

*Francisco Romero Roque*

MOYA  
ALFARERÍA POPULAR DE TRADICIÓN ABORIGEN

*Francisco Romero Roque*

# MOYA, ALFARERÍA POPULAR DE TRADICIÓN ABORIGEN



© Francisco Romero Roque, 2010  
© de las fotos, Cristina Fernández Romero, 2010  
© de las fotos históricas, Fedac, 2010  
© Beginbook Ediciones

Primera edición, diciembre 2010

Diseño cubierta: Beginbook  
Corrección y maquetación: Beginbook

Beginbook Ediciones  
C/ Santa Juana de Arco, 46  
35004 Las Palmas de Gran Canaria  
[www.beginbook.com](http://www.beginbook.com)

ISBN: 978-84-938500-3-6  
Depósito Legal: GC-814-2010

Impreso en España

Queda rigurosamente prohibida, sin la autorización escrita de los titulares del Copyright, bajo las sanciones establecidas por las leyes, la reproducción parcial o total de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático.

## MOYA, ALFARERÍA POPULAR DE TRADICIÓN ABORIGEN



Agradecimiento especial  
por su inestimable colaboración  
a Teresa Sarmiento Guerra, alfarera,  
y alumnos de alfarería de la  
Universidad Popular de Moya.

Siendo concejala de Cultura  
doña María Inmaculada Guerra González

## ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN, 7
  2. MOYA, ESPACIO GEOGRÁFICO E HISTÓRICO, 11
  3. ALFARERÍA TRADICIONAL ABORIGEN, 19
  4. ANTECEDENTES DE LA ALFARERÍA TRADICIONAL CANARIA EN LA VILLA DE MOYA, 25
  5. EL PROCESO DE ELABORACIÓN ALFARERO, 33
  6. ALGUNAS DE LAS PIEZAS DE LOZA TRADICIONAL CANARIA ANTAÑO MÁS USADAS EN MOYA, 41
  7. MATERIALES Y HERRAMIENTAS DE TRABAJO, 47
- GLOSARIO, 50



Mapa antiguo sobre el mundo Atlántico.

Las Islas Canarias siempre han recreado un halo de misterio que las ha acompañado hasta nuestros días. Archipiélago que ha navegado desde la antigüedad ligado a una mitología grecolatina, que aún a día de hoy, sigue vigente en la geografía mítica del Atlántico y en la imaginación de muchos.

Aunque disputándose el honor con otros lugares del mundo, Canarias también ha figurado siempre como uno de esos posibles territorios legendarios, que recogidos en la antigua literatura griega, hacen referencia a lugares mitológicos como el de la desaparecida Atlántida u otros del imaginario heleno.

Cuántos autores han creído ver en estas islas el lugar donde el filósofo Platón ubicó el remoto continente desaparecido de la Atlántida; y Homero, el famoso rapsoda griego, que en su obra *“La Odisea”* habla de *“Los Campos Eliseos”*, aludiendo a un lugar de deleite que los dioses tienen reservado al héroe *Menelao* y que muchos han situado también en Canarias.

Del mismo modo, el poeta Hesíodo, en su obra *Teogonía*, describe el *“Jardín de las Hespérides”*, pudiendo referirse a estas islas cuando describiendo su ubicación señala

textualmente *“al otro lado del ilustre océano”*, reseña que para muchos autores es una clara referencia al océano Atlántico y al Archipiélago Canario. Este mismo autor, en su obra *“Los trabajos y los días”* habla del mito de *“Las Islas Afortunadas”*, lugar al que iban a morar las almas de los bienaventurados, *“hacia los confines de la tierra,... junto al océano de profundas corrientes,...”*, nombre además, el de *afortunadas y bienaventuradas*, con el que los romanos bautizarán a estas islas, allá por el siglo I d.c.

Sin embargo, este archipiélago de origen volcánico, además de fuente de inspiración para escritores, poetas, historiadores o navegantes, son islas de lava y de gases surgidas desde las profundidades de la corteza oceánica, que hace aproximadamente unos 2.500 años fueron colonizadas por pobladores llegados desde el norte de África. En el caso de la isla de Gran Canaria, ocupada por los *“canarii”*, tribu que en el pasado habitó la cordillera del Atlas Marroquí.

Una de las primeras referencias escritas en las que se hace mención a esta correlación la ofrece el general romano C. Suetonius Paulinus



en el año 42 d.c.. También, Abreu y Galindo, en su "Crónicas de la conquista" (II, 1, 30, 1977:147), hace alusión a esta relación cuando al respecto señala que *"En las faldas del Monte Atlas, en África, hay unos pueblos que llaman los naturales de aquella región canarios, y podría ser que el primero que descubrió esta isla fuese de aquellos pueblos, y a contemplación de su tierra la llamase Canaria"*. Avalan esta tesis estudios efectuados por diversos investigadores. En este sentido,

cabe resaltar los realizados por el Conservador del Museo Arqueológico de Tenerife y Doctor en Prehistoria por la Universidad de La Laguna, Don José Juan Jiménez González. Sus estudios han quedado reflejados en obras como *"Los canarios: una tribu beréber del Gran Atlas"* o *"Los canarios. Etnohistoria y arqueología"*.

Evidentemente, estas poblaciones cuando llegan a las islas traen consigo desde sus lugares de procedencia su bagaje cultural,

Gánigo  
canario.



Las tallas  
canarias son  
muy parecidas  
a las del  
Atlas.



adecuándose con el tiempo al nuevo territorio. Su forma de hacer la cerámica fue una de esas tradiciones exportadas a la nueva tierra insular. En la cerámica aborígen, al igual que en la cerámica popular canaria actual, las similitudes hay que buscarlas en el Magreb, en especial entre la población bereber.

Al igual que en la Canarias prehispanica, la actividad locera en el ámbito bereber era, y es aún a día de hoy, labor propia de mujeres. Así, las últimas alfareras de la zona bereber del Rif siguen trabajando la cerámica fiel a sus ancestrales técnicas de producción, modelando las piezas a mano sin torno, y cocidiéndolas en el suelo a cielo abierto.

Es incuestionable que la técnica empleada para la elaboración de las piezas de barro es la misma o muy similar, desde tiempos prehispanicos hasta la actualidad, a lo largo de todo el Magreb. Allí se observan hornos de dos cámaras en algunos lugares, mientras que en otros la loza se cuece en una simple oquedad hecha en el suelo, tal y como lo hacían los antiguos aborígenes canarios. Éstos las realizaban mediante la preparación de un hoyo bajo tierra, tal como recogen las fuentes etnohistóricas para Gran Canaria, semienterrada las piezas o al aire libre, con protección de ramas o muretes.

En sus estudios sobre la cerámica púnica el prestigioso profesor Pierre Cintas afirma que *"las formas hechas hoy para el uso diario y casero en el campo [en el Magreb] son aquellas que se hacían en la época púnica"*, señalando que entre las piezas de uso más común, y que guardan mayor parecido, destacan las ollas, los platos, orzas, tostadores y





recipientes de agua. Los del Atlas son enormemente parecidos a las tallas canarias.

Con esta publicación intentaré aproximarme de forma somera, sencilla, amena y didáctica al mundo de la alfarería tradicional canaria, a sus orígenes, al proceso de elaboración y a sus antecedentes en el municipio de Moya.

Es también un deseo por mantener viva una tradición que es, además, parte de nuestro legado cultural heredado, una seña de identidad más que no debemos perder.

Sin más pretensiones, y solo con este propósito de divulgación y de salvaguarda de esta ancestral actividad artesanal, surge esta publicación. Si con esta modesta obra logro al menos concienciar sobre la importancia de su supervivencia, revalorizando ésta, estaré satisfecho de haber concluido con una noble empresa.

Espero, amigo lector, que esta publicación sea de tu agrado, y sobre todo que con ella sepas comprender la importancia que tiene el mantener vivas nuestras tradiciones.

## MOYA, ESPACIO GEOGRÁFICO E HISTÓRICO

**C**on una superficie de 31,87 km<sup>2</sup>, el Municipio de Moya se localiza al Norte de la isla de Gran Canaria, bajo el dominio de los vientos alisios, extendiéndose sobre gran parte de su territorio una masa forestal de gran impronta en el paisaje. Por el Este linda con los municipios de Arucas, Firgas y Valleseco; cerrando su flanco Oeste los municipios de Gáldar y Guía, y en su vértice Norte limita con Artenara.

Justo desde esta cumbre, su superficie desciende hacia la costa entre lomos de pendiente moderada y profundos barrancos de extraordinaria belleza, siendo precisamente dos de estas geoformas las que lo delimitan por sus márgenes Este y Oeste. Azuaje, El Laurel, Los Tilos o Moya son algunos de los nombres con que se reconocen diferentes tramos de estos valles, sin ninguna duda de los más espectaculares de todo el Norte de Gran Canaria.

En su margen septentrional, el municipio linda con el mar por medio de una plataforma de abrasión marina, superficie prácticamente llana que en tiempos pretéritos quedó al descubierto como consecuencia de una lenta y

continua regresión del acantilado por la acción erosiva del mar.

En la actualidad, y gracias a este proceso, se puede apreciar esta terraza marina, formación que ha dejado patente un acantilado fósil cercenado por los cauces de los barrancos antes mencionados, cuencas por las que durante siglos se han ido vertiendo depósitos sedimentarios sobre todo este litoral.

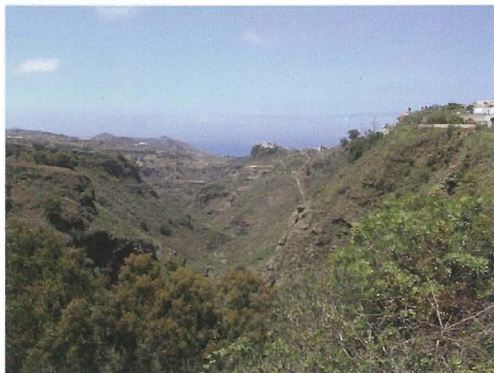
La calidad medioambiental y paisajística de su territorio ha posibilitado que Moya cuente con un importante porcentaje de su superficie municipal protegida por la Ley de Espacios Naturales Protegidos de Canarias, aproximadamente un 67% de su territorio.

En su cumbre destacan dos extraordinarios edificios volcánicos muestras del vulcanismo más reciente en la isla, el Montañón Negro que con 1.774 m.s.n.m. corona el punto más alto del municipio, y la Caldera de los Pinos. Ambos son edificios volcánicos monogenéticos resultado de erupciones estrombolianas típicas acaecidas en el Tercer Ciclo o Ciclo Reciente de formación volcánica de la isla.



Panorámica del municipio de Moya desde El Montañón Negro (arriba). A la derecha (sup.) barranco de Moya y (inf.) costa del municipio.

12



Las características climáticas propias de toda esta franja Norte de Gran Canaria están sujetas a unos determinados parámetros de temperatura, precipitaciones y humedad, que junto a otros factores de índole geográfica como la orientación y la altitud, han definido en Moya un paisaje vegetal caracterizado por la exuberancia de sus bosques y por la fertilidad de sus suelos.

Tras la conquista castellana, y con la llegada de los nuevos colonos europeos, se produce un proceso de aculturación de los aborígenes que sobrevivieron a los avatares de cinco años de beligerancias entre canarios y castellanos. A partir de ese momento se irá forjando una nueva sociedad surgida de la unión de las dos razas y de las dos culturas, la aborígen y la europea. No obstante, y a pesar de los efectos de la colonización, la herencia cultural aborígen quedará fuertemente ensamblada en la nueva población.

Muchos estudios, e incluso relatos de prestigiosos visitantes -historiadores, naturalistas, o simplemente eruditos viajeros curiosos de la





geografía y cultura de las islas-, nos ofrecen una visión del pasado sumamente interesante que enlaza con lo afirmado en el párrafo anterior. Una de esas ilustres viajeras que arribó a Gran Canaria allá por el año 1883, fue la escritora británica Olivia Stone. Tras recorrer las islas, sus

experiencias van a quedar plasmadas en una amena e interesante obra: "Tenerife y sus seis satélites". Al respecto de ese legado aborigen heredado por los canarios de la época, dice literalmente:

*"Son numerosísimas las costumbres aún*

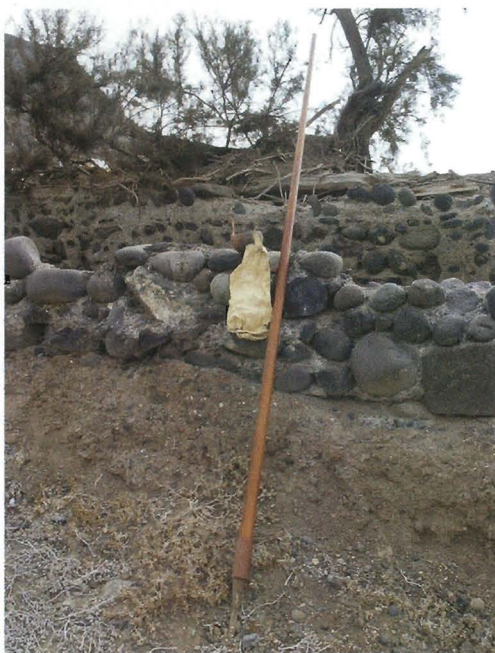
Caldera de los  
Pinos. Volcán  
estromboliano

Cultivos tradicionales  
de las medianías de  
Moya.



14

Garrote, gánigo y  
zurrón.



Salto del pastor.





existentes que apuntan a un origen guanche. Pocas dudas pueden quedar en la mente de cualquier persona observadora que haya viajado extensamente por estas islas, sobre el hecho de que hubo más casamientos entre los antiguos canarios y los conquistadores españoles que los que estos últimos están dispuestos a reconocer... Se han preservado innumerables costumbres. La de colocar un brazo cruzado sobre el pecho de un cadáver, mientras el otro queda extendido junto al costado... El gofio, el alimento guanche, se come en todo el archipiélago, y los que viajan aún lo transportan y preparan para comer en bolsas hechas con pieles de cabrito. Los pastores usan largas pértigas para saltar en las regiones montañosas.

La alfarería es casi idéntica en forma y decoración, y totalmente en cuanto al color. Muchos de los habitantes actuales viven en cuevas; a los carniceros aún se les menosprecia y evita, y los zapatos se siguen fabricando con el cuero cubierto de pelo, ¿Quién puede decir, ante toda esta evidencia, y mucha más que no puede citarse ahora, que los guanches fueron exterminados?"

### **MOYA, UNO DE LOS PUEBLOS MÁS ANTIGUOS DE GRAN CANARIA**

Efectivamente, con una primera parroquia que data del 18 de abril de 1515, contó ya a finales



Alfarería tradicional.

del siglo XVI con su primer alcalde, aunque la condición de ayuntamiento no se obtuvo hasta el año 1835. Ese mismo siglo, unas décadas antes, concretamente en 1806, disfrutó también de su primera escuela pública.

Como núcleo de población, apareció tras la conquista por razones de asentamiento agrícola, no experimentando un aumento de importancia en su población hasta el siglo XVIII, momento en el que el sector agrícola impulsó el proceso urbanizador en el municipio.





Campos de millo a principios del siglo XX. Foto Fedac.

Su población se conformó en gran medida de pequeños propietarios agrícolas y ganaderos, jornaleros, braceros, mozos de labranza y artesanos. En el cultivo de la caña de azúcar y en la silvicultura tuvo sus primeras y principales actividades, y al igual que en otras zonas del norte de Gran Canaria, fue testigo en el transcu-

rrir de los siglos de los diferentes ciclos económicos que se fueron implantando en la isla.

En la actualidad Moya sigue siendo un municipio eminentemente agrícola y ganadero, en las medianías bajas y en la costa se extienden aún cultivos de plataneras, y en especial en las zonas de medianías y cumbre



se cultivan otros productos como papas, hortalizas y frutas.

La ganadería tiene también una importancia relevante, siendo destacada su feria de ganado, así como afamados sus quesos.

En los últimos años el cultivo de viñas para la elaboración de vinos está progresando, y



a pesar del transcurso del tiempo sigue siendo todavía considerable el número de artesanos que existen en Moya. Entre ellos destacamos: caladoras, modistas, ebanistas, tallistas, loceras, cuchilleros, cesteros de cañas, decoradores de telas o fabricantes de perfumes naturales entre otros.

Recogida de papas (izd.) y ovejas peligüey (dcha.).





Los Tilos de Moya.  
Bosque de Laurisilva.

En este municipio rural, el sector agrario y las tradiciones siempre han estado presentes. Posee una riqueza natural de extraordinaria belleza, y un paisaje cultural plagado de elementos etnográficos de elevado valor patrimonial: bancales y terrazas de cultivo, eras, muros de piedra, alpendres y casas de cubiertas a dos aguas, acequias, lavaderos y otros elementos más que rememoran aún ese devenir ligado al sector agrario, convirtiéndose todo ello en un atractivo más del paisaje que refleja en Moya ese sello de identidad marcado por las tradiciones y la naturaleza.



Acueducto de  
Las Canales.

La alfarería prehispánica de Gran Canaria, al igual que la del resto de islas del Archipiélago Canario, tiene sus raíces en el norte de África, lugar de procedencia de los primeros pobladores de estas islas del Atlántico.

Las piezas fueron siempre elaboradas a mano por los aborígenes canarios, sin la utilización del torno, fabricando las piezas por el procedimiento denominado “urdido”. Esta técnica perduró en el tiempo, siendo transmitida de generación en generación hasta nuestros días, aunque con algunos cambios en cuanto a la decoración, las formas de las piezas o la cocción, algo que tiene su explicación principalmente en los cambios de vida, uso y costumbre que se van a originar tras la colonización castellana. No obstante, en esencia, son muchos los artesanos en Canarias que aún trabajan fiel a la antigua y prehispánica usanza.

Los estudios realizados al respecto señalan que entre los indígenas canarios la alfarería era oficio desarrollado sólo por las mujeres, algo que hasta mediados del siglo XX era aún

muy frecuente entre la población de entonces. Antonio Cedeño (*siglo XVI*), y en referencia a la actividad locera de los antiguos canarios, relata al respecto:

*“Tenían mujeres dedicadas para sastres, como para hacer loza de que usaban que eran tallas como tinajuelas para agua. Hacíanlas a mano i almagrabanlas i estando enjutas las bruñían con piedras lisas i tomaban lustre muy bueno y durable.”*<sup>1</sup>

La cocción se realizaba al aire libre. Primero se colocaban sobre el suelo ramas de fácil combustión, la loza arriba, y cubriendo ésta, más leña. Las piezas podían quedar semienterradas o directamente colocadas sobre el suelo. En ocasiones podían levantarse también pequeños muretes de piedra seca que protegieran el fuego de los vientos. A continuación se prendía fuego a todo el conjunto. Al cabo de dos horas aproximadamente las piezas ya estaban cocidas y listas para ser retiradas. Esta técnica, conocida aún en el norte de África

<sup>1</sup> (Cedeño, en Morales Padrón, 1993: 371)





Artesanía fiel a la antigua  
y prehispánica usanza.

20

Artesanía elaborada  
por loceros locales.



ca, es todavía utilizada en ocasiones por algunos loceros canarios, que denominan a este horno como "*horno hoguera*".

Tras la ocupación castellana los conquistadores introducen el horno de una y dos cámaras, por lo que el cocido de las piezas alcanza ahora una superior temperatura, aportando con ello también una mayor consistencia a las piezas.

Los diversos estudios realizados por los investigadores durante estos cinco siglos transcurridos desde la conquista castellana, así como los relatos de ilustres e ilustrados viajeros, visitantes de estas islas durante este periodo de tiempo, confirman el hecho indudable de que en época posterior a la conquista se continuó trabajando el barro según un modelo similar al de época prehispánica, y bien diferente del europeo que pudo ser traído a las islas.

Destacan, una vez más, esas publicaciones escritas y editadas en el siglo XIX por algunos autores ingleses, viajeros que gozaron de una estancia más o menos larga en la isla. Estos escritos reflejan, siempre bajo la perspectiva de sus autores, detalles del paisaje, paisanaje y cultura de las islas, siendo estos libros de gran valor por mostrar una visión externa de las Canarias del momento.

En algunas de estas obras se hace mención a la actividad locera. *Charles Edwardes*,

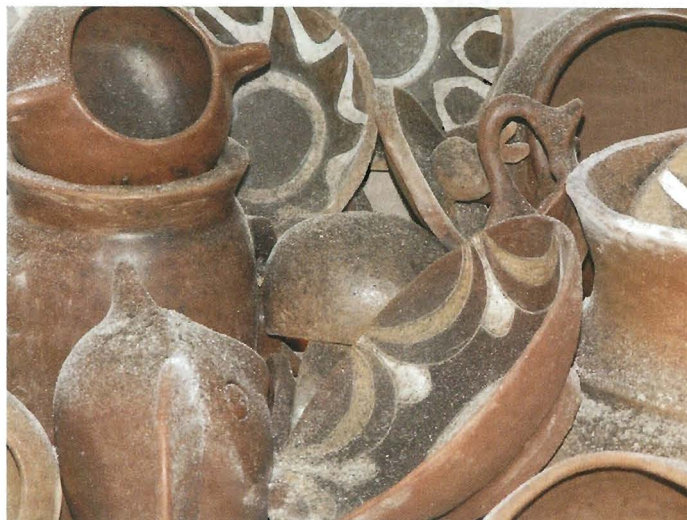
Olivia Stone o Elizabeth Murray son quizás tres de los más conocidos e importantes visitantes de la época, e ilustradores de ese trabajo de elaboración alfarera en la isla de Gran Canaria allá por el siglo XIX. Todos coinciden en afirmar que la técnica de trabajo es heredada de los antiguos pobladores prehispánicos.

Al respecto, acudimos de nuevo a Olivia Stone quien describe ahora este proceso de elaboración tras ser testigo de cómo una de estas loceras, en la Atalaya de Santa Brígida, confecciona una pieza:

*"Tomando un trozo de arcilla y humedeciéndolo, rápidamente lo amasó con las manos formando una bola y después, colocándola sobre la piedra, la extendió, presionándola, hasta darle forma de cuenco, haciéndola girar continuamente para mantener la forma circular. Después tomó un pequeño pedazo de arcilla y dándole forma oblonga, la enrolló por todo el borde del cuenco, aumentando así su altura. Este proceso se repitió una y otra vez hasta que la vasija era bastante grande, manteniendo la mano izquierda siempre dentro de ella para poder hacerla girar, y, cuando sentía que no tenía suficiente grosor en algún sitio, le añadía arcilla"*

#### **LOZA DE EXQUISITA MANUFACTURA**

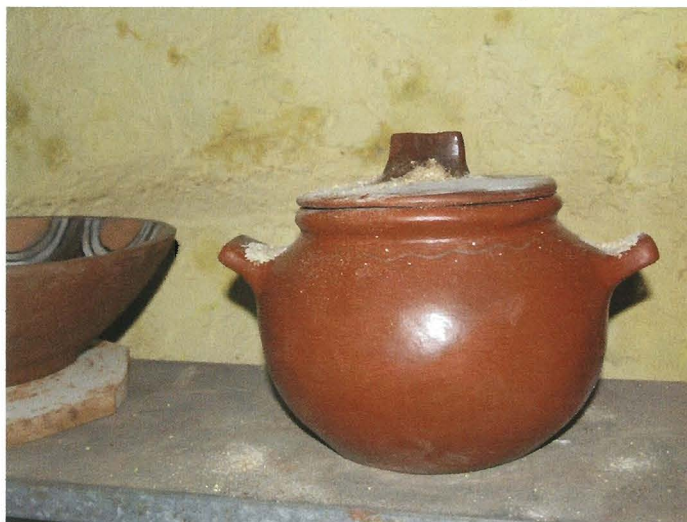
En concreto, la cerámica aborígen de Gran Canaria es la que alcanzó mayor grado



Loza apilada en el horno.

Modelo de vasijas con claras influencias aborígenes.

21





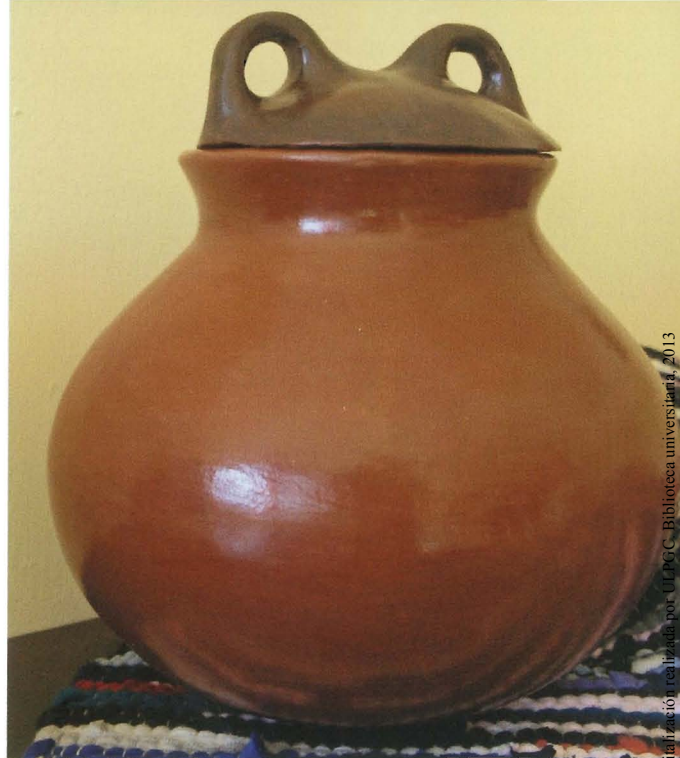


de perfección de todo el Archipiélago, llegando-se a confeccionar en esta isla las piezas más evolucionadas, tanto por sus formas como por su decoración, revelando así por otro lado un elevado nivel de desarrollo social y cultural. Presentan diversas morfologías y una decoración variada. Solo en esta isla se usó el color –rojo, negro y blanco– creando motivos decorativos de tipo geométrico, y el *bruñido* llega a ser a veces un sofisticado pulido, con lo que las vasijas adquieren un brillo metálico de gran belleza. En relación a esto el antropólogo francés René Verneau (*siglo XIX*) escribe:

*"bien cocidas, regulares, simétricas, frecuentemente elegantes, se las creería a primera vista, hechas al torno..."*.

Es de destacar asimismo la complejidad de los complementos y añadiduras que llevaban estas piezas, destacando si cabe una variedad de asas denominadas *zoomorfas* o *antropomorfas*. La existencia de tapas, y hasta patas en algunas vasijas, son igualmente detalles que sólo encontramos en esta isla.

Por su especial singularidad y al estar hechas también de barro, las pintaderas canarias merecen una mención especial. Elaboradas por los aborígenes de la isla de Gran Canaria, los *canarios*, estas pintaderas se fabricaban del mismo modo, con barro cocido, aunque existen algunos ejemplares realizados también en madera.







Tienen formas geométricas diversas: triángulos, rectángulos o círculos que a su vez se decoran con incisiones o impresiones que dan a cada pieza una forma única. La finalidad de estas pintaderas entre los aborí-

genes canarios sigue siendo aún tema de controversia, aunque todos los estudios parecen coincidir en dos principales usos.

Por un lado se propone fueran usadas como sellos para marcar posesiones, ya fueran familiares o colectivas. Por ejemplo, para señalar la propiedad de los silos se imprimiría la huella de estas pintaderas en el barro húmedo que sellaban las puertas de los graneros colectivos.

Asimismo, las fuentes etnohistóricas dejan también patente que se usaron en la decoración corporal de los canarios. Desde los primeros momentos de la conquista ya aparecen referencias a estos tatuajes que se hacían los aborígenes de Gran Canaria sobre su piel. En esta afirmación coincidirán diversos cronistas.

*"...La Gran Canaria tiene 20 leguas de largo y 12 de ancho (...) Las gentes que viven en ella son un gran pueblo, y se dicen 6000 hidalgos, además de los de otra condición. Tienen trigo, habas, cereales de toda clase, todo crece allí, y son grandes pescadores y nadan admirablemente. Van totalmente desnudos a parte de unas bragas que son de hojas de palmeras. Y la mayor parte de ellos llevan emblemas tallados en su carne, de diversas maneras, cada uno a su gusto..."*<sup>2</sup>

<sup>2</sup> Capellanes Pierre Boutier y Jean Le Verrier. Le Canarien. Cap. LXVII

## ANTECEDENTES DE LA ALFARERÍA TRADICIONAL CANARIA EN LA VILLA DE MOYA

Tal y como confirman los datos aportados por la arqueología y las fuentes etnohistóricas, la presión producida por la sociedad aborígen en las masas del Monteverde que se extendían por una extensa franja altitudinal del norte y noreste de la isla de Gran Canaria, fue insignificante frente al impacto que se produciría a finales del S. XV, tras finalizar la conquista.

En lo que hoy es el municipio de Moya, entre los 400 y los 1.000 metros sobre el nivel del mar, se desarrolló una comunidad vegetal conformada por una frondosa arboleda. Estos ámbitos, dominados por la espesura de esta auténtica selva, más unas condiciones climáticas poco propicias para el asentamiento humano, hicieron que toda esta zona fuera más un lugar de tránsito habitual para los aborígenes que moraban esta banda norte de la isla, y que en cualquier caso frecuentaron esta floresta con el objeto de abastecerse de madera y recolectar frutos silvestres además de atravesarla con sus gana-

dos, especialmente en verano y siempre en busca de pastos. Estos factores determinaron que en época prehispanica hubiese un poblamiento escaso en la zona.

Efectivamente, como bien puede constatare revisando la carta arqueológica municipal, en lo que hoy es el municipio de Moya sólo existen un total de diecisiete yacimientos arqueológicos hallados en superficie. El más significativo por su dimensión y entidad es el de La Montañeta, no figurando en su límite territorial entidades de población significativas, salvo el mencionado, y un conjunto de cuevas hábitat localizado en el pago de Doramas, llamada así la zona por haber morado allí el mítico guayre canario del mismo nombre. En definitiva, asentamientos de escasa impronta si los comparamos con poblados cercanos como el de Gáldar o Arucas.

Finalizada la conquista castellana la sociedad aborígen se integrará entre los nuevos





Reproducción de ídolo aborígen.



sectores populares que colonizarán la isla, logrando la nobleza aborigen enlazar con los sectores más favorecidos de los recién llegados. Los grupos populares en Moya constituyen en ese momento más del 90% de sus habitantes, contándose entre éstos los artesanos, que incluían a un creciente número de mujeres pobres que debieron ejercer trabajos de escasa remuneración y consideración social, y entre las que se encontraban las loceras<sup>3</sup>.

Debemos tener en cuenta que los años de conflagración habían diezmando la población aborigen, que se había visto especialmente afectada en lo que a la población masculina se refiere, siempre en detrimento de las mujeres, muchas de las cuales habían quedado por tanto solas, y según los casos, también a cargo de la prole.

En estos cinco siglos transcurridos de historia, la economía del municipio ha estado liderada siempre por el sector agrario, y por una no menos importante actividad silvícola que pervivió hasta hace unas décadas. La caña de azúcar fue durante la primera mitad del siglo XV la primera gran producción agrícola de entidad introducida en la zona, siendo su explotación un factor determinante en lo que a la transformación del paisaje se refiere, casi primigenio hasta entonces.

---

<sup>3</sup> V. Suárez Grimón y P. Quintana Andrés. Historia de la Villa de Moya.

Tras la ocupación castellana, Moya, hasta ese entonces poco poblada, comienza un crecimiento demográfico sustentado en la población aborigen y en los nuevos colonos que se instalan en el territorio, ligados en ese primer momento a la explotación forestal, al cultivo de la caña de azúcar o como asalariados de los nuevos ingenios azucareros. Los nativos canarios siguen dedicándose fundamentalmente a la ganadería y a una agricultura de subsistencia, así como a actividades artesanales que seguirán perviviendo tras la conquista.

Con los repartos de tierra y aguas que se llevan a cabo en los inicios del siglo XV, también se instalan en Moya trabajadores asalariados o jornaleros que trabajarán en los nuevos terrenos de labor robados a la mítica selva de Doramas, y con ellos también artesanos dedicados sobre todo a la elaboración de tejidos de lana o lino, a la cantería, albañilería, carpintería, así como otros trabajadores dedicados a la producción de loza o cestería, de los cuales la mayoría seguramente serían aborígenes o descendientes de éstos, algo que contribuiría a mantener vivas las técnicas aborígenes tradicionales.

En los siglos XVI y XVII, y según fuentes consultadas, sigue habiendo presencia de alfareras que cubrían la demanda local, aunque





Horno locero.



el número de loceras es poco significativo. En el siglo XVIII, y gracias a un aumento de la población, se incrementan también las labores artesanas. Desde mediados del siglo XVIII y hasta principios del XIX la actividad locera alcanza su máximo esplendor en Moya, con la existencia de hasta cuatro hornos dedicados exclusivamente a dicha actividad.

Las primeras referencias relativas a Moya como Centro Locero nos trasladan al siglo XVIII. Así, en la obra *“El Centro Locero de Tunte”*<sup>4</sup>, se menciona la existencia de estos cuatro hornos para loza en el municipio de Moya, y cita textualmente y en referencia a este municipio:

*“La alfarería está tan extendida entre las mujeres que casi todas la practican”.*

En efecto, son muchas las reseñas escritas las que hacen referencia al hecho de que fueran prácticamente siempre las mujeres las que se encargaban de trabajar la loza, y no sólo en el municipio de Moya, sino en el contexto de toda Canarias, circunstancia que prácticamente no varió hasta bien avanzado el siglo XX. Al respecto, Teresa González Pérez señala en su magnífico estudio<sup>5</sup> sobre

las mujeres rurales del archipiélago canario nacidas en la primera década del siglo XX, y haciendo referencia a la actividad locera, que:

*“en el desempeño de las actividades artesanales eran las mujeres las que llevaban el peso de la producción, convirtiéndose en verdaderas expertas de aquello cuanto hacían. Asimismo ellas eran las encargadas de la venta o intercambio del producto. Los varones sólo tenían un papel subsidiario, esto es, realizaban tareas complementarias como el transporte del barro, arena o leña, y normalmente los fines de semana”.*

El Padrón General de Población referente al periodo 1834-1836, depositado en el Archivo del Museo Canario, y en relación a los centros loceros establecidos en la isla de Gran Canaria en el siglo XIX, hace mención en Moya a nueve familias dedicadas a la actividad locera.

En la obra mencionada con anterioridad, *El centro locero de Tunte*, se señala igualmente que esta actividad artesanal en el municipio de Moya podría tener sus raíces en La Atalaya de Santa Brígida y en la isla de Fuerteventura, indicando además que las loceras de más edad, Felipa de la Fe (58 años), Francisca González (54 años) y Teresa Afonso (54 años), tienen alguna relación con La Atalaya de Santa Brígida, o son descen-

<sup>4</sup> *El centro locero de Tunte*. Zamora Maldonado, Juan Manuel y Jiménez Medina, Antonio Manuel.

<sup>5</sup> *Campeñinas: Educación, Memoria e Identidad de las mujeres rurales en Canarias*

dientes de antepasados originarios de la isla de Fuerteventura.

En relación al primero de los apellidos, apunta además a que una buena parte de las loceras se apellidan, se encuentran emparentadas, o son descendientes (*por línea materna*) con el apellido “de la Fe” (*concretamente cinco familias*), apellido por otro lado muy extendido en Moya aún en la actualidad.

En lo referente a esos lazos que unen a loceras de Moya con La Atalaya de Santa Brígida y Fuerteventura, se ofrecen igualmente en esta obra datos que son el resultado de investigaciones realizadas a través de consultas en partidas bautismales. En este sentido, se alude al matrimonio de una de estas loceras, Felipa de la Fe, con Antonio de Troya, originario de La Atalaya de Santa Brígida. Francisca González (*Padrón General de la Población de 1834*), cuyo nombre de bautismo es Juana Rivero González<sup>6</sup>, es descendiente, por línea materna, de la isla de Fuerteventura, pues sus abuelos son originarios de Vega del Río Palma, en el municipio de Betancuria.

Es a mediados del siglo XIX, y según el padrón de 1836, que recoge referencias a la población y profesiones, cuando la actividad locera casi desaparece o al menos disminuye de

forma drástica. Más tarde, ya avanzado el siglo XX, es cuando la alfarería se reactiva, aunque ya con ese carácter más ligado a la recuperación de una actividad tradicional que lucha por no desaparecer. Lejos están los tiempos en que la loza era utensilio de uso necesario y cotidiano.

Por tanto, los indicios apuntan a que la actividad alfarera ha estado siempre presente en Moya en mayor o menor medida. Tras la conquista, gracias a la continuidad de los aborígenes que habitaron la zona y mantuvieron la actividad alfarera, emergió ese nutrido grupo de artesanos necesarios en la nueva sociedad, aunque eso sí, estaríamos hablando de una producción muy local y básicamente testimonial.

También podemos afirmar que, aún sin conocer la fecha con exactitud, un auge de la producción de loza en este municipio, ya de una forma destacada, se sitúa a mediados del siglo XVIII, marcando una etapa de cierta importancia que persiste hasta los inicios del siglo XIX, para luego volver a decaer y entrar nuevamente en una situación de mera testimonialidad.

En resumen, actividad locera en el municipio de Moya siempre en mano de mujeres, y un auge de cierta importancia experimentado a mediados del siglo XVIII bajo la influencia de personas procedentes de lugares con mayor tradición locera como son La Atalaya de Santa Brígida y algún centro locero de Fuerteventura.

<sup>6</sup> Partida bautismal de su hija María, APNSCM. Libro de Bautismos. Nº 5, folio 311 rº, 17-VIII-1817



## LA IMPORTANCIA DE LOS CEREALES

Además del cultivo de la caña de azúcar, que tan importante fue tras la conquista de la isla, otros cultivos también han destacado en el transcurso de estos cinco siglos: la vid, la papa, los cereales -especialmente el millo-, o más recientemente en el tiempo el cultivo del plátano.

Ligado a los cereales, encontramos una vasija de barro heredada de la tradición aborígen, muy utilizada hasta casi los inicios del siglo XX en Moya, nos referimos a los tostadores. Su uso por los antiguos pobladores canarios queda reflejado en numerosas referencias de cronistas e historiadores.

*"Tostaban en unos tostadores de barro que tenían y después molían en unos molinillos que hacían de mano, que una persona sola las gobernaba"*<sup>7</sup>.

Efectivamente, los aborígenes de Gran Canaria tenían unos hábitos cerealistas muy arraigados, aunque sólo conocieron el trigo y la cebada. Los granos de estos cereales eran tostados en vasijas de barro y posteriormente molidos en molinos de mano. El resultado era una especie de harina a la que llamaban, y se sigue llamando en Canarias, gofio.

---

<sup>7</sup> Fray José de Sosa: Topografía de la Isla Afortunada de Gran Canaria (Santa Cruz de Tenerife, 1943), pag. 211

Los molinos de mano a los que se hace referencia estaban compuestos por dos piedras circulares superpuestas, labradas en basalto, de las cuales la inferior permanecía fija y rotando sobre ella alrededor de un eje la superior. El grano se introducía por un orificio de la muela superior y era triturado al pasar entre ambas piedras.

*"Tenían por toda la tierra casas probeydas con sebada y casuelas grandes en que tostarlas y molinillos pequeños de mano en que molerlas"*<sup>8</sup>

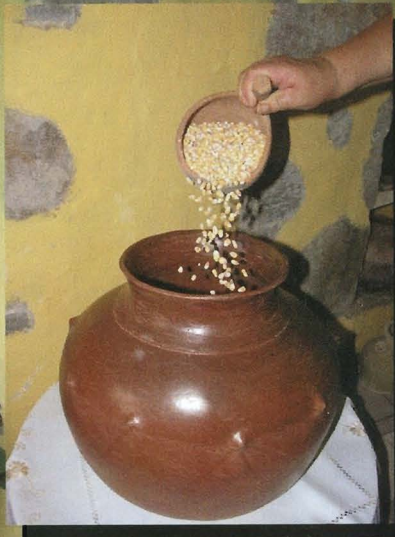
Los descendientes de esta cultura aborígen heredaron esos hábitos alimenticios ligados a los cereales, aunque tras la introducción del millo, ya en las postrimerías del siglo XVI, el campesino Gran Canaria se apresuró a sustituir los granos tradicionales por el cereal americano.

Datos aportados por el Doctor Juan Bautista Bandini para el año 1813 reflejan una producción de millo en Gran Canaria que supera la del resto del archipiélago. En Moya, 3.730 fanegadas estaban cultivadas sólo con este cereal. No es de extrañar pues, un uso extensivo entre la población de aquel entonces de pequeños tostadores de barro, así como de pequeños molinos de mano.

El tostador de barro fue muy usado en Moya también para tostar los granos de café, así como para las castañas, estando su uso muy extendido especialmente entre los siglos XVIII y XIX.

---

<sup>8</sup> Ovetense, pagina 123



### INTRODUCCIÓN

En primer lugar, es importante apuntar que dentro del proceso de elaboración alfarero, y en lo que a la alfarería tradicional canaria se refiere, pueden darse según la isla, e incluso la zona o centro locero de cada isla, pequeñas variaciones en cuanto al proceso de producción, al tipo de horno o a la decoración de las piezas.

No obstante, estas diferencias no alteran de forma sustancial las particularidades que de forma general caracterizan a esta alfarería tradicional canaria, por lo que podemos afirmar que hablamos de una alfarería poseedora de un sello original y a la vez de representativo del conjunto del Archipiélago Canario.

Tras esta aclaración, cabe establecer a continuación las principales características de la alfarería tradicional canaria:

- 1) Construcción de las piezas a mano, sin la utilización del torno.
- 2) El barro se trabaja manualmente.

- 3) Las herramientas usadas para la elaboración de las piezas son rudimentarias (*cuchillos viejos, callaos, trozos de caña,...*)
- 4) La simplicidad en las formas de las piezas.
- 5) Los escasos elementos decorativos.

Por tanto, y teniendo en cuenta lo anterior, en Canarias un alfarero es la persona que produce objetos con barro, modelando las piezas totalmente a mano, sin la ayuda de torno o soporte mecánico alguno.

La alfarería, conocida también como loza en esta isla, se fabrica en Canarias bien con la técnica del “*urdido*” o con la técnica del “*churro*”, prácticas habituales en el norte de África.

La mayoría de los artesanos tienen su taller de trabajo, en el interior del cual se almacenan tanto las materias primas necesarias (*arcilla, almagre, arena*) como los utensilios con los que se trabajarán estas piezas. Asimismo, las que están en proceso de elaboración, o las ya terminadas, también son acopiadas aquí. Por lo habitual, el lugar de traba-





jo es propiedad de la locera, siendo las cuevas, aunque no en todos los casos, lugares habituales para el desarrollo de esta laboriosa actividad artesanal.

Se puede decir que el proceso comienza cuando se va a buscar la materia prima, es decir el barro, la arena y el almagre, y finaliza cuando la pieza, tras salir del horno, está lista para ser utilizada. Pero veamos a continuación las diferentes fases por las que pasa este proceso de elaboración de piezas de alfarería tradicional canaria, para lo cual hemos querido contar con la alfarera de Moya, Teresa Sarmiento Guerra, artesana de la FEDAC (*Fundación para la Etnografía y el Desarrollo de la Artesanía Canaria*).

Teresa contribuye no solo con su excelente quehacer en este proceso de elaboración de loza popular, sino con su encomiable labor didáctica en talleres de la Universidad Popular de Moya. Con ello, contribuye a perpetuar y transmitir este legado de la cultura popular canaria.

## 1. BÚSQUEDA Y TRAÍDA DE LA MATERIA PRIMA

### a) El barro y la arena

Una mañana Teresa accede al lugar de extracción del barro, conocido como Tierras Blancas, en el entorno cercano en el que vive

y trabaja. En el punto escogido extrae éste de la veta usando pico y sacho, cogiendo siempre la cantidad de barro suficiente como para poder trabajar durante un largo periodo de tiempo.

Una vez extraído lo transporta hasta su domicilio, en donde posteriormente lo almacena para su acopio se usa cuevas y otros espacios que mantengan en su interior una temperatura estable. En el caso de Teresa, ésta lo aprovisiona en un cuarto que tiene preparado al efecto.

La arena, que se utiliza como desgrasante, la ha cogido también en un lugar cercano, un barranco próximo a su vivienda. En esta tarea intentará acopiar arena que contenga las menos impurezas posibles.

### b) El almagre

El *almagre*, tierra rubrefactada por una colada de lava volcánica, es utilizado en alfarería tradicional canaria para decorar y/o para impermeabilizar la pieza.

Teresa busca primero una veta de la que extrae el almagre necesario. Con posterioridad, ya en su taller, lo prepara moliéndolo todo con un molino de piedra o con un mortero. Al final mezcla con agua todo el polvo resultante de haber triturado estos trozos de roca, logrando con ello la consistencia deseada.



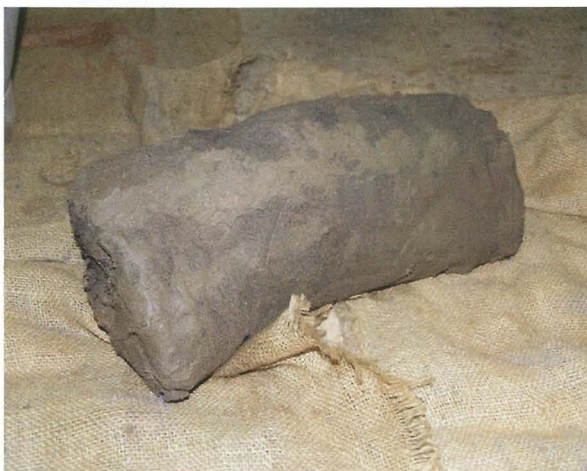


Pisado  
del barro.



36

Rolos de  
barro.



## 2. PREPARACIÓN DEL BARRO: LIMPIEZA, PISADO Y AMASADO

El día elegido para preparar el barro Teresa saca la cantidad necesaria de donde lo tiene almacenado e inicia la preparación del mismo extendiéndolo sobre el suelo limpio y expo-

niéndolo al sol durante todo el día, para posteriormente machacarlo y después limpiarlo de piedras, raíces y otras impurezas, acción que recibe el nombre de cribado o cernido del barro. Luego, una vez depurado, lo pone de remojo en un balde o pila y lo cubre de agua dejándolo así hasta el siguiente día.

Una vez hayan transcurrido 24 horas, le quita toda el agua y lo extiende nuevamente sobre el suelo limpio para añadirle por cada tres partes de barro una de arena. Hay que tener en cuenta que la granulometría de la arena variará en función del uso posterior que se le vaya a dar a las piezas. La arena fina se usará en aquella loza que vaya a tener un uso ligado a soluciones líquidas, como los *bernegales*, las *cazuelas de vino* o las *tallas*. En cambio, la arena gruesa se utilizará cuando las piezas en su uso diario vayan a entrar en contacto con el fuego, hablamos por ejemplo de *tostadores* o *cazuelas*.

Al final, y pisándolo con los pies descalzos, Teresa va mezclando todo formando una gran torta uniforme, que posteriormente enrolla y corta en varios trozos, formando así las "*pellas*" grandes de barro ya con la mixtura deseada, que en forma de "*rolos*" va separando y guardando en trapos húmedos y/o en recipientes para que se conserven en las mejores condiciones.



### 3. ELABORACIÓN DE LA PIEZA: BASE, LEVANTADO Y ALARGADO

El día elegido para elaborar una pieza Teresa escoge para trabajar una “*pella*” de barro ya preparada y la deposita sobre una superficie dura y plana, habitualmente una laja de piedra o plancha de madera, sobre la que comienza a golpear el barro con los nudillos. Esta tarea finaliza cuando este trozo de barro adquiere la forma plana deseada, siendo el resultado final una **base** sólida de la vasija que la locera va a fabricar.

Sobre esta base inicia el **levantado** de la pieza usando la técnica denominada del “*churro*”, por la que sobre la base va añadiendo y adhiriendo más “churros” de barro, alargando todo el amasijo hacia arriba y haciendo que la base de barro y el barro añadido se vaya soldando, formando así las paredes de la vasija en un movimiento giratorio y manual constante de todo el conjunto según lo va montando. En todo el proceso se puede observar como el “aparejo” principal con el que va elaborando la pieza son siempre sus propias manos.

A continuación, la alfarera continúa trabajando la nueva pieza con más herramientas, todas muy rudimentarias. Con unas piedras llamadas “*saltona*” y “*raspona*” le va sacando barriga, homogenizando la superficie interna y



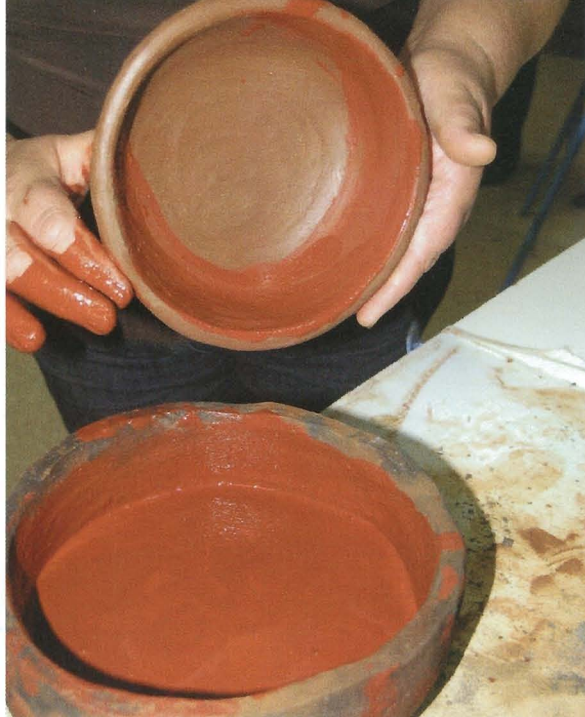
Levantado.



Devastado.



Bruñido.



externa de la misma, acción en su conjunto destinada a rebajar el grosor de las paredes de la vasija, y a asegurar la impermeabilidad y resistencia de toda la pieza.

Más tarde, cuando ésta ya ha sido perfilada por dentro, comienza con el “**desbastado**” por fuera, acción que realiza con una astilla de caña o arca de barrica, raspando y modelando la pieza. Luego le aplica los apéndices que lleva, ya sean asas, caños, etc, y la termina de raspar. La deja reposar para que seque y peguen los complementos adheridos, finalizando con un nuevo raspado y con la decoración elegida.

En un siguiente paso, y tras haber dejado la cerámica reposar durante un par de días, siempre en lugar fresco, la locera vuelve a coger la pieza para iniciar el engobe y retomar un nuevo bruñido, esta vez con un *callao* liso que puede ser de playa o barranco. Esta piedra recibe el nombre de “lisa” o “alisadera”.

Finalmente guarda la pieza en el “**secadero**”, lugar que debe estar fresco y sin corrientes. Aquí se deja secar y reposar de dos a cuatro semanas toda la cerámica que va a ser llevada al horno, espacio de tiempo que puede variar en función del lugar escogido para albergar la loza, de las condiciones climáticas locales, o según sea el tipo de pieza.

#### 4. PREPARACIÓN DEL HORNO Y COCCIÓN

El horno que actualmente utiliza Teresa es de tipología árabe, con dos cámaras separadas, una superior en la que se coloca la loza, y una inferior en la que se añade la leña que quemará todas las piezas.

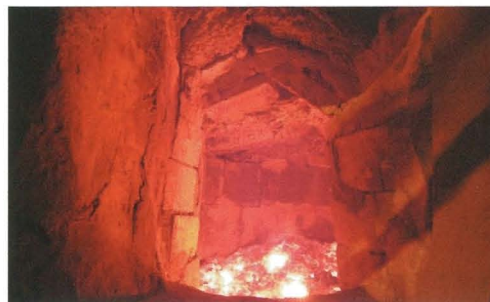
El día elegido para el guisado, Teresa saca del secadero las vasijas que van a introducirse en el horno para que se calienten al sol primero, eliminando así el resto de humedad que aún pudieran tener.



Se tratará, como veremos a continuación de un guisado a fuego indirecto. En cualquier caso, este tipo de cocción requiere de la locera unos conocimientos profundos en el comportamiento del fuego y en el calentamiento del horno.

Hay que mencionar que esta alfarera suele hacer también quemas muy similares a las realizadas por los antiguos aborígenes canarios, ya que en ocasiones el proceso lo realiza sin su horno de piedra, sustituyendo éste por un pequeño hoyo hecho en el suelo sobre el que coloca la "talanquera", un armazón de palos que servirán de leña base sobre la que ubicar las vasijas, cubriendo a su vez todo el conjunto con más leña que luego es prendida. Este tipo de quema hace que la duración del proceso de cocción se reduzca a la mitad de tiempo, siempre en comparación con el horno de piedra.

Pero siguiendo con el proceso de guisado en el horno en cuestión, vemos que Teresa comienza a introducir las piezas de forma ordenada en la cámara superior del horno, hasta formar una pira perfecta. Luego va añadiendo leña en la inferior, madera más fina debajo y más gruesa hacia la parte superior de la hoguera. Teresa advierte que nunca debe usarse madera "sucía", es decir aquella que contenga restos de pintura o barnices. Una vez tiene las cámaras preparadas, cierra la superior, utilizando para ello ladrillos de adobe.



A continuación la alfarera prende fuego a toda la leña introducida en la cámara inferior del horno. Se trata en definitiva de ir calentando éste progresivamente, y de mantener el calor añadiendo para ello más combustible. Con unas pautas perfectamente estudiadas se logra alcanzar la temperatura deseada, unos 700° C aproximadamente.

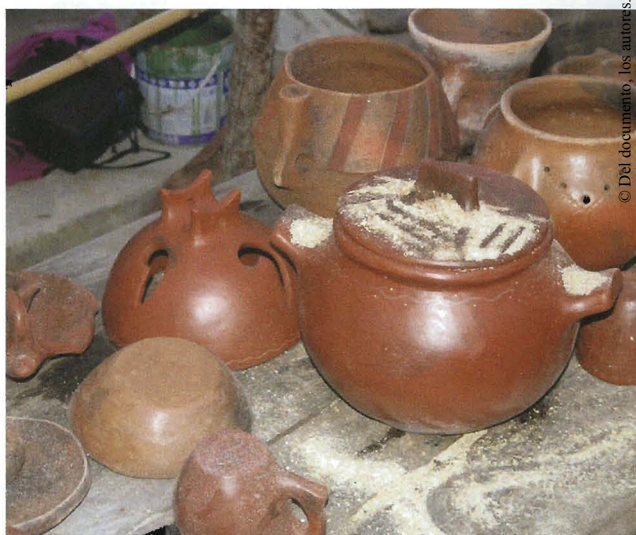


Han pasado unas cinco o seis horas cuando Teresa cree que ya pueden estar las piezas guisadas, y por tanto preparadas para ser extraídas del horno. El muro de ladrillo de adobes es desmontado, y comienza entonces una cuidadosa labor en la que la locera va sacando cada pieza con sumo cuidado; a veces -naturalmente usando para ello unos guantes- con sus propias manos, otras utilizando un "jurgón", nombre que recibe el pitón o inflorescencia de la pita. Este objeto es muy apreciado para esta labor por el colectivo de loceras en todo el proceso de cocción, ya que esta vara en relación a su longitud, unos dos metros de largo, es muy ligera de peso.

Sobre una mesa metálica o similar algunas de las vasijas son ahumadas. Aún al rojo vivo Teresa va echando sobre las vasijas elegidas puños de serrín o arena, consiguiendo así un efecto parecido a sombras oscuras que destacan sobre el tono natural con el que salen las piezas del horno.

A diferencia de los hornos industriales, estos hornos tradicionales y esta forma de guisado a fuego indirecto sobre las vasijas, aportan a la cerámica tradicional canaria una belleza singular que hace que cada una de ellas sea única.

Barro, arena, agua y fuego en sintonía con la mujer que ha sabido transformar elementos de la naturaleza en bellas piezas de alfarería.



## ALGUNAS DE LAS PIEZAS DE LOZA TRADICIONAL CANARIA ANTAÑO MÁS USADAS EN EL MUNICIPIO DE MOYA



### 1. TALLA

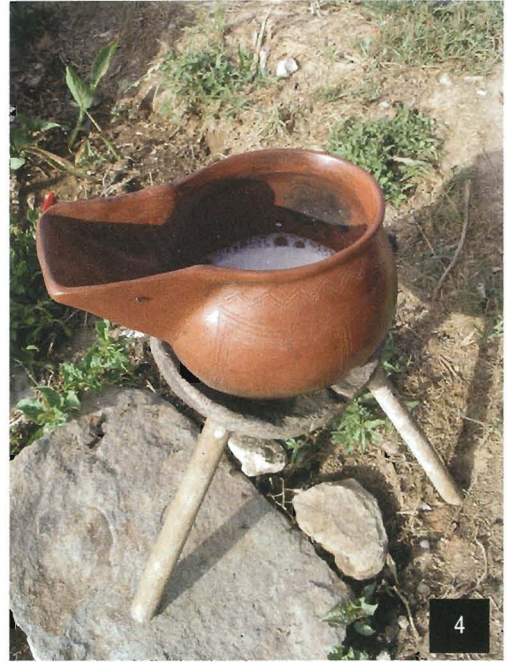
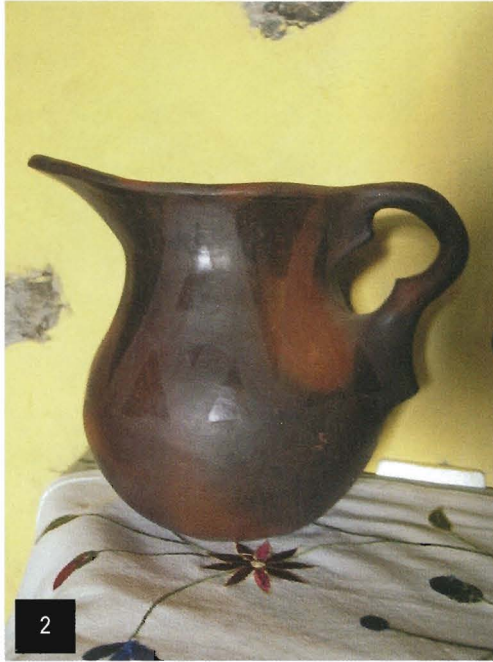
Se trata de uno de los tres elementos que conforman la pila de agua o destiladera. En concreto es la vasija que se coloca bajo la “pila” o piedra de destilar, siendo esta última de forma semiesférica, porosa, y en su composición formada de arenas marinas cementadas con materiales orgánicos.

En esta “pila” se pone el agua de lluvia que al filtrarse por la piedra cae destilada en la talla. Una vez que ésta se llena, se tapa con un plato de barro y un vaso encima que se usa para servir el agua.

### 2. BERNEGAL

En algunos lugares de Canarias a la vasija que se coloca bajo la pila de agua de la destiladera se le llama también bernegal. Sin embargo, en Moya, y en la mayoría de municipios de Gran







Canaria, el bernejal es simplemente una tinaja que contiene el agua de beber.

### 3. GÁNIGO

El gánigo es una pequeña vasija de barro que en época aborigen tuvo gran significación. Lleno de simbolismo, este objeto se instituyó como un distintivo de unión o alianza que se entregaba a los cónyuges, siempre con pequeñas cantidades de leche o alimento, en el momento de sellar el matrimonio.

*“Usaban de ollas y cazuelas en que hacían sus comidas, hechas de barro que llamaban gánigos, cocidas al sol”<sup>9</sup>*

Su función generalmente era, y ha sido hasta hoy día, la de servir de recipiente para alimentos, utilizándose en ocasiones para el propio consumo de los mismos a la manera de vasos o tazas.

### 4. TOFIO

Pieza de tipo medio con amplio vertedero y fondo plano que servía para recoger la leche del ordeño. Su uso estuvo muy extendido en la isla de Fuerteventura en donde aún algunos pastores lo siguen usando.

---

<sup>9</sup> J, Abreu Galindo, año 1602

### 5. CAZUELA Y VASOS DE VINO

Entre los siglos XVI y XVIII la producción de vino en Gran Canaria fue muy destacada, siendo habitual el uso de cazuelas y vasos de barro para beber estos caldos. Estos vinos fueron muy apreciados en toda la isla, y afamados en gran parte de Europa, especialmente en Inglaterra en donde incluso William Shakespeare le dedicó palabras de elogio.

*“un maravilloso vino que se cuele y perfuma la sangre”<sup>10</sup>*

Actualmente en Moya es aún habitual que en los restaurantes de la zona sirvan el vino producido en el municipio en estas vasijas de barro.

### 6. LEBRILLO

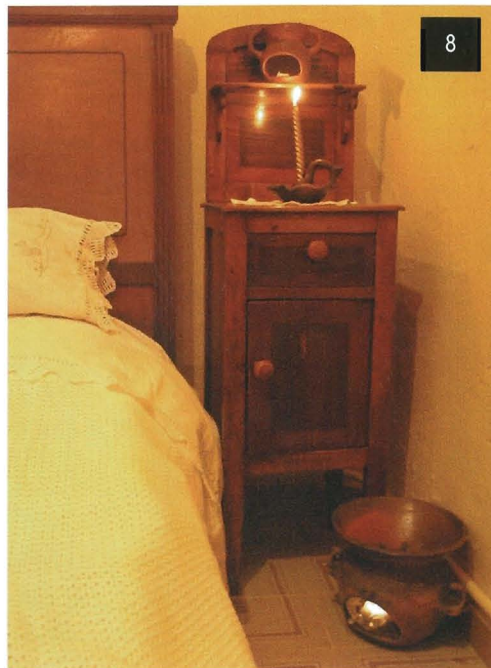
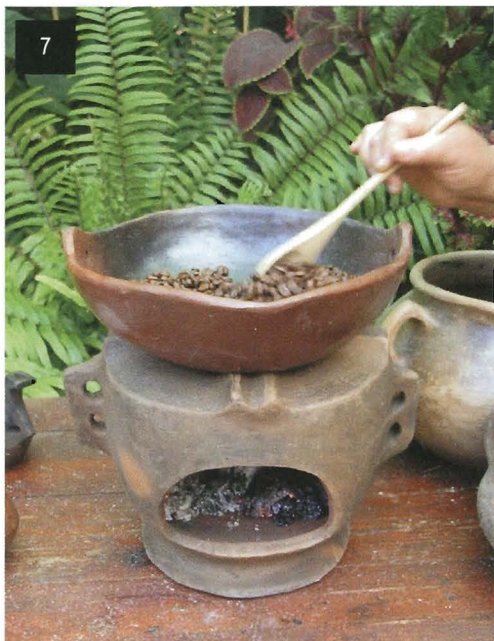
Vasija más ancha por el borde que por el fondo que solía emplearse a modo de plato. En este recipiente se amasaba también la harina para hacer pan o postres, aunque fundamentalmente se usó para amasar el gofio.

### 7. TOSTADOR DE CAFÉ

El uso de tostadores en Canarias se remonta al período aborigen, aunque en esa época lo que se tostaba eran solo cereales.

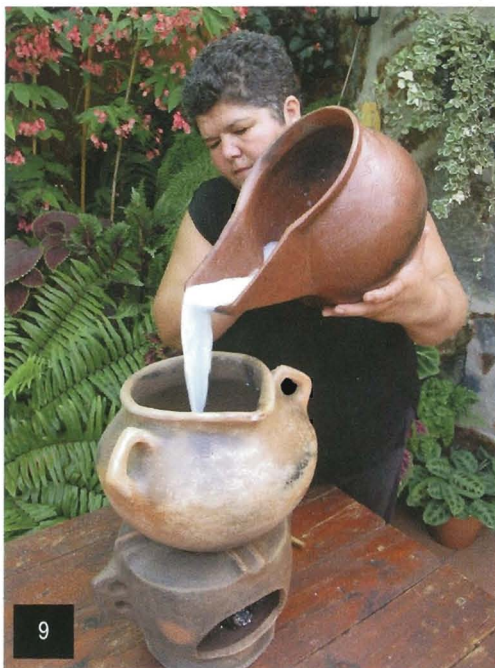
---

<sup>10</sup> Cita de William Shakespeare refiriéndose a los caldos canarios.



Posteriormente a la conquista y con la llegada del millo, el café y la castaña, los tostadores ampliaron su uso.

En el caso del café, antaño éste solo se compraba en granos, o cultivado por las propias familias. Para la torrefacción del mismo se usaba el "tostador" de barro, que las familias compraban para tal menester. Una vez que el grano ya estaba tostado se pasaba por el molinillo de café, que lo molía dejándolo listo para introducirlo

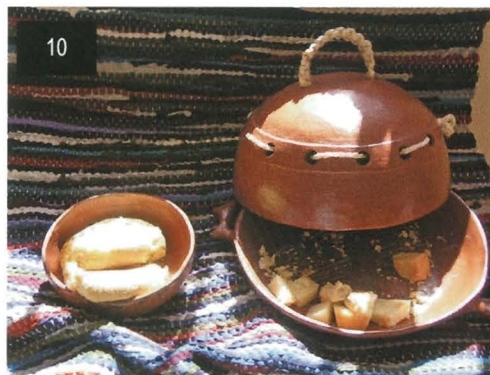


9

en la cafetera. Ambos objetos fueron imprescindibles en las cocinas canarias de la época.

### 8. SAHUMADOR O SAHUMERIO

Pieza empleada para quemar con carbón hierbas aromáticas. El humo que sale del sahumerio sirve para aliviar diversos males. Común era escuchar alguna frase como *“He quemado un sahumerio para aliviarme el dolor de cabeza”*.



10



### 9. OLLA DE LECHE

Pieza de barro que se utilizaba para guisar la leche y el tabefe, este último suero de la cuajada usado para hacer el queso.

### 10. QUESERA

Consta de dos piezas de barro, la inferior con forma de plato y generalmente con dos asas, y la superior con forma semicircular y varios agujeros que servirán tanto para airear el queso que se guarda en su interior, como para introducir una cuerda usada para levantar esta pieza superior de la quesera.





### 1. BARRO

El barro, desde una perspectiva geológica, es una mezcla de agua y partículas de arcilla que en el caso de Canarias tiene un origen volcánico. Es por ello, que al proceder de cenizas volcánicas, nuestro barro es del tipo bentonítico. Esto quiere decir que está conformado de partículas muy pequeñas que le confieren una gran plasticidad, permitiendo una cocción a baja temperatura ya que posee un alto contenido en hierro, alumina y otras sales consideradas como elementos fundentes.

Ahora bien, para el artesano alfarero es la materia prima principal de su actividad, la esencia de la pieza que un día saldrá de un horno hecha vasija ya con nombre propio: *bernegal, tayero, lebrillo,....*

El barro se extrae generalmente de lugares cercanos a los centros loceros, y como elemento es de naturaleza maleable.

### 2. ARENA

Las especiales características volcánicas del barro canario exigen, cuando se utiliza en alfarería, de una gran cantidad de desengrasante que se añade en forma de arena. Esto repercute positivamente en el proceso de secado y guisado de las piezas evitando que ésta se rompa debido a los cambios bruscos de temperatura. Generalmente la arena utilizada es de fondo de barranco.

### 3. ALMAGRE

El almagre es en realidad una arcilla natural rica en óxido de hierro que se forma por la acción de coladas volcánicas sobre antiguos suelos, constituyendo en sí un esmalte natural.

En cuanto a este material, lo primero que hace una locera es escoger una veta de la que extraer el almagre, más tarde prepara éste moléndolo con el molino de piedra o

usando un mortero, añadiéndole agua a continuación hasta que la mezcla alcanza la consistencia adecuada.

#### 4. LA LEÑA

Antaño la leña era obtenida del entorno cercano al centro locero o lugar de trabajo de la alfarera en cuestión. Para los hornos se preferían algunas especies arbóreas concretas como la madera de higuera, también manojos de sarmiento de viñas, así como otras especies de arbustos de los ámbitos cercanos. Actualmente este combustible se compra o se obtiene de las podas agrícolas.

#### 5. MOLINO DE PIEDRA

Hablamos de dos piedras generalmente basálticas y porosas que han sido talladas a la forma y medida deseada. De forma circular, llevan uno o varios agujeros en la piedra superior, usados para introducir un objeto con el que se mueve ésta, haciendo así que la base de la piedra superior ejerza un rozamiento sobre la piedra inferior, moliendo todo lo que hay en el medio.

En Canarias, y hasta hace bien poco, se usaban para moler grano. Las loceras también los han usado para triturar el almagre.

Este molino de piedra ya era utilizado en época aborigen.

#### 6. MORTERO

Se trata de una vasija de barro en la que, usando una piedra, se machaca el almagre. Como ya indicamos, una vez triturado se mezcla con agua y se obtiene la consistencia adecuada.

#### 7. SALTONA, RASPONA Y ALISADERAS.

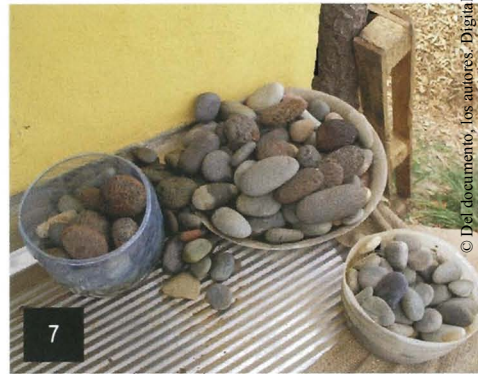
Se trata de pequeñas piedras muy importantes en el proceso de elaboración, pues con ellas se le saca barriga al objeto trabajado, y si es necesario se va rebajando también el grosor de las paredes de la vasija. En conjunto esta labor aporta impermeabilidad y resistencia a la pieza.

Asimismo, con las lisas o alisaderas se les saca brillo a las piezas. Llamadas también "*bruñidores*" son piedras pequeñas muy desgastadas por el uso con las que se consigue aplicar un pulido extraordinario a las piezas. Estas piedras eran tan apreciadas por las loceras, que incluso se heredaban.

#### 8. OTROS UTENSILIOS (*arca de barrica, astilla de caña y cuchillo*)

El resto de herramientas de trabajo consisten en un cuchillo viejo, algún trapo y fragmentos de caña y arcos de barrica utilizados para el "desbastado" de la vasija, es decir para raspar y modelar la pieza.





- **Apéndice:** elemento que se añade a las paredes de la vasija y que tienen una funcionalidad concreta: asas, mangos, pitoneros, marmelones o vertederos son apéndices típicos de la loza canaria.
- **Bruñido:** proceso de frotación de la pieza con un callao para sacar brillo a la misma.
- **Callao:** piedra de pequeño tamaño propia de barrancos o playas.
- **Churro o bollo:** cilindro de barro que se fabrica con la arcilla y que se coloca uno sobre otro para ir levantando las paredes de la vasija.
- **Cribado o cernido:** faena con la que se procede a limpiar la tierra de impurezas orgánicas y eliminar los granos más groseros.
- **Desbastado:** acción destinada a rebajar el grosor de las paredes de la vasija, raspando y modelando la pieza, para lo que se utilizan diversos objetos, principalmente una astilla de caña o arca de barrica.
- **Desengrasante:** arena que se mezcla con el barro para dar cohesión a la pasta y evitar que se agriete en la cocción.
- **Engobe:** Capa de arcilla fina y fluida que se aplica a los objetos de barro antes de guisarlos. Con ello se consigue una superficie lisa, brillante e impermeable.
- **Erupción estromboliana:** vulcanismo caracterizado por la alternancia de erupciones explosivas separadas por periodos de calma. Su nombre proviene del volcán Estromboli.
- **Guayre:** Consejero "noble" distinguido por su valentía y fuerza.
- **Jurgón:** vara de madera de aproximadamente dos metros que se usa para remover la leña, y que en ocasiones sirve también para sacar alguna pieza.
- **Levantado:** Acción en que la locera va montando la pieza, pegando para ello churros de barro sobre una base también de barro, así hasta alcanzar la altura deseada de la vasija que se quiere hacer.
- **Locera:** En Gran Canaria la alfarera ha recibido siempre el nombre de locera, es así como se la denomina más comúnmente.
- **Loza:** Nombre que reciben las piezas de cerámica elaboradas por las loceras.
- **Marmelón:** apéndice de forma cónica que tienen las vasijas como decoración.
- **Molino de piedra:** *pedras circulares que sirven para moler el grano y el almagre, se gira la superior sobre la base o piedra inferior hasta moler todo.*
- **Monogénético, edificio volcánico:** Volcán que se ha construido durante una sola erupción.

- **Pella:** porción redondeada de barro con forma de churro preparado con la mixtura deseada y listo para ser utilizado en la confección de una pieza de barro.
- **Pita:** especie vegetal introducida en Canarias en el siglo XVI de nombre científico *Agave americana*, en Canarias se conoce con el nombre de pita o pitera.
- **Saltona o raspona:** Piedras o callaos de playa que se usan para varias funciones
- **Secadero:** lugar que debe ser fresco y sin corrientes en donde se deja secar y reposar de dos a cuatro semanas toda la cerámica que va a ser llevada al horno.
- **Talanquera:** Madera limpia que se usa a base de soporte y de combustible en el guisado de suelo.
- **Torno:** Instrumento metálico con una plataforma que gira sobre un eje central sobre la que el ceramista modela o tornea la arcilla.
- **Urdido:** Procedimiento por el que se añaden cilindros de arcilla, "churros", sobre una base también de barro, utilizando para ello solo las manos y herramientas sencillas.

## FUENTES

- SUÁREZ GRIMÓN, V., QUINTANA ANDRÉS, P. (2008). "Historia de la Villa de Moya (siglos XV – XIX). Las Palmas de Gran Canaria.
- ZAMORA MALDONADO, J.M., JIMÉNEZ MEDINA, A.M. (2004). "El centro loco de Tunte". Las Palmas de Gran Canaria.
- SANTANA SANTANA, A. (2001). "Evolución del paisaje de Gran Canaria (siglos XV – XIX). Las Palmas de Gran Canaria.
- VELASCO VÁZQUEZ, J., MARTÍN RODRÍGUEZ, E., ALBERTO BARROSO, V., DOMÍNGUEZ GUTIÉRREZ, .C., DE LEÓN HERNÁNDEZ, J. (2001). "Guía del Patrimonio Arqueológico de Gran Canaria". Las Palmas de Gran Canaria.
- ELÉXPURU, I. (2000). "Guía de artesanía. Tenerife". Madrid
- TEJERA GASPAS, A., CHÁVEZ ALVAREZ, MARÍA E., MONTESDEOCA, M. (2006). "Canarias y el África Antigua". Tenerife
- NAVARRO MEDEROS, J.F. (2005). "Los aborígenes: Todo sobre Canarias". Santa Cruz de Tenerife
- GONZÁLEZ ANTÓN, R. (1980). "Las cerámicas aborígenes canarias". Las Palmas de Gran Canaria
- GONZÁLEZ ANTÓN, R. (1973). "Tipología de la cerámica de Gran Canaria". Santa Cruz de Tenerife.
- DEL ARCO AGUILAR, M<sup>a</sup>. NAVARRO MEDEROS, J.F. (1988) "Los aborígenes". Santa Cruz de Tenerife.
- GONZÁLEZ PÉREZ, T. (2007). "Campesinas: Educación, memoria e identidad de las mujeres rurales en Canarias". Las Palmas de Gran Canaria.
- STONE, Olivia M. (1995), "Tenerife y sus seis satélites". Las Palmas de Gran Canaria.
- [www.fedac.org](http://www.fedac.org)  
<http://www.gobiernodecanarias.org/cicnt/temas/artesania/videos/>  
<http://www.guanches.org/enciclopedia/index.php?title=G%C3%A1nigo>  
<http://www.museosdetenerife.org>  
[http://www.scribd.com/doc/21209931/La-magia-de-los-tatuajes-en-el-mundo-bereber-Dificultades-para-su-estudio-en-el-ambito-de-los-aborigenes-canarios.](http://www.scribd.com/doc/21209931/La-magia-de-los-tatuajes-en-el-mundo-bereber-Dificultades-para-su-estudio-en-el-ambito-de-los-aborigenes-canarios)





**Francisco Javier  
Romero Roque**

Licenciado en Geografía por la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, es Funcionario de Carrera en la Administración Pública del Estado desde el año 1992, y en situación de excedencia voluntaria desde el año 2000. Desde abril de 2004 trabaja en el Ayuntamiento de la Villa de Moya como Gestor Cultural.

Su labor profesional ha estado ligada al ámbito del medio ambiente y de la cultura. Su relación con actividades medioambientales comienza hace más de veinticinco años, labor que actualmente combina con su gestión cultural y coordinación de las áreas de la Concejalía de Cultura, Educación y Juventud. Entre sus trabajos destacan la dirección y coordinación del *"Estudio para la Activación y dinamización turística del barrio de la Atalaya de Santa Brígida"*, o la dirección y coordinación del *"Estudio del Patrimonio Natural y Cultural del municipio de Santa María de Guía"*, con una posterior publicación de una Guía Turística de este municipio. También ha sido autor y coautor de otras publicaciones, entre ellas la *"Guía de Senderos de la Comarca de Medianías de Gran Canaria"*.

Para la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria diseñó el Curso de Experto Universitario "Guía Intérprete del Patrimonio Natural y Cultural de Canarias", siendo codirector y profesor en las dos ediciones celebradas, una en Gran Canaria y otra en La Palma. También ha sido profesor en más de una treintena de cursos de Extensión Universitaria de la ULPGC en diferentes islas del Archipiélago, todos relacionados con el medio físico, la educación ambiental y la interpretación y el guía de senderos. Como ponente ha participado en diferentes jornadas y seminarios.

ISBN: 978-84-938500-3-6



Colabora  
© 2013 documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca universitaria, 2013

Concejalía de Cultura,  
Ayuntamiento  
de la Villa de Moya

Gobierno  
de Canarias