

RAFAEL GONZALEZ ANTON

LA ALFARERIA POPULAR EN CANARIAS

CON LA COLABORACION DE:

MANUEL J. LORENZO PERERA



act / MUSEO ETNOGRAFICO

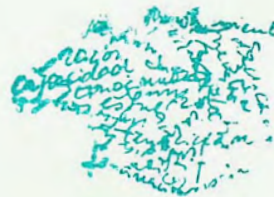
ULA DE CULTURA DE TENERIFE

LA ALFARERIA POPULAR
EN CANARIAS

RAFAEL GONZÁLEZ ANTÓN

LA ALFARERIA POPULAR EN CANARIAS

Con la colaboración de
MANUEL J. LORENZO PERERA



act / MUSEO ETNOGRAFICO

EXCMO. CABILDO INSULAR DE TENERIFE

1987

R. 5809

CENTRO DE
DOCUMENTACIÓN
DE CANARIAS

ORGANISMO
AUTÓNOMO DE
MUSEOS Y CENTROS





PUBLICACIONES CIENTÍFICAS
DEL EXCMO. CABILDO INSULAR DE TENERIFE
MUSEO ETNOGRÁFICO
NÚM. 3

2.^a Edición

Imprime: LITOGRAFIA A. ROMERO, S. A.
Avda. Angel Romero, s/n.
Santa Cruz de Tenerife
ISBN 84-600-0928-9
D. L. TF. 227 - 1987

«Yo trabajo... pa trabajar.»
(Adela, vieja alfarera de Tenerife.)

A María Rosa, mi mujer.

INTRODUCCION

En algunas zonas de los más diversos países, la cerámica revela aún una clara vinculación a un pasado muy remoto. Aparte las modificaciones provocadas a lo largo de la historia por las emigraciones y los cambios de tipo socioeconómico, es posible apreciar el hilo ininterrumpido de la tradición, que nos lleva, directamente en algunos casos, a los inicios de esta artesanía. Resulta aún hoy sorprendente encontrar, en la península ibérica, centros como los de Moveros y Pereruela, que siguen trabajando sin torno. Como nos sorprende igualmente que en las islas Canarias se encuentren todavía ciertos centros que, si bien con mayor precariedad cada día, sigan moldeando las piezas sin valerse siquiera de la rueda de mano que se utiliza en aquellos otros.

Las formas de vida social se van transformando, aunque muchas veces ello se produzca a un nivel bastante superficial. Pero, incluso, a un medio agrícola en su mayor parte sin desarrollar, llegan inevitablemente los nuevos medios de comunicación y muy diversos utensilios que desplazan los pertenecientes a aquellas formas de vida en trance de desaparición. Los cacharros que tenían una función útil son comprados por la gente de la ciudad con fines decorativos, y formas, decoraciones, indefinibles rasgos propios se esfuman rápidamente.

El estudioso de esta actividad no suele tener la fortuna que Rafael González Antón al emprender su riguroso y profundo estudio de la alfarería canaria, con centros en que estudia directamente las más antiguas técnicas. Pero esta misma facilidad aparente le habrá puesto en numerosas dificultades, sin duda, a la hora de establecer similitudes y diferencias, continuidad y cortes entre la cerámica prehistórica y sus posibles vestigios actuales.

En principio le ha sido posible considerar esta cerámica como formando cierta unidad, ya que el paso del tiempo no rompía con su concepto inicial. La actividad de los centros aún existentes le ayudan a comprender, con las salvedades y reservas que requiere cada caso, la cerámica del pasado. Ello es posible porque las primitivas formas de vida no se vieron transformadas en su totalidad por la conquista desde la península. Por el contrario, como hace notar nuestro autor, todo «parece indicar una continuidad casi absoluta en la forma de vida anterior a la conquista en gran parte de la población abo-

rigen». Posteriormente, la desatención por parte de la administración central y la fuerza inerte de las estructuras sociales han hecho posible su continuidad hasta hoy.

Nos habla el autor de las interferencias que, poco después de la conquista, se intentaron producir en la alfarería canaria. Mientras las formas de vida se mantenían inalterables —reflejo de lo que sucedía en el resto de España, por otra parte—, se trató de modificar la cerámica, acercándola a la de la península, al igual que se hizo con otras manifestaciones, como la forma de vestir y, por supuesto, las de carácter religioso. Lo probable es que esos intentos de innovación se canalizarán a través de las técnicas más evolucionadas, y llamémoslas cultas, de la península; y puede abundar en este sentido la referencia que se hace en el libro al ollero sevillano enviado a Tenerife a principios del siglo XVI.

Es indudable que, desde entonces, la cerámica habrá sufrido alteraciones, pero lo que importa aquí, y constituye uno de los puntos en que más insiste el autor, es el hecho de que le sea posible «ofrecer una serie de formas profundamente vinculadas aún a la cerámica prehistórica». Y, como había hecho ya notar en su Tesis de licenciatura, es de destacar, más que la permanencia de ciertas formas, la continuidad de la técnica con que estaban realizadas.

En cuanto a las vinculaciones de esta cerámica con la de otras zonas, el autor llama la atención sobre la que advierte con la alfarería beréber, como se propone establecer con el estudio comparativo. Ha descartado previamente las posibles relaciones con la alfarería de la península, la cual, en efecto, no parece guardar relaciones evidentes, ni en el pasado —en particularidades que pudieran emparentarlas— ni en los restos actuales. Quedan, en diversas regiones peninsulares, cerámicas muy primitivas —como pueden ser las ya citadas de Moveros y Pereruela, Llamas de Moure, Huesca del Común o Priego, entre otras—, pero no parecen existir verdaderas influencias destacables. El afán de los conquistadores debía llevarles a reproducir en sus nuevas instalaciones sus hábitos de origen, pero lo más probable es que, en general, ambos grupos sociales se mantuvieran distintos.

Se estudia minuciosamente la producción de los centros de las islas, a través de las piezas y de una rigurosa encuesta con las alfareras. Queda, como gran incógnita, la posible relación entre las distintas islas, la cual se presenta como problemática con anterioridad a la llegada de los españoles. Sin embargo, como el autor hace notar, en muchos casos, formas y técnicas se parecen —como pueden ser las de Tenerife y Chipude—. Semejante es también, en muchos aspectos, la técnica seguida por las mujeres alfareras en relación a mano de sus vasijas: utensilios —pocos y rústicos—, amasado, secado, cocción y empleo del almagre.

El libro resulta muy sugerente y rico en el descubrimiento de relaciones con las cerámicas norteafricanas. La semejanza es evidente en los aspectos técnicos, por unas formas de vida autóctonas que debían ser equiparables en muchos aspectos y porque la vecindad, sobre todo en el caso de las islas orientales, permitiría relaciones desde época muy antigua, por más que no

se dispongan de noticias en este sentido. Esto puede explicar las similitudes en la decoración, según se comprueba en la cerámica prehistórica de Gran Canaria. Es evidente que la cerámica de Marruecos y Argelia es mucho más variada de formas y que muchas se alejan de las que encontramos en las islas. Pero, aparte las citadas analogías de carácter técnico, la semejanza en las formas es muy clara en varias de las cerámicas más rústicas, que presumiblemente no fueron alteradas, o lo fueron en proporción mínima, por las culturas que sucesivamente pasaron por el Mogreb. En estos casos, a una posible base étnica común y a formas semejantes de vida debió sumarse un cierto contacto. Hechos, muchos de ellos, difíciles de verificar, pero cuya simple constatación es ya importante, si se hace con el rigor con que González Antón ha llevado a cabo este estudio.

Como metódico trabajo de campo y posterior reflexión sobre los datos obtenidos, como inteligente comprensión de la cultura aborigen canaria y de su realidad actual, este libro sobre La cerámica popular en Canarias queda como ejemplo de dedicación científica y, al tiempo, de acción humanamente comprometida con el tema, que forma parte de uno de los capítulos más desatendidos de nuestra cultura.

JOSÉ CORREDOR MATHEOS

I

ANTECEDENTES HISTORICOS

El estudio de las cerámicas populares de las islas Canarias se ha convertido actualmente en un problema arqueológico en la medida en que en la mayor parte de los alfares se ha dejado de trabajar desde hace más de un cuarto de siglo (lám. 1). Bien es verdad que se han realizado intentos —siempre loables— para tratar de salvar esta importante reliquia etnográfica básica por parte de los autores que se han ocupado de este tema, pero los trabajos adolecen de un verdadero método etnográfico, de un cuestionario previo que recogiera lo más importante de esta labor artesanal hoy, por desgracia, prácticamente perdida.

La mayoría de los estudios están publicados en periódicos y revistas no científicas, dispersos geográficamente y en el tiempo, lo cual hace difícil la tarea de recopilación, poseyendo además un carácter divulgador, más que investigador medianamente serio. Por todo lo anteriormente expuesto hemos rechazado, con plena conciencia, esta clase de trabajos. Sin embargo, nos hemos servido de una serie de artículos que si bien presentan el mismo tipo de problemas, no obstante nos van a servir para obtener algunas notas que nos ayudarán a ofrecer una panorámica más general, hoy por hoy bastante incompleta al quedarnos desconocidos algunos importantes centros alfareros.

Ahora bien, ¿qué relación pueden guardar las cerámicas populares con las cerámicas primitivas prehispánicas de las islas? Indudablemente, si tratamos de sacar conclusiones a partir de las formas como conjunto, no existe, en principio, ninguna, ya que son totalmente diferentes, aunque sí podemos intuir una cierta derivación de éstas. Esto puede tener explicación si pensamos que con el paso de los siglos, y tomando como referencia la conquista de las islas, se ha pasado de una economía primitiva —pastoril y con conocimientos rudimentarios de agricultura, a juzgar por las noticias de los cronistas— a una economía a caballo entre formas medievales y renacentistas traídas por los conquistadores, tan lejanas de la cultura primitiva, a lo que habría que añadir el paso de los siglos hasta llegar a la actualidad. Es evi-

dente que en esta nueva sociedad no hay lugar para el fondo cónico primitivo. Sin embargo, puede arrojarlos un poco de luz el estudio de las técnicas que han conservado hasta nuestros días su primitivismo.

EL PASO A UNA NUEVA FORMA DE VIDA

Las primeras preguntas que se nos plantean son: ¿qué pasó con el aborigen después de la conquista?, ¿qué cambios o mutaciones se van a producir en los primitivos habitantes isleños?

Siguiendo a los cronistas, vemos que las islas van a correr una suerte diferente. En las islas de Lanzarote y Fuerteventura el aborigen se va a amalgamar rápidamente con la población castellana, convirtiéndose el castillo del Rubicón —en la primera isla— en el centro de la vida isleña muy poco tiempo después de la conquista. En lo referente a Gran Canaria, es sabido que numerosos aborígenes de esta isla estuvieron presentes en la conquista del resto del archipiélago que aún quedaba por conquistar, en apoyo del bando castellano. Esto puede indicar que se produjo una amalgama, más o menos completa, del aborigen con el recién llegado.

Tenemos, no obstante, documentos precisos que nos pueden marcar la pauta para el estudio del tema con mayor profundidad.

Para la isla de Tenerife tenemos que «en la primavera de 1496 toda la resistencia en la isla se había acabado, los guanches se habían rendido. El núcleo de resistencia a los españoles estaba constituido por los dominios de Taoro y sus reinos aliados (...). En principio los guanches son de dos clases ante los castellanos: guanches de paces, que deben permanecer libres, y son los cuatro reinos de Anaga, Güímar y los dos del Sur. Todos los restantes, los cinco del Norte, son de guerra, y sus gentes deben entrar en servidumbre (...). Se trata de una indiscriminación arbitraria, personal, sin duda llena de abusos y excesos de codicia, pero en favor de ella un gran número de guanches, unos como libres, otros horros o liberados, otros cautivos y todavía otros muchos alzados, esto es, refugiados en el monte al amparo de sus hermanos, viven en su isla y van fundiéndose con la nueva sociedad»¹.

La adaptación de la población indígena a la nueva vida fue muy difícil y son numerosos los documentos que nos relatan la vida que éstos llevaban. La mayoría continúa viviendo como antes de la conquista. Nos lo indica el hecho de que a menudo —referido a los guanches— se les manda comparecer a todos en la ciudad de La Laguna, a fecha fija, para hacer de ellos copia y relación con los nombres y medios de vivir de cada uno. «En la naciente villa de San Cristóbal (...) quedaba un reducido grupo de castellanos con sus esclavos guanches. Dispersos por los montes y montañas el resto

¹ 1966 MARRERO RODRÍGUEZ, M.: *La esclavitud en Tenerife a raíz de la conquista*. I.E.C. Monografías, vol. XXI.

de los indígenas, no muy escasos, unos pertenecientes a los bandos de paces, otros a los derrotados que lograban escapar del vencedor»².

En otro texto encontramos noticias más precisas sobre su forma de vivir, «casi todos los guanches o los más dellos no tienen otra manera de bevir sino por criar cabras y ovejas e puercos, para que en el tiempo que eran infieles o fueron sojuzgados, no tenían ni habían otra hacienda sino criar las dichas cabras e ovejas, de que se sustentaban (...) biviendo en los campos, cuevas e montañas no queriendo bevir en poblados. (...) El texto del Cabildo, fechado el 25 de mayo de 1514, nos amplía más la noticia, constituyendo un verdadero documento etnográfico para comprender este fenómeno de pervivencia de la vida anterior, «a los guanches que viven en las montañas que no andan ni se tratan en el vestir ni en las otras cosas como los castellanos, salvo que andan entamarcados con tamarcos (vestido de pieles), como solían andar antes de que fuesen cristianos, (...) más siempre andan por la sierra o montaña con tamarcos de cuero»³.

Los textos son numerosos sobre este menester, como éste que nos dice que hasta los guanches que fueron desterrados y que conocieron por fuerza otro tipo de vida, cuando volvieron, vivieron y vistieron igual que antes de su destierro: «Bolvieron y dexaron los vestidos que traian y se pusieron en los que tuvieron en tiempo que eran infieles andando por el campo, salvo quando vienen a los pueblos que se visten de ropa de paño»⁴.

Existían también, como hemos visto, guanches esclavos de los españoles, tomados tanto de los bandos de guerra como de los de paz. Entre ellos se pudo dar más rápidamente el fenómeno de aculturación, pero, a juzgar por lo que nos dice el siguiente documento, tampoco va a ocurrir así: «tienen (los guanches), como principal ocupación a su cargo, el cuidado del ganado, es decir, realizar su antiguo oficio de pastores, ahora, para sus nuevos amos»⁵.

CERÁMICA DE TRANSICIÓN

Con respecto a la cerámica podemos afirmar que, en una etapa posterior a la conquista —sin que podamos determinar durante cuánto tiempo—, se sigue trabajando el barro según modelo anterior a ella. Nos lo demuestra la serie de vasijas conservadas en los Museos y que, pese a su carácter arcaizante, son posteriores a esta fecha. La analizaremos más adelante.

Sin embargo, tenemos desde principios del siglo XVI constatado el dato de la llegada a la isla de Tenerife de un ollero sevillano para trabajar el barro. «El bachiller P. Fernández hizo relación que nuevamente había venido a esta isla y villa de San Cristóbal un ollero bueno de la ciudad de

² 1952 ACUERDOS del Cabildo insular de Tenerife, vol. II; 1508-1513. Edición y Estudio de Elías Serra Rafols y Leopoldo de la Rosa (Olivera). F.R.C., vol. V. I.E.C.; C.S.I.C., p. 28.

³ 1965 ACUERDOS del Cabildo de Tenerife, vol. III; 1514-1518. Edición y estudio de Elías Serra Rafols y Leopoldo de la Rosa (Olivera). F.R.C., vol. XIII; I.E.C.; C.S.I.C., p. 14.

⁴ *Ibidem*, pp. 11-12.

⁵ Ver nota 2, p. 18.

Sevilla, que venía de la isla de Gran Canaria para usar de su oficio y que a ruego de algunos señores había parado aquí y había experimentado algunos barrós y hecho algunas vasijas y como había venido (...) había hablado con él para que suplicase al Ayuntamiento que le prestase 3.000 mrs. (...) para armar sus barreros y hornos: que no tenía facultad con que los hacer, y es muy útil, porque además de las vasijas, hace formas para azúcar y tinajas grandes para vino»⁶.

Es indudable entonces la existencia de estos focos alfareros primitivos, que perviven después de la conquista. Quizá el término foco alfarero no sea muy preciso, ya que pensamos que esta ocupación sería familiar, y no creemos que hubiera personas especializadas en este menester que sirviesen sus productos a la comunidad, a pesar de que un cronista nos habla de ello para la isla de Gran Canaria. Prueba de ello sería la gran diversidad de tipos de vasijas que encontramos dentro de la cerámica prehispánica, en las que las formas semiesféricas y cónicas son la base de todas las combinaciones.

Por tanto, habría que pensar que el aborigen continuaba construyendo, según las necesidades, sus propias vasijas. De la importancia de este hecho nos habla uno de los Acuerdos del Cabildo de la isla: «Folio 566 r, 43 Cabildo. Se platicó sobre los aguadores, que no traen los cántaros como es razón porque no traen el modelo de Sevilla»⁷. ¿A qué tipo de cántaros se refiere? No lo sabemos, pero podemos deducir sin temor a errar que se trata de cerámica aborigen y que, como se hizo con otras manifestaciones de la vida primitiva, se trató de desarraigar lo más rápidamente posible.

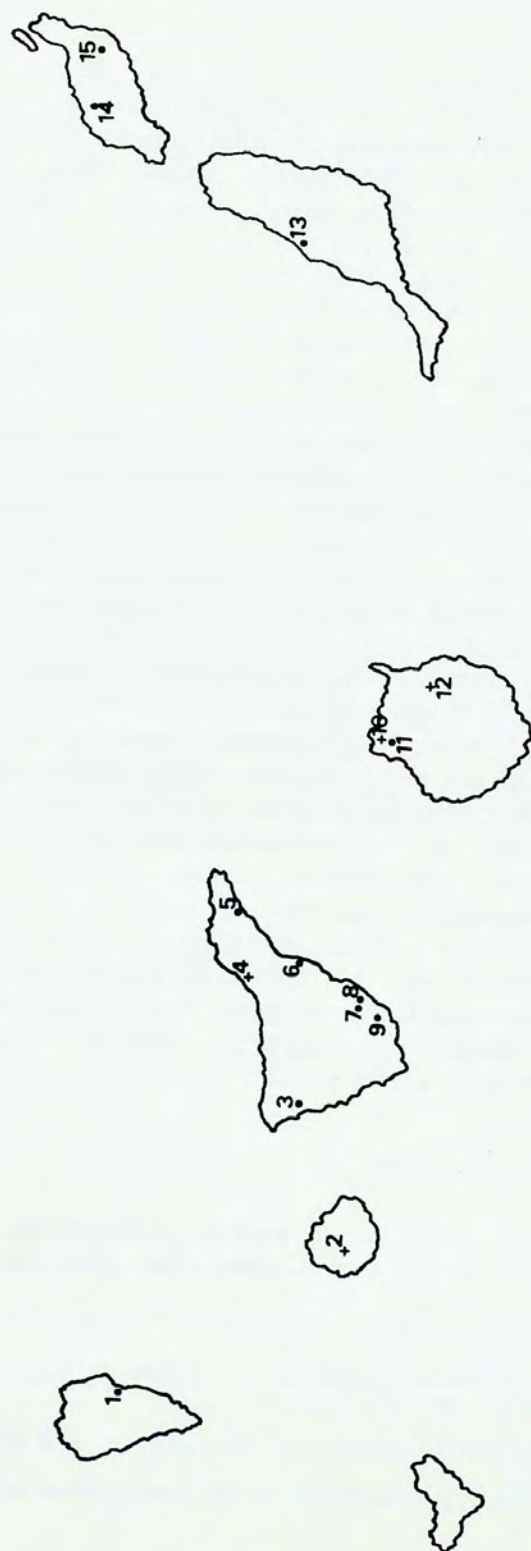
Otro texto, éste para la isla de la Gomera, recogido por don Antonio Mederos Sosa⁸, nos habla del intento —no sabemos si el alfarero llegó a venir— por parte de las autoridades de la isla de traer un alfarero foráneo que ejerciese sus artes en ella. «Sepan quantos esta carta vieren como yo Juan Rodríguez Tynajero, vezino que soy de Coria, guarda o collacion desta ciudad de Sevilla, otorgo e conosco que fago pacto e postura e conveniencia sosegada con vos el muy magnifico Guillen Peraça, Conde de la Gomera, que soys absente bien asy como sy fuédeses presente en tal manera que yo sea thenudo e obligado e me obligo de yr a la ysla de la Gomera ques de vuestra señoría e llevar conmigo otros maestros que llevase conmigo fagamos en la dicha ysla de la Gomera y la ysperiencia sy se podrá en ella facer tynajas o no e de me partir en seguimiento de dicho viaje a llevar el dicho maestro dentro de diez dias primeros siguientes e que vuestra señoría nos pague en el dicho viaje o en todo el tiempo que allá estuviésemos, toda la costa que fiziéramos e para en quenta de la dicha costa otorgo que he rescibido de vuestra señoría y en su nombre el bachiller Alvaro de Armiño» (en nota a pie de página: Arvo. notarial de Sevilla, Of. 1 Alonso de la Barrera,

⁶ Ver nota 3, p. 141.

⁷ *Ibidem*, p. 55.

⁸ 1944 MEDEROS SOSA, A.: «La alfarería chipudiense y sus relaciones con la de Tenerife», *Tradiciones Populares: Palabras y Cosas* 1, I.E.C., pp. 185-197.

LAMINA I



+Perviven

•Desaparecidos

Distribución de los centros alfareros en las Islas Canarias.

1.526 lib. 1.º, fol. 1.268. Fué Enrique Marco Dorta quien halló el documento).

El lugar de procedencia de estas vasijas de transición podría inducirnos al error, pues la mayoría de las piezas cerámicas fechadas como prehispánicas han sido encontradas en las mismas zonas. El conocimiento del terreno, las múltiples encuestas realizadas por don Manuel Lorenzo Perera entre los pastores actuales sobre la transhumancia estacional por los caminos y rutas marcadas por sus antepasados, nos da pie para pensar en las enormes pervivencias que han existido en este campo hasta casi nuestros días⁹. Los pastores siguen utilizando los mismos caminos para su transhumancia, viviendo en los mismos lugares, construyendo el mismo tipo de habitat y escondiendo sus enseres de un año para otro, a la manera aborígen. Por todo ello debemos pensar que una gran parte de las vasijas encontradas en los llamados escondrijos pudieran pertenecer a estos pastores, abejeros, pinocheros, etc., que han subido a las Cañadas a lo largo de los últimos siglos.

Don Luis Diego Cuscoy¹⁰ nos dice que esta evolución temprana se refleja en los bordes, «que pasan de la ojiva, del plano, del biselado y del redondeado, a un bisel más acentuado, que se combina a veces con el remate superior curvo, y a más acusada curvatura de la pared, que preludia el nacimiento del cuello o gollete».

En cuanto a las formas, «una serie de ejemplares nos indican esta transición como un cuenco semiesférico encontrado en los Frailes (Depositado en el Museo del Instituto de Estudios Hispánicos. Puerto de la Cruz), que posee una acanaladura digital que rodea todo el vaso paralelamente al borde y de acabado muy tosco. Recuerda en su forma a lo que posteriormente, y dentro de la cerámica popular, se va a denominar «lebrillo»¹¹, ambas en la isla de Tenerife, decoradas con acanaladuras paralelas al borde. Hooton¹² y Abercromby¹³ dan como aborígenes una serie de vasijas (lámina II, números 4 y 5) que son posteriores a la fecha de conquista de la isla. Se trata de dos vasos de forma globular con dos apéndices macizos colocados perpendicularmente en el tercio superior de la panza. Este mismo tipo de asas, con ligeras variantes en la forma y colocación, las vamos a encontrar en las llamadas «ollas» dentro de la cerámica popular.

LAS CERÁMICAS PREHISPÁNICAS PINTADAS

La utilización del engobe entre las cerámicas prehispánicas del Archipiélago no es un fenómeno generalizado a todas ellas, pues sólo lo hemos

⁹ 1971 GONZÁLEZ ANTÓN, R.: *La Cerámica Prehispánica de la Isla de Tenerife*. Inédito, pp. 157-8.

¹⁰ 1971 DIEGO CUSCOY, L.: «Gánigo. Estudio de la cerámica de Tenerife». Pub. del Museo Arquel. de Tenerife núm. 8, pp. 163 y sigs.

¹¹ Ver nota 9, p. 157.

¹² 1911 HOOTON, E.-A.: «Preliminary Remarks on the archeology and Physical anthropology of Teneriffa». A.A. 18.

¹³ 1914 ABERCROMBY, J.: «The Prehistoric Pottery of the Canary Island and its makers». J.A.I.G.B.I., vol. XLIV.

encontrado —con absoluta certeza— en la isla de Gran Canaria, a pesar de que diversos autores la destacan en las islas de Tenerife, Lanzarote y Fuerteventura. Esta técnica decorativa va a encontrar, sin embargo, un completo desarrollo en las cerámicas populares, aunque perdiendo mucho de su belleza original. Desaparece —por lo menos no nos queda constancia de ello— la decoración en reserva de engobe, en engobe rojo y negro y en engobe rojo y blanco; colores que habían dibujado los más bellos motivos de las vasijas prehispánicas más evolucionadas del Archipiélago.

Los temas dibujados son geométricos, y dentro de su simplicidad —combinan triángulos, rombos, cuadrados, paralelas, círculos, semicírculos, etc.— recargan el dibujo cubriendo toda la superficie del vaso¹⁴. La variedad temática, como tendremos ocasión de ver, guarda estrecha relación con la decoración empleada por los bereberes de Kabilia para decorar sus vasijas.

RELACIONES CON LA PENÍNSULA

Tratando de encontrar relaciones, hoy enmascaradas y difíciles de precisar, de la cerámica popular canaria con la española, sobre todo de Andalucía y Extremadura, hemos consultado la escasa bibliografía existente sobre el tema¹⁵ y no hemos podido encontrar una dependencia clara. Asimismo, hemos revisado el amplio repertorio iconográfico existente en el Departamento de Arte de la Universidad de La Laguna, de pinturas costumbristas y bodegones de los siglos XVI, XVII y XVIII¹⁶, con igual resultado negativo.

Por todo lo expuesto pensamos que no es aquí donde debemos de buscar los paralelismos, aunque no podemos negar que debieron haber existido, sino que hay que buscarlos en la cerámica norteafricana. Hipótesis que planteamos y que trataremos de demostrar a lo largo del trabajo.

Ahora trataremos de ver las cerámicas populares de las diferentes islas. Como hemos dicho al principio, es muy poca la bibliografía existente y en su mayoría carente de interés. Es una pena que estos trabajos no se hicieran con el debido rigor, pues hoy, al haber desaparecido la mayor parte de los alfares, es prácticamente imposible reconstruir sus técnicas particulares.

¹⁴ 1973 GONZÁLEZ ANTÓN, R.: *Tipología de la cerámica de Gran Canaria*. Aula de Cultura de Tenerife. Enciclopedia Canaria, núm. 16.

¹⁵ El libro que ofrece mayor número de láminas sobre las cerámicas peninsulares populares es de LLORENS ARTIGAS y CORREDOR MATHEOS, J.: *La Cerámica popular española*, 1974. Debemos destacar igualmente el libro de LLUBIA, L. M.: *La Cerámica medieval española*, Ed. Labor, 1967.

¹⁶ La bibliografía consultada ha sido múltiple para tratar de encontrar en las pinturas de bodegones y costumbristas esa cerámica de la época con la que poder establecer un cierto parentesco con las de las islas.

II

LA CERAMICA POPULAR: CONSIDERACIONES GENERALES

Podemos considerar nuestra cerámica como una cerámica popular rural, entendiendo por ello la «producción de vasijas utilitarias destinadas a cumplir las necesidades de la vida campesina, y cuya característica más esencial sería el sacrificio estético en pro de la funcionalidad de la pieza fabricada»¹⁷.

Es indudable que sólo fue en centros rurales de mayor o menor importancia donde se confeccionó cerámica, si bien su mercado no se limitó a este medio, sino que se extendió a los núcleos urbanos al no existir una cerámica popular urbana. En este medio entra en franca competencia con cerámicas vidriadas más ricas y evolucionadas de importación peninsular, principalmente de las regiones extremeña, andaluza y valenciana. Si en la ciudad la cerámica autóctona está en inferioridad, debido a su mayor pobreza técnica y estética, en el campo se produce el fenómeno contrario y encuentra toda su razón de ser. Algunas piezas escapan a esta consideración general, siendo su aceptación por igual en los dos medios, baste recordar el «tostador» de grano para la confección del gofio y la «talla o bernegal».

Las características principales y definitorias de las cerámicas canarias podemos resumirlas en dos: trabajo exclusivo de mujeres y confección de la pieza por el procedimiento denominado de urdido. Dentro de estas dos grandes constantes, las islas, y en algunos casos centros alfareros dentro de una misma isla, van a presentar pormenores técnicos y tipológicos diferentes que, a nuestro entender, nos indican el deseo, dentro de la extrema pobreza de nuestra cerámica, de algunos alfares por manifestar su propio individualismo, y que se refleja principalmente, como luego tendremos ocasión de ver, en la decoración y en las formas.

¹⁷ 1975 SESEÑA, Natacha: *La cerámica popular de Castilla la Nueva*. Ed. Nacional, Madrid, pp. 32-3.

DIVISIÓN DEL TRABAJO

La mujer ocupa el lugar principal en el trabajo del barro, ya que es ella la que lleva el peso de la producción. Dentro de la división del trabajo, el hombre ocupa un lugar secundario: se va a encargar de tareas complementarias, no interviniendo de forma directa en la propia confección de la vasija. Su papel se remite al acarreo de materiales cuando esta operación resulta demasiado penosa y dura, o cuando éstos se encuentran en localidades muy alejadas del alfar. En Gran Canaria se le encuentra también encargado de la cocción, aunque, en nuestra opinión, es un caso excepcional.

Romper esta regla lleva implícita la censura por parte de la comunidad, que llega en algunos casos a poner en duda la virilidad del hombre que se atreve a contravenirla. En la localidad de la Atalaya (Gran Canaria) trabajó el barro un hombre que fue enseñado por su madre, que era alfarera; el pueblo decía de él que era un «jeringao»¹⁸.

El oficio de alfarera se transmite por línea matrilineal, aprendiéndolo las primogénitas, pero éstas pronto tendrán que dejarlo en favor de sus hermanas menores para ocupar el puesto de la madre en el cuidado de la casa, aunque esto no las excluye totalmente del trabajo del barro. Veamos cómo nos lo dice una alfarera:

(A) «Se quedaba ella en casa (se refiere a R..., su hija mayor), limpiaba, arreglaba... ella en todo porque éstas (se refiere a sus otras hijas) eran pequeñitas, y cuando terminaba me venía a ayudar a trabajar. (R) Mi madre nunca ha sido pa la casa. (L..., otra hija). Mi madre no es mujer de casa. (A) ¿Usted ve que no me dejaba el trabajo? Yo estaba emparejando tostadores, emparejando tallas, arreglándolas pa después alisirlas de callado, ¡en quince días había una hornada de losa!, éramos tres mujeres... (R) C... (hermana menor) ía a vender. Ella pa la casa tampoco.»

Como vemos, al depender toda la producción de una buena organización familiar, al tener que trabajar mancomunadamente, se produce una distribución del trabajo según edades y gustos, aunque a la primogénita le queda muy poco donde escoger. Unas se ocupan del trabajo y venta; otras, el menor número posible, del cuidado de la casa.

El aprendizaje del oficio se realiza desde muy corta edad y de forma paulatina, comenzando por las labores más fáciles y menos duras. Una vieja alfarera nos describe cómo aprendió ella.

(A) «Pequeñitas nosotras, las ponía (su madre) encima de la mesa (las piezas a trabajar). Nos sentábamos nosotras y se las comensábamos y las piezas grandes, el tostador y el bernegal no nos lo podía entregar

¹⁸ Ver nota 8, p. 191.



porque lo rompíamos. No teníamos fuersas pa virarlo ni nada, y la masetita sí porque era más pequeña... Nosotros se las alisiábamos, yo y I..., una hermana mía, y después deso se secaba y ella las guisaba. Yo me acuerdo... se sentaba ella y desía, vengan asá, una mesita, una sillita, y... hisiéramos media maseta.»

La ayuda de los niños pequeños, aquí ya no cuenta el sexo, no se reduce a las tareas menores en la confección de la pieza, actúan de forma importante durante la cocción. Sigamos con la descripción de la alfarera.

(A) «Cada una jasía una hornada de losa (se refiere a las diferentes alfareras del lugar) y nos ayudábamos si nesositábamos, pero si no nesositábamos no, porque cada una llevaba su trabajo y cada una tenía un familiar. Eso era como las hormigas, una traía la losa y otra la llevaba cosinada.»

SOCIOLOGÍA DE LAS ALFARERAS

Su extracción social es la más baja, lo que les obliga a llevar una vida de precaria subsistencia.

(A) «Antes la vida era mala. Antes ¿quién vía mil pesetas?, los ricos, ¿no es verdad? Mil pesetas costaban mucho, mucho. Yo no los vi nunca. Aquí debajo está una señora que dise que, cuando a ella le compraron el primer par de zapatos —yo no sé cuánto le costaron—, el tós es que ella fué a la venta y le dijeron: te quedan dos números mayor mi niña, pues yo los quiero. Ya tenía ella más de quince años. Dise, compré los zapatos dos números mayor y yo más contenta...»

Este precario modo de vida, derivado del poco dinero obtenido por la venta de los cacharos, les obliga a trabajar a gran ritmo y a ayudarse de los productos agrícolas —maíz y patatas principalmente— que obtienen de sus pequeñas tierras heredadas, así como del cortísimo salario que los hombres de la casa reciben trabajando como peones en grandes fincas dedicadas al monocultivo del plátano y tomate y de la «venta» del barrio, de donde sacan de «fiado» todo lo que no pueden obtener por los medios anteriormente citados.

«Teníamos una venta que sacábamos nosotros y desía (el dueño), a tu madre no la dejas pasar falta. Yo pequeña y venía él a casa a ver a mi madre y desía, vecina N..., no deje usted de pasar. No pase usted falta ninguna, todo lo que se le ofresca lo saca de mi casa. Y mi madre enfermita, malita en la cama. Habiendo salud todo se paga. Así que todo eso es muy bueno. Siendo uno puntual es muy bueno. Se

OLLAS



ARGUAYO



LA VICTORIA



LA PALMA



ARGUAYO



CHIPUDE



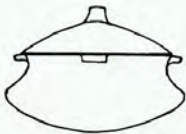
LA ATALAYA



¿LA CISNERA?



LANZAROTE



¿SAN ANDRES?



LA V I C T O R I A



CHIPUDE



MUÑIQUE



ARGUAYO



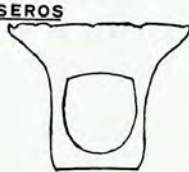
LA ATALAYA



BRASEROS



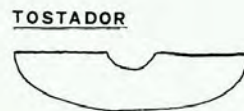
MUÑIQUE



LA VICTORIA



LA ATALAYA



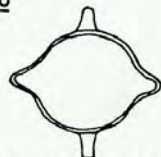
TOSTADOR



CARABUCO

CHIPUDE

TARRO



¿LA CISNERA?

SAHUMERIO



HOYA PINEDA



CHIPUDE

Tipología de la cerámica popular canaria.

queda uno sin dinero, no importa... Después yo también me casé, pues no dejaba la venta. Lo poquito... lo comido por lo servido. Según venía el trabajo..., ¡tás!, el dinero atrás. Me quedaba sin sinco en mi casa, volvía yo a empear a sacar de aquella venta hasta el sábado, y yo mientras tanto no tenía nunca dinero. Yo trabajaba pa eso..., pa trabajar. Como mi trabajo no es costante, de toda la semana, sino su cosina. Ya ve que se tiene que quemar, que jaserse y que amarrar el barro y el trabajito, y el trabajito dél (se refiere al marido) era toda la semana. Con ello ía viviendo, y si acaso quedaba algún rabito cuando yo cosinaba, ya todo se pagaba, y así fui escapando y viviendo. Pero en ese tiempo no se podía agensiar nada, nada, nada, todo era pa la boca.»

Con el fin de obtener más dinero y crear los fondos necesarios para los casos imprevistos y de ceremonial, trabajaban esclavizadas de su propio oficio. No conocían el descanso ni las prestaciones a otras familias para el laboreo del campo. Era un trabajo exclusivo.

(A) «Si faltaba gente pa plantar papas en la casa no venían a buscarnos porque teníamos que jaser nuestro trabajo, porque era un trabajo fijo. Teníamos que jaserlo pa llenar el horno y si faltábamos... y veses desíamos: a ver si al mes tenemos la hornada de losa, y al mes la teníamos. No parábamos nunca. Los domingos pa ir a misa... y eso hasía mi madre, como teníamos hermanas en casa desía: hoy... un domingo pa unas y otro domingo pa otras. ¡Ni las dos íamos a misa juntas!

El sentimiento que en ellas produce esta condición creemos que queda resumido con las palabras que pronunciara una alfarera de Chipude (La Gomera): «las dos ocupaciones más sucias que puede tener una mujer es la de locera y helechera» («cavadora de raíces de helecho para hacer gofio») ¹⁹.

¹⁹ *Ibidem*, p. 188.

III

PROCEDIMIENTO DE FABRICACION

La segunda característica de nuestras cerámicas es la fabricación de la pieza por el procedimiento del urdido, desconociendo el torno.

El proceso de confección de la vasija comienza con la recogida del barro. En esta operación y tratamiento del mismo encontramos diferencias notables entre los alfares, y por ello los analizaremos a medida que los vayamos exponiendo.

Una vez recogido el barro, transportado al alfar, majado, cernido y sobado, podemos decir que se está en situación de comenzar a fabricar la pieza. El urdido consiste en ir levantando las paredes mediante la adición sucesiva de colombines.

La posición de la alfarera durante la fabricación del cacharro puede ser múltiple: sentada, de pie, en cuclillas o de rodillas, abundando más la segunda y cuarta, sobre una mesa o en suelo previamente preparado.

Describiremos cómo se realiza en la Victoria de Acentejo (Tenerife), pues, a grandes rasgos, responde a lo que vamos a encontrar en otros centros.

En esta localidad se trabaja de pie, sobre una mesa de madera no fabricada exprofeso. Antes de comenzar la alfarera, coloca encima de ésta, a su derecha, la arcilla preparada —«pilla o pella de barro»—, un recipiente con agua para ir mojando las manos a medida que el trabajo lo requiera y los utensilios auxiliares de que se va a servir a lo largo del trabajo (lám. IV, 1).

A continuación, esparce arcilla seca y cribada para que al depositar el barro no se pegue. Moja las manos y de la «pella» va cogiendo trozos más o menos grandes, según la vasija a construir, y haciendo con ellos una especie de tonel que le va a servir, una vez extendido, como fondo de la misma. Con la mano derecha semicerrada comienza a golpearlo para extenderlo, mientras con la mano izquierda le imprime un movimiento de rotación. Este movimiento va a ser constante durante todo el proceso de construcción. Para conseguir dejarla bien extendida, con la mano derecha semicerrada, aprieta el barro contra la mesa y lo extiende desde el centro hacia el exte-

rior, mientras con la mano izquierda, a la vez que aguanta la incipiente pared para que no se deforme, la sigue girando lentamente.

Una vez conseguida la base, con la yema de los dedos rasca su superficie para adelgazarla de forma grosera. Con el barro obtenido fabrica un pequeño «bollo», que añade al nacimiento de la pared para hacerlo más grueso. Ya puede comenzar a levantar las paredes.

De la «pella» coge barro y confecciona un cilindro de unos 20 cm. de largo por 5 cm. de ancho mediante movimientos de frotación entre las manos. Este recibe el nombre de «bollo» y sólo se utiliza para construir las paredes. Operación que se realiza de la siguiente manera: con la mano derecha coge un «bollo» de modo que sobresalga ligeramente entre el dedo índice y pulgar; con la mano izquierda sostiene por fuera el nacimiento de la pared donde va a colocarlo para que no se deforme merced a la presión que ejerce la mano derecha desde el interior. Presionando sobre la pared con los dedos citados y girando poco a poco la base, se termina de añadir el «bollo». A éste seguirá otro puesto a continuación hasta rodear el perímetro del fondo.

Todas las vasijas se hacen con un solo piso de «bolos», y para alcanzar diferentes alturas —según deseo— lo único que se hace es estirarlo. Con el dedo índice semicerrado de la mano derecha aprieta el «bollo» contra la mano izquierda —que aguanta la pared— y mueve el dedo de abajo arriba hasta llegar a la altura requerida. A partir de ahora, sólo queda terminar el borde y poner los apéndices.

La primera operación se realiza con la yema del dedo pulgar de la mano derecha, primero por la parte exterior y luego por la interior, consiguiendo un borde biselado de aristas muy marcadas.

En este momento toda la superficie de la vasija es muy rugosa, y para tratar de eliminar las protuberancias más groseras se le pasa «el callado carraspenito». Para ello previamente moja la superficie interna —no se aplica por el exterior—, pasando la mano repetidas veces para que la humedad sea uniforme. A continuación se le aplica el callado —que ha estado metido en el recipiente de agua—, mojóndolo cada vez que se da una pasada.

El borde se «alisa» con «mantilla» mojada en agua. Esta operación recibe el nombre de «hacer la vera».

Realizadas todas las maniobras descritas, podemos decir que ha terminado la primera parte de la fabricación del cacharro. Sólo queda dejarla reposar dentro del cuarto de la loza a cubierto del sol y del aire para que la pasta se endurezca con la eliminación parcial del agua de constitución y poder llevar a cabo las operaciones de desbastado y alisado finales.

Pasados algunos días, dos o tres según el tiempo reinante, se procede al primer desbastado o «desmoche» con la «tijera». Al día siguiente de «cortarlo» se le pasa el «cuchillo» para adelgazar las paredes. El barro obtenido de lo anteriormente efectuado se denomina «levadura» y se guarda para usarlo mezclado con barro nuevo en la confección de futuras vasijas. Ha llegado

el momento, antes de volver a dar «callado carraspenito», de arreglar los desperfectos e imperfecciones de la pasta.

Si se produce una grieta durante el primer secado, se le pasa el «cuchillo» repetidas veces por ella hasta dejar el corte recto; a continuación se dan cortes transversales y luego se recubre de barro. Cuando es una piedra la que pone en peligro la vasija, hay que quitarla, operación que se realiza igualmente con el «cuchillo», cubriendo después el agujero.

Al día siguiente de «emparejar» con el «cuchillo» (emparejar es también sinónimo de adelgazar las paredes), se pasa otra vez el «callado carraspenito» por toda la superficie de la vasija y después la «mantilla», sólo por su interior, mojadas ambas previamente.

La decoración es muy simple y es ejecutada con el «cuchillo» o las «tijeras».

Durante toda la realización se ha ido guardando la pieza dentro del cuarto de la loza, pero a partir de aquí ya se puede sacar «al aire», a la sombra, al resguardo del sol y de la lluvia. Al día siguiente, como ya ha adquirido suficiente dureza, se le puede aplicar el «callado seco», con el que se le proporciona un bruñido a toda la superficie.

Pintarla de almagre es el último acto que se realiza antes de meterla en el horno, y se ejecuta con las manos, haciendo éstas de brocha.

Conviene aclarar que la construcción de las piezas compuestas se realiza en dos partes. En el caso del «brasero», se hace primero «la funda», o parte baja, y luego «el plato», al que se le añade un «bollo» para levantar su pared.

IV

DESCRIPCION DE LOS CENTROS ALFAREROS

Analizados los dos rasgos fundamentales de nuestra cerámica popular rural, que las diferencian notablemente de la cerámica peninsular y las acercan, por el contrario —como luego tendremos ocasión de ver—, a la norteafricana, veremos los diferentes focos de las islas para completar el panorama.

A juzgar por los datos que poseemos actualmente, las islas más ricas en centros alfareros corresponden a las capitales de provincia. No sabemos si esta preponderancia ha sido sostenida desde las lejanas fechas de la conquista o si, al contrario, fue adquirida a medida que se fue acentuando el proceso de descapitalización de las islas periféricas, que pudo haber traído consigo el abandono de esta labor artesanal. Habría que abundar en este estudio «arqueológico» de rescate para esclarecer este problema, que por ahora queda fuera de nuestro alcance.

En virtud de lo anteriormente expuesto, creemos obligado comenzar por ellas.

TENERIFE

El trabajo de la cerámica debió haber sido en otro tiempo muy importante, si tenemos en cuenta las noticias escritas que nos han quedado y las muestras de vasijas que aún podemos encontrar de alfares desaparecidos. La mayor parte de los datos que ahora ofrecemos los hemos obtenido de los descendientes de estas mujeres que se ocuparon del barro y que las vieron trabajar en este oficio.

La zona alfarera más importante de la isla, o por lo menos donde hemos encontrado el mayor número de alfares, es la comprendida entre Candelaria y San Miguel de Abona, pero éstos han desaparecido desde comienzos de siglo. El resto de la isla queda ocupado por alfares dispersos, pero pensamos que de notable importancia, pues casi han perdurado hasta nuestros días.

De los de la zona del sur, el más famoso debió haber sido el de Candelaria, pues sus productos llamaron la atención de los hombres preocupados por nuestro acervo ya desde el siglo XVIII.

Viera y Clavijo, en su *Diccionario de Historia Natural*²⁰, dentro de la definición de arcilla nos dice: «Especie de tierra llamada vulgarmente 'greda', aunque con mucha impropiedad (...). Llámamla 'mazapé' (...). Bien sabemos que éste es un material precioso para los industriosos dedos que fabrican nuestra loza ordinaria; loza, a la verdad, basta y frágil, pero lo más sana que se puede desear para el uso de las cocinas. (Describe diferentes tipos de arcillas de diferentes localidades) (...). Una arcilla ferruginosa, parda o rojiza, de que se fabrican los célebres y fragantes búcaros de Candelaria en Tenerife, una arcilla o barro pardusco que se emplea en la zona de la Atalaya en Canaria.»

Este oficio debió haber ocupado a la mayor parte de las mujeres del pueblo, a juzgar por las noticias que nos proporciona el vizconde del Buen Paso²¹. «Que en los bebederos y manantiales se paraban a distinguir la disposición de las mozas que venían por agua, yo reparé en quatro personas que salían del pocito santo, con sus tallas» (p. 743).

«Junto a las cuevas que recuerdan la historia de su hallazgo y entre unas artistas que difunden por todo parajes unas piezas de barro, que el uso introduce en todas las casas a donde llevan consigo el nombre de Candelaria» (p. 749).

Finalmente, nos da noticias muy importantes sobre el lugar de obtención del barro, y sobre todo nos habla de la mezcla del barro con aceite, pormenor técnico que vamos a encontrar en otras islas, y que seguramente estaría orientado a darle mayor brillo a las vasijas fabricadas.

«Las principales ventas de aquel pueblo son el trigo y las frutas y algunos aguardientes y vinos. Algunos vecinos subsisten de la pesca y vienen frecuentemente a Santa Cruz, y la juventud es inclinada a navegar. Las mujeres se ocupan de la loza, para la qual llevan del barro o masapés de la cumbre o de Arafo y el almagre de mayor distancia. Para el barniz o lustre de la loza mezclan con el almagre el aceite de Kelne, de ramosa y de otros peces. Lo hacen sin torno y tiene cada una hornos apropiados para cocerla» (p. 750).

Más o menos queda dicho que la venta de sus productos se extendía a los pueblos limítrofes, pues nos habla de que «su uso introducen a todas las casas a donde llevan consigo el nombre de Candelaria». Podemos ampliar un poco más esta noticia. Lope Antonio de la Guerra y Peña, en sus *Memorias*, nos dice: «En 9 de Sept^o salió un barco del Puerto de S.^{ta} Cruz para

²⁰ 1942 VIERA Y CLAVIJO, José: *Diccionario de Historia natural de las Islas Canarias*, t. I, pp. 78-79.

²¹ 1974 ROSA OLIVERA, L.: «De las Noticias sobre Arte y Arqueología en un «Diario» de comienzos del siglo XIX», A.E.A.

Candelaria cargado de pipas, y que llevaría veinte personas, y habiendo tenido tiempo algo malo y ir mal cargado se bolcó y se haogaron hasta doce entre ellas algunas mugeres que havian venido a vender loza de la que se fabrica en dho lugar. Un barco de pesca pudo recoger en tiempo oportuno a los demás»²².

La Cisnera (Villa de Arico) (Informante: Juana González-Morales) (núm. 7)

Se trata de un barrio perteneciente a la Villa de Arico y cuya población se encuentra en recesión merced a la emigración a Santa Cruz, Venezuela y Europa en busca de nuevos puestos de trabajo. Su labor principal la ocupa la agricultura (tomate, patatas y tabaco), que comparte con el ganado (principalmente cabras) y la pesca.

La cerámica desapareció hacia finales del primer tercio del siglo con la muerte en 1932 ó 33 de la última alfarera, aunque en realidad ella había dejado de trabajar algunos años antes, hacia 1923. Su hija Isabel había aprendido el oficio en el que trabajó ocasionalmente, dejándolo definitivamente al casarse.

Aquí encontramos, en nuestra opinión, las muestras más importantes de este arte de todo el archipiélago. La perfección de sus formas —que son tradicionales— nos habla del conocimiento de una mejor técnica o cochura, que le permitió alcanzar altas temperaturas.

El barro era «tierra negra» recogida en un barranco cercano. Después de majado, era mezclado con arena del mismo barranco, y como tratamiento final, las piezas poseían almagre que se traía del Frontón (parte alta del Caserío). Los utensilios auxiliares eran muy simples: callados de mar para proporcionar el bruñido y cañas para efectuar el desbastado más grosero. La cocción se hacía en un horno de tipo árabe (es el único que hemos encontrado en las islas).

Aparte de las piezas tradicionales, fabricaba camellos, semejantes a los que encontramos actualmente en la isla de Lanzarote, cargados con barriles y figuras humanas, una especie de pastor con su manta...

Quizá sea el momento de hablar de nuestras formas de cocción.

HORNOS Y OTRAS FORMAS DE COCCIÓN

La técnica de cochura de nuestros barros alcanza distintos niveles, que van desde el más primitivo, en forma de cocción al aire libre, hasta el horno de cámara árabe.

El primero lo encontramos representado en las islas de Lanzarote, Fuerteventura y La Palma (de esta última se ocupa Manuel Lorenzo Perera en un capítulo de este libro), desconociéndose en el resto del Archipiélago. Es

²² 1957 GUERRA Y PEÑA, Lope A. de la: «Memorias (Tenerife en la segunda mitad del siglo XVIII)». Cuaderno III, años 1778-9. *El Museo Canario*, p. 12.

muy posible que fuera común a todas las islas en épocas cercanas a la conquista, como herencia de los aborígenes, abandonándose posteriormente al conocimiento del horno árabe.

Doña Dorotea, vieja alfarera de Muñique (Lanzarote), nos describe esta forma de cocción:

«las guiso al aire, ensima de tres teniques. Lo rodeo de piedras pa tapar el viento, pa mantener la leña... Leña por bajo y leña por simba, le pongo leña por bajo, luego se sientan simba (las piezas a cocer) y luego le largo leña otra ves. Arriba pongo más leña, arriba más... (que abajo) palos de tabaco que buscamos por ahí... Bajo, también lo mismo. Yo pongo tres piedritas jasina, dos por aquí y una por aquí, le echo leña bajo, después le arrimo piedras alrededor y luego le mando leña arriba y pego fuego todo a la ves. Le voy echando leña simba hasta que venga su color (es rojo teja). Entonses ya no echo más, después lo dejo allí que se enfríe y después lo saco. Veces lo saco aquel día, si es por la mañana lo saco al otro día por la mañana. No hago diferentes fuegos, sino uno solo, y espero que acabe la losa que está cosinando. Cuando hase mucho viento no puedo cosinar porque no me deja.»

El horno árabe se compone esencialmente de dos partes: el hogar o recinto, en el cual se quema el combustible, y la cámara, encima de aquél, con el suelo perforado para que la llama circule libremente, y es donde se coloca la cerámica. Una vez cargado, se cierra la puerta con ladrillos, y con barro todas las grietas.

A grandes rasgos, la cocción consta de cuatro partes perfectamente diferenciadas: 1.^a) resudamiento, que tiene el objeto de librar a la pasta de los últimos vestigios de humedad (agua higroscópica); 2.^a) cochura a pequeño fuego, con lo que se consigue deshidratar la arcilla; 3.^a) es el período más importante de la cochura, y durante ella la pasta adquiere la dureza definitiva, y 4.^a) enfriamiento.

La otra forma de cocción que encontramos en las islas es la efectuada en cámara cerrada. El horno canario —con excepción de la Cisnera— presenta la particularidad —y ésta es la diferencia fundamental con respecto al horno árabe— de que no posee más que la cámara, desconociendo el hogar. Debido a ello, presenta mejorías técnicas con respecto a la cocción al aire libre, pues el hecho de realizarse en espacio cerrado permite concentrar el calor, pero queda en inferioridad con respecto al árabe, pues la puerta tiene que ser abierta cada vez que hay que poner leña, con la consiguiente pérdida calorífica.

En mi opinión, nuestras alfareras han adoptado este último sistema de cocción, pero no han captado en su totalidad la esencia del mismo. Habíamos visto cómo en la cocción al aire libre se le va añadiendo leña a medida que la cochura lo necesita, y para ello la alfarera la arroja desde cierta

distancia, teniendo cuidado de no romper la loza. En esta nueva modalidad se hace de forma similar (lo explicaremos detalladamente cuando veamos el alfar de la Victoria de Acentejo). La alfarera, desde la puerta, arroja la leña sobre la loza que se está cocinando. Por todo ello pensamos que lo único que se ha producido es una traslación de la primitiva forma de cocción a un nuevo medio —horno de cámara— más adelantado. Esto debió haberse producido por imitación de alfareros peninsulares, pero sin que éstos les explicasen los fundamentos de la técnica. De no ser así, no nos explicamos cómo no fue aceptado en su totalidad el horno árabe.

Teguedite o Barrio de los Gavilanes (Informa: D. Juan Gómez Ramos) (número 8)

Muy cerca de la Cisnera se encuentra la localidad, apenas un grupo de casas, de Teguedite, donde trabajaron dos alfareras. La primera de ellas, Dolores Marrero, procedía de Igueste de Candelaria y había llegado allí en compañía de un hermano, separándose cuando aquél se casó.

Su situación era de extrema pobreza, y a su muerte fue enterrada por los vecinos en la «caja de ánimas». Esta caja se utilizaba para enterrar o, mejor dicho, transportar al difunto hasta el cementerio. Había dos en la iglesia, y después del cementerio se devolvían para volver a utilizarlas.

No era una «losera fina», sus productos eran groseros y bastos. Ella misma recogía el barro mojándolo con «masos» por que «salía en pelotas». La cocción la efectuaba en la misma cueva donde vivía. Colocaba las piezas junto a la pared, tapándolas con tejas para conservar el calor y poniéndole la leña encima.

La otra alfarera, doña Candelaria, había nacido en 1889, muriendo hacia el año 30 de nuestro siglo. Su hija también trabajó el barro, pero emigró a Cuba. Con su marcha desapareció toda actividad. Al igual que Dolores, vivía en una cueva y en precaria situación económica. Pocos más datos hemos podido obtener de los reseñados; quizá haciendo una amplia campaña en esta zona se podría ofrecer un panorama más completo.

San Miguel de Abona (Informa doña María Rivero García, hija de la alfarera) (núm. 9)

El trabajo en esta localidad presenta variantes técnicas importantes que no encontramos en los restantes alfares de las islas (sólo aparece un proceso similar en Lanzarote), que la acercan a la cerámica peninsular, alejándola, por el contrario, de las cerámicas originarias Kabilas.

Una vez transportada la arcilla del «barrero» —labor que realizaban los hombres ayudados de una bestia—, la depositaban en el patio de la casa. La traían en «pelotas» y la «majaban» para que quedara «esmigajadita» y se fuera «oreando», dándole el primer día un «geitito». Después la ponían a



remojar en una «tina», dejándola hasta que se «secara bastante». Posteriormente, antes de utilizarla, se sobaba (a la manera de los panaderos), mezclándola con arena, «para que la arena ajuntara». Esta tenía que ser de barranco, no sirviendo la de mar porque al ponerla en el horno «estalla» la pieza fabricada.

El resto del trabajo se ajusta a la forma tradicional.

Doña María Antonia García había nacido en la Montañita de Garañana y murió a los 84 años, trabajando el barro hasta los últimos días de su vida. Sus abuelos procedían de Fuerteventura, y en esta circunstancia pudiera estar la explicación de la presencia de la «tina» en la preparación del barro.

Con ella desapareció la tradición alfarera familiar, pues sus hijas no quisieron trabajarlo porque era un «ofisio susio y puerco». Trabajaba sentada en el suelo en el mismo patio de la casa, fabricando las piezas por el procedimiento del urdido.

Los utensilios son similares a los vistos: un «arco» semejante a la «tijera» de la Victoria de Acentejo, con el que «emparejaba» la pieza; un «alisadero» para eliminar las protuberancias, y otro «alisadero chiquitito» para hacer el bruñido una vez aplicado el almagre.

La «almagría» la traía el marido de la montaña del Guayero, mezclándola con «petrolio» para que le proporcionara brillo al tiempo de ser bruñida. La «almagría» se aplicaba a determinadas piezas según estuviesen destinadas o no a poner al fuego. Los «tostadores» no tenían; las «ollas», sólo por el interior; los «tarros de ordeño», por el interior y el exterior; el «bernegal», sólo por fuera, y el «lebrillo», sólo por dentro.

«El horno era un horno pequeño, como de un metro o metro y medio. Era de barro y piedra como los antiguos. La piedra era como esa de montaña, que no se quemara. Le ponía 'charamusca' pa ensenderlo y después le daba fuego con leña de el Guargaso, de parriba, con 'chamisos' no gordos, sino finos, con ajulagas. Después se ponían negros y le iba echando leña, y cuando se aclaraban ya estaban cosidos.»

Hacía una hornada según las peticiones. Vendía en su propia casa o salía «paquí y pallá donde le desían tráime y en las ventas. Es como quién ía vendiendo pescado».

Otra alfarera (informa doña Fidencia Bello) fue doña María Catalina García (prima hermana de la anterior), a la que llamaban Catalina Herrera por su padre, que era herrero y que murió hace muy pocos años. Ninguna de sus hijas trabajó el barro, a pesar de los consejos de su madre. Ellas prefirieron la «costura».

Obtenía el barro de la «Mesa de los Perruchos» (Altos de San Miguel) y lo transportaban en bestias, «era como 'grea', venía en 'turrones' y había que 'majarlo'» siguiendo el proceso anteriormente descrito.

Hacía «bernegales», «tostadores», «ollas», «tarros pa ordeñar» de dife-



rentes tamaños: de ocho, seis y cuatro litros, con dos asas, pero no de «argolla», sino «porronsitos de barro», y su «bico» a modo de vertedero.

La Victoria de Acentejo (núm. 4)

Ya en la zona norte, el único alfar que ha pervivido hasta nuestros días es el de la Victoria de Acentejo, donde hemos realizado diversas encuestas. Creo que si nos guiamos por ellas podremos acceder, con mayor o menor aproximación, a lo que pudo haber sido esta importante labor artesanal.

La tradición alfarera parece ser muy antigua, y el oficio de «losera» fue practicado por varias familias reunidas en torno al barrio de la Cuesta de la Matosa hasta la mitad de este siglo. La muerte de la mayor parte de ellas y el abandono del resto hace que actualmente se encuentre en rápida vía de extinción.

La más vieja de estas «loseras» fue doña María Mariano, pero al no dejar descendencia que continuase su trabajo, su oficio desapareció con ella.

Otra familia de alfareras, pero que hoy no trabajan el barro, es la formada por las hermanas Juana y María Guillama, de la que sólo trabajó la primera, aunque ambas fueran enseñadas por su madre. Sin embargo, los descendientes de doña María sí continuaron el oficio.

La tercera familia, a la cual pertenece nuestra entrevistada, es la formada por doña Bárbara González y sus tres hijas, de las cuales sólo Nieves continuó la tradición alfarera. Sus hijas, A..., I... y A..., aprendieron el oficio desde muy corta edad, dejándolo las dos últimas por considerarlo muy duro y poco rentable. Las hijas de la primera tampoco lo continuarán, a pesar de que lo conocen, por lo que en un plazo muy corto, debido a la avanzada edad de la alfarera, desaparecerá el último centro alfarero de la isla.

El procedimiento de fabricación de las piezas es el del urdido, y el aprendizaje se realiza en la forma vista. El alfar lo tiene en su propia casa, lo mismo que el horno. Lo que es propiamente el cuarto de la loza tiene un mobiliario muy sencillo: una mesa y una silla (esta última la utiliza ahora por la edad). En esta habitación se coloca tanto el barro que se va a utilizar en la confección de los cacharros como las piezas terminadas (éstas en el suelo, aquéllas en la mesa), y que están en proceso de secado antes de entrar en el horno.

Después de este corto preámbulo pasemos a ver algunos aspectos del proceso de confección de una vasija.

La primera labor a realizar es recoger el barro. El lugar de donde se obtiene se denomina «barrero» y estaba situado cerca de la costa. Hemos visto cómo en las anteriores localidades el barro se mezclaba con arena, que iba a actuar a modo de desengrasante; aquí el proceso es distinto, la mejor calidad de la arcilla se consigue por mezcla de barro de distintas calidades, obtenidos en el mismo barrero. Pero dejemos que nos lo describa la propia alfarera.

«Lo cargábamos de allá bajo, desos riscos. Veníamos todas con las sestás, otras con cacharros... Pero eso era todos los días, todos los días. Nosotros lo cogíamos y lo cargábamos en el barrero y no nos peleábamos por los mejores sitios, no, no. Un día lo picábamos y lo dejábamos allí y después al otro día íamos a buscarlo. Si yo lo encontraba cavado de otra me lo cogía yo y si otra lo encontraba cavado de mí jasía lo mismo... ¡bah! ¿pues eso era nuestro pa peliar?

Llevábamos nuestras asadas, nuestras sestás. La yo, otra chica de al lado de casa; otro matrimonio que trabajaba lo mismo; otra que se llamaba María; otra que el marido se llamaba Bartolo... Todas esas íamos en una parranda a traer el barro. De mi casa íamos yo y mi hermana I... y mi hermana, la pobre, también ía. Todas, las tres, traíamos un cacharro de barro. Aquel mismo día lo traíamos, lo majábamos y lo hasíamos ¡lo que es tener una salud!

En el verano ían hombres y dejaban allí el barro cavado pa las mujeres y de aquél traíamos. Cogíamos tres tipos de barro, fuerte, terrento y arenuco. Cada uno tenía su sitio, el terrento estaba más arriba, el fuerte abajo y del arenuco se ponía menos porque era pa aflojar el fuerte y el terrento. Todos los barros estaban en la misma finca, pero más abajo, más arriba...

El barrero no era nuestro, sino de un señor que tenía la finca y era muy rico y él no trató nunca de sembrarlo, sino como llegó allí a venderla... ¿no? duró muchos años. Mi madre crió a sus hijos, crié yo los míos y la finca siempre con el barro... Yo no le pagué nada, únicamente ese señor mandaba llamar a mi madre, Nieves tráime un tostador, tráime un gánigo, las cosas del uso de la casa. Mi madre no le cobraba nada nunca.

Otra vez mandó llamar a otra, ¡pa tener la experiensia! se llamaba Juana, mira Juana, me traes una talla, me traes un tostador... las cosas que nesositaba y va y le cobra. Después, cuando llamaron a mi madre le dijieron: Nieves, qué diferentes son las personas, porque yo lo hago pa saber lo que tengo en la gente. Ese señor nos dio la vida a todas las que trabajábamos el barro, porque él tenía el barro ese hasta que después todas teníamos de donde sacar el fisco de barro ese. Una tenía el terrenito heredado, otra pacá otra pallá. Teníamos el barro de lo nuestro, pero mientras tuvimos el barro aquél no enconchábamos las guertas nuestras, sino en la de aquel señor.

Mi marido también ía al barranco a ayudarme. Ya por último yo no cargaba, sino compramos una burrita y lo traían los chicos. Mis entenados me ayudaron mucho en eso. Antes de tener el animalito traía el barro a la cabeza. Yo sabía la diferiensa de los barros porque trabajé desde chiquitita. El barro fuerte lo ve usted al aire, en la tierra arriba, agarra usted con la asada y lo coge de arriba. El que es terrento costaba más pa cavar y el arenuco que estaba más pabajo. Yo misma cavaba, tenía fuersas pa eso.»

Tratando de buscar un fundamento científico a este conocimiento de los suelos por tradición, consulté a don Telesforo Bravo, Catedrático de Petrología de la Universidad de La Laguna, el cual me manifestó lo siguiente: el suelo de la isla se reparte, por lo general, en tres clases de arcilla, que van desde la superficie hasta la profundidad. Son los siguientes: *a)* superficie vegetal; *b)* intermedio, rico en arcillas, hierro y cal, y *c)* más profundo, arenoso, pedregoso, más cerca de la tierra madre.

Aplicando esto al conocimiento popular, tendríamos que el llamado «fuerte» sería rico en arcillas de grano muy fino, hierro y cal. Teniendo esta última la particularidad de que al calentarla a gran temperatura se convierte en una especie de cemento que va a proporcionar a las vasijas mayor dureza. El segundo, «terrento», tendría propiedades intermedias entre *b* y *c*, gozando de las características de los dos; y por último, el «arenuco», obtenido en tierras arenosas, menos ricas en hierro y cal, sería el desgrasante.

Una vez trasladado a la casa, había que «majarlo», pues venía en «pelotas». Para ello se reunían todas las alfareras en la calle, con lo cual, entre comentarios, cuentos y risas se hacía el trabajo menos penoso.

«nos poníamos en la carretera a majar el barro, por fuera de la ventana de tía A..., allí teníamos el barrero en la calle. Eramos tres y después otra vesina tenía otra familia también majando el barro, después más abajo había otra. Era la calle de palos nada más. El día que nos poníamos a majar el barro se sentía como los voladores de San Antonio, tan, tan, tan... todas machacando el barro.»

Para la operación de «majado» la alfarera se sitúa de rodillas, y con un palo en las manos —antiguamente era una horqueta— golpea la tierra, removiéndola de vez en cuando para que se triture por igual. Una vez triturado se procede a la operación del cernido, que se efectúa con el «jarnero» (cedazo fabricado de paja). A su izquierda pone «la tierra majada», al centro la locera de rodillas y a la derecha va arrojando los granos gruesos —«gransones»— que quedan en la criba. Estos «gransones» generalmente no se utilizan, pero cuando había escasez de materia prima se volvían a triturar, repitiendo la operación de cribado.

A continuación se mezclaban los tres tipos de barro en proporciones ya sabidas, añadiéndole agua y procediéndose al «sobado» del mismo, operación que se realiza con las manos.

«Si se le ponía uno solo no lo podía jaser, tenía que mesclarlo. Aquí tenía yo el barro mesclado, fuerte y terrento junto. Aquí lo juntaba en el barrero. Si traía un cacharro de uno traía un cacharro de otro por partes iguales. Si tenía cuatro cacharros, dos terrentos, dos de fuerte con un arenuco tenía pa los cuatro.»

A este nuevo barro se le añade la «levadura», que no es otra cosa que

barro sobrante de la confección de otras vasijas, y que, a su entender, tenía la facultad de darle cuerpo a la arcilla. Esta operación se realiza encima de la mesa, dentro del cuarto de la loza. Para ello la locera se moja las manos en agua y «espolvorea» sobre la mesa tierra seca cribada para que no se le pegue la pasta, y a continuación procede al «sobado», operación lenta y fatigosa, pues tiene que conseguir la perfecta liga de los barro. Con el barro amasado se fabrican las «pillas o pellas» de forma cilíndrica y de unos 40 cm. de largo por 20 cm. de ancho. Después se le deja «reposar» durante un día o dos para que se «siente».

En esta operación sólo se prepara lo que se va a utilizar de inmediato, porque si no se «enfría» y hay que volver a sobarlo.

Con el «sobado» terminan todos los trabajos preliminares, y ya se puede pasar a la fabricación de las piezas.

UTENSILIOS AUXILIARES

Como corresponde a un método de fabricación rudimentario, los utensilios empleados son igualmente pobres. En un principio —en fechas posteriores y relativamente cercanas a la conquista— debieron haber sido obtenidos de la propia naturaleza, haciendo o no en ellos pequeños cambios para acomodarlos a su nueva función. Como derivación natural han pervivido una serie de instrumentos que si en parte han perdido su rusticidad, se nos han conservado en todo su primitivismo.

El instrumento principal del que se sirven las alfareras para la confección de sus cacharros son las manos, ayudándose de otros auxiliares cuando les es estrictamente necesario. Por todo ello, su número tiene que ser necesariamente corto; además, cada uno reúne en sí varias funciones, con lo que el proceso de fabricación, con sus variantes posibles, cae dentro de su ámbito.

Durante la descripción de la fabricación de una vasija fuimos denominándolos por su nombre; ahora sólo nos queda describirlos.

«Callado carraspenito» (lám. III, 1, núm. 2), también llamado «callado de alisar de agua». Se trata de un canto rodado cuya superficie es muy rugosa, apta para desbastar las protuberancias más groseras. Su valor, dentro del mundo de la alfarería, es muy relativo, pues en realidad cualquier guijarro puede cumplir igual misión. Se utiliza durante el proceso de construcción.

«Callado de alisar en seco» (lám. III, 1, núm. 3). Se trata igualmente de un canto rodado, pero se diferencia del anterior en que su superficie es lisa y compacta. Se utiliza sólo para hacer el bruñido cuando la pasta ha perdido parte de su agua de constitución. Heredados de sus antepasados, estas «lisaderas» se guardan con verdadero celo, llegando algunas, en estimación aproximada, a tener 200 años. Su desaparición se considera como una pérdida prácticamente irreparable.

«La Tijera» (lám. III, 1, núm. 5) se fabrica con un trozo de arco de barril doblado y atado en sus extremos. Se utiliza para efectuar el primer desbroce de las paredes y conseguir reducir su grosor.

«El cuchillo» (lám. III, 1, núm. 1), fabricado del mismo material, se diferencia del anterior en que es simple, sin doblar (obsérvese en la fotografía cómo tienen desgastados uno de sus extremos debido a su repetida utilización). Se emplea para hacer el desbastado final («emparejar»), que va a proporcionar a la vasija su forma definitiva.

«La mantilla» (lám. III, 1, núm. 4). Trozo de fieltro de sombrero que se aplica mojado para «alisar» la superficie. Podemos decir que se utiliza durante casi todo el proceso, y con ella se va a efectuar el último alisado antes de bruñir.

«El jurador» (lám. III, 1, núm. 6), instrumento en forma de «L» que se obtiene de una rama o de un arbusto de poco grosor. Con él se hacen los «juros» (agujeros) de los «braseros» y de los «escurridores de papas».

Por último, sólo nos queda hablar de otro instrumento que no recibe nombre especial. Se trata de una tabla larga y estrecha que se utiliza para producir los primeros alisados cuando la pasta está húmeda.

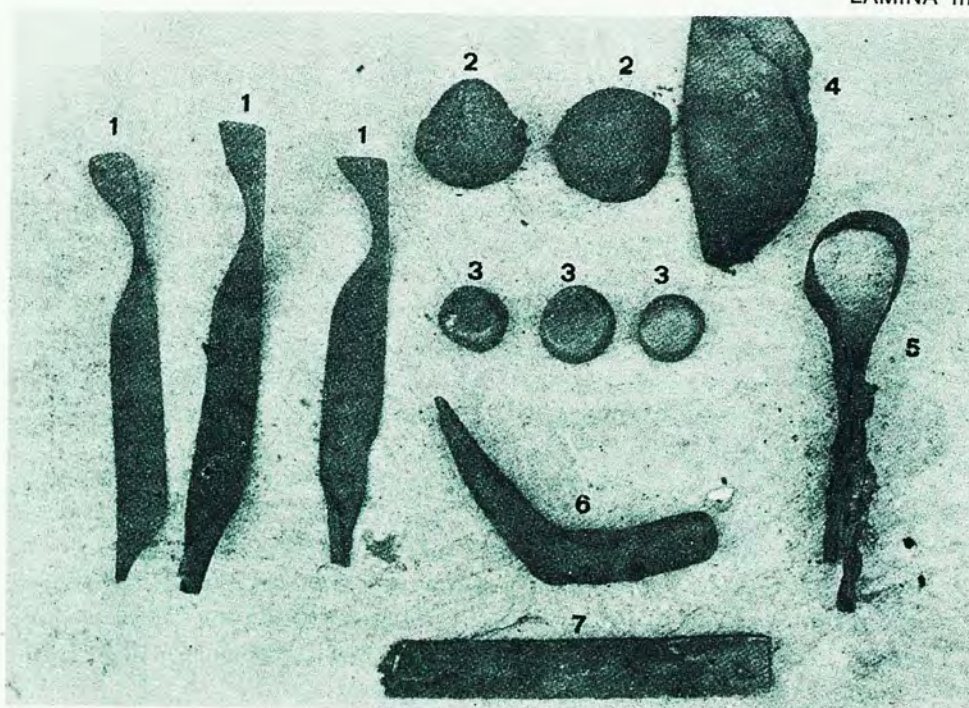
LA COCCIÓN

El único horno que se conserva fue construido por esta familia hace algunos años. De forma cilíndrica, está rematado por una cúpula y mide dos metros de alto por dos metros aproximadamente de ancho. En su construcción se emplearon materiales usuales en la fabricación de la vivienda rural: piedra y barro.

«Yo ya sabía cómo era el horno, lo hicieron exactamente igual al que tenía mi abuela, que yo lo conosí porque cosiné en él. Ya lo quitaron.

Lo bonito es verlo sellar. Lo levantaron, así, así, así... (hace gestos subiendo lentamente las manos desde el suelo hasta el techo) hasta que llega a una sola piedra y tenerse así (cierra las manos encima de cabeza) y cuando yo vía a los albañiles sima de aquella tapa yo desía, ¡que se caen!, ¡que se esconcha el horno! Y ellos se ponían a bailar y brincar arriba. Nada de madera, nada deso que le ponen pa las casas. No quedaba tan liso como después, después lo ían emparejando y eran piedras grandes.»

Cuando tiene el número de piezas suficientes para llenar el horno se procede a quemarla y recibe el nombre de «cosinar la losa». Para ello se sirven de dos tipos de leñas que obtienen del monte comunal: hojarasca («charamusca») y brezo. El primero para calentarlo y el segundo para hacer la cocción.



Utiles auxiliares:

1. Cuchillos. — 2. Callados carraspenitos. — 3. Callados de alisar de seco. — 4. Mantilla.
5. Tijera. — 6. Jurador. — 7. Tabla de alisar.



"Levadura".

«De charamusca nesositaba un jase de una mujer, un jase grande, grande... lo que una mujer puede cargar. Lo traían las mujeres a la cabeza, la carga era livianita. El hombre al hombro y la mujer a la cabeza. De breso nesositaba tres cargas de una bestia, cada carga de una bestia tenía tres jases de leña. Cada carga eran tres jases grandes de leña.

Cuando llovía lo que jasían las mujeres y los hombres era coger y cortar un ramo del monte y enrollarlo con una sogá y traerlo arrastras por el barranco de agua y como el monte estaba claro... Cuando se estaba empesando a ajustar la leña, el agua... ensima dellas. Y días que venían jasina con la saquita que llevaban tapadas (se cubre la cabeza con las manos y la mete entre los hombros). Irlos a buscar a los caminos y llevarles coñac o caña pa que pudieran llegar a casa porque venían yelados, porque caían granisos y todo eso. Era cuando esas cosas... así, jasía muchos escasimientos de todas las madres. Estas mismas que tenían el ofisio ían y mandaban a los hijos si tenían. Como mi madre, que tenía dos que trajieran. Salían ellos y como salían de madrugada se levantaban tempranito. Mi madre se levantaba pa jaserles el cafesito y después les amasaba una pelota de gofio. Se lo comían solo o yo no sé... con sebolla, lo que Dios...»

La hornada puede durar hasta veinte horas, según el número de piezas. Se comienza a las ocho de la mañana y se termina en la madrugada de la noche siguiente. Veamos las diferentes operaciones de que consta:

«Ensendar el horno». Primeramente se procede a calentarlo, para ello la locera entra en el horno y esparce «charamusca» por el suelo, rociándola con petróleo y prendiéndole fuego.

«Empaquetar o enjornar». Una vez convertida en brasas, coloca unas maderas en el suelo del horno y vuelve a entrar para colocar la loza. Estas se van a disponer en «camadas» (diferentes pisos según tamaño), en los inferiores las de mayor tamaño: bernegales, tallas, tostadores, etc., y encima las pequeñas: tostadores de café, tallitas, platos, etc. Las piezas se colocan «empilladas», una junto a otra, sin soporte alguno. En este momento se tapa la «braseira» (chimenea) y la boca del horno para preservar el calor.

«Para que vayan a su sitio». Pasado un tiempo, la locera, completamente tapada, dejando al descubierto solamente los ojos, vuelve a entrar en el horno para colocar las piezas que se hayan movido, «para que vayan a su sitio». Las piezas están calientes, y se nota dentro del horno una gran humedad como producto del resudamiento. Antiguamente su madre cerraba la puerta para ejecutar el trabajo porque decía que la loza se le «airaba». La alfarera actual no lo hace porque lo considera peligroso.

«Caldías». Se comienza a echar leña «hasta que esté el último mogajón seco». Cuando se ha consumido, vuelve a entrar para colocar tejas encima de las piezas, rodeándolas completamente al objeto de que la «llama no ofenda el trabajo».

«Esbrasear». A partir de este momento ya puede encender el horno totalmente. Para ello, desde la puerta va arrojando ramas de brezo, teniendo cuidado de que el impacto no rompa la loza. Cierra la puerta y deja que se consuma, luego la vuelve a abrir para siempre, desde el exterior, con un palo largo «esbrasearla», para que las brasas se repartan por igual por toda la superficie.

«Camada de leña». Una vez consumida, se pone otra «camada de leña» de iguales características. Estas se repiten hasta que las paredes interiores del horno se ponen rojas. Esta será la señal de que las piezas están cocidas, y ya no se echará más leña. Ahora sólo queda dejar enfriar el horno.

«Campana». Al día siguiente se vacía el horno y se revisa pieza por pieza. La prueba de su perfección se realiza golpeándolas con el dedo para guiarse por el sonido que producen: tienen que sonar a «campana». Cuando quedan «crudas», poco cocidas, se desechan porque se ablandan con el tiempo. Las que se han roto y no se pueden arreglar se deshechan igualmente.

Los principales productos de esta localidad lo constituyen: tallas, tostadores, bernegales, gánigos, braseros, orzas, jarras y, en general, una serie de piezas de imitación exterior.

San Andrés (núm. 5)

Otra importante localidad, hoy, desgraciadamente, desaparecida, estaba situada en el pueblecito de San Andrés, en el NE. de la isla, y la única noticia que nos queda de él fue recogida por el señor Mederos Sosa²³, que nos dice: «Hasta hace aproximadamente 50 años salían del pueblecito pesquero de San Andrés infinidad de embarcaciones con rumbo a las islas de Lanzarote y Fuerteventura, portando los típicos cuarterones y las típicas ollas (...). Todas las ollas estaban dotadas de tres orejas, especie de asas añadidas antes del guisado. Tanta era la importancia alfarera de este pueblo, que todavía se le conoce por San Andrés de las Ollas. Sin embargo, este pueblo importaba tostadores del sur de la isla porque no era costumbre entre ellos elaborar el mencionado utensilio.»

Bien poco podemos sacar de esta referencia tan escueta; lo único que parece indicar, y no hemos podido confirmar el dato, es una cierta especialización en los productos fabricados y que no encontramos en otros lugares de la isla, y que quizá recuerdan a los de la isla de la Gomera.

Arguayo (núm. 3)

Otro centro alfarero igualmente desaparecido estaba situado en Arguayo, pueblecito del NO. de la isla, y surtía con sus productos localidades tan alejadas como los Silos y Adeje. Hoy, como hemos dicho, ha desaparecido, pero aún podemos encontrar muestras de su arte.

²³ Ver nota 8.

La actividad principal del pueblo lo constituye la agricultura de secano: trigo, cebada, higueras, almendros, etc. En torno a ella existía una serie de pequeñas dedicaciones que completaban la pobre economía: cerámica, cestería, pastoreo y fabricación de carbón.

La técnica de fabricación de la cerámica no difiere grandemente de la vista, y por ella hemos de guiarnos. La materia prima, el barro, se obtenía de un lugar cercano al alfar: en el Roque, y era mezclado con arena de barranco para fabricar los cacharros. Una vez recogido, se trasladaba a la casa, y en el patio se depositaba al sol para que se endureciera. Luego era triturado mediante unos guijarros y posteriormente cernidos para quitarles las impurezas.

Se preparaba sólo lo que se iba a trabajar inmediatamente para que no se enfriase el resto.

Los útiles auxiliares son los ya vistos: un arco de barril para el desbastado más grosero y unos callados de mar para el acabado final.

El almagre o almagría se traía desde las Manchas y era preparado con aceite o grasa animal²⁴.

Como toda cerámica primitiva, no posee una gran variedad de formas. Las describiremos con detalle.

«Talla» es la forma más repetida, y según tamaño se le aplica o no el diminutivo de «Tallita». De forma globular, no conoce ningún apéndice y tiene el borde vuelto. Se conserva en el Museo Canario una vasija de forma similar de fechas prehispánicas (creo que es errónea la fecha que se le aplica) y que conservaba en su interior restos de manteca. El uso de nuestras tallas parece ser semejante y la forma de su borde permite sellar la boca.

«Bernegales». Dentro de la variedad de tallas tenemos los bernegales, que se utilizan para conservar el agua fresca. Tipológicamente la separa de la anterior el hecho de que no tiene el borde vuelto, sino reentrante, y que su forma es bitroncocónica.

«Ollas». De forma globular, achatadas, se utilizan para poner al fuego a modo de caldero, y las encontramos tanto con el fondo plano como redon-

²⁴ El señor Diego Cuscoy en su libro *Gánigo...* (p. 186) se muestra en completo desacuerdo con esta hipótesis nuestra, considerándolo técnicamente imposible, y nos dice, además, que «no sería aconsejable desde el punto de vista económico, por la cantidad de grasa necesaria». El citado autor contó al Profesor Camps el particular, y éste opina que: «(A la vista de unos fragmentos que le fueron enviados)» puede tratarse de una penetración de la grasa en la capa intermedia de la vasija en el curso del uso culinario de la misma. La delgada capa interior dejaría pasar la grasa durante la cocción de las carnes o el derretido de sebo o manteca. La capa interior no conservaría dichas grasas, pero al enfriarse las mismas en la capa intermedia, podría fijarse en ellas.

En un análisis efectuado por el profesor don Telesforo Bravo (ver GONZÁLEZ ANTÓN, R., 1971, pp. 118-120) sobre unas preparaciones microscópicas de 0,003 cm. de unos fragmentos de cerámica aborígen procedentes de las Cañadas del Teide (Tenerife) encuentra: «Materia carbonosa. Los materiales finos tienen color negro carbón y no se pueden resolver con el microscopio ni a 80 aumentos. Posiblemente es debido a materia orgánica carbonizada, grasa animal o similares, mezclada con materiales arcillosos. No obstante, convendría hacer un análisis químico para comprobar si en realidad se utilizó grasa animal para amasar.»



Cogiendo el barro de la "pilla" para hacer una bandeja.



Haciendo la base.

LAMINA V



Fabricación del fondo: extendiendo el barro.



Fabricación del fondo: extendiendo el barro.



Adelgazando el fondo.



Haciendo el nacimiento de las paredes.

LAMINA VII



Poniendo el primer "bollo".



Poniendo el "refuerzo".



Primer "alariado" del fondo.



Primer "alariado" del fondo.

LAMINA IX



Haciendo "la vera".



Aplicando "callado carraspentito" (segundo alisado).



Primer desbastado: "cortando con la tijera".



Segundo desbastado: "cortando con el cuchillo".

LAMINA XI



Fabricación del bernegal: Preparando el fondo para añadir el primer bollo.



Fabricación del bernegal: Añadiendo "el bollo".



Fabricando el segundo "bollo".



Añadiendo el segundo "bollo".

LAMINA XIII



Poniendo el "refuerzo".



Extendiendo los "bollos" para cerrar la boca.



Extendiendo los "bollos" para cerrar la boca.



Cerrando la boca.



Alisando con la tabla.



Desbastado con la "tijera".



Arreglando una grieta: Cortando con el cuchillo.



Arreglando una grieta: Tapando con barro.

LAMINA XVII



Poniendo las asas a una "olla".



Añadiendo el barro.



Haciendo el mamelón.

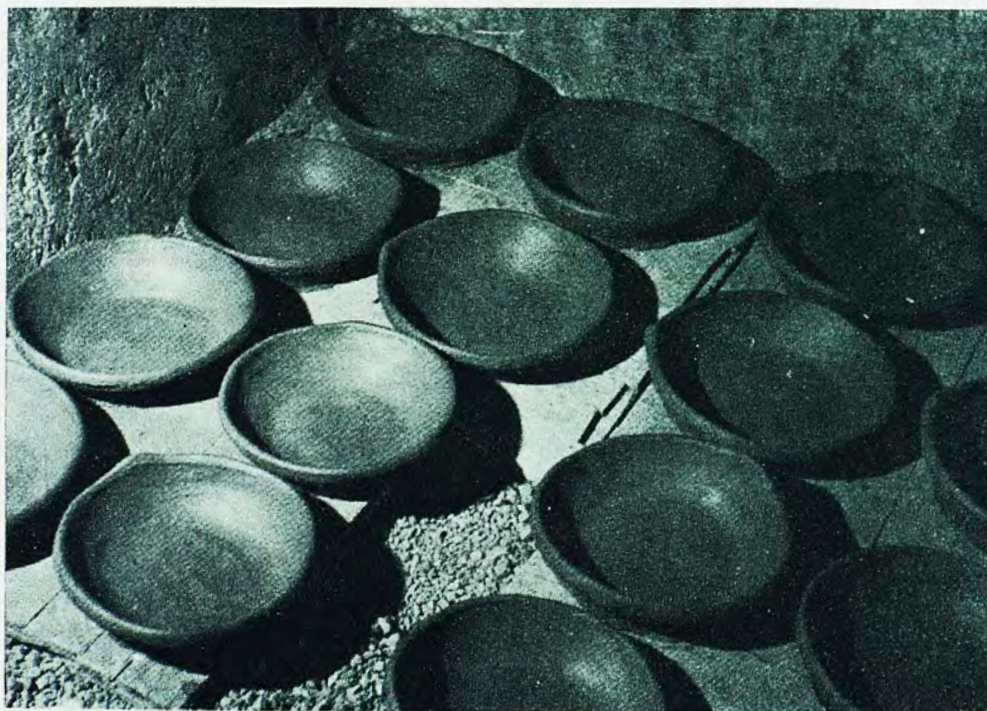


Decorando el mamelón.

LAMINA XIX



Terminando "la vera" con la "mantilla".



Tostadores secándose en el cuarto de la loza.

deado. Su tamaño es variable y está en función del número de personas que viven en una misma familia. Poseen dos asas de lengüeta colocadas en el tercio superior.

«Tostadores». Son bandejas circulares de fondo semiesférico casi plano y poseen un vertedero abierto muy amplio y un mamelón cónico colocado en el borde. De uso típicamente canario, en él se tuesta el grano para hacer el gofio.

La forma de bandeja la debe a su función: debe presentar la mayor cantidad de superficie expuesta al fuego para que se tuesten los granos por igual.

No hemos encontrado en la cerámica prehispánica un útil semejante, pero es indudable que tuvieron que conocerlo por la gran cantidad de noticias que nos han legado los cronistas. Espinosa²⁵ nos dice: «Sólo tenían y sembraban cebada y habas, que trigo y centeno y otras legumbres no las había (...). Esta cebada, después de limpiarla, la tostaban al fuego.»

Gaspar Frutuoso²⁶ dice: «Pero fueron vencidos (los guanches) porque las mujeres trabajaban la tierra y hacían las sembradas de cebada para su gofio.»

Azurara (1448): «Ham triigo e cevada, mas con cerne fallecelhe e engenho facer pan, soamente facen farinha a cual comen com carne o com manteiga.» Max Steffen recoge muchas noticias que atestiguan la presencia de la cebada en Tenerife. Bernáldez (muerto en 1513), citado por Régulo Pérez, nos dice: «No hacian pan revuelto el grano majado con leche e con manteca.»

En el «Anónimo Matritense», anterior a 1540, citado por el mismo autor, dice: «Tenían mucha leche e manteca de gofio (...) que es harina de cebada tostada, la cual ellos molían en unos molinos de mano.» Sedeño, anterior al siglo XVI, escribe: «El mantenimiento ordinario era de gofio, que hacían de cebada tostada en sus tostadores de barro.» Es el primer historiador en el que encontramos la cita directa sobre la utilización de tostadores en fechas tan cercanas a la conquista.

En un estudio reciente, efectuado sobre el intestino de un niño guanche, se encontró «una cantidad de granos de cebada, probablemente consumidos en estado tostado (...). En el contenido intestinal examinado se han comprobado residuos de granos de cebada, semillas de pino y harina de rizomas de helechos en descomposición»²⁷. Diego Cuscoy, en una nota a pie de página, precisa: «Sometidos a análisis de C 14 dos lotes de restos humanos procedentes de la Cueva sepulcral de Roque-Blanco (Tenerife), se obtuvieron

²⁵ 1967 ESPINOSA, F. Alonso de: *Del origen y milagros de Nuestra Señora de Candelaria que apareció en la isla de Tenerife, con la descripción de la isla*. Imprenta Goya.

²⁶ 1964 FRUTUOSO, Gaspar: *Las Islas Canarias (Saudades da Terra)*. F.R.C., vol. XII, I; I.E.C. C.S.I.C., p. 104.

²⁷ 1960 MATHIESEN, F. J.: «Resultados del análisis del contenido intestinal de una momia guanche», en *Trabajos en torno a la Cueva Sepulcral de Roque Blanco*. Pub. del Museo Arq. de Tenerife, núm. 2, pp. 43-44.

los siguientes resultados: T — 195 A; 640 ± 80 años después de Cristo; T — 195; 570 ± 120 d. Cristo²⁸.

Nos hemos detenido largamente en esta forma cerámica por creer la más reveladora de una pervivencia y de unas relaciones más claras con el mundo africano, como tendremos ocasión de ver.

Como una variedad del tostador y de forma más evolucionada, encontramos el «escurridor de papas»; conserva la misma forma que aquél, pero presenta su fondo agujereado para verter el agua con que se cocinan las patatas.

Resumiendo, podemos decir que la isla de Tenerife presenta una gran uniformidad técnica y de modelos fabricados. Las características de sus cerámicas podemos resumirlas en:

- 1.^a Trabajo exclusivo de mujeres.
- 2.^a Cerámica hecha a mano por el procedimiento de urdido.
- 3.^a Se trabaja de pie y sentada.
- 4.^a Preparación del barro con estacas y piedras.
- 5.^a Se obtiene el mejor barro por mezcla de barros de diferentes calidades y mezclándole arena.
- 6.^a Amasado con las manos.
- 7.^a Pobreza de utensilios auxiliares.
- 8.^a Empleo del almagre y bruñido como tratamiento final.
- 9.^a Cocción en horno de cámara.

²⁸ 1963 SCHWIDETZKY, Ilse: *La población prehispánica de las islas Canarias*. Pub. del Museo Arq. de Tenerife, núm. 4, p. 28.

V

LA GOMERA

La cerámica de esta isla presenta grandes analogías con las de la isla de Tenerife, cuyas formas cerámicas y técnicas parecen repetir. El estudio más interesante que nos ha quedado sobre esta labor es antiguo y lleno de imprecisiones²⁹, aunque contiene notas acertadas imposibles hoy de recoger.

El Cercado (Chipude) (núm. 2)

El único centro alfarero de la isla está situado en Chipude, en su barrio del Cercado. El pueblo de Chipude presenta un tipo de habitat ligeramente concentrado a lo largo de un pequeño y abierto barranco, y por su altitud y situación constituye el corazón y cúspide de La Gomera.

El proceso de elaboración del cacharro es el ya visto del urdido, variando algunos aspectos en la recogida del barro y secado del mismo.

El barro denominado «masapé» se recoge en la misma localidad, labor que realizan tanto los hombres como las mujeres. Una vez depositado en el alfar, se tritura y se coloca en la «barrera» —hoyo practicado en uno de los extremos del patio— para que se vaya curtiendo. A este «masape» se le añade arena volcánica para que actúe de desgrasante en el momento del sobado y según cantidad conocida por tradición.

Preparado el material, se procede a dar forma al cacharro en la forma vista. Los útiles auxiliares son iguales a los de la isla de Tenerife: callados de mar y un arco de barril.

El proceso de secado presenta una variante con respecto al resto de las islas. Una vez acabada la pieza y antes de meterla en el horno, se coloca en la cocina «en alto, de forma que reciba las columnas de humo, negras espirales que brotan del fogal durante el guisado de la comida, llega hasta ellas para contribuir a su más rápido secado».

²⁹ Ver nota 8.

El horno es igual al visto para la Victoria de Acentejo y la cocción se realiza en la misma manera.

De las piezas fabricadas, la que se aparta un poco de los moldes tradicionales es el denominado «carabucho», que se presenta como una variante del «tofo o todios» lanzaroteños, y que aquí están provistos de dos asas. Utilizados principalmente para el ordeño del ganado menor, presentan un vertedero curvo abierto. A su lado se alinean los «tiestos», «brasero», «escurridor de papas», «tallas» y «gánigos» (esta última denominación es prehispánica y se conserva para definir una serie de piezas de forma variada y se utilizan para contener líquidos).

Resumiendo, pues, podemos decir que las características de este foco alfarero son:

- 1.^a Trabajo exclusivo de mujeres.
- 2.^a Cerámica hecha a mano por el procedimiento de urdido.
- 3.^a Se trabaja sentado y de rodillas.
- 4.^a Trituración del barro con piedras.
- 5.^a Se mezcla el barro con arena volcánica.
- 6.^a Amasado con las manos.
- 7.^a Pobreza de utensilios auxiliares.
- 8.^a Empleo de almagre y bruñido como tratamiento final.
- 9.^a Cocción en horno de cámara.



VI

LA PALMA

(Por Manuel J. LORENZO PERERA)

SANTA CRUZ DE LA PALMA (núm. 1)

En la Isla de la Palma³² la diferencia existente entre las cerámicas pre-hispánicas y las de época hispana es clarísima. Los recipientes de barro aparecidos en los estratos más recientes de los yacimientos aborígenes palmeros se caracterizan por mostrar asiduamente formas globulares, decoradas en gran parte de su exterior por incisiones, punteado e impresiones, que forman bandas paralelas con respecto a la línea del borde de las vasijas o alternan bandas horizontales con verticales³³. Frente a ello, las cerámicas hispánicas, aunque algunas piezas revisten formas globulares, caso de las ollas más antiguas, se presentan sin elementos decorativos en sus cuerpos y fondos. La causa de esa sustitución, cuyo límite sería el año 1493, en que concluyó la conquista de la Isla, nos la explicaría la superposición de culturas, desglosada en un cambio de economía (se pasa de una economía pastoril y recolectora³⁴ a otra fundamentalmente agrícola) y en la imposición de la mentalidad ibérica, muy superior a la indígena palmera, culturalmente neolítica. En la Palma, como en otros muchos lugares del globo, impuso, de

³² El presente trabajo constituye un breve resumen de la obra: *Las loceras. Estudio de la alfarería popular de la isla de San Miguel de la Palma*, que obtuvo uno de los accésits concedidos por el Excmo. Ayuntamiento de S. Cruz de la Palma en 1975 en el Concurso de Investigación Histórica Juan Bautista Lorenzo Rodríguez. El trabajo inicial, obra nuestra, está constituido por tres tomos, correspondientes a la redacción, figuras y láminas fotográficas. Para la elaboración del mismo fueron fundamentales las encuestas hechas a doña Anuncia Vidal García, última alfarera de la isla, a la que estamos agradecidos por su bondad y atenciones; además entrevistamos a otras personas, procedentes de diversos lugares de la isla, y visitamos todas las colecciones conocidas, cuyos materiales describimos, dibujamos y fotografiamos.

³³ 1975 PELLICER, M., y ACOSTA, P.: *Estratigrafías en la isla de la Palma (Canarias)*. XIII Cong. Nnal. de Arqueología. Zaragoza, pp. 291-292.

³⁴ 1848 ABREU Y GALINDO, F. Juan de: *Historia de la conquista de las siete islas de Gran Canaria (1632)*. Santa Cruz de Tenerife, p. 174.

forma tajante, su lengua, sus costumbres y, por supuesto, sus formas cerámicas.

La alfarería popular palmera fue oficio de mujeres, transmitido matrilinealmente. Las «loceras» no sólo se ocupaban de la recolección de la materia prima, de la elaboración y cochura, sino que además, ya que las intermediarias eran escasas, tenían que realizar la venta del producto cerámico, el cual se transportaba sobre la cabeza, colocado dentro de cestas llamadas «espuestas de carga», cuando se llevaba a cabo en las cercanías de Santa Cruz de la Palma o en dicha ciudad, donde residían todas las artesanas que nosotros conocemos. El traslado hasta los municipios más alejados, caso de San Andrés y Sauces, donde se veían obligadas a pernoctar, se hacía en barcos, andando o en camiones, después que se construyó la carretera que une a dicha población con la capital de la Isla. Algunas de ellas, para poder subsistir, llevaron a cabo, hasta hace unos sesenta años aproximadamente, un régimen de nomadismo; sobre ello, la única noticia que nos ha quedado es la referida a los desplazamientos efectuados a Puntagorda y a Cueva de Agua (Garafía), realizados a pie por el camino de la cumbre³⁵. En los términos señalados, donde no se les cobraba por el alojamiento ni por el barro, permanecían los meses del verano, ejerciendo su función de loceras; finalizada dicha estación, regresaban a Santa Cruz de la Palma caminando o en barcas desde el puertito de Santo Domingo de Garafía.

Como en las restantes Islas del Archipiélago Canario, hemos podido observar que la ocupación de alfarera estaba mal considerada socialmente, y que su posición económica era baja, siendo, generalmente, una actividad complementaria que paliaba los reducidos sueldos de los cónyuges o las desventuras originadas por la viudez. Ese desprestigio no era desconocido por las alfareras; la última de ellas, Anuncia Vidal García, quien fabricó útiles cerámicos hasta hace unos 25 años, nos lo manifestó con las siguientes palabras: «Era un trabajo muy duro, no rentable y sucio.» «Aperrado, no ¡matón!, que no es lo mismo!»

Igual que sucede con otras actividades artesanas, la presencia de la alfarería aparece reflejada en diversas manifestaciones populares: canciones, estribillos, refranes, expresiones, oraciones..., como las que a continuación presentamos:

Ponte quieto, Pedro (bis),
no juegues conmigo
porque estoy tostando (bis)
y me se quema el trigo,
déjalo quemar (bis)
porque soy chiquito
y quiero jugar³⁶.

³⁵ El denominado Camino de la Cumbre enlaza Santa Cruz de la Palma con el noroeste de la isla.

³⁶ Canción recogida en Aguatabara (Tijarafe).

Cuando vayas a acostarte
lleva el brasero a otra parte ³⁷.

Para una talla vieja
no falta jarro sin asa ³⁸.

«Ese chicote es un tiesto» ³⁹.

Ayúdame, San Pedro,
tú con la pala,
yo con el remejadero ⁴⁰.

Cumplieron las realizaciones alfareras una finalidad totalmente funcional, cubriendo espacios en las cocinas y salas de las casas campesinas y urbanas, ligadas a una economía básicamente agraria. Actualmente, el 80 por 100 de sus habitantes se siguen dedicando a las faenas del campo.

TÉCNICA DE FABRICACIÓN

La técnica de fabricación que emplearon las alfareras palmeras es muy similar a la que, todavía hoy, desarrollan las mujeres bereberes del NO. africano ⁴¹, aunque no conviene olvidar que algunos de los arcaizantes útiles de elaboración que hemos observado en la Palma, caso del canto rodado utilizado como alisador, lo encontramos en zonas marginadas del NO. de la Península Ibérica, donde aparece asociado al procedimiento de fabricación representado por la «rueda de mujeres» ⁴².

Es un tipo de cerámica hecha a mano mediante el procedimiento del urdido o añadido, de terminación afinada y cocción al aire libre. El proceso seguido por las artesanas palmeras en la confección de un recipiente cerámico es el siguiente:

A) *Recogida y preparación de la pasta*

El barro empleado, que se extraía con la ayuda de una barra y de una guataca, se denomina «masapé». No era cribado, función que sí se hacía con

³⁷ Recogido en Santa Cruz de la Palma.

³⁸ Refrán recopilado en Malpaís (Mazo).

³⁹ Expresión oída en Puntagorda.

⁴⁰ 1967 PÉREZ VIDAL, José: *La vivienda canaria*. A.E.A. Madrid-Las Palmas, p. 67.

El «remejadero» es un utensilio, constituido por un palo con un trapo atado en uno de sus extremos, con el que se revolvía el contenido a tostar, con la finalidad de que el tueste fuese uniforme.

⁴¹ 1973 GRUNER, D.: *Die Berber-Keramik*. Franz Steiner Verlag. G.M. B. H. Wiesbaden.

⁴² 1957 CORTÉS, L.: «La alfarería en Pereruela (Zamora)». *Zephyrus*, Salamanca, páginas 140-164.

1962 RIBEIRO, Margarida: «Contribuição para o estudo de ceramica popular portuguesa». *Rev. Guimaraes*, LXXII. Barcelos, pp. 392-416.

la arena de barranco utilizada como desgrasante, sino que las piedrecillas que podía presentar se separaban durante el amasado.

Los barreros de la Isla de la Palma aparecen emplazados en los suelos denominados alfisuelos y vertisuelos⁴³, caracterizados por proporcionar barro cuyo contenido en arcilla a veces sobrepasa el 69 por 100⁴⁴.

El «masapé», en el interior de la casa de la alfarera, era colocado sobre un costal, al sol, y más tarde en el interior de un cajón, donde se le iba añadiendo, lentamente, agua, «pues se podía quedar muy ralo», y arena. La proporción de esta última estaba en relación con la que poseía el «masapé», no sobrepasando la añadida el 20 por 100 del total de la masa. El «punto» de la pasta lo determinaba la alfarera mediante el tacto: si se desprendía de los dedos con facilidad, podía continuar su trabajo.

El amasado, «sobar el barro», faena que desempeñaba puesta de rodillas sobre el suelo, proporcionaba como resultado final el llamado «bastón», grueso cilindro de barro.

B) Colocación de la base

Parte del «bastón» obtenido se destinaba a constituir el fondo del futuro recipiente. La porción dedicada a ello se aplanaba con la ayuda del puño y de la palma de la mano. Luego, con el extremo del dedo índice se diseñaba la forma de la base, generalmente circular.

C) Modelado

Del resto del «bastón» se iban extrayendo pequeñas porciones, que se convertían en delgados y largos cilindros después de frotarlas entre las dos manos: «como si estuviéramos haciendo rosquetes». Aquéllos se iban superponiendo sobre la base de la vasija. Una vez que las paredes estaban levantadas, se «alisaban» con los dedos y se modelaba el borde, «el viro de encima».

D) Secado a la sombra

Se prolongaba, según las condiciones climáticas, durante uno o dos días, disponiendo las vasijas en un lugar resguardado.

⁴³ 1974 BRAVO RODRÍGUEZ, Juan J.: *Estudios agrobiológicos de la Isla de la Palma*. Tesis doctoral, pp. 165-8.

⁴⁴ Tal hecho se observó tras el análisis, en el Laboratorio Edafológico de Santa Cruz de Tenerife, de una muestra recogida en el «barrero» de Pinto en las Cabezadas de Cueva de Agua (Garafía).



Haciendo un "brasero": Colocación de los bollos del "plato".



Haciendo un "brasero": Extendiendo los "bollos".

LAMINA XXI



Haciendo "la vera".



"Jurando" el plato con el "jurador".



Alisando de callado carraspenito los juros.

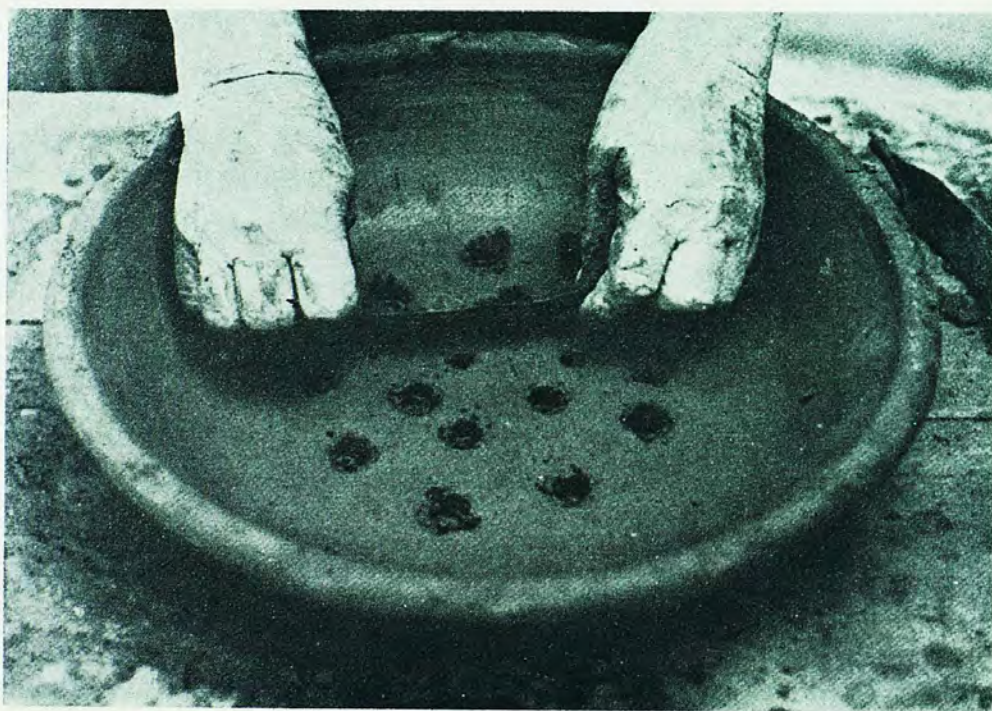


Alisando los juros.

LAMINA XXIII



Cortando con el cuchillo.



Limpiando los jeros.



Alisiando de calado "la vera" del escurridor de papas.



"Olla" para vino. Arguayo. Tenerife.

E) *Raspado, «Vamos a cortarlos»*

Esta faena se refiere a la labor consistente en coger un trozo de arco de barril —alfareras más antiguas— o un cuchillo en desuso, al que se mojaba continuamente en agua, con el que se igualaban las paredes y el fondo del recipiente.

F) *Alisado*

Era ejecutado con la ayuda de una «piedra de mar», mojándola frecuentemente en el cacharro con agua, situado al lado de su mano.

G) *Añadido de las suspensiones*

Las suspensiones, cuya misión era la de asir las piezas cerámicas, eran colocadas, después de haber hecho un rebaje con el dedo, en las proximidades de la boca de la vasija. Son de dos clases:

a) *Asas*.—Las aparecidas hasta el momento, dispuestas unitariamente sobre los jarros, son del tipo denominado de cinta.

b) *Mamelones*.—Son muy frecuentes, ofreciendo la siguiente variación:

De lengüeta alargada.

De lengüeta corta.

De pezón.

H) *Secado*

Tiene una duración de unos 3 ó 4 días. Inicialmente, las vasijas se colocaban a la sombra; posteriormente, al sol.

I) *Alisado en seco*

Se realiza con la ayuda de un callao, al que se expansiona por toda la superficie del vaso, cogiéndolo con la mano derecha, pero sin mojarlo en agua, como sucede en la fase F.

Este cometido, que muchas veces desempeñaban las alfareras iniciadas, se prolongaba hasta que el barro estuviese seco y sonara: «Si no está seco, no suena. Cuando sonaba, estaba seco, quedando las rayas (que dejaría el canto rodado) secas.»

J) *Cocción, «Vamos a quemarlos»*

Es un tipo de cocción oxidante, realizada al aire libre. En su desarrollo podemos distinguir las siguientes partes:

a) «Hacer la cama». Sobre el suelo, generalmente de algún barranco⁴⁵, se colocaba leña o tablas, disponiéndola en forma circular.

b) Sobre aquéllas se superponían, boca abajo, los recipientes, salvo los braseros, que se «guisaban» con la boca hacia arriba o a un lado.

c) Encima se añadían ramas y delgados tallos secos, «charamuscas». El fuego se avivaba con un abanador de palma. Progresivamente se iba añadiendo leña, «mientras se veía negro hasta que se fuera quedando encarnadito». Entonces se extraían los recipientes cerámicos de la hoguera con largas varas «de monte» y se dejaban enfriar, cerca del lugar donde se cocinaron los cacharros.

Este sistema de cocción nos explica, en gran parte, la coloración canelo-rojiza de la cerámica popular palmera.

TIPOLOGÍA

Los tipos y subtipos comprobados por nosotros, utilizando una nomenclatura que permitirá ir añadiendo nuevas variantes a medida que aparezcan, son éstos:

CERÁMICA DOMÉSTICA

I. *Tostadores*

Los tostadores o «tiestos» presentan sus bordes planos, oblicuos o ligeramente convexos. El cuerpo suele ser de forma recta-oblicua, abierta o ligeramente curvo. El fondo es plano o algo convexo. Los elementos distintivos permiten hacer la siguiente diferenciación:

I.A) *Tostadores con agujeros en el fondo, «juros»*.—Se utilizaron para tostar castañas. Los ejemplares que hemos podido estudiar, fabricados recientemente, tienen dos mamelones en las paredes, a escasa distancia de la línea del borde.

I.B) *Tostadores con «boca»*.—Fueron empleados para tostar y confitar almendras. La «boca» o rebaje se realizaba con el barro aún fresco, con el

⁴⁵ Cuando trabajaban en Santa Cruz de la Palma, solían hacerlo en el Barranco de las Nieves, a unos 100 metros de su desembocadura.

cuchillo o con los dedos. La nueva superficie era alisada una vez que se desprendía la porción de barro que corresponde a la boca, la cual se extiende, en algunas piezas, desde la misma línea del borde hasta algo más de la mitad de la altura de las paredes.

I.C) *Tostadores con vertedero*.—Sus fondos, igual que en los anteriores, suelen ser circulares, pero no sucede lo mismo con la forma de la boca del tostador, que en éstos, debido a la presencia del vertedero, nos hace recordar la silueta de un limón. El vertedero se conseguía con el vaso en fresco, presionando con los tres dedos centrales de ambas manos, colocando entre aquéllos y las paredes del tostador dos trozos de trapo. En la misma línea del vertedero, pero en el lado opuesto y sobre el borde, aparece un apéndice de sección triangular, de función estética, según opinión de la alfarera.

La función de estos tostadores, los más frecuentes, es amplia y está relacionada con sus proporciones. Los más pequeños sirvieron para tostar café; los medianos, para granos, y los mayores, para altramuces y raíces de helechos.

II. *Braseros*

Se empleaban para calentar alimentos y para asar con la ayuda de carbón. Tienen tres partes:

a) La base, «el pie».

Tiene forma cilíndrica y fondo plano, con una abertura, «boca», en las paredes, por donde penetraba el aire que mantenía encendido el carbón que se colocaba sobre la parte siguiente.

b) La tapa, «gradilla».

Aparece agujereada con el propósito de que por los orificios penetrase el aire. Viene a ser la parte superior del «pie» del brasero.

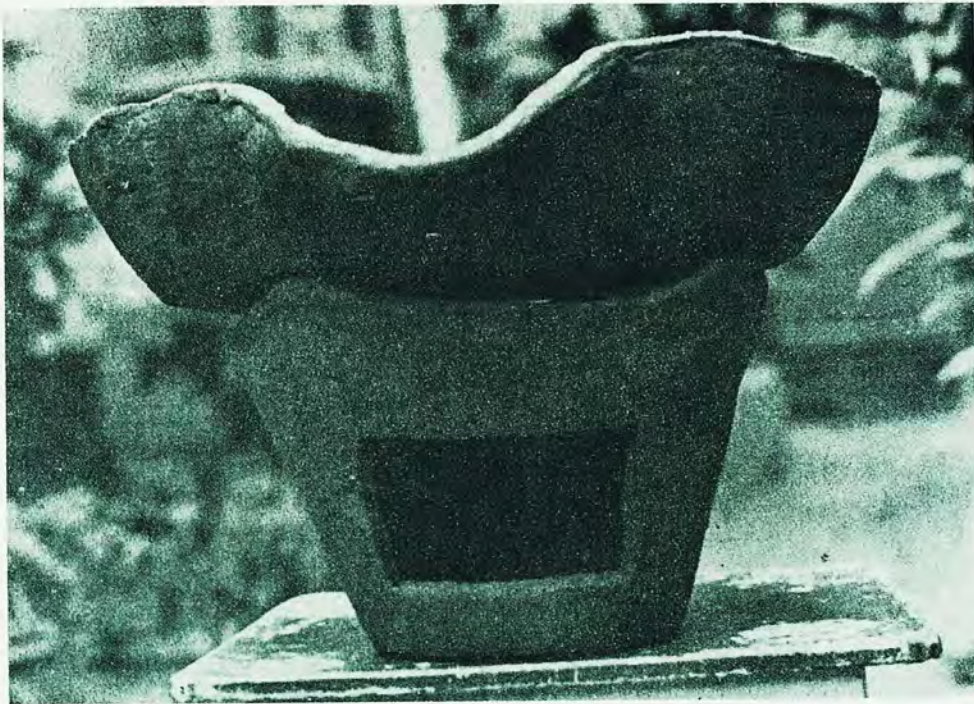
c) El cuerpo, «aro».

Es la parte superior del brasero. Presenta forma troncocónica invertida y está provista de dos mamelones. Los bordes son planos. Aquí se colocaba la sustancia a cocinar.

El «aro» se fabricaba al día siguiente, con respecto al pie. Ambos se unían mediante un «rollo» de barro, que posteriormente era raspado y alisado.

III. *Fogones o «aros»*

Eran utilizados, a veces, para asar, directamente, sobre brasas que se colocaban sobre su fondo, y principalmente para transformar sustancias dis-



Brasero y tostador. Santa Cruz de la Palma.

(Foto cedida por don Manuel Lorenzo Perera.)



Conjunto de cerámicas canarias.

(Foto cedida por el Colegio de Arquitectos de Canarias.
Autor: Efraín Pintos.)



Cerámica de la Victoria de Acentejo. Tenerife.

(Foto cedida por el Colegio de Arquitectos de Canarias.
Autor: Efraín Pintos.)

puestas en el interior de otros recipientes, cuyos fondos se acoplarían a la disposición superior del fogón.

Presentan la forma de un tronco de cono invertido, aunque la parte superior termina en cuatro «picos», que sobresalen con respecto a los espacios intermedios entre ambos, los cuales describen líneas curvas. En una de sus caras aparece una abertura por donde se introducía el carbón y penetraba el aire que avivaba el fuego.

IV. Ollas

En la Isla de la Palma la voz olla designa tanto a la vasija de ancha boca provista de elementos de suspensión, empleada para cocinar, calentar agua, etcétera, como a la vasija desprovista de aquéllos, que se utilizaba para conservar condimentos.

IV.A) *Ollas provistas de mamelones*.—Con frecuencia aparecen cubiertas por una tapadera de planta circular, caras paralelas y provistas, en su centro, de un apéndice de sección, aproximadamente, troncocónica, que servía para asirla. Los bordes, en los ejemplares estudiados, son planos u oblicuos. Dos de las ollas que pudimos estudiar⁴⁶ tenían un cuello bien diferenciado. Ofrecen en sus cuerpos y fondos formas convexas, aunque en las ollas más modernas unos y otros son planos o tienden hacia la rectitud. Los mamelones, emplazados uno frente al otro, se disponen a la altura del borde o a pocos centímetros con relación a aquél.

Las ollas de «guiso», intensamente sometidas a la acción del fuego y a contener agua en su interior, conocían en manos de las alfareras una labor denominada «furrungado», que queda explicada con las siguientes palabras: «A la cazuela (vocablo con que también se nombra a las ollas de «guiso») se le furungaba con una papa asada, untada en una rala caliente, hecha con agua y gofio. Así quedaba brillante y se tupían los poros.»

IV.B) *Ollas desprovistas de mamelones*.—El único ejemplar que conocemos, destinado a conservar manteca de cerdo⁴⁷, presenta bordes oblicuos hacia el interior del vaso; cuerpo convexo; fondo plano, y sus dimensiones máximas son: 11,6 centímetros de altura, 11,5 de diámetro en su boca y 0,8 de grosor en sus paredes.

V. Cazuelas, «barcas»

Son, como las ollas de «guiso», elementos de cocina, pero, a diferencia de aquéllas, su diámetro es muy superior a la altura. Se empleaban, prin-

⁴⁶ Una de ellas se encuentra en la colección de la O.J.E. de Santa Cruz de la Palma; la otra es propiedad de don Camilo Hernández Alonso (Malpaís, Mazo).

⁴⁷ Se conserva en la Colección de don Ramón Rodríguez Martín (Las Tricias, Garafía).

cialmente, para cocinar los cabritos. Están provistas de un vertedero, «pico», por el que se vertía la salsa, y de dos mamelones, «orejas», por las «cabezas» (extremos opuestos al pico).

VI. *Bernegales*

Los conocidos son muy similares a los fabricados en el alfar de la Victoria de Acentejo (Tenerife).

VI. *Macetas*

De forma troncocónica invertida, suelen presentar bordes planos y anchos, a veces decorados con impresiones digitales, «alménicas»; cuerpos oblicuos abiertos, y fondos planos. En el fondo, en posición central, muestran un orificio con función de desagüe.

VIII. *Jarros*

La forma de la única pieza localizada⁴⁸ nos hace recordar a los que hasta hace muy poco tiempo se fabricaban en el alfar de la Victoria de Acentejo (Tenerife), repetidamente colocados sobre los platos que tapaban las bocas de las tallas o bernegales, y que servían para sacar el agua del interior de aquéllos. Está provisto de un asa de cinta de sección cilíndrica; tiene bordes planos; cuerpo ligeramente convexo; fondo plano, y mide 9,5 centímetros de altura, 8,2 de diámetro, y 0,5 centímetros en su borde.

MICROCERÁMICA

Las piezas cerámicas de pequeño tamaño, «juguetitos chicos», son reproducciones de los ya descritos. Están relacionados con el mundo infantil, deseoso en determinados momentos de emular a los mayores. Existía una gran demanda de tales objetos en la proximidad de la festividad de los Santos Reyes Magos, constituyendo una importante fuente de ingresos para las alfareras.

Entre ellas destacan las tallas o bernegales, que entre las niñas de condición económica más elevada se colocaban, igual que las piezas mayores, en el interior de un mueble especial destinado a ello, «la pila» de las casas de muñecas.

⁴⁸ Dicho ejemplar forma parte del Museo «La Cosmológica» de Santa Cruz de la Palma, donde aparece catalogada como aborígen, apreciación con la que nos sentimos en desacuerdo.

MOLDES

Están relacionados con las labores de confitería. Se trata de moldes de rapaduras, de forma troncocónica, y de quesadillas, cuya forma nos recuerda la de un plato. Frente a las vasijas de uso doméstico, la elaboración de estos moldes de dulces era muy limitada.

EVOLUCIÓN FORMATIVA Y DECADENCIA DE LA ALFARERÍA POPULAR PALMERA

Los ejemplares cerámicos que hemos podido inventariar, casi todos carentes de una datación cronológica absoluta, son escasos; por ello, las conclusiones referidas a la evolución de las formas cerámicas no han sido todo lo preciso que nosotros hubiésemos deseado. *A grosso modo*, en las ollas y en los braseros, podemos hablar de un cambio progresivo, que va desde la forma convexa, presente en el cuerpo de los braseros y ollas y en el fondo de estas últimas, a la disposición recta, total o bastante pronunciada.

El cambio observado en el fondo de las ollas quedaría explicado por el paso que va desde la utilización del hogar primitivo y arcaizante, formado por tres piedras, «teniques», al uso de las cocinas más modernas, acondicionadas para ollas de fondos planos, cuyos representantes suelen estar provistos de mamelones de pezón; por el contrario, las alfareras más antiguas se sintieron inclinadas por colocar en las ollas, de paredes y fondos curvos, mamelones de lengüeta.

Hacia 1914 trabajaban en la Isla de la Palma ocho alfareras; en 1930, cuatro, y en 1960, sólo dos. Las causas de este retroceso son las que a continuación relatamos:

a) *Competencia de las cerámicas fabricadas a torno*

A veces eran importadas directamente desde la Península Ibérica; en otras ocasiones eran vendidas por mercaderes peninsulares, «peninsulares ranciosos», caracterizados externamente por su vestimenta, formada por un pantalón y camisa de pana. Se desplazaban cargando la mercancía sobre un borrico, y transitaban todos los municipios de la Isla hasta los momentos iniciales de la guerra civil española (1936-1939).

El proceso se vio acelerado por la presencia, hace unos cien años, aproximadamente, en los Llanos de Aridane de un alfar que modelaba a torno, copiando en ocasiones las formas ejecutadas a mano.

b) *Competencia de utensilios no arcillosos, sobre todo metálicos*

Aparecieron en las poblaciones a medida que acrecentaba el nivel de vida.

c) *La baja condición social y económica de las alfareras*

Anuncia Vidal García, la última alfarera palmera, abandonó su ocupación debido a la presión ejercida por las causas anteriores y porque «las cosas fueron mejorando y lo dejé», según sus propias palabras.

En 1974, enseñó su arte a miembros del Taller de Artesanía de Mazo (Isla de la Palma). Pero a pesar del loable intento que se realiza en dicha entidad, no sólo por dar a conocer las formas de época hispana y prehispánicas, podemos manifestar que las nuevas cerámicas son ajenas al contexto cultural actual, persiguen intereses diferentes a las antiguas, perdiendo de esta manera la inocencia que les caracterizó dentro de su ecosistema.

VII

GRAN CANARIA

La Atalaya (núm. 12)

El foco alfarero más importante de la isla que ha permanecido hasta nuestros días está situado en la Atalaya, localidad cercana a Tafira. Se trata de un cerro pequeño aislado con un centenar de cuevas y viviendas encaladas. De extrema pobreza toda la localidad, la tradición alfarera es muy antigua.

El lugar de obtención del barro es secreto y no nos fue comunicado por las alfareras consultadas. Siempre que hacen referencia a él dicen que lo traen de «los cercados». La recogida de barro se efectúa en verano, y todos los vecinos se proveen en esta estación. Transportado al alfar, se almacena en cuevas denominadas «goros», donde se endurece formando piedras compactas y de bastante dureza. Aquí se deja en curtimiento durante bastantes días y de él se va recogiendo a medida que se necesita para la confección de las piezas.

Una vez triturado el barro que va a utilizarse, se riega con agua y se amasa con los pies, variante técnica que no encontramos en ningún otro alfar. Pero aún no está el material preparado para utilizarlo, es necesario mezclarlo con arena recogida en el mismo pueblo. A la pasta así obtenida se le añaden las «raspas de mestura», es decir, el barro residual que ha quedado del raspado de las vasijas anteriormente fabricadas.

Otra variante local lo constituye la presencia de una losa a modo de mesa, sobre la que se va a fabricar la vasija por el procedimiento del urdido. La alfarera trabaja sentada o de rodillas y no conoce más que tres tipos de elementos auxiliares: guijarros —«callados»— para pulimentar, raspaderas de caña y las manos.

Como tratamiento final, se proporciona a los cacharros una capa de «amagrea». Este almagre lo obtienen de unas piedras rojas que traen los hombres de las cumbres, y que una vez en el alfar es triturado en almireces de piedra y aplicado húmedo con la mano hasta colorear la pieza a gusto de la artesana.



Alfareras de la Atalaya. Reproducción de postal de principios de siglo.

(Foto cedida por el Colegio de Arquitectos de Canarias.
Autor: Efraín Pintos.)



Alfareras de la Atalaya. Reproducción de postal de principios de siglo.
(Cedido por el Colegio de Arquitectos de Canarias.)

El bruñido se realiza con un callado —«lisadera»— recogido de donde ellas llaman «la fin de la tierra» por su lejanía del alfar. Para conseguir un mayor brillo de las paredes, las alfareras aplican un poco de petróleo sobre la capa de almagre y después le pasan la «lisadera».

Existen diversas formas de «lisaderas» y cada cual tiene su cometido. Unas «picudas» sirven para pulimentar las bocas más estrechas; otras cóncavas, para las asas y bordes; algunas puntiagudas, para efectuar grabados decorativos. Lo interesante de estas piedras es el valor de reliquia que le otorgan sus propietarios. Las buenas «lisaderas» son centenarias³⁰.

La operación de cocerlas la realiza un hombre, pues es el único que en el pueblo tiene horno, cobrando una módica cantidad por cada una de las hornadas. El mismo es el encargado de vigilar la cocción.

«Cada semana las comadres me llaman cuando no llueve, pues si se moja la losa, se «irrita». Pongo la leña dentro del horno, ensima de las vasijas 'afileraitas', luego ensiendo y espero que estén como el mismo fuego. Una vez cosida, las saco por medio de un 'pitón' mojado para que no se queme.»

La variedad de las piezas fabricadas es muy corta y se reduce a los modelos enseñados por su madre. Encontramos las «tallas», «braseros», «bernegales», «jarros para gofio», «tostadores», «calderos» y vasijas grandes y redondas de un metro aproximado de diámetro que utilizan para guardar vino y cereales.

Hoya de Pineda (Gáldar) (núm. 10)

Esta localidad se encuentra situada en la zona de medianía de la ciudad de Gáldar, en el NO. de la isla. El tipo de habitat nos viene dado por su estrato más antiguo disperso, sobre el que se ha impuesto un habitat más moderno de dispersión secundaria en pequeños núcleos. El poblado alfarero es de características toglodíticas, lo que podría confirmar el fuerte entronque aborigen³¹.

La población total actual debe de ser de unos 200 ó 300 habitantes, que viven predominantemente de sus cultivos de secano, habiendo desaparecido el cultivo del tomate. Nota importante de esta población es la emigración de los jóvenes hacia la ciudad de Las Palmas y sur de la isla, atraídos por nuevos puestos de trabajo que proporciona el turismo.

El trabajo de la cerámica es exclusivamente femenino. La alfarera trabaja de rodillas y no conoce ningún tipo de horno.

El barro lo traen de un lugar cercano, pero tampoco nos fue comunica-

³⁰ 1944 LEZCANO MONTALVO, P.: «Visita a la Atalaya de Gran Canaria», en *Tradiciones Populares: Palabras y Cosas*. I.E.C., pp. 171-184.

³¹ 1968 MARTÍN DE GUZMÁN, Celso: *Un taller de alfarería en Gran Canaria: Hoya de Pineda. Gáldar*. Inédito.

da su localización, como ocurriera en La Atalaya. Una vez en el alfar, se deposita en una «poseta». Allí se deja varios días y posteriormente se mezcla con agua para amasarlo con los pies. Una vez amasado, se le añade arena obtenida en la misma Hoya de Pineda, preparándose solamente el barro que se va a utilizar inmediatamente.

El proceso de fabricación es el urdido, no presentando variantes a la forma descrita anteriormente.

Como en La Atalaya, se proporciona a la vasija una capa de aceite en el momento de aplicarle el bruñido para que le dé más brillo.

La decoración se consigue a base de bruñido (retícula bruñida), que dibuja paralelas inclinadas que se reparten por los hombros de la vasija.

La cocción se realiza en la forma vista.

Las piezas fabricadas son las siguientes: «bernegales», con o sin asas; «gánigos», para el ordeño; macetas, «ganiguets», para fregar la loza; «friegueras» y «tostadera», para tostar las castañas y el maíz; «borsolana», para amasar el caldo; «pilonas», para el agua; «porrones», «lebrillos», para el agua de los animales de corral.

La Degollada (Guía) (núm. 11)

En otro tiempo importante centro alfarero, ha ido perdiendo paulatinamente importancia hasta llegar a la actualidad, en que casi lo podemos considerar extinguido debido al abandono del trabajo por parte de las mujeres. Fue ocupación primordial de una parte de la población femenina, y sus características responden a las tantas veces enunciadas en este trabajo.

Sus productos nada difieren de los vistos para esta isla, y se resumen en «bernegales», «tallas», «gánigos», «tostadores», «braseros» y «sajumerios», y mesetas.

CARACTERÍSTICAS DE LA CERÁMICA

- 1.^a Trabajo exclusivo de mujeres.
- 2.^a Cerámica hecha a mano por el procedimiento del urdido.
- 3.^a Se trabaja en cuclillas o sentado en el suelo.
- 4.^a Trituración del barro con piedras.
- 5.^a Mezcla del barro con arena volcánica y de barranco.
- 6.^a Amasado con los pies y con las manos.
- 7.^a Almagre y bruñido como tratamiento final. Petróleo para obtener mayor brillo.
- 8.^a Cocción en horno de cámara. La cocción también la pueden hacer los hombres.

VIII

ISLAS ORIENTALES: LANZAROTE Y FUERTEVENTURA

LANZAROTE

El Mojón (núm. 15)

Parece haber sido el centro alfarero más importante de la isla, pero hace algunos años que en él no se trabaja el barro sino por encargo, y esto muy ocasionalmente. Sus productos eran vendidos en toda la isla, y aún se les recuerda por su excelente calidad. La cerámica fue ocupación de casi todas las familias de este lugar, mientras los hombres se dedicaban al laboreo del campo. La emigración ha sido causa fundamental de la desaparición de este arte popular en la localidad.

Las piezas fabricadas eran todas relativas al uso doméstico: «tarros», «tiestos», «asaeras», «braseros», «platos», «orzas», macetas y «toños o toños». Estos últimos guardan una estrecha relación, tanto tipológica como funcional, con el de la época prehispánica de la misma isla. De fondo semiesférico o plano, presentan una amplia boca provista de vertedero abierto, con el que se adaptan perfectamente a su función: el ordeño de animales menores.

En mi opinión, como ya hemos dicho, esta forma está profundamente emparentada con los «carabucos» gomeros, que ya hemos descrito para aquella isla.

Muñique (núm. 14)

Como derivación de El Mojón y por traslado de algunas alfareras, ha surgido —aunque no sabemos su antigüedad, ésta debe de ser por lo menos de dos generaciones— un nuevo alfar en Muñique, localidad situada al NW. de la isla.

La única alfarera que trabaja actualmente es doña Dorotea Armas Curbelo, que está enseñando a su nieto y a su mujer a trabajar la cerámica. Actualmente sus productos tradicionales se ven mixtificados por formas im-

portadas o de nueva creación que nada tienen que ver con la cerámica tradicional de la isla.

Doña Dorotea aprendió tarde el oficio, de 23 ó 24 años, aunque desde los 15 sabía amasar el barro. Fue enseñada por su suegra, que era de El Mojón, cuando se casó. Su hermana no quiso aprender, y ella considera que este arte no lo puede aprender todo el mundo y que se necesitan una serie de actitudes para poder ejercerlo: «Eso no es sino al que se le dé, al que se le dé nada más...»

Sus hijas sólo le ayudaron en el amasado del barro, y no quisieron aprender a «armar» las piezas.

PROCESO DE FACTURA

El barro lo obtiene de Las Nieves y lo va a buscar ella misma en compañía de algunos peones para indicarles el lugar de extracción, «porque toda la tierra no sirve».

Como el barro viene «en piedras, hay que curtirlo»: para ello lo deposita en un «pilón» hecho de cerámica o metal y lo remoja en agua, regándolo durante varios días (6 ó 7). Posteriormente lo mezcla con arena en cantidad determinada y que calcula «a ojo». Sólo prepara la que va a utilizar inmediatamente, dejando el resto curtiéndose.

Doña Dorotea amablemente nos describe cómo fabrica los cacharros.

«Cojo un troso de barro del tamaño que se vaya a necesitar, lo pongo en el suelo y lo aplano dándole golpes; luego con la mano lo estiendo y después se hace la pared... Si no me da porque es poco, cojo más de otro pedaso... Lo hago con las manos, pero veses, cuando no puedo con las manos, cojo una piedrita.»

Todas las vasijas van provistas de una capa de almagre, lo que les proporciona un color amarillento ocre. Se obtiene de una tierra que denomina «tere» y que no tiene un lugar específico de extracción: «La cojo de por ahí, de donde le disen un 'teguero' de tierra... que hay morros que paresen tierras bermejas.»

Trabaja de rodillas en el patio de su casa, procurando que el sol no le dé directamente. Igual cuidado tiene que tener con piezas trabajadas para que no se le estropeen. El proceso de secado es lento, pues tienen que quedar dentro de una habitación varios días al amparo del sol, continuando las diferentes partes del secado de la manera vista para otras islas.

Los productos fabricados son los vistos para el Mojón, a los que habría que añadir unas figuras animales y humanas verdaderamente interesantes.

Es la única isla donde encontramos actualmente representado un animal doméstico vital para la economía de la isla, nos referimos al camello. La tradición de su representación debe ser bastante antigua, pues doña Dorotea



Pareja. Muñique.

(Foto cedida por el Colegio de Arquitectos de Canarias.
Autor: Efraín Pintos.)



Cociendo la loza. La Victoria de Acentejo.

nos dice que lo aprendió de su madre y ésta lo conocía de sus antepasados. El camello puede tener tres o cuatro patas; en el primer caso, las patas delanteras están unidas, y esta forma parece ser anterior a la segunda.

En el caso de las figuras humanas, la representación nos ofrece una mujer y un hombre con los sexos exageradamente marcados. No conocemos el origen de estas representaciones. La citada alfarera nos dice que ella fue la primera en comenzar a hacerlos hace aproximadamente unos veinte años; sin embargo, recientemente se han encontrado unos idolillos de época prehispánica que en su forma recuerdan poderosamente a estos que se fabrican actualmente. Por otra parte, en una colección particular de la isla existen algunas parejas que es posible que tengan mayor antigüedad que la reseñada por doña Dorotea para el comienzo de su fabricación.

La venta de los productos se hacía tanto en el alfar a las personas que llegaban hasta allí a comprarlos como en los pueblos de la isla, algunos de ellos bastante alejados. El transporte se hacía a lomos de camello o burro, y la venta la realizaban las mismas alfareras.

FUERTEVENTURA

Informa don Manuel Bethencourt

Muy pocos datos son los conocidos de la cerámica popular de esta isla, aunque, según el propio informante, todavía se está en situación de conocer con bastante aproximación —basta para ello una campaña de investigación *in situ*— esta importante manifestación cultural.

Valle de Santa Inés (núm. 13)

El foco más importante de la isla —actualmente desaparecido— estaba situado en el valle de Santa Inés en Betancuria, y las loceras empleaban tierras de la localidad para construir sus cacharros. La cocción se efectuaba en hornos, a diferencia del otro centro de la isla, situado en el pueblecito de Tijamarita, donde la cocción se hacía al aire libre, como en la isla de Lanzarote y la Palma.

Encontramos en esta isla el mismo fenómeno reseñado por el señor Perera para la isla de La Palma: la presencia de alfareras transhumantes que, para evitar el acarreo de la pieza desde el lugar de origen, armaban sus barreros en los diferentes pueblos que iban visitando y construyendo las piezas por encargo que se les hacía por los habitantes del lugar.

Características de las cerámicas

- 1.^a Trabajo exclusivo de mujeres.
- 2.^a Cerámica hecha a mano por el procedimiento del urdido.

- 3.^a Se trabaja de rodillas (Lanzarote).
- 4.^a Curtido del barro en un pilón.
- 5.^a Mezcla del barro con arena volcánica.
- 6.^a Amasado con las manos.
- 7.^a Almagre y bruñido como tratamiento final.
- 8.^a Cocción en horno de cámara y al aire libre.
- 9.^a Presencia de alfareras transhumantes.

IX

LA CERAMICA BEREBER

Lo primero que nos llama la atención al estudiar las cerámicas bereberes actuales del norte de Africa es la extraordinaria pervivencia de formas y técnicas de fabricación antiguas. Pierre Cintas⁴⁹ afirma que «las formas hechas hoy para el uso diario y casero en el campo son aquéllas que se hacían en la época púnica», lo que proporciona a estas cerámicas actuales un extraordinario valor arqueológico, pues nos permiten con su fidelidad remontarnos en el tiempo con un testigo actual extraordinario.

H. Balfet⁵⁰ matiza un poco más esta idea diciéndonos que «no son los antepasados directos de las cerámicas actuales, pero todas tienen un algo en común: una cierta disposición en la decoración, la distribución de las líneas y algunos tipos y motivos», lo que nos prueba no un estancamiento, sino una continuidad de la tradición. Este descubrimiento —sin resolver todos los problemas— aporta una nueva luz sobre este arte popular y nos permite determinar de una manera más precisa su originalidad y su unidad.

Expondré las diferentes fases de la que consta la confección de una vasija para que, estableciendo una comparación con lo que hemos visto en las islas, nos ayude a comprender mejor este quehacer y nos aclare cuál pudo haber sido el origen de nuestras cerámicas.

A. Van Gennep⁵¹ nos ofrece las nueve técnicas más utilizadas por los bereberes norteafricanos actuales para confeccionar sus vasijas. Hemos escogido, de todas ellas, tres que presentan grandes analogías con las de las islas Canarias. El resto están profundamente emparentadas con las seleccionadas, presentando diferencias mínimas de tipo formal.

Los tipos escogidos son los siguientes:

II. Se coloca un poco de arcilla sobre una base plana y se presiona el

⁴⁹ 1950 CINTAS, Pierre: *Céramique punique*, p. 249.

⁵⁰ 1957 BALFET, H.: «Les poteries modelées d'Algérie dans les collections du Musée du Bardo». *C.R.A.P.E.*, p. 6.

⁵¹ 1911 VAN GENNEP, A.: «Etudes d'Ethnographie algérienne, III: Les Poteries Kabyles». *R.E.S.*, pp. 217-231.

centro haciendo subir desde él las paredes con las dos manos. (Procedimiento denominado ahuecamiento.)

VI. Se coloca un pequeño bloque de arcilla sobre un objeto fijo o móvil. Se ahueca un poco el fondo y se van elevando las paredes colocando pequeños trozos de arcilla, que se van adelgazando y estirando con los dedos.

VII. Se coloca un pequeño bloque de arcilla sobre un objeto *ad hoc*, se hace el fondo y se suben las paredes añadiendo sucesivamente pequeños cilindros (colombins) de arcilla.

Estos son los tres procedimientos más utilizados en la cerámica kabila, y más particularmente el sexto. Gabriel Camps⁵² difiere de esta clasificación no porque no crea que es válida en todas sus categorías, sino porque no cree en su carácter universal. «Esta afirmación está apoyada sobre las observaciones del propio autor y sobre las afirmaciones de los etnógrafos ingleses Wilkin y Maciver⁵³, y no puede ser extendida a toda el Africa del norte.»

Las observaciones de los autores actuales concuerdan todas en un punto⁵⁴, «las cerámicas modeladas de Africa del norte, desde Jarjar, en el sur de Túnez⁵⁵, hasta los Beni Mtir, en el medio Atlas⁵⁶, están hechas por el procedimiento del urdido, y no por adición de trozos de arcilla no cilíndricas».

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Es muy difícil establecer una carta de los núcleos que corresponden a la cerámica beréber sin hacerlo por grandes zonas⁵⁷. «Hoy por hoy, es prácticamente imposible por las Colecciones de los Museos, establecer subdivisiones progresivas hasta llegar a la escala de la tribu y, a veces, de la facción o del poblado. Esto sólo es posible para unas regiones privilegiadas»⁵⁸. De todas maneras, se pueden dar una serie de características válidas para la cerámica beréber norteafricana.

Para el conjunto de Argelia⁵⁹ es posible ofrecer un inventario de las formas hechas a mano en las cerámicas populares, tomando como punto de partida su función⁶⁰. La casi totalidad está constituida por recipientes, sien-

⁵² 1961 CAMPS, G.: «Aux origines de la Berbérie. Monuments et Rites funéraires proto-historiques». *Memoires du C.R.A.P.E.*, pp. 230 y sigs.

⁵³ 1901 WILKIN, A., y MACIVER, R.: *Lybian Notes*. Londres, p. 54.

⁵⁴ 1940 GOBERT, E.-G.: «Les poteries modelées du paysan tunisien». *R.T.*, p. 158.

⁵⁵ 1922 HERBER, J.: «Techniques des poteries rifaines de Zerhoum». *Hesperis*, t. II, pp. 241-259.

⁵⁶ 1920 HERBER, J.: «Techniques des potiers Beni Mtir et Beni Mguild». *Mém. H. Basset*, t. I, p. 314.

⁵⁷ Ver nota 51, p. 6.

⁵⁸ 1965 BALFET, H.: «Ethnographical observations in North Africa and Archeological interpretation the pottery of the Mogreb». *Ceramics and Man*. Chicago, pp. 163 y sigs.

⁵⁹ Ver nota 52, pp. 277 y 333.

⁶⁰ 1939 BEL, M. A.: *Les arts indigènes féminins en Algérie*. Alger.

do una excepción los objetos para el fuego. Ambas categorías son diferentes en lo concerniente a su forma, pero iguales en lo relativo a la decoración. Los primeros ofrecen algunos ejemplos de decoración en relieve, y es prácticamente desconocido entre los segundos, que, por el contrario, ofrecen un importante trabajo de pintura.

El primer grupo está constituido por platos y marmitas. Las cerámicas pintadas comprenden esencialmente platos, pucheros de dos asas para contener leche o hacer la comida; tazas de un asa para beber; cántaros para transportar el agua y jarras para contenerla.

En la cerámica beréber actual, el trabajo de la cerámica a torno está hecho exclusivamente por hombres, mientras que la cerámica a mano es trabajo exclusivo de mujeres⁶¹.

El torno es un elemento extraño a la cerámica beréber y, según Camps, era desconocido de los bereberes antiguos, siendo introducido en Africa por los fenicios, aunque no se extendió su uso entre la población aborigen. La explicación quizá debemos buscarla en que la cerámica a mano es una industria netamente familiar y el torno —con sus posibilidades industriales— no corresponde a esta concepción⁶².

Es regla general que cada casa fabrique la cerámica que le es necesaria. Esta generalidad es válida para todas las regiones donde la villa se desarrolla en el cuadro tradicional de una economía familiar muy autóctona y donde las compras exteriores están reducidas al mínimo. «En cada casa las mujeres preparan una hornada al ritmo de una al año (al comienzo del verano), durante la cual se hace el aprovisionamiento suficiente para reponer la vajilla que se ha roto durante ese año»⁶³.

TÉCNICAS DE FABRICACIÓN

En nuestra visión técnica de la cerámica beréber hemos seguido el admirable trabajo, tantas veces citado, del profesor Camps, pues constituye una fuente indispensable. Por tanto, y mientras no indiquemos lo contrario, lo que digamos a continuación está tomado directamente de su texto.

La alfarera beréber no conoce el torno, pero utiliza un soporte de madera, tierra cocida o bosta de vaca prensada y seca, aunque su presencia no es indispensable, como hemos visto, para Canarias.

Los instrumentos utilizados son pobres y la mayoría de ellos tomados de la naturaleza. Lo que los observadores destacan en primer lugar es la presencia de un pequeño palo y un raspador para ayudarse en la confección y desbastado de la pieza. El pulido que se da a la vasija, muchas veces como

⁶¹ Ver nota 53, pp. 230 y sigs.

⁶² 1952 BALFET, H.: «Reconstitutions des techniques. La poterie.» Chap. XIII de *La Découverte de Passé*. París.

⁶³ *Ibidem*, pp. 21-22.

tratamiento final, se hace con un callado de mar, y su función es la de enmascarar las huellas dejadas por los dedos en la confección de la vasija ⁶⁴.

Los instrumentos empleados en la decoración son también muy simples: una punta aguzada para hacer la decoración incisa ⁶⁵ y pinceles (en Kabilia y sus alrededores) de tipo primitivo, fabricados con pelos de cabra insertados en una bola de arcilla, y que se utilizarían para los dibujos de trazos más delicados ⁶⁶, mientras que para pintar grandes superficies se emplearían las manos impregnadas de pintura ⁶⁷, como lo hacen en Msirda (Traras) ⁶⁸.

La tierra a trabajar se obtiene de lugares conocidos de las mujeres por tradición. Casi siempre están situados cerca de la vivienda, y hay que saber encontrar la arcilla más idónea, de dónde sacarla y a qué profundidad. Se extrae la arcilla hasta agotar el filón, y cuando esto ocurre, se busca otro. Una vez recogida, se la pasa por un tamiz para eliminar los granos más groseros, que pueden poner en peligro la vasija durante la cocción. Este proceso puede suprimirse, como lo indican los vasos encontrados en las tumbas megalíticas y púnicas, que poseen una pasta muy grosera (Roknia, Smirat, etcétera).

La siguiente operación a realizar es la exposición a la intemperie del barro recogido. Procedimiento utilizado desde la antigüedad y que las técnicas modernas estiman como irremplazables para desarrollar las cualidades prácticas de la arcilla ⁶⁹.

La arcilla así preparada se mezcla con otras tierras de cualidades diferentes para asegurar la dureza de la vasija cuando se cocine, con polvo fino preparado cuidadosamente con restos cerámicos triturados o con arena, como lo encontramos entre los Beni Mtir ⁷⁰. Esto parece más resultado de viejas tradiciones que la manifestación de una técnica primitiva.

El modelado se realiza de la misma manera que en la antigüedad. Así lo prueban las diferentes formas de los vasos encontrados en las tumbas megalíticas.

La alfarera toma y aplana entre las manos una bola de arcilla, colocándola sobre el soporte. Una vez colocada, la extiende dándole golpes, a la vez que le imprime un movimiento giratorio. La operación en esta primera fase puede variar según las localidades. El soporte puede ser un disco plano o ahuecado en el centro, permitiendo el segundo una fácil colocación del colombín.

Una vez construida la base, la alfarera frota entre sus manos una bola de barro, haciendo con ella una masa cilíndrica alargada y estrecha. Para asegurar una mayor homogeneidad a la parte baja de la vasija, la alfarera

⁶⁴ Ver nota 53, p. 240.

⁶⁵ Ver nota 53, p. 237.

⁶⁶ 1946 HERBER, J.: «Notes sur les poteries de Bahlil». *Hesperis*, t. XXXII, p. 84.

⁶⁷ 1918 GENNEP, A. van: «Recherches sur les poteries peintes de l'Afrique du Nord (Tunisie-Algerie-Maroc)». *H.A.S.*, v. II, p. 243.

⁶⁸ *Ibidem*, pp. 250 y 271.

⁶⁹ Ver nota 55, pp. 119-193.

⁷⁰ Ver nota 57, pp. 313-330.

se esfuerza en darle al colombín un largo tal que baste uno sólo para darle la vuelta a toda la base. Posteriormente se colocan sucesivamente nuevos cilindros hasta construir las paredes del vaso.

La cocción de la cerámica se efectúa sin horno⁷¹, siguiendo una técnica arcaica. Los objetos son colocados apilados sobre una cama de leña de fácil combustión, y encima de ellos se vuelve a colocar leña de mayor grosor y tamaño. Es evidente la antigüedad de este procedimiento, que está basado más en la intuición de la alfarera y en conocimientos del fuego que en una técnica de horno. Así, en cada poblado existen artistas del fuego encargados expresamente de este menester.

Los cacharros se colocan en una oquedad practicada en el suelo, alrededor de la cual se colocan piedras dispuestas en círculo para preservar el calor. Esta disposición varía según los pueblos. El objeto de estas piedras es hacer una especie de rudimentaria cámara cerrada para impedir que la energía calorífica del fuego se disperse.

La disposición del combustible tiene el mismo objeto: alcanzar el máximo de temperatura con ahorro de combustible y en el mínimo de tiempo posible. El procedimiento más extendido es quemar bosta de vaca seca u hojarasca, sobre la que se va a depositar la cerámica, para que en esta primera fase de cochura pierda la poca cantidad de agua que aún posee su pasta. Encima de las piezas se van a ir apilando leños para terminar de cocer las vasijas.

La dureza de la vasija está en función del tiempo de cocción. El período de enfriamiento puede variar según el tipo de cacharros que se hayan cocido. Será mínimo cuando los objetos estén pintados, al objeto de que se deposite con más fuerza la delgada capa brillante y se fijen con seguridad los colores en su superficie, haciendo la cerámica más impermeable.

Este último procedimiento no está generalizado, aplicándose solamente a aquellas vasijas que no van a ser utilizadas para poner al fuego. Estas están raramente decoradas.

Después de estas consideraciones generales sobre la técnica y que, más o menos, unifica toda la cerámica norteafricana, quisiéramos presentar unos focos alfareros significativos que nos ayudarán a comprender mejor este complejo mundo cerámico norteafricano.

Zerhoun

La cerámica de Zerhoun, muy emparentada técnicamente con la cerámica beréber, ejerce su influencia técnica a lo largo de todo el Rif. «El macizo de Zerhoun, no lejos de Melilla, está poblado por numerosas aglomeraciones rifeñas de la tribu de los Beni Tuzin que trabajan desde muy antiguo la cerámica. Se dicen originarios del Sahara, es decir, de una región geográficamente imprecisa situada más allá del Gran Atlas, hacia el SE. de Marruecos»⁷².

⁷¹ Ver nota 68, p. 296.

⁷² Ver nota 56, pp. 241-252.

En estas villas rifeñas es la mujer la que trabaja el barro⁷³, siendo su fabricación y utilización familiar. La tradición alfarera se transmite de madres a hijas, siendo aquélla la maestra y ésta, a la vez que alumna, colaboradora. Trabaja delante de su casa, de rodillas y en cuclillas, nunca sentada.

Para construir la cerámica tiene un plato que le sirve como base para colocar el barro. A su derecha coloca la arcilla preparada y un recipiente lleno de agua; a su izquierda, un montón de ceniza que va a utilizar para que, imprenando las manos en ella, no se le peguen al trabajar la pasta blanda y húmeda.

UTENSILIOS AUXILIARES

El utillaje utilizado es muy simple: un pedazo de cuero —«Zilda»—, destinado a retocar la cerámica, principalmente a nivel del borde, y procurarle mayor plasticidad a la pasta; una cuchara de madera —«Merarfa»— con su extremidad ahuecada, donde los bordes más o menos gastados sirven para modelar; y un trozo de madera sin forma determinada.

Entre los Beni Meraz, para suplir estos menesteres se sirven de un trozo de arcilla cocida.

El soporte —«Lgaleb»— entre los kabilas es un disco de madera. Entre los Bou Assel se fabrica de bosta de vaca seca y prensada o de arcilla. Entre los Bou Mendara es un plato de cerámica.

COCCIÓN

Antes de poner la cerámica al horno, sufre un proceso de alisado que puede variar en intensidad: muy marcado entre los Aït Ourighael y simplemente esbozado entre los Beni Touzin.

En Bou Assel se obtiene por fricción de conchas de moluscos o de un trozo de arcilla, y su horno es muy rudimentario. Consiste en una ligera cavidad redonda excavada en la tierra y poco profunda, que puede estar delimitada por piedras, colocándose las piezas de pie unas con otras. Para que la decoración se conserve es necesario efectuar una segunda cocción de menor duración.

Ghiata

Los Ghiata en Taza⁷⁴ fabrican unas cerámicas extremadamente arcaicas, hechas a mano por las mujeres. Las cerámicas son rojas sin engobe, consi-

⁷³ *Ibidem*, p. 242.

⁷⁴ 1925 BASSET, H.: «Les troglodytes de Taza. Note sur les poteries de Ghiata». *Hesperis*, t. V.

guiendo esta coloración por medio de la cocción, y están alisadas con un guijarro.

«La decoración varía de una fracción a otra (...). Los Beni Gitoun tienen una decoración muy simple. Los Beni Oujjan las decoran con trazos de color pardo alrededor del cuello, obteniendo este color de una resina. La cerámica de Ahl Touahar y de los Beni Mgara es de color rojo poco brillante. Entre los primeros, la decoración se consigue a base de líneas quebradas de color negro o de líneas sinuosas dispuestas alrededor de la boca. Entre los segundos, la decoración es más rica, las líneas quebradas se acompañan con cruces.

Esta técnica arcaica de fabricación la encontramos representada también en la zona del Rif, entre los Jbala, Beni Snasen y los grupos vecinos; en Argelia y Túnez, si se exceptúa el Aurés y las regiones adyacentes.

Macizo Chenoua

En este macizo, situado al oeste de Argel⁷⁵ y de población berberófona, también es la mujer la que trabaja el barro. El modelado se hace a mano, ayudándose de utensilios muy rudimentarios⁷⁶.

El aspecto más interesante de este foco lo encontramos en la decoración⁷⁷. Primeramente se le aplica una capa de engobe rojo, conseguido a base de kaolín triturado mezclado con agua, que va a servir de soporte para aplicar sobre él la pintura. A continuación tiene lugar la preparación de la pintura, a partir de minerales que se encuentran en estado natural en la región: ocre (rojo) y bióxido de manganeso (negro).

Los instrumentos utilizados para pintar son: 1) las barbas de las plumas de ciertas aves, para trazar las líneas más gruesas, y 2) pelos de cabra reunidos en pinceles en una bola de arcilla, para los trazos más finos. La decoración varía según su destino. No existe para los objetos domésticos que van a ser puestos al fuego, que, sin embargo, poseen un minucioso alisado por su superficie interna, siendo el exterior bastante más tosco.

La cocción se efectúa de dos maneras: en horno y al aire libre. Para la cocción al aire libre se hace un hoyo circular poco profundo en la tierra —de 50 cm. de diámetro por 10 ó 20 cm. de altura—; esta cubeta se rodea de piedras, y se quema dentro de ella una cierta cantidad de ramas, colocando la cerámica sobre las brasas —en general, la cocción se hace pieza por pieza—, y se recubre con ramas, que se queman a continuación.

Los ejemplos podrían multiplicarse si analizásemos los centros alfareros más importantes del norte de Africa; bastaría solamente reparar en la Gran Kabilia: Djurdjura, Boy Mahni, Aït Douala y sus regiones limítrofes, Msirda, Chelif, Zemmora, Dahna-Tenes, Zaccar, Djendel, etc., para ver la gran homogeneidad de formas y técnicas de construcción.

⁷⁵ 1937 CHANTREAUX, G.: «Les Poteries berbères du Chenoua». *Bull. de l'Enseignement des indigènes de l'Académie d'Alger*, núm. 299, p. 138.

⁷⁶ *Ibidem*, p. 140.

⁷⁷ *Ibidem*, p. 146.

Características de las cerámicas beréberes. Conclusiones generales

De todo lo visto, creo conveniente destacar los elementos más característicos, para ver en qué medida se corresponden con los vistos para las islas Canarias:

- 1.º Trabajo propio de mujeres.
- 2.º A mano, por el procedimiento del urdido, aunque conocen el torno.
- 3.º Utilización de una base: plato de madera o barro y bosta de vaca seca y prensada.
- 4.º Cerámica de fabricación familiar no industrializada.
- 5.º Pobreza de instrumentos, muy simples y casi tomados de la naturaleza: guijarros, cuero, maderas, trozo de cerámica, etc.
- 6.º Obtención del mejor barro por mezcla de barros de diferentes calidades; por mezcla con arena o con arcilla triturada.
- 7.º Amasado de la pasta con las manos.
- 8.º Desgrasantes: se utiliza mayormente arena, cerámica triturada.
- 9.º Tratamiento: pulido y bruñido mediante guijarro, alisado con cerámica cocida. Engobe, aplicándose sobre las cerámicas que no van a ser destinadas a poner al fuego.
- 10.º Pintura roja, blanca y negra. Impresión e incisión.
- 11.º Instrumentos de pintura: plumas y pinceles de pelos de cabra.

CONCLUSIONES

Con el presente trabajo no hemos pretendido agotar el tema, ni muchísimo menos. Somos conscientes de que no hemos hecho nada más que empezar, y que queda aún mucho por investigar, no sólo en esta pequeña parcela de una manifestación artística popular, sino en todo lo concerniente al mundo socio-económico, espiritual y artístico de las islas.

Canarias presenta unas particularidades geográficas que la hacen tremendamente sugestivas al historiador. Unidas a la España peninsular desde hace poco más de cinco siglos, su historia —a partir de ese momento— queda profundamente ligada a la del resto de España.

Ahora bien, el largo período prehispánico anterior ¿dónde tiene sus raíces? Su estudio pertenece ya al mundo del arqueólogo y del prehistoriador, más que al del historiador propiamente dicho, aunque los campos no queden debidamente delimitados, pues una serie de parcelas les son comunes. En este terreno creo que hemos entrado con el presente trabajo.

La cerámica popular de las islas se va a manifestar en toda su expresión a lo largo de este período histórico, en competencia con las cerámicas peninsulares más avanzadas y ricas en formas y decoración. Sin embargo, la influencia de éstas no parece cierta. Podemos decir —y ésta es una hipótesis que planteamos— que las cerámicas canarias continúan un desarrollo paralelo al de la cerámica peninsular, ofreciendo muy pocos puntos de contacto: algunos términos lingüísticos y pequeños pormenores técnicos. Pero entonces ¿dónde está el origen de nuestras cerámicas populares? Es indudable —y la respuesta no puede ser otra— que su origen cercano debemos buscarlo en las cerámicas prehispánicas, y el remoto, por consiguiente, en el de aquéllas.

En nuestra Tesis Doctoral planteamos la hipótesis de un origen africano para la mayoría de nuestras cerámicas prehispánicas, y creemos que con el estudio que ahora presentamos esta idea se ve corroborada. Las características de las cerámicas beréberes norteafricanas se asemejan grandemente a las de las islas; y si en algunos puntos parecen diferir, en nada —creemos— desvirtúan la hipótesis planteada. Es seguro que el paso del tiempo ha llegado a enmascarar algunas características, haciéndolas hoy totalmente irreconocibles. Baste recordar, por ejemplo, el hecho de que en la cerámica

beréber los cacharros fabricados responden a una necesidad familiar, y es la mujer quien realiza el trabajo. En Canarias, la gran diversidad de cerámicas prehispánicas conservadas en los museos nos hablan no ya de un taller o talleres alfareros especializados que surten con sus productos al resto de la población, sino de una gran cantidad de artesanos-as (este punto se nos queda oscuro), quizá uno en cada familia que trabaja el barro, según las necesidades. Con la llegada de los castellanos esta característica va a desaparecer, y la cerámica se va a refugiar en centros especializados, tal como lo encontramos hoy.

Debemos agradecer en primer lugar a doña Adela Hernández González, vieja alfarera de la Victoria de Acentejo, y a sus hijas Rufina, Lidia y Nieves la gran cantidad de datos de inestimable valor que me suministraron para la confección de este libro.

A don Antonio Concepción Pérez, por haber sido el verdadero impulsor de este trabajo y por la gran cantidad de datos de todo tipo que puso a mi disposición.

A Manuel J. Lorenzo Perera, que corroboró su amistad escribiendo el Capítulo de la Cerámica Popular en la isla de La Palma.

A José Abad, Alberto Pizarro y Carlos Capote, por sus acertados consejos.

A don Enrique Mir Linares, que reprodujo las fotografías.

INDICE

INTRODUCCIÓN, por José Corredor Matheos	9
Capítulo I. <i>Antecedentes históricos</i>	13
El paso a una nueva forma de vida, 14.—Cerámicas de transición, 15.—Las cerámicas prehispánicas pintadas, 18.—Relaciones con la Península, 19.	
Capítulo II. <i>La cerámica popular: Consideraciones generales</i>	20
División del trabajo, 21.—Sociología de las alfareras, 22.	
Capítulo III. <i>Procedimiento de fabricación: Urdido</i>	25
Capítulo IV. <i>Descripción de los centros alfareros</i>	28
Tenerife, 28.—Candelaria, 29.—La Cisnera (Villa de Arico), 30.—Teguedite o Barrio de los Gavilanes (Villa de Arico), 32.—San Miguel de Abona, 32.—La Victoria de Acentejo, 34.—Utensilios auxiliares, 37.—La Cocción, 38.—Características de las cerámicas de las islas, 60.	
Capítulo V. <i>La Gomera: Chipude</i>	61
Capítulo VI. <i>La Palma, por M. J. Lorenzo Perera</i>	63
Técnica de fabricación, 65.—Tipología, 73.—Cerámica doméstica, 73.—Microcerámica, 78.—Evolución formativa y decadencia de la alfarería popular palmera, 79.	
Capítulo VII. <i>Gran Canaria</i>	81
La Atalaya, 81.—Hoya Pineda, 84.—La Degollada, 85.—Características de las cerámicas de las islas, 85.	
Capítulo VIII. <i>Islas Occidentales</i>	86
Lanzarote, 86.—El Mojón, 86.—Muñique, 86.—Fuerteventura, 90.—Valle de Santa Inés, 90.—Características de las cerámicas, 90.	
Capítulo IX. <i>La Cerámica Beréber</i>	92
Características generales, 93.—Técnicas de fabricación, 94.—Zerhoun, 96.—Utensilios auxiliares, 97.—Cocción, 97.—Los Ghiata, 98.—El Macizo Chenoua, 98.—Características generales de las cerámicas bereberes, 99.	
Capítulo X. <i>Conclusiones</i>	100

