

**EL HORNO DE TEJAS DE LA HOYA (SAN MIGUEL DE ABONA)
TRABAJOS DE INVESTIGACION, LIMPIEZA Y RECONSTRUCCION**

**Manuel J. Lorenzo Perera
José Fidel Brito Pérez
Iván Correa Vega
José Juan Cruz Alayón
David Antonio González García
Ricardo Guijarro Expósito
Marcial Bernabé Hernández Marcelino
Francisco Javier Martín Marcelino
José Manuel Espinel Cejas
Carlos Leocadio González López**

INTRODUCCION

Resulta un espectáculo muy triste contemplar la situación tan deplorable en la que se encuentran gran número de monumentos populares. La estampa se repite en cada una de las islas del Archipiélago Canario: casas, pajales, lavaderos, hornos... en estado de ruina total o parcial. Construcciones que forman parte de nuestro pasado histórico, que ayudaron y de las que se sirvieron nuestros antepasados. Llama la atención la amplia variedad de hornos, correspondientes a utilidades y tipologías establecidas: hornos de cal, de pez, de higos, para la cochinilla, de tejas, de pan y de cerámica.

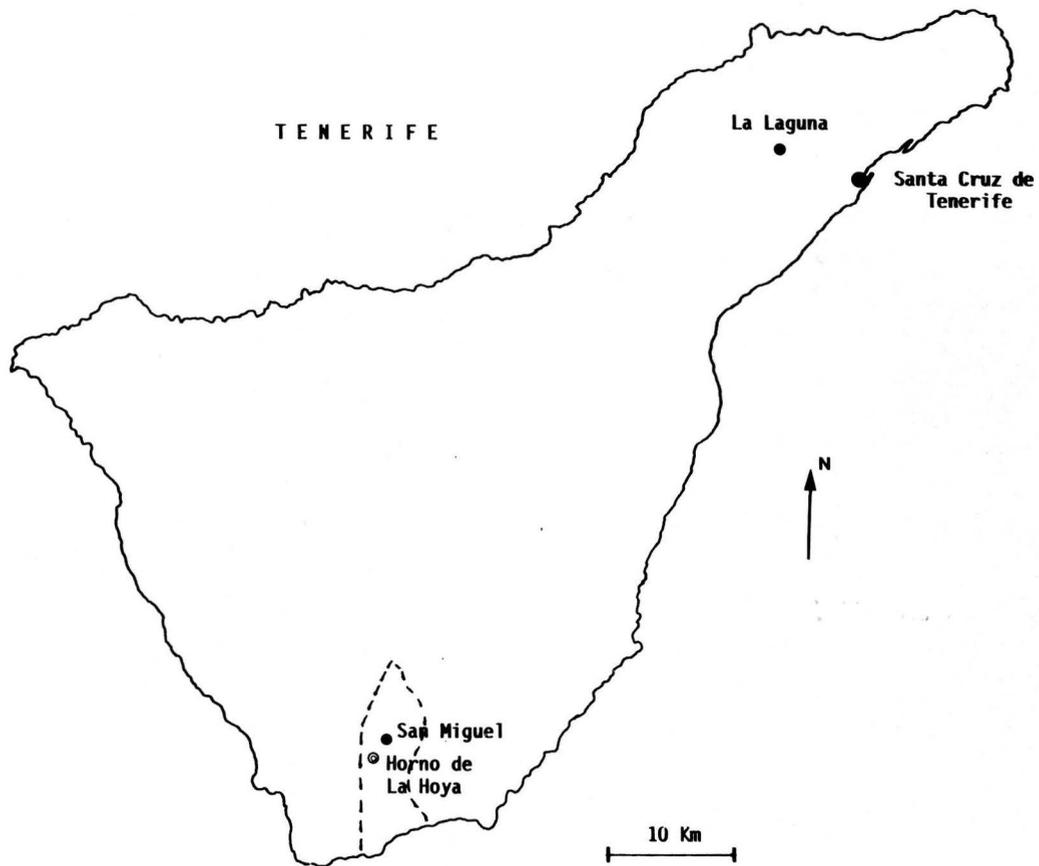
Las instituciones muy poco, prácticamente nada, han hecho por la recuperación de los hornos. Forma parte del olvido y la marginación que siempre ha existido en torno a la cultura popular, eminentemente oral y campesina. Una cultura de la que formaba parte, a finales del siglo XIX, el noventa por ciento de la población canaria.

Numerosos monumentos populares se podrían reponer -dando con ello prestancia de la preocupación por nuestra historia- con lo que cuesta restaurar un templo o un palacio, o con lo que vale montar el Festival de Música Clásica de Canarias. Restablecer un monumento popular supone escaso esfuerzo y una limitada inversión de dinero: basta con contratar a un viejo mampostero, de los muchos que abundan en nuestros pagos, y adquirir los materiales necesarios, limitados casi siempre al empleo de algunos kilos de cal o barro y piedra.

El presente estudio se emprendió durante el curso 1991-92, en el ámbito de la clase de segundo curso de Ciencias Humanas, en la Escuela de Magisterio de La Laguna. Su motivación y objetivo no ha sido otro que el de estudiar, adecentar y restaurar el único horno de tejas que queda en el pago de La Hoya (San Miguel de Abona, Tenerife: véase mapa nº 1), a fin de que pueda servir de ejemplo a considerar en otros procesos de igual o parecida índole, iniciado y finalizado sin ningún tipo de subvención oficial ni privada. Tan sólo el esfuerzo, la voluntad y el desvelo hacia lo que creemos nuestro y debemos valorar y defender a ultranza. Muchos colectivos e instituciones, inclusive profesores con sus alumnos, tras adquirir los conocimientos y la información necesaria, podrían llevar a cabo tareas similares.

Nuestro agradecimiento a D. Juan Marrero García, nacido el día

MAPA Nº 1 : Ubicación del municipio de San Miguel de Abona y del Horno de tejas de La Hoya





Horno de tejas de La Hoya (San Miguel de Abona)



Nuestro agradecimiento a D. Juan Marrero García

10 de julio del año 1906, vecino de El Roque (San Miguel de Abona), de profesión agricultor. Siendo niño, contando con tres años de edad, vio trabajar en el horno de tejas de La Hoya. Aparte de los datos proporcionados con desinterés y amabilidad, D. Juan Marrero nos inculcó su cariño y preocupación en pro de la necesidad de mantener bien erguido un elemento tan vinculado a la comunidad en la que nació y ha vivido: "*mira el jodido ése, le hizo unos portillotes, a esconchar el hornito, ya le han esconchado la red*". La edad que tenía entonces nuestro principal informante, así como el hecho de no haber podido entrevistar, por haber fallecido hace años, a quienes trabajaron en el horno de La Hoya, son las razones que no nos han permitido llevar a cabo una monografía más completa, tal como ha acaecido en otras ocasiones¹.

LA INVESTIGACION

Antes de iniciar las labores de limpieza y reconstrucción del horno de tejas de La Hoya en San Miguel de Abona, procedimos a efectuar el trabajo de investigación, encaminado a conocer, en lo posible, cuál era el estado de la cuestión.

Las fuentes escritas, como suele ocurrir con los estudios llevados a cabo en los diferentes capítulos de la cultura tradicional canaria, eran inexistentes. Se recurrió a la oralidad cultural, principal medio de información, teniéndose en cuenta, además, otros aspectos tales como la observación directa de la realidad con la que podíamos contar (el horno, las tejas, los poblados próximos...), así como las publicaciones realizadas en las Islas sobre la cultura de la tejería que, como sabido es de sobra, son bien escasas².

¹ Es el caso, por ejemplo, del estudio de investigación llevado a término con el horno de tejas de la Cueva del Acebuche (Teno Alto, Buenavista del Norte, Tenerife). Véase sobre el particular la obra: LORENZO PERERA, Manuel J. (1987): *Estampas etnográficas de Teno Alto*. Iltmo. Ayuntamiento de Buenavista del Norte. Madrid, pp. 59-68.

² Que sepamos, se reducen al estudio citado en la nota 1.

Los hornos de tejas de La Hoya

D. Pedro de Olive, en su Diccionario publicado el año 1865, manifiesta que el caserío de La Hoya, en el término municipal de San Miguel, partido judicial de La Orotava, dista de la cabeza del distrito municipal un kilómetro doscientos cincuenta y un metros, estando constituido por doce edificios de un piso y uno de dos, de los que once estaban habitados constantemente y tres de forma temporal; contaba con once vecinos, cincuenta y cuatro almas³. La población del caserío decreció notablemente a partir de 1950, año en el que contaba con treinta y tres habitantes (véase cuadro nº 1), pasando a tener once en 1960, razón por la que ya no aparece como entidad diferenciada en el nomenclátor de 1970.

CUADRO 1
Evolución de la población de hecho de La Hoya, San Miguel de Abona e isla de Tenerife (1860-1950)

Año	La Hoya	San Miguel de Abona	Tenerife
1860	54	1916	91.563
1877	-	2082	105.366
1887	34	1790	109.993
1897	-	1783	128.337
1900	57	1785	138.008
1910	-	1943	108.307
1920	-	2023	176.998
1930	25	2047	218.877
1940	-	2241	261.817
1950	33	2383	317.727

Fuente: Nomenclátore y Censos de población.

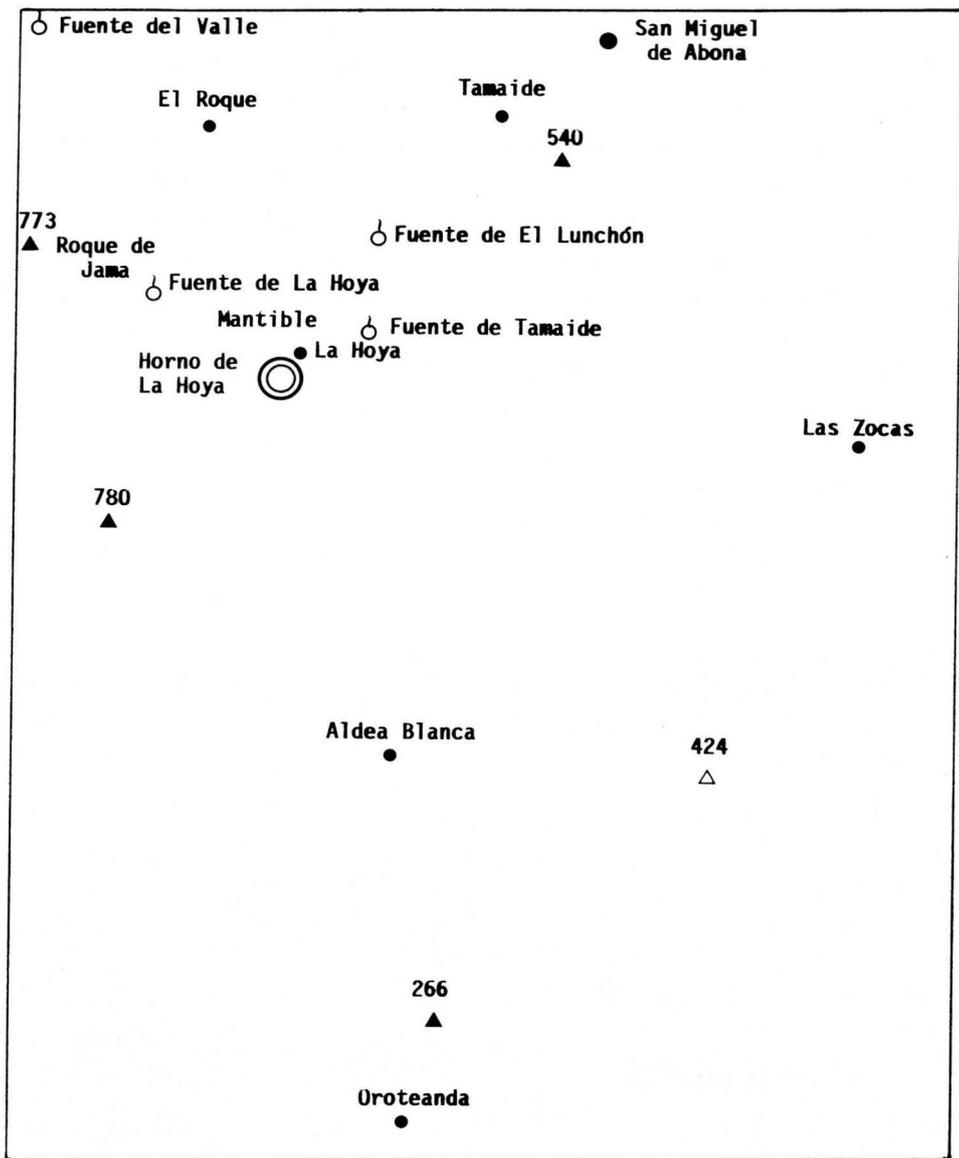
³ OLIVE, Pedro de (1865): *Diccionario Estadístico-Administrativo de las Islas Canarias*. Barcelona, p. 535.

La Hoya (véase mapa nº 2) es uno de los pagos más antiguos de San Miguel de Abona, segregado de Vilaflor, según la opinión de nuestro informador, a mediados del siglo pasado. Un camino real, que iba desde Aldea hasta El Roque, atravesaba el caserío de La Hoya, situado a 530 m sobre el nivel del mar. La carretera asfaltada que hace el mismo recorrido es reciente: *"eso lo hicieron ayer, la acabaron hace tres o cuatro años"*. El surgimiento del caserío estuvo determinado por la presencia de tres notables fuentes de agua: Tamaide, El Lunchón y La Hoya: *"a consecuencia de las fuentitas les gustó hacer casas aquí"* (véase mapa nº 2).

En gran parte de las poblaciones campesinas del Norte y Sur de Tenerife es frecuente observar las ruinas, más o menos mantenidas, de los antiguos hornos de tejas, resaltados en ocasiones por la toponimia, de los que se valieron los habitantes de las propias comunidades y los de las cercanas. Nuestro informante recordaba los dos que había en Oroteanda y en El Roque, y los tres de La Hoya, localidades pertenecientes al término municipal de San Miguel de Abona (véase mapa nº 2).



Casas de La Hoya



MAPA Nº 2 : Zona donde se encuentra el Horno de tejas de La Hoya
 (Cartograffa Militar de España, 1960)

De los tres ubicados en La Hoya, tan sólo se conserva uno, el que es objeto del presente estudio, situado justo al lado derecho de la carretera que va desde El Roque a Aldea, a unos dos kilómetros de esta última entidad. Fue construido, en una huerta de su propiedad, por Andrés Delgado Marrero, tío de nuestro informante, quien emigró a Montevideo el año 1910, regresando diez años después con el propósito de recoger una herencia⁴. El segundo horno, situado algo más arriba (dirección Norte), era de forma cuadrada y fue edificado por un vecino llamado Tomás Torres. El tercero, un poco más distanciado aunque en la misma dirección, fue obra de Tomás Rodríguez⁵, cuñado del ya mencionado Andrés Delgado, con quien compartía otro horno de tejas en Uchova (Vilafior).

⁴ El horno y el terreno que lo circundan pertenecen, actualmente, a D. Jacinto Cayetano Cruz Alayón, adquiridos a los propietarios D. Francisco Basilio García Pérez y Doña María del Pilar García Correa. Antes que ellos, su dueña se llamaba Doña Victoriana Pérez González.

⁵ Tomás Rodríguez Torres figuraba en el Padrón de Habitantes del año 1925, el más antiguo de los que se conservan en el Ayuntamiento de San Miguel de Abona. Vivía en La Hoya, nº 6, con su familia:

Nombre y apellidos	Año de nacimiento	Situación	Sabe leer y escribir	Oficio
Tomás Rodríguez Torres	1867	Cabeza de familia	No	Jornalero
Eloísa Gómez y Gómez	1879	Esposa	Sí	Sus labores
Julia Rodríguez Gómez	1906	Hija	Sí	Sus labores
María Rodríguez Gómez	1908	Hija	No	Sus labores
Adela Rodríguez Gómez	1910	Hija	No	Sus labores
Tomasa Rodríguez Gómez	1913	Hija	Sí	Escuela



Horno de tejas de Oroteanda, hoy desaparecido

El oficio de tejero, una actividad complementaria

El oficio de tejero se transmitía de padres a hijos, dándose el caso de particulares que lo aprendieron, dedicándose circunstancialmente al mismo. Fue, que nosotros sepamos, un trabajo ocasional ejecutado, mayormente, en la época del verano. Tratándose, además, de una ocupación de signo complementario, destinada a acrecentar los pocos ingresos proporcionados por la agricultura. El propietario del horno de tejas de La Hoya, Andrés Delgado Marrero, natural y vecino de dicho pago, era un pequeño propietario agrícola (*"era un pobre hombre, no era*

ningún señor allá"), dedicándose, además, a fabricar tejas, oficio que aprendió con su suegro, Antonio Torres. Otro de los artesanos rememorado, Federico Alayón, vivía en la parte de La Hoya conocida como Alto Frontón⁶; era el encargado de amasar el barro, actividad que desarrollaba provisto de "*unos pantalonicos na más que pa taparse lo más preciso y lo demás desnudo*"; trabajaba, además, como peón agrícola: "*se dedicaba a coger papas, cavar papas, en fin, en aquella época, mire a ver*".

Las tejas, hechas en ocasiones por encargo, se vendían a los propios vecinos de La Hoya y a los de los pagos cercanos: Aldea, El Roque, Tamaide... (véase mapa nº 2).

La elaboración de las tejas

Amasar el barro

Barro y agua eran los materiales empleados en la confección de las tejas. Se usaba una clase de barro fuerte (véase al final de este estudio el análisis del barro), conocido como "*tierra de teja*", al que se

⁶ En el Padrón de Habitantes de 1925, Federico Alayón Delgado habitaba en El Drago, 17, paraje muy próximo a La Hoya (unos 200 m en dirección Este). Vivía con sus familiares:

Nombre y apellidos	Año de nacimiento	Situación	Sabe leer y escribir	Oficio
Federico Alayón Delgado	1856	Cabeza de familia	No	Jornalero
Isidora García y García	1856	Esposa	No	Sus labores
Fidela Alayón García	1894	Hija	No	-
Eleuterio Alayón García	1911	Nieto	No	-
Isidro Alayón García	1913	Nieto	No	-
Isidora Alayón García	1925	Hija de Fidela	No	-

reconocía por ser un barro más pegajoso, abundante en los terrenos "malos" que no se araban: "lo más que se cría en ella es el guargaso (jara)". Lo recogían, esencialmente, en el espacio que abarca desde las Laderas de La Hoya hasta Mantible (véase mapa nº 2): "eso está hurgado, ve los escombros". Lo extraían con la ayuda de una azada, a continuación lo escachaban con un mazo y, posteriormente, lo cribaban, a fin de separar las impurezas, con una cernidera de forma cumplida de unos 150 cm de largo por 80 cm de ancho, provista de un armazón de madera con fondo de cuero de vaca y sus correspondientes "agujeritos insignificantes". El barro se cernía en las inmediaciones del lugar donde se sacaba. Eran los hombres quienes se encargaban de transportarlo, a lomos de camello en el interior de sacos, hasta la pila de amasar. El agua se recogía, cargándola en barricas, en un tanque que había en las proximidades de la pila antes nombrada, siendo propiedad, el tanque, de herederos parientes del dueño del horno.



Detalle del barrero

La pila donde se amasaba la tierra de teja y el agua, "la tanquilla pal barro", ya no existe. Estaba situada en la parte de arriba (dirección Noroeste) de la misma huerta donde se alza el horno, a unos quince

metros de distancia con respecto al mismo. Medía, aproximadamente, tres metros de largo, tres de ancho y uno de altura. Levantada con piedra tosca, estaba revestida, interiormente, con barro. A la tierra de teja colocada en su interior se le echaba agua y el tejero encargado de tal labor, con el barro hasta la altura de las rodillas, iba amasando con los pies⁷.

Cortar, moldear y tender las tejas

Preparada la pasta, el amasador iba colocando porciones, equivalentes al peso de una teja, sobre el ancho muro o "*mesa*" adosada a la pila de amasar, levantada con piedras superpuestas recubiertas de barro: "*a la altura de la barriga de uno para trabajar de pie, como especie de mesa, pero de piedra*".

Otro artesano, el cortador, recogía la porción de barro, dejada sobre "*la mesa*" por el amasador, y la colocaba sobre la gradilla o "*grailla*". Es éste un utensilio en forma de trapecio, constituido por cuatro varillas de hierro, cuya forma nos recuerda la que tendría una teja totalmente aplanada: "*la grailla es una horma, no puede ser más ancha que la teja*". Se situaba la gradilla encima de una gran laja de piedra dispuesta en la parte superior de "*la mesa*" a la que antes nos referíamos. La bola de barro se extendía y aplanaba sobre la gradilla, cubriéndola totalmente, y a continuación se emparejaba con un palito mojado, el "*arrayador*", conocido como "*cortatejas*" en otros lugares de la isla de Tenerife.

Momentos antes de concluir la operación que hemos descrito, otro artesano, el encargado de tender las tejas, ya tenía su herramienta, el guarapo, pegado al muro, debajo de la gradilla. Esta, portando el barro, se llevaba hasta el extremo del muro y se accionaba, de manera que el barro cayera cubriendo el guarapo y adoptando su forma. Se trata de un utensilio de madera, cuya estructura nos recuerda la de una teja curva

⁷ Esa es la información que hemos recogido. Los tejeros de Teno Alto (Buenavista del Norte, Tenerife) -véase la obra citada en la nota 1-, para hacer la pasta, utilizaban barro fuerte y flojo, añadidos en cantidades similares.

aunque provisto de mango. Estando ya la teja fresca sobre el guarapo, se le pasaba la mano mojada en agua y se marcaba en su extremo terminal más ancho la huella de los tres⁸ dedos centrales, al tiempo que corría hacia el mantillo donde se hacía saltar la teja al suelo, dándole un jeito al guarapo siempre cogido por el mango. Los acanalados digitales a los que ya hemos hecho alusión, situados en un extremo de la cara alisada y exterior de las tejas (véase dibujo n° 4), cumplían el cometido de "garre" impidiendo "correr", es decir, desplazarse a las tejas que iban puestas, boca arriba, sobre el armazón de la techumbre de la casa, función en la que también intervenía la aspereza de la parte interna de las tejas que se dejaba porosa, es decir, sin alisar, y sobre cuya superficie, hacia el medio, descansaba el borde de las tejas superiores, dispuestas boca abajo.

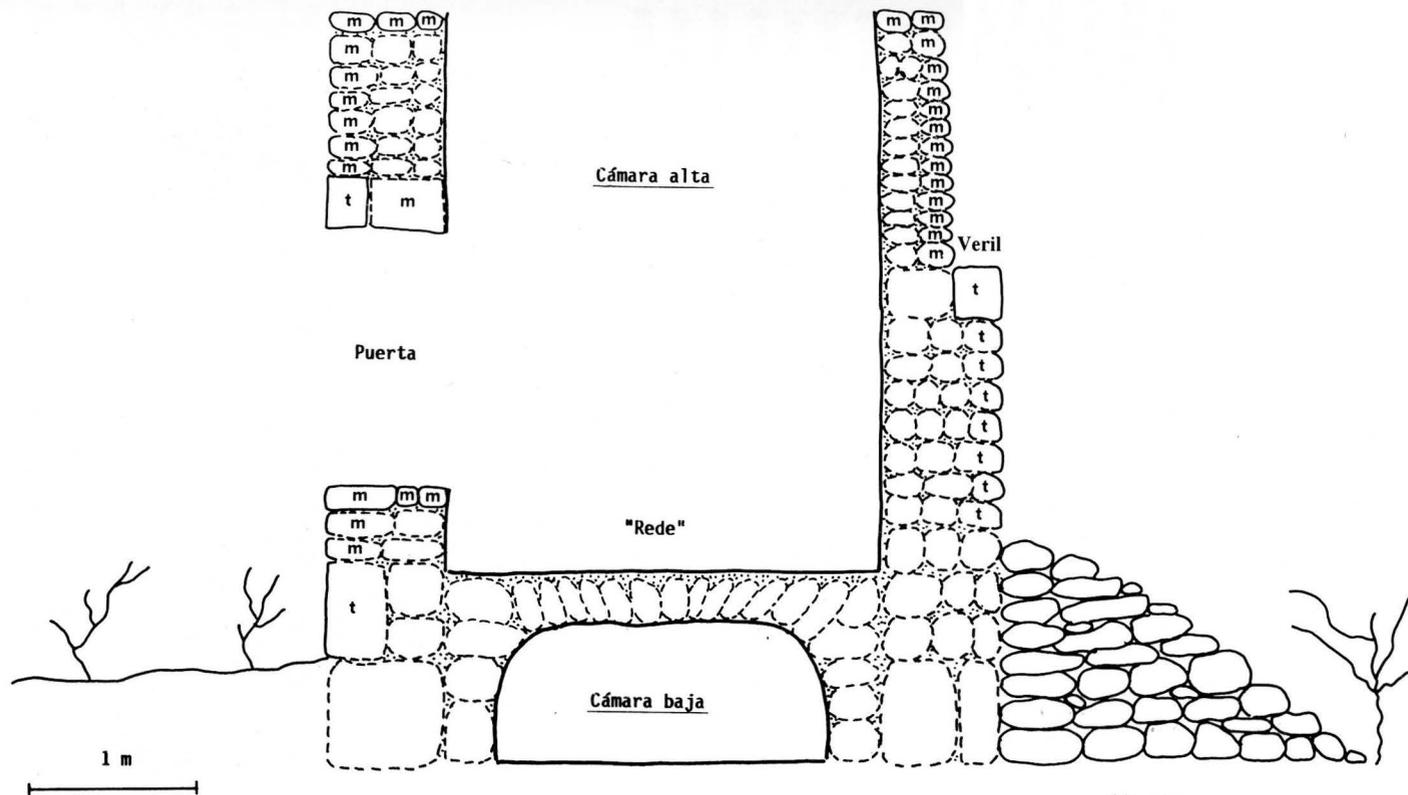
El mantillo, como en otros lugares, es el espacio ubicado entre la pila de amasar y el horno, terreno duro que previamente se limpiaba y barría a fin de que las tejas no cogieran impurezas. Sobre el mantillo, las tejas, "*una pegada (próxima) a la otra*", se dejaban secar, dos o tres días estando el tiempo caluroso, antes de meterlas en el horno.

No acostumbraban a grabar sobre determinadas tejas, como ocurría entre los tejeros de Masca y Teno Alto (Buenavista del Norte), el nombre de la persona que encargó la hornada, año de elaboración, etc.

El horno y la cocción de las tejas

El horno de tejas de La Hoya corresponde al tipo de los de doble cámara (véase dibujo n° 1), de amplia difusión insular. Alcanza 4,37 m de altura y sus paredes, en la parte inferior, tienen y hasta sobrepasan (base de la zona de la boca) los 75 cm de anchura. Todo el interior del horno, sometido a la acción del fuego, es de piedra muerta ("*mortalona*", "*vulcanita*"), recubierto, además, con barro fuerte, el mismo que se empleaba para la elaboración de las tejas, añadido con las propias manos ("*embarrado de mano*"). La parte externa de la pared se ha confeccionado con la misma clase de piedra y con tosca. En el exterior

⁸ Con menor frecuencia se dejaba la huella de dos únicos dedos.

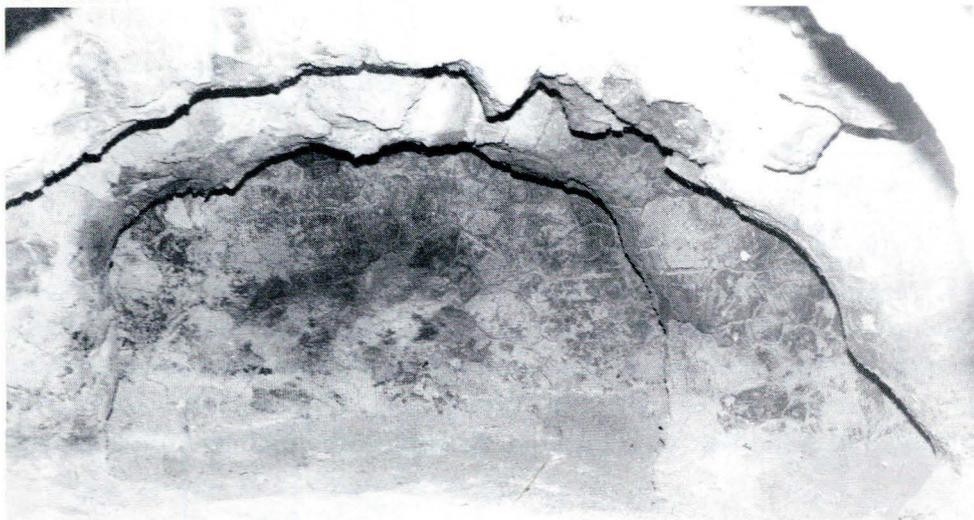


- Signos:
-  Piedra tosca
 -  Piedra muerta
 -  Sin determinar
 -  Barro

DIBUJO Nº 1: Sección del horno

del horno las piedras labradas o escogidas, poco frecuentes, aparecen en los lugares claves: puerta, boca y veril, elementos a los cuales ya haremos referencia. Los materiales líticos utilizados en el levantamiento del horno abundan en la zona. Para labrar la piedra muerta y para hacer cantos de tosca se han empleado, tradicionalmente, las dos clases de escoda, grande y chica. Las piedras de las paredes del horno aparecen superpuestas, ligadas con barro, habiéndose usado, frecuentemente, cuñas o "rajas" de piedra a fin de rellenar y mantener firmes unas piedras sobre las otras.

La cámara baja (véase dibujo n° 1), cuyo piso es de tierra apisonada, tiene una altura de 1,12 m. Es en ella donde se coloca el combustible o leña que posibilita la cocción de las tejas. Aquella se introduce por la boca del horno, abertura de forma cuadrangular, dispuesta en el lado Oeste del mismo, casi a ras del suelo; sus dimensiones por la parte exterior son las siguientes: 64 cm de altura, y 85 y 66 cm de longitud por su parte alta y baja, respectivamente; por el interior su longitud es más reducida, 52 y 60 cm, en su lado alto y bajo, respectivamente; el ancho de la boca del horno está cubierto por una gran losa de piedra de 98 cm, dispuesta sobre el suelo, la cual sobrepasa en unos 3 cm el grosor de la pared. Exteriormente, piedras muertas, únicas y de gran tamaño, enmarcan la boca del horno por sus lados verticales.



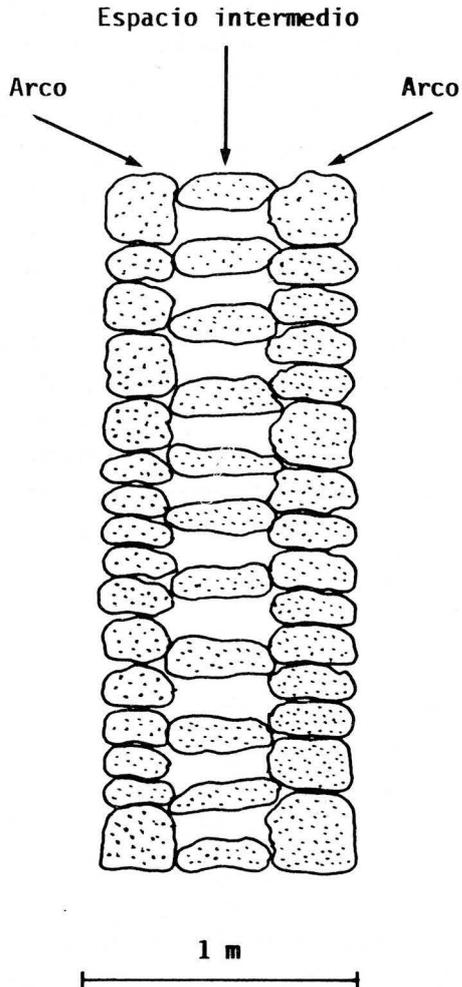
Vista de la cámara baja del horno

Pero aparte de la descrita, la cámara inferior debía cumplir otra misión: la de aguantar el peso de las tejas dispuestas en la cámara alta, superior a los 3.000 kilos. El estado semiruinoso en que se encontraba el horno tuvo un aspecto positivo: nos permitió apreciar la curiosa e inteligente estructura que nuestros mayores aplicaron. Se trata del mismo procedimiento que se ha seguido para techar los aljibes, hacer puentes...

En el horno de La Hoya se solucionó esta cuestión de la siguiente manera. Hubo que trabajar en un espacio casi circular que presentaba los siguientes diámetros: 2,72 m (de Oeste a Este) y 2,60 m (de Norte a Sur). Se construyeron cuatro arcos de forma casi semicircular, paralelos a la boca del horno, de aproximadamente 1,6 m de altura máxima; las piedras de sus bases se adosaron a la parte interna de la pared, empleándose arcos de madera flexible para colocar las de las partes curvas, encajándolas unas con otras, valiéndose de su rugosidad y mediante el empleo de rajadas o cuñas del mismo material: piedra muerta, que más tarde sería totalmente recubierta con el mismo barro usado en la confección de las tejas. El primero de los arcos se encuentra a unos 15 cm con respecto a la boca del horno, y el cuarto a similar distancia con relación a la pared opuesta (lado Este). Por el lado Sur, las anchuras de los diferentes arcos y las de los espacios intermedios entre ellos son, aproximadamente, las siguientes:

Primer arco:	30 cm
Primer espacio:	33 cm
Segundo arco:	23 cm
Segundo espacio:	35 cm
Tercer arco:	30 cm
Tercer espacio:	33 cm
Cuarto arco:	34 cm

La siguiente operación consistió en encajar piedras entre arco y arco, disponiéndolas de forma vertical y dejando un espacio de, aproximadamente, 12 cm entre una y otra (véase dibujo nº 2). Por esos huecos ascendía la fuerza del fuego hasta la cámara alta donde se encontraban las tejas. Levantados los arcos y los puentes, es posible que se recubriera todo el espacio con material muy fungible (tablas finas, ramas, paja...), añadiéndose sobre ello una capa de barro fuerte de unos



DIBUJO Nº 2: Manera de disponer las piedras sobre los arcos

6 cm de grosor. En ella, principalmente en la zona de los puentes, se hicieron orificios (equidistantes 10, 11 ó 12 cm entre sí) de unos 5 cm de diámetro, pudiendo haberse realizado con el mismo utensilio (posiblemente un palo) o empleando trozos cortos de troncos de madera. Estos últimos y el armazón de madera utilizado para levantar los arcos desaparecerían, como es lógico, al realizarse la primera cocción de tejas.

La cámara alta (véase dibujo nº 1) se inicia a partir de la plataforma de barro a la que, por su relativa similitud con las de pescar, se denomina red o "*rede*". Tiene una altura de 3,25 m y su anchura decrece ligeramente en su parte más alta, donde presenta un diámetro de 2,50 m. Por su lado Norte, a unos 50 cm con respecto a la red, se localiza una abertura a la que se denomina puerta. Está bordeada por piedras bien labradas y sus dimensiones son las siguientes: 1,50 m de altura, 70 cm de anchura y 50 y 62 cm de longitud, respectivamente, en su lado alto y bajo, proporciones que le confieren una clara forma de trapecio, la misma que observamos en la gradilla y en las propias tejas. Sobre el dintel de la puerta aparece una piedra labrada, de la característica "*tosca blanca*", que presenta las siguientes dimensiones: 75 cm de largo y 29 cm de alto. A partir de sus extremos inferiores se inicia un veril que contornea todo el horno. Se trata de un auténtico pasillo, de unos 25 cm de ancho, confeccionado con piedras de tosca mejoradas. Su presencia, como es lógico, determina que el muro del horno en su parte superior se estreche unos 25 cm con respecto a la parte baja donde tiene unos 75 cm de ancho. El veril, por la parte de detrás, está situado a 1,5 m de distancia con respecto al acabar de la pared del horno.

El sistema de cocción es el que a continuación pasamos a relatar. En la cámara alta, sobre la red, las tejas se iban colocando de forma vertical, en ruedo, una a continuación de la anterior; sobre la primera camada se ponía otra y así sucesivamente hasta llenar todo el espacio. Un hombre, de peso normal y con calzado ligero, era el encargado de ir superponiendo los ruedos de tejas en el interior del horno: las primeras tejas se las iban alcanzando por la puerta; ahora bien, cuando por haberse acrecentado el número de ruedos se hacía imposible realizarlo por allí, entonces, desde el exterior, se descansaba el extremo de una escalera en el veril, mientras el otro, distanciado unos tres metros con respecto al horno, se afianzaba en el propio terreno. A continuación, en los escalones de aquella, de forma equidistante, se disponían entre seis



DIBUJO N° 3: Introduciendo las tejas en el horno (dibujo de Sebastián Guzmán Soler)

y ocho personas, hombres y mujeres, de forma que las tejas, de dos en dos, iban pasando, sin mirar hacia atrás, de unas manos a otras desde el mantillo hasta el veril donde se ubicaba, puesto de pie, el que se las entregaba a quien se encontraba actuando dentro del horno (véase dibujo n° 3). La misma operación, aunque en sentido contrario, se repetía en el momento de sacarlas. Lleno el horno, su parte alta se cubría con planchas de cinc, tapándose también la puerta "*con un tapume, no podía salir caldía por ningún bujero*".

Toda vez colocadas las tejas, por la boca de la cámara baja se introducía la leña que se iba añadiendo a medida que se quemaba. Cualquiera servía, mayormente la que se podía recopilar por los alrededores: balos, guargasos, magarzas, cardones... De vez en cuando, cuando era menester, se removía, para repartir la candela, con un "*jurgunete de hierro* (verga gruesa)".

El estado seco del combustible utilizado y las escasas, prácticamente nulas, posibilidades de que lloviera, explican por qué motivo la elaboración y cochura de las tejas se hacían en tiempos de verano. Entre unas dieciocho y veinticuatro horas, dependiendo de las calorías de la leña, se invertían en cocer las tejas. Se empezaba por la tarde y había que permanecer al pie del horno, tiempo que se aprovechaba para turrar papas en las propias brasas, las cuales se comían con otros alimentos, discurrendo el largo rato bebiendo unos vasos de vino, cantando y hablando: "*pasando la noche, como quien cuida un enfermo*".

Para determinar el momento en el que estaban cochuradas las tejas, se cogía una embolsada de arena y se la tiraban a aquéllas, "*de ranfle*", por la parte alta del horno. Si las tejas "*cantaban*", entonces se dejaba de echar más leña: "*si la teja está (...) rota o mal guisada no canta, el cantar es como tirar un duro de plata como los de antes, se parece*". Había que estar muy atentos en lo referente al punto de cocción ya que: "*si se sobrepasa echando leña se hace una piedra viva, la color y todo, una piedra negra*".

Las tejas se dejaban enfriar, dentro del horno, durante una semana o más días: "*hasta que esté fresca*". Una vez frías se sacaban con un procedimiento análogo al que ya citamos para introducirlas, aunque en sentido contrario. Se transportaban colocándolas empinadas, "*una arriba de la otra*", en el interior de cajones cargados por camellos a los

que se tenía adiestrados con las voces correspondientes de "*fuchi*" (para afucharse o agacharse) y "*arriba*" (para levantarse).

Utilidad de las tejas

De cada hornada se obtenían tres o cuatro mil unidades: "*de ahí no pasaba, eso estaba al alcance del horno*".

Cada teja seca pesa unos dos kilos. Su longitud máxima es de 44 cm. La parte decorada con tres o, más ocasionalmente, dos acanaladuras digitales es la más alta y ancha, respectivamente 6,5 y 16,5 cm. La anchura del otro extremo corresponde a 13 cm y su altura es de 5 cm. El borde o labio, recto o casi recto, mide 14 mm (véase dibujo nº 4).

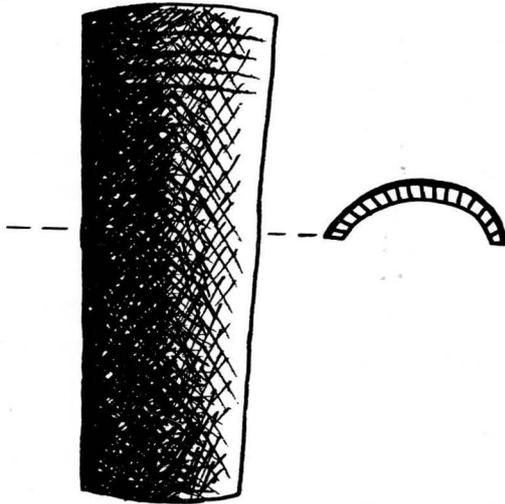
Se emplearon las tejas para cubrir edificaciones de funcionalidad muy variada: casas, cuadras, almacenes, iglesias..., las cuales, mayormente, presentan techumbre a dos aguas con dos lados, frontales, acabados en vértice o espiga y otros dos, laterales, de forma rectangular. En este tipo de cubierta (véase dibujo nº 5) pueden diferenciarse estos componentes:

a) La viga: grueso tronco desbastado de unos 30 cm de grosor. Sus respectivos extremos van introducidos en las espigas, cerca de su finalización, atravesándolas totalmente, razón por la que, en ocasiones, se observan desde el exterior.

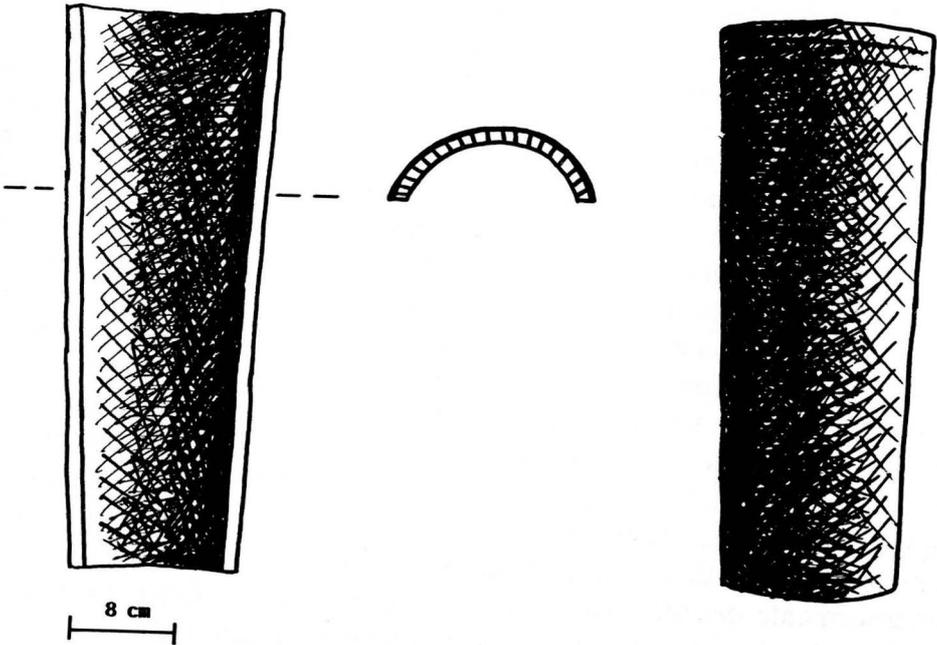
b) Los hibrones: por pares, consecuentemente inclinados, se extienden desde la viga hasta la pared lateral correspondiente, clavados e introducidos, respectivamente, observándose, a veces, el concluir de los hibrones desde fuera de la casa. Se trata de maderos mejorados, de sección rectangular o circular, con un grosor que oscila en torno a los 10 cm. Una distancia, aproximada, de 60 cm separa a un hibrón de otro.

c) Paralelas a la viga, clavadas sobre los hibrones, van las tablas. Suelen medir 15 cm de anchura y distanciadas entre sí unos 40 cm. Sobre ese entramado van dispuestas las tejas, aunque hemos tenido la oportunidad de contemplar en La Hoya alguna casa en la que se han colocado cañas en los espacios intermedios entre las tablas, dispuestas en

A



B



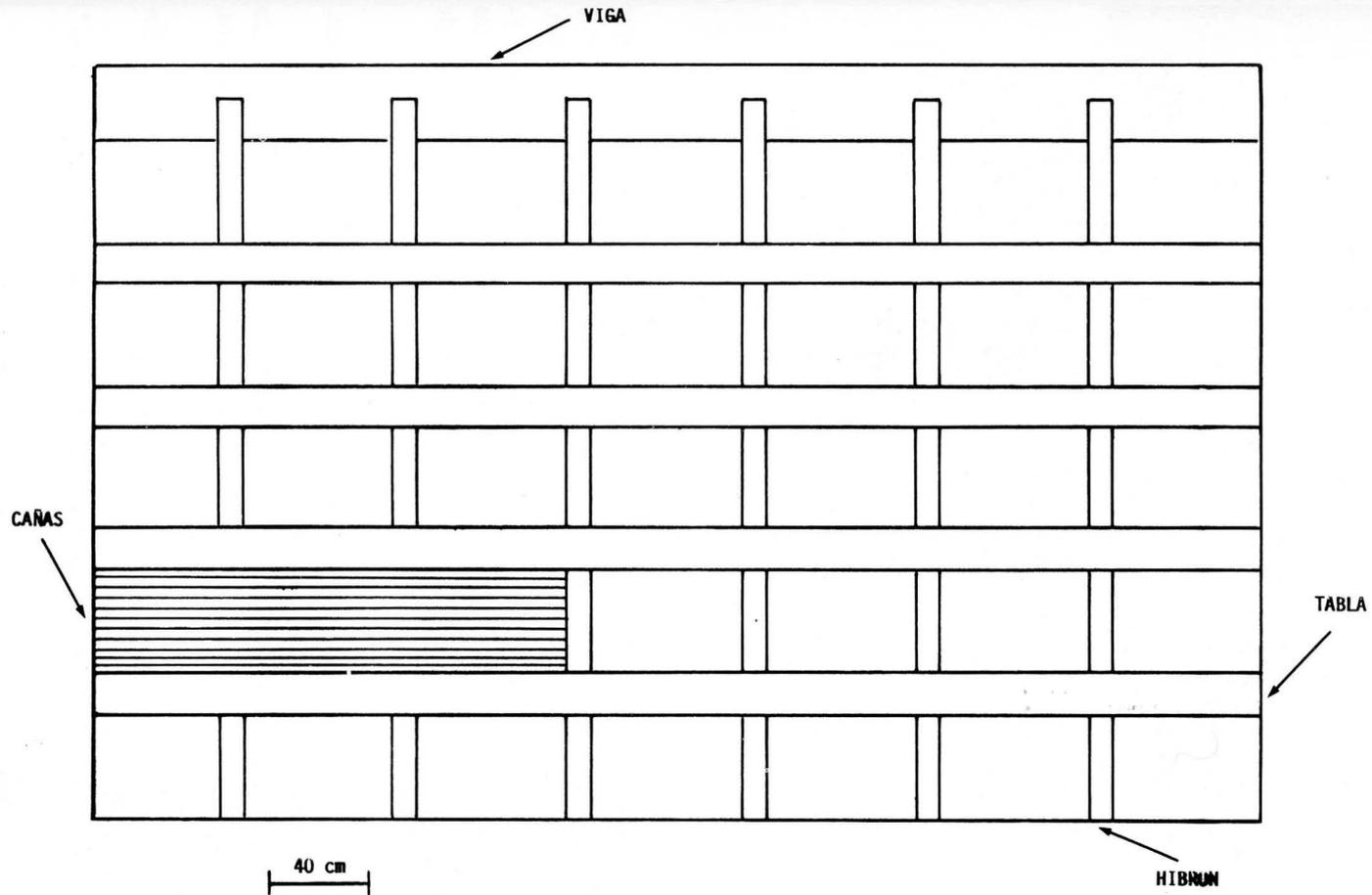
DIBUJO Nº 4: Tejas

su mismos sentido, y, hasta en ocasiones, una delgada capa -mezcla de agua, barro y arena-, entre las cañas y las tejas.

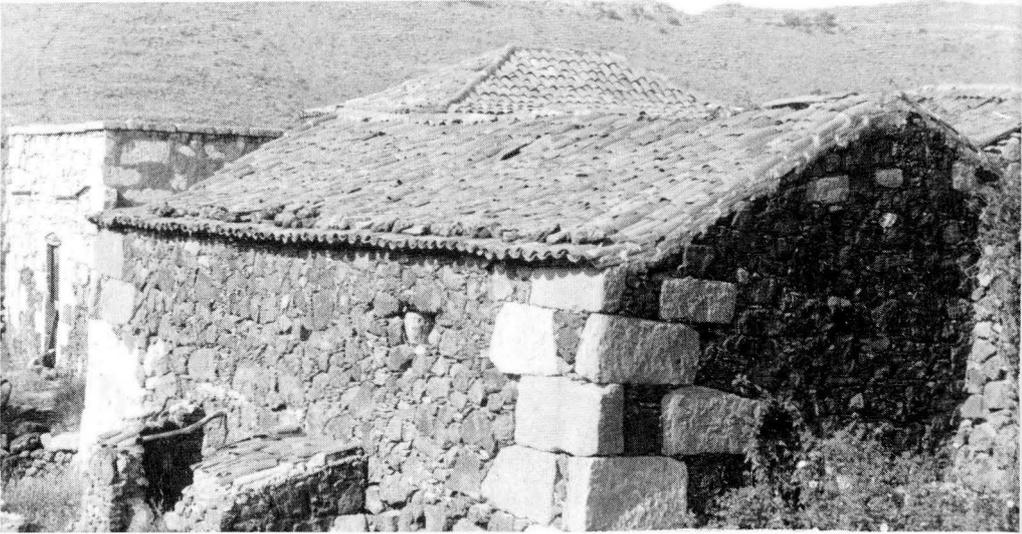
d) Las tejas: van añadidas en hileras extendidas desde la parte más alta de la casa hasta las paredes laterales. Primero una capa con la parte curva hacia abajo ("*las canales*") y sobre esas otras en sentido contrario ("*las cubiertas*"), de forma que una "*pata*" descansa en la mitad de una teja inferior y la otra en la siguiente, consiguiéndose de ese modo que el agua de la lluvia se deslice por los canalillos así constituidos.

En la cúspide de la casa, o encuentro de las dos vertientes, aparece un caballete o hilera de tejas, superpuestas por uño de sus extremos, recubiertas por una capa de cal mezclada con arena y agua. En los lados frontales de las dos vertientes aparecen otros caballetes, afianzados en su base, igual que el anterior, mediante el uso de la mezcla antes nombrada. El objetivo de todos ellos no es otro que el de evitar que los temporales levantasen la techumbre, a lo que obedece, igualmente, la presencia, en ocasiones, de piedras de relativo gran tamaño dispuestas en hilera sobre las tejas más bajas, evitando, al mismo tiempo, que puedan rodarse hacia delante.

Hemos visto casas cuyos lados laterales (principalmente el que corresponde a la fachada, donde se dispone la puerta y, a veces, ventanas), aparecen rematados por un alero (véase dibujo nº 6), orientado a dar sombra y a conseguir que el agua de la lluvia, al rodar por la techumbre, caiga a cierta distancia con respecto a la pared, encalada en ocasiones y levantada con piedras escogidas y mejoradas, principalmente las de los vanos y esquinas, diseñadas éstas últimas, frecuentemente, con bloques de tosca blanca. Dicho alero, simple y funcional, se consigue de la siguiente manera: sobre la parte alta de la pared se colocan tejas, una al lado de la otra, puestas boca abajo, las cuales sobresalen alrededor de 10 cm con respecto a la pared. Se recubrían por encima con una estrecha capa (5 ó 10 cm), mezcla de agua, cal y arena. Sobre este nuevo espacio, o remate de la pared, descansan las últimas tejas de la techumbre, haciéndolo de la forma anteriormente descrita, es decir, unas boca abajo y, sobre ellas, otras boca arriba; la parte terminal de dichas tejas sobresale (15, 20 ó 25 cm) con respecto a la línea de la pared.



DIBUJO Nº 5: Esquema del armazón de la techumbre

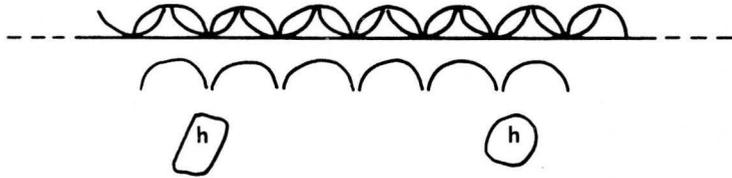


Techumbre de una casa de La Hoya

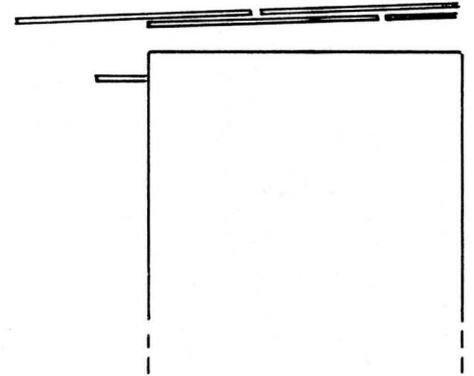
Nos relató nuestro informante, D. Juan Marrero García, que desde sus años de infancia había en el pago de La Hoya casas de tejas y de azotea. Estas últimas, y las más modernas de plancha de cemento, acabarían dejando inhabitadas a las más antiguas casas de tejas y, consecuentemente, al oficio de la tejería. La techumbre, plana, de las casas de azotea, sucedánea de las cubiertas con tejas, se conseguía, de abajo hacia arriba, disponiendo los siguientes elementos:

- a. Vigas, dispuestas sobre las paredes de la vivienda, equidistantes, aproximadamente, medio metro.
- b. Sobre ellas un entablillado que cubría toda la superficie. Las tablas, de almendrero o de tea, a las que se quitaba la cáscara, medían unos 60 cm de anchura y "dos o tres dedos de alto".
- c. Tendido o capa de barro -uno cualquiera, cernido- de unos "dos dedos" de altura.
- d. Capa de cal y picón, amasados con agua, "del alto de una mano".

A

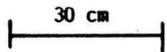


B



27

h = terminar de los hibrones



DIBUJO Nº 6: Alero (A: Vista frontal. B: Sección)

- e. A los dos o tres días, cuando la última capa estaba "*cuajada*", se bruñía con la ayuda de un callao de basalto compacto ("*liso*") adaptado al tamaño de la mano. Se hacía, sentado o de rodillas, a lo largo de diez o doce días: "*tiene que hacer un liso*", es decir, hasta ser totalmente impermeable, evitando así que se mojara el interior de la casa. De ese modo el agua de la lluvia rodaba hasta los canalillos dispuestos estratégicamente que la conducían hasta el interior del aljibe.

Se recuerda en La Hoya otra utilidad de las viejas tejas. En momentos de crisis, como la época de la Primera Guerra Mundial, en la que escaseaban tantas cosas, entre ellas los fósforos o "*cerillos*", el fuego se encendía frotando el "*dislabón*" de hierro contra la piedra de fuego, saltando chispas con las que se hacía prender a "*las tiznas de leña*" situadas debajo mismo de la piedra y el eslabón. A fin de conservar el fuego se hacía lo siguiente: en el interior de una teja, puesta boca arriba, se colocaban, alineados y pegados, boñigos secos; se le prendía fuego al primero y, paulatina y lentamente, se iba propagando de uno a otro y así se disponía de fuego al siguiente día. El citado artilugio, usado para mantener el fuego, se colocaba sobre el poyo de la cocinita: "*de eso me acuerdo yo, de todas esas cosas*".

LIMPIEZA DEL LUGAR

Ya hemos indicado que la pila de amasar el barro se había derruido hacía bastantes años. El espacio situado delante del horno había sido parcialmente entullado con los materiales que se removieron al construir la moderna carretera asfaltada. Parte del mismo correspondía al mantillo, cubierto en gran medida por un montículo de jable, y todo él por gran cantidad de magarzas, planta que, mientras las hubo, sirvió de pasto a las reses camellares, tan asiduas en esta parte del Sur de la isla, empleadas como medio de transporte y para arar los campos.

Se procedió a cortar las magarzas, a desentullar la zona próxima al horno, y a limpiar el alargado y estrecho poyo que se extendía entre el horno y la vía antes nombrada.



Labores de limpieza

Fue retirada la basura (papeles, latas...) acumulada en la zona del mantillo y en el interior del horno.

RECONSTRUCCION DEL HORNO

Tras las labores de investigación y limpieza se emprendió la tarea de reconstruir el horno. Creemos que es la primera vez que en Canarias se efectúa una tarea de tal índole⁹.

El estado en que se encontraba el horno de tejas de La Hoya era el siguiente: en la parte superior se habían caído algunas piedras; faltaba la zona convexa del segundo arco de la cámara baja; se habían

⁹ Cuando el proceso se encontraba ya bastante avanzado, se nos informó que la Asociación de Vecinos de La Cruz de Tea (Granadilla de Abona) estaba reparando el horno de tejas existente en dicho pago.

desprendido, debido a ello, la casi totalidad de las piedras puentes que estuvieron colocadas entre el mencionado arco y los inmediatos; todo lo cual produjo, de otra parte, el desplome de la capa o red de barro cocido, intermedia entre las dos cámaras.

La parte más elevada del horno fue reparada por dos albañiles, el maestro D. Gregorio Vargas Toledo, de 59 años, y su ayudante D. Genaro Yanes Luis, de 27, gentilmente cedidos por el Excmo. Ayuntamiento de San Miguel de Abona, institución que se interesó y colaboró en la empresa.

Las obras de la cámara baja estuvieron dirigidas por los especialistas en alfarería canaria, José Manuel Espinel Cejas y Carlos Leocadio González López, componentes, además, del equipo autor del presente estudio. Sobre un arco de madera, flexible, se colocaron las piedras o archetes del arco deteriorado y entre él y los dos arcos limítrofes se encajaron las piedras puentes. Todo se cubrió con barro -el mismo que utilizaron los antiguos, recogido donde lo hacían ellos- y sobre esa estructura se acabó de aplanar la "rede" en la que se horadaron los orificios correspondientes por donde accedía la candela desde la cámara baja a la alta.

Todo se llevó a cabo empleando los mismos materiales que usaron los primigenios constructores del horno.

En el poyo y en las proximidades del horno se plantaron vegetales canarios característicos de la zona y se sugirió colocar una placa con la siguiente leyenda: *Horno de "Andrés Delgado". Se acabó de reparar en abril de 1993.*

Otro de los componentes del equipo de investigación, David A. González García, estudioso de la fotografía, realizó fotografías de todo el proceso seguido. Una exposición de las mismas quiere mostrarse en la Escuela de Magisterio de La Laguna y en el Ayuntamiento de San Miguel de Abona, instituciones relacionadas con este trabajo de investigación, limpieza y reconstrucción efectuado en torno a la figura del único horno existente en el pago de La Hoya (San Miguel de Abona, Tenerife).

APENDICE

ANALISIS DEL BARRO USADO EN LA ELABORACION DE LAS TEJAS

Carmen González Soto (Departamento de Edafología y Geología.
Universidad de La Laguna)

Análisis granulométrico

Se ha seguido el método del hidrómetro (hidrómetro de Boyoucos).

Fracción	%
Arcilla ($< 2 \mu$)	56.7
Limo fino ($2 \mu - 20 \mu$)	24.3
Limo grueso ($20 \mu - 50 \mu$)	9.7
Arena fina ($50 \mu - 200 \mu$)	4.5
Arena gruesa ($200 \mu - 2 \text{ mm}$)	4.8

Estudio de la mineralogía

El estudio mineralógico se ha hecho por Difracción de Rayos X.

Condiciones de trabajo

- Difractómetro marca Philips, modelo PW 1720
- Tubo de cobalto
- 40 KV, 30 mA
- Filtro de hierro
- Velocidad de exploración $2^\circ/\text{min}$
- Sensibilidad 10^3

Los registros de la muestra han sido realizados por los métodos de: Polvo Desorientado y Agregado Orientado con diferentes tratamientos (calentamiento a 105° , 500° e hinchamiento con etilen-glicol).

En los diagramas de Rayos X, por el método de Polvo Desorientado, se observan principalmente Feldespato potásico (Sanidina KAlSi_3O_8), pequeñas cantidades de Cuarzo (SiO_2) y trazas de Magnetita (Fe_3O_4).

En cuanto a la fracción arcilla, después de haber sido tratada por el método de Agregado Orientado, se observa una mezcla de arcillas 2/1

(Ilita muy abierta) y 1/1 (Caolinita).

Análisis total

Realizado por medio de un ataque con ácido fluorhídrico y posterior determinación en espectrofotometría de absorción atómica:

Al ₂ O ₃	20.4 %
Fe ₂ O ₃	6.3 %
Mn O ₂	0.1 %
Ti O ₂	1.6 %
Zn O	0.1 %
Fe ₂ O ₃	6.3 %
Ca O	0.2 %
K ₂ O	3.4 %
Mg O	2.1 %
Na ₂ O	0.2 %

El porcentaje de agua fue determinado por diferencia entre el contenido en agua a 1.000° C y a 105° C:

H ₂ O	10.7 %
------------------	--------

El porcentaje en Sílice fue estimado por diferencia:

Si O ₂	48.6 %
-------------------	--------

NOMBRES POPULARES Y CIENTIFICOS DE LAS PLANTAS MENCIONADAS EN EL PRESENTE ESTUDIO

Guargaso	<i>Cistus monspeliensis</i>
Balo	<i>Plocama pendula</i>
Magarza	<i>Argyranthemum frutescens</i>
Cardón	<i>Euphorbia canariensis</i>
Papa	<i>Solanum tuberosum</i>
Almendrero	<i>Prunus dulcis</i>
Pino	<i>Pinus canariensis</i>