en cerámica, acción o trabajo que se realiza sobre un elemento cerámico, desde que se levanta, hasta su secado.

**Urdido:** sistema de fabricación de piezas de barro, a mano, consistente en añadir churros o cilindros superpuestos.

**Vahiar:** de vaho, acción de expulsar la humedad en la puerta del horno (Santana Duchement, 2005).

**Vaso:** en cerámica, recipiente de pequeñas dimensiones utilizado para beber agua. Suele tener varias formas, pero priman las cilíndricas.

**Vaso murgo o de picos:** vaso que presenta en el borde diversos picos, cuyo cometido es el de sacar y trasvasar agua, pero no se emplea para beber directamente. La función de este vaso es evitar que las personas beban directamente y puedan transmitir alguna enfermedad.

**Vasijos:** algunas loceras denominaban a los recipientes, en general, como vasijos, en vez de vasijas. Sobre todo en Hoya de Pineda a todos los cacharros llaman vasijos.

**Verde:** estado de humedad excesiva en el secado que imposibilita el trabajo de la locera.

**ABREVIATURAS**

AHN. Archivo Histórico Nacional.

AHPLP. Archivo Histórico Provincial de Las Palmas, Joaquín Blanco.

AHDLP. Archivo Histórico Diocesano de Las Palmas.

ABMMC. Archivo, Biblioteca y Hemeroteca del Museo Canario.

AMA. Archivo Municipal de Arucas.

AMSBT. Archivo Municipal de San Bartolomé de Tirajana.

AMT. Archivo Municipal de Teror.

APNSCM. Archivo Parroquial de Nuestra Señora de la Candelaria de Moya.

APSBT. Archivo Parroquial de San Bartolomé de Tirajana.

APSLT. Archivo Parroquial de Santa Lucía de Tirajana.

APSMA. Archivo Parroquial de San Matías de Artenara.

APSNT. Archivo Parroquial de San Nicolás de Tolentino.

APSMG. Archivo Parroquial de Santa María de Guía.

APSB. Archivo Parroquial de Santa Brígida.

APSAG. Archivo Parroquial Santiago Apóstol de Gáldar.

fol./fols.: folio/folios.

rº: recto.

s/f: sin fecha

vº: vuelto.

VV.AA.: Varios autores.

## FUENTES CONSULTADAS

### Fuentes cartográficas

Cartografía digital de Grafcan, isla de Gran Canaria, ed. 1996 y 2015.

http://visor.grafcan.es/visorweb/

### Archivos consultados o citados

Archivo Histórico Nacional.

Archivo Histórico Provincial de Las Palmas, Joaquín Blanco.

Archivo Histórico Diocesano de Las Palmas.

Archivo, Biblioteca y Hemeroteca del Museo Canario.

Archivo Municipal de Arucas.

Archivo Municipal de San Bartolomé de Tirajana.

Archivo Municipal de Teror.

Archivo Parroquial de Nuestra Señora de la Candelaria de Moya.

Archivo Parroquial de San Bartolomé de Tirajana.

Archivo Parroquial de Santa Lucía de Tirajana.

Archivo Parroquial de San Matías de Artenara.

Archivo Parroquial de San Nicolás de Tolentino.

Archivo Parroquial de Santa María de Guía.

Archivo Parroquial de Santa Brígida.

Archivo Parroquial Santiago Apóstol de Gáldar.

Archivo privado de la familia de Celso Martín de Guzmán.

### Fuentes audiovisuales

Fondo fotográfico digital de la Fundación para la Etnografía y Desarrollo de la Artesanía Canaria (FEDAC). Referencia electrónica: http://www.fedac.org

Fondo fotográfico digital del Museo Canario.
Referencia electrónica: http://www.elmuseocanario.com

Vídeo alfarería popular de Hoya de Pineda.
Consejería de Industria, Comercio y Consumo. Gobierno de Canarias. 1992.
Referencia electrónica:
https://www.youtube.com/watch?v=357WTxcuHFs

Vídeo alfarería de Lugarejos, Artenara.
Consejería de Industria, Comercio y Consumo. Gobierno de Canarias. 1992.
Referencia electrónica:
https://www.youtube.com/watch?v=k0CQER4zU3U

## BIBLIOGRAFÍA


ABERCROMBY, Jhon (1914): "The prehistoric pottery of the Canary islands and its markers". *The Journal of the Royal Anthropological Institute of Great Britain and Ireland*, 44. London, pp.: 302–323.

ABREU GALINDO, Juan de (1977) [1.ª ed. 1632]: *Historia de la conquista de las siete islas de Canaria*. Edición crítica de Alejandro Cioranescu. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Goya.

AFONSO GARCÍA, Manuel (1983): *Greda. Manual de alfarería popular canaria*. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Centro de la Cultura Popular Canaria.

(1986): "De una cerámica tradicional a una cerámica popular". *I Congreso de Cultura de Canarias*. Las Palmas de Gran Canaria. Inédito.

(2011): *Greda. Manual de alfarería popular canaria.* La Orotava: Ed. Asociación Cultural Pinolere. Proyecto Cultural. Gobierno de Canarias.

AFONSO VARGAS, José Ángel (2012): *Aplicación del análisis de fitolitos y otros microfósiles al estudio de yacimientos, materiales arqueológicos y edáficos de las Islas Canarias. Los ejemplos de Las Cañadas del Teide (Tenerife), La Cerera (Arucas, Gran Canaria) y otras zonas de aplicación experimental*. La Laguna: Servicio de Publicaciones Universidad de La Laguna.

AGUIAR CASTELLANO, Sergio (2015): *José Samsó Henríquez. Un militar impulsor de la agriculura canaria*. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Mercurio.

AGUIRRE BAZTÁN, Ángel (ed.) (1995): *Etnografía. Metodología cualitativas en la investigación sociocultura*l. Barcelona: Ed. Boixareu Universitaria.

ALCESTES (1982): "Corre el riesgo de extinción. Existe el propósito de revalorizar la alfarería tradicional". *Diario de Las Palmas*. Viernes, 2 de junio de 1982. Las Palmas de Gran Canaria, p.: 6.

ÁLVAREZ CRUZ, Luis [1.ª ed. 1955] (1995): *Retablo Isleño*. II tomos. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Producciones Tauro. Cabildo de Tenerife.

ÁLVAREZ GARCÍA, José Javier y GARCÍA PORRAS, Alberto (2000): "El ajuar doméstico nazarí. La cerámica de las huertas del Cuarto Real de Santo Domingo (Granada)". *Transfretana. Revista del Instituto de Estudios Ceutíes*. Monografías. Nº 4. Cerámica Nazarí y Mariní. Ceuta, pp.: 139-178.

ANÓNIMO (1898): "La comarca de Gáldar". *El Diario España a la Ciudad de Gáldar*. Nº 189. Miércoles, 7 de noviembre de 1898. Las Palmas de Gran Canaria, p.: 6.

ARAÑA, Vicente y CARRACEDO, Juan Carlos (1978): *Los volcanes de las Islas Canarias*. III. Gran Canaria. Madrid: Ed. Rueda.

ARBELO CURBELO, Antonio (1987): "La evolución de la población de la isla de Gran Canaria del siglo XVI al XX y sus circunstancias". *Anuario de Estudios Atlánticos*. Nº 33. Madrid: Cabildo de Gran Canaria, pp.: 417-451.

ARRIBAS Y SÁNCHEZ, Cipriano (1900): *A través de las Islas Canarias*. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Antonio Delgado Yumar.

ASCANIO SÁNCHEZ, Carmen (2007): *Género, tradición e identidades. Estrategias de creación de valor en la alfarería de La Atalaya (Gran Canaria)*. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Anroart.

(2008): "Re-construyendo cuevas: identidad cultural y creación de valor. El ejemplo de La Atalaya de Santa Brígida". *El patrimonio troglodítico de Gran canaria*. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Asociación Insular de Desarrollo Rural de Gran Canaria, pp.: 211-221.

AZNAR VALLEJO, Eduardo [2.ª edición] (1992): *La integración de las Islas Canarias en la Corona de Castilla (1478-1526). Aspectos administrativos, sociales y económicos.* Madrid: Ed. Cabildo de Gran Canaria.

BÁEZ BOLAÑOS, Juan F. (1973): "Viejo legado de los pueblos. Artesanía. La alfarería, una herencia de nuestros aborígenes. Lugarejo (Artenara), la zona de más raigambre en Gran Canaria". *El Eco de Canarias*. Domingo, 30 de diciembre de 1973. Las Palmas de Gran Canaria, p. 13.

BALBUENA, J. M. (1987): "El alfar de Panchito el de la Atalaya, a cal y canto". *La Provincia*. 28 de marzo de 1987. Las Palmas de Gran Canaria, p.: 28.

BALFET, Hélène (1977): *Poterie feminine et poterie masculina au Maghreb*. II tomes. Université René Descartes. Paris. Tesis doctoral inédita.

BARANDIARÁN, José María de (1975): "Guía para una encuesta etnográfica". *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*. Volumen II. Navarra, pp.: 227-325.

BETANCOR QUINTANA, Gabriel (2003): *Los indígenas en la formación de la moderna sociedad canaria. Integración y aculturación de canarios, gomeros y guanches, 1496-1525*. Tesis doctoral. Facultad de Geografía e Historia. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Inédita.

(2004): "Los canarios y la caña de azúcar, siglo XVI". *XVI Coloquio de Historia Canario Americana*. Resúmenes. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo de Gran Canaria, p.: 15.

BETHENCOURT MATEOS, María Luisa de (1975): "Breve estudio de la cerámica popular talayera". *Anuario Centro Asociado de Las Palmas. Universidad Nacional de Educación a Distancia*. Nº 1. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Universidad Nacional de Educación a Distancia, pp.: 47-67.

BLANCO, Vicente (1998): "Algunas acciones de protección de la alfarería canaria". *El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria*. Nº 4. La Orotava: Ed. Asociación Cultural Día de las Tradiciones Canarias. Gobierno de Canarias. Cabildo de Tenerife. Ayuntamiento de La Orotava, pp.: 7-12.

BOLAÑOS, Javier (2005): "Un alfar con mucha historia". *La Provincia Diario de Las Palmas*. Lunes, 23 de agosto de 2005. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Prensa Canaria, p.: 5.

BOLETÍN OFICIAL DE LA PROVINCIA DE CANARIAS (1842): "Sección 44. Del día 11 de febrero de 1848". *Boletín Oficial de la Provincia de Canarias*. 21 de febrero de 1848. Santa Cruz de Tenerife, s/p.

BONTE, Pierre e IZARD, Michel (dir.) [1.ª ed. francés 1991] (1996): *Diccionario de Etnología y Antropología*. Trad. de Mar Llinares García. Madrid: Ed. Akal.

BRITO GONZÁLEZ, Oswaldo (1989): *El tránsito a la contemporaneidad*. En VV.AA. *Historia popular de Canarias. Colección la Biblioteca Canaria*. Tomo 5. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Centro de la Cultura Popular Canaria.

CABASA CALPE, Santi (2011): "La tinajería y su relación con la industria del vino". Oleana. *Cuadernos de Cultura Comarcal*. Nº 26. Requena: Ed. Centro de Estudios Requenenses. Ayuntamiento de Requena, pp.: 319-338.

CABRERA GUILLÉN, David (2007): *El oficio de la piedra en Arucas y su puesta en valor como recurso turístico*. Las Palmas de Gran Canaria: Ayuntamiento de Arucas. Asociación de Empresarios de Arucas. Mecohersan, SL y Compañía Artesanal de Canterías Arucas, SL.

CABRERA ROCHA, Juan Francisco (2014): *Análisis de la loza tradicional canaria e innovación en los procesos tecnológicos de elaboración.* Proyecto fin de carrera. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Escuela de Ingenierías Industriales y Civiles. Referencia electrónica: http://biblioteca.universitaria.net/html_bura/ficha/params/title/analisis-loza-tradicional-canaria-innovacion-procesos-tecnologicos-elaboracion/id/59744248.html

CABRERA VALENCIANO, María Iluminada; CAMINO PÉREZ, Argelia; PÉREZ HERNÁNDEZ, Noelia del Carmen; PÉREZ HERRERO, Enrique y RUA-FIGUEROA RODRÍGUEZ, Isabel (2006): *Pedro Fernández de Chávez, escribano público de Telde (1568-1570)*. El Rosario: Gobierno de Canarias. Dirección General del Libro, Archivos y Bibliotecas.

CAMPUZANO, Ramón (ed.) (1864): *Diccionario manual de la Lengua Castellana. Arreglado a la ortografía de la Academia Española y el más completo de cuantos se han publicado hasta el día*. Madrid: Ed. impresor Ramón Campuzano.

CAPEL MARTÍNEZ, J. y DELGADO CALVO-FLORES, R. (1978): "Aplicación de métodos ópticos al estudio de cerámicas arqueológicas". *Cuadernos de Prehistoria de La Universidad de Granada.* Nº 3. Granada: Ed. Universidad de Granada, pp.: 343-356.

CARO BELLIDO, Antonio (2002): *Ensayo sobre cerámica en Arqueología*. Sevilla: Ed. Agrija. Muy Ilustre, Antigua y Real Hermandad de Los Santos.

CARMONA VIRUETE, Olga (1974 a): "En La Atalaya de Santa Brígida dos alfareros siguen trabajando. Barro, arena, agua y manos hábiles". *El Eco de Canarias*. Viernes, 26 de abril de 1974. Las Palmas de Gran Canaria, p.: 5.

(1974 b): "Barro y manos hábiles. La alfarería canaria a punto de perderse". *Costa Canaria. Revista de información turística*. 30 de septiembre de 1974. Las Palmas de Gran Canaria, p.: 20.

CARRETERO PÉREZ, Andrés y ORTIZ GARCÍA, Carmen (2001): *El vientre de barro. Colección de orzas y tinajas. Catálogo de la exposición*. Sevilla: Junta de Andalucía. Museo de Artes y Costumbres Populares de Sevilla.

CASADO QUINTANILLA, Blas (coord.) (2001): *Tendencias historiográficas actuales*. Unidad didáctica. Historia. Madrid: Ed. Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED).

CAZORLA LEÓN, Santiago (1995): *Los Tirajanas de Gran Canaria. Notas y documentos para su historia*. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana.

COBA VIERA, Dolores de la (1982): "Pesas y medidas utilizadas en Canarias". *Revista Números.* Nº 2. La Laguna: Sociedad Canaria Isaac Newton de Profesores de Matemáticas, pp.: 9-22.

COELLO GÓMEZ, María Isidra; RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, Margarita y PARRILLA LÓPEZ, Avelino (1980): *Protocolos de Alonso Gutiérrez (1522-1525).* En VV.AA. Fontes Rerum Canariarum. Colección de textos y documentos para la Historia de Canarias. Tomo XXIV. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Instituto de Estudios Canarios. Universidad de La Laguna. Aula de Cultura de Tenerife.

COOPER, Emmanuell (1987): *Historia de la cerámica*. Barcelona: Ed. CEAC.

CORRALES ZUMBADO, Cristóbal y CORBELLA DÍAZ, Dolores (2001): *Diccionario Histórico del Español de Canarias*. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Instituto de Estudios Canarios y Mapfre Guanarteme. Ediciones Castaño.

CRUZ, Maria das Dores y CORREIA, Virgilio Hipólito (2007): *Cerâmica Utilitária. Normas de Inventário*. Arqueologia. Lisboa: Ed. Instituto dos Museus e da Conservação.

CRUZ DE MERCADAL, M.ª del Carmen (2008): "José Pérez de Barradas y el Museo Canario (octubre de 1938-enero de 1939)". *Arqueología. América. Antropología. José Pérez de Barradas (1879-1981).* Madrid: Ayuntamiento de Madrid, pp.: 383-398.

CUBILLO FERREIRA, Antonio (1980): *Nuevo análisis de algunas palabras guanches (estudio crítico).* Las Palmas de Gran Canaria: Guillermo Santana García.

CUENCA SANABRIA, Alejandro (s/f): *Centro locero de Lugarejo*. Tríptico. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Iniciativa Comunitaria Leader. Cabildo de Gran Canaria.

CUENCA SANABRIA, Julio (1980): "La cerámica aborigen y popular de Gran Canaria: apuntes para establecer una analogía etnográfica". *Aguayro*. Nº 129. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Caja Insular de Ahorros de Gran Canaria, pp.: 6-9.

(1981 a): "La Atalaya de Santa Brígida. Primitivo centro locero de Gran Canaria". *Aguayro*. Nº 130. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Caja Insular de Ahorros de Gran Canaria, pp.: 6-11.

(1981 b): "Las cuevas de Pineda: un centro alfarero de tradición aborigen en el Noroeste de Gran Canaria". *Aguayro*. Nº 131. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Caja Insular de Ahorros de Gran Canaria, pp.: 23-25.

(1981 c): "Cerámica popular: Lugarejos, una antigua localidad alfarera del interior de Gran Canaria". *Aguayro*. Nº 134. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Caja Insular de Ahorros de Gran Canaria, pp.: 10-13.

(1983): "El Cercado: centro alfarero de La Gomera". *Aguayro*. Nº 147. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Caja Insular de Ahorros de Gran Canaria, pp.: 25-28.

(1986): "El centro alfarero de La Atalaya. Necesidad de creación de un ecomuseo". *Aguayro*. Nº 166. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Caja Insular de Ahorros de Gran Canaria, pp.: 21-25.

(1987): "La alfarería tradicional de Gran Canaria y sus relaciones con el mundo beréber". *España y el Norte de África. Bases históricas de una relación fundamental. Actas del Primer Congreso Hispano-Africano de las culturas mediterráneas*. Volumen I. Melilla, pp.: 99-110.

(1992): "La tradición alfarera de La Atalaya, en peligro". *Diario de Las Palmas*. Lunes, 8 de junio de 1992. Las Palmas de Gran Canaria, p.: 25.

(2008): "El trogloditismo entre los aborígenes canarios". *El patrimonio troglodítico de Gran canaria. Revista monográfica sobre el mundo de las cuevas en Gran Canaria*. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Asociación Insular de Desarrollo Rural de Gran Canaria, pp.: 41-44.

CUENCA SANABRIA, Julio; ANAYA HERNÁNDEZ, Luis Alberto; LOBO CABRERA, Manuel; BETANCOR RODRÍGUEZ, Antonio; CUENCA SANABRIA, Alejandro; TORRES PALENZUELA, José y TOLEDO PONCE, Domingo (1995): "La investigación histórico-arqueológica del desaparecido convento de San Francisco de Las Palmas de Gran Canaria". *Investigaciones Arqueológicas en Canarias.* Tomo 4. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Gobierno de Canarias, pp.: 9-198.

CUENCA SANABRIA, Julio; GIL VEGA, María del Carmen y BETANCOR RODRÍGUEZ, Antonio (1997): "Carta arqueológica del término municipal de San Bartolomé de Tirajana". *El Museo Canario.* Volumen LII. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. El Museo Canario, pp.: 57-166.

CUENCA SANABRIA, Julio, GUILLÉN MEDINA, José J. y TOUS MELLÁN, Juan (2005): *Arqueología de La Fortaleza de Las Isletas*. En Cuadernos de Patrimonio Histórico. Nº 3. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Cabildo de Gran Canaria.

CUENCA SANABRIA, Julio; RIVERO LÓPEZ, Guillermo y GARCÍA GARCÍA, Carlos (1988): *La arqueología en Gran Canaria, durante el comisariado de*

*Excavaciones Arqueológicas, 1940-1965*. Folleto-guía de la exposición. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Gobierno de Canarias. El Museo Canario.

CULLÉN DEL CASTILLO, Pedro (1947): *Libro Rojo de Gran Canaria o Gran Libro de Provisiones y Reales Cédulas*. Introducción, notas y transcripción por Pedro Cullén del Castillo. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Cabildo de Gran Canaria.

DEBARY, Thomas (1992): *Notas de una residencia en las Islas Canarias, ilustrativas del Estado de la religión en ese país*. Introducción de Manuel Hernández González. Traducción de José Antonio Delgado Luis. La Orotava: Ed. JADL.

DELGADO DARIAS, Teresa; CRUZ DE MERCADAL, María del Carmen y SOSA SUÁREZ, Elena (2014): *La Edad Moderna y Contemporánea en Las Palmas de Gran Canaria a través de los objetos. Materiales arqueológicos de la exposición "El pasado bajo nuestros pies"*. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. El Museo Canario.

D'ESTE, Margaret (1909): *In the Canary with a camara*. London: Ed. Methuen & Co.

DÍAZ BERTRANA, Ervigio (1973): "El Lugarejo". *El Eco de Canarias.* Domingo, 30 de diciembre de 1973. Las Palmas de Gran Canaria, p.:7.

DÍAZ HERNÁNDEZ, Ramón (1990): "Motín de hambre en la Arucas de 1800". La Revista de Arucas. Nº 3. *Arucas*: Ed. Revista de Arucas, pp.: 10-11.

DÍAZ-LLANOS Y LECUONA, Rafael (1953): *Síntesis de la economía de Canarias*. La Coruña: Ed. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Litografía e Imprenta Roel.

DÍAZ RODRÍGUEZ, Juan Manuel (1988) (2.ª ed.): *Molinos de agua en Gran Canaria*. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Caja Insular de Ahorros de Canarias.

DÍAZ RODRÍGUEZ, Pedro; CAMACHO, Juan Carlos; RIVERO VEGA, Gustavo y HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ, José Manuel (1998). "La alfarería en Canarias, su presente y su futuro". *El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria*. Nº 4. La Orotava: Ed. Asociación Cultural Día de las Tradiciones Canarias. Gobierno de Canarias. Cabildo de Tenerife. Ayuntamiento de La Orotava, pp.: 42-44.

DIEGO CUSCOY, Luis [1.ª ed. 1954] (1998): "La alfarería isleña en peligro". Texto reeditado y comentado por José Ángel Hernández Marrero. *El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria*. Nº 4. La Orotava: Ed. Asociación Cultural Día de las Tradiciones Canarias. Gobierno de Canarias. Cabildo de Tenerife. Ayuntamiento de La Orotava, pp.: 37-38.

(1971): *Gánigo. Estudio de la cerámica de Tenerife*. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Museo Arqueológico de Tenerife. Cabildo de Tenerife.

DUMPIÉRREZ RODRÍGUEZ, Marina (1944): "La alfarería en Gran Canaria". *Tradiciones Populares: Palabras y Cosas*. Colección de ensayos y notas de folklore canario, I. La Laguna: Ed. Instituto de Estudios Canarios, pp.: 159-163.

EDITORIAL (1854): “A los alfareros”. *El Canario*. 28 de diciembre de 1854. Imprenta de la Verdad. Las Palmas de Gran Canaria, s/p.

EDITORIAL (1910): “Industrias Canarias”. *Canarias Turista*. Las Palmas de Gran Canaria, s/p.

EDITORIAL (1961): “La isla y la ciudad. Gáldar. La Degollada y la alfarería canaria. En sus barros cocidos usan el antiguo procedimiento guanche. Su producción semanal llega a las 300 unidades”. *Diario de Las Palmas*. Sábado, 11 de febrero de 1961. Las Palmas de Gran Canaria, pp. 5-6.

EDITORIAL (1998): “Reportaje. Justo en alfarería”. *Taller. Revista de Artesanía y Etnografía*. Nº 2. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Fundación para la Etnografía y Desarrollo de la Artesanía Canaria. Referencia digital: http://www.fedac.org

EDWARDES, Charles [1.ª ed. 1888] (1998): *Excursiones y estudios de las Islas Canarias.* Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Cabildo de Gran Canaria.

EL ALFAR (1998): “La cerámica pintada de El Mojón. Apuntes para su estudio”. *El Pajar. Cuardeno de Etnografía Canaria.* Nº 3. La Orotava: Ed. Asociación Cultural Día de las Tradiciones Canarias. Gobierno de Canarias. Cabildo de Tenerife. Ayuntamiento de La Orotava, pp.: 39-44.

ELÉXPURU, Inés (2000): *Guía de Artesanía de Tenerife*. Madrid: Ed. Gobierno de Canarias. Consejería de Industria y Comercio.

ESCOLAR Y SERRANO, Francisco [1.ª ed. 1806] (1983): *Estadística de las Islas Canarias, 1793-1806*. Edición crítica de Germán Hernández Rodríguez. III tomos. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Caja Insular de Ahorros de Las Palmas.

ESPINEL CEJAS, José M. (1993): “El Drago, antiguo alfar de San Miguel de Abona (Tenerife)”. *Tenique. Revista de Cultura Popular Canaria*. Nº 1. La Laguna: Ed. Aula de Etnografía. Universidad de La Laguna, pp.: 51-70.

FARIÑA GONZÁLEZ, Manuel A. (1998): “Las loceras de San Miguel de Abona (Tenerife)”. *El Pajar. Cuardeno de Etnografía Canaria*. Nº 3. La Orotava: Ed. Asociación Cultural Día de las Tradiciones Canarias. Gobierno de Canarias. Cabildo de Tenerife. Ayuntamiento de La Orotava, pp.: 49-58.

FARIÑA GONZÁLEZ, Manuel A. y TEJERA GASPAR, Antonio (1998): *La memoria recuperada. La colección Casilda de Tacoronte en el Museo de Ciencias Naturales de La Plata (Argentina).* Santa Cruz de Tenerife: Ed. Caja Canarias.

FALCÓN RIVERO, Luis (coord.) (2009): *Cuaderno didáctico. Centro Locero de Hoya de Pineda*. Santa María de Guía: Ed. Instituto de Educación Secundaria Santa María de Guía. Gobierno de Canarias.

FERNANDES, Isabel Maria e TEIXEIRA, Ricardo (coord.) (1997): *A louça preta em Portugal: olhares cruzados*. Porto: Ed. Centro Regional de Artes Tradicionais.

FONTUGNE, Michel; GARCÍA BARTUAL, Almuneda; HATTÉ, Christine; NÚÑEZ VILLANUEVA, Ángel; OLMO CANALES, Sergio; ONRUBIA PINTADO, Jorge; PÉREZ JORDÁ, Guillem; RODRÍGUEZ SANTANA, Carmen Gloria; SÁEZN SAGASTI, José Ignacio y SOLER JAVALOYES, Vicente (1998): "Parque arqueológico Cueva Pintada (Gáldar, Gran Canaria). Programa de intervenciones e investigaciones arqueológicas. Avance de los trabajos efectuados entre los años 1995-1997". *Investigaciones Arqueológicas en Canarias*. Tomo 6. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Gobierno de Canarias. Dirección General de Patrimonio Histórico, pp.: 489-561.

FRANCOVICH, Riccardo y MANACORDA, Daniele (eds.) (2001): *Diccionario de Arqueología. Temas, conceptos y métodos*. Madrid: Ed. Crítica.

GALVÁN ALONSO, Delfina (1990): *Extractos de los protocolos del escribano Bernardino Justiniano (1526-1527)*. Tomo I. Fontes Rerum Canariarum. Colección de textos y documentos para la Historia de Canarias. Volumen XXIX. Santa Cruz de Tenerife: Instituto de Estudios Canarios. Universidad de La Laguna.

GARCÍA BENITO, Agustín (2004): *Cerámica tradicional de Peñafiel*. Salamanca: Ed. Diputación de Valladolid.

GARCÍA JIMENEZ, Luis (1960): "¿Se perderá la alfarería isleña? El legado de los guanches no encuentra sucesores que quieran continuar la primitiva artesanía grancanaria". *Diario de Las Palmas*. Jueves, 22 de diciembre de 1960. Número extraordinario de navidad. Las Palmas de Gran Canaria, p. 20.

(1968): "Teror, Fiestas de la Isla". *Diario de Las Palmas*. Sábado, 7 de septiembre de 1968. Las Palmas de Gran Canaria, pp. 12-13.

GARCÍA ROSSELLÓ, Jaume y CALVO TRÍAS, Manuel (2006): "Análisis de las evidencias macroscópicas de cocción en la cerámica prehistórica: una propuesta para su estudio". *Mayurqa*. Nº 31. Palma de Mallorca: Universitat de les Illes Balears. Departament de Ciències Històriques i Teoria de les Arts, pp.: 83-112.

GARCÍA-TALAVERA CASAÑAS, Francisco (2010): "Apellidos canario-portugueses". *El Día*. 2 de marzo de 2010. Santa Cruz de Tenerife.

GAUDIO, Attilio (1958): *Épiques et douces canaries*. Paris: Ed. René Julliard.

GIMÉNEZ ROMERA, Waldo (1868): *Crónica de las Islas Canarias*. Madrid: Editores Rubio, Grillo y Vitturi.

GONZÁLEZ ANTÓN, Rafael (1973): *Tipología de la cerámica de Gran Canaria*. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Cabildo de Tenerife.

(1977): *La cerámica popular en las Islas Canarias*. Con la colaboración de Manuel J. Lorenzo Perera. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Cabildo de Tenerife.

(1985): "La cerámica popular como continuación de la vida aborigen". *Estudios Canarios. Anuario del Instituto de Estudios Canarios*. Volumen XXVII. La Laguna: Ed. Universidad de La Laguna, pp.: 65-66.

GONZÁLEZ ANTÓN, Rafael y TEJERA GASPAR, Antonio (1990): *Los aborígenes canarios. Gran Canaria y Tenerife*. Oviedo: Ed. Istmo.

GONZÁLEZ CRUZ, María Isabel (2011): "El texto de John Abercromby sobre la cerámica canaria prehispánica y los aborígenes". *Anuario de Estudios Atlánticos.* Nº 57. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Cabildo de Gran Canaria, pp.: 189-228.

GONZÁLEZ DE CHÁVEZ, J. (1983): *Los montes de Gran Canaria en la primera mitad del siglo XIX*. En VV.AA. Colección Guagua. Nº 57. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Mancomunidad de Cabildos. Plan Cultural. El Museo Canario.

GONZÁLEZ DÍAZ, Francisco (1900 a): "La talayera". *La Ilustración Artística*. Nº 965. 25 de junio de 1900. Barcelona: Ed. Biblioteca Universal Ilustrada, p.: 411.
(1900 b): "La talayera". *Diario de Las Palmas*. 10 de julio de 1900. Año VI. Nº 1.716. Las Palmas de Gran Canaria.
(1901): "La talayera". *Revista El Museo Canario*. Revista semanal. Nº 115, tomo X, cuaderno 10. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. El Museo Canario, pp.: 109-111.
(1910): *Cultura y turismo*. Las Palmas de Gran Canaria: Tipografía del Diario.

GONZÁLEZ LEMUS, Nicolás (1995): *Las islas de la ilusión: británicos en Tenerife (1850-1940).* Madrid: Ed. Cabildo de Gran Canaria.
(1997): *Comunidad británica y sociedad en Canarias. Imágenes de la sociedad canaria en la prosa de viaje.* Madrid: Ed. Cabildo de Gran Canaria.
(1998): *Viajeros victorianos en Canarias. Imágenes de la sociedad isleña en la prosa de los viajes. Madrid*: Ed. Cabildo de Gran Canaria.

GONZÁLEZ NAVARRO, José Antonio (1996): *Las salinas tradicionales de Gran Canaria*. Las Palmas de Gran Canaria: Fundación para la Etnografía y Desarrollo de la Artesanía Canaria. Cabildo de Gran Canaria.
(2005): *Los oficios del bosque. Una visión antropológica del aprovechamiento forestal en Gran Canaria en la primera mitad del siglo XX*. Madrid: Ed. FEDAC. Cabildo de Gran Canaria.

GONZÁLEZ QUINTERO, Pedro; MORENO BENÍTEZ, Marco y JIMÉNEZ MEDINA, Antonio M. (eds.) (2009): *El yacimiento arqueológico de La Cerera. Un modelo de ocupación en la isla de Gran Canaria*. Cuadernos de Patrimonio Histórico. Nº 9. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Cabildo de Gran Canaria.

GONZÁLEZ QUINTERO, Pedro y MORENO BENÍTEZ, Marco (2009): "Conclusiones". En *El yacimiento arqueológico de La Cerera. Un modelo de ocupación en la isla de Gran Canaria*. Cuadernos de Patrimonio Histórico. Nº 9. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Cabildo de Gran Canaria, pp.: 365-389.

GONZÁLEZ QUINTERO, Pedro; TACORONTE DEL TORO, Teixidor y CASTRO REINO, Sergio (2009): "Producción cerámica". En *El yacimiento arqueológico de La Cerera. Un modelo de ocupación en la isla de Gran Canaria*. Cuadernos de Patrimonio Histórico. Nº 9. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Cabildo de Gran Canaria, pp.: 151-204.

GONZÁLEZ URQUIJO, Jesús; IBÁÑEZ ESTÉVEZ, Juan José; ZAPATA PEÑA, Lydia y PEÑA CHOCARRO, Leonor (2001): "Estudio etnoarqueológico sobre la cerámica Gzaua (Marruecos). Técnica y contexto social de un artesano arcaico". *Trabajos de Prehistoria*. Volumen 58, Nº 1. Madrid: Ed. Universidad Complutense de Madrid, pp.: 5-27.

GUERRERO MARTÍN, José (1988): *Alfares y alfareros de España*. Barcelona: Ediciones del Serbal.

GUIGOU Y ACOSTA, Diego (2004) [ed. original 1907]: *Los niños canarios*. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Idea.

GUILLÉN MEDINA, José, ALAMÓN NÚÑEZ, Martha; OJEDA OLIVA, Cristina y MORENO BENÍTEZ, Marco (2009): *Sondeos arqueológicos en el solar sito en calle San Marcial*, Nº 5, Las Palmas de Gran Canaria. Memoria de excavación. Tibicena, Arqueología y Patrimonio, SL. Inédita.

HAUDRICOURT, André-Georges (1988): *La technologie, science humaine*. París: Éditions de la Maison des sciences de l'homme.

HANSEN MACHÍN, Alex (dir.) (2001): *Geografía de Santa Brígida*. Zamudio: Ed. Ayuntamiento de Santa Brígida.

HERNÁNDEZ GONZÁLEZ, Manuel (2005): *La artesanía canaria en América*. La Orotava: Ed. Asociación Cultural Pino Lere Proyecto Cultural.

(2008): "Cerámica canaria en Santo Domingo. Las loceras de Moca". BienMeSabe.org. Revista digital de Cultura Popular Canaria. Nº 216. Referencia electrónica: http://www.bienmesabe.org/noticia/2008/Julio/ceramica-canaria-en-santo-domingo-las-loceras-de-moca

HERNÁNDEZ GONZÁLEZ, Sonia María (1998): "Sobre antropología, turismo y artesanía: algunos cambios en la cerámica canaria". *El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria*. Nº 4. La Orotava: Ed. Asociación Cultural Día de las Tradiciones Canarias. Gobierno de Canarias. Cabildo de Tenerife. Ayuntamiento de La Orotava, pp.: 13-15.

HERNÁNDEZ MARRERO, José Ángel (2000 a): "Cerámica aborigen de Tenerife". I *Jornadas de Etnografía en Arucas: la loza tradicional*. Escuelas Artísticas Municipales de Arucas, Gran Canaria, 29 de junio al 1 de julio de 2000. Inédito.

(2000 b): "La cerámica popular canaria, la gran desconocida". *I Jornadas de Etnografía en Arucas: la loza tradicional*. Escuelas Artísticas Municipales de Arucas, Gran Canaria, 29 de junio al 1 de julio de 2000. Inédito.

(2000 c): *Cerámica canaria: procesos de trabajo y técnicas*. Proyecto didáctico. Inédito.

(2004): "La cerámica tradicional en las Islas Canarias". En ZAMORA MALDONADO, Juan M. y JIMÉNEZ MEDINA, Antonio M. *El centro locero de Tunte (San Bartolomé de Tirajana, Gran Canaria).* Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Fundación para la Etnografía y Desarrollo de la Artesanía Canaria. Cabildo de Gran Canaria, pp.: 229-261.

(2014): *Exportación de alfarería tradicional entre las Islas Canarias y hacia el exterior y precios de bernegales y loza del país*. Datos elaborados para El Alfar Canarias, SL. Inédito.
(2015 a): *La loza en El Rosario, Tenerife*. El Alfar Canarias, SL. Inédito.
(2015 b): *Estudio tipológico de la cerámica popular canaria depositada en los fondos del antiguo Museo del Hombre (actualmente en el Museo Quai Branly) de París*. Trabajo de investigación inédito.

HERNÁNDEZ MARRERO, José Ángel y BENÍTEZ HERNÁNDEZ, Valentín (2008): "La Lagartera, un alfar desaparecido". *El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria*. Nº 26. La Orotava: Ed. Asociación Cultural Pino Lere Proyecto Cultural. Gobierno de Canarias. Cabildo de Tenerife. Ayuntamiento de La Orotava, pp.: 19-29.
(2008): "Bernegales y tinajas". *El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria*. Nº 26. La Orotava: Ed. Asociación Cultural Día de las Tradiciones Canarias. Gobierno de Canarias. Cabildo de Tenerife. Ayuntamiento de La Orotava, pp.: 92-100.

HERRERA PIQUÉ, Alfredo (1979): "La Atalaya, antiguo centro alfarero de Gran Canaria". *Aguayro*. Nº 113. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Caja Insular de Ahorros de Gran Canaria, pp.: 17-20.
(1986 a): "El último alfarero". *Canarias 7*. 4 de abril de 1986. Las Palmas de Gran Canaria, p. 4.
(1986 b): "La Atalaya, antiguo centro alfarero de Gran Canaria". *Canarias 7*. 13 de abril de 1986. Las Palmas de Gran Canaria, pp.: 11-13.

HERNÁNDEZ SOCORRO, María de los Reyes (1996): *Manuel Ponce de León y Falcón pintor grancanario del siglo XIX*. Madrid: Real Sociedad Económica de Amigos del País de Las Palmas de Gran Canaria.

HOOTON, Earnest Albert (2005): *Los primitivos habitantes de las Islas Canarias*. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Idea.

JEFATURA PROVINCIAL DE PROPAGANDA LAS PALMAS (1939): "Relación detallada, por demarcaciones, expresiva de los nombres y oficios de los artesanos que se desplazaron a Las Palmas para tomar parte en la exposición del artesanado celebrada en la plaza de la Feria, el día de la victoria". *Falange*. 26 de junio de 1939. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Falange Española Tradicionalista de las Juntas de Ofensiva Nacional Sindicalista, p. 3.

JIMÉNEZ GONZÁLEZ, José Juan (1990): *Los canarios. Etnohistoria y arqueología*. Ed. Cabildo de Tenerife. La Laguna.
(1999): *Gran Canaria Prehistórica. Un modelo desde la Arqueología antropológica*. Ed. Centro de la Cultura Popular Canaria. Gobierno de Canarias. Socaem. Ayuntamientos de San Bartolomé de Tirajana, Santa Lucía de Tirajana, Telde e Ingenio. Arafo.
(2005): *Canarii: la génesis de los canarios desde el Mundo Antiguo*. Ed. Gobierno de Canarias. Cabildo de Fuerteventura. Centro de la Cultura Popular Canaria. Arafo.
(2014): *La tribu de los canarii. Arqueología, Antigüedad y Renacimiento*. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Le Canarien.

JIMÉNEZ MEDINA, Antonio M. (2000): *Guayadeque: apuntes etnográficos*. Memoria del trabajo de investigación realizado para documentar las Salas de Etnografía del Centro de Interpretación del Barranco Guayadeque, Agüimes (Gran Canaria). Arqueocanaria, SL. Inédito.

JIMÉNEZ MEDINA, Antonio M. y ZAMORA MALDONADO, Juan M. (1998): "La elaboración tradicional de tejas y ladrillos en la comarca Norte de Gran Canaria: un estudio etnohistórico". *Tenique. Revista de Cultura Popular Canaria*. Nº 4. La Laguna: Ed. Aula de Etnografía. Universidad de La Laguna, pp.: 147-228.

(2000): "La alfarería tradicional en Gran Canaria: los alfares de Tunte (San Bartolomé de Tirajana)". *I Jornadas de Etnografía en Arucas: la loza tradicional*. Escuelas Artísticas Municipales de Arucas, Gran Canaria, 29 de junio al 1 de julio de 2000. Inédito.

(2008): "Los oficios tradicionales vinculados a los asentamientos trogloditas en Gran Canaria: el caso de la alfarería". *El patrimonio troglodítico de Gran canaria. Revista monográfica sobre el mundo de las cuevas en Gran Canaria*. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Asociación Insular de Desarrollo Rural de Gran Canaria, pp.: 147-163.

JIMÉNEZ MEDINA, Antonio M., ZAMORA MALDONADO, Juan y HERNÁNDEZ MARRERO, José Ángel (2010): "La cerámica a mano elaborada en Canarias entre los siglos XVII y XIX: ¿autoabastecimiento o exportación? *XVIII Coloquio de Historia Canario Americana*. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Cabildo de Gran Canaria, pp.: 204-220.

JIMÉNEZ MEDINA, Antonio M., ZAMORA MALDONADO, Juan; HERNÁNDEZ PADRÓN, Alicia de Jesús y JIMÉNEZ MEDINA, Margarita Isabel (2008): "De barro eres y en barro te convertirás: los estanques de barro en arucas, Gran Canaria. Un acercamiento a la infraestructura hidraúlica de finales del siglo XIX y comienzos del siglo XX". *El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria*. Nº 26. La Orotava: Ed. Asociación Cultural Pino Lere. Gobierno de Canarias. Cabildo de Tenerife. Ayuntamiento de La Orotava, pp.: 80-91.

JIMÉNEZ ROMERA, Waldo (1868): *Crónicas de las Islas Canarias*. Madrid: Editores Rubio, Grillo y Vitturi.

JIMÉNEZ SÁNCHEZ, Sebastián (1927): *Descripción Geográfica de Canarias y especial del grupo Oriental*. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Fundación de Alejandro Hidalgo y Romero. Escuelas Salesianas del Sagrado Corazón de Jesús.

(1945): "Nuevos ídolos de los canarios prehispánicos". *El Museo Canario*. Nº 13. Las Palmas de Gran Canaria: El Museo Canario, pp.: 25-40.

(1958): "Cerámica grancanaria prehispánica de factura neolítica". *Anuario de Estudios Atlánticos.* Nº 4. Madrid-Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Cabildo de Gran Canaria, pp.: 193-244.

JORGE GODOY, Soraya; BECERRA ROMERO, Daniel y MORA CHINEA, Carlota (2004): "¿Decoración o simbología? Signos mágicos de la antigüedad en la cerámica pintada prehispánica de Gran Canaria". *XV Coloquio de Historia*

*Canario Americana.*Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Cabildo de Gran Canaria, pp.: 2.265-2.275

KÖPKE, Wulf (1974): "Frauentöpferei in Spanien". *Baessler-Archiv. Neue Folge*, band XXII, pp.: 335-441.

LAFORET HERNÁNDEZ, Juan José (2011): "Eduardo Benítez Inglott: la fotografía como crónica". *Cartas diferentes. Revista canaria de patrimonio documental*. Nº 7. Breña Alta: Carta Diferentes Ediciones, pp.: 85-99.

LAJARD, Joseph (1891): "Procédés primitifs de fabrication de la poterie aux Canaries". *Bulletin de la Société d'antropologie du Paris*. 4º serie, tome II. Paris, pp.: 675-683.

LATIMER, S. F. (1888): *The english in Canary Islands being a journal in Tenerife and Gran Canaria, with latest information*. London: Ed. London & Plymounth.

LEÓN Y CASTILLO, Juan de (dir.) (1864): *Memoria histórica y oficial de la Exposición Provincial de Canarias, de Agricultura, Industria y Artes, celebrada en las Casas Consistoriales de la Ciudad de las Palmas de Gran Canaria en 1862. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Sociedad Literaria, Artística, de Fomento y Recreo de Las Palmas de Gran Canaria*. Imprenta de Tomás B. Matos. Referencia electrónica: http://mdc.ulpgc.es/cdm/ref/collection/MDC/id/2424.

LEZCANO MONTALVO, Pedro (1944): "Visita a La Atalaya de Gran Canaria". *Tradiciones Populares: Palabras y Cosas. Colección de ensayos y notas de folklore canario*, I. La Laguna: Ed. Instituto de Estudios Canarios, pp.: 171-184.

LIGHT, Donald; KELLER, Suzanne Infeld y CALHOUN, Craig (1991): *Sociología.* Madrid: Ed. McGraw Hill.

LIZARAZU DE MESA, María Asunción (1987): "Alfarería popular de Lanzarote y Fuerteventura". *Etnografía Española*. Nº 6. Madrid: Ed. Ministerio de Cultura. Dirección General de Bellas Artes y Archivos. Subdirección General de Arqueología y Etnografía, pp.: 241-275.

LOBO CABRERA, Manuel (1979): *Protocolos de Alonso Gutiérrez (1520-1521).* En VV.AA. Fontes Rerum Canariarum. Colección de textos y documentos para la Historia de Canarias. Tomo XXII. Madrid: Ed. Instituto de Estudios Canarios. Universidad de La Laguna. Aula de Cultura de Tenerife.

(1980): *Índices y extractos de los protocolos de Hernán González y de Luis Fernández Rasco, escribanos de Las Palmas (1550-1552).* Valencia: Ed. Mancomunidad de Cabildo de Las Palmas.

(1981): *Aspectos artísticos de Gran Canaria en el siglo XVI. Documentos para su historia.* Madrid: Ed. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas.

(1982): *La esclavitud en las Canarias Orientales en el siglo XVI (negros, moros y moriscos).* Santa Cruz de Tenerife: Ed. Cabildo de Gran Canaria.

(1983): *Los libertos en la sociedad canaria del siglo XVI.* Santa Cruz de Tenerife: Ed. Instituto de Estudios Canarios (CECEL). Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
(2008): "Las Palmas en el siglo XVI: una ciudad de artesanos". *Anuario de Estudios Atlánticos*. Nº 45. Tomo I. Madrid: Ed. Cabildo de Gran Canaria, pp.: 403-450.

LOBO CABRERA, Manuel; FAJARDO ESPÍNOLA, Francisco; ANAYA HERNÁNDEZ, Luis Alberto; BETHENCOURT MASSIEU, Antonio y PÉREZ GARCÍA, José Miguel (1994): *Textos para la Historia de Canarias*. Madrid: Ed. Cabildo de Gran Canaria.

LOBO CABRERA, Manuel; SANTANA PÉREZ, Germán y RODRÍGUEZ PADILLA, José Luis (2007): *Los usos de la madera: recursos forestales en Gran Canaria durante el siglo XVI*. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Cabildo de Gran Canaria.

LÓPEZ ÁLVAREZ, Xuaco (1994): *Las abejas, la miel y la cera en la sociedad tradicional asturiana*. Oviedo: Ed. Real Instituto de Estudios Asturianos.

LÓPEZ GARCÍA, Juan Sebastián (1983): "Cerámica popular canaria: taller de Hoya de Pineda de Gáldar". *Anuario de Estudios Atlánticos*. Nº 29. Madrid-Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Cabildo de Gran Canaria, pp. 567- 576.

LÓPEZ MÁRQUEZ, J. Silverio (1985): *Métodos y técnicas de fabricación empleadas en La Atalaya de Santa Brígida*. Trabajo de investigación. Fondo bibliográfico de la Fundación para la Etnografía y Desarrollo de la Artesanía Canaria. Las Palmas de Gran Canaria. Inédito.

LORENZO PERERA, Manuel J. (1975): *Las loceras. Estudio de la alfarería popular de la isla de San Miguel de La Palma*. III tomos. Ayuntamiento de Santa Cruz de La Palma. Concurso de investigación histórica Juan Bautista Lorenzo Rodríguez. Trabajo de investigación inédito.
(1977): "La Palma". En GONZÁLEZ ANTÓN, Rafael: *La alfarería popular en Canarias*. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Aula de Cultura de Tenerife, pp.: 63-80.
(1987): *La cerámica popular en la isla de El Hierro*. Madrid: Ed. Cabildo de El Hierro.

LUJÁN HENRÍQUEZ, José Antonio (1970): "La alfarería de Lugarejo". *El Eco de Canarias*. Viernes, 18 de septiembre de 1970. Las Palmas de Gran Canaria, p. 16.
(2006): *Aportación para la historia de la alfarería de Lugarejos, Artenara (Gran Canaria)*. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Ayuntamiento de Artenara.

LUXÁN MELÉNDEZ, Santiago de (1994): "Un ensayo ilustrado de fomento de la industria en Canarias a fines del Antiguo Régimen: la fábrica de loza del Santo Cristo de La Laguna". *Cuadernos de investigación histórica*. Nº 15. Madrid: Fundación Universitaria Española. Seminario Cisneros, pp.: 69-84.

MACÍAS HERNÁNDEZ, Antonio M. (1998): "Fuentes y principales problemas metodológicos de la demografía histórica de Canarias". *Anuario de Estudios Atlánticos*. Nº 34. Madrid: Ed. Cabildo de Gran Canaria, pp.: 51-58.

(1992): "Expansión europea y demografía aborigen. El ejemplo de Canarias, 1400-1505". *Boletín de la Asociación de Demografía Histórica*. Volumen 10. Nº 2. Madrid: Ed. Asociación de Demografía Histórica, pp.: 9-46.
(2003): "La economía en el Noroeste de Gran Canaria, 1500-1900". En *475 aniversario de la fundación de Santa María de Guía de Gran Canaria*. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Ayuntamiento de Santa María de Guía, pp.: 193-247.

MADOZ, Pascual [1.ª ed. 1850] (1986): *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar*. Canarias. 1845-1850. Estudio introductorio Ramón Pérez González. Salamanca: Ed. Ámbito.

MADRID I FERNÁNDEZ, Marisol; BUXEDA I GARRIGÓS, Jaume; HERNÁNDEZ GONZÁLEZ, Lorena; RUBIO ILLESCAS, Patricia; CAMPÀS BELMONTE, Marina; GONZÁLEZ MARRERO, María del Cristo y FERNÁNDEZ DE MARCOS GARCÍA, Cristina (2015): "Cerámica indígena, tradicional y colonial de la Cueva Pintada (Gáldar, Gran Canaria). Origen y técnica de producción a través de su caracterización arqueométrica". *IX Congreso Ibérico de Arqueometría*. 14 al 16 de octubre de 2015. Universidad de Évora. Poster.

MALUQUER Y VILADOT, Juan (1906): *Recuerdos de un viaje a Canarias*. Barcelona: Ed. Imprenta de Henrich y Compañía en Comandita.

MARÍN DE CUBAS, Tomás Arias (1986) [ed. original 1687-1694]: *Historia de las siete Islas de Canaria*. Edición de Ángel de Juan Casañas, Juan Régulo Pérez, María Régulo Pérez y Julio Cuenca Sanabria. Madrid: Ed. Real Sociedad Económica de Amigos del País de Las Palmas de Gran Canaria.

MARRERO QUEVEDO, Consuelo y BARROSO CRUZ, Valentín (2010): *Seguimiento e intervención arqueológica en la obra de pavimentación y renovación de infraestructura en el entorno de la Catedral de Santa Ana, Las Palmas de Gran Canaria*. Memoria de excavación. Tomo II (excavación arqueológica en la acequia de la calle San Marcial). Arqueocanaria, SL. Inédito.

MARRERO QUEVEDO, Consuelo; BARROSO CRUZ, Valentín; GONZÁLEZ MARRERO, María del Cristo y SÁENZ SAGASTI, José Ignacio (2010): *Intervención arqueológica bajo losa de hormigón y sondeo en osario del solar Norte de la Catedral de Las Palmas de Gran Canaria*. Memoria de excavación. Arqueocanaria, SL. Inédito.

MARTÍN DE GUZMÁN, Celso (s/f): *Cerámica*. Archivo privado familia Díaz Martín. Carpeta de papeles sueltos. Gáldar. Texto mecanografiado inédito.
(1984): *Las culturas prehistóricas de Gran Canaria*. Madrid: Ed. Cabildo de Gran Canaria.

MARTÍN DE GUZMÁN, Celso y ONRUBIA PINTADO, Jorge (1990): "Excavaciones en el Parque Arqueológico de la Cueva Pintada (Gáldar, Gran Canaria). Avance de las campañas de 1987 y 1988". *Investigaciones Arqueológicas en Canarias*. Tomo II. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Gobierno de Canarias. Dirección General de Patrimonio Histórico, pp.: 135-156.

MARTÍN DE GUZMÁN, Celso; ONRUBIA PINTADO, Jorge; LLAVORI DE MICHEO, Rafael y SÁENZ SAGASTI, José Ignacio (1992): "Excavaciones en el Parque Arqueológico Cueva Pintada de Gáldar (avances de las actuaciones de 1989 y 1990)". *Investigaciones Arqueológicas en Canarias*. Tomo III. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Gobierno de Canarias. Dirección General de Patrimonio Histórico, pp.: 153-205.

MARTÍN DE GUZMÁN, Celso; ONRUBIA PINTADO, Jorge y SÁENZ SAGASTI, José Ignacio (1994): "Trabajos en el Parque Arqueológico de la Cueva Pintada de Gáldar". *Anuario de Estudios Atlánticos*. Nº 40. Madrid: Ed. Cabildo de Gran Canaria, pp.: 17-116.

(1995): "Excavaciones en el Parque Arqueológico Cueva Pintada de Gáldar, Gran Canaria. Excavaciones realizadas entre julio de 1990 y diciembre de 1992". *Investigaciones Arqueológicas en Canarias*. Tomo 4. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Gobierno de Canarias. Dirección General de Patrimonio Histórico, pp.: 307-346.

(1996): "Trabajos en el Parque Arqueológico de la Cueva Pintada de Gáldar, Gran Canaria: avance de las intervenciones realizadas en 1993". *Anuario de Estudios Atlánticos*. Nº 42. Madrid: Ed. Cabildo de Gran Canaria, pp.: 17-96.

MARTÍNEZ DE LA FÉ, Juan A. y NARANJO RODRÍGUEZ, Rubén (1992): "San Bartolomé de Tirajana. Gran Canaria". En VV.AA. *Municipios canarios. Geografía, historia y costumbres.* Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Informaciones Canarias.

MEDEROS SOSA, Antonio (1944): "La alfarería chipundense y sus relaciones con la de Tenerife". *Tradiciones Populares: Palabras y Cosas. Colección de ensayos y notas de folklore canario*, I. La Laguna: Ed. Instituto de Estudios Canarios, pp.: 185-197.

[1.ª ed. 1944] (1998): "La alfarería chipudense y sus relaciones con la de Tenerife". Edición anotada por El Alfar. El Pajar. *Cuaderno de Etnografía Canaria*. Nº 3. La Orotava: Ed. Asociación Cultural Día de las Tradiciones Canarias. Gobierno de Canarias. Cabildo de Tenerife. Ayuntamiento de La Orotava, pp.: 63-68.

MILLARES TORRES, Agustín (1899): "Un viaje al Valle de Tirajana (continuación). III. San Bartolomé". *Revista El Museo Canario*. Tomo VI. Nº 58. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. El Museo Canario, pp.: 13-19.

MORA CHINEA, Carlota (2006): "La relación entre los elementos simbólicos y la cerámica de Gran Canaria a través del yacimiento de La Cerera". *XVI Coloquio de Historia Canario Americana*. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Cabildo de Gran Canaria, pp.: 345-350.

(2010): "Cerámica funeraria en la Prehistoria de Gran Canaria: distribución, iconografía e interpretación". *XVIII Coloquio de Historia Canario Americana*. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Cabildo de Gran Canaria, pp.: 135-150.

MORALES Y MARTÍNEZ DE ESCOBAR, Prudencio (1892): *Fiesta de las Flores. Memoria crítico descriptiva de la exposición de plantas, frutos, aves y otros animales, productos agrícolas, industriales y artísticos de Gran Canaria, que se celebró en la Ciudad del Real de Las Palmas durante los días 28 de abril al 8 de*

*mayo de 1892*. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Junta General de la Exposición. Tipografía La Atlántida.

MORALES PADRÓN, Francisco [1.ª ed. 1978] (1993): *Canarias. Crónicas de su conquista. Transcripción, estudio y notas*. Madrid: Ed. Cabildo de Gran Canaria.

MORENO, Martín (seudónimo de Francisco Pérez García) (1950): "Notas sobre la alfarería canaria". *Banco de Vizcaya. Revista financiera*. Nº 76. Homenaje a la economía canaria. Bilbao: Ed. Banco de Vizcaya, pp.: 78-79.

MORENO MEDINA, Claudio (1997): *Los caminos de Gran Canaria*. Madrid: Ed. Cabildo de Gran Canaria. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.

MURCIA SUÁREZ, Macarena (1997): *Herreros y latoneros: el trabajo tradicional del metal en Gran Canaria*. Las Palmas de Gran Canaria: Fundación para la Etnografía y Desarrollo de la Artesanía Canaria. Cabildo de Gran Canaria.

(1998 a): *La albardería, la construcción de jaulas de caña y la sombrería: testimonio oral de tres oficios desaparecidos.* Las Palmas de Gran Canaria: Fundación para la Etnografía y Desarrollo de la Artesanía Canaria. Cabildo de Gran Canaria.

(1998 b): "Aproximación metodológica para el estudio de la tecnología y la cultura material de oficios artesanos tradicionales recientemente desaparecidos". *Actas del III Congreso de Historia de la Antropología y Antropología aplicada*. Tomo III, pp.: 357-381.

MURRAY, E. [1.ª ed. 1882] (1988): *Recuerdo de Gran Canaria y Tenerife (1815-1882).* Santa Cruz de Tenerife: Ed. Pedro Duque Canarias.

NARANJO RODRÍGUEZ, Rubén y MIRANDA VALERÓN, Jorge (1998): *Guía arqueológica de San Bartolomé de Tirajana*. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana.

NAVARRO MEDEROS, Juan Francisco (1999): "El viaje de las loceras: la transmisión de tradiciones cerámicas prehistóricas e históricas de África a Canarias y su reproducción en las Islas". Anuario de Estudios Atlánticos. Nº 45. Madrid-Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Cabildo de Gran Canaria, pp.: 61-118.

OLIVARES, F. (1943): "La obra sindical artesanía y su labor en Las Palmas. Controla rigurosamente y ampara la producción de los artistas artesanos". *Falange*. Jueves, 11 de noviembre de 1943. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Falange Española Tradicionalista de las Juntas de Ofensiva Nacional Sindicalista, p. 5.

OLIVE, Pedro de (1865): *Diccionario estadístico-administrativo de las Islas Canarias*. Barcelona: Ed. Diputación Provincial de Canarias.

ONRUBIA PINTADO, Jorge (1986): "El complejo arqueológico de la Cueva Pintada de Gáldar (Gran Canaria). Estudio preliminar de los materiales exhumados en 1970". *Noticiario Arqueológico Hispánico.* Nº 28. Madrid, pp.: 243-285.

(1988): "El horizonte cultural de la Cueva Pintada y las cavidades artificiales prehispánicas de Gran Canaria. Avance del anteproyecto de investigación". *Investigaciones Arqueológicas en Canarias*. Tomo I. Santa Cruz de Tenerife:

Ed. Gobierno de Canarias. Dirección General de Patrimonio Histórico, pp.: 163-169.

(2004): *La isla de los guanartemes. Territorio, sociedad y poder en la Gran Canaria indígena (siglos XIV-.XV).* Madrid: Ed. Cabildo de Gran Canaria.

ONRUBIA PINTADO, Jorge; MARTÍN DE GUZMÁN, Celso; SAAVEDRA PÉREZ, Miguel y MELIÁN GARCÍA, Ángel (1993): "El parque arqueológico de la Cueva Pintada (Gran Canaria)". *Seminario de Parques Arqueológicos*. 13 al 15 de diciembre de 1989. Madrid, pp.: 23-43.

ONRUBIA PINTADO, Jorge; RODRÍGUEZ FLEITAS, Ángel; RODRÍGUEZ SANTANA, Carmen Gloria y SÁENZ SAGASTI, José Ignacio (2000): *Ídolos canarios. Catálogo de terracotas prehispánicas de Gran Canaria*. Madrid: Ed. El Museo Canario.

ONRUBIA PINTADO, Jorge; RODRÍGUEZ SANTANA, Carmen Gloria y SÁENZ SAGASTI, José Ignacio (2004): "El proyecto Cueva Pintada y la arqueología prehispánica de Gáldar (Gran Canaria). Balance y perspectivas de dos décadas de investigaciones". *Anuario de Estudios Atlánticos*. Nº 50. Madrid: Ed. Cabildo de Gran Canaria, pp.: 705-730.

ONRUBIA PINTADO, Jorge; RODRÍGUEZ SANTANA, Carmen Gloria; SÁENZ SAGASTI, José Ignacio; GONZÁLEZ MARRERO, María del Cristo y OLMO CANALES, Sergio (1998): "Los materiales arqueológicos históricos de la Cueva Pintada de Gáldar (Gran Canaria). Una primera aproximación al contexto de las series coloniales bajomedievales y modernas (S. XV-XVI)". *XII Coloquio de Historia Canario Americana*. Tomo I. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Cabildo de Gran Canaria, pp.: 644-674.

ORTON, Clive; TYERS, Paul y VINCE, Alan [1.ª ed. inglés 1993] (1997): *La cerámica en arqueología*. Barcelona: Ed. Crítica.

OSSORIO ACEVEDO, Francisco A. (1989): *Introducción a la artesanía canaria.* Las Palmas de Gran Canaria: Editorial Regional Canaria (EDIRCA).

PADILLA MONTOYA, Carmen; MACÍAS RAMOS, Ruth y CABRERA BONET, Paloma (2002): *Diccionario de materiales cerámicos*. Madrid: Ed. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.

PASTOR GARCÍA, José (1933): "Ayer en la Audiencia. Vista de una causa por asesinato. El jurado dicta un veredicto de inculpabilidad". *La Provincia*. Miércoles, 12 de julio de 1933. Las Palmas de Gran Canaria, pp.: 14-15.

PÉREZ DE BARRADAS, José (1944): *Catálogo de colección de cerámica y objetos arqueológicos*. Las Palmas de Gran Canaria: El Museo Canario.

PÉREZ VIDAL, José (1968): "Aportación portuguesa a la población de Canarias. Datos para su estudio". *Anuario de Estudios Atlánticos*. Nº 14. Madrid: Ed. Cabildo de Gran Canaria, pp.: 41-106.

(1991): *Los portugueses en Canarias (portuguesismos).* Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Cabildo de Gran Canaria.

PICO, Berta y CORBELLA DÍAZ, Dolores (dir.) (2000): *Viajeros franceses en las Islas Canarias. Repertorio bio-bliográfico y selección de textos*. Santa Cruz de Tenerife. Ed. Instituto de Estudios Canarios. Universidad de La Laguna.

PINO CURBELO, Miguel del (2013): *Caracterización de la cerámica elaborada a mano en la Gran Canaria prehispánica. Un acercamiento etnoarqueológico y arqueométrico*. Tesis doctoral. Las Palmas de Gran Canaria: Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Facultad de Geografía e Historia. Departamento de Ciencias Históricas. Área de Conocimiento de Prehistoria y Arqueología. Referencia electrónica: http://www.tesisenred.net/handle/10803/634/browse?value=Pino+Curbelo%2C+Miguel+de&type=author

PINO CURBELO, Miguel del; MANGAS VIÑUELAS, José; RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ, Amelia del C; SÁENZ SAGASTI, Ignacio y ONRUBIA PINTADO, Jorge (2012): "Gran Canaria y la cerámica elaborada a mano durante la conquista castellana. Primeros resultados". *Macla. Revista de la Sociedad Española de Mineralogía*. Nº 16. Madrid: Ed. Sociedad Española de Mineralogía, pp.: 34-35.

PLEGUEZUELO HERNÁNDEZ, Alfonso (2000): "Cerámicas para agua en el Barroco Español: una primera aproximación desde la literatura y la pintura". *Ars Longa. Cuadernos de Arte*. Nº 10. Valencia: Ed. Universidad de Valencia, pp.: 123-138.

POUDENX, Louis Henri Léonard (1819): "Fragment sur una excursión, entreprise dans la grande Canarie". *Annales Générales des Sciences Physiques*, Bruxelles. Tome II. Paris: Museée National d'Histoire Naturelle, pp.: 35-36.

QUINTANA, Antonio (2014): "De lañador al oficio de herrero". *La Provincia. Diario de Las Palmas*. Jueves, 31 de julio de 2014. Las Palmas de Gran Canaria, p. 18.

QUINTANA ANDRÉS, Pedro C. (1993): "Coyuntura y economía en el primer cuarto del siglo XVIII en Fuerteventura y Lanzarote". *V Jornadas de Estudios sobre Fuerteventura y Lanzarote*. Tomo I. Historia. Historia del Arte. Prehistoria-Arqueología. Puerto del Rosario: Ed. Cabildo de Fuerteventura. Cabildo de Lanzarote, pp.: 61-91.

(1995): *Mercado urbano, jerarquía y poder social. La comarca noroeste de Gran Canaria en la primera mitad del siglo XVIII*. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Ayuntamiento de Agaete.

(1998): "Las manufacturas artesanales y el abastecimiento a la población en Gran Canaria, durante el seiscientos". *XII Coloquio de Historia Canario Americana*. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Cabildo de Gran Canaria, pp.: 99-119.

(2006): *Una mirada al pasado. El término de Guía en Gran Canaria (1600-1750).* Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Ayuntamiento de Santa María de Guía. Dirección General de Patrimonio Histórico del Gobierno de Canarias.

(2008): "La cueva en el ámbito tradicional. Una visión histórica del mundo troglodita de Gran Canaria. Siglos XVI-XIX". *El patrimonio troglodítico de Gran canaria.*

*Revista monográfica sobre el mundo de las cuevas en Gran Canaria*. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Asociación Insular de Desarrollo Rural de Gran Canaria, pp.: 105-121.

QUINTANA CÁRDENES, Francisco (1998): "Lugarejo (las últimas loceras)". *El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria*. Nº 4. Ed. Asociación Cultural Día de las Tradiciones Canarias. Gobierno de Canarias. Cabildo de Tenerife. Ayuntamiento de La Orotava. La Orotava, pp.: 39-41.

QUINTANA MIRANDA, Pedro Marcelino (1926-1935): *Cuadernos de notas referentes al pueblo y parroquia de Arucas*. 3 cuadernos manuscritos. Arucas: Ed. Ayuntamiento de Arucas. Referencia electrónica: http://www.arucas.org

RAMÍREZ SÁNCHEZ, Manuel (2000): "Aproximación historiográfica a la investigación arqueológica en Canarias: la comisaría provincial de excavaciones arqueológicas de Las Palmas (1940-1969)". *Actas do 3º Congreso de Arqueología peninsular*. Volume I (Arqueología Peninsular. História, Teoria e Prática), pp.: 417-429.

(2002): "Sebastián Jiménez Sánchez y la investigación arqueológica en la Provincia de Las Palmas (1940-1969): un balance historiográfico". *XIV Coloquio de Historia Canario Americana*. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Cabildo de Gran Canaria, pp.: 549-566.

RAMOS, Ángela (1993): "Los últimos alfareros de Hoya de Pineda: toda una vida entre el barro y el almagre". *Diario de Las Palmas.* Sábado, 28 de agosto de 1993. Las Palmas de Gran Canaria, pp.: 32 y 33.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA [21.ª edición] (2000): *Diccionario de la Lengua Española*. Madrid: Ed. Real Academia Española.

REDACCIÓN (1976): "Los últimos reductos de la cerámica". *Aguayro*. Nº 79. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Caja Insular de Ahorros de Gran Canaria, pp.: 4-5.

RIVERO SÚAREZ, Benedicta (1991): *El azúcar en Tenerife. 1496-1550*. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Instituto de Estudios Canarios.

RIVERO VEGA, Gustavo (1998): "El centro locero de La Atalaya". *El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria*. Nº 4. La Orotava: Ed. Asociación Cultural Día de las Tradiciones Canarias. Gobierno de Canarias. Cabildo de Tenerife. Ayuntamiento de La Orotava, pp.: 32-36.

(2000): "El centro locero de La Atalaya". *I Jornadas de Etnografía en Arucas: la loza tradicional.* Arucas: Escuelas Artísticas Municipales de Arucas, Gran Canaria, 29 de junio al 1 de julio de 2000. Inédito.

(2012): "La cerámica canaria". ALUD. Referencia electrónica: http://www3.gobiernodecanarias.org/medusa/ecoblog/grivveg/files/2012/05/la-cer%C3%A1mica-canaria.pdf

RIVERO VEGA, Gustavo y CUENCA SANABRIA, Alejandro (2001): "Propuesta para la declaración como bien de interés público de los centros tradicionales de producción artesanal". *El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria*. Nº 8. La

Orotava: Ed. Asociación Cultural Día de las Tradiciones Canarias. Gobierno de Canarias. Cabildo de Tenerife. Ayuntamiento de La Orotava, pp.: 68-69.

ROBERT, Denise [1.ª ed. francés 1960] (2010): *Cerámicas recientes de las Islas Canarias*. Introducción y traducción de Ángel Sánchez Rivero. Santa María de Guía: Ed. Gobierno de Canarias. Instituto de Educación Secundaria Santa María de Guía.

RODRÍGUEZ, María Isabel (1979): "Cho Zacarías, museo popular". *Diario de Las Palmas*. Viernes, 29 de junio de 1979. Suplemento. Las Palmas de Gran Canaria, p. 1.

RODRÍGUEZ MESA, Manuel y MACÍAS MARTÍN, Francisco J. (2012): *Materias útiles. Datos para la historia de su aprovechamiento en la agricultura, el comercio y las artes de Tenerife durante los siglos XV-XVIII*. La Laguna: Ed. Real Sociedad Económica de Amigos del País de Tenerife.

RODRÍGUEZ PÉREZ-GALDÓS, Caridad (1977): *La cerámica en Lugarejo (Gran Canaria).* Trabajo de investigación. Las Palmas de Gran Canaria: Fondo bibliográfico de la Fundación para la Etnografía y Desarrollo de la Artesanía Canaria. Inédito.

(1992): *La involución de los oficios artesanos grancanarios ante los cambios socioeconómicos y ecológicos*. Tomo I. Universidad de La Laguna. Tesis doctoral inédita.

RODRÍGUEZ PÉREZ-GALDÓS, Caridad y GRANDÍO DE FRAGA, Eduardo (coord.) (coord.) (1998): *Carta etnográfica del municipio de Artenara*. Las Palmas de Gran Canaria: Fundación para la Etnografía y el Desarrollo de la Artesanía Canaria. Cabildo de Gran Canaria. http://www.fedac.org

RODRÍGUEZ PÉREZ-GALDÓS, Caridad y SANTANA GODOY, José R. (1989): *La cestería tradicional en la isla de Gran Canaria*. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Cabildo de Gran Canaria.

RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ, Amelia del Carmen; JIMÉNEZ MEDINA, Antonio Manuel y ZAMORA MALDONADO, Juan Manuel (2006): "El instrumental lítico en el trabajo de la loza tradicional: apuntes etnoarqueológicos". *XVI Coloquio de Historia Canario-Americana.* Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Cabildo de Gran Canaria, pp.: 419-436.

RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ, Amelia del Carmen; JIMÉNEZ MEDINA, Antonio Manuel; ZAMORA MALDONADO, Juan Manuel y MANGAS VIÑUELA, José (2006): "El empleo de cantos rodados en la elaboración de la loza tradicional de la isla de Gran Canaria, implicaciones etnoarqueológicas". *Treballs d'Etnoarqueologia. Nº 6. Simposio Internacional de Etnoarqueología de la Prehistoria: más allá de la Analogía*. Madrid: Departament d'Arquelogia i Antropologia. Institució Milà i Fontanals. Consejo Superior de Investigaciones Científicas, pp.: 209-225.

RODRÍGUEZ SOCORRO, María del Pino (2005): "Recuperación del patrimonio cultural como recurso turístico. El poblado alfarero de La Atalaya, Gran Canaria. España". *Estudios y Perspectiva en Turismo*. Volumen 14, pp.: 349-364.

RODRÍGUEZ SOCORRO, María del Pino y SANTANA SANTANA, Antonio (2008): "Recuerdos de una actividad en el olvido: las talayeras de Santa Brígida". *El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria*. Nº 26. La Orotava: Ed. Asociación Cultural Pino Lere Proyecto Cultural. Gobierno de Canarias. Cabildo de Tenerife. Ayuntamiento de La Orotava, pp.: 73-79.

ROLDÁN VERDEJO, Roberto (1968): *El hambre en Fuerteventura (1600-1800).* Santa Cruz de Tenerife. Ed. Aula de Cultura de Tenerife.

ROMERO ROQUE, Francisco (2011): *Moya. Alfarería popular de tradición aborigen*. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Gobierno de Canarias. Ayuntamiento de Moya. Beginbook ediciones.

RONQUILLO RUBIO, Manuela (1992): "El ajuar de la casa urbana en las Islas Canarias a fines de la Edad Media". *Vegueta. Anuario de la Facultad de Geografía e Historia*. Nº 0. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, pp.: 37-42.

(1993): "El secuestro inquisitorial como fuente de conocimiento de la vida cotidiana". *IX Coloquio de Historia Canario Americana*. Tomo II. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Cabildo de Gran Canaria, pp.: 93-110.

RONQUILLO RUBIO, Manuela y AZNAR VALLEJO, Eduardo (1998): *Repartimientos de Gran Canaria. Transcripción, estudio y notas*. Madrid: Ed. Cabildo de Gran Canaria. El Museo Canario.

ROSA OLIVERA, Leopoldo de la y MARRERO RODRÍGUEZ, Manuela (1986): *Acuerdos del Cabildo de Tenerife*. V, 1525-1533. En VV.AA. Fontes Rerum Canariarum. Colección de textos y documentos para la Historia de Canarias. Tomo XXVI. La Laguna: Ed. Instituto de Estudios Canarios. C.E.C.E.L.

ROVIRA, Beatriz E. y GAITÁN, Felipe (2010): "Los búcaros de las Indias para el mundo". *Canto Rodado. Revista Especializada en Patrimonio*. Nº 5. Ed. Ciudad de Panamá: Universidad de Panamá, pp.: 41-80.

RUMEU DE ARMAS, Antonio (1999): *La invasión de Las Palmas por el almirante holandés Van Der Does en 1599*. Madrid: Ed. Cabildo de Gran Canaria.

SANDOVAL MARTÍN, María Teresa (2006): "La imagen de Gran Canaria en el cine alemán de la República de Weimar y del Tercer Reich". *Boletín Millares Carló*. Nº 25. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Universidad Nacional de Educación a Distancia. Centro Asociado de Las Palmas, pp.: 175-182.

SANJUAN DE DÉNIZ, Concepción (1923): "Los trogloditas de La Atalaya". *La Provincia.* Diario gráfico independiente. 6 de septiembre de 1923. Las Palmas de Gran Canaria.

(1938): “Los trogloditas de La Atalaya”. *La Provincia*. Diario gráfico independiente. 1 de agosto de 1938. Las Palmas de Gran Canaria.

SANTANA CABRERA, Jonathan; ALAMÓN NÚÑEZ, Martha; MARRERO ROMERO, Rita y OJEDA OLIVA, Cristina (2012): *Trabajos de restauración, consolidación y acondicionamiento arqueológico en las obras del solar de la calle San Marcial, esquina Herrería.* Memoria de excavación. Tibicena, Arqueología y Patrimonio, SL. Inédita.

SANTANA DUCHEMENT, Gloria (2000): “La datación por termoluminiscencia en los materiales cerámicos prehistóricos de Gran Canaria”. *Vector Plus*: Miscelánea científico-cultural. Nº 16. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Fundación Universitaria de Las Palmas, pp.: 47-55.

(2005): *Estudio sobre la alfarería popular histórica de Gran Canaria*. Las Palmas de Gran Canaria: Fondo bibliográfico de la Fundación para la Etnografía y Desarrollo de la Artesanía Canaria. Trabajo de investigación inédito.

SANTANA DUCHEMENT, Gloria y SANTANA JUBELLS, Carlos (2003): *Alfarería tradicional*. Las Palmas de Gran Canaria: Fundación para la Etnografía y Desarrollo de la Artesanía Canaria. Cabildo de Gran Canaria.

SANTANA PÉREZ, Germán (2000): *Mercado local en las Canarias Orientales durante el reinado de Felipe IV (1621-1665).* Madrid: Ed. Cabildo de Fuerteventura. Cabildo de Lanzarote. Cabildo de Gran Canaria.

SANTANA PÉREZ, Juan Manuel (2007): “Relaciones entre Canarias y Puerto Rico desde el siglo XVIII hasta mediados del XIX”. *Anuario Americanista Europeo*. Nº 4-5. Salamanca: Ed. Consejo Europeo de Investigaciones Sociales de América Latina. Red Europea de Información y Documentación sobre América Latina, pp.: 213-238.

SANTANA PÉREZ, Juan Manuel y SANTANA PÉREZ, Germán (2002): “Industria rural en Gran Canaria a finales del siglo XVIII”. *XIV Coloquio de Historia Canario Americana.* Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Cabildo de Gran Canaria, pp.: 607-622.

SANTANA SANTANA, Antonio (2001): *Evolución del paisaje de Gran Canaria (siglos XV-XIX).* Madrid: Ed. Cabildo de Gran Canaria.

SANTANA SANTANA, Antonio y NARANJO CIGALA, Agustín (1992): *El relieve de Gran Canaria. Guía de las grandes unidades morfológicas*. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Nogal.

SANTANA SANTANA, Antonio y RODRÍGUEZ SOCORRO, María del Pino (2006): *El Monte Lentiscal, un espacio de larga tradición turística*. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Idea.

(2009): *Turismo y tradición en el pago alfarero de La Atalaya de Santa Brígida*. Ed. Ayuntamiento de Santa Brígida. Santa Cruz de Tenerife: Ediciones Idea.

SANTANA SANTANA, Antonio; SARMIENTO PÉREZ, Marcos y RODRÍGUEZ SOCORRO, María del Pino (2010): La Atalaya de Santa Brígida en la literatura de viajes (1819-1966). Zaragoza: Ed. Ayuntamiento de Santa Brígida. Obra Social Fundación La Caixa.

SANTANA TALAVERA, Agustín (1998): "Alfarería". En VV.AA. *Patrimonio Histórico de Canarias. Gran Canaria*. Tomo III. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Gobierno de Canarias. Dirección General de Patrimonio Histórico, pp.: 188-191.

SEMPERE FERRÁNDIZ, Emili (1982): *Rutas a los alfares España-Portugal.* Sabadell: Ed. El Pot Cooperativa.

(1992): "Catalogación de los hornos de España y Portugal". En VV.AA. *Tecnología de la cocción cerámica desde la Antigüedad a nuestros días. Ponencias del Seminario de cocción cerámica de la Antigüedad a nuestros días* (Museo de Alfarería, Agost, Alicante, 4-6 de octubre de 1990). Alicante: Ed. Asociación de Ceramología, pp.: 185-237.

(1999): "Catalogación de las arcillas, técnicas y acabados de la alfarería hispano portuguesa". *Boletín de la Sociedad Española de Cerámica y Vidrio*. Nº 38. Madrid: Ed. Sociedad Española de Cerámica y Vidrio. Consejo Superior de Investigaciones Científicas, pp.: 369-376. http://ceramicayvidrio.revistas.csic.es

SERRA RÁFOLS, Elías [1.ª ed. 1949] (1996): *Acuerdos del Cabildo de Tenerife. 1497-1507*. En VV.AA. Fontes Rerum Canariarum. Colección de textos y documentos para la Historia de Canarias. Tomo IV. La Laguna: Ed. Instituto de Estudios Canarios. Ayuntamiento de La Laguna. Cabildo de Tenerife.

SERRA RÁFOLS, Elías y ROSA OLIVERA, Leopoldo de la [1.ª ed. 1952] (1996): *Acuerdos del Cabildo de Tenerife*, II. 1508-1513. En VV.AA. Fontes Rerum Canariarum. Colección de textos y documentos para la Historia de Canarias. Tomo V. Ed. Instituto de Estudios Canarios. Ayuntamiento de La Laguna. Cabildo de Tenerife. La Laguna.

(1965): *Acuerdos del Cabildo de Tenerife*, III. 1514-1518. En VV.AA. Fontes Rerum Canariarum. Colección de textos y documentos para la Historia de Canarias. Tomo XIII. La Laguna: Ed. Instituto de Estudios Canarios.

(1970): *Acuerdos del Cabildo de Tenerife*. IV, 1518-1525. En VV.AA. Fontes Rerum Canariarum. Colección de textos y documentos para la Historia de Canarias. Tomo XVI. La Laguna: Ed. Instituto de Estudios Canarios.

SERRANO SANZ, José María; GADEA RIVAS, María Dolores y SABATÉ SORT, Marcela (1998): "Tipo de cambio y protección. La peseta al margen del patrón oro, 1883-1931". *Revista de Historia Industrial*. Nº 13. Barcelona: Universitat de Barcelona. Departament d'Història i Institucions Econòmiques, pp.: 83-112.

SESEÑA DÍEZ, Natacha (1976): *Barros y lozas de España*. Ed. Biblioteca Cultural. Prensa Española. Magisterio Español. Madrid: Editora Nacional.

(1997): *Cacharería popular*. La alfarería de basto en España. Madrid: Ed. Alianza.

SEVA ROMÁN, Romualdo (1995): *Caracterización cerámica y relaciones culturales en la prehistoria reciente de Alicante*. Tesis Doctoral. Biblioteca virtual Miguel de Cervantes. Alicante: Ed. Universidad de Alicante.

SHÜTZ, Ilse (1992): "Sistemas tradicionales de cocción cerámica en el Norte de África". En VV.AA. *Tecnología de la cocción cerámica desde la Antigüedad a nuestros días. Ponencias del Seminario de cocción cerámica de la Antigüedad a nuestros días* (Museo de Alfarería, Agost, Alicante, 4-6 de octubre de 1990). Alicante: Ed. Asociación de Ceramología, pp.: 153-169.

SOCORRO SANTANA, Pedro (2009): "La Atalaya, la vieja ollería". Conferencia impartida en la Asociación de Vecinos Cataifa de La Atalaya. Referencia digital: http://santabrigida-patronales.es/index.php?option=com_content&task=view&id=165&Itemid=2

(2015): "El Batán: geografía de una batalla". *La Provincia. Diario de Las Palmas*. Domingo, 5 de julio de 2015. Dominical. Las Palmas de Gran Canaria: Editorial Prensa Canaria, pp.: 1-4.

SOSA, Joseph de [ed. original 1678] (1994): *Topografía de la isla afortunada de Gran Canaria*. Introducción, transcripción y notas de Manuela Ronquillo Rubio y Ana Viña Brito. Madrid: Ed. Cabildo de Gran Canaria.

SOSA HENRÍQUEZ, Javier y GONZÁLEZ RODRÍGUEZ, Candelaria (1993): "Población inmigrada a Las Palmas desde Fuerteventura y Lanzarote: 1835-1853. *V Jornadas de Estudios sobre Fuerteventura y Lanzarote*. Tomo I. Historia. Historia del Arte. Prehistoria-Arqueología. Puerto del Rosario: Ed. Cabildo de Fuerteventura. Cabildo de Lanzarote, pp.: 180-191.

SOSA SUÁREZ, Elena (1996): "La cerámica del convento de San Francisco de Las Palmas: cerámica de importación andaluza, siglos XVI y XVII". *XI Coloquio de Historia Canario-Americana*. Tomo I. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Cabildo de Gran Canaria, pp.: 229-249.

STONE, Olivia M. [1.ª ed. inglés 1887] (1995): *Tenerife y sus seis satélites. O pasado y presente de las Islas Canarias. Introducción y notas de Juan S. Amador Bedfor*. Introducción y revisión Jonathan Allen Hernández. II tomos. Valencia: Ed. Cabildo de Gran Canaria.

SUÁREZ BETANCOR, Javier (dir. y coord.) (1997): *La toponimia de Gran Canaria*. II tomos y CD. Madrid: Ed. Cabildo de Gran Canaria.

SUÁREZ MORENO, Francisco (2005): "El comercio minorista en Gran Canaria de la primera mitad del siglo XX". *El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria*. Nº 20. La Orotava: Ed. Asociación Día de las Tradiciones Canarias. Gobierno de Canarias. Cabildo de Tenerife. Ayuntamiento de La Orortava, pp.: 98-106.

SUÁREZ GRIMÓN, Vicente J. (1987): *La propiedad pública, vinculada y eclesiástica en Gran Canaria, en la crisis del Antiguo Régimen*. II tomos. Madrid: Ed. Cabildo de Gran Canaria.

(1991): "La conflictividad social". En MORALES PADRÓN, Francisco (dir.). *Historia de Canarias.* Volumen III (siglo XVIII). Fascículo 26. Valencia: Ed. Prensa Ibérica. Gobierno de Canarias. Unelco, pp.: 493-512.

TALAVERA ALEMÁN, Diego (1976): "Una heroína de la cerámica popular". *Diario de Las Palmas*, sábado, 7 de agosto de 1976. Las Palmas de Gran Canaria, pp.: 2-3.

TARAJANO PÉREZ, Francisco (1999): *Memorias de Agüimes* 1. Agüimes: Ed. Ayuntamiento de Agüimes.

TEJERA GASPAR, Antonio y GONZÁLEZ ANTÓN, Rafael (1987): *Las culturas aborígenes canarias.* Santa Cruz de Tenerife: Ed. Interinsular Canarias.

TIBICENA ARQUEOLOGÍA Y PATRIMONIO (2011): *Investigación arqueológica en el solar Norte de la Catedral de las Palmas de Gran Canaria*. Memoria de excavación. Tibicena, Arqueología y Patrimonio, SL. Inédita.

TORRES SANTANA, Elisa (1991): *El comercio de las Canarias Orientales en tiempos de Felipe III.* Madrid: Ed. Cabildo de Gran Canaria.

TUDISCO MELIÁN, María Rosario; RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, Miguel Ángel y GARCÍA DÍAZ, Cándido (1998): "Una experiencia educativa: homenaje a Juliana Suárez Vega, Jualianita". *El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria.* Nº 4. La Orotava: Ed. Asociación Cultural Día de las Tradiciones Canarias. Gobierno de Canarias. Cabildo de Tenerife. Ayuntamiento de La Orotava, pp.: 89-92.

VÁZQUEZ VARELA, José Manuel (2000): *Etnoarqueología: conocer el pasado por medio del presente*. Vigo: Ed. Diputación Provincial de Pontevedra.

(2005): *Cerámica popular de Galicia: Etnología y Etnoarqueología*. Brigantium. Volume 17. Ed. Museo Arqueolóxico e Histórico Castelo de San Antón. A Coruña: Ed. Concello de A Coruña.

VELASCO MAÍLLO, Honorio M. (1999): "Cultura tradicional, cultura popular y cultura popularizada". *VIII Congreso de Antropología*. Mesas de trabajo. Volumen 1, pp.: 65-72.

VELASCO MAÍLLO, Honorio M. y DÍAZ DE RADA, Ángel (1997): *La lógica de la investigación etnográfica. Un modelo de trabajo para etnógrafos de la escuela*. Colección Estructuras y Procesos. Serie Ciencias Sociales. Valladolid: Ed. Trotta.

VELASCO VÁZQUEZ, Javier (1999): *Canarios. Economía y dieta de una sociedad prehistórica*. Arafo: Ed. Cabildo de Gran Canaria.

VERNEAU, René [1.ª ed. 1891] (1981): Cinco años de estancia en las Islas Canarias. Edición de Manuel J. Lorenzo Perera. La Laguna: Ed. J.A.D.L.

VIDANES, Patricia (2014): "El ingenio azucarero de Agaete atesora un horno de cerámica". *Canarias 7*. Miércoles, 19 de noviembre de 2014. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Inforcasa, p.: 20.

VIERA Y CLAVIJO, Joseph de [1.ª ed. 1772-1783] (1967): *Noticias de la Historia General de las Islas Canarias*. Edición crítica de Alejandro Cioranescu y Marcos G. Martínez. II tomos. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Goya.

[1.ª ed. 1790] (1981): *Extracto de las Actas de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Las Palmas, 1770-1790*. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Real Sociedad Económica de Amigos del País de Las Palmas.

[1.ª ed. 1799] (1982): *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias*. Edición crítica de Manuel Alvar. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas.

VV.AA. (1973): *Flor canaria. Album retrospectivo*. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Ayuntamiento de Telde.

VV.AA. (1998): *Guía de artesanía de Canarias*. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Consejería de Industria y Comercio. Gobierno de Canarias.

VOSSEN, Rüdiger; SESEÑA DÍEZ, Natacha y KÖPKE, Wulf (1980): *Guía de los alfares de España. Artes de Tiempo y el Espacio*. Madrid: Editora Nacional.

WALTON, J. (1957): "The troglodyte village of La Atalaya, Gran Canaria". *Man*. Tome LVII (art. 58), pp.: 49-50.

WHITFORD, John [1.ª ed. 1890] (2003): *Las Islas Canarias. Un destino de invierno* (1890). Traducción de Jonay Sevillano Regalado. La Laguna: Ed. Graficolor.

ZAMORA MALDONADO, Juan Manuel (2015): *La alfarería tradicional de Lugarejos (Artenara, Gran Canaria).* La memoria recuperada: un estudio histórico y etnográfico. Inédito.

ZAMORA MALDONADO, Juan Manuel y JIMÉNEZ MEDINA, Antonio Manuel (2000): "Alfares y alfareros/as: el caso del centro locero de Tunte, San Bartolomé de Tirajana (Gran Canaria)". *La Vinca. Revista de opinión, denuncia e información*. Nº 35. Arucas: Ed. Grupo Ecológico La Vinca, pp.: 13-15.

(2003): "Sobre el origen de la actividad locera en Hoya de Pineda (Gáldar-Santa María de Guía, Gran Canaria)". *Tenique. Revista de Cultura Popular Canaria*. Nº 5. La Laguna: Ed. Aula de Etnografía. Universidad de La Laguna, pp.: 17-58.

(2004): *El centro locero de Tunte (San Bartolomé de Tirajana, Gran Canaria).* Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Fundación para la Etnografía y Desarrollo de la Artesanía Canaria. Cabildo de Gran Canaria.

(2008): *Historia de la alfarería tradicional en Hoya de Pineda (Gáldar y Santa María de Guía, Gran Canaria)*. Las Palmas de Gran Canaria: Ed. Gobierno de Canarias. Ayuntamiento de Santa María de Guía. Ayuntamiento de Gáldar.

ZUMBADO, Carmelo Z. (1905): *Anuario de la Provincia de Canarias*. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Diputación Provincial de Canarias.