

**EL APROVECHAMIENTO DE LOS RECURSOS DEL MEDIO
EN LA ELABORACION TRADICIONAL DE TEJAS,
LADRILLOS Y LOSETAS
(LA LAGUNA, TENERIFE)**

**José M. Espinel Cejas
M^a Elena Pérez Prieto**

*A don Leoncio Ramos Mascareño,
el último de los grandes maestros
tejaleros de la Vega Lagunera.*

DON LEONCIO RAMOS MASCAREÑO: ALGUNOS DATOS BIOGRAFICOS

Para don Leoncio¹ (nuestro principal informante), el oficio de tejaletero le viene de tradición familiar ya que su abuelo materno fue quien le inició en estas labores y con él trabajó durante muchos años hasta que pudo establecerse por su cuenta.

Desde muy pequeño recuerda jugar en el tejar arrendado por su abuelo, situado en la calle de La Higuera en La Laguna, haciendo pequeños machanguitos de barro y ladrillitos con el molde de una caja de fósforos a la que le quitaba el fondo para que sirviera de gradilla.

Aún siendo un niño, comenzó a trabajar con su abuelo y a aprender el oficio poco a poco, pues los viejos maestros, pese a tratarse de familiares, eran reacios a transmitir todos sus conocimientos:

"Mi abuelo era tejaletero y me llevó con diez años a trabajar al tejar. Y yo aprendí solo, porque antes los viejos no enseñaban. Esto [se refiere al garapo], había un viejo que lo escondía a la hora del almuerzo."

Igualmente participaba en otras actividades productivas llevadas a cabo principalmente por las mujeres de la familia, que se dedicaban al gangocheo entre los diversos pagos de la zona de Anaga. Recuerda especialmente los entrañables carnavales que disfrutaba por aquellos lugares:

¹ Don Leoncio Ramos Mascareño nació en La Laguna (Tenerife) el 12 de septiembre de 1915.

"Yo llegué a ir pallá en los casnavales el sábado gordo y venir pacá el jueves. Toda la semana allí de casa en casa todo el mundo. Ibamos a la casa, ponían la mesa allí de lo que hubiera... de eso que llamaban rebanadas, otros les decíamos torrijas. Ponían queso, vino, todo encima de la mesa. Salíamos de aquella casa y a la otra y a la otra y a la otra... Allí en Chinamada había una señora que ponía la mesa desde el sábado y la quitaba pal otro sábado, pal domingo... Cuando eso es cuando habían casnavales bonitos, ahora no son casnavales. Aquí dentro del pueblo [se refiere a La Laguna] yo no recuerdo qué lo hubiera, pero ahí por fuera del pueblo era así también, de casa en casa tocando y cantando, y donde quiera que se entraba se bailaba mientras se estuviera allí y después... vamos a la otra casa... Uno comía y bebía de casa en casa hasta que se cansaba. Los bailes eran de cuerda, de guitarra, timplés, laúd, bandurrias... se tocaban isas, folías, malagueñas... todo eso. Todo lo del campo y pasodobles, polcas, jotas... La berlina no, eso vino más tarde, cuando empezaron las romerías".

Sobre sus tías Don Leoncio nos cuenta:

"A mi familia le decían, que eran las gangocheras que iban a buscar las gangochas, le decían las Ranas, y de toda la vida aquí a los viejos antiguos le decían los Ranas y entonces un día una de mis tías o si lo cantó otro dice:

*Yo veí una rana en cueros
y un cigarrón en camisa,
un lagarto con sombrero
y un sapo muerto de risa.*

Y una de mis tías le gustaba cantar y un día dice:

*Un día entré en el manicomio
y me pesó el haberlo hecho,
que estaba una loca en el patio
con una muñeca de trapo
que le estaba dando el pecho"².*

² Posiblemente se trate de un cantar de malagueña, de cinco versos o palabras.



Don Leoncio, en las inmediaciones de su antiguo tejear en el Camino de La Villa

Pero quizá la celebración más esperada por toda la familia era la fiesta de Candelaria, sobre la que don Leoncio nos cuenta que su abuelo reservaba el dinero obtenido de la venta de las losetas para llevar a toda la familia a Candelaria:

"... y todas las perras que él hacía en verano de losetas, las iba reuniendo pa después llevar a toda la familia a la fiesta de Candelaria. Pa pagar los coches y pa ir a la fiesta... Cobraba el coche por llevarlos a Candelaria, lo alquilaba por todo el día, doce duros... y alquilaba tres pa llevarlos a todos".

Y sobre estas fiestas nos comenta:

"¡Eso era un desastre, un desastre!. Mujeres y todo. Las mujeres las más que cantaban cosas de ésas. Las mujeres sí, ¡bah!, si

ustedes vieran lo que me cantaron a mí una vez... un rebaño de chicas... se cogieron todas de mano y yo por la calle La Arena pallá, que antes era arena todo y la plaza y todo, y yo muchacho... ¡Oh!, las chicas se cogieron todas de mano, hicieron un coro y me dejaron al centro, y ellas a lo mejor pensaron que como yo era muchacho y ellas mayores... se ponen a dar vueltas a la redonda y cantaban:

*No me la metas toda
que estoy doncella,
méteme la puntita
que es la que empreña.*

Ellas creían que yo no sabía nada, pero cuando ellas se callaron dígame yo:

*Tengo tres varas de polla
enrollada en la cintura,
si te la llevo a meter
te revuelvo la asadura.*

Se soltaron y salieron corriendo como fieras, no esperaron a más nada".

Por aquel entonces, en que don Leoncio era aún un muchacho, continúa trabajando ininterrumpidamente con su abuelo hasta que a los veintiún años es llamado a filas y posteriormente movilizado al frente, tras el estallido de la Guerra Civil en 1936. En tierras españolas permaneció durante cuatro años pasando un sinfín de penalidades, de las cuales nos narró las siguientes anécdotas:

"Cuando yo tenía veintiún años me llevó Franco a la Guerra, y allí había mucho miedo, mucho pánico, mucho susto, porque había de todo: mucha nieve, mucho frío, y... ¿sabe con qué se combatía todo eso?, estando jartito de vino todo el día. Después las risas de ella daba miedo..."

"Una doctora, y eso fue porque yo le dije que había bebido mucha cantidad pero por obligación, no porque yo era así sino por obligación. Tanto que era por obligación que después cuando me vine pacá lo dejé, y allá llegué a lavarme hasta la cara con

vino. En un sitio había una bodega grandísima [el sitio era Balaguer, en la provincia de Lérida], y nosotros dormíamos en la bodega... Pasaba el río pero no se podía ir, porque ellos estaban al otro lado y nosotros a éste. Nos dividía el río. Ibas a lavarte al río y te tumbaban como un pájaro allí. Y lo mismo hacíamos nosotros ¿no?. Y entonces por la mañana allí había un pipote de esos partidos, y abría la llave uno, se lavaba la cara y ya estaba la cara lavada y con vino...".

"Y por la noche llegué a poner, puse un jergón debajo y cuando tenía sed me despertaba, abría la llave y me caía el chorro en la boca. Y así estaba siempre, siempre. ¡Oiga, que estando uno bebido no le tiene miedo a nadie!. Eso es así, ¿usted no ve a esa gente que se emborracha y le gusta pelear?. Por eso es, porque el vino le pone la cabeza loca, y más los de hoy que no beben vino sino güisqui, ron, de todo.

Mire, estuve en Teruel tres meses, la parte más fría de toda España y nos gozamos tres meses allí en trinchera y lo que hacía yo es eso, iba donde hubiera vino y me jartaba y cuando no, entonces se lo decía a los rancheros que me lo llevaran y me lo llevaban. Y así pues, toda la cosa de la Guerra."

Tras volver de la Guerra Civil, se dedica a diversas ocupaciones: la agricultura, la construcción, en las carreteras, "donde salía...". Todas estas labores las complementaba durante la época estival con el oficio de tejero, que ejercía ya de forma independiente de su abuelo, durante los días festivos y fines de semana en el tejar y horno que se construye en la zona de El Rodeo Alto (actualmente Camino de La Villa). A lo largo de la semana trabajaba en un tejar de la calle La Higuera.

Deja de ejercer esta actividad a comienzos de los años cincuenta, cuando ya la competencia de otros materiales de producción industrial hacen que esta labor resulte poco rentable económicamente.

EL OFICIO DE TEJALERO

El oficio artesanal de tejalero, una actividad complementaria

El oficio artesanal de tejalero en La Laguna, era una ocupación con carácter estacional y complementaria de otras actividades que tenían lugar a lo largo del invierno: la agricultura, la ganadería o el gangocheo en pueblos más o menos cercanos, como Las Mercedes, Las Carboneras y Chinamada. Con la llegada del estío a esta ciudad, las actividades productivas cambiaban y se volvían hacia el exterior y con carácter colectivo, como sucedía con la tejería. Todo aquél que compraba un terreno aprovechaba el verano para construirse la vivienda en él y cuando no, éstos eran los meses dedicados al mantenimiento y mejora de las casas y otras construcciones adyacentes como pajales, corrales, cuadras, etc.

El secreto y la rivalidad dentro del oficio

Este oficio artesanal de tejalero, como tantos otros, permaneció, básicamente, dentro del ámbito familiar, transmitiéndose una generación tras otra los conocimientos adquiridos, los hornos, tejares y útiles de trabajo. Por este carácter familiar y exclusivo de las actividades artesanales, aparece el secreto dentro del oficio. Muchos viejos artesanos se resistían a enseñar a los jóvenes todo lo que sabían y el privilegio de esos conocimientos era un logro que llegaba, para los más nuevos, con el tiempo y el trabajo bien hecho. Los mayores trataban de ocultar pequeños trucos y destrezas que unos tejaleros habían descubierto o heredado frente a los demás, lo cual les daba prestigio y ventaja en su trabajo. Sin embargo, también hay excepciones:

"Mi abuelo no, mi abuelo a mí me enseñó. Como vio que yo tenía empeño me enseñó, incluso me decía cómo había que lavalas..."

También era frecuente la envidia dentro del gremio, las pequeñas rencillas y *puntas* de unos artesanos a otros:

"¡No la apretaban!, pa mí yo mi idea es que no la apretaba bien, y por eso al sacar el garapo la teja se extendía un poco y quedaba más plana. ¡Oh!, yo tenía un compañero que estaba conmigo y veces se ponía a discutir y él le decía: ¡no venga usted a comparar las jareas ésas de usted con las tejas muestras!. El decía que él lo que sabía hacer eran jareas"³.

División del trabajo

En cada tejar trabajaban, en el mejor de los casos, de siete a ocho personas y cada cual tenía una ocupación: ir a buscar el barro, cernir la tierra de cultivo, moler y amasar la tierra, hacer las tejas, ladrillos y losetas, poner las piezas a secar, cargar el horno, etc. Sin embargo, la única labor que necesitaba de una cierta habilidad y conocimientos específicos, el trabajo más especializado, era el de hacer tejas. Dos personas fijas se dedicaban a la teja y el resto eran peones que se ocupaban del barro y todas las demás labores antes y después de hacer las piezas. Normalmente éstos solían ser las personas de más edad y dueños de los tejares.

Conocimiento del medio y su aprovechamiento

La elaboración de las tejas, ladrillos y losetas comenzaba cuando el tiempo lo permitía, es decir, desde que acabasen las lluvias allá por el mes de junio y hasta finales de septiembre aproximadamente. Es probable que el día de San Juan (24 de junio) para el comienzo del verano y las fiestas del Cristo (mediados de septiembre) para finales del mismo, fuesen puntos de referencia inevitables para nuestros artesanos.

³ En Canarias se conoce como *jareas* diversos pescados, abiertos y secados al Sol.



Tejar de don Leoncio Ramos Mascareño, en el Camino La Villa

La tejería, como toda ocupación que tiene que ver con la cultura tradicional de un pueblo, significaba, entre otras cosas, un profundo conocimiento del medio: establecer con una cierta exactitud el final de las lluvias, reconocer los distintos barro, su localización y su utilidad, adivinar los vientos o el tiempo sur para poner a resguardo las tejas y losetas, etc.

Tipos de barro, su localización y utilidad

El barro lo clasificaban en tres tipos según fuese su utilidad para la tejería: la *tierra fuerte*, la *tierra de cultivo* y el *mazapé*. La *tierra fuerte* era la de mejor calidad, la más resistente y por ello la utilizada para la teja y las losetas. Los treinta o cuarenta primeros centímetros del terreno eran la *tierra de cultivo*, que una vez limpia se utilizaba para los ladrillos. Excepcionalmente y cuando no se disponía de otra cosa, se usaba la *tierra fuerte* para hacer ladrillos, pero en una mezcla de hasta el cincuenta por ciento con arena que se recogía en los barrancos. El *masapé* era despreciado para su uso en la tejería:

"El masapé es una cosa floja. Tanto que una vez hicieron unos ladrillos ahí pal Pozo del Cabildo, y después de quemarlos no servían. Antes de quemarlos son duros, porque el masapé es duro, pero después que los quemas se afloja y se esmigajan solos. Esa tierra no vale..."

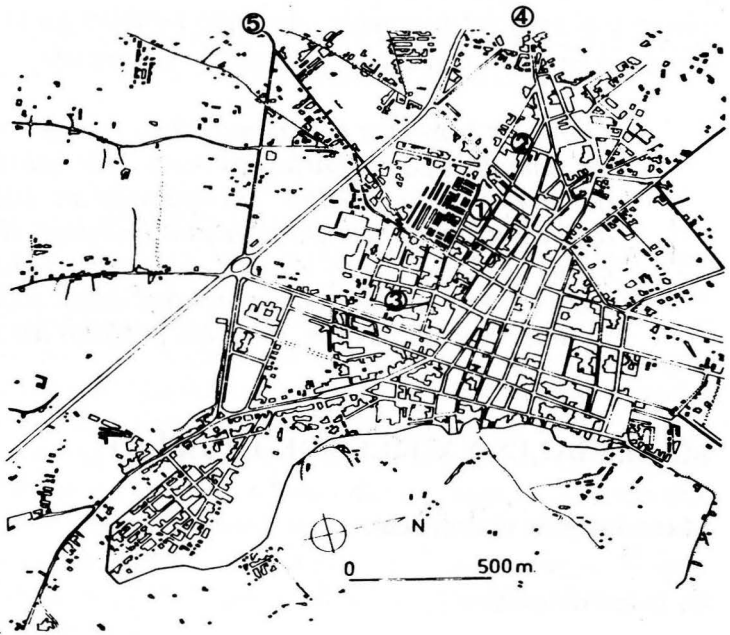
En las inmediaciones de La Laguna, el *barro fuerte* se localizaba en la carretera de La Esperanza, Los Baldíos y la zona del Rodeo donde don Leoncio tenía su tejar. Una percepción especializada del medio les permitía localizar la *tierra fuerte* incluso antes de haberla buscado; por ejemplo, en los lomos no había buena tierra porque allí todo son riscos, se buscaba más bien en las hoyas o depresiones del terreno y después de haber retirado los treinta primeros centímetros de tierra. El *masapé* del que nos habla nuestro informante y que no sirve para la tejería, se localizaba en Las Mercedes y el Pozo del Cabildo.

Climatología

La Climatología es otro factor imprescindible para el oficio de tejero. Había que evitar la lluvia porque muchas de las actividades en el tejar se hacían al aire libre: la extracción de la tierra y su secado, el pisado del barro y hasta los ladrillos se efectuaba en el exterior. Era necesario conocer los vientos predominantes para situar las bocas de los hornos hormigueros en el sentido del mismo y favorecer así la combustión del carbón (mineral y vegetal) y la leña. El tiempo sur del verano, extremadamente seco y de altas temperaturas, era perjudicial para las tejas y losetas que se elaboraban con el *barro fuerte*. Estas se hacían bajo techo y allí se ponían a secar un par de días antes de pasarlas al horno. Cuando llegaba este tiempo se cerraban las puertas y ventanas para evitar que estas piezas, aún crudas, se rajasen por la sequedad del ambiente.

Antiguos tejares de La Laguna

1. Calle La Higuera
2. Calle Maya
3. Calle San Juan
4. Camino del Torno
5. Camino de La Villa



Tratamiento diferenciado de las piezas

De igual forma que cada pieza requería un barro distinto y un tratamiento diferente, el modo de elaboración era también específico y a veces, como en el caso de los ladrillos que ahora veremos, enormemente curioso. Cuando algún particular compraba un terreno y quería hacerse una casa en él, limpiaba y cernía la *tierra de cultivo* y con ésta él mismo hacía los ladrillos necesarios. Más tarde llamaba a algún tejalero del lugar para que formase el horno hormiguero y quemase los ladrillos. Todo esto sucedía en el terreno, aprovechando los recursos materiales que ofrecía el mismo y el espacio disponible, aliviando también así el coste económico y el trabajo empleado en la construcción de la vivienda:

"¡Ah no!. Nosotros trabajamos fijos siempre en el tejar. A mí sí me llamaban pa cargarles los hornos de ladrillos, porque todo el que podía hacía ladrillos. Si compraba un solar, la tierra toda la aprovechaba, la cernía y hacía ladrillos él mismo, el dueño mismo... Desde que estaba el verano todo el mundo hacía ladrillos por ahí en solares, porque antes todo el que compraba un solar hacía ladrillos, y con los ladrillos hacía la casa".

MATERIALES Y UTILES DE TRABAJO

Materiales de elaboración

La tierra de cultivo

Para los ladrillos se empleaba la capa fértil de cualquier suelo agrícola y en este caso de la Vega Lagunera. Esta tiene entre treinta y cuarenta centímetros de grosor. La elaboración de los ladrillos tenía lugar *in situ*, para lo cual se cernía la tierra y así se limpiaba de piedras y otros elementos ajenos.

El barro fuerte

Asimismo para los ladrillos, al igual que para tejas y losetas, se llegó a emplear el *barro fuerte* cuando no existía otro disponible en el terreno donde se fabricaba:

"... como a veces no encontrábamos tierra buena de la que se labraba, pa hacer los ladrillos, se cogía de la fuerte y se mezclaba con arena de los barrancos. Ibamos a los barrancos a buscar arena y se la mezclaba".

Sin embargo, como las tejas se elaboraban con *barro fuerte* y en el tejar, esta tierra era transportada hasta el taller. Para ello se seguían los siguientes pasos:

"... se quitaba lo que labra el arado, ya que la que está debajo parece una losa, y después, ¡fijese lo que es la tierra fuerte!... que se le quita ésa de encima y se deja descubierta y a los pocos días, si estamos en verano, se abre [se cuarteo]. ¿Usted sabe lo que hacíamos nosotros después, cuando íbamos a buscarla a la siguiente semana...?. Después se cargaba tal como estaba, se llevaba a la pisa, se vaciaba, se le echaba el agua, se aguaba, cuando ya el agua salía a flote, encima de la tierra [cuando la tierra se decantaba], la emparejábamos y cuando ya salía a flote pues la dejábamos y después al otro día es cuando se amasaba. Después al otro día se metía uno remangado ahí dentro a pisotear y a echar fuera con una pala y botarla fuera al lado donde estaba la máquina, pa ir después otro echándola a la máquina y moliéndola".

La arena

La arena era un material imprescindible para elaborar la pasta de las tejas y losetas en el tejar y, en ciertos casos, para elaborar los ladrillos allí donde no había disponible otro *barro* que el *fuerte*:

"También los hacíamos con la tierra fuerte pero íbamos a los barrancos pa buscar arena pa mezclarla... mezclada, si era muy fuerte, la metíamos mitad por mitad".

La mezcla podía llegar a ser del cincuenta por ciento de desgrasante, lo que indica la gran plasticidad que podían tener nuestros barro.

El polvillo de caminos y cunetas de las carreteras

"La tierra en polvo la buscábamos con un cedazo en los veranos. Se buscaba porque antes habían muchos carriles y caminos que hacía un polvasero grande. Íbamos con un carro de mulos, lo traíamos y después lo cerníamos y se le echaba un poquito de polvo de eso y no se pega a la mesa [se refiere a la mesa donde se montaba el barro en la gradilla para hacer tejas o losetas]".

Materiales para la transformación de las piezas de barro en productos cerámicos

Para la transformación de la pieza de barro adobado en un material cerámico de estructura pétreo, era necesario someterla a una última etapa: la cocción. Esta duraba varios días y para ello era imprescindible el combustible.

Los viejos tejaleros emplearon principalmente tres tipos de combustible lúneo: el serrín, la leña y el carbón mineral o vegetal.

El serrín

Era lanzado, de vez en cuando, con grandes paladas desde la boca de los hornos, una vez que estaba encendido el mismo, para provocar intermitentes llamaradas que estimulaban la progresión térmica.

La leña

Los tejaleros empleaban diversos tipos de leña, siendo las máspreciadas aquéllas que daban poca llama y mucho calor. La más empleada en estos casos era la leña traída del monteverde (laurisilva y fayal-brezal).

El carbón

Al igual que la leña, el carbón era diferenciado por sus cualidades; el más utilizado era el vegetal, comprado a los carboneros del monte del Macizo de Anaga.

Otros carbones empleados fueron la hulla o carbón de piedra, entre los que destacaron siempre el carbón alemán y el inglés por sus grandes cualidades caloríficas, que lo convertían en óptimo para estos usos. Con él se preparaban las dagas de ladrillos que debían arder poco a poco y durante muchos días para la correcta cocción del ladrillo.

Utiles de trabajo

Utiles para la elaboración de tejas

La pisa: era una especie de artesa o tanquilla donde se depositaba el barro al traerlo del barrero y donde se licuaba y pisaba tras un día en remojo. El amasado final era realizado antiguamente a mano y en los últimos años con máquinas de rodillos movidos con tracción animal.

El garapo: era el molde que le daba forma a la teja. Construido generalmente con cualquier madera liviana, se empleó sobre todo la de nogal, plátano olivo y el laurel.

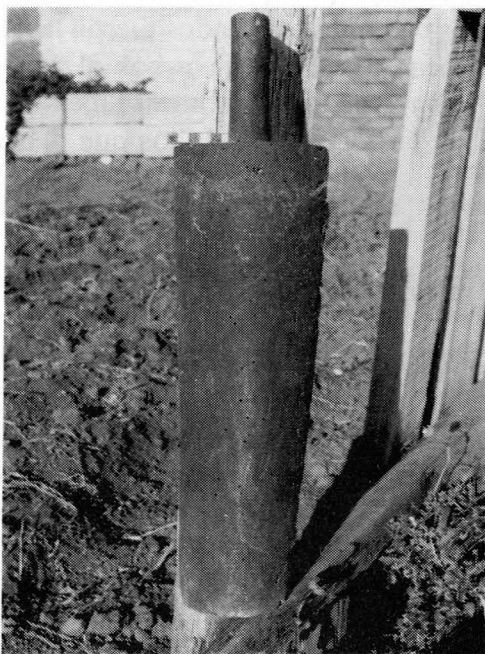
Las medidas del garapo de nuestro informante son las siguientes:

Largo máximo: 60,6 cm (con mango incluido)

Largo del molde (sólo): 47,8 cm

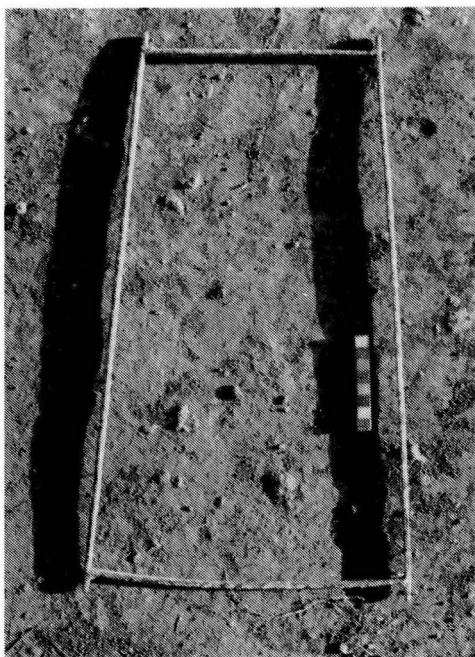
Ancho máximo: 15,3 cm
Ancho menor: 10,4 cm
Grosor paredes: 2 cm
Grosor mango: 3,8 cm
Tipo de madera: Nogal
Acabado: Muy pulido

Por último debemos señalar que los garapos eran elaborados por *carpinteros de aperos*, es decir, por los mismos artesanos que se dedicaban a elaborar cangas, arados, belgos, corsas, trillos, etc., por lo que las medidas diferían de un garapo a otro.



Detalle del garapo

La gradilla para la teja: tenía forma trapezoidal, es decir, la superficie aplanada de una teja (un canal troncocónico) que iba a tomar forma una vez se llevase al garapo para su moldeado final.



Gradilla, hecha con fallebas viejas

Estas gradillas se construían con trozos de fallebas viejas, las cuales se cortaban y soldaban con las medidas perimétrales justas del garapo.

El rasero: era una especie de vitola o regla de madera, principalmente de tea o cualquier otra madera que fuese muy dura para resistir el rozamiento con la gradilla de metal, en el continuo desbastado del excedente de barro sobre la gradilla.

La balsa de madera: era fundamental este accesorio para el frecuente mojado y limpieza de las manos, raseros, gradillas, etc.

Generalmente se empleaban secciones de barrica de vino viejas aprovechadas para tal fin o una especie de palangana de madera construida expresamente para ello.

La gaveta del agua: era una caja de cerveza a la que se añadían cuatro patas de madera. Luego se sumergía en agua para hincharla, tras lo cual sellaban con barro las juntas de las tablas, quedando así definitivamente impermeable. Inmediatamente se llenaba de agua para no perder la impermeabilidad y para su uso.

Útiles de trabajo para la elaboración de los ladrillos

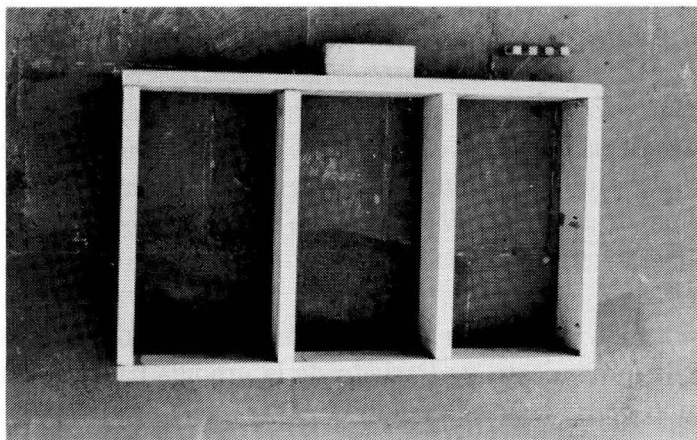
El arco o trozo de aro de barrica: se trata de una especie de cortadera al igual que usaban las alfareras tradicionales (también del mismo material). Era empleado para raspar las impurezas que se adherían a los ladrillos al fabricarlos con la ladrillera en contacto directo con el suelo.

La ladrillera o gradilla para ladrillos: era, en La Laguna (que no para otros pueblos, como en el caso de Tacoronte, por ejemplo⁴), un molde para tres ladrillos. Estos ladrillos medían seis pulgadas de ancho por doce de largo cada uno, con un grosor de tres pulgadas.

Por consiguiente, la ladrillera tenía entre catorce y dieciséis pulgadas de ancho por veintidós a veintiséis pulgadas de largo (la suma de $6+6+6$ los grosores de las tablas).

Por último cabe señalar que, en La Laguna, las ladrilleras se caracterizaban por tener sobre uno de sus lados más largos una argolla rectangular como las que venían en las latas de aceite de oliva, mientras que por el otro tiene un asa hecha con un taco de madera. De esta manera, el operario podía aprovechar mejor el espacio en el solar, tendiendo las tejas y dejando tan sólo la separación del ancho de la ladrillera. En pueblos como Tacoronte, donde las ladrilleras tenían dos asas de madera en los costados, debían dejar mayor separación al depositar las tejas en el terreno.

⁴ En Tacoronte los tejales utilizaban ladrilleras de cuatro ladrillos con asas en los lados más cortos.



Ladrillera o gradilla para ladrillos. Modelo típico de los tejaleros de La Laguna

Útiles de trabajo para la elaboración de las losetas

La gradilla o molde de la loseta: podía ser de madera o hierro, de una pulgada de alto y doce por doce pulgadas de ancho.

El rasero: era el mismo que para los ladrillos o las tejas, ya que las losetas eran un trabajo poco frecuente y realizado sólo por encargo, principalmente para hornos de panadería.

TECNICAS DE ELABORACION

De las tejas

Cortar la teja

Sobre una mesa se colocaba la gradilla de las tejas para, a continuación, echar un puñadito de tierra en polvo y montar el barro en ella. Luego el barro se aplasta y se extiende en la gradilla. Finalmente el barro

sobrante se elimina con el paso del rasero a tres veces, intentando que quede más grueso por el centro para que la teja sea de este modo más fuerte. Finalmente se lava la teja por primera vez pasándole la mano con fuerza y antes de montarla en el garapo.

Montar el garapo

Con la teja cortada en la gradilla, se pasa ésta de la mesa al garapo con un simple movimiento de traslado de la gradilla hacia el exterior de la mesa, en cuyo borde está esperando el garapo. De esta manera, lo que en principio era un trapecio de barro adquiere la forma definitiva de la teja al ser depositada sobre el garapo.



Teja artesanal elaborada por don Leoncio

Lavar y tender la teja

El garapo se lleva hasta el mantillo (lugar donde se tendían las piezas para su secado) y se deposita allí la teja donde permanecerá un par de días antes del horneado final.

En el camino desde la mesa al mantillo, la teja va siendo lavada por segunda vez, es decir, se le pasa la mano de forma reiterada a fin de sellar todos los poros producidos por el rasero que hayan quedado tras el primer lavado. De esta manera el barro de la teja queda más fuerte y pulido, menos propenso a grietas que se puedan producir en el proceso de secado.

Finalmente, al llegar con el garapo al mantillo, se tiende la teja en el lugar deseado, separándola del molde con un movimiento de atrás hacia adelante.

De los ladrillos

Para elaborar los ladrillos se situaba ordenadamente la ladrillera en el mantillo y hasta allí se transportaba la pella de barro amasado. Una vez apretado el barro con las manos sobre la ladrillera, se le pasaba el rasero para eliminar el sobrante. A continuación se levantaba la ladrillera y quedaban los ladrillos tendidos en el mantillo secándose al Sol. Posteriormente se remojava la gradilla de los ladrillos en una gaveta con agua para lavarla y se repetía de nuevo todo el proceso.

En un sólo día nuestro informante y su abuelo llegaban a fabricar hasta tres mil ladrillos, que se exponían al Sol, *encarrullados*, durante una semana, tras haberlos limpiado de impurezas con una cortadera de aro de barrica⁵.

De las losetas

Las losetas requerían un trabajo similar al de las tejas, pero su elaboración era más delicada que los trabajos anteriores:

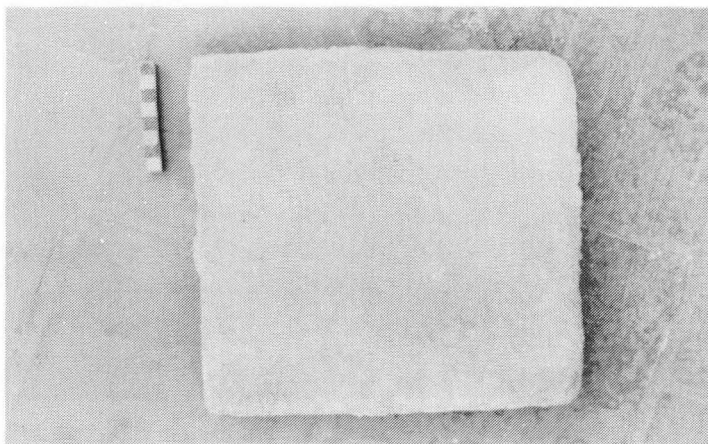
"Losetas, es más detenoso [lento] porque hay que apretarlo mucho. Esto, el barro lo botaba uno fuerte, y después había que

⁵ *Encarrullar* consiste en apilar hasta veintidós ladrillos, colocándolos de dos en dos, paralelos entre sí y perpendiculares con respecto a la siguiente hilera.

apretarlo con los puños pa apretarlo bien, porque esto tenía que ser más sólido. Y también son muy delicadas".

La loseta se cortaba poniendo la gradilla sobre la mesa, a la que se añadía un puñado de tierra en polvo de los caminos para que el barro no se pegara. Este se lanzaba fuertemente para compactarlo en el interior de la gradilla, extendiéndolo con las manos y presionando lo más posible hasta adquirir su forma definitiva. El mismo proceso se repetía tantas veces como losetas queramos fabricar. De esta manera se logra que sean más sólidas ante las contracciones propias del secado y menos propensas a agrietarse.

El último paso en el proceso de elaboración era el lavado, que consistía en frotar la superficie superior de la loseta con la *ñema* de la mano nada más haber pasado el rasero. De esta manera se cubren los poros, se alisa la superficie y se embellece el trabajo.



Loseta de barro perteneciente a un antiguo horno de panadería

El sistema métrico empleado en la elaboración de las tejas, ladrillos y loseta: *la pulgada chasnera*

Hay que señalar que todos los moldes variaban en sus dimensiones, dependiendo del carpintero-artesano que lo hiciera y de las pulgadas que empleara. Por ejemplo, el molde de las losetas tenía unas

dimensiones aproximadas de doce por doce pulgadas y un grosor de dos pulgadas, pero dependía, como veremos a continuación, de si empleaba la pulgada inglesa, francesa, española o *chasnera*:

*"Eso era las pulgadas chasneras, oséase, más o menos, de las pulgadas francesas a las inglesas o españolas son todas distintas. Venticinco con cuatro [25,4 cm] tenía la española, hasta la francesa que tenía venticuatro con ocho [24,8 cm]. Antes, ni reglas habían y las que habían de lo largas que estaban mentían [se refiere a las reglas articuladas de carpintero cuyas bisagras se alargaban con el uso]. Antes lo que más había era la vitola, varillas de madera de la medida que hiciera falta y... ¡toma vitola y búsquese la vida!. Mi bisabuelo que era un gran carpintero, lo llamaron una vez para que hiciera la caja a un muerto y fue con su vitola. Cuando terminó la caja y fueron a meter al muerto, le sobraba un tanto así de muerto"*⁶.

TIPOS DE HORNOS

Horno de planta rectangular o cuadrangular

Se trata de un horno de doble cámara, una inferior de combustión u hogar y otra superior o de cocción. Ambas cámaras tenían su correspondiente puerta, la superior para la carga y descarga de los materiales, que era sellada durante la cocción con ladrillos y barro; y la inferior, que era por donde se cargaba continuamente el combustible al interior del hogar. Estas dos dependencias tenían a su vez sus correspondientes tiros para el ascenso del aire caliente.

Este horno era construido totalmente con ladrillos y argamasa de barro, existiendo entre las cámaras un piso de ladrillos que intercalaba

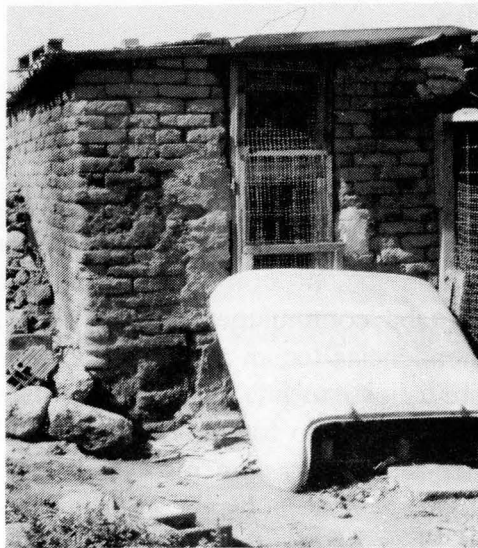
⁶ Información oral de don José Rodríguez Alvarez, *Maestro Pepe, el Carpintero*, 62 años. La Laguna, 5-V-1994.

espacios para el paso de las llamas y que era soportado por una bóveda de arcos de medio punto.

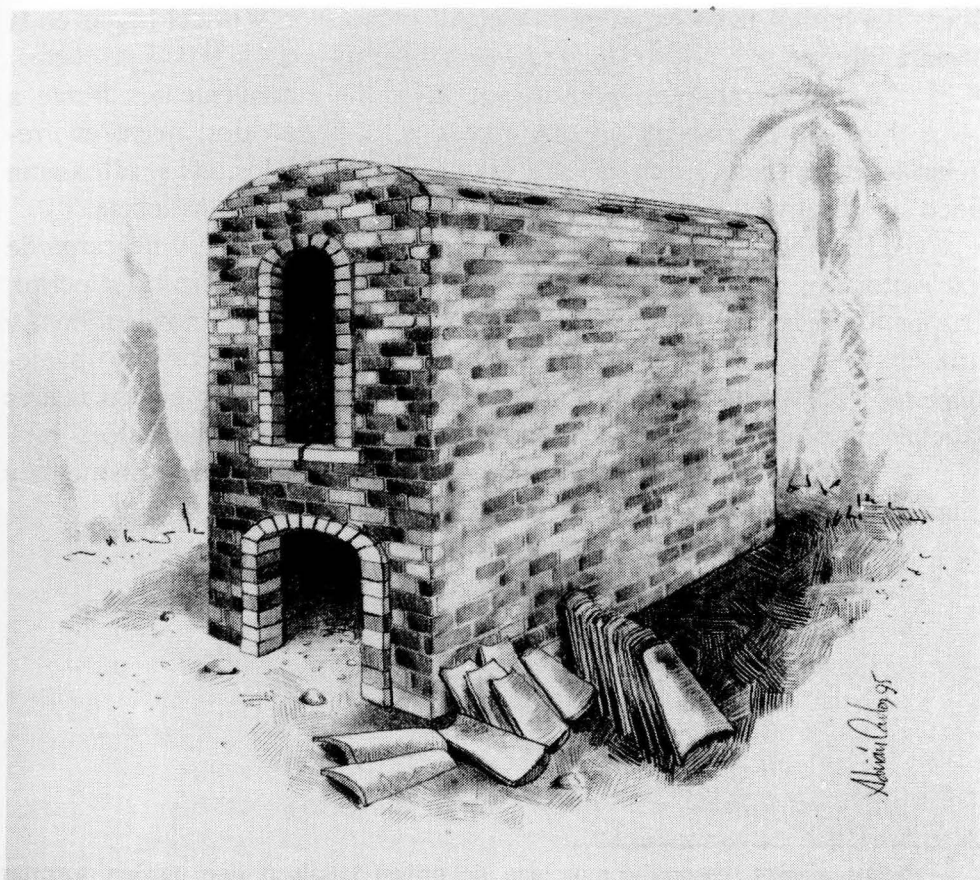
La utilidad de este horno era mixta o polivalente, pues permitía tanto la cocción de ladrillos como la de tejas y losetas.

Medidas del horno de planta rectangular de don Leoncio Ramos Mascareño, Camino La Villa (La Laguna)

- Altura total: 3,52 m
- Frente (ancho): 2,28 m
- Lateral (largo): 3,075 m
- Altura cámara inferior: 0,8 m
- Altura cámara superior: 2,22 m más 0,5 m de arcada de la bóveda de cañón de medio punto
- Puerta cámara superior: 1,8 m de alto por 0,6 m de ancho
- Puerta cámara inferior: 0,6 m de alto por 0,6 m de ancho



Horno de don Leoncio al que le falta la bóveda superior, hoy desaparecido



Horno de bóveda de cañón y doble cámara con base rectangular
Dibujo de Adrián Quintana Armas

Hornos troncocónicos o cilíndricos

Se trata también de hornos de doble cámara pero que carecían de cubierta porque en su lugar tenía una gran boca, a modo de tiro, en la parte superior. Su planta era, obviamente, circular.

Los materiales empleados en su construcción eran la *pedra muerta*⁷, la *tosca*, el barro (para el revestido interno y como argamasa) y sillares de cantería para los dinteles, jambas y umbrales de las dos puertas o bocas del horno: la de carga en la cámara de cocción y la del hogar en la cámara inferior.

Es un horno que, pese a tener algunos inconvenientes frente a otros tipos -como pueden ser una mayor pérdida de calor, mayores irregularidades térmicas, arrebatado de las piezas, flameados, etc.-, éstos eran poco significativos en el acabado de una teja, un ladrillo o una loseta.

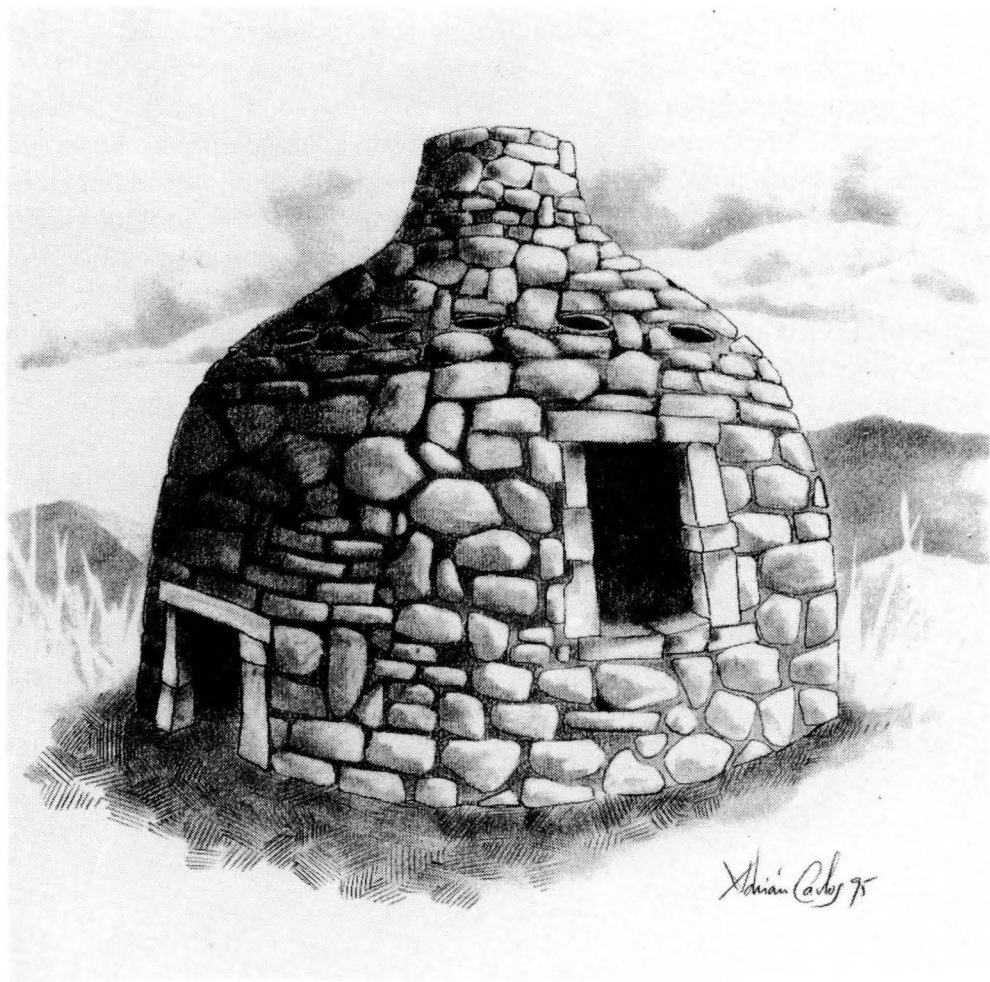
Tenía, sin embargo, la ventaja de permitir una carga y descarga de los materiales mucho más rápida, gracias a la gran abertura superior. Disponía igualmente de una mayor capacidad (hasta siete mil ladrillos) y una estructura más simple y menos costosa en construcción y mantenimiento, por lo que fue un horno muy frecuente no sólo en los tejares laguneros sino también en otros muchos de la isla y del archipiélago.

Sus dimensiones podían superar los cuatro metros de diámetro y cuatro y medio de alto.

⁷ *Piedra muerta*: escoria compactada de origen basáltico que pueden soportar temperaturas del orden de 1.100 grados centígrados (y más aún si están forrados con barro). Agradecemos esta información a don Telesforo Bravo Expósito, 82 años. Puerto de La Cruz, X-1995.



Horno troncocónico de doble cámara
Dibujo de Adrián Quintana Armas



Horno de botella construido con piedra muerta y tosca
Dibujo de Adrián Quintana Armas

Hornos de botella

Era muy utilizado también por los tejaleros de La Laguna, ya que, al igual que los anteriores, tenía una doble cámara, la cual permitía cocinar las piezas que estamos estudiando.

Tenía algunos inconvenientes. Por una parte, era más lento en su carga y descarga, pues el gollete o chimenea central y su cubierta abovedada no permitían la rapidez de estas labores; por otra parte, su construcción obligaba a utilizar paredes más gruesas que pudieran soportar mejor la pesada bóveda de la cámara superior y la chimenea que ésta tenía en el centro de su cúpula.

Ofrecía, sin embargo, la ventaja de ser más perfecto en su cocción y más económico en cuanto a energía, al tener mayor control de la pérdida de calor por los tiros.

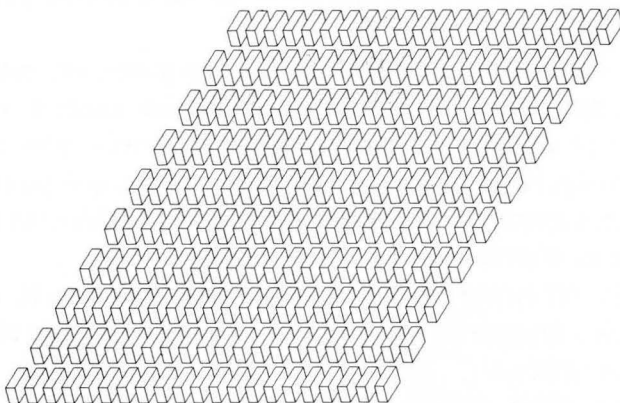
Se empleaban diversos tipos de materiales en su construcción: *pedras muertas*, *toscas*, *esquineras* para sus dinteles y ladrillos en la bóveda y chimenea, así como el barro para el empastado interior y la argamasa.

El Horno hormiguero

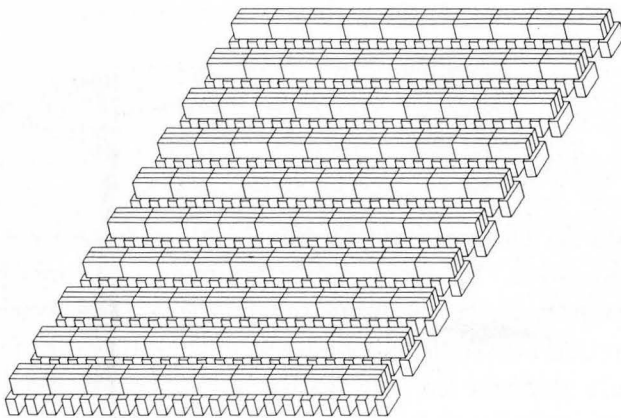
Se trata de un horno que se construía con los mismos ladrillos que iban a ser cocinados. Su sección era piramidal o troncopiramidal, con planta cuadrangular o rectangular según fuese la forma de apilar los ladrillos, la cantidad de éstos o el espacio disponible para formar la mole. La altura puede alcanzar los seis metros y medio (6,5 m) y su capacidad puede ser de varios miles de ladrillos:

"Se hacía en cualquier solar quince o veinte mil ladrillos, los que diera la tierra. Y después se emparejaba la tierra y se hacía el horno hormiguero... Yo cobraba por cargar cada mil ladrillos tres duros, cargados y quemados... Estos ladrillos los hacían ellos, había mucho ladrillero suelto por ahí, pero hacían los ladrillos y no los quemaban [no sabían hacerlo], y después los

dueños de los solares me llamaban, dice: ¿me quieres quemar los ladrillos?, digo: sí, ¿por qué no?, pero yo voy por las tardes y los domingos, porque el resto del tiempo estoy en el tejal".



Primera fase de construcción del horno hormiguero

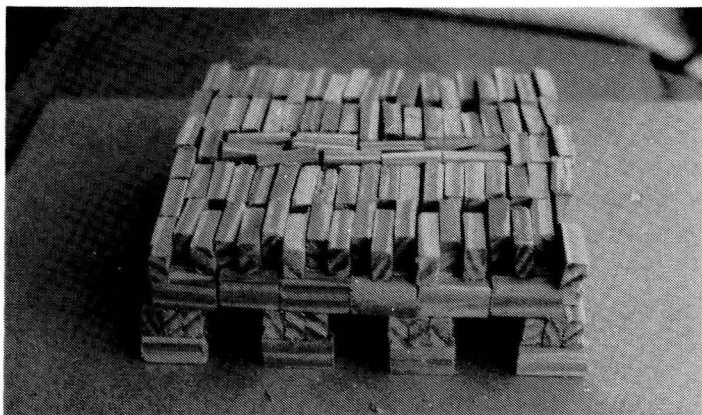


Segunda fase de construcción del horno hormiguero (la base)

La manera de colocar los ladrillos era la siguiente: se disponen éstos de canto alineados paralelamente y alternando los ladrillos con huecos equivalentes al tamaño de otro ladrillo de canto. Estas filas o

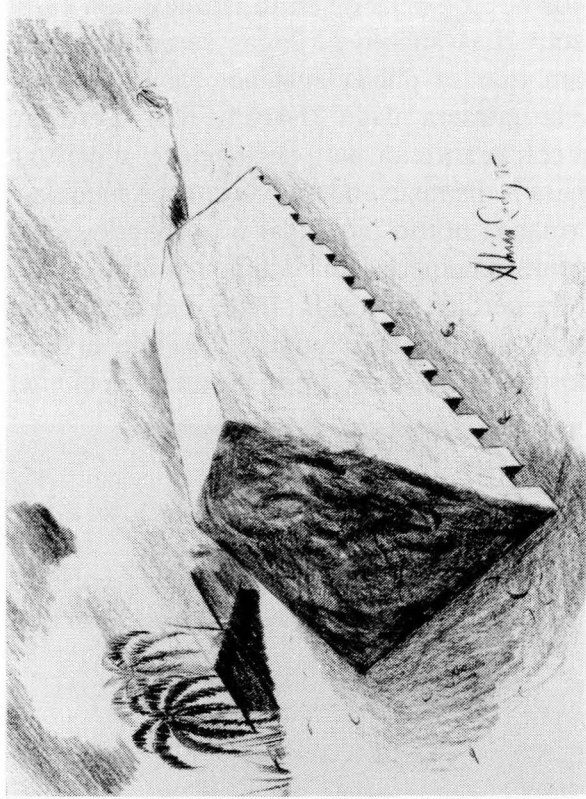
dagas⁸ van separadas entre sí con una distancia equivalente al largo de un ladrillo. La fila superior se coloca perpendicularmente sobre la primera, pero esta vez alineando tres ladrillos juntos, también de canto, a lo largo de toda la daga.

La siguiente fila se coloca de forma perpendicular a la segunda, pero formando una figura a tresbolillos. A partir de esta daga comienza el relleno de los huecos dejados entre ladrillos con carbón mineral o vegetal, en su defecto. Las sucesivas dagas serán siempre perpendiculares a la anterior para que se pueda sostener así la mole, y su colocación será idéntica a la primera daga (tercera fila), pero guardando la perpendicularidad con la anterior para dejar hueco al carbón, así como el arrastre necesario para ir disminuyendo el volumen a medida que se va ganando en altura y formar el horno piramidal u hormiguero. Por último la mole era completamente recubierta con ladrillos y forrada con una torta de barro para evitar la pérdida de calor. Estos ladrillos de cobertura quedaban a medio cocinar en su parte externa, por lo que se dejaban como forro de la siguiente hornada, virando su parte cruda hacia el interior.



Maqueta del horno hormiguero, donde se observa la base y las dos primeras dagas, así como los huecos o bocas del horno que van quedando entre los ladrillos

⁸ *Daga* era el término utilizado para denominar las sucesivas capas de ladrillos en el horno hormiguero a partir de la tercera hilera. La primera y segundán forman la base.



Horno hormiguero, cubierto con el barro, preparado para quemar
Dibujo de Adrián Quintana Armas

Las bocas inferiores del mismo son, durante varios días, objeto de continuo suministro de combustible.

Técnicas de cocción

Independientemente del tipo de horno de que se trate, todos ellos tenían en su perímetro un número considerable de tiros, incluyendo también la *culata*, que era como llamaban los tejaleros a la parte posterior de la cámara de cocción. Dichos tiros servían para regular, por un lado, la combustión mediante la salida de los gases, y por otro el control de la temperatura.

En cuanto al momento de iniciar la cocción:

"Nosotros decíamos darle humo. Se cargaba hoy, mañana por la mañana veníamos y lo encendíamos y estaba [el fuego] todo el día en la puerta nada más, la leña puesta, y si era serrín igual. En la puerta ardiendo todo el día. Eso le decían darle humo y después por la noche se iba aumentando la candela y a medida que el horno va cogiendo color por debajo, se va poniendo todo blanquito por debajo, entonces se le echa [la leña] todo en redondo con el jurgonero, que es un gancho grande de hierro con un cabo grande y una horquilla. Se ponía un brazado grande de rama en la puerta, lo espichaba y lo llevaba al sitio [del hogar] que usted quisiera. El jurgonero tenía unos cuatro o cinco metros de largo, era para meter la rama, rama de monte: de brezo, eucalipto. La serrín no, porque la teníamos que tirar con una pala. La leña gruesa que venía en rajás [cortada con hacha] la tirábamos con la mano, y si no quedaba en el sitio que uno quería, entonces cogía el jurgonero y la aderechaba y la ponía en su sitio".

Un poco más adelante se continúa añadiendo leña, que, de forma progresiva, se va introduciendo en el interior del hogar hasta llegar a la culata. Posteriormente se observa si la salida de los tiros presentan cambios

de coloración hacia tonos blanquecinos. En tal caso se taponan con dos ladrillos y una torta de barro hasta que todos los tiros queden sellados a excepción del tiro central. De esta manera se consigue ahorro de combustible y una cocción más homogénea. Cuando se considera que las piezas están cocinadas, termina la tarea de incorporar leña, se taponan el tiro central con una tapa de bidón y ladrillos (o piedras), y se cierra la puerta del hogar para mantener más tiempo la temperatura.

A MODO DE CONCLUSION

Existen datos del Cabildo de Tenerife en las que aparecen reflejados bandos ordenando a la población de La Laguna, apenas fundada la ciudad, a utilizar la teja en sustitución de las cubiertas vegetales:

"Que las casas de la ciudad se cubran de teja

Otrosi que todas las casas, que se vbieren de hazer en esta ciudad, sean cubiertas de teja, e ninguno sea osado de las cubrir de paja, ni de otra cosa, so pena de cada mil maravedies, y que se deshagan a su costa porque de mas de parecer mal en el pueblo son peligrosas de fuego⁹".

La artesanía relacionada con las tejas, ladrillos o losetas, con toda seguridad procede de tradiciones milenarias que llegaron a Canarias tras la Conquista y que aquí se asumieron y pervivieron en su forma más pura por las particulares condiciones de aislamiento y escaso desarrollo socio-económico. Es una pena que esta artesanía tan arraigada en Canarias y hoy virtualmente desaparecida en Europa, haya caído en el olvido y el abandono institucional cuando las últimas tendencias en arquitectura abogan por técnicas tradicionales más respetuosas con el paisaje y el medio

⁹PERAZA DE AYALA, J. (1987): *Obras* (Capítulo: Las Ordenanzas de la isla de Tenerife). Consejería de la Presidencia, Gobierno de Canarias, Santa Cruz de Tenerife, p. 155.

ambiente. Máxime cuando las nuevas teorías geoeconómicas y socio-culturales apuestan por formas de desarrollo y crecimiento más racionales que preserven el entorno y sus recursos tanto materiales como culturales. Un ejemplo de la irracionalidad de nuestras actuaciones lo podemos constatar cuando, en cualquier desmonte con fines urbanísticos, la tierra es desaprovechada en vertederos sin darse cuenta que ésta es la materia prima indispensable para el desarrollo de una industria semiartesanal de materiales de construcción con barro.

Las ventajas que presentan estos materiales son sobradamente conocidas: aislante térmico, acústico y de humedad, así como sus bajos costos de producción y su mínima incidencia medioambiental. De otro lado, sus beneficios sociales y culturales también son dignos de tener en cuenta por la posibilidad de potenciar industrias de carácter familiar en zonas agrícolas marginales, al tiempo que constituye una forma digna de recuperación cultural y de mantenimiento de la población en sus lugares de origen.

AGRADECIMIENTOS

- M^a del Mar Hernández Jorge
- M^a Candelaria Díaz Palmero
- Javier Espinel Cejas
- Adrián Quintana Armas
- Ramón Jesús Negrín Escuela
- José Rodríguez Alvarez
- Jorge de la Torre Cantero
- Telesforo Bravo Expósito
- José Rodríguez Alvarez

Y en especial a don Leoncio Ramos Mascareño, sin cuya valiosa información este estudio no hubiera sido posible.

Aguere 23-10-1995