

La alfarería tradicional de Lugarejos

(Artenara, Gran Canaria)

La memoria recuperada

Un estudio histórico y etnográfico



Juan M. Zamora Maldonado

La alfarería tradicional de Lugarejos

(Artenara, Gran Canaria)

La memoria recuperada

Un estudio histórico y etnográfico

Juan M. Zamora Maldonado

Primera edición: Febrero de 2021

Edita:

FEDAC. Fundación para la Etnografía y
el Desarrollo de la Artesanía Canaria

© **Autor:**

Juan M. Zamora Maldonado

Todos los derechos reservados. Ninguna parte de esta
publicación puede ser reproducida, almacenada o
transmitida por ningún medio, ya sea eléctrico, químico,
mecánico, óptico, de grabación o de fotocopia sin per-
misso previo del autor.

Maquetación e impresión:

Primera Impresión
Complejo Empresarial Macresa · Nave 30
35010 Las Palmas de Gran Canaria
Teléfonos: 828 781 790 / 675 308 805
Email: primeraimpresiondigital@gmail.com

ISBN:

978-84-1353-037-6

Depósito Legal:

GC 302-2020

Impreso y realizado en las Islas Canarias
Printed and made in the Canary Islands

*El bernegal viejo, quebrado por el tiempo.
Huellas de manos lejanas. Memorias olvidadas.
En su interior oscuro, atrapado el silencio del olvido.*

Juan M. Zamora Maldonado

Dedicatoria

*A los habitantes de ayer y hoy de Lugarejos.
A mi querida madre que un día vio el vuelo del zepelín y soñó...
A mi hijo Saulo Doramas y a mi compañera Fátima,
argonautas en el viaje de mi vida.*

Ahora que culmina el profundo proceso de cambio social y la cultura tradicional pasa de ser algo vivido a ser algo aprendido, trabajos como el que ahora presentamos, son más importantes que nunca. Zamora, y con él la Fedac y el Cabildo de Gran Canaria, se sitúan en la última línea de defensa para protegernos de la pérdida de saberes ancestrales que, si no fuera por estudios como éste, desaparecerían definitivamente. Debemos agradecer el duro trabajo que supone agregar los recuerdos e imágenes de los más viejos a una amplia recopilación de documentación archivística, para ofrecernos un imponente recurso que nos hacen avanzar en la interpretación del proceso histórico que nos lleva al Centro Locero de Lugarejos, un importante valor cultural prácticamente inédito en la bibliografía.

A todo esto, debemos añadir un detallado estudio de los procesos de elaboración, desde la obtención de las materias primas hasta las fases finales de cocción en los característicos guisaderos, pasando por el modelado y decoración de las piezas y su tipología.

Tampoco olvida el autor el contexto socioeconómico en que se desarrolla la actividad, dando especial importancia al proceso histórico que da lugar al nacimiento de este Centro Locero y a su evolución en el tiempo, a medida que la demanda de piezas va siendo modulada por el cambio de las condiciones ambientales y económicas.

Por todo ello nos sentimos orgullosos de participar en la edición del libro que aquí presentamos.

Minerva Alonso Santana
Presidenta de la Fedac

ÍNDICE

AGRADECIMIENTOS	13
PRÓLOGO	15
I. INTRODUCCIÓN	17
1.1. Objetivos, contenidos, fuentes y metodología	19
1.2. El marco económico e histórico del siglo XIX	26
1.3. Los estudios cerámicos de Lugarejos	33
II. EL ESPACIO FÍSICO Y DEMOGRÁFICO	39
2.1. Espacio geográfico	41
2.2. El topónimo de Lugarejos	43
2.3. Espacio demográfico	44
2.4. Los caminos	50
III. CONDICIONES SOCIALES DE LAS LOCERAS	53
3.1. Condiciones económicas	55
3.2. La enfermedad	59
3.3. La muerte	61
3.4. La enseñanza	62
3.5. El molino	66
3.6. Aspectos lúdicos	67
IV. LAS MATERIAS PRIMAS Y SU OBTENCIÓN	79
4.1. El barro	83
4.1.1. Localización	84
4.1.2. Extracción y transporte	86
4.1.3. Almacenamiento	86
4.2. La arena	87
4.3. La almagre	88
4.4. El agua	89

V. PREPARACIÓN DEL BARRO	91
5.1. El secado	93
5.2. Limpieza	93
5.3. La pila	94
5.4. Pisado del barro	95
VI. ELABORACIÓN DE LA LOZA	99
6.1. La cueva de la loza	101
6.2. Las herramientas	102
6.2.1. Objetos pasivos	102
6.2.2. Objetos activos	103
6.2.3. Objetos mixtos	104
6.3. El levantado	104
6.4. El raspado y esponjado	107
6.5. El almagrado y El bruñido final	109
VII. PROCESO DE GUISADO	113
7.1. Características de los hornos de Lugarejos guisaderos	115
7.2. Secado	117
7.3. Armar la loza	118
7.4. El guisado	119
7.5. La leña	121
7.6. Distribución espacial y temporal de los guisaderos	122
VIII. LA VENTA Y LUGARES DE DISTRIBUCIÓN	127
IX. SOBRE LA TIPOLOGÍA DE LA LOZA	137
9.1. Técnicas decorativas	142
9.1.1. La impregnación	143
9.1.2. El bruñido	143
9.1.3. La escisión	145
9.1.4. Por presión	145
9.2. Apéndices, tapas, tapones y cucharas	146

9.3. Vertederos	153
9.4. Macetas para pinos	154
9.5. Elaboración de tejas	159
X. INICIO Y DESAPARICIÓN DE LA ACTIVIDAD LOCERA	161
10.1. Sobre el probable origen	163
10.1.1. Francisco Escolar y Serrano	163
10.1.2. Los antecedentes familiares de las loceras	164
10.1.3. Sobre la organización del trabajo	187
10.1.4. Sobre los aspectos técnicos	188
10.1.5. Sobre las barreras	189
10.2. Loceras en La Aldea	190
10.2.1. Primera época	190
10.2.2. Segunda época	190
10.2.3. Tercera época	192
10.3. El final de una tradición	194
XI. ANEXOS	199
Anexo I. Glosario de términos	201
Anexo II. Relación de las fuentes documentales	209
Anexo III. Abreviaturas utilizadas	212
XII. BIBLIOGRAFÍA	213

AGRADECIMIENTOS

Esta obra que tienes en tus manos, no hubiera visto la luz sin la colaboración y ayuda prestada por una serie de personas e instituciones, desde aquí quisiera hacerles llegar mi más sincero agradecimiento.

El mayor reconocimiento lo dirijo a los informantes y en especial a D. José Cubas García, “la memoria de Lugarejos” por la amabilidad y cooperación siempre prestada. A la locera, D.^a Ana Viera González, por su buena disposición al demostrarme en varias ocasiones la forma en que se trabajaba el barro en Lugarejos y, así como por su constante interés para que el proyecto de este libro se culminara con éxito. A D.^a María León Sánchez, locera actual de Lugarejos, por la ayuda prestada; imprescindible e inestimable fue su colaboración, sobre todo a la hora de rescatar algunas tipologías ya extintas. Al locero D. Justo Cubas Cubas, por los valiosos datos que nos aportó y asimismo a su mujer D.^a Luisa Reyes Santana. A D. Severiano Cubas García, colaborador valioso en las tareas de campo. A la locera, D.^a Teresa Carmela Lugo Medina, por prestarnos sus recuerdos. A los alfareros de torno, D. Rafael Martín Esposito Tenoya (Las Palmas de Gran Canaria), D. Roberto Iborra Llopis de Agost (Alicante) y D. Domingo Ojeda Ortega por sus aportaciones tanto técnicas, como por la información facilitada.

A D.^a Ángela Jaizme Jerez, Maestra de Taller Cerámico, en la Escuela de Arte Superior y Diseño de Gran Canaria por elaborar el hermoso y entrañable prólogo de esta obra. A los amigos e investigadores, D. Javier Morales Medina, biólogo, por la ayuda prestada en las correcciones y por sus enriquecedores consejos a D. Antonio Jiménez Medina, doctor en Historia y especialista en cerámica tradicional, por su colaboración y ayuda prestada. A la arqueóloga

doctora en Geografía e Historia D.^a Amelia C. Rodríguez Rodríguez docente de la ULPGG por compartir información y sugerentes reflexiones. A D. José Ángel Hernández Marrero, alfarero e investigador, por compartir información durante todos estos años. A D. Francisco Suárez Moreno, historiador y cronista oficial de La Aldea de San Nicolás por los datos facilitados. A D. Pedro Quintana Andrés, doctor en Historia por la información aportada y a María José Matos Wagner especialista en cerámica bereber por compartir sus conocimientos.

A los informantes muchos de ellos ya fallecidos sin ellos esta obra sería imposible de realizar, los de Lugarejos (Artenara): D.^a Amada Cubas Reyes, D.^a Angelita ¹ Rodríguez Cubas, D.^a Clara Viera González, D.^a Clara Viera Ramos, D.^a Eleuteria Suárez Suárez, D. Francisco Púlido Ramos, D. Higinio Santana Cabrera, D. Isidoro Cubas Reyes, D. José Cubas García, D. Juan Molina Suárez, D. Juan Santana Cabrera, D.^a Juana Cubas Vega, D. Justo Cubas Cubas, D. Manuel Cubas García, D.^a María Leocadia Cubas Cubas, D. Miguel González Díaz, D. Santiago Cubas Cubas, D. Santiago Cubas Cubas, D. Secundino Viera Ramos, D. Severiano Cubas García; de Las Hoyas (Artenara) D. Juan Cabrera Ramos; de Las Arvejas (Artenara): D. Manuel Godoy García; de Tifaracás (Artenara): D. Jesús Falcón Suárez; de Fontanales (Moya): D. Vicente Cardona Reyes; de Fagajesto (Gáldar): D. Felipe Cubas Medina; de Hoya de Pine-da (Gáldar y Santa María de Guía): D. Nicolás Godoy Vega, D.^a Juliana María Suárez Vega y D.^a Irene Godoy García; de Agost (Alicante): D. Roberto Iborra Llopis; de Barranco Hondo (Gáldar): D.^a Isabel Guillén

1. Los nombres de hombres o mujeres, adultos, aparecen en el texto, en numerosas ocasiones, en diminutivo, esto en el mundo rural grancanario es un signo de respeto hacia la persona nombrada.

Cubas; de Teror D. Juan Ortega Montesdeoca y de Arucas D.^a Felisa Pérez Henríquez.

Al Obispado de Canarias, y a los distintos párrocos de los archivos consultados en especial a D. Juan Molina Benítez párroco de San Matías de Artenara, así como al personal técnico del Archivo Histórico Diocesano de Las Palmas.

Al Museo Canario, especialmente al personal técnico de la Biblioteca y hemeroteca, a D. David González Quintana y D. Tanausú Pérez García y al amigo D. Antonio Betancor Rodríguez técnico también de esta institución. Al doctor en Filología Hispánica D. José Yeray Rodríguez Quintana.

Al personal del Museo Etnográfico Santiago Aranda Las Cuevas en Artenara, en especial a D. César Agut i Ferré por la información compartida. A D. Juan Cubas Montesdeoca, propietario del Museo Etnográfico de Barranco Hondo de Abajo por la ayuda y colaboración prestada. A D. Francisco Suárez García, propietario del Museo tres Cruces de los Oficios típicos Canarios, por mostrarnos sus fondos cerámicos.

Al personal técnico de Medio Ambiente del Cabildo de Gran Canaria por la colaboración prestada en el estudio de las antiguas macetas de los viveros de pinos. A la alfarera María del Rosario Miranda Ramírez (Saro), por la ayuda prestada. Al archivero del Archivo Histórico Municipal de Teror D. Francisco Suárez Ojeda.

A la Fundación para la Etnografía y el Desarrollo de la Artesanía Canaria (FEDAC), organismo autónomo del Cabildo de Gran Canaria por la publicación de este libro. Concretamente a la doctora D.^a Caridad Rodríguez Pérez Galdós por creer en este proyecto, hoy hecho realidad desde el principio, por sus reflexiones y ayuda en las correcciones A los técnicos D. Francisco Mireles Betancor y el doctor D. Gabriel Betancor Quintana. Y a los miembros de la Junta Rectora de la FEDAC que dieron crédito a este trabajo, en especial a su Presidenta D.^a Minerva Alonso Santana.

Y como no, a mi familia y demás amigos por siempre estar ahí.

PRÓLOGO

Eso es el barro...

Olor de la tierra mojada tras la lluvia, profundo y fresco.

Barro de las tierras del Pinar de Tamadaba, arena de profundos barrancos, leña de piñas, pinocha y jorgazos en el azocado guisadero, herramientas simples como callaos y cañas y sobre todo las manos, las manos de sus gentes...

Ese es el origen de la loza de Lugarejos, testigo que da lugar a este estudio.

Y es en “La Memoria recuperada de La Alfarería Tradicional de Lugarejos”, que nos trae Juan M. Zamora Maldonado, su autor, que no solo nos acerca a esta loza característica, sino que también de forma transversal, nos adentra a múltiples facetas: sociología, historia, demografía, política, economía, arte, folklore, ...; de este entorno cumbreño, ya que dentro de su lectura nos transporta con su pasión y nos alonga allá arriba y ensoñamos....

Con la aparición de nuevos materiales en la primera mitad del siglo XX. La loza canaria comienza a extinguirse, hace ya más de 60 años. Al perder su utilidad tan solo pervive su sentido decorativo o como recuerdos del pasado. En boca de las últimas loceras: “son de vista”. Por lo tanto, las zonas de producción locera, perdieron sobre todo ser un apoyo económico secundario de las familias o elemento de posibles trueques.

A unos pocos nos dio tiempo de aprender el oficio heredado, de mantener la técnica ancestral del levantado de las piezas, los barros y almagres, el guisado, etc. Sintiendo la responsabilidad de su divulgación, a través de los talleres, escuelas, cursos, despertando mucho interés y teniendo buena acogida.

Estamos evolucionando al ritmo de esta sociedad cambiante, avanzando con ella y utilizando técnicas nuevas que faciliten la preparación del barro, investigando en sus componentes y procedencia, en las mezclas con otros materiales, en los acabados que obtenemos de los hornos al llevarlos a distintas temperaturas. Partimos de las formas aborígenes y tradicionales recibidas, para realizar formas nuevas llenas de creatividad y personalidad, que atiendan a la demanda de las necesidades actuales.

Trabajos como este nos llenan de ilusión y quiero agradecerle a Juan Zamora, además de permitirme expresarme y prologarle, que la metodología de su obra y el rigor con el cual ha recuperado innumerables datos aquí expuestos, un enorme trabajo donde hace un análisis de toda la documentación recopilada dando un punto de vista lleno de respeto y veracidad. Permittiéndonos aclarar distintos supuestos e incertidumbres que de manera vaga y confusa nos transmitieron otros en el pasado

También podríamos cerrar los ojos, oler y al igual que la Cieguita de Lugarejos, con tacto fino, unir tacto con recuerdos, dejar surgir desde el inconsciente de la memoria, aquellas tinajas, bernegales, juegos de café, jarras y braseros, todos ellos con su bermellón almagrado, bien alisadas y llenas de geométricos dibujos.

Vuelvo al taller en busca del barro, amasarlo y sentirlo para darle forma y me siga contando.

Ángela Jaizme Jerez.

Maestra de Taller Cerámico, en la Escuela de Arte Superior y Diseño de Gran Canaria.

I. INTRODUCCIÓN





“Las historias son escritas no sólo por gente y sobre gente, también para gente. La gente sobre la que se escribe la historia vive en el pasado, pero el historiador y sus lectores viven en el presente” (Hull, 1975).

1.1. Objetivos, Contenidos, fuentes 1.1. y metodología.

La actividad alfarera tradicional canaria plantea numerosos interrogantes sobre su origen. Dentro del modelo comparativo en sociedades estructuralmente diferentes como son la indígena y la nueva sociedad del siglo XV, puede existir el error de interpretar como analogías lo que no son más que semejanzas estructurales y casuales o multicausales. Si hacemos preguntas más variadas las respuestas serán más instructivas, pero ello implica un conocimiento extenso facilitado por los estudios multidisciplinarios.

Este estudio trata sobre la alfarería antigua de la localidad de Lugarejos en el término municipal de Artenara, en la isla de Gran Canaria. Es el tercer monográfico que realizamos sobre un centro locero² de Gran Canaria. Con esta serie de trabajos pretendemos enriquecer el conocimiento sobre la cerámica tradicional canaria.



Vista general de Lugarejos. Foto: autor. 2009.

De los tres grandes centros loceros (de primer rango)³ vigentes en esta isla hasta mediados del siglo XX era el de Lugarejos el que menos información ofrecía. Los datos bibliográficos que teníamos sobre la historia de la alfarería en Lugarejos eran escasos y relativamente recientes. Por consiguiente, la información oral se convirtió en un primer momento en un pilar básico para el inicio de las investigaciones. Hemos intentado, seguir en todo momento en esta obra la filosofía que entraña en el párrafo que encabeza este primer capítulo, sin renunciar para ello en ningún momento al empleo de una metodología empírica.

Queremos resaltar en estas páginas un segmento de la historia de estas personas humildes en su lucha por la supervivencia, dentro de un marco económico y social determinado e indivisible. Este hecho marcó la aparición y la pervivencia de esta tradición artesanal y su posterior desaparición en Lugarejos. Este intento de rescatar parte de la memoria de los vencidos estaba condenada al ostracismo⁴.

La cerámica⁵ es el resultado final de un proceso tecnológico de transformación de determinadas mate-

2. En el año 2004 aparece el libro *El centro locero de Tunte* y en el año 2008 se publicó la obra *Historia de la alfarería tradicional en Hoya de Pineda*.

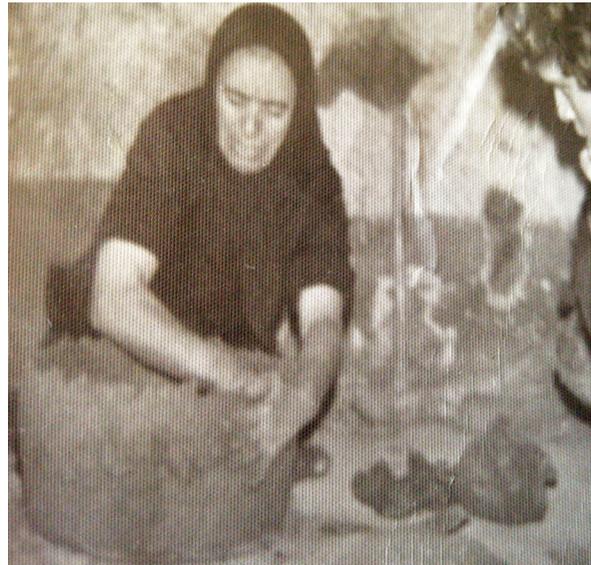
3. Planteamos la existencia en el pasado de centros loceros de primer rango cuando una gran parte de la población femenina que habitaba en este lugar se dedicaba a la actividad alfarera y los centros loceros de segundo rango son aquellos lugares donde había una actividad locera pero de menor importancia.

4. Paradójicamente la palabra ostracismo, viene del griego *ostrakon*. En la antigua ciudad de Atenas una vez al año en la colina del barrio de los alfareros se celebraban votaciones para decidir que ciudadanos por sus comportamientos serían desterrados durante diez años de la ciudad. El material donde se escribían con objetos punzantes los nombres de los candidatos al exilio obligado, eran los restos cerámicos defectuosos que al romperse recordaban a las conchas de las ostras.

5. El sustantivo cerámica deriva de la palabra griega, *κεραμικός* cuyo significado literal es “sustancia quemada”.

rias primas (barro y arena). Esta es sin duda uno de los mayores logros tecnológicos del ser humano, la gran variedad, formas y tipos, han sido sin duda considerables a lo largo de la historia. Siendo un elemento clave que ha definido diferentes culturas y épocas en relación a sus características (fósil director). Constituye uno de los materiales artificiales de mayor pervivencia en el tiempo debido a su perdurabilidad. La cerámica es el primer material artificial producido por el género humano. Este descubrimiento se generalizó en el Neolítico hacia el 7.000 – 5.500 a. de C. En este sentido, sabemos que esta actividad alfarera comenzó su desarrollo mucho antes en pleno Paleolítico Superior. Así las primeras referencias documentadas se localizan en la cueva de Dolní Věstonice, República Checa, yacimiento datado entre el 27.000 y el 25.000 antes del presente (dentro del Gravitiense en la denominada cultura Pavlov) donde se hallaron una figura femenina, denominada “venus negra o venus de Věstonice”, así como figuras de animales y 2.000 bolas de arcilla sin modelar (Zorrilla Almázar, 2016). Otra referencia importante es la denominada Cultura Jomón, datada en torno al IX milenio a. C. en Japón (Muñoz, Fernández y Hernando, 2002, p. 59). En Hunan, en China, en la Cueva de Yuchanyan han aparecido restos de cerámica con una antigüedad de 18.300- 15.430 años de edad que las convierten en las más antiguas (Carbognell, 2009); junto a las halladas en la cueva de Xianrendong en la provincia de Jiangxi, también al sur de China de unos 20.000 años de edad, según publica la revista Science.

En este sentido, estas nuevas dataciones cambian por completo las teorías de la aparición de la cerámica en el Próximo Oriente, fruto de la llamada “Revolución Neolítica” descrita por Gordon Childe y siempre relacionada con la aparición de la agricultura. Estas re-



La locera Guadalupe Niebla en El Cercado, La Gomera en 1978.
Archivo autor.

cientes fechas demuestran que la alfarería aparece al menos 10.000 años antes que la agricultura. La cerámica, ya está presente en el Magreb, Sahara y la Península Ibérica (Andalucía oriental) desde el VI milenio a. de C. (Muñoz, Fernández y Hernando, 2002, pp. 40-41).

“Supone la transformación de una materia sólida –La arcilla- en una sustancia plástica modelable, y en sólida tras el proceso de secado y cocción. La fabricación de recipientes de tierra cocida, que pueden colocarse al fuego, tener propiedades impermeables y servir de contenedor o vajilla, es sin duda un buen ejemplo del grado de desarrollo tecnológico de las comunidades neolíticas y de la respuesta a unas necesidades cada vez más exigentes de la nueva sociedad” (Muñoz, 2001, p. 33).

El proceso tecnológico que caracteriza a la antigua cerámica tradicional canaria es de un singular arcaísmo cuyo origen se establece, sin lugar a dudas, en las tradiciones neolíticas, que se conservó en Canarias hasta bien entrado el siglo XX. En el estado actual de las investigaciones, sabemos que tuvo un importante desarrollo en los siglos XVII, XVIII y XIX, llegándose a exportar en estos años entre las islas e incluso a otros continentes. En la actualidad, gracias al esfuerzo tanto de personas como de instituciones interesadas en salvaguardar este legado cultural se ha logrado conservar esta tecnología alfarera que estaba condenada a su desaparición.

El origen de esta actividad locera tradicional habría que buscarla en el norte África, en la cerámica bereber, elaborada por el sistema de urdido por las diferentes tribus. Utilizando la analogía comparativa, observamos la existencia de una serie de similitudes tecnológicas que relacionan ambas alfarerías. Ahora la cuestión es la siguiente: ¿esta tradición es heredera de la alfarería de las antiguas culturas indígenas que habitaban el archipiélago? o por el contrario ¿pudo llegar después de la conquista con las poblaciones moriscas africanas que fueron traídas a canarias desde el siglo XV? Interrogantes aún pendientes de responder. A lo largo del tiempo esta loza va sufriendo influjo de piezas de cerámicas procedentes de la península ibérica, y durante el siglo XIX observamos una probable influencia británica en algunas de sus tipologías propuestas.

“La arqueología, así como la etnografía o cualquier otra rama de las ciencias antropológicas tiene como uno de sus fines principales estudiar la variabilidad de las sociedades humanas y entender los procesos culturales, por lo tanto, es totalmente lícito estudiar sociedades presentes ya sea para aportar de manera directa a estos

finos o de formas más indirectas mediante la identificación de referentes análogos que sirvan para entender las sociedades del pasado” (Politis, 2002, p. 63).

Asumimos el concepto “tradicional” como una herencia del pasado, con el mismo enfoque que el investigador Miguel Alba, aborda en su tesis doctoral, acerca de la alfarería tradicional extremeña. Nos dice lo siguiente:

“En la concepción más extendida, la tradición es asumida como un “legado del pasado”, por lo que se subraya el sentido de continuidad cultural. Sin embargo, la revisión del concepto que se ha llevado a cabo por parte de la antropología, se entiende la tradición en su dialéctica de continuidad y cambio. La tradición crearía un nexo entre pasado y presente a través de la repetición, pero también de la selección. (Caro Baroja, 1971: 30). Por ello, la tradición debe de ser interpretada como “una construcción social que cambia temporalmente, de una generación a otra; y especialmente, de un lugar a otro” (Marcos, 2004: 926). Y en esta visión dinámica, los patrones de aprendizaje (que suponen años de formación, imitación) y los condicionamientos socioeconómicos son determinantes tanto en el mantenimiento como en el cambio, mientras que los “hábitos motores” son resistentes a él (Vidal y García, 2009)... Así pues, las sociedades desarrollan hábitos tecnológicos que se afianzan y perduran por su repetición prolongada pasando a ser considerados, con el tiempo tradicionales. Sin embargo, como ya tendremos ocasión de comprobar, la dialéctica repetición/innovación es una tensión constante en cual-

quier actividad humana, por lo que determinar su alcance depende de los presupuestos de partida y de su delimitación. Es fundamental, por tanto, establecer cuál es el sentido atribuido al termino “tradicional” y a sus límites...” (Alba, 2015, pp. 14-15).

Esta obra intenta huir del folklorismo que entiende a la tradición popular como una fe o una ideología inamovible en una supuesta tradición que hay que salvar o conservar renunciando por ello a su estudio como ciencia en un contexto más amplio, donde confluyeron lo culto y lo popular, lo urbano y lo rural, lo oral y escrito es evidente (Díaz, 1999).

El éxito de esta alfarería tradicional que pervivió a lo largo de siglos pese a su relativa fragilidad, se debió en gran medida a su bajo costo y adaptabilidad a las necesidades de la vida cotidiana, sin olvidarnos de la rentabilidad que el grupo productor obtenía.

La alfarería que estudiamos, nos da una información valiosa en la medida que no solo nos indica el modo de vida de la sociedad en la que se desarrolló, sino también sus soluciones ante determinadas funciones. Pueden ser aplicables a otras alfarerías desaparecidas, que compartieron un mismo espacio geográfico, aunque sus creadores pertenecieran a épocas y culturas tecnológicas diferentes, siendo de esta manera una

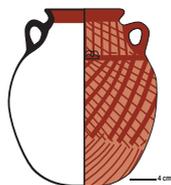
ayuda valiosa junto con la arqueometría a la hora de dar respuesta a la problemática funcional de algunas tipologías cerámicas.

La cerámica tradicional elaborada en Canarias recibía la denominación generalizada de “loza”, término empleado comúnmente por los escribanos desde el siglo XVI, cuando nombraban las vajillas enviadas al continente americano (Sánchez, 1998, p. 125). Esta denominación se sigue usando en Canarias en la actualidad.

Esta obra estudia no solo la historia de esta actividad artesanal vinculada al barro, sino también otros aspectos socio culturales de este grupo en cierto sentido marginal. Encuadrado en un marco cronológico que abarca sobre todo los siglos XVIII, XIX y XX, concretamente hasta 1972, año en que Justo Cubas Cubas el último locero activo abandonó Lugarejos para establecerse en el municipio de Telde.

“Mis hijas fueron creciendo, no les gustaba esto, querían más trabajar en la zafra del tomate y se vinieron pa aquí debajo. Decían que preferían más trabajar de verano a invierno aquí abajo que venir a la zafra y después ir p´ arriba. Yo no quería dos casas repartidas, todos arriba o todos abajo. Al final las fuerza de ellos me ganaron, me vine p´ abajo en el setenta y dos, pero me traje el barro, hacía la loza y se la vendía a los turroneiros esos, maestro Domingo y su hermano pa´ venderlas en las fiestas del Pino. Y yo guisaba en un chiquero que es lo que había, en la Rocha” (Justo Cubas Cubas, 86 años, Telde. 2001).

En el verano de 1994 dentro del proyecto europeo LEADER iniciado en 1991 se impartió el curso



Reconstrucción de cántara probablemente del siglo XIX. Elaborada en Hoya de Pineda. Dibujo autor.

con motivo de las fiestas de La Cueva de este año se celebra en el Centro Cultural (antiguo cine) de Artenara un curso de alfarería de Lugarejos con Manuela como monitora, donde también se realizó un guisado de loza al modo de este antiguo pago locero, concretamente en el Parque José Antonio Ramos. En el referido curso participó un número considerable de vecinos de este municipio. Este fue el comienzo de una nueva etapa para el antiguo centro locero, donde se intentó recuperar la actividad alfarera, deseo que no obtuvo el éxito ansiado por diferentes razones. Este fue un proyecto del Cabildo de Gran Canaria que surge dentro de la iniciativa LEADER I dentro del documento de la Unión Europea, sobre el futuro del mundo rural.

El que fuera maestro del CEIP San Isidro (Terror), César Agut i Ferré, conoce en 1993 a la locera Manuela Santana Cabrera, quedando impactado por su hospitalidad, generosidad y personalidad. Por esta época César era alumno de la Escuela de Artes Aplicadas y Oficios Artísticos en la especialidad de cerámica en Las Palmas de Gran Canaria. Movido por su interés por el conocimiento de la antigua loza tradicional canaria, le propone a la locera dar un curso práctico a un grupo reducido de alumnos de la EAAOA. Manuela Santana aceptó con dos condiciones, no ir ella a buscar los materiales (barro, arena, almagre) y no guisar las piezas cerámicas que se elaboraran en el curso, dada su avanzada edad. Nos comentó el señor Agut, que Manuela en ningún momento planteó una contraposición económica.

Los objetivos que se han establecido en la presente obra son los siguientes:



La locera Manuela Santana Cabrera. Satisfacción. Lugarejos.
Foto: César Agut i Ferré. 1994.

- 1.º Establecer el origen de la actividad locera en Lugarejos. ¿De dónde vino?, ¿Quiénes la trajeron?, ¿Cuándo y por qué?
- 2.º Rescatar de la memoria oral los diferentes aspectos que conformaban la actividad locera en Lugarejos; procesos de fabricación, inmuebles, la comercialización y los modelos de relaciones de trabajo.
- 3.º Estudiar el marco histórico y socioeconómico.
- 4.º Fundamentar algunas de las características de la loza producida en Lugarejos a partir del análisis de las materias primas.
- 5.º Iniciar pautas para la elaboración de un futuro catálogo tipológico que conforme en el futuro una ceramoteca de la antigua loza tradicional canaria.
- 6.º Salvaguardar parte de este legado artístico y cultural para el conocimiento de futuras generaciones. Fuera de toda discusión, es el otro aspecto relevante de esta herencia tecnológica y su conexión directa con las primeras alfarerías, lo que la convierte en una manifestación cultural relevante, siendo un registro todavía vivo de nuestra memoria histórica. Conservar y valorar esta herencia milenaria en su justa medida.

6. Estos alumnos fueron: Marga Brito, Emma Delgado, Rosa Mari Covos, la conocida ceramista Mari Te Mederos, Paco Ojeda y César Agut.

7.º Como último objetivo publicar los resultados de esta investigación en formato libro con la finalidad de divulgar su conocimiento.

En cuanto a Las fuentes empleadas, tanto las impresas como la documentación de archivos (manuscritas), nos han aportado una información muy valiosa a la hora de establecer los antecedentes familiares de las loceras. Entre estas fuentes destacamos las localizadas en los Archivos Parroquiales de San Matías de Artenara, Santiago Apóstol de Gáldar, Santa María de Guía y Santa Brígida (principalmente los libros de bautismos, matrimonios y defunciones). Para facilitar la consulta de los datos obtenidos en estos archivos, hemos elaborado tres modelos distintos de fichas. Los libros parroquiales de San Matías se inauguran oficialmente en 1742, aunque ya se venían usando desde 1735.

A finales del siglo XIX, el Archivo Municipal de Artenara sufrió un aparatoso incendio, concretamente en el año 1895. Este desgraciado suceso hizo desaparecer la valiosa documentación que en él se custodiaba. Los medios escritos de la época recogieron este incidente.

“En la noche del viernes último se incendió en el Pueblo de Artenara- Isla de Canaria- el edificio que ocupaba el Ayuntamiento, habiendo sido presa de las llamas, el archivo y toda la documentación del municipio” (*El Liberal de Tenerife*, 1895, p. 2).

Parte de la prensa de la época mantiene la hipótesis del que el referido incendio fue intencionado para destruir pruebas.

“Dice el Telégrafo de Las Palmas que en San Bartolomé de Tirajana han desaparecido los

libros de la secretaría de aquel Ayuntamiento. Variaciones sobre el mismo tema del incendio del Archivo de Artenara. Lo que importa a los Leoninos⁷ es que desaparezcan documentos para no tener que rendir cuentas y pagar responsabilidades” (*La Opinión*, 1896, p. 2).

Asimismo, se han analizado algunas estadísticas, censos, documentos y padrones, así como relatos y descripciones de viajeros, eruditos, periódicos de distintas épocas, etc., especialmente los depositados en el Archivo, Biblioteca y Hemeroteca de El Museo Canario, en Memoria Digital Canaria, Biblioteca Virtual de Prensa Histórica y la Biblioteca Nacional. En lo referente a la cronología para esta obra.

La bibliografía empleada ha sido extensa y ha girado en torno a los siguientes campos o materias, la metodología etnográfica, la cerámica en arqueología, la cerámica histórica en general, la cerámica tradicional en Canarias y en Gran Canaria, así como la geografía e historia de la isla de Gran Canaria, en particular de Artenara. Los diferentes diccionarios estadísticos publicados en los siglos XVIII, XIX y principios del siglo XX. Asimismo, se ha investigado la escasa bibliografía existente, que se ha podido localizar, específica, referente al centro locero de Lugarejos.

Las fuentes orales han sido imprescindibles como ya indicamos anteriormente. Este recurso es elemental en cualquier trabajo de índole etnográfico, ya que sin esta concepción de lo “oral”, no podríamos haber realizado de forma adecuada esta obra. Por lo tanto, la memoria de la oralidad fue la llave que nos permitió abrir, de forma ordenada y metódica, las

7. Son los seguidores del partido liberal fusionista, de corte monárquico liberal, dirigido por Fernando de León y Castillo.

puertas del pretérito: “la falta de documentación escrita convierte a la memoria humana en la única posibilidad para conocer el pasado” (Murcia Suárez, 1997, p. 363).

Lo que la historiografía reciente denomina “la historia desde abajo”, convierte a la memoria en objeto de estudio de la Historia. Este proceso de reconstrucción histórica del pasado a partir de los testimonios de quienes los vivieron o de lo que oyeron de otras personas, le da un valor significativo e importante a todo ese conjunto de recuerdos. La subjetividad y en ocasiones la volubilidad del testimonio oral conlleva ineludiblemente la contrastación con otros testimonios orales. Todo ello sin renunciar al método científico, en palabras de Bunge: “El conocimiento científico es, por definición, el resultado de la investigación realizada con el método científico y el objetivo de la ciencia”.

Una parte importante del trabajo de campo se basó en la recopilación de la información oral. Como parte inicial del estudio se hicieron las indagaciones pertinentes para localizar y seleccionar a diferentes personas, preferentemente de edad avanzada, que habían tenido alguna relación directa o indirecta con esta actividad: antiguas loceras, familiares de loceras fallecidas y vecinos de Lugarejos. En los aspectos técnicos destacamos la colaboración del locero Justo Cubas y las loceras Ana Viera González, Teresa Carmela Lugo Medina y María Isabel León Sánchez.

El soporte material utilizado para la recogida de la información se ha basado, por una parte, en la recopilación de datos escritos en un cuaderno de campo, y por otra, en los registros sonoros captados mediante un aparato electrónico, del tipo grabadora digital, así como el empleo de la fotografía, vídeo digital y el dibujo. Para las entrevistas orales se elaboró un modelo de ficha, en el



El Locero Justo Cubas alisando una Jarra de cuajar. Archivo autor. 1992.

que se recogió toda una serie de cuestiones relacionadas con el informante. Se valoró en todo momento de manera ordenada la información obtenida, siguiendo una metodología de trabajo consolidada y propuesta por varios autores; Barandiarán (1975), Aguirre (1995), Murcia (1998), García (2004) y Zamora y Jiménez (2004).

Otro aspecto fue la localización y registro de los restos materiales de este centro locero, tanto las diferentes estructuras relacionadas con esta actividad, como los lugares de abastecimiento de materias primas asociadas a esta labor alfarera. Parte importante de esta compilación fue la localización y el estudio de las propias piezas cerámicas anteriores a los años setenta del siglo XX. En este análisis distinguimos: los materiales muebles (recipientes cerámicos), los inmuebles (cuevas-taller, otras cuevas relacionadas con esta labor y hornos) y los lugares de interés (barreras, áreas de extracción del desgrasante, así como la antigua almagrera). Todos estos elementos fueron registrados de forma gráfica a través de fotografías, croquis y dibujos. Esto fue posible gracias a la ayuda de los/as vecinos/as del propio Lugarejos.

Como parte importante del trabajo, hemos abordado el estudio de la tipología de la loza, deteniéndonos en algunos de sus aspectos técnicos, así como en su problemática espacial y temporal. Tenemos que matizar que un estudio pormenorizado desde el punto de vista tipológico, morfológico, funcional, su evolución histórica y por su magnitud, consideramos que necesitaría de ser tratado en un monográfico exclusivo, por cuestiones obvias, no puede tener cabida en esta obra. En relación a la documentación de las piezas cerámicas analizadas, éstas han sido localizadas, sobre todo, en diversas colecciones privadas.

En la presente obra aparecen numerosas citas extraídas de las entrevistas realizadas a los informantes, que aparecen entre comillas, citando el nombre del entrevistado y su edad. Como viene siendo habitual en nuestros trabajos, transcribimos el contenido de lo grabado, respetando en todo momento su lenguaje, dado que este forma parte integrante junto con los otros elementos materiales de un valioso patrimonio cultural en gran medida extinto.

El material fotográfico es casi en su totalidad inédito, también hemos querido incorporar retratos fotográficos de antiguas loceras. Estas fotografías han sido facilitadas por familiares de las artesanas con la intención de ponerle cara a las/os protagonistas de este viaje en el tiempo. Mujeres y hombres que hemos rescatado del olvido. También hemos querido incorporar fotografías de Jorge Pérez, de César Agut i Ferré y de Caridad Rodríguez Pérez- Galdós, documentos de un alto valor estético e histórico. Así como los dibujos de loza de Lugarejos facilitados por la FEDAC.

Al final de este proceso, hicimos un análisis de la información y documentación recopilada, se procedió a analizar y cotejar las distintas fuentes para obte-

ner óptimos resultados, conformando un corpus. Toda esta documentación fue digitalizada utilizando medios informáticos, realizando una base de datos de las fichas de campo, trasladando los dibujos, transcribiendo las entrevistas, etc. El medievalista francés Marc Bloch (1919-1914). decía que: “Los documentos son como los testigos de un juicio contestan cuando se les pregunta”.

Por otra parte, como ya comentamos, el principal objetivo de este libro es dar a conocer la importancia de este valioso legado cultural. Su conocimiento, entendemos, es imprescindible para poder elaborar futuras estrategias enfocadas a su conservación (memoria histórica) y difusión (señas de identidad). Creemos que la información no pertenece sólo a los autores, sino que forma parte del patrimonio de la memoria colectiva, documento del pasado, de la que debe ser su titular la sociedad del presente y del futuro.

1.2. El marco económico 1.2. e histórico del siglo XIX.

“Es tan grande la maldad de este mundo bandolero, que el que no tiene dinero muere de necesidad”

Lutgarda Pérez Marrero, 75 años Arucas. 2013.

El marco económico e histórico del siglo XIX en Gran Canaria fue fluctuante, en una sociedad básicamente rural, analfabeta y fuertemente jerarquizada. Al igual que en el resto del Archipiélago Canario, se vio envuelta en una crisis económica, social y política que abarca casi toda la primera mitad del siglo XIX.

Una sociedad con una transmisión oral muy importante, donde las interrelaciones sociales de los individuos/as eran vitales no solo en las estrategias económicas de supervivencia, sino también que esta oralidad

transmitía una serie de parámetros culturales de identidad.

Este período de comienzos de siglo, lleno de convulsiones, agitaciones y crisis generalizada, se caracteriza por la influencia de cuatro aspectos históricos fundamentales (Brito, 1989, p. 12). Como ya hemos expuesto en otros trabajos (Zamora y Jiménez, 2004 y 2008):

1. La Guerra de la Independencia (1808-1814). Que supuso un estado y economía de guerra, con movilizaciones de hombres para el abastecimiento de tropas interiores y exteriores, un estado de inquietud y preocupación generalizada en la población canaria por el peligro de invasión napoleónica e incluso británica.

2. El cambio político, a partir de las Cortes de Cádiz (1812), crea una profunda confusión y convulsión político-institucional, agravada por la crisis financiera y presupuestaria, además de un caos hacendístico.

3. La caída del comercio del vino (1814). Tuvo como consecuencia más inmediata el abandono de este cultivo, la falta de dinero (sin dinero no se puede comprar mercancías y productos necesarios, que obligatoriamente, venían del exterior), de poder adquisitivo y la necesidad emergente de buscar otro producto que sustituyese a la vid (*Vitis vinifera*). En este sentido, hay que recordar que la zona de Santa Brígida fue una gran productora de vino y que la caída de este producto, conllevó, entre otras cuestiones, al abandono de áreas de cultivo. El declive del cultivo vitivinícola propició un desajuste de carácter social en la zona, la pérdida de los puestos de trabajo vinculados al mismo, sobre todo de los jornaleros. Esta situación generó consecuencias muy diversas: la falta de dinero, la emigración, la dedicación a otras labores, etc.

4. El proceso de emancipación americana (a partir de 1811). Que, entre otras cosas, supone el reclutamiento de tropas, lo que deja sin hombres para cultivar la tierra, la imposibilidad de emigrar (oficialmente) a América, así como la falta de llegada y salida de productos. Por lo que, probablemente, los habitantes de los pagos más pobres se vieron obligados a realizar movimientos migratorios en el interior de la isla, hacia otras entidades donde existieran más posibilidades de subsistencia.



Bernegal elaborado por la locera Manuela Santana Cabrera. Lugarejos. Familia Cabrera. Foto: autor. 2010.

Todos estos aspectos, unidos a una serie de hechos y sus respectivas consecuencias marcaron, indudablemente, una etapa conflictiva y precaria en la isla de Gran Canaria.

Según el Dr. Oswaldo Brito González (1989) el Archipiélago Canario, desde 1800 a 1845 y hasta el siglo XIX, estaba supeditado a un control económico impuesto por la influencia ideológica de los grupos sociales

dominantes (que desarrollaban un caciquismo total y absoluto) y de la Iglesia Católica. Generando un efecto de dependencia de la jerarquía social local (oligarquía terrateniente y clero) que ejercían un control social y político absoluto, así como sobre la propiedad de la tierra. En este sentido se habla para Canarias del mantenimiento de una sociedad “feudalizada”, propia del Antiguo Régimen. A su vez, estas características del control social se vieron posteriormente agravadas a partir de las Cortes de Cádiz (1812), con las luchas de poder entre monárquicos absolutistas y constitucionalistas y, más tarde, entre conservadores y liberales, que hacían aún más, potenciar una gran inestabilidad política.

Siguiendo con los planteamientos que, para este siglo, apunta O. Brito González (1989), podemos hablar de dos períodos económicos para el último cuarto del siglo XVIII y el primer tercio del siglo XIX: la etapa que va desde 1770 hasta 1823 y desde 1824 a 1830.

La primera etapa, (1770-1820) se puede considerar como de cierta expansión y mantenimiento del comercio exterior debido, principalmente a la demanda de vinos y barrilla (*Mesembryanthemum sp.* y *Salsola sp.*).

Mientras que la segunda etapa, de 1820 a 1830, se caracteriza por un fuerte retroceso en el comercio, debido a la bajada de los precios del vino (por la reapertura de los mercados exportadores europeos tras las guerras napoleónicas) y la recolección de la barrilla, para la fabricación de sosa caustica. Que, a su vez, se agrava por el mantenimiento de fuertes aranceles, tanto de manufacturas, como de elementos básicos e imprescindibles para la subsistencia.

La primera mitad del siglo XIX presenta una serie de años específicos que nos van a explicar el continuo trasiego y emigración interior que se produce en

la isla de Gran Canaria, provocada por los siguientes hechos:

a) Epidemias: que son provocadas, principalmente, por el tráfico de personas y mercancías del Puerto de Las Palmas, así como por la falta de higiene, la mala nutrición y alimentación, la escasez de infraestructuras sanitarias, etc. Entre las epidemias que se desarrollaron en Gran Canaria destacan (Brito, 1989, p. 12): 1810-1811; 1840-1841 y 1862-1863 (fiebre amarilla), 1820-1821 (gripe), 1825 (viruela) y 1851 (cólera morbo).

Las consecuencias inmediatas de estas epidemias fueron además de la alta mortandad, la falta de producción de alimentos y la imposibilidad de entrada de mercancías, la prohibición de salir de los pueblos y entidades poblacionales, decretada por la cuarentena, así como el cierre de la emigración hacia América. Lo que supone que la población de Gran Canaria ha de permanecer en el interior de la Isla. Pero una vez que se rebasan las epidemias, la población se mueve y se desplaza a otros puntos insulares.

b) Hambrunas: las hambrunas padecidas en esta época fueron consecuencia de las carestías que sufría la isla de Gran Canaria, especialmente por el descenso de la producción de trigo (*Triticum aestivum L.*), (1802-1804) y cebada (*Hordeum vulgare.L.*), 1813, lo que incrementa su precio y la reducción de la cabaña ganadera. Así como por el descenso de la entrada de mercancías, debido a la crisis exportadora e importadora que se padeció entre 1820 y 1830. De especial relevancia fue el año de 1826, donde el estado de pobreza era generalizado. La crisis económica provocó una situación muy grave, enfatizada, aún más con la continua y sistemática presión contributiva (se estima como ya se ha expresado, *grosso modo*, en el 33%).

Uno de los fenómenos a los que tuvieron que hacer frente las poblaciones que vivían en las zonas limítrofes de los bosques eran los incendios forestales. Unas veces causados por fenómenos naturales y en otras ocasiones causados intencionadamente o por accidentes, estos últimos entrarían a formar parte del proceso degenerativo del medio natural en el siglo XIX, como sucedió en los pinares de Artenara y Agaete.

“El horroroso incendio de que han sido presa durante varios días los montes propios en las jurisdicciones de Agaete y Artenara ... El 27 por la noche se tocó a fuego con las campanas y caracolas, según se acostumbra en tales casos, se fijaron bandos en los puntos más públicos, para que sin excepción concurrieran todos los hombres que estuvieran en edad de cooperar a la extinción del fuego, a cuya invitación correspondieron tan eficazmente los vecinos de Agaete, que acudieron unos 250 hombres, todos los que se ocuparon por tres días consecutivos en apagar el fuego...”
(*El Guanche*, 16-VIII-1861 N° 224, p.1).

Este proceso de pobreza generalizada y estancamiento económico se ve reflejado en varios informes emitidos por la Real Sociedad Económica de Amigos del País, así como por el propio Foring Office británico (Brito, 1989). Otro hecho destacado es la propia dinámica y evolución de la población canaria, en general y gran Canaria, en particular. Así tenemos que:

- Durante casi todo el siglo XIX, el 90% de la población era analfabeta. Este dato plantea que Canarias era la región de todo el Estado Español y del Occidente Europeo con más bajo nivel cultural.

- En 1860, según el censo de población, el 70% de la población activa era eminentemente agraria, pre-

dominando los jornaleros (mayoritarios) y medianeros (en segundo lugar), frente a otros grupos (agricultores, pastores, artesanos, pescadores, marineros, etc.). De este porcentaje, a su vez, la mayor parte de la población (se desconocen las cifras exactas) estaría sumida en una gran marginalidad económica y social.

- En 1860, según el censo de población, el 45% de la población era menor de 20 años, siendo por tanto una población muy joven, donde predominaba una alta tasa de natalidad (45-50 por 1.000, máximo biológico, es decir una media de 5 ó más hijos por mujer casada o viuda, además de los hijos ilegítimos o expósitos), a pesar de la alta tasa de mortalidad infantil propia de esta época (200 por 1.000) (Brito, 1989, p. 68).

- Aproximadamente menos de un 25% de la población vivía en ciudades o villas (como Las Palmas de Gran Canaria, Telde, Santa María de Guía, Gáldar o Arucas), por tanto predominaba la residencia en núcleos de población rurales.

- En 1805 el censo de Canarias revela una población que ronda los 194.510 habitantes, en 1860 pasa a ser de 237.036 habitantes (Jiménez, 1868, p. 8), lo que constituye, para la época, un alto número de habitantes.

Por otra parte, existe en el Archipiélago un control rígido absoluto de la propiedad de la tierra, en manos de la “burguesía rural”. Que adquiere la titularidad de la tierra mediante unas relaciones matrimoniales fuertemente endogámicas, tendente a evitar los procesos de fraccionamiento de los patrimonios históricos, en respuesta a la eliminación jurídica de los mayorazgos y vinculaciones (Vid, 1987). De hecho, se calcula que los trece mayores contribuyentes del Archipiélago controlan más del 80% de la propiedad agraria de las islas (Brito, 1989, p. 74).

A todo esto, habría que añadir una serie de acontecimientos que reflejaban una crispación social muy acentuada en la zona de medianías. Consecuencia de esta situación fueron los distintos motines, algaradas y enfrentamientos, especialmente por el control de la tierra, el agua y la falta de alimentos, que se desarrollaron en Gran Canaria, donde sobresalen los motines de 1800, en Arucas, según el Dr. Ramón Díaz Hernández (1990), de 1808, en La Aldea y desde 1808, 1810, 1814, hasta 1820 y 1823, en la Montaña de Doramas.

En 1817 se produce un motín protagonizado por los vecinos de Artenara y Tejeda (Suárez, 1988) que se mantiene durante diferentes fases de ese año. El conflicto era por el uso de las aguas que bajaban de estas zonas altas hacia La Aldea. Por derecho el preciado líquido era propiedad del marqués de Villanueva del Prado desde 1645, perjudicando los intereses de los habitantes de Tejeda y Artenara por donde discurrían esta agua, lo que conllevaba mantener diferentes pleitos con el marqués. Estos coincidieron con los pleitos que mantienen los vecinos de La Aldea por la posesión de las tierras. En 1817 los vecinos se amotinaron para evitar la quiebra de las acequias (sentencia de 1816) que recogían el agua que discurría por los diferentes acuíferos para regar sus campos de cultivos. En 1819 se producen nuevos conflictos, pero el protagonismo en esta ocasión lo tienen los habitantes de Tejeda. Cuando el alcalde de Artenara intenta trasladar a los detenidos (José Jorge, Juan A. Rodríguez y una mujer sin identificar) por los disturbios a la capital, los vecinos se amotinan y lo impiden:

“Llegó a las casas del alcalde un tumulto grande de mujeres y hombres con caracoles, que parte de ellas se arrojaron sobre el alcalde y le quitaron el fucil con que se procuraba imponerles miedo; que otras juntamente los hombres arrebataron

los presos, les quitaron los grillos que desxaron en la casa y se los llevaron” (en Suárez, 1988, p. 222).

Este conflicto social entre los habitantes de Tejeda, Artenara y la Aldea no se resolverá hasta bien entrado el siglo XX con la visita del ministro de Gracia y Justicia Galo Ponte en 1927. La ocupación de los montes, especialmente de la Montaña de Doramas, el Monte Lentiscal y el Pinar de San Bartolomé de Tirajana, se debe a la búsqueda de tierras de cultivo, la necesidad de obtener leña e inclusive, la búsqueda de un asentamiento para construir una vivienda, generalmente en cueva, o bien en superficie.

Además, con los procesos desamortizadores de 1836 (Mendizábal) y 1855 (Madoz), los montes públicos se verán afectados gravemente, al favorecer los incendios de talas, para evitar, así, la previsión legal que los excluía de la venta. En palabras del Dr. José Miguel Pérez García:

“La estructura de la población activa reflejará también durante muchos decenios la existencia de una economía predominantemente agraria y sometida a fases de dificultad que tienen en el hambre, la alta mortalidad, los elevados índices de analfabetismo y la pervivencia de epidemias graves, sus más negativas secuelas” (en Lobo, 1994, pp. 367- 368).

Todos estos aspectos inciden en plantear y reafirmar que, sin duda, el período de tiempo que va desde comienzos hasta mediados de siglo se presenta como el más importante momento de carestía y crisis generalizada de todo el siglo XIX, alcanzando las primeras décadas del siglo XX.

Sólo con la introducción del cultivo masivo de la tunera (*Opuntia ficus indica*), para la obtención de la cochinilla o grana (*Coccus cacti*) de la cual se obtiene un tinte carmesí intenso, utilizado como colorante textil. A partir de 1845, con el posterior desarrollo económico que suscitó este nuevo cultivo y hasta 1876, la economía canaria no se ve relanzada. Poco a poco, se va superando una crisis, no siendo la única del siglo XIX, puesto que a partir de 1876 se desarrolla una nueva crisis por la caída de los precios de la cochinilla (por la introducción de colorantes sintéticos, entre otras razones); si bien a finales de siglo comienza a cultivarse de nuevo la caña dulce o caña de azúcar (*Saccharum officinarum*) y, posteriormente, hace su aparición el cultivo de la platanera (*Musa acuminata cavendishii*) y del tomatero (*Lycopersicon esculentum* Mill.), estos últimos verdaderos impulsores de la economía canaria hasta casi el último cuarto del siglo XX.

“Analizando los momentos de cambio de cultivo en Canarias, es fácil ver que entre la consolidación de un nuevo cultivo y la extinción del anterior pasan varios años de auténtica crisis y miseria, debido a la falta de capitales que financiaran la puesta en marcha de los nuevos cultivos” (Ojeda, 1977, p. 182).

Sin embargo, distintos estudios demuestran que todas estas crisis no afectaron a la demografía del Noroeste grancanario que se vio incrementada por gentes venidas sobre todo de otros puntos de la isla. Durante un siglo la población se duplica de 3.336 habitantes en 1688 a 6.868 en 1787, llegando en el siglo XIX los 8.015 habitantes (Macías en Bethencourt y otros, 2003, p. 229).

Otra realidad, era el alto grado de mortalidad infantil que se mantendrá en Canarias hasta los años cuarenta del siglo XX, con unas tasas del 122 por mil, debido principalmente al escaso nivel higiénico, sanitario y además al acentuado retraso socioeconómico (Guigou, 2004, p. 15).

“Mi madre tuvo siete hijos, yo era la cuarta, el día que me cristianó a mí, se me murió un hermano de cuatro años que se pinchó con un cristal y le dio garrotejo, también se le murió otro de nueve meses y otro de un par de días” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos. 2011).

Otros fenómenos naturales que asolaron la isla a largo de su historia fueron las plagas de langosta (*Cyrtacanthacridinae*), que devoraban las cosechas ocasionando importantes daños económicos.

“En el pueblo de Artenara (Canaria) ha quedado constituida la junta de Defensa contra las plagas del campo, en aquella localidad. Presidente: D. Segismundo Bertrana Marmón. Vocales: D. Ciriaco Rodríguez Arencibia, D. Manuel Díaz Quintana y D. Ignacio Quintana García. Secretario: D. Segundo García Ferrera” (*Diario de Tenerife*, 1909, p. 1).

“La langosta ha atacado principalmente a los sembrados de granos, habiendo destruido, según cálculo de autoridades y vecinos de Artenara unas 600 fanegas de grano” (*El Progreso*, 1912, p. 2). “El día 14 del corriente levantó el vuelo y formó dos núcleos, uno de los cuales fue a posarse en Artenara y el otro en Gáldar. Otra vez ahuyentada tomó rumbo a Moya. Luego remonó el vuelo hacia el Sur” (*La Voz*, 1932, p. 1).

Las condiciones climáticas extremas también han azotado esta comarca a lo largo del tiempo.

“En toda la Comarca Norte de Gran Canaria se han desencadenado últimamente fuertes temporales. Los habitantes de Gáldar, Artenara y de más pueblos no recuerdan cosa igual ni fríos más

intensos. En dichas poblaciones han caído rayos. Los tejados de las azoteas hállense cubiertos por capas de nieve de más de treinta centímetros” (*La Gaceta de Tenerife*, 1914, p. 2).

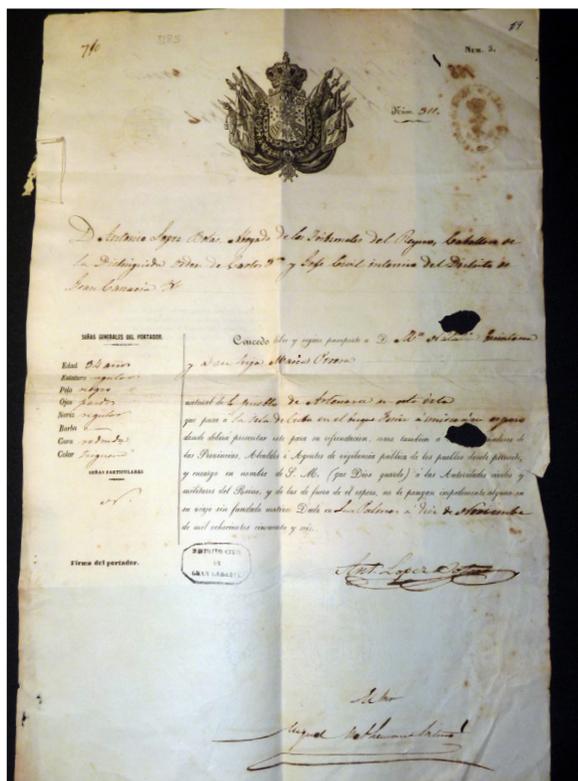
Salir de las islas fue la alternativa que muchos canarios eligieron a lo largo de nuestra historia. El fenómeno de la emigración a la isla de Cuba también se dejó sentir en Lugarejos.

“Juan Cubas se marchó a Cuba con su hijo que se llamaba también Juan. Yo nací aquí y me fui con mis padres de pequeño a Cuba, allí conocí a mi tío y a su hijo. También había otro hermano de mi padre que se llamaba Marcelino, después volvimos pa canarias y nunca más supe de ellos” (Felipe Cubas Medina, 90 años, Fagajesto. 2012). “Y en la Piedra Blanca, Juan Tereso le dijo adiós con el pañuelo” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

Para estos viajes se emitían unos pasaportes que ya se realizaban a fines del siglo XVIII, pero son regulados como obligatorios a partir de 1835, cuando se establece que para la partida hacia América era preciso la expedición del pasaporte. En este debían de figurar los motivos del viaje, algunos rasgos físicos del viajero o viajeros. También se anexaba al documento un certificado del Ayuntamiento de origen firmado por el alcalde y secretario, donde se recogían la naturaleza, su estado civil, edad, rasgos físicos y motivos del viaje.

Tuvimos la suerte de consultar uno de estos pasaportes, conservado en un archivo privado, fechado en noviembre de 1856, perteneciente a una vecina de Artenara llamada, María Natalia Quintana de 34 años que

viajó con su hija María Perera de 6 años a la isla de Cuba. El motivo de su viaje era reunirse con su esposo, dicho pasaporte fue autorizado por D. Antonio López Botas, Abogado de los Tribunales del Reino y Jefe Civil interino del distrito de Gran Canaria. En dicho pasaporte aparece un anexo cocido a este, el certificado del Ayuntamiento de Artenara, fechado en septiembre de 1856 y firmado por el alcalde, Francisco Perera y el secretario Juan Vega, donde entre otras cosas consta que no se halla encausado, que es persona de buenas costumbres, que no es deudor a los fondos públicos.



Pasaporte expedido en 1856 para poder viajar a Cuba.
Foto: autor. 2009.

“En que manifiesta que libre y espontáneamente, sin sugestión, compromiso ni fuerza de ninguna especie, desea para la isla de Cuba con el fin de unirse con su esposo acompañado de su hija María Perera”

Fue importante la adaptación y el conocimiento del medio natural donde se desenvolvía gran parte de sus vidas.

“Había unas abejas (*Apis mellifera*) que iban a comerse la flor de los cardos, las que tenían una cinta amarilla eran hembras, cuando se aposaban en la flor la cogíamos, le apretábamos la barriga, nos la poníamos en la boca y nos chupábamos la miel. Después las soltábamos, otras eran negras, pero nos picaban y se nos hinchaban las manos” (Isabel Guillén Cubas, 88 años, Barranco Hondo. 2019).

1.3. Los estudios cerámicos de Lugarejos.

El primer documento que cita la elaboración de piezas cerámicas en el municipio de Artenara aparece a finales del siglo de las Luces, según un artículo publicado en el año 2000, en el XIV *Coloquio de Historia Canario-Americana*, titulado: “Industria rural en Gran Canaria a fines del siglo XVIII”. Siendo sus autores, Juan M. Santana Pérez y Germán Santana Pérez. Las fuentes con la que contaron estos investigadores fueron los estadillos correspondientes al año de 1790 (desde el uno de enero hasta finales de este año) de la “Relación del estado de la Agricultura, Industria y Comercio...”, que los llevó la Secretaría de Balanza de Comercio en 1790 y que se conservan en el Archivo de Acialcázar.

Para los ilustrados era de gran importancia el conocimiento de la riqueza de las distintas regiones, in-

dispensable para el progreso del país, esta es la razón de la existencia de estos documentos. Estos estadillos con algunos cuestionarios de 1799 se funden en una publicación titulada “Censo de Frutos y Manufacturas” que sale a la luz el año de 1809, bajo la dirección de Manuel Godoy. En este sentido, según los autores, tenemos que ser prudentes a la hora de valorar estos datos, donde puede haber imprecisiones como ocurriera en el Censo de frutos y manufacturas de 1799 como ya apuntó Fontana (Santana y Santana, 2000, p. 608).

En este censo solamente se citan para Gran Canaria tres localidades como productoras de loza (Artenara, Tejeda y Tirajana). Tenemos que puntualizar, que por estas fechas sabemos que ya en la Atalaya de Santa Brígida se hacía loza, existen referencias documentales para los años 1724 (Suárez, 1987, I, p. 504) y 1752 (Zamora y Jiménez, 2004, p. 51) y probablemente ya existían loceras en Moya. No aparece en dicho documento La Atalaya que era el centro locero más importante en esta centuria y en la siguiente.



Levantando las paredes de un bernegal. Locera Ana Viera.
Foto: autor. 2010.

Tenemos que matizar, que en la localidad de Tejeda en el estado actual de las investigaciones parece ser que nunca se realizó esta actividad locera, al menos en este siglo. Sin embargo, sabemos que en Tejeda se elaboraron tejas al menos hasta principios del siglo XX (Zamora y Jiménez, 1998, p. 198). En un anterior trabajo, para la comarca de Tirajana, concretamente en Tunte (San Bartolomé de Tirajana) la actividad alfarera comenzó entre 1828 y 1838 por alfareras procedentes de La Atalaya de Santa Brígida (Zamora y Jiménez, 2004) y en Santa Lucía de Tirajana esta labor artesana se inició a partir de 1810, también por alfareras procedentes de la Atalaya (Zamora y Jiménez, 2004, p. 66).

Según el documento antes mencionado, procedente del Archivo de Acialcázar la producción en Artenara era de tres operarios y 400 piezas de loza ordinaria, en Tejeda con 90 piezas de loza fabricadas, no menciona el número de operarios y en Tirajana con 200 operarios que fabricaban al año 70 piezas (Santana y Santana, 2000, pp. 607-622).

Estos datos hablan de una actividad masculina y una producción cuestionable por el número de piezas elaboradas al año. Por lo tanto, son datos un tanto confusos, quizás hagan referencia otros lugares y se refiera a una alfarería realizada a torno. Como ya comentamos, este tipo de informes están llenos de imprecisiones según han constatado los diferentes autores que los han estudiado.

Asimismo, en los diferentes viajeros e investigadores que desde el siglo XVIII y XIX visitaron o trataron diversos aspectos de nuestro archipiélago, ninguno de ellos hace alusión a la fabricación de cerámica en esta localidad entre otros [entre otros Glas (1764), Olive (1865), Stone (1887), Grau Bassas (1888), Verneau (1891)]. En la misma medida, existe una falta de docu-

mentación, en líneas generales, para los centros loceros de la isla, así como de la propia actividad locera. Esta escasez de datos es extensible para el oficio de ollero/a, locero/a o alfarero/a, en las fuentes escritas anteriores al siglo XIX, especialmente en los protocolos notariales. Estos diccionarios estadísticos e históricos para Artenara citan los siguientes oficios: dos tejedores de burel, un zapatero, jornaleros, segadores, criados de labranza (Escolar, 1983, p. 254).

Los británicos a mediados del siglo XIX inician en Canarias el turismo organizado, el pago de La Atalaya se convierte en uno de los lugares de visita obligada en estos primeros itinerarios (Santana y Rodríguez, 2006, p. 29). Como así lo atestiguan los diferentes relatos e imágenes fotográficas de distintos viajeros que visitaron Gran Canaria por estos años. Sin embargo, los restantes centros loceros quedaron fuera de estos itinerarios. Este hecho podría explicar la razón de que exista tan poca información publicada sobre los mismos para estos años decimonónicos. En el caso de Lugarejos tampoco existe ninguna referencia para este siglo.

En la exposición de 1892 de plantas, frutos, aves y otros animales, productos agrícolas, industriales y artísticos que se celebró en Las Palmas de Gran Canaria, entre los días 28 de abril y 8 de mayo, a donde asisten representantes de La Atalaya (Santa Brígida) y de Hoya de Pineda (Santa María de Guía y Gáldar).

“A los extranjeros, sobre todo, les llamaba este departamento. Los veíamos horas y horas, contemplando todas las operaciones, y como recuerdo compraban un cazuelo o un bernegal o un sahumero o una talla, cualquiera de las miles de chucherías que en gran número, hacían aquellos operarios en pocas horas... Y no solo utilizaron la instalación los hombres y mujeres de La

Atalaya, contratados por Mr. Doorly para venir a trabajar; también vinieron por algunos días operarios de Gáldar para mostrar sus trabajos de alfarería en competencia con los de los atalayeros... Este departamento era lo más original y típico de la Exposición” (Morales, 1892, p. 43).

Para la localidad de Artenara la única actividad artesanal que recoge esta exposición de 1892, conocida como “Fiesta de las Flores” fue la elaboración de esterillas, no haciendo ninguna referencia a la actividad locera. Quizás esto sea debido a la lejanía física del pago de Lugarejos, siendo esta una realidad marginal con respecto a los Centros Loceros de La Atalaya y Hoya de Pineda. Este hecho de marginalidad lo compartía con el Centro Locero de Tunte (San Bartolomé de Tirajana) de menor importancia que el de Lugarejos.

“Artenara.-Entre los diversos objetos y productos que exhibió, como riquísimos vinos, limones, algunos de peso exorbitante, trabajos de esterillas, merecen mención especialísima los salchichones confeccionados por D. Segismundo Beltrana en aquel pueblo, única de esta industria que existe en estas islas, y cuyo sabor y demás cualidades les dan especial crédito” (Morales, 1892, p. 33).

Localizamos en los Anuarios del Comercio de la Industria de la Magistratura y de la Administración de España, entre los años de 1897 a 1904, los primeros datos que hacen referencia al extinto centro locero de Tunte (San Bartolomé de Tirajana). Centro locero como ya comentamos y que tuvimos la oportunidad de investigar en un anterior trabajo monográfico. Es curioso señalar que dichos Anuarios⁸ no hacen mención ninguna a los otros centros loceros de Gran Canaria. Estos Anuarios dicen lo siguiente: “San Bartolomé de Tirajana. Loza (fa-

bricantes) Francisco López, Manuel Ramos, Juan María Santana, María Trejo” (ACIMAE, 1897, p. 1205). En estos mismos documentos, a partir de 1905 aparecen por primera vez en esta relación los nombres de Juan Suárez y Pilar Vega “San Bartolomé de Tirajana. “Loza (fabricantes) Manuel Ramos, Juan María Santana, Juan Suárez, Pilar Vega” (ACIMAE, 1897, p. 1205)

En este sentido en los Anuarios – Riera General y Exclusivo de España⁹ entre los años 1901 y 1908 aparecen recogidos para San Bartolomé de Tirajana una relación de loceros/as “Loza (Fábrica de) Ramos (Manuel). Santana (Juan Ma^a). Sarmiento (Loreto). Trejo (María). Vega (Catalina)” (AR, 1901, p. 896). También tenemos que puntualizar que en este Anuario – Riera, no aparecen mencionados los otros centros loceros de Gran Canaria, al igual que como ocurría en el Anuario anteriormente mencionado. Siendo coetáneos algunos años, observamos que aparecen algunos nombres diferentes en el estudio pormenorizado de la documentación consultada.



Levantando las paredes de un bernegal. Locera Ana Viera. Foto: autor. 2010.

8. Publicación anual que se comienza a editar en 1879. Estructurado por provincias, partidos judiciales y localidades. Al estilo de otras que se publican en Europa por estos años.

9. Publicación anual que comienza a publicarse en 1895.

En 1905, en el Anuario de Canarias Orientales, como en los ejemplos anteriores solo aparece recogido las personas dedicadas a la loza de San Bartolomé de Tirajana: “Loza (Fábrica de) López (viuda de Francisco). Ramos (Manuel). Santana (Juan M^a)” (ACO. 1905, p. 139).

En el año de 1909, en el Anuario de Canarias Orientales cuando trata de la Industria, menciona como la actividad alfarería tradicional, así como las localidades donde se desempeñaron. El documento reza lo siguiente: “La otra industria es la de la loza basta, que se fabrica en La Atalaya, jurisdicción de Santa Brígida, y Hoya de Pineda y Hornillo, en Gáldar, que surte de tallas, macetas y toda clase de cacharros de barro a las demás islas”.

Como vemos en este último documento una de las localidades donde se producía loza era el pago de El Hornillo, que lo sitúan erróneamente en el término municipal de Gáldar. Realmente este pago está en el municipio de Agaete y está relativamente cerca de Lugarejos (Artenara). Tenemos que puntualizar que en El Hornillo probablemente y según nuestras investigaciones nunca se llegó a elaborar loza tradicional. Esto ha creado cierta confusión y una interpretación errónea de los datos documentales. Este error como veremos se seguirá repitiendo en trabajos posteriores por otros autores que casi con toda certeza bebieron de esta misma fuente documental.

En el año de 1939 con motivos políticos y propagandísticos del nuevo régimen impuesto por la fuerza, se celebró en Las Palmas de Gran Canaria una exposición de artesanía. Donde aparece una relación detallada de los artesanos, así como de las localidades de procedencia de estos. Para la actividad alfarera se mencionan loceras y loceros de Hoya de Pineda y de La Atalaya, otra vez no se menciona Lugarejos:

“Guía. - ... Alfarería: Juana Montesdeoca Suárez, Patricia Vega Suárez, Silvestre Suárez Vega, Joaquín Suárez Suárez. Santa Brígida.- ... Alfareras: Carmen Rivero González, Carmen Ramos Santana, Rosario Santana Ramírez” (*Diario Falange*, 1939, p. 3).

La primera referencia escrita que hemos localizado que hace referencia a la existencia del Centro Locero de Lugarejos como tal, la encontramos en el año 1943 en un artículo publicado en el Diario de Falange, donde se hace un breve repaso a la Obra Sindical de Artesanía y su labor en Las Palmas, firmado por F. Olivares. “La alfarería tiene su feudo en La Atalaya, Artenara (Lugarejo) y en Guía; ...” (Olivares, 1943, p. 5).

Hay que esperar hasta el año de 1953 para encontrar una nueva cita sobre el Centro Locero de Lugarejos, se la debemos a Rafael Díaz. En el capítulo dedicado como el mismo denomina “Industria de Artesanía” cuando habla de la alfarería canaria. Según este autor su importancia no se encuentra en su producción, ni en sus cualidades, sino en su herencia prehispánica. Tenemos que matizar que este autor cuando menciona los centros loceros de Gran Canaria comete una serie de imprecisiones que ya comentaremos. El texto dice lo siguiente:

“En la isla de Gran Canaria existen varios centros artesanos: el de La Atalaya (Santa Brígida), donde moran, en plan troglodita, una serie de familias dedicadas a esta labor; el del pago de La Degollada, junto a Hoya de Pineda (Gáldar); el de La Atalaya al Pie de la montaña, Ajódaz (Guía); el de Lugarejo, y el Hornillo” (Díaz, 1953, p. 826).

En este sentido, este autor menciona el pago de El Hornillo, como parte del centro locero de Lugarejos, situando a estas dos localidades próximas al pueblo de Agaete. Según la información, tanto oral como escrita de la que disponemos, ponen de manifiesto como ya hemos indicado anteriormente, que en este lugar nunca se realizó esta actividad artesanal. Desconocemos cual fue el motivo que indujo a Rafael Díaz a incluir El Hornillo como parte de la entidad locera de Lugarejos. Este autor menciona La Atalaya (en Santa María de Guía) como lugar de producción de loza tradicional, dato erróneo ya que en este lugar nunca existió dicha actividad artesanal. Como en el caso anterior, desconocemos las causas que indujeron al señor Díaz a mencionar a estos pagos como productores de esta actividad.

Tenemos que añadir que en este mismo trabajo el autor menciona una serie de aspectos técnicos de la alfarería canaria, donde comete desafortunadamente una serie de imprecisiones. En 1958, Sebastián Jiménez Sánchez, el que fuera, Comisario-Director y Delegado de Excavaciones Arqueológicas de la Provincia de Las Palmas (1940-1955/ 1955-1969), menciona los seis centros loceros que en ese año todavía se mantenían activos en la producción de loza y que habían pervivido desde la época preeuropea: “El Hornillo y Lugarejo, en Agaete; los de Hoya de Pineda y La Degollada, en Guía; el de La Atalaya, en Santa Brígida, y el propio de Tunte, en San Bartolomé de Tirajana “... (Jiménez, 1958, p. 213).

Como vemos en el texto Jiménez Sánchez vuelve a incluir el pago de El Hornillo como parte del centro locero de Lugarejos, probablemente Sebastián Jiménez copiara del anterior este dato impreciso. Cabe también la posibilidad que ambos bebieran de la misma fuente errónea del Anuario de Canarias Orientales del año 1909. Tienen que pasar dos décadas, hasta septiembre de

1970 en que aparece publicado en el desaparecido *Eco de Canarias* una columna que hace alusión a esta actividad titulada “La alfarería de Lugarejos” firmada por José A. Luján.

En esta misma década, el día 30 de diciembre del año 1973, en el ya citado *Eco de Canarias* aparecen dos artículos que hacen referencia a esta actividad en Lugarejos. El primero de ellos escrito por Ervigio Díaz Bertrana se trata de un pequeño trabajo, con el nombre “El Lugarejo”, donde menciona la existencia de este centro locero. Este autor menciona algunos aspectos descriptivos relacionados con esta labor alfarera, aunque tenemos que añadir que son breves e imprecisos, si bien hay que reseñar que en esta época ya estaba extinguida esta labor artesanal en Lugarejos.

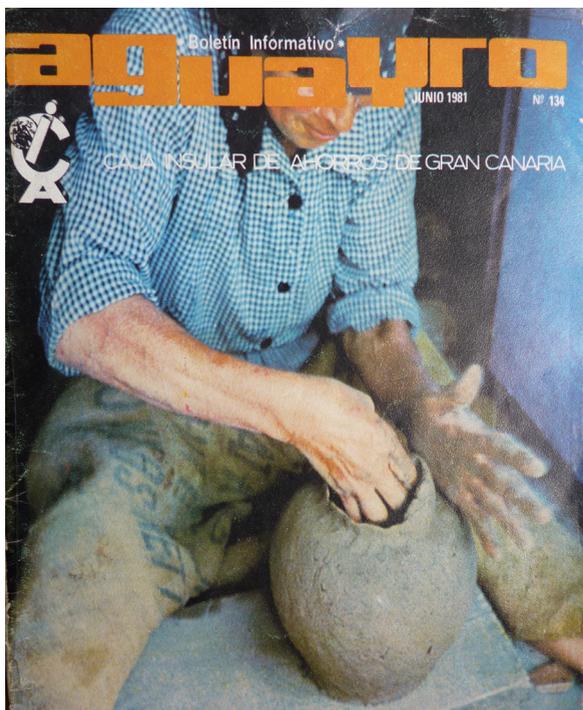
En este sentido el señor Díaz Bertrana, muestra en este trabajo ¹⁰, una serie de cantos relacionados con la tarea locera de gran interés, que ya fueron objeto de estudio por nuestra parte en un anterior trabajo y que volveremos a reproducir en parte en esta obra por su gran valor. El segundo de estos artículos fue redactado por Juan F. Báez Bolaños, titulado Artesanía. “La Alfarería una herencia de nuestros aborígenes”. Se trata de una entrevista realizada a Justo Cubas Cubas, en el “Cho Zacarías”. Esta es la primera vez que sepamos donde se tratan algunos aspectos técnicos de la loza de Lugarejos.

En el año 1976 la Dra. Natacha Seseña Díez en su obra, *Barros y lozas de España*, menciona la existencia del centro locero de Lugarejos, junto con otros lugares donde se elaboraba loza en Gran Canaria:

10. *Historia de la alfarería tradicional en Hoya de Pineda*. 2008

“En la isla de Gran Canaria funcionaron varios de estos centros arcaicos hasta hace pocos años: La Atalaya, Lugarejos, San Bartolomé de Tirajana. Perviven en la actualidad La Atalaya de Santa Brígida y la Degollada (Hoya de Pineda)” (Seseña, 1976, p. 149).

Un año después en 1977, Caridad Rodríguez Pérez-Galdós realizó un trabajo de investigación sobre la alfarería de Lugarejos, cuyo manuscrito se puede consultar en los fondos bibliográficos de la Fedac. Este mismo año de 1977 se publicó el libro “La alfarería popular en Canarias” de Rafael González Antón. Curiosamente este autor cuando cita los centros loceros de Gran Canaria no menciona la existencia del de Lugarejos.



Portada Revista Aguayro, 1981. Locera Manuela Santana Cabrera.

En junio de 1981, aparece publicado en el Boletín Informativo *Aguayro* de La Caja Insular de Ahorros de Gran Canaria un artículo obra del arqueólogo Julio Cuenca Sanabria y miembro en aquellos momentos de la Comisión de Arqueología del Museo Canario, y posteriormente Conservador de dicho Museo Canario. Este trabajo trataba sobre el centro locero de Lugarejos, llevaba por título: “Lugarejos, una antigua localidad alfarera del interior de Gran Canaria”. El autor recoge algunos aspectos sobre la elaboración de la loza en este pago, siendo su principal informante la desaparecida locera Manuela Santana Cabrera. Este trabajo formaba parte de una serie de publicaciones de carácter etnográfico que versaban sobre los diferentes centros loceros de Gran Canaria de La Atalaya de Santa Brígida y Hoya de Pineda en Santa María de Guía y Gáldar.

“En anteriores números de la revista *Aguayro* hemos venido publicando una serie de breves trabajos, a modo de apuntes, relacionados con uno de los más importantes apartados de nuestra propia cultura. La alfarería, aún practicada en Canarias a base de unas técnicas tan primitivas, no conocida ni valorada en su justa medida, constituye una de las principales fuentes de documentación para los estudios etnográficos y prehistóricos del Archipiélago” (Cuenca, 1981, p. 10).

En 2004, en el monográfico publicado sobre el centro locero de Tunte, ya planteamos el probable origen externo de la actividad locera en Lugarejos (Zamora y Jiménez, 2004, p. 67). En 2006 se publicó la obra del cronista oficial de Artenara, José A. Luján Henríquez, *Aportación para la historia de la alfarería de Lugarejos Artenara (Gran Canaria)*. Donde el autor hace un breve recorrido sobre esta actividad en Lugarejos, deteniéndose sobre todo en su última etapa que él denomina “Construcción del Centro Locero (1994- 2006).

II. EL ESPACIO FÍSICO Y DEMOGRÁFICO





“Cuando intentamos identificar algo por sí mismo, descubrimos que está atado por mil cuerdas invisibles a todo lo que hay en el Universo”.

John Muir

2.1. Espacio geográfico.

El barrio de Lugarejos pertenece al municipio de Artenara en la isla de Gran Canaria en el archipiélago Canario. Se localiza en la vertiente NW de la isla, en el borde del pinar de Tamadaba a una cota media aproximada de 900 metros sobre el nivel del mar.

Artenara está flanqueada por dos zonas importantes desde el punto de vista geológico y natural: el pinar de Tamadaba- Altavista y Pajonales- Inagua. Estos macizos antiguos que en el pasado estuvieron unidos, están constituidos fundamentalmente por materiales volcánicos del Primer Ciclo, de naturaleza sálica. El macizo de Tamadaba- Altavista queda enmarcado entre los grandes barrancos de Agaete Tejeda- La Aldea, donde hay un predominio de potentes escarpes con presencia de valles encajados, que culminan espectacularmente sobre el Valle de Agaete. En estos relieves alcanzan alturas superiores a los 900 metros sobre el nivel del mar (Pico de Tamadaba, 1.444, Altavista 1.376, La Cruz de María 1.232 y Montaña del Humo 910). Estos macizos están coronados por un ecosistema específico: el pinar (Almeida,1993).

El pinar de Tamadaba está ubicado en el NW de la isla, está formado por la Montaña de Tirma, Tamadaba y Altavista con sus vertientes hacia Acusa, Tifaracás, El Furel, Andén Verde, El Risco, Guayedra, Valle de Agaete y Artenara, ocupando el litoral entre el puerto de las Nieves y la playa de La Aldea. Dicho espacio queda



Paisaje desde el pinar de Tamadaba. Foto: autor.

englobado dentro de los municipios de Artenara, Agaete y La Aldea de San Nicolás de Tolentino (Melián, 1996). En 1987 fue declarado Espacio Natural y en 1994 pasa a ser Parque Natural.

A finales del siglo XV y comienzos del XVI un nuevo modelo económico se extiende en Canarias, basado en el monocultivo de la caña de azúcar con el fin de obtener azúcar y sus derivados cuyas repercusiones se dejarían sentir en los bosques canarios. El segundo ingenio azucarero que se construye en Gran Canaria, tras finalizar la guerra de la conquista en 1483, se ubicó en el Lugarejo de Agaete, propiedad del Adelantado Alonso Fernández de Lugo. Desde finales del siglo XV el ingenio de Agaete consumía combustible procedente sobre todo del pinar de Tamadaba, extrayendo madera de pino, escobón, y brezo, aunque esta última podría encontrarse en pequeños enclaves húmedos de Tamadaba; otras es-

pecies que fueron taladas para tal fin en zonas cercanas al pinar fueron el acebuche y el almácigo. Los ingenios trabajaban alrededor de seis meses al año, cuyas calderas de cobre necesitaban un fuego constante alimentado por leña (Lobos, 2007).

Tras la conquista en Gran Canaria las tierras baldías y los montes quedaron en manos de la Corona, luego del Estado y de las sucesivas administraciones, aunque su aprovechamiento fue público. Los ayuntamientos colindantes tenían que pagar un impuesto para su uso y aprovechamiento.

“Dispúsose decir al Ayuntamiento de Artenara está en sus atribuciones obligar al regidor D. Sebastián de Cubas á prestar el juramento y cumplir con los deberes de manifestándole el resultado de la liquidación de las cantidades que han correspondido á aquel pueblo por cortes de madera” (*Boletín Oficial de Canarias*, 1838, pp. 359-360).

El ingeniero de montes y jefe de segunda clase del cuerpo de Montes, jefe del distrito forestal de esta provincia, Juan Bautista de la Torre, conde de Torrepano, anunciaba el 7 de diciembre de 1866 en el *Boletín Oficial de La Provincia Canarias* el pliego de condiciones para la subasta pública de los diferentes lotes y productos forestales de Gran Canaria. Curiosamente no era tan solo la madera, la leña, los pastos sino también entraba el ganado guanil y las abejas salvajes que en estos montes vivían, dichas subastas de lotes se realizaban en los Ayuntamientos (Agaete, Artenara, la Aldea, Mogán, San Bartolomé de Tirajana y Tejeda). El 14 de enero del año 1866 se realizó una subasta que contenía lo que a continuación se describe: “...lotes de pastos todo el año y el ganado guanil¹¹ y las abejas salvajes 3 años” (*Boletín Oficial de La Provincia de Canarias*, 1866, p. 1).

Esta actividad era regulada por una serie de leyes, el 30 de agosto de 1887 se aprobó una Real Orden que se publica en el *Boletín Oficial de La Provincia Canarias*, donde se regula el aprovechamiento de los montes públicos de Canarias, el año forestal comenzaba en octubre y terminaba en septiembre.

“Número 1. Agaete subasta 80 pinos en todo Tamadaba, de 0’18 á 1’90 metros de circunferencia, que cubican 57 metros, en un lote 418 pesetas, 30 esterios leña gruesa 90 pesetas, 10 esterios ramaje (valor estadístico) 5 pesetas. Número 3. Artenara. Subasta 180 pinos en Valles del Pinar, de 0’80 á 2 metros, circunferencia, que cubican 96 metros en un lote 554 pesetas, 60 esterios de leña gruesa 150 pesetas, 30 esterios de ramaje (valor estadístico) 12 pesetas” (*Boletín Oficial de La Provincia Canaria*, 1887, p. 1)

Todavía en 1862, Tamadaba seguía siendo un pinar importante: “...y dejando atrás la imponente cuesta del Escobar y la cumbre de Tamadaba, plantada enteramente de pinos, entró en Artenara” (*Boletín Oficial Eclesiástico*, 1862, p. 191).

Los montes de Canarias en general a lo largo de su historia estuvieron expuestos a la especulación, pese a las diferentes leyes que intentaban protegerlo. Así vemos como en 1839 el Síndico Personero y otros vecinos de Artenara presentan una queja al gobierno político por los excesos cometidos por el alcalde de dicha localidad en el pinar de Tamadaba (BOC, 1839, p. 4).

10. *Guanil*, voz de origen indígena canario que se le daba al ganado caprino salvaje sin marcar.

Un dato anecdótico fue que el pinar de Tamadaba sirvió de escenario para los habitantes como despedida del siglo XIX y la entrada del nuevo siglo XX, siendo el final de una época e inicio de otra.

“Después de señalar, a las doce de la noche con un repique de campanas, cañonazos y grandes fogatas en el Roque de Las Nieves y montañas de Tamadaba la entrada del siglo XX, ...” (*Boletín Oficial Obispado de Canarias*, 1901, p. 38).

En 1930, José Sansón Henríquez pide autorización para la construcción de la Presa Los Pérez, como Presidente del Sindicato Agrícola de Regantes de Gran Canaria, en los términos municipales de Gádar, Agaete y Artenara. En 1931 se construye la Presa de Lugarejos con una capacidad de 476.995 metros cúbicos cuyo concesionario es el Sindicato Agrícola de Regantes de Gran Canaria, desapareciendo bajo sus aguas importantes recursos agrícolas para los modestos habitantes de este pago.

2.2. El topónimo de Lugarejos.

“Esto antiguamente, aquí abajo le decían el Lomo las Eras y arriba antes era la joyeta y después se volvió todo Lugarejo de Arriba y Lugarejo de Abajo” (José Cubas García, 82 años).

Sobre el topónimo de Lugarejos, el sufijo “ejo” es un diminutivo que en ocasiones es descalificativo o hace referencia a lugares de escasa población. También Lugarejos puede hacer alusión a zonas apartadas, donde la ocupación humana es muy dispersa. El Lugar hace mención a un sitio habitado de una mayor relevancia poblacional. Maximiano Trapero y Eladio Santana Martel en su obra *Toponimia de las Islas Canarias*, nos dicen:

“Lugar. Lugarejo. En la toponimia canaria reciben estos términos las que son pequeñas poblaciones y que aparecen muy aisladas. Por ejemplo, en Lanzarote dos barrios de Tías se llaman Lugar de Abajo y Lugar de Arriba, y Lugarejos es uno de los poblados más apartados y recónditos de Gran Canaria, perteneciente al municipio de Artenara” (Trapero y Santana. 2016, p. 1).

El término “Lugarejo” está presente en Canarias desde el siglo XVI, siendo recogido documentalmente en los Repartimientos de Gran Canaria. En esta obra se citan diferentes lugares que recogen dicho término, concretamente en Tamaraceite, Las Palmas de Gran Canaria en 1552 (en Ronquillo y Azanar, 1998, p. 561), La Vega en Santa Brígida en 1550 (en Ronquillo y Azanar, 1998, p. 215) y Fataga, San Bartolomé de Tirajana en 1549 que dicho reparto entre otras cosas reza lo siguiente:

“Mui magníficos señores, Juan Martín del Castañal beso las manos de vuestras señorías y les subplico me hagan merçed de un casaron de tiempo de canarios e una casa junto del que es en el lugarejo de Fataga y es junto a otra casa de Hernando Mulagua por que la quiero rreparar e abeçar para morar en ella e rrecoger la lana y çera de mi cosecha e asimismo para que pueda para el dicho rreparo aprobechar algunos teones e palos que hallare de otras casas caydas de tiempo de canarios y en ello rreçibire merçed” (en Ronquillo y Aznar, 1998, p. 488).

Lugarejo como termino poblacional o geográfico estaba bastante extendido en esta isla, pero con el tiempo fueron desapareciendo de las toponimias locales, sobre todo cuando estas alcanzaron una entidad de mayor importancia demográfica. En Gran Canaria

sidencia en “el Lugarejo” una de ellas en 1665 y las otras dos en 1674. Datos que nos indican que, por estos años, Lugarejos era un lugar habitado por unas pocas familias. La administración eclesiástica por estas fechas pertenecía a Gáldar hasta mediados del siglo XVIII.¹⁴ En Artenara a mediados del siglo XVIII existía un considerable número de núcleos de población de escasas dimensiones, tanto en la cantidad de viviendas que los componían como el de habitantes que en ellos vivían. Este territorio presentaba una economía basada en la agricultura sobre todo de cereales, frutales y el pastoreo, donde existió una producción de queso que junto con cereales, frutas y animales vivos (cabras) se exportaban a la isla de Tenerife. Había un predominio de la cueva como zona de vivienda.

“En medio de una gran montaña se alcanza a ver unos agujeros a manera de nido de aves, los cuales no



Detalle entrada de la casa cueva de María San Pedro Ramos en “La Joyeta”. Lugarejos. Foto: autor. 2010.

son más que un gran número de cuevas en fila, unas cóncavas como bóvedas, otras de cielo raso, algunas con su alcoba para una cama y algunas de alto y bajo; pero todas en peña, sin más luz que la de la puerta; frescas en verano, abrigadas en invierno, dentro de las cuales no se oyen vientos, ni lluvias; la mayor parte de ellas es obra de los canarios antiguos. En esta calle de cuevas, pues y en el pago de Acusa hay 982 personas” (Viera, 1971, p. 395).

Esta descripción realizada por Joseph Viera y Clavijo sobre Artenara en 1776, recogida en su obra “Noticias de la Historia General de las Islas Canarias” recoge de manera acertada el tipo de hábitat, así como sus cualidades adaptativas de estas viviendas a este entorno climático. Estas pequeñas poblaciones se situaban en los fondos de barrancos por su fertilidad y por la presencia de recursos acuíferos (Quintana, 1995, pp. 116-117). A principios del siglo XVIII Artenara no tenía un predominio económico en la zona. Este rango lo ostentaba Acusa, que a finales del siglo XVII y principios del siglo XVIII poseía un desarrollo económico importante. El declive de Acusa comienza con la crisis que se produjo entre 1721-1723 siendo determinante para que a partir de estos momentos Artenara tome la hegemonía económica de la comarca (Quintana, 1995, p. 118).

“Se sembraba centeno en el Diferencial, los terrenos se regaban de los barrancos y los nacientes. También se sembraba cebada para hacer gofio, la cebada era un talento. El trigo, decía mi abuela, que se hizo p’acer (para hacer) harina pa pan. – el trigo se asusta desde que se echa en el tostador. Estaba enfrente de Lugarejos, la fuente de Cha Justa, debajo de la piedra nacía el agua. El

13. *El Progreso*, “Sobre Cantos populares” 15-XII-1916, p. 2.

14. Datos facilitados por D. Jesús E. Rodríguez Calleja.

Chorro Blanco regaba una finca por el Caidero de Cho Gregorio” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

Los recursos acuíferos necesarios para la práctica agrícola y ganadera eran captados de las aguas que discurrían por el barranco, así como la de los nacientes y fuentes. Estas se canalizaban hacia estanques o a las mismas huertas que eran muy fértiles, hecho constatado según la información oral y escrita.

“Aunque carece de r., corren muchos arroyos, que nacen al pie de algunos riscos escarpados... con las aguas de estos arroyos, se fertilizan algunos campos a que pueda conducirse, y de ellos y de los otros manantiales o fuentes que brotan en el term. Se sirven los vecinos también para beber...” (Madoz, 1845, p. 602).

Olive en su Diccionario estadístico recoge la existencia en Artenara de 9 nacientes y 22 fuentes que eran de dominio público (Olive, 1865, p. 134). “Despacito y con cuidado, dijo el pastor en la fuente, primero bebe el ganado, y después bebe la gente” (Feliciana Rodríguez González, 93 años, Arucas. 2004). Pedro Agustín del Castillo en su obra “Descripción histórica y geográfica de las Islas Canarias” del año 1739 pone de manifiesto la hegemonía de Acusa por estos años. También este autor nos apunta de su calidad agrícola pese a la dificultad orográfica, lo que permite la utilización de este territorio para uso ganadero.

“Acusa tiene cincuenta vecinos y Artenara cuarenta (...) Los granos de estos terrenos son los de más peso y sustancia de la Isla, aunque pocos por lo quebrado de su territorio; siendo para la cría de ganado como Tirajana y Tejeda” (Agustín del Castillo, 2001, p. 207).

El señor Pascual Madoz en su diccionario nos habla de los tipos de cultivo que se realizaban por estos años en Artenara. Eran: “el trigo, la cebada, centeno, mijo, papas, lentejas, arvejas, higos de todas clases, frutas de todas clases y miel; se cría ganado lanar, vacuno y con particularidad cabrío (...)” y con respecto a la industria nos habla de la existencia de: “3 molinos harineros, tejidos de hilo y lana, elaboración de quesos de cabra que es abundante y bueno, y de carbón del pinar que se ha dicho” (Madoz, 1845, pp. 602-603). Este autor no menciona la existencia de elaboración alfarera en Artenara.

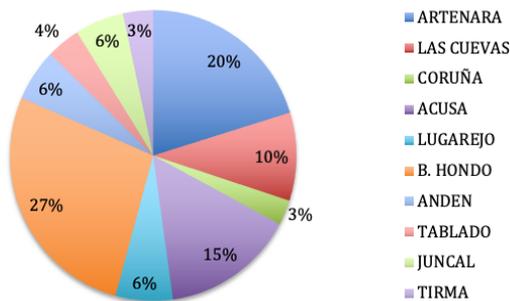
En el año 1804, Antonio María de Lugo miembro de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Las Palmas envió un cuestionario a los diferentes párrocos de la isla de Gran Canaria. En el mismo se preguntaba sobre el estado de la enseñanza primaria y la cantidad de población que habitaba en sus jurisdicciones parroquiales. Este es un manuscrito escrito a mano, sin numerar que se puede consultar en la Memoria Digital Canaria. Este es el primer documento que hemos localizado que nos indica el número de habitantes de los distintos pagos de la Parroquia de Artenara a principios del siglo XIX. El 25 de marzo de 1804 se envió para Artenara este formulario y el nueve de abril de este mismo año respondió el párroco del aquel momento, José Francisco Pérez de Quintana. Entre otras cosas dice lo siguiente:

“Certifico yo el infrascripto cura de esta Iglesia Parroquial del Apóstol San Matías del lugar de Artenara, que el número de que se compone esta Población es de trescientos veinte y ocho vecinos, los que tienen su Domicilio, en los Pagos siguientes. El pueblo, que está circumvecinando a la Parroquia se compone de sesenta y seis, el pago de las Cuevas tiene treinta y dos, los alumnos de estos pueden concurrir cómodamente

a la Escuela; el Pago de Coruña tiene nueve, el de Acusa quarenta y nueve, el Pago del Lugarejo veinte y uno, en el de Barranco Hondo ochenta y nueve, en el Andén diez y nueve, en el Tablado ai trece, en el Juncal diez y ocho, en el Pago de Tirma ai once; los alumnos de estos no pueden concurrir a la Escuela. Y para los actos que con-
vengan doi este apedimento. Del Señor D. Antonio de Lugo canónigo de la Santa Yglesia Cathedral de esta Isla. Artenara abril 9 de 1804 año” (Pérez, 1804, p. s/n).

Gracias a este documento hemos podido llegar a la conclusión de que al menos a finales del siglo XVIII y comienzos del siglo XIX la entidad poblacional de más relevancia demográfica de la zona ya no era Artenara (pueblo), ni Acusa sino Barranco Hondo, con un veinte y siete por ciento de la población total. Siendo en realidad este porcentaje aún mayor si tenemos en cuenta que existe una ocupación poblacional casi continúa comenzando en sentido ascendente desde El Hornillo (Agaete) hasta Juncalillo (Gáldar).

En su obra Pascual Madoz distingue Artenara de Arriba y de Abajo:



Datos de población de 1804. Parroquia de Artenara.
Elaboración propia.

“Forman el pueblo diferentes pagos o barrios a saber: los de Artenara de Abajo y de Arriba, las Cuevas, Lugarejo, Acusa, Barranco Hondo y Juncal, y entre todos estos cuentan sobre 500 cuevas que sirven de habitación a sus vecinos, y 2 casas de mampostería...” (Madoz, 1845, p. 602).

Andrés González Ponce en su Diccionario geográfico de correos de España y sus posesiones de ultramar del año 1855, cita a Artenara: “Artenara de Abajo y Arriba- Pagos- Por Santa Cruz de Tenerife, en Gáldar: juzgado de Guía: Ay. Artenara: prov. Canarias” (González, 1855, p. 101).

También hemos podido averiguar por la documentación consultada que el pago del actual Risco de Agaete, ubicado en la carretera de Agaete en dirección a La Aldea de San Nicolás, perteneció jurídicamente hasta el año de 1840 al municipio de Artenara, año que por petición de los vecinos de este enclave pasó a pertenecer al municipio de Agaete.

“Se accedió a la solicitud de los vecinos del pago del Risco en Canaria para que se incorporen a la jurisdicción civil de Agaete, como lo están en lo eclesiástico, en lugar de la de Artenara a que pertenecen actualmente, por cuanto es más corta la distancia y mejores los caminos” (*Boletín Oficial de La Provincia Canaria*, 1840, p. 1).

Artenara aparece recogida como hemos visto en algunos ejemplos en los diferentes Diccionarios geográficos y estadísticos, en los Censos de Población y libros de viajeros elaborados en los siglos XVIII y XIX, a los que hacemos referencia en este libro. Tenemos que matizar que los datos que estas obras aportan no son muy exactos, su inexactitud es aún más patente en los datos de población, ya que el número de habitantes se cuenta

por vecinos, esta unidad equivale según los historiadores a tres, cuatro o cinco personas. En Canarias lo más frecuente es multiplicar el número de vecinos por cuatro y medio.

Las fuentes donde estos eruditos bebían para realizar estos trabajos eran diversas, sirva como ejemplo lo que nos comenta el doctor Sebastián Miñano, miembro de la Real Academia de la Historia, y de la Sociedad de Geografía de París, en el prólogo de su “Diccionario Demográfico – Estadístico de España y Portugal. Tomo I”, donde este autor describe para el caso de Canarias, cuáles fueron sus fuentes de información:

“Para las Canarias de la historia de que ellas escribió el presbítero don José de Viera y Clavijo, juntamente con las razones que ha tenido bien remitirme el actual comandante general don Isidro de Uriarte, y muchos señores párrocos” (Miñano, 1826, p. 8).

En este sentido observamos como el señor Miñano copia literalmente la descripción que sobre Artenara, realizó Viera y Clavijo en su trabajo anteriormente citado. El dato más novedoso que aporta es el número de habitantes, 1175 (Miñano Sebastián, 1826, p. 289).

En 1852 aparece el Diccionario Estadístico de todos los pueblos de España y sus islas adyacentes, su autor Rafael Tamarit de Plaza, segundo jefe del Cuerpo de Administración Civil y Auxiliar del Consejo Real. En su obra se recogen diferentes aspectos, número de vecinos y de almas, cabeza de Partido Judicial, distrito electoral y capital de provincia, así como las distancias respecto a Madrid y a la capital de provincia. Sobre Artenara nos indica lo siguiente: que tiene 269 vecinos y 1074 almas, que la Cabeza de Partido Judicial es Guía, Capital de Provincias Canarias, Distrito Electoral es Guía, Estafeta

ó Cartería de donde recibe su correspondencia es Santa Cruz de Tenerife, Administración principal de correos de donde depende es Canarias y distancia de la capital de provincia son 22 (Tamarit, 1852, p. 25).

En su prólogo recoge el señor Tamarit las diferentes motivaciones que movían a estas personas, herederas de los ideales de la Ilustración a realizar estos diccionarios estadísticos:

“La estadística es el documento de más necesidad para un pueblo que quiere considerarse ilustrado; es la antorcha que ilumina el entendimiento del legislador y del Gobierno, del funcionario y el gobernado; porque sirve de faro para formular buenas leyes, encamina las decisiones administrativas, determina el orden social y nivela los intereses de todo género, prejuzga los hechos y evita desconciertos que al conocerlos suele ser tardío las más veces el remedio” (Tamarit, 1852, p. 3).

En 1865 aparece el Diccionario Estadístico-Administrativo de Las Islas Canarias, cuyo autor es Pedro de Olive del que fuera Oficial de la Secretaría de La Junta General de Estadística, describe en su obra a Lugarejos de esta manera:

“LUGAREJO. (El) caserío situado en el t. (término Jurisdiccional) de Artenara, p. j. (partido judicial) de Guía, isla de Gran Canaria. Dista de la c (cabeza) del d. m. (distrito municipal) 5 k. 006 m., y lo componen 7 edificios de un piso y 5 choz. (chozas) ú hog. (hogar) habit. (habitado). 6 const. (constantemente) por 6 v. (vecinos) 27 a. (almas) y 6 inhabit. (inhabitados)”. (Olive, 1865, p. 632).

En esta estadística poblacional del pago de Lugarejos, sólo aparecen recogidos los habitantes que vivían

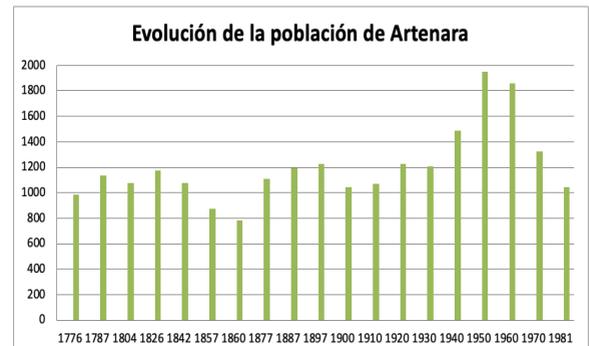
en construcciones de edificios, obviando los habitantes que moraban en cuevas, el hábitat por excelencia en esta época en Lugarejos y en el término de Artenara como ya hemos comentado.

En este sentido, en el Nomenclátor de 1888 publicado entre 1892 y 1895, Los Lugarejos aparece con 30 cuevas, Las Eras con 9 cuevas, Las Hoyas con 12 cuevas, Barranco Hondo de Arriba con 119 cuevas, barranco Hondo de Abajo con 96 cuevas, Risco Caído con 23 cuevas, El Hornillo con 29 cuevas y Artenara con 44 cuevas. Por lo expuesto, observamos como el hábitat habitual en los vecinos de los pagos de Lugarejos y sus colindantes era la cueva excavada en la roca.

También hemos de citar la obra del ingeniero de minas Gabriel Puig, Cavernas y simas de España, publicada en 1896, este autor realiza una descripción del poblado troglodita de Artenara, se fundamenta en los autores antes citados, Viera y Miñano. Este hecho de vivir en cuevas llamó la atención a los viajeros foráneos que visitaron Gran Canaria en los siglos XVIII y XIX, siendo sobre todo Artenara y La Atalaya de Santa Brígida los más nombrados, siendo esta segunda localidad la más visitada dada su cercanía a la capital.

En el Nomenclátor editado por el Instituto Geográfico y Estadístico España para el año de 1888 para Artenara recoge el nombre de sus pagos y el número de sus habitantes estos son: El lugar de Artenara con 25 habitantes, el caserío de Las Arvejas con 59 habitantes, el caserío de Barranco Grande con 12 habitantes, molinos harineros Barranco Hondo con 9 habitantes, casas de labor de Las Casillas con 18 habitantes, caserío de La Coruña con 45 habitantes, caserío de Cuevas de Abajo con 67 habitantes, caserío Cuevas del Lomo con 81 habitantes, caserío Chajunco con 23 habitantes, **caserío Las Eras con 26 habitantes**, caserío Las Gambuestas con

27 habitantes, casas de labor de Guardaya 16 habitantes, caserío de Las Hoyas con 64 habitantes, caserío de Itata con 33 habitantes (en Acusa), casetas de labor de La Laja con 12 habitantes, **caserío de Los Lugarejos con 149 habitantes**, casetas de labor de Majada de Las Vacas con 15 habitantes, caserío de Las Moradas con 86 habitantes, caserío Nuestra Señora de La Cueva con 82 habitantes, caserío de Las Palmas con 145 habitantes, caserío de Pie del Risco con 43 habitantes, caserío Risco Caído con 116 habitantes, casa de labor de Tijaraca (Tifaracas) con 16 habitantes y edificios diseminados con 24 habitantes. Hace un total de 1193 habitantes (NIGE. 1892 y 1895, pp. 9-10).



Evolución de la población de Artenara, siglos XVIII, XIX y XX. Elaboración propia.

En este sentido, vemos en este Nomenclátor una división territorial curiosa. Las Eras aparecen segregadas de Lugarejos y entre los dos caseríos suman un total de 175 habitantes. Teniendo en cuenta el número de habitantes es Artenara (pueblo) el que lidera el rango demográfico tras la suma de los habitantes del lugar de Artenara con los caseríos de Nuestra Señora de La Cueva y Cuevas del Lomo. Ocupando Lugarejos el segundo lugar. Curiosamente no aparecen recogidos los datos del pago de Acusa. En el Anuario de Canarias del año 1905 Artenara tiene una población de 1112 habitantes y los pagos principales son: Acusa 255 habitantes, Las Cuevas 120 habitantes y Lugarejos 161 habitantes. Podemos observar, que en 1804 Lugarejos tenía 95 habitantes aproximadamente y en 1905 un siglo después tiene 161 habitantes habiendo un aumento de 66 habitantes. En el Nomenclátor de 1887 las aldeas de Barranco Hondo de Arriba con 479 habitantes, Barranco Hondo de Abajo con 354, el caserío de Juncalillo con 169 habitantes y la aldea de El Hornillo (Agaete) con 83 habitantes suman un total de 1085 habitantes siendo estos rangos de población los más importantes como ya comentamos. (NIGE. 1892 y 1895, p. 14). El caserío de Tirma (Agaete) tiene por este año 17 habitantes y el de Tamadaba 5 (NIGE. 1892 y 1895, p. 7). Miguel de Unamuno en su visita a Artenara, da una visión de cómo eran estas cuevas. Sobre ellas dice:

“En estas cuevas muéstrase el atavío todo de una casa campesina; la vajilla en exposición, las paredes cubiertas de oleografías de santos o de retratos de bellezas profesionales, tal cual Cristo en talla de madera, exangüe y sanguinolento a la vez, dentro de su caja encristalada; fotografías de ausentes y sobre las cómodas y armarios juguetillos y baratos bibelotes de todas clases. Y antójase que ha de cobrarse un especial cariño,

un afecto entrañado, a esta mansión abierta en la entraña misma de la tierra” (Unamuno, 1911, pp. 252-253).

El hábitat troglodita lleva implícito una serie de riesgos concretos dada la naturaleza del terreno y las condiciones climáticas a la que están expuestas. En ocasiones se producen desprendimientos y hundimientos con consecuencias trágicas para sus moradores. A todo esto, tenemos que añadir el difícil acceso que algunas de estas cuevas llegaban a presentar, tanto para la accesibilidad diaria, al igual que para otras situaciones de la vida cotidiana como el traslado de enfermos, así como para la atención médica y religiosa. En El Hornillo (Agaete) existen unas cuevas que son conocidas con el nombre de El Campanario, las cuales son de difícil acceso. Cuenta la gente mayor de la zona que una vez una viejita que vivió en esas cuevas se puso muy enferma de muerte y los familiares fueron a buscar al cura a Agaete para que la confesara y le diera la extremaunción. Cuando el cura llegó, tras un agotador recorrido y miró hasta donde tenía que trepar, alzó la vista y con su mano derecha trazó una cruz en el aire diciendo las siguientes palabras: “como guirre naciste como guirre mueres”¹⁵

2.4. Los caminos.

Por los caminos van y vienen las personas, las ideas, los sueños, los sentimientos, la subsistencia y la esperanza de una vida mejor. El señor Pedro Olive en 1865 nombraba en su obra de estadística los siguientes caminos vecinales para Artenara: el de Paso Blanco que parte de Paso Blanco y termina en el Toscón de Cueva Nueva, el de Juan Fernández que parte de Juan Fernández y termina en el Barranco del Tablado, el de Gamona que parte en Arbejas y termina en barranco Hondo y el de Acusa que parte en Roque García y termina en Acusa, estos caminos tenían que tener un ancho al menos de diez pies (Olive, 1865, p. 134).

Ese mismo año, el Boletín Oficial de La Provincia de Canarias publica una relación de caminos vecinales para los pertenecientes a la Jurisdicción de Artenara, aparecen los siguientes de primera categoría: El de Valleseco, al naciente del pueblo llega hasta paso Blanco donde enlaza con el que viene de Valleseco (3/4 de legua¹⁶). El de La Aldea, al poniente del pueblo, se dirige a La Aldea y termina en la Cuesta de Balango donde empalma con el que viene de dicha Aldea de S. Nicolás (3 leguas). De este camino sale un ramal, donde dicen El Toril a terminar en El Lomo de Los Cardos donde enlaza con el que viene de Tejeda (1/4 de legua). En el mismo punto principia otro ramal que conduce a Barranco Hondo donde enlaza con el camino que viene de Guía (1/4 de legua). Camino de segunda: De Agaete al norte del pueblo, pasa por el pago de Las Cuevas y termina en El Hornillo donde enlaza con el que viene de Agaete (1/2 de legua) (Boletín Oficial, 1865:s/n).

“De Tejeda hasta aquí el camino es peligroso por una ladera llena de fugas y grandes precipicios...” (Viera, 1971, p. 395). “Los caminos son para los pueblos inmediatos y se hallan en estado de abandono...” (Madoz, 1845, p. 602).

Un siglo y medio después de la aparición de la obra citada de Viera, observamos que las condiciones de comunicación siguen siendo de escasa calidad:

“Salió para Tejeda, bajando de peña en peña á la distancia de dos á tres horas de sendero estrecho y peligroso” (Boletín Oficial Eclesiástico, 1862, p.

192). “Sus caminos son pésimos, y peligrosos el que une a Tejeda, distante 5 kilómetros, que no es más que una senda entre fugas y precipicios” (Arribas, 1900, p. 259).

En el Anuario de Canarias de 1905, se cita la importancia de la creación de una vía de comunicación que una Artenara con otros lugares importantes para el comercio, ya que era imprescindible para el desarrollo económico de esta zona: “Produce cereales, legumbres, papas y toda clase de frutas y toda clase de hortalizas. La falta de una vía de comunicación con San Mateo o Teror impiden el desarrollo de sus riquezas” (Anuario de Canarias, 1905). En 1917 el diario liberal El Imparcial hace una breve reseña acerca de las vías de comunicación con Artenara. “La crisis se remediaría emprendiendo las obras de reparación del puerto de Sardina, cuyo muelle está destruido, lo mismo que el camino vecinal de Gáldar a Artenara”, “... comunicaciones con Valleseco y Tejeda por caminos en malas condiciones...” (Delgado, 1927, p.79).

Ese mismo año aparece publicado en la Gaceta de Tenerife un breve comunicado denunciando el pésimo estado que se encuentran las comunicaciones con los pueblos de Tejeda, Artenara, La Aldea de San Nicolás y Mogán, sobre los dos primeros dice lo siguiente:

“Tejeda, Artenara, La Aldea de San Nicolás y Mogán siguen incomunicados, sin carreteras, sin telégrafo y sin teléfono. Esos pueblos viven como en los tiempos primitivos. Para ir a Tejeda y Artenara hay necesidad de recorrer, en largas y penosas jornadas, veredas y desfiladeros peligrosos a bestias” (La Gaceta de Tenerife, 1927, p. 1).

15. *Guirre*, voz de origen indígena que designa a la subespecie canaria del alimolche común (*Neophron percnopterus*).

16. Medida de longitud que se usaba para expresar la distancia que una persona o animal de carga puede alcanzar en una hora. Equivalía a una distancia entre cuatro y cinco kilómetros.

Según el Señor Delgado Marrero “Los Lugarejos” se localizaba a cinco kilómetros de Artenara y estaba unida esta población por un camino vecinal, con una población de 176 habitantes. Así comprobamos por los datos mostrados que en 123 años hubo un aumento de 82 habitantes, es decir, de los 94 habitantes de principios del siglo XIX se pasan a los 176 en el primer cuarto de la siguiente centuria. En junio de 1934 se siguen manteniendo los 176 habitantes (*El Magisterio Español*, 1934, p. 4) en Lugarejos.

Otro dato importante sobre las comunicaciones en esta época era el correo y el telégrafo con todo lo que ello conlleva, así vemos que en 1883 la Dirección General de Telégrafos y Correos establece la ida y vuelta del correo diario entre Las Palmas de Gran Canaria y Artenara (*Diario Oficial de Avisos de Madrid*, 1883, p. 2).



“Vendiendo loza del país“ Colección Isabelino Mesa González.
Fotos antiguas Canarias. Gran Canaria. Finales del siglo XIX.

III. CONDICIONES SOCIALES DE LAS LOCERAS





**Arriba San Juan Bendito.
Da pie ánimo a los loceros.
Que con pelltitas de barro.
Se están ganando el dinero.**

Isabel Guillén Cubas, 88 años. 2019.

3.1. Condiciones económicas.

Nos gustaría empezar este apartado con las palabras de un nonagenario y antiguo vecino de Lugarejos: “Los más pobres siempre estaban en Lugarejos” (Miguel González Díaz, 95 años, Lugarejos. 2018). La mayor parte de la población de Lugarejos se dedicaba a las actividades, relacionadas con la explotación de los recursos que ofrecía el Pinar de Tamadaba, como fueron el oficio de carbonero, la venta del carbón, la recolección de leña, la recogida de pinocha que también en este lugar recibe el nombre de “paja pino”, las actividades ganaderas, jornaleros agrícolas y por supuesto, en lo que nos ataña, el aprovechamiento de este ecosistema para la actividad locera.

“Fui creciendo, se acababa el trabajo, iba arrancar leña *pa' jaser* (para hacer) carbón, aparecía trabajo, iba a trabajar en presas, sorribas, construcción. No perdíamos tiempo, carbonero, jornalero. El último trabajo ganaba seis pesetas por día, el sueldo más grande que yo llegué a ganar. Lo mismo que me acuerdo el primero fueron diecisiete perras y media por día. Después el trabajo ese se me acabó y me fui a *jaser* (hacer) carbón y me cogió la papeleta del cuartel, con el carbón *apreparao* (preparado), vendiéndolo pa' las Medianías, pa' Bascamao, Caidero de San José, pa' San Juan, *pa' bajo* (para abajo) pa' Guía con dos o tres saquillas al hombro. Fue lo

último que hice, después estalló el Movimiento el 18 de julio de 1936, pues yo soy de la quinta del treinta y seis. Nací en 1915, el 10 de mayo de 1937 salimos unos cuantos directamente a la guerra, *agregaos* (agregados) a las Brigadas Navarras, al regimiento de Pamplona” (Justo Cubas Cubas, 86 años, Lugarejos. 2001).

“Mi padre era carbonero, el primer oficio que yo aprendí fue el de carbonero viendo a mi padre como lo hacía” la gente en Lugarejo vivía de la loza, del Pinar haciendo carbón y eso. La gente de *Las Joyas* (Hoyas) nunca hicieron carbón, tenían papas, vacas, vendían quesos. Tenían otra mediación de vivir, los más pobres siempre estaban en Lugarejos” (Miguel González Díaz, 95 años, Lugarejos. 2018). “Nosotros nos dedicábamos a eso y a unas cabrillas en el tiempo de la crisis, yo nací en el tiempo del hambre en 1936”. (Secundino Viera Ramos, 75 años, Lugarejos. 2011).

“Mi abuela en Chofaracá por zarandear media fanegada le daban, me parece, medio almud de cebada y de trigo, me parece que era un cuartillo, pero le daban la comida. La comida era frangollo y gofio, pero moliéndolo allí en el molino chico en la cueva de La Laja. Que lo vi yo, mi abuela hizo un agujero en el techo con el escoplo, pa mantener el palo que iba al agujero pequeño de la tapa del molino pa que no se saliera. El gofio de cebada lo molía dos veces” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

El proceso de elaboración del carbón solía conllevar ciertos problemas con la justicia, los carbo-

neros tenían que estar evitando con frecuencia a los guardamontes:

“Por la Guardia Civil del puesto de Agaete fueron detenidas y puestas a disposición de aquella alcaldía, varias mujeres que fueron sorprendidas en Tamadaba, haciendo carbón vegetal” (*El Imparcial*, 1917, p. 5).

“...Tres días *pa'l* (para el) Pinar a buscar leña o carbón para después ir a Guía a venderlo” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos. 2011). “Se hacía carbón en ese Pinar. Recuerdo el padre de Justo y Justo Cubas, nosotros pequeñitos y ellos hombres grandes, verlos con sacos de carbón por ahí *p'abajo* (para abajo). Lo quemaban ahí en frente (señalando al Pinar de Tamadaba), arrancaban la leña, podaban los pinos, huyendo de los guardias días y noches” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

La pinocha desde finales del siglo XIX y principios del siglo XX, adquiere nuevos usos enfocados a los embalajes de los nuevos cultivos dedicados a la exportación como son los plátanos y tomates. Gran Canaria se convierte en la principal exportadora canaria de estas frutas, concretamente en los años cincuenta y cuarenta del siglo XX que es cuando alcanza su cenit. Este elemento vegetal servía como revestimiento interno del embalaje que amortiguaba los impactos que este sufría en su manipulación. (González, 2005). Los vecinos de Lugarejos no eran ajenos a las nuevas

demandas laborales que se les ofrecía, como así lo atestiguan los distintos relatos orales que al respecto compilamos.

“Aquí de Lugarejos se fue la gente marchando porque se acabó el trabajo. Yo tenía ocho hijos, trabajaba en el Pinar en la *pajapino*, ya no la querían. Antes los plátanos se empaquetaban con almohadillas de pinocha, para que no se molieran los plátanos y eso era un negocio en el Pinar. Aquí había más de doscientas personas trabajando en la *pajapino* y eso se acabó porque vino las cajas de cartón, echaban las manillas en cajas de cartón” (Santiago Cubas Cubas, 88 años, Lugarejos. 2010).

Otros oficios desempeñados por los habitantes de Lugarejos fueron los de labradores, jornaleros, pastores de cabras (*Capra aegagrus, hircus*), pastores de vacas (*Bos taurus*), arrieros que trasportaban carbón, papas y quesos. También hubo personas que se dedicaron a la elaboración de quesos.

“También estuve trabajando en Tamadaba segando hierba segando trigo, cogiendo pasto” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos. 2011). Habían tres cuevas para dormir, ahí se quedaban todos los que íbamos al monte. Si iban los del Risco delante cogían la cueva del Lomo, los de Valleseco la cueva del Tarajalillo era mayor y la cueva de la Laja nos tocó un año. Estaba cerca de la fuente que la hicieron en el centro del barranquillo, minaba el agua era media salobre. La era estaba por arriba en un lomito, se llevaban el molino de piedra. El primer *cargaero* lo hacían chico y lo *aventaban* (la primera carga la hacían chica y la *aventaban*), para hacer gofio y frangollo. Este se hacía de trigo y de millo que daba más

15. *Guirre*, voz de origen indígena que designa a la subespecie canaria del alimoché común (*Neophron percnopterus*).

16. Medida de longitud que se usaba para expresar la distancia que una persona o animal de carga puede alcanzar en una hora. Equivalía a una distancia entre cuatro y cinco kilómetros.

alimento. Ellos tostaban el grano en las cazuelas de barro y en los tostadores que son mayores, echaban un almud de millo o trigo o cebada. Echaban poco para que no se les quemara y los movían con el meneador. Este era un cacho (pedazo de) trapo o un saco envuelto como un moño en una caña” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

“Mi padre iba por la noche porque no dejaban coger a esos troncos de pinos viejos pa sacar tea. Iba por la noche abrir un tronco pino para traer la tea, jachos de tea le decían, antes no habían ni linternas eso servía *p’alumbrar* (para alumbrar) de noche. Nosotros cachorrillos, nos mandaban a venderlos más bien a cambiarlos, antes no había luz en las gallanías de las vacas. Todo ese Barranco Hondo, hasta Juncalillo, el Tablao, todo eso íbamos a venderlos. Lo cambiábamos por papas, nos daban dinero más bien por papas y cosillas de esas, si traíamos las papas del día bueno era. Después de paso *p’abajo* (para abajo) en los barrancos siempre estaban corriendo se criaban esos calabacinos bobos que le decían y los cogíamos tiernitos. Habían higueras que dejaban coger los higos a la gente, había unas higueras en Juncalillo, le decían las higueras de los pobres, todo el mundo iba a coger higos allí” (Francisco Pulido Ramos, 71 años, La Aldea. 2011).

“Mi padre no era labrador se dedicaba a comprar huevos y a vender café. Él iba ajuntando huevos, luego los empaquetaba en un cajón de madera con paja. Luego iba a las Palmas a venderlos, con el dinero compraba un saco de café y lo vendía. Recuerdo a mi madre pesando café, un cuarto

kilo, un medio kilo... luego los envolvían en papel. La gente de aquí se dedicaba a la labranza y al pinar, al carbón, la pinocha que se usaba para las camas de los animales se vendía en Guía y Gáldar. También se cogía para rellenar los colchones de la cama, un cuñado mío la compraba, le decían Cigarro Puro”. Y los de Lugarejos también hacían loza, calderos, cafeteras, bernegales, tostadores, hacían de todo” (Isabel Guillén Cubas, 88 años, Barranco Hondo. 2019).

“Se acostumbraba hacer *vino parra* (vino de parra) en las casas. Mi abuela hacía vino de parra, mi abuela tenía un lebrillo, donde amasaba, dentro de este lebrillo mi abuela hacía también vino con los pies, se lo trajo uno que fue a vender un saco de carbón al hombro de *La Joya Pinea* (Hoya de Pineda). Los lebrillos de aquí eran más finos que los de Joya Pinea que son más brutos y más fuertes. Mi abuela, tenía *parras de sequero mosquetero* (parras de uva moscatel de secano), cogía las uvas más maduras, las lavaba, al lebrillo, luego se lavaba los pies y se los secaba con un paño. No echaba las uvas todas juntas, por camas, ponía sacos mantas y traperas debajo del lebrillo, pa que no se meneara y ella dentro como el que está pisando barro. Después lo colaba con un paño en un *fonín* (fonil) dentro de garrafones de cristal, me acuerdo ver cinco o seis garrafones, tenía uno de quince litros. Después se ponían en el aposento, tapón de corcho, no se puede tapar del todo, abierto un poco, por un lado, tenía que estar en cuarentena, que fuera saliendo la fortaleza del vino un poquito” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

La importancia del Pinar de Tamadaba en la vida de los habitantes de Lugarejos siempre fue crucial. “En los

confines de los pagos de Acusa y Lugarejos, hay un monte poblado de pinos que presentan una vista hermosa...” (Madoz, 1845, p. 603).

“El que no tenía cinco, tenía veinte cabras las llevaban al pinar y escapaban. Mi abuelo siempre tenía quince, o dieciséis cabras. ¿Sabes hasta donde iba a buscar la comida al hombro pa ellas?. Salía por Artenara *p’arriba* (para arriba) hasta las Lagunetas. Antes amarraban las vacas en las lentejas y las dejaban en el terreno para que se las comieran, pedía y se las daban desde las Lagunetas con una *manáa* (manada) de lentejas para las cabras y después la que no se comían las iba poniendo al sol, las secaba, las metía en la cueva y tenían p’al (para el) invierno. Me acuerdo pequenillo todo ese Barranco Hondo hasta Juncalillo se plantaba mucha papa iba a buscar la rama pa las cabras, *manaillas*, *manaillas* (manadillas). Entre lo seco que tenía y después un puñito de rama escapaban, y después *p’al* (para el) pinar no nos dejaban, estaba vigilado de guardias. Después a los que íbamos con las cabras se ponían en lo alto en las laderas y pegaban a voltear piedras pa matar las cabras, después habían guardias buenos. Nosotros sabíamos que pasaban por el olor del puro que iban fumando”. (Francisco Pulido Ramos, 71 años, La Aldea. 2011).

“Isabelita la Linda de las Cuevas de Artenara, tenía una tienda. Antes eran los hueveros por los campos. Se cargaba en la cabeza un cesto de huevos, iba pa’ Las Palmas caminando a venderlos en la Plaza de Las Palmas y llenaba el cesto de cachitos, pa’ una tiendilla que tenía, una botella de ron, un cartón de cigarros... Otro, Florencio

luego (después) de un accidente que tuvo trabajando se lo vendió a Juan Daniel y Petronila porque tenían una tiendilla, un *triche*, la tienda era de tabaco *vendío* (vendido) por onzas, ron de garrafón y aceitunas y bailes, en la casa hacía negocios y buscando huevos y llevándolos para el hotel de los Berrazales y traer millo para vender en Lugarejos. Ellos pusieron en la misma casa, puso en un cuartillo unas tablillas, unas botellillas. Las tapas eran aceitunas con un pisquito de vino, o coñac, o ron y picadura e invitando que fueran al baile. *Las chufas* (chufas) mataron mucha hambre yo no sé de dónde vinieron, pero era una cosa gustosa” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

“Todo el mundo tenía sus animales y un cochino todos los años se mataba, el cochino, del más pobre hasta el más rico. El más pobre no lo tenía tan gordo como el rico. Yo conocí a toda esa gente vieja, yo conocí a la madre de las Felipas que se llamaba María Antonia y al marido que se llamaba Felipe Suárez. Yo era chico, pero me acuerdo de él, tenía un garrotillo (bastón de palo). Siempre con unas ovejillas y un macho negro y cobraba, al que arrimaba al macho, una peseta. Estaba también Juan Recuerdo, tenía un macho y todos íbamos a la casa de él, todos los vecinos a llevar las cabras. Él iba con el macho hasta Coruña, Las Hoyas, pa todos sitios. No sé si cobraba tres o cuatro pesetas” (Secundino Viera Ramos, 75 años, Lugarejos. 2011).

“Mujeres de Agaete tostaban las sardinas con gofio y venían hasta El Hornillo, Barranco Hondo, cargándolas en cestas. Recuerdo una que le decían María la Cabra, cambiaba las sar-

dinas por papas y cuando terminaba, llenaba un saco con las papas. Cargaba aquel saco de papas en la cabeza en El Hornillo, después se amarraba la cesta en la faldilla a la cintura, cogía el rosario y pegaba a rezar por ahí *p'abajo* (para abajo) caminando hasta Agaete” (Isabel Guillén Cubas, 88 años, Barranco Hondo. 2019).

“Nosotros de aquí pa Gáldar, unos con una *manáa* de pinocha, otros un saco de piñas, otros con rajas de leña amarradas a media noche y carbón, llegaban a salir de aquí de prima¹⁷, dormir en Hoya de Pineda debajo del risco Guía, llevábamos un poquito de gofio, para cuando llegábamos abajo echarnos un plátano” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

También los habitantes de esta zona por su proximidad al Valle de Agaete conocieron los horrores del alzamiento militar del 18 de julio de 1936. A principios de abril de 1937, desaparecieron al menos 27 hombres víctimas de la represión franquista, la mayoría vecinos del Valle, otros muchos escaparon y se refugiaron en el Pinar de Tamadaba, ayudados por familiares y vecinos de Lugarejos.

“Muchos de Agaete escaparon y se escondieron en el barranco los Vaqueros, que vota el agua a la playa de El Risco. Las mujeres de ellos venían y se llevaban un saquito de carbón y les traían un platanillo, una naranja. Cuando subían las de Agaete con sardinas pa’ cam-

biarlas por papas, nos decían que no les dijéramos que estaban allí por miedo. A Romero lo fueron dejando porque tenía tienda, cuando vieron que ya no le quedaba mercancía en los almacenes, apareció muerto en la Mareta de La Culatilla, detrás del Lomo San Pedro, en el Valle. Cuando vaciaron la Mareta vieron un bulto, no sabían lo que era -¡Ya apareció José Romero!- Estaba con un cabestro *amarrao* (amarrado) al pescuezo y una pierna” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

3.2. La enfermedad

La salud y la enfermedad forman parte de nuestras vidas, la enfermedad es producida por diferentes procesos intrínsecos como extrínsecos que producen en mayor o menor medida alteraciones perjudiciales en nuestras vidas.

“Teresa la Chica un día dio un *rembalón* (resbalón) bajando los escalones de la casa y se *embolilló* (¿?), y quejándose, quejándose, más *asentada* (sentada) que levantada, un hijito pa Las Palmas y una hijita por la Aldea. Le trajeron una vez el médico que se llamaba D. Juan Hernández, todavía no existía la casa del médico en Artenara, vivía en una cueva en Las Moradas de Artenara en una cueva tenía el botiquín” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

En las consultas realizadas en las diferentes hemerotecas, hemos localizado algunas reseñas curiosas que nos permitieron de manera indirecta sacar algunas conclusiones sobre cómo era el aspecto físico (ropa, enfermedades...), de la población de la cumbre

17. En la sociedad rural Canaria hasta bien entrado el siglo XX pervive el sistema medieval de medir las horas del día conocido como horas canónicas, en este caso la hora “prima” (al salir el sol) corresponden a las seis de la mañana.

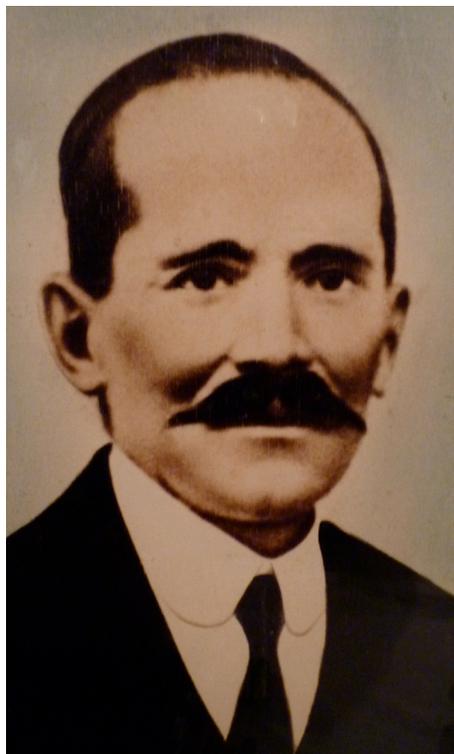
de Gran Canaria a mediados del siglo XIX. Este documento es un Edicto, publicado en el Boletín Oficial de la Provincia de Canarias de abril de 1847, donde el Juez de Primera Instancia de la Villa de Guía, solicitó a los “Alcaldes del partido”, averiguar el paradero y detención de un “reo prófugo”. Siendo un vecino de Tejeda cuyo delito había sido robar un cochino a un vecino de Artenara, cuyas señas personales eran las siguientes:

“Estatura, baja y grueso. Pintado de viruela la cara. Boca, larga. Ojos, pardos. Sin barba. Pelo, castaño. Vestido de camisa y calzones de lienzo del país. Camisola de lana vieja. Cachorra negra y descalzo. Y en cumplimiento de lo mandado firmo él presente en esta Villa de Santa Cruz de Santiago á doce de abril de mil ochocientos cuarenta y siete años. Manuel del Castillo, Escribano público” (*Boletín Oficial de la Provincia de Canarias*, 19-IV-1847 N° 47, p. 195).

Todavía la enfermedad de la viruela, seguía presente cuarenta y cuatro años después de esta última cita, como comprobamos en el envío de 200 pesetas por parte de la Comisión Provincial, acordado en la sesión del 10 de noviembre de 1891: “Enviar 200 pesetas al alcalde de Artenara para atender a sofocar la epidemia variolosa que se padece en dicho pueblo” (*Diario de Tenerife*, 1891, p. 1).

Uno de los personajes que formó parte de la vida de los habitantes de Lugarejos a finales del siglo XIX y en las primeras décadas del siglo XX, fue Matías Vega Alemán, médico hierbero. Conocido en toda la cumbre de Gran Canaria por sus habilidades en el campo de la medicina fito-terapéutica, es decir,

su conocimiento sobre las plantas y su aplicación en la enfermedad.



D. Matías Vega Alemán. El médico hierbero. Museo Juan Cubas (Barranco Hondo). Reproducción autor. 2006.

“En Juncalillo estaba D. Matías el médico hierbero, antes casi todas las medicinas eran de hierbas. A D. Matías llegaron a traerlo a Lugarejos. El padre de las Felipas, fue un día a buscarlo - ¡Vamos Matías, que la muchacha mía está tirada le dio sangre! – Antes le daba sangre a los cristianos. De que le contó, sabía

lo que tenía - ¡Hay que sangrarla! – Según llegó, la sangró, si llega más tarde se había ajogao de la sangre” (José García Cubas, 82 años, Lugarejos. 2009).

“Yo era pequeñito cuando vino un día a mi casa, fue mi padre a buscarlo pa mi madre que estaba enferma. Mi padre tenía una mula muy buena y se trajo a *Matiitas* (Matías) de Juncalillo, Barranco Hondo y por el camino se les presentó un temporal y una brisa que casi no rebasan la Cumbre. Mi padre fue varias veces a la casa de él, yo recuerdo que traía unas botellitas con agua cocinada, recuerdo verlo en la cocina de mi casa. En aquel tiempo *Matiitas* era un fenómeno en esas Cumbres, todo el mundo lo usaba más que los médicos, los médicos había que venir aquí abajo a Arucas o Valleseco. Había más curanderos principalmente de animales” (Vicente Cardona Reyes, 97 años, Fontanales. 2013).

“Una vez le dio un dolor a uno que vivía en Las Joyetas (Las Hoyetas), nada más que había médico en Agaete o Valleseco, nada más D. Víctor era el de Agaete, me acuerdo venía a Lugarejos montado en un burro (*Equuos africanus asinus*) de un arriero, sino había que llevarlo en camilla andando” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

Algunas vecinas de este pago de Lugarejos fueron parteras, las más nombradas, Zaragoza Cabrera, Petronila Suárez y María Guía Suárez. El marido de esta última era conocido por su habilidad y conocimientos en los partos de los animales, se trataba de Agustín Suárez. “Agustín fue criado con ganado” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

3.3. La muerte

“Gran polvareda se levantó del cadáver arrastrado; los cabellos oscuros se esparcían, y la cabeza entera en el polvo yacía, antes encantadora.” *Ilíada*, canto XXII

Los vecinos de Lugarejos enterraban a sus muertos en el cementerio de Artenara. La mayoría de los habitantes de este pago eran gente muy humilde que no disponían de dinero para costearse un ataúd. Como en otros lugares de Gran Canaria existía la Caja de Ánimas, que se localizaba en las distintas parroquias o en los mismos pagos. Donde se habilitaba un lugar para este fin, hecho que comprobamos en Hoya de Pineda (Gáldar y Santa María de Guía) donde existe el topónimo de la Cueva de la Caja, lugar donde se hallaban depositadas las Cajas de Ánimas (Zamora y Jiménez, 2008, p. 141).

En el caso de Artenara este ataúd se guardaba en el mismo cementerio. Una vez que estos receptáculos mortuorios cumplían su función eran depositados de nuevo en estos lugares destinados para este fin, hasta que la señora de la guadaña hiciera una nueva visita.

“El ataúd tenía un peso tremendo era de una madera muy dura y antiguamente en Artenara estaba el ataúd. Si se moría y no tenían pa pagar la caja, se iba a buscar el ataúd a Artenara. Estaba guardado dentro del cementerio en la casa mortuoria, que estaba hecha con un pizco de cal, piedra y barro. Antes no había nada, me acuerdo verlo allí, ya no se usaba. El último que la usó se llamaba Cho Juan Ramos, me decía mi tío – El último que llevamos fue a Cho Juan Ramos, estuve dos o tres días que el hombro no me lo podía tentar (tocar del dolor)-. Ya no volvió más a

Lugarejos, ya no salió más de aquí” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

Luego con el tiempo la beneficencia facilitaba el ataúd. Esta es la descripción oral que realizó José Cubas sobre esta realidad:

“Aquí se moría uno y no tenía perras. Había un carpintero, maestro Quintino en Juncalillo, hacía las cajas. Las de la beneficencia eran nada más que unas maderillas, la madera más ruin que había” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

“Antes el cementerio de Artenara era bajo, hasta el cuarenta y ocho, se enterraba en tierra. Las dos últimas que se enterraron en Artenara en tierra fueron, Teresa la Chica y su hermana Francisca. La hermanita Francisca que era más chica, se murió más luego (antes). No llegaba al año y murió Teresa. Por ese entonces estaba de cura D. Domingo. A Teresa, fui yo a buscarle la caja a Juncalillo por la beneficencia, hablé con D. Domingo. Entonces, yo y otro, un hijo de Justo, que se llamaba Lucas, cachorrillos, fuimos a Artenara primero y después a Juncalillo. Que había un carpintero que se llamaba Cho Quintino que hacía las cajas, habían cajas allí buenas. Las de la beneficencia las tablillas se meneaban, como eran por beneficencia era una porquería forradas con tela negra, estaban aparte, más retiradas. Y la trajimos al hombro. Pues al siguiente día fuimos al entierro, con la caja al hombrito y relevándonos por ese camino *p’arriba* (para arriba). Ya había nichos que había que pagarlos, unos pagaban fijo y otros cinco años, después te lo quitaban. Recuerdo que los que estábamos allí en el entie-

rro empezamos hacer una recolecta, uno daba dos pesetas, otro tres pa pagarlo por cinco años. La hermanita Francisca, ya estaba enterrada en tierra, murió por un sitio que le dicen Cuevas Nuevas en *Las Albejas* (Las Arvejas, pago de Artenara). Entonces dice el cura: ¡Como la hermanita está en tierra vamos a poner a Teresa juntita a la hermana! ¡En tierra de todos! (José García Cubas, 82 años, Lugarejos. 2009).

“Antes, después de enterrado se acompañaba tres noches. Por aquí pasaban los entierros, dos atrás y dos delante relevándose y no haber hombres para llevar la caja y el ayuntamiento mandar hombres” (José García Cubas, 82 años, Lugarejos. 2009).

“Había una que se le murió el marido en Barranco Hondo, él siempre venía tocando la gaita. Con trozos de caña hacía una gaita, con agujeros y tocaba y cuando se murió la mujer, en el duelo pegaba con un lamento, un lamento -¡Cada vez que me acuerdo que tú asomabas allá arriba con tu gaita (flauta de caña), totin totin tolin!- La gente en vez de llorar se reían” (Isabel Guillén Cubas, 88 años, Barranco Hondo.2019).

3.4. La enseñanza

“A Valentín Zamora mi bisabuelo, a Juan Zamora mi padre. A mis hermanos, Miguel y Cielo. A mi compañera Fátima. Enseñantes de profesión y de vocación”.

Como ya vimos en 1804 hay un interés por parte de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Las Palmas por el estado de la educación primaria en las diferentes parroquias de Gran Canaria. Los datos so-

bre la creación de las primeras escuelas en Artenara son imprecisos. Las fuentes documentales son escasas, pero sabemos por diferentes documentos (Marrero, 2015, p. 116) que ya en 1814, existe la figura del maestro de escuela en Artenara. En dicho escrito, observamos como el vecino de Moya Pedro Hernández Rodríguez tramita una licencia dirigida al Ayuntamiento de Artenara, para realizar un corte de madera en el pinar de este término poblacional. La finalidad de esta solicitud era la de restaurar la Parroquia de Nuestra Señora de La Candelaria, que el Regidor Decano de este ayuntamiento de Artenara le concede.

“Se le concedió que cortase treinta pinos, gravándose a cada uno un tostón, que componen diez pesos, para los fondos a que tiene que atender este cuerpo, como son para pagar secretario, portero y maestro de escuela...” (Artenara, junio, 1814).

Como vemos en este documento recogido por el párroco, José Marrero en 1926 en su “Historia de Moya”, publicado en el *Diario Defensor de Canarias*, recientemente recuperadas en un libro sobre los quinientos aniversarios de la fundación de la Parroquia de Moya. A principios de la segunda década del siglo XIX, ya la enseñanza era impartida por un maestro en Artenara. Podemos establecer de forma aproximada que en el periodo de tiempo que transcurrió entre el año 1804 a 1814, fue cuando se estableció la enseñanza en Artenara.

Tenemos que reseñar que en 1830 existe una escuela a cargo del párroco, Pedro González (Luján, 2004, p. 206). A finales del siglo XIX la escuela se localizaba en un solapón de la Montaña de La Cilla, donde también se localizaba la vivienda del maestro Severino Marrero (Luján, 2004, p. 207). De este maestro sabemos que está

impartiendo clases en Artenara al menos desde 1877 (*Boletín Oficial de La Provincia de Canarias*, 1877, p. 1). Olivia Stone, en su paso por Artenara visitó la escuela y sobre ello escribió lo siguiente:

“Oímos un murmullo de voces, fuerte y confuso, que procede de una cueva a nuestra derecha por lo que, tras desmontar, nos acercamos a ella y, al mirar dentro, descubrimos que nos hallamos en la escuela del pueblo. Las paredes tienen unos cinco o seis pies de grosor y dentro hay un cuarto bastante grande. Es muy raro ver niños sentados en pupitres dentro de una cueva... Junto a la escuela hay una cueva que ocupa el cura y otra que es una venta” (Stone, 1995, p. 86).

En estos primeros años, la existencia de la escuela en Artenara pasó por épocas diferentes. Algunas de ellas de abandono de la actividad educadora por parte del maestro y autoridades competentes. Este hecho lo denunció, la revista *El Auxiliar*, dedicada al fomento de la primera enseñanza.

“Se nos ha dicho que la escuela de niños de Artenara se halla abandonada por que el maestro se cuida menos de la enseñanza que de la recolección de frutos de sus propiedades. Recomendamos este particular a la junta provincial del ramo, al inspector y a la junta local de dicho pueblo” (*El Auxiliar*. 1869, p. 455).

En este sentido, hemos podido confirmar para estas fechas de finales del siglo XIX, en las páginas de Gaceta de Instrucción Pública de agosto de 1891, la existencia de dos escuelas en Artenara, una para niños y otra para niñas. En la primera se encontraba al frente el maestro ya citado, Severino Marrero y en la segunda estaba a cargo de la maestra Isabel Hernández. El documento dice lo siguiente:

“En virtud de los ejercicios practicados por d. Severino Marrero Navarro y doña Isabel Hernández, Maestros de las Escuelas primera enseñanza de Artenara (Canarias), el Rector de Sevilla ha acordado expedirles nuevos títulos administrativos, confirmando en sus respectivos destinos con el haber anual 825 pesetas a cada uno” (*Gaceta de Instrucción Pública*, 1891, p. 681).

En este sentido en el año 1897, Juan de la Puerta en su obra “Descripción de las Islas Canarias”, cuando nos habla de Artenara, menciona la existencia de dos escuelas de primera enseñanza (Puerta, 1897, p. 62). La primera de estas escuelas se localizaba en el casco mismo de Artenara.

La segunda de ellas, creemos que se localizaba en el pago de Las Cuevas. Este dato lo pudimos extraer a partir de una entrevista realizada en 1976 por el periodista Joanro a Conchita de 96 años, natural de las Hoyas y vecina en Lugarejos. Esa entrevista fue publicada en el *Eco de Canarias*, el viernes veinte y siete de agosto de ese año. En una parte de la misma, Conchita menciona que fue a la escuela en las Cuevas del Lomo, siendo su maestro Manuel Díaz (Joanro, 1976, p. 15). Estamos hablando que al menos desde finales del siglo XIX ya existía una escuela en el barrio de Las Cuevas. Este dato coincide cronológicamente con la segunda escuela mencionada por el señor Puertas para el municipio de Artenara.

En las primeras décadas del siglo XX, los Ayuntamientos realizaron expedientes para la creación de nuevas escuelas nacionales en sus jurisdicciones. “... Artenara (Canarias), para Lugarejos, una mixta para Maestra” (*El Magisterio Español*, 1925, p. 251)

La primera escuela para Lugarejos creada en 1925 por Real Orden del 16 de julio de este año, se trata de una escuela mixta para una maestra (*Eco de Magisterio Canario*, 1925, p. 9). Pero en realidad esta primera escuela según la información oral se ubicó en un primer lugar en el pago de Coruña, siendo la primera maestra Marina Viera Quintana: “También ha sido nombrado maestro interino de la Escuela de nueva creación de Lugarejos en Artenara Marina Viera Quintana” (*Eco de Magisterio Canario*, 1925, p. 9).

Así vemos en los nombramientos provisionales, para Lugarejos a las maestras Guadalupe Polvorosa Fraile, (*Eco Magisterio Canario*, 1927, p. 10), María de los A. Pascual González (*Magisterio Español*, 1928, p. 129), Saturnina Martínez Blanco (*Magisterio Español*, 1928, p. 425), etc. Sin embargo, no tenemos noticias de que ninguna de estas maestras llegaría a ocupar este destino. En este sentido, el maestro nacional anteriormente nombrado José Delgado, en el año 1927 cita en su obra, versada en la geografía regional descriptiva de Canarias la existencia en el pago de Lugarejos de una escuela mixta y que al frente de la misma se encontraba una maestra.

La realidad era que este centro de enseñanza se ubicaba en el pago de Coruña, según las fuentes orales. Este último autor mencionado, al igual que otros, denominan a toda esta zona de Coruña. Las Hoyas y el propio Lugarejos lo engloban dentro de la toponimia de Lugarejos. En los años que van desde 1924 a 1929 se crearon en Canarias 131 nuevas escuelas. En la provincia de Las Palmas existían un total de 279 escuelas públicas. En 1924 se hallaban escolarizados el 58% de los menores de 12 años, llegando la escolarización en el año de 1929 al 77%. En este sentido, por estos años el analfabetismo en Canarias entre las mujeres alcanzaba el 69,91% y en los hombres el 68,78%. Estos datos demuestran el atraso

educativo existente y en los pagos como Lugarejos casi la totalidad de la población era analfabeta.

En 1933 en Gran Canaria existen 469 escuelas, el número de estas aumentan considerablemente en Canarias ya que fue el interés del gobierno republicano en su intento por erradicar el analfabetismo. Esos años de cambios profundos, en el que las mujeres adquirieron la ciudadanía civil y la ciudadanía política. Desde el siglo XIX, la profesión de maestra era una de las pocas actividades laborales intelectuales que las mujeres habían conquistado. En 1930, se concede prórroga de cuarenta días a María Cienfuegos Barberá para que pueda ocupar su destino en la escuela de Lugarejos, en Artenara (*El Defensor de Córdoba*, 1930, p. 1). Plaza que nunca llegó a ocupar, según la información oral.

Probablemente, fue este año de 1933 cuando comienza su andadura la enseñanza en el pago de Las Hoyas, donde el Ayuntamiento de Artenara alquila una vivienda propiedad de Antonio Cabrera. La primera maestra que impartió la enseñanza se llamaba Dolores Santos Rodríguez, siendo sustituida en 1935 por la maestra interina Josefa Guerra Bertrana, natural de Artenara. En el periódico de La Provincia del viernes 15 de febrero de 1935, la Junta de Autoridades de Instrucción Pública edita la lista de maestros y maestras que han solicitado escuela en interinidad, donde aparece Josefa. Asimismo, en el mismo medio escrito aparece una relación de las escuelas por orden cronológico de vacantes para ser cubiertas por los maestros y maestras que se mencionan, concretamente en Lugarejos se produce la vacante el 21 de noviembre de 1934.

Tuvimos la suerte de entrevistar a la maestra Josefa Guerra, en su casa de Las Palmas de Gran Canaria. Originaria de Artenara, se vino a vivir a Las Palmas de Gran Canaria con siete años, época en la que sus padres

se trasladaron con sus diez hijos. Pese a su avanzada edad, 97 años, la señora Josefa Guerra nos comentó entre otras cosas lo siguiente:

“Yo estuve de maestra en Las Hoyas sustituyendo a Dolores Santos, me quedaba en una casita que la escuela tenía. Había una alcoba con dos camas, siempre se quedaba una alumna que se llamaba Aurora, no me iba a quedar sola por las noches. Esa Aurora tenía hermanas, tenía primas y venían allí por las tardes para ampliar la enseñanza. Me iba los sábados caminando para Artenara y me venía los domingos por la tarde para, después de allí me fui a la Aldea de San Nicolás. Al estar los maestros movilizados por la guerra habían muchas vacantes que las maestras cogíamos. Recuerdo a las loceras de Lugarejos estaban cerca de mi casa, yo iba a verlas hacer esas cosas. Recuerdo que eran pobres, que no tenían dinero sino sus manos y la loza, la miseria de aquella época. Iban descalzos la mayoría, padres e hijos todo el mundo cogía el suelo para caminar, eran veloces. A mí me encantaban ir con los padres, un día iban a quitar lagartas de las papas o al millo yo me iba con las chicas de allí, las dueñas de los terrenos. Yo no sabía cómo era pero lo hacía” (Josefa Guerra Bertrana, 97 años, Las Palmas de Gran Canaria. 2012).

La mayoría de estos niños en estos años abandonaban muy pronto la escuela, dada la necesidad de ayudar en las tareas del campo a la familia eran prioritarias para poder sobrevivir.

“Yo fui poco a la escuela, mi padre tenía animales, tenía que guárdalos. Había que ayudar, porque las cabras nos ayudaban, aunque sea pa tener leche en la casa...” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos. 2011).

“A los diez años me mandó mi madre a la escuela y estuve ocho días entré el jueves de esta semana y *pa’l* (para el) jueves de la que entra. Solicitó mi padre trabajo en Gáldar, éramos dos hermanos uno más viejo que yo y yo, una semana iba uno y la otra el otro *pa’* que los dos aprendiéramos a trabajar. Los ocho días que fui a la escuela pasé y repasé la primera cartilla de a, e, i, o, u. Yo conocía todas las letras y mi madre como sabía, nos daba explicaciones. Yo conocía las letras, pero no las ajuntaba (unía), entonces después me compraba una libreta, un lápiz. En aquel tiempo no había bolígrafos, sino la pluma estilográfica y los lápices. Iba por la calle me encontraba un cacho periódico, una hoja de un libro, lo recogía me lo llevaba y en la hora del mediodía o por la noche me ponía a copiar, pero después no sabía lo que decía, no ajuntaba las letras” (Justo Cubas Cubas, 86 años, Telde. 2001).

“Yo estuve poco en la escuela, estábamos en el colegio tres o cuatro. Luego tu padre te llevaba ayudarle en la finca o ganar un duro a Gáldar o Guía o hacer carbón con él o haciendo carbón o haciendo sorribas para plantar, ganando un tostón, una peseta y un real, doce perras y media, llevando cestillas de tierra” (José García Cubas, 82 años, Lugarejos. 2009).

3.5. El molino

El molino formaba parte de la vida cotidiana de los canarios, la importancia del mismo se acentuó tras la Guerra Civil (1936-1939). En este momento surge escasez de productos de primera necesidad, debido al aislamiento impuesto por Europa al régimen dictatorial de Franco. Tras la orden del 14 de mayo de 1939, se establece el régimen de racionamiento en todo el territorio nacional para una serie de productos alimenticios a

propuesta de la Comisión General de Abastecimientos y Transportes. Así aparecen las cartillas de racionamiento, primero individuales, luego familiares hasta que en 1952 es cuando desaparecen. Este nuevo sistema favorece a las clases más privilegiadas.

El gofio era el alimento esencial del canario y el molino era el lugar de encuentro obligado. Ya en 1888 tenemos noticias de la existencia de molino harinero en Barranco Hondo¹⁸ (NIGE. 1892 y 1895, p. 9). Probablemente sea el de La Solaneta cerca de la Presa Los Pérez (Díaz, 1988, p. 250). Los habitantes de Lugarejos también acudían a los molinos del Sao que eran tres situados en el barranco homónimo, tributario del barranco de Agaete. Estos molinos como la mayoría que estaban establecidos por todo el ámbito insular eran movidos por la fuerza hidráulica. Los nombres por los que eran conocidos estaban en función de la situación geográfica respecto a los otros dos. Así tenemos, el Molino de Arriba, Molino de en Medio (se construyó entre 1906 y 1910) y el Molino de Abajo (se construyó entre 1902 y 1912) eran movidos por aguas de la Heredad del Sao. Actualmente se encuentran en estado ruinoso (Díaz, 1988, 257-258).

18. Según el informante D. José Cubas García de 82 años, hasta hace poco se podían ver las piedras de moler de este molino, que era movido por las aguas que fluían por el barranco. 2011. Lugarejos (Artenara).



Interior del Molino de Abajo en el Sao. Foto: autor. 2009.

“En el Sao había tres molinos, yo iba al molino de la punta abajo que tenía un tostador debajo de una piedra, llevábamos el millo crudo y lo tostábamos, hacíamos cochafisco. Después esperábamos hasta que nos tocara la vez para moler el gofio” (Isabel Guillén Cubas, 88 años, Barranco Hondo. 2019). “Llegábamos aquí a tostarlo al molino del Sao. A veces había que estar todo el día hasta que le tocara moler” (Higinio Santana Cabrera, 78 años, Lugarejo. 2010).



Antiguo Horno de pan de Lugarejos. Foto: Caridad Rodríguez Pérez Galdós. 1977.

“El lebrillo vino de Hoya de Pineda, era de mi abuela. Una vez se le rompió a unas panaderas amasando y le abrieron con una lezna unos agujeros y le pusieron una verga a mediación (lañar). Les decían “las panaderas”, compraban trigo, lo llevaban al molino del Sao y después hacían pan y salían con la cesta a por ahí a vender pan en los pueblos. Le mesturaban (mezclaban) hasta alfrecho (afrecho) p’ aumentar (para aumentar), salía el pan moreno. Eran de los Suárez, vecinas de las Felipas, se llamaban Juana y María, solteronas todas, dos les decíamos las panaeras (panaderas)” (José García Cubas, 82 años, Lugarejos. 2009).

“El reparto que había por la cartilla. La gente quería más el trigo que el millo porque rendía más la harina. Iban al molino, hacían la harina, sabes que la harina de trigo aumenta y se hacían polláas (pellas). Agua tibia, echar la harina dentro, revolviendo, revolviendo. P’al (para el) tabique (tabefe o suero), la leche no, pero el tabique llevaba un poquito de harina. También se tostaba el millo aparte y después la cebada, después mesturarlo (de mezclarlo), al molino, pa que saliera un poquito más fuerte el gofio de cebada. Venían mujeres de Agaete a cambiar unas sardinitas por papas” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

3.6. Aspectos lúdicos

El transcurso de la vida de los seres humanos está jalonada por una serie de acontecimientos, el nacimiento, el amor, la muerte, las guerras, las hambrunas, los fenómenos naturales adversos, la religión, la política y las condiciones sociales (lucha de clases). Todo esto conforma todo un universo de creencias populares de lo

sobrenatural que forman parte del registro cultural del individuo como tal y del grupo humano al que pertenece.

Lo sobrenatural en la lucha del mal y del bien, estaba representado por una parte por una simbología marcadamente cristiana y por otra por la heredada de creencias ancestrales que se diluyen en el tiempo, como los desaparecidos bailes “del guirre” en Fataga y el “pámpano roto” en Guayadeque. Los símbolos como el blanco, el amanecer, la cabra blanca (“cuando el gallo canta las brujas desaparecen”), las cruces de madera (con ruda, con romero...), el símbolo de la cruz (gestual o físico), los diferentes rezos del mal de ojo, plantas medicinales, estos entre otros son signos protectores contra el mal. El negro de la noche, la cueva oscura que llega al mar, el pinar de noche refugio de aquelarres, de almas en pena en forma de luces, la cabra negra, los perros negros (*Canis lupus familiaris*), los cuervos negros (*Corvus corax canariensis*) peleando vaticinaban la muerte de una persona, el fondo del mar a donde se mandaba el mal.

Las brujas, mujeres con buenas o malas intenciones, que eran capaces de volar o transformarse en animales diferentes, mujeres que conocían las propiedades medicinales o alucinógenas de las plantas. Cuando una bruja mala moría se oía el sonido de cadenas arrastradas. Según los informantes por cada siete brujas existía un zángano.

“Esta mala fulana que la tenían por bruja, ¿quién de las hijas heredará el ovillo?, en la brujería tenía que ser una hija o sobrina de ella. Si caían malas no se podían morir, sino dejaban el ovillo heredado” (José García Cubas, 82 años, Lugarejos. 2009).

La existencia de personas intermediarias, según las creencias populares que se comunicaban con las personas fallecidas. Estas trasmitían recados para los familiares, generalmente relacionados con deudas o promesas incumplidas por medio de estas personas. A continuación, exponemos toda una serie de historias, contadas por habitantes de Lugarejos relacionadas con este tema.



Zaragoza Cabrera Díaz. Foto: Archivo.

“Estábamos mi abuela (Zaragoza, que era intermediaria) y yo en Las Hoyas, cogiendo comida para los animales. Mi abuela haciendo la *maná-lla* (manejo) y yo amontonando pa un *lacillo* (atillo), yo era chico. Dice mi abuela -¡Mira se acaba de morir Cho Nicolás!- Cuando llegamos estaba el escándalo. Yo no sé quién se lo dijo,

pero ella me lo dijo a mí” (Higinio Santana Cabrera, 78 años, Lugarejos. 2010)

- “Esta historia me la contó un tío mío: Robaron a mi abuelo (Agustín) una manáa de lentejas (*Lens culinaris*) en el campo, (la tenía) donde estaban las vacas y las cabras, *dir* (para ir) por la mañana a echarle de comer a las vacas. -Por la noche una *manáa* lentejas cogieron! Le decían legumbres porque iba todo mesturado (archita (*Vicia sativa*), lentejas, avena (*Avena*) y cebada). Tenía (le quedaba) el corte mayor, pero no sabía quién fue, no sabía quién fue, un cabrero o vaquero, no sabía quién.

- ¡Fue una *manáa* grande de lentejas falló (lo que faltó)! Le dijo *a la mujer* (a su mujer), que era mi abuela.

- Por esos meses de marzo o abril fue.

- A los diez o doce años de habérsela robado murió ese fulano que le robó la *manáa* de lentejas.

- Dicho por mi tío que le hacía los cuentos a mi abuelo, el padre de Zaragoza mandó a buscar a mi abuelo, *dícele*: (y le dijo a mi tío:) – ¡Dile a Agustín!- Agustín se llamaba mi abuelo. ¡Dile a Agustín que venga, donde yo estoy!

- Cuando él llegó le dijo: ¡Tienes que coger una *manáa* de legumbres en tierras de Damián!

- ¿Por qué Prudencio?

- ¡Porque él te quitó una *manáa* a ti en tal sitio!

- ¡Tienes que cogerla en lo de él, porque está penando él por ella! Se lo dijo (Damián) después de muerto, a Prudencio, que era el padre de Za-

ragoza - ¡Tienes que cogerla, Agustín te lo digo yo, porque vino donde estaba yo, porque te la quitó a ti!

- Fue un labrador, no un pobre cabrero, que tenía las vacas por allá de él”. (José García Cubas, 82 años, Lugarejos. 2009).

“Mi suegro murió de repente. Él era de Agaete y no lo conocían de nada, una vez que fui a Lugarejos me dice Cha Zaragoza - ¡Mira! Tú suegro tiene una niña pequeñita que le cayó muy malita y le ofrecieron de vestirla de la Virgen de las Nieves y el viejito está diciendo que la vistan de la Virgen de las Nieves! -” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos. 2011).

“Un hermano de Zaragoza también hablaba con los muertos, se llamaba Hilario, el *marío* (marido) de mi tía, por lo visto, era familia de él. Para sacar piedra para hacer la pared, se hacía un agujero y se daba un *tiro*. Se hacía el agujero, se metía dinamita, fulminante, y la mecha y fuego a la mecha. Hizo un agujero allí pa carnavales, que el sábado dio el tiro, le dio fuego y no se le explotó. Cuando el tiro no sale hay que destupirlo, que era sacar el fulminante, para volver a meter otro cartucho de dinamita. Fue a destupirlo y destupiendo salió el tiro y lo mató y era familia del padre de Zaragoza, vivía en Las Hoyas” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

“Todo el mundo venía a Cha Zaragoza cuando se le moría alguien, a ver si necesitaba algo. Ella decía que ella a los muertos los veía de espaldas, el que venía a pedir algo, no les veía la cara, se ponía de espaldas y le decía lo que pedía, lo que necesitaba” (Isabel Guillén Cubas, 88 años Barranco Hondo. 2019).

- Antes, los pastores, marcaban las cabras y ovejas (*Ovis orientalis aries*) en las orejas. Unos hacían una raja, otros una cruz, ellos sabían su marca.

- Antes robaban cabras y las echaban en el ganado de él (el ladrón las ponía con su propio ganado).

- Una vez le robaron una cordera a un tío mío y nunca pudo recuperarla porque ese ganado era de gente rica (el ganado del ladrón).

- Se celebró juicio en Agaete y lo perdió, y la gente decía en la plaza de Agaete:

¡Ay, *mano* (hermano) Agustín, *lo suyo tiene que dejarlo aquí debajo* (que al morir se no se llevaba nada)!

- Con el tiempo se murió, el que la robó, y vino (el muerto) a Cha Zaragoza con la zalea de la oveja.

- Vino después la mujer del ladrón aquí: ¡Perdónelo Agustín, perdónelo!

(Severiano Cubas García, 75 años, Lugarejos, 2011).

“Mi prima Marcelina vivía pa La Aldea y estaba preñada.

- Un día iba con mi padre y se le antojó una manzana, mi padre cogió dos y se las dio a Marcelina porque tenía un antojo.

- Al dueño no le gustó que cogiera las manzanas, después de muerto el dueño de las manzanas, le caía a mi padre por el camino de noche cuando

iba solo. El entendía que le decía ¡Vamos, vamos! Y mi padre huía pa la casa asustado, así quince días.

- Un día Cha Zaragoza mandó a buscar a mi madre, Zaragoza en ese momento vivía en Cueva Nueva. Cuando llegó mi madre le dijo: ¡Lola, lo que le dice Juan a tu marido, es que le perdone, no que vamos!

(Secundino Viera Ramos, 75 años, Lugarejos, 2011).

- “Este cuento lo decía un hermano de la Ciega, más viejo que la Ciega, el padre de la sobrina que hace la loza igual que la Ciega. Se llamaba Felipe Suárez.

- Un hombre viejo, guardaba unas cabrillas por los caminos y unas ovejas.

- *Nosotros cachorrillos* (cuando éramos muy jóvenes), en ese Lomo Las Eras, se hacían bailes de verano, en ese lomo llano, en el techo de la artesanía.¹⁹

- Esto pasó en vísperas de San Juan: Había un baile aquí y sentir, en el Lomo Juana, enfrente, donde se cogía el barro, bailando. Se oía un canto y un toque más lindo allí enfrente que aquí, y decir los que estaban en el Lomo Las Eras: ¡Ahí vienen los del Valle los de Agaete! Que el camino del Valle y Agaete baja por ahí. - ¡*Coño y no allegan* (llegan)! Un toque más bonito que éste

19. Llamen, la artesanía, los habitantes actuales de Lugarejo, al edificio que construyó el Cabildo de Gran Canaria, en el año 1985, para albergar el Centro Locero de Lugarejo, espacio en donde se imparten clases y sirve como centro de acogida para los visitantes del lugar.

y cantaores mejores. ¡Y no llegan! ¡En el Lomo Juana están! Una gloria cantando y tocando y no llegan. - Entonces dos o tres que eran *cachorrillos* (adolescentes) bajan por ahí, por esa loma *p'abajo* (para abajo) *pa'ncontrarlos* (para encontrarlos), al llegar allá enfrente, sintieron risas, riéndose de ellos, porque fueron allá enfrente, risas y fiestas, porque los engañaron, eran las brujas” (José García Cubas, 82 años, Lugarejos. 2009).

“En el Granillar, contaba los cuentos el padre de Las Felipas, Felipe Suárez: De chiquillo, él y otro, estaban quemando el carbón. En ese Pinar siempre habían cabras, tenían agua y comida -¡Mira! ¡Cabras del Risco de Guayedra de Acusa *p'aquí!* (por aquí)-. Según me contó Felipe Suárez, llegó una cabra a la *joya* (la hoya), donde *jacían* (hacían) el carbón, con *el ubre* (la ubre) a reventarse de verano. Entonces el hombre cogió un pisco gofio pa ordeñar la cabra. Según vino el hombre a ordeñar, la cabra se echó a volar porque era la cabra de una bruja” (José García Cubas, 82 años, Lugarejos. 2009).

“Una vez uno fue a ver la novia a Acusa y cuando regresaba de Acusa estaba cansado. Se encontró una burra y se montó en ella, cuando llegó a un camino cruzado por otro camino que formaba una cruz, la burra no quería continuar. La burra no se movía, sacó el cuchillo y se lo clavó en la albarda y la burra se convirtió en mujer, era la novia que era bruja” (Isabel Guillén Cubas, 88 años Barranco Hondo. 2019).

Todavía hoy en día podemos decir que un sector importante de la población canaria sigue creyendo en estas prácticas que se mantienen de forma oculta. En Lugarejos, también celebraban los carnavales de una ma-

nera peculiar, al igual que otras fiestas de gran tradición en la zona fueron de San Juan, San Pedro, San Antonio y las fiestas del Cristo:

“Los Carnavales duraban toda la semana, se terminaban el miércoles de Cenizas, la última fiesta de carnaval era el miércoles de Cenizas. Se enterraba el *sardinillo* (la sardina), un trozo de tela, un machango en un palo, se enterraba el sardinillo, un pencón de tunera seco o un palo *vestío* (vestido). Un cuñado de la Ciega era el cura, porque era un hombre grande, lo vistieron de cura. Se llamaba Patricio, y los demás con el *sardinillo* al hombro” (José García Cubas, 82 años, Lugarejos. 2009).

-“Los fuegos de San Juan y San Pedro.

-¡Viva San Juan y San Pedro!

- El labrador, antes, cogiendo las cañas para los animales, algunos acostumbraban a llevarse el carrizo.

- Llevaban las *manáas* de caña y las dejaban en la puerta de la *gallanía* porque hacían falta a las mujeres para tostar, para tostar o hacer de comer, estaban todos los días *ajuntando* (juntando).

- En las hogueras de San Juan y San Pedro, la llama medía siete u ocho metros de altura.

- En todos esos lomos de Lugarejos, sabes lo que era después la alegría, después de que se apagaban las cañas, el fuego, -¡Mira! ¡*Gajillos* (ramitas) de pino!- para que la llama subiera más, y cuando se apagaban las hogueras, p'allá a (hacia) las nueve o las diez de la noche, metíamos las papas asar.

- A la vuelta de media hora estaban las papas, tú sabes que las papas asadas no se pelan, si las pelan no se asan. Tienen que ser con cáscara, se quedan como jigos pasados después de frías, hasta las doce o la una asando papa, ¡Mira una fiesta! (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

Otras historias de la vida cotidiana:

“Este cuento lo contaba Teresa Ramos, le pasó cuando en la juventud de ella, *cachorrilla* -¡Mira los años que hay!- Yo las conocí ya viejas. Nosotros *cachorrillos*, ella se quedaba negra de la risa contando esta historia:

- Antes si la loza se curaba no se podía raspar.

- D. Clemente nació allí por *simba* (encima) de la tienda.

- Se fue pa Cuba y trajo unas perrillas, vino con su traje blanco y la malanga de sombrero, también blanca con una cinta negra. Antes se decía: ¡Si no traía la malanga y el traje blanco, estuviste en Cuba y Cuba no estuvo en ti!

- Este D. Clemente estaba detrás de una muchacha locera y se ponía todas las noches a verlas trabajar.

- Cuando la muchacha llegaba a la casa, la madre que era María San Martín, le preguntaba: ¿Terminaron esta noche? ¡Hay mamá se nos quedó una jarra! Tú sabes que la jarra da más trabajo porque hay que alisarla por dentro. ¡Una jarra nos quedó mamá! ¡Hay mamá, tenemos que salir pa fuera y nos da vergüenza salir! ¡No podemos ir a mear y nada mamá!

- La casa donde hacían la loza tenía casa, *guisero*, la cuadra del burro y el retretillo. El retretillo se usaba a la entrada de la casa, a un lado, un retretito, techado hasta con tierra de tejero. La casa estaba pegada a la cueva de la artesanía.

- Y D. Clemente sentado a la derecha entrando al pie del umbral todas las noches. Tenía mala idea, desde allí toda la que entraba la sentía, hasta meando y así una noche y otra noche.

- ¿Volvió esta noche?: ¡Hay mamá no *terminemos* (terminamos)! ¡Hay mamá no podemos ir a orinar y nada! ¡Tenemos que *dir* (ir) *p'allá* (para allá) *p'aca* (para acá) Tina!

- Entonces dice la vieja: ¡A ver si yo puedo llegar esta noche! (Una locera fina era María San Martín).

- Pero pa llegar aquí, tenía que ir al golpito, al golpito, bastoniando con una caña de barranco. En el espacio de la noche llegó allá abajo. Cuando llegó, ya estaba D. Clemente sentado donde siempre, y ellas cuando la vieron entrar agacharon las cabezas, torciéndose, porque les daba vergüenza reírse, porque sabían ya lo que la vieja iba *jaser* (a hacer).

- ¿Dónde me siento yo? Buscaron un sitio al pie de D. Clemente que intentó *jacerse* (hacerse) a un lado, pero le dice la viejita ¡Ay Clemente, aunque tengas tu Don no *juyas* (huyas) de los vecinitos.

- Ella se fue preparando, cuando le pareció levanta la nalga y ¡pun! Él creía que fue escapado

y ellas riéndose, él creyó que se le escapó a la vieja. ¡No!, La vieja tenía la idea. Lo dejó descansar un poco, de repente, le manda otro doble mayor ¡pun! ¡pun! Entonces él calculó que eran tirándoseles a él, dio un brinco y se puso en la puerta.

- Una de la más viejas que estaba raspando un bernegal pa seguir la broma le dijo: ¡Casi me rompe el bernegal Cha María!

- Se marchó D. Clemente viendo a las nuevas (jóvenes) riéndose y no volvió nunca más” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

“Recuerdo que había un matrimonio de loceros que no se llevaban bien. Un día haciendo loza *alevantó* (levantó) la pata uno y se tiró un peo, -¡Ah sí!- dijo ella y *alevantó* la pata y se tiró otro peo y terminaron *too* (todos=los) dos tirándose los bernegales medios hechos uno al otro” (Santiago Cubas Cubas, 88 años, Lugarejos. 2010).

“Este cuento lo contaba la madre de Justo que era mi prima:

- Decía que un día Dios estaba por el mundo en forma de viejo con un morral *barbúo* (peludo).

- En el mundo no había comida, solo había *jam-bre* (hambre) y el viejo pasó delante de dos casas una de pobres y otra de ricos.

- Tocó en la de pobres y dijo: ¡Hay hermanito, me va a coger la noche, me da posada!, ¡Pero los viejitos que vivían allí le dijeron que sí, pero que no tenemos nada que comer, solo eso dos baúles

de tea vacíos! El viejo les dijo: ¡Sí hay que comer! Y los dueños de la casa contestaron: ¡Que no hay hermanito!, el viejo les dijo: ¡Abran aquel baúl!, Abrió la mujer el baúl y había pan bueno de millo. ¿Lo comemos seco?, le dijo la mujer al viejo, ¡Si hay vaya usted a ese otro baúl! y la vieja saca una botella de vino del bueno.

- La vecina rica después de enterarse de lo que había pasado decía: ¡Ay como venga mañana aquí, yo lo dejo quedar! Al día siguiente fue el viejo a casa de la rica y esta le dijo: ¡Y yo que *jago* (hago)! ¡Mire usted lo primero que *jaga* (haga) por la mañana, se queda todo el día haciéndolo! Por la mañana lo primero fue a mear y estuvo así todo el día meando, fija meando. Eso son los viejos de antes, que se decían los cuentos unos a otros” (Secundino Viera Ramos, 75 años, Lugarejos. 2011).

“Me ha hecho los cuentos el marido de mi tía, la locera Catalina:

- El padre de Antonio el Chico, era arriero, que iba pa Guía, Gáldar y La Aldea, y como le dio aquel mataperro por montar esta historia por méritos de guerra. *Era* (fue) herido en la Guerra del Moro.

- Llegó a las Hoyas buscando al alcalde de barrio que se llamaba Juan Cabrera.

- Dicen que fue a una fiesta a de eso por la tarde, anocheciendo.

- Allí no había ni bestias, ni caballos, entonces se acordaron de Antonio el marido de mi tía que tenía una mula mansa, allí está el amarradero debajo de la casa.

- Mañana por la mañana, si quieres llevar a un señorito a Acusa que te pagará el sueldo. - ¡Po voy a llevar al señorito! - Pues al día siguiente por la mañana se monta el señorito, el hijo de la *Besnala* (Bernarda), en el patio de la casa de los Cabrera.

- Y fueron pidiendo a duro (5 pesetas) por casa y el alcalde de barrio tenía que acompañarlo. Recorrieron las casas del camino de Las Hoyas, quería decir que era por la ley de Alfonso XIII.

- Dice la mujer de Antonio de Lino que iba *p'allí* (para allí): el señorito pasó *p'Acusa* (para Acusa), ese que viene ahí acompañado por los alcaldes de barrio, hay que darle un duro por casa ¿Le distes el duro? ¡Si y un queso para que comiera, hasta el marido de mi tía Antonio comió también!, Le pusieron un gran queso. Dice que decía muy bien hablando el hijo de la *Besnala*: este queso me gusta mucho pa mi papá. Después se informaron que no tenía papá tampoco.

- Mi tío dice que eso era una fiesta con Antonio, cuando le contaba esta historia.

- Y yo también comía queso igual que él, *lo que* (pero) me daba vergüenza, no partía mucho, él *mandándole* (comiendo mucho) al queso, y repitiendo: este queso se me antoja pa mi papá mucho. Pues le regalaron un queso *que da miedo* (grande).

- Antonio cantándole, él ya tenía un viaje preparado pa llevar papas o carbón era *p'Agate*.

- Él fue cocinero en el cuartel y se quemó la cara, le vino agua caliente y se le quedaron cicatrices.

Mi tío lo conoció en el cuartel de San Francisco, pero no sabía que era él. ¡Mira quién era coño! A la madre le decían la *Besnala*, que era hasta curandera.

- Uno de Acusa lo conoció, eso fue la pérdida de él. Cuando pasó por Acusa el que lo conoció empezó a decir: ¡Ese es el hijo de la *Besnala*, coño!

- Dice que le corre atrás Pascuala a la entrada de Acusa Seca diciéndole: ¡Dame mi queso y el duro, hijo del diablo, que usted no es por méritos de guerra, usted es hijo de la *Bernalda* (Bernarda)!

- Y fue eso un escándalo en Acusa.

- Y después lo llevó el arriero *p'Artenara* (para Artenara) y se hacía pa no pagarle y Antonio le dijo: perdí el día *p'Agate* (para Artenara), tenía el viaje preparado y no tengo ni pa la ración de mi mula” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

“Me hacían los cuentos los antiguos que había una vieja de aquí de Lugarejos que fue al barranco a lavar la ropa y también se lavaban ellas. Y el viejo cogiendo cañas la vio y la vieja le cantó al viejo: Una vieja en el barranco se lo lavaba y decía: -¡Ya se está poniendo viejo el buscador de la vida !- “ (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

“Una vez uno fue a robar peras de noche y al ver que el dueño se acercaba le recitó al dueño: ¡Ánima soy, ánima serás! Contestó el dueño ¿Dónde iras a dar? Contestó el que robaba las peras: ¡Con Diego Martín al tronco del peral! Y el dueño salió a escape” (Isabel Guillén Cubas, 88 años, Barranco Hondo. 2019).

“Una vez invitó uno *p'allí* (por allí) enfrente (cuentos antiguos), lo invitó a cenar en falso.

- ¡Vamos a cenar que tengo gofio y pescado! (En Barranco Hondo fue. Le decían las Cuevas del Provecho).

- Cuando llegaron no había ni gofio y cuánto más pescado.

- Lo cantaba un poeta de Barranco Hondo que se llamaba Antonio Ramos que murió *por* (en) la Aldea” (José García Cubas, 82 años, Lugarejos. 2009):

En las cuevas del Provecho,
me invitaron a cenar.
El gofio en el molino,
y el pescado en la mar.

En los bailes las personas de Lugarejos cantaban, según la informante Isabel Guillén Cubas:

Arriba San Juan Bendito
Da pie ánimo a los loceros.
Que con pelltas de barro.
Se están ganando el dinero.

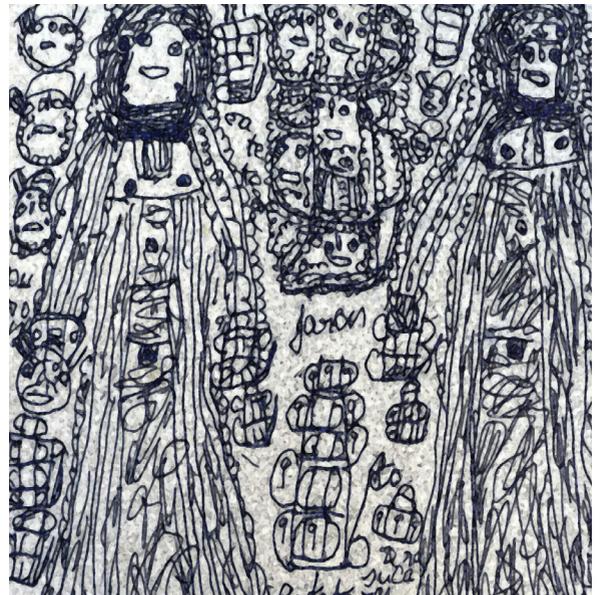
Justo Cubas antes de ser locero desempeñó otros trabajos como el de carbonero. Cuando iba al baile, llevaba la ropa de trabajo, llena de tierra, y oliendo a humo de hacer carbón en el pinar y había mujeres que lo rechazaban a la hora de bailar por su aspecto y él les cantaba:

Aunque me ves carbonero,
soy amigo de las flores.
Y en el jardín de amores,
también fui jardinero.

En relación con estos cantares, en diciembre del año 1973 se publicaba en el desaparecido *Eco de Canarias* un pequeño artículo sobre el centro locero de Lugarejos (Artenara), firmado por Ervigio Díaz Bertrana. Este autor recoge de Zaragoza Cabrera, una vecina del lugar, algunos cantares que hacen alusión a la loza.

Caminito de las Nieves
llevo a vender mis porrones,
bajando los terraplenes
del Hornillo a los Ancones.

Esta estrofa, según el doctor en Filología Hispánica José Yeray Rodríguez Quintana, podría denominarse cuarteta. Puesto que no sólo riman los versos pares,



Dibujo de Santiago Cubas Cubas, donde aparecen las loceras de Lugarejos y algunas tipologías de loza. Foto: autor. 2010.

sino también los impares. Puede considerarse también copla, ya que en ocasiones la rima de los versos impares en la poesía popular corresponde no a un deliberado intento de alcanzarla, sino a una casualidad. Hay algunos autores que prefieren referirse a la cuarteta únicamente cuando ofrece rima consonante.

Con barro de Tamadaba
hago lebrillos.
Donde el pan amasaba
para mis niños.

Esta estrofa, continúa apuntando el investigador y verseador José Yeray Rodríguez, corresponde en principio al esquema de una seguidilla: heptasílabo + pentasílabo + heptasílabo + pentasílabo, con rima en los versos pares, aunque en esta ocasión, también riman los impares.

Para Teror me voy
a vender tallas.
Aligera el camino
Virgen canaria.
Son veredas estrechas
y puede que caiga.

Esta estructura estrófica, para José Yeray Rodríguez, con desajustes métricos en el primer verso y en el último, sigue el esquema. Aunque le falta un verso que vuelve a plantearnos dudas acerca de la transcripción o de la naturaleza de la versión conocida por la informante, de la seguidilla compuesta. Al esquema de la seguidilla simple se suman otros tres versos: pentasílabo, heptasílabo y pentasílabo. Los dos pentasílabos riman en asonante. En esta ocasión faltaría el primer pentasílabo, el verso número cinco, si damos por buena la estructura de la seguidilla compuesta.

A las de Guía les traigo
tallas de agua.
Para que amasen el trigo
y limpien el alma.

En estos versos que mostramos debajo de este párrafo, sigue apuntando el señor José Yeray. Plantea dudas, puesto que en principio parece, nuevamente una seguidilla, pero los dos versos que deberían ser heptasílabos, el primero y el tercero, son octosílabos y el último no es pentasílabo sino hexasílabo. Se decanta el doctor Yeray Rodríguez, por pensar que se trata de una seguidilla, puesto que entiende, por ejemplo, que el “para” del tercer verso bien pudo pronunciarse en su forma apocopada: “pa”.

A los de Artenara
que están más cerquita.
Palmatorias llevo
para la Cuevita.
Con velas de barro
que el sol no marchita.

Esta estructura, concluye el citado José Yeray Rodríguez, aunque breve, puede considerarse un romancillo, una composición en versos hexasílabos cuyos pares riman.

Irene Godoy del pago de Las Peñas de Artenara, nos contó en 1998 estas dos curiosas historias. La primera de ellas es un hermoso relato mitológico, sobre la vida y la muerte. La segunda historia es una curiosa interpretación de los triángulos invertidos grabados o en bajo relieve, que aparecen en las paredes la Cueva de Los Candiles (Artenara). Estos son representaciones públicas femeninas con significación de la vulva. Relacionados con la fertilidad (Velasco, et al, 2001, pp. 331-332).

“Dicen, cuando se ponían viejos aquí, los iban a *riscar* (desriscar) allá arriba a la Cueva Caballeros y del andén aquel de abajo. Y dicen que un día un hijo cogió a un padre de allí de Las Arvejas y lo llevaba ya por medio de la Cumbre. El padre viejito, ya viejito y dicen que el hijo iba ya cansado y se puso a descansar (eso fue verdad que lo vio mi abuelo, mi abuelo Pedro), y dice que descansó allí en una pared, puso al viejito y descansó, y dice el viejo al que iban a *riscar*- ¡Aquí descansé yo también con mi padre!

-¡Sí padre!- Dijo el hijo -¡Sí!- contestó el viejo,;

- Pues vámonos *pa casa* (para casa)!- dijo el hijo y se lo trajo para abajo.

- Y sé dónde descansó, me lo decía mi abuelo, detrás de esa montaña, del Caidero de la Cumbre para arriba, para irlo a riscar ahí por detrás que es el risco que linda pa Tejada (para Tejada)” (Irene Godoy García 74 años, Las Peñas, Artenara. 1998).

“La cueva de Los Candiles, eso era de mi padre y después le tocó a mi hermano Pancho. La cueva de Los Candiles que entrábamos allí a coger leña. No había una arista de leña en el mundo, e íbamos a esos riscos a buscarla en el invierno, porque no se podía hacer de comer, porque no teníamos leña, íbamos allí y nos guarecíamos en la cueva de Los Candiles. Es una cueva cuadradita *asín* (así), *pa ya* (para allá) dentro y después hay corazones en las paredes y dicen que lo hicieron los canarios. Es un risco de duro como un hierro. Mi abuelo decía que los hacían con las uñas, aquello no puede ser

con las uñas, pero lo decían los viejos” (Irene Godoy García 74 años, Las Peñas, Artenara. 1998).



Detalle de jarrones elaborados probablemente en Lugarejos, santuario Virgen de La Cueva en Artenara. Foto: Vallmitiana. Colección José A. Pérez Cruz. 1920-1930.

IV. LAS MATERIAS PRIMAS Y SU OBTENCIÓN





“Todos esos momentos se perderán en el tiempo como lágrimas en la lluvia”.

Blade Runner, 1982

La loza es fruto de la combinación de los diferentes elementos: tierra, aire, agua y fuego, en este sentido, no podemos olvidar que el proceso de elaboración de la cerámica es la suma de un conjunto de técnicas que depende de factores culturales, económicos y geográficos, entre otros que definen una tradición tecnológica, donde se combinan el individuo y el grupo social en un lugar determinado de la historia. Seguimos matizando que el resultado final es un reflejo de la sociedad para la cual fue creado y condicionado por las necesidades de utilidad de las diferentes tipologías. Esta miscelánea determina la durabilidad del proceso de aparición y desaparición de un ciclo alfarero.

El centro locero de Lugarejos, debido a su ubicación física determinó un grado importante de marginalidad, hecho que supuso la aparición de diferencias



Licorera con vasos y tapa. Elaborado por Justo Cubas. Museo Juan Cubas (Barranco Hondo). Foto: autor. 2013.

concretas respecto a los otros centros loceros contemporáneos de esta isla. En este capítulo y el siguiente, hablaremos de la cadena operativa en la elaboración de la loza en Lugarejos, partiendo desde la obtención y selección de las materias primas, hasta la venta final de los productos obtenidos. “Serie de operaciones que van desde una materia prima en estado natural hasta el estado fabricado” (Creswell, 1976, p. 6).

La producción alfarera estuvo en manos generalmente femeninas, una locera combinaba sus tareas domésticas con esta labor artesanal. Así mismo, existió una presencia masculina en algunas de las fases operativas. También conocemos la existencia de hombres que elaboraron loza en todas sus diferentes fases. En Lugarejos son recordados los loceros, José Suárez, Pancho Viera y por supuesto a Justo Cubas.

“La loza en Lugarejos era de las mujeres, era casualidad que hubiera un hombre que aprendiera el oficio éste. Los hombres, *los maríos* (los maridos), los sábados y domingos traían los materiales, si había que ayudarlas en algo las ayudaban, algunos sabían esponjar, es decir las ayudaban a ellas en la terminación de la loza. La loza era una ayuda de las mujeres a *los maríos* que ganaban poco, se llenaban de familia y era más lo que se gastaba que lo que se ganaba” (Justo Cubas Cubas, 86 años, Telde, 2001). “Mi padre si nos ayudaba a esponjar la loza” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos. 2011).

El oficio se aprendía normalmente a muy temprana edad de madres a hijas, observando y practicando (por imitación). También existieron alfareras que aprendieron el oficio de niñas por interés personal.



Antiguos raspadores usados por Justo Cubas. Telde. Foto: autor. 2010.

“Yo aprendí sola, nosotros íbamos a buscar el barro, lo pisábamos, le hacíamos todo. Mi madre me decía: –¡Qué destrozas el barro, qué destrozas el barro!- Yo me iba pa la gallanía del burro que tenía mi padre por debajo a jacer (para hacer) loza, cuando mi madre ya me vio, me vio haciendo la loza. Cuando íbamos a trabajar pa Tamadaba a segar trigo ya no quería que saliera porque ya yo sabía cómo ella jacer (hacer) la loza, mi hermana, la otra, no aprendió nunca” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos. 2011).

“Yo hacía burros, y todo, hacía alcancías (huchas), bernegales, que los ponía a la altura de arriba, y después mi madre le echaba el gollete, lo hacíamos de chiquillos, que tenía yo diez o doce años” (Secundino Viera Ramos, 75 años, Lugarejos. 2011)

Otra forma de adquirir los conocimientos alfareños fue a cambio de facilitar por parte de la aprendiz los materiales necesarios para la realización de la cerámica.

Como le sucedió a la desaparecida locera Manuela Santana. “Mi madre aprendió con las viejas loceras trayéndoles barro, trayéndoles la leña para que la enseñaran” (Higinio Santana Cabrera, 78 años, Lugarejos. 2010).

También hemos podido documentar gracias a la información oral y documental manuscrita que las mujeres que se mudaban a vivir a Lugarejos, ya fuera por matrimonio u otras circunstancias, aprendían el oficio de sus nuevas vecinas. No todas las loceras tenían la misma destreza en el oficio, algunas incluso eran incapaces de completar por si solas toda la cadena operativa de algunas piezas cerámicas que eran acabadas por otras alfareras.



La locera María Guía González García. Lugarejos.
Foto: Ana Viera González

“Mi tía, María Guía, llevaba las tallas hasta la punta arriba, pero después el final no lo terminaba, porque no sabía poner los golletes. Se lo

terminaba yo o mi madre o mi tía. Ella nos traía cargas de leña” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos. 2011).

“Mucha loza hicimos nosotros, mi marido empezaba por la mañana y se acostaba a las nueve la noche. No sé cómo aguantaba sentado, mucho trabajó en el barro y cogiendo leña p’acer (para hacer) carbón, ¡Buscando la vida! “(Luisa Reyes Santana, 87 años, Lugarejos. 2009).

Los diferentes procesos tecnológicos comienzan con la obtención de las diferentes materias primas que se recogían del medio natural próximo a Lugarejos. Estos materiales no tenían ningún coste económico para estas personas, aunque en alguna ocasión y de manera puntual tuvieron problemas para su extracción: “Hasta el guardia del pinar una vez les prohibió que cogieran barro en el Lomo Juana, lo que nunca había ocurrido” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

4.1. El barro

Es una tierra especial formada a partir de la descomposición de diferentes rocas y que le confiere unas cualidades plásticas que la hacen moldeable cuando se le añade agua. Las alfareras de Lugarejos, obtenían el barro en el Pinar de Tamadaba. “Las barreras”, como así se denominaban a las capas de barro, se explotaban hasta su agotamiento o hasta que la materia prima dejaba de reunir las condiciones requeridas para su manejo por parte de las loceras. Los informantes nos hablan para Lugarejos de las diferentes cualidades de distintos tipos de barro, que según su procedencia presentaban diferentes grados de calidad. “Hay un barro más suave que otro, hay barro más suave más amoroso con menos piedras” (Santiago Cubas Cubas, 88 años, Lugarejos. 2010).

En lo referente a las arcillas de Gran Canaria, los alfareros peninsulares establecidos en la Isla en los años cincuenta del siglo XX, usaron los barrojos localizados sobre todo en Firgas, Teror y el Palmital de Guía. Al respecto el alfarero de Agost en Alicante, Roberto Iborra hijo y nieto de alfareros nos comentaba:

“El barro que hay en Gran Canaria para el trabajo del alfarero es mejor que el de Tenerife y mejor que el de aquí (Agost). En Canarias yo hacía piezas de una sola vez que aquí no las pude hacer. Mezclaba dos tipos de barro el de Firgas o Teror con el barro del Palmital (santa María de Guía). El barro de Firgas era muy fuerte y había que añadirle arena, si no, si se secaba rápido se rajaba todo. La proporción era tres partes de barro por una de arena” (Roberto Iborra Llopis, 74 años, Agost. 2009).

El señor Iborra, estuvo en Tenerife un año y medio hasta junio de 1960. Luego viene a Gran Canaria, buscando mejor suerte ya que los barrojos que encontró en Tenerife no eran aptos para el trabajo del torno. Un hermano suyo, a los quince días de estar en esta Isla regresó de nuevo a Alicante, porque el barro le “pelaba las manos” debido a la composición del mismo. El barro que usaban las loceras de Gran Canaria es muy rico en inclusiones naturales lo que supone una cualidad para la elaboración de la loza a mano, pero un inconveniente para el trabajo en el torno.

Estas son las diferentes etapas para la obtención del barro en Lugarejos:

20. Roberto Iborra Llopis llegó a Tenerife en 1958 donde permaneció un año y medio, luego se traslada a Gran Canaria en 1960. Primero trabajó para el alfarero gaditano, José Ramírez Fornell en Bañaderos (Aruacas). Después paso a trabajar para el empresario Juan Lorenzo Hernández en el Puertillo (Aruacas), sustituyendo a otro alfarero de Sevilla y al final se estableció en el Lomo Chico en Arucas, hasta junio de 1980 año que regresa de nuevo a Agost en Alicante.

- A. Localización.
- B. Extracción y transporte.
- C. Almacenamiento.

4.1.1. Localización

Estas barreras eran localizadas gracias a la experiencia transmitida dentro del grupo. Conocían toda una serie de marcadores naturales que indicaban donde podría localizarse la arcilla idónea. Las capas o estratos arcillosos²¹ se encontraban en la zona oeste del Pinar de Tamadaba, próxima a Lugarejos. Según la tradición oral, el mejor barro se localizaba en la zona de solana. Estas barreras estaban orientadas hacia Lugarejos y Agaete.

Se puede concretar que las zonas de extracción se realizaban en dos áreas concretas. La primera de ellas se localizaba frente a las Eras que englobaba una serie de barreras que se hallaban entre el Lomo de La Retamilla a 1.200 m.s.n.m. y el Lomo Juana a 1.160 m.s.n.m. El segundo lugar de captación del barro se localizaba frente a Las Hoyas entre el Lomo del Pino a 1.070 m.s.n.m. y el Lomo del Gorillo a 975 m.s.n.m. En este sentido sabemos por la información oral, de la existencia de dos importantes barreras que se explotaron durante un periodo de tiempo concreto. Estos yacimientos de barro son los conocidos con los nombres del Gorillo (zona 1) y el del Lomo Juana (zona 2).

También los informantes recuerdan los nombres de otras barreras como las del Aserradero, Fuente Cha Justa, Risco Grande, Lomillo Tomás, Cho Federico, La Abejera (zona 1), El Granillar, Lomo del Pino y Era de los Bartolos (zona 2). La última barrera de la que se extrajo arcilla y que tenemos constancia de ello, se halla cerca de la obra de la presa en El Caidero (zona 1). Esta barrera a 890 m.s.n.m. Fue localizada por Justo Cubas y su esposa Luisa Reyes. Este enclave de arcilla ya no reúne la calidad deseada, como



Extracción del barro por Severiano Cubas, barrera el Caidero. 2009. Foto: autor.

nos manifestaron tanto Luisa Reyes, como la alfarera María Isabel León, debido a que el barro presentaba muchas impurezas²². En este sentido nos manifestó Santiago Cubas que cuando iba con su madre desde La Aldea a buscar barro a Lugarejos, que por “último tenía muchas raíces de pino y piedras”. Esta barrera era también conocida por el nombre de “Piedra *Abujerada* (Agujereada)”.

“Tantas barreras que había ..., estaba una que le decían el Lomo Juana, otra el Aserradero (Aserradero), la de Risco Grande, la del Lomo del Pino, la de El Gorillo. Ya, por último, lo cogíamos por el Caidero por arriba del chorro de la presa, era muy bueno, pero por último tenía mucha piedra” (Luisa Reyes Santana, 87 años, Lugarejos. 2009).

21. Masa de sedimentos, de espesor variable, extendida en sentido horizontal, superpuestas a otras, donde varía su composición mineralógica, su color y su profundidad.

22. Tuvimos la oportunidad de comprobar la abundancia de piedras que presenta este barro, cuando en compañía de D. Severiano Cubas adquirimos unas muestras del mismo. Esta singularidad hace muy difícil su manipulación. Justo Cubas, por último, en Telde trabajaba con barro de la Montaña de Guía, el usado por las loceras de Hoya de Pineda.

“El Gorillo, el Lomo el Pino, la Hoya Serrero, la Era los Bartolos. Aquella barrera duró muchos años, todo el mundo cogiendo barro allí. Después había otra a la punta arriba del Lomo del Pino, la del Lomillo Tomás se cogió muy poco. El barro era más ruin, allí fue donde se *desnuncó* (desnucó) la burra de Lalo, dio un trapiés y se quedó con las patas *p’arriba* (para arriba). Fueron a sacar el barro y tu ibas caminando por los pinos y veías la tierra rajada, que de ahí es donde tu cogías el barro, por la otra parte. Por último, se dejó de coger eso nada más que era piedra, para mondar la piedra era mucho. Después estaba la del Lomo de Juana que era mejor que este de aquí enfrente, pero era más lejos” (Juan Santana Cabrera, 75 años, Lugarejos. 2010).

“Iban a buscarlo a un sitio que le decían el Gorillo, allí había una barrera. Iban con sus *jachuelas* (hachuelas) para sacar el barro que lo traían al hombro” (Miguel González Díaz, 95 años, Lugarejos. 2018).

“Romaldita y María San Pedro cogían el barro en las Hoyas, en un lugar que le decían el Gorillo. Enfrente de la Joya Grande de la presa” (Manuel Cubas García, 80 años, Lugarejos. 2009).

“Estaba la barrera de Lomo Juana, en el Lomo La Retamilla había otra barrera, laderas de Risco Grande, otra en la Piedra Federico y el Gorillo y donde había un barro también bueno que dio José Viera. Iban buscando barro, donde hay *jorgazos* (horgazos) salvajes, es tierra de barro. Eso es como el trigo y la cebada, tú sabes que el trigo se da mejor en tierra de barro, que en tierra verde. Piedra Federico o Cho Federico estaba sobre el risco de Cho Antonio Andrés *p’arriba* (para arriba), se llamaba así porque sembraba, un tal Federico, cebada y trigo, que no tenían terreno, venían a sembrar. Compraban la semi-

lla, sembraban *p’hacer* (para hacer) gofio de cebada y un pizco de *harina p’hacer* (para hacer) la tortilla de carnaval *na’* (nada) más. Antes los pobres, aquí, solo hacían tortillas el día de carnaval *na’* (nada) más, porque más *antes* (antes) no podían y en el Lomo Juana también. Al Paso de La Burra le pusieron este nombre porque una burra al subir se cayó” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

“El barro antes lo iban a buscar a El Gorillo. Había una barrera enfrente a Las Hoyas, buen barro. En la Retamilla había otra barrera, en el Lomo Juana, el Risco de Fernando. Había barro en Risco Grande, La Abejera. Le decían La Abejera porque había abejas. En todos esos sitios estaban las barreras de antes y por último donde se sacaba el barro está debajo de una barrera antigua, Risco de Fernando. Esa banda es toda de barro, yo trabajé allí haciendo una excavación pa poner un motor, apareció barro. Hay veces que vuelve y se entierra y entonces la cataron más abajo” (Santiago Cubas Cubas, 88 años, Lugarejos. 2010).

“Justo Cubas dio con una barrera debajo del risco grande, que el barro es muy bueno. Se llevó a un hijo para que le llevara el pico y una chiquilla para que le llevara la saeta y el sachó” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

“Compadre Florencio, le decía mi tía Catalina, sáqueme un puño de barro y déjeme un puño sacado a ver si Antonio me lo trae de la barrera. Esa barrera se llama la Retamilla. La primera barrera era la Retamilla” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

“Cuando chiquillo, yo veía donde las Felipas sacaban el barro, del Lomo Juana. Allá dentro, al

final le dicen la Fuente la Jaya y arriba está la Degollada del Humo. Lo sacaban del camino arriba y de allí la eliminaron y se pasaron abajo” (Manuel Cubas García, 80 años, Lugarejos. 2009).

4.1.2. Extracción y transporte

El barro se extraía preferentemente en verano, para esta labor se usaban picos, sachos, saetas, saetillas, “*jachuelillas*” (hachuelas), etc. Las porciones de barro que se sacaban las denominaban “pellas” o “pellitas”. En ocasiones lo dejaban en la misma zona tendido, hasta que se secura, para luego transportarlo al lugar de trabajo.



Él infórmate, José Cubas, mostrando la herramienta que usaba Florencio González para la extracción del barro. Foto: Autor. Lugarejos. 2009.

“Cuando dabas con el barro estaba mojado, porque también había barro que tenía mucha piedra. El barro se sacaba en verano, tú lo coges en invierno y está manando agua” (Severiano Cubas García, 73 años, Lugarejos. 2009).

“Las Felipas tenían unas *jachuelillas* (hachuelas) con el cabillo así, una saeta que le decían, y con aquello sacaban el barro y ellas llevaban el corte con esto, no muy hondo. Antes, cuando descubrían una barrera, se cogía cantidad en verano para los inviernos, tenían ellos el barro aquí *apreparao* (preparado)” (Manuel Cubas García, 80 años, Lugarejos. 2009).

La extracción de barro fue tan importante en algunas barreras que se llegaron a formar solapones, que con el paso del tiempo se desplomaban. Sobre este aspecto nos comentó Santiago Cubas lo siguiente: “Tanto barro sacaban que se hacían cuevas, por eso las barreras se enterraban. Entonces le daban más abajo, a buscar otra” (Santiago Cubas Cubas, 88 años, Lugarejos. 2010).

El barro se transportaba en la cabeza o al hombro, y en ocasiones era transportado por animales de carga a los lugares de elaboración. En esta labor participaban, tanto las loceras como otros miembros de la familia o vecinos.

“Ella me dijo (Teresa Suárez) dónde estaba la barrera en el Pinar. Hay que quitar tierra pa sacarlo debajo de la tierra, me acostumbré y empecé ya a sacar barro, lo traía pa mí y pa ella” (Luisa Reyes Santana, 87 años, Lugarejos. 2009).

“Lo traían las Felipas en ceretos *espicaítos* (espigados o altos), porque con trozos grandes enseguida llenaban el cereto” (Manuel Cubas García, 80 años, Lugarejos. 2009).

“Ellas mismas iban a buscarlo, a la cabeza, al hombro, con lo que fuera. Cogían un saco en

ese gorillo, sacos de cincuenta o sesenta kilos *mediaos* (mediados) traerlos a la cabeza. Mi madre y otras como mi madre, las *chiflamejas* (chaflamejas) no se *echaban* (cargaban) todo ese barro. Y con una burra, la burra de Silvestre, se llegó a traer bastantes sacos de barro” (Juan Santana Cabrera, 75 años, Lugarejos. 2010).

“Para sacar el barro se usaba la saeta. Te saca el frente y el pico te lo espica hasta que saque una pella de barro” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009). “Ellas, (Las Felipa) iban con unas saetillas chicas que tenían, le mandaban y sacaban las pellitas” (Eleuteria Suárez Suárez, 77 años, Lugarejos. 2011).

4.1.3. Almacenamiento

El barro se guardaba en un lugar seco en el interior de las cuevas, dentro de sacos o suelto, en un lado, de donde se iba cogiendo según se necesitara.

4.2. La arena.

La arena de barranco (de naturaleza inorgánica) era el desgrasante más común usado por las loceras y tejeros en Canarias. En Lugarejos también se usó este material como desgrasante, ya que le confería al barro unas características físicas determinadas, como son: la consistencia, facilitaba el secado, ayudaba a su manipulación y evitaba su ruptura en la cocción. Los desgrasantes tienen una propiedad antiplástica, la matriz (barro) posee una propiedad plástica, estableciéndose una relación física y química entre ambos elementos en las distintas fases (amasado, elaboración, secado y cocción). Para estas formas de cocción de fuego directo, las arcillas tienen que ser bastantes porosas para facilitar el escape del vapor de agua (Rhodes, 2004:18). Asimismo,

los barros usados por estas loceras en su estructura aparecen inclusiones de forma natural.

Las loceras de Lugarejos iban a buscar la arena al barranco de las Hoyas. Las de mejor calidad la extraían entre las cañas, lo que generaba en ocasiones enfrentamientos entre los dueños de los cañaverales y las loceras, ya que las cañas se usaban como alimento para el ganado, sobre todo en los meses de verano.

“Me acuerdo que se enfadaban los dueños de las cañas. Nosotros íbamos *escondíos* (escondidos), se enfadaban si les hurgaban las cañas” (Luisa Reyes Santana, 87 años, Lugarejos. 2009).

“La arena no puede ser viva, cuando el barranco va corriendo se va yendo a la orilla y esa es la arena que sirve” (Higinio Santana Cabrera, 78 años, Lugarejos. 2010).

“La arena se cogía en el barranco Las Hoyas, en medio las cañas. El dueño de las cañas les peleaba -¡No me estés escarbando las cañas, sacan la arena y me dejan el *joyo* (hoyo) abierto. Las cañas las encontré medias secas aquí, no sacan más arena!-“ (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

“Se iba a las cañas a buscar la arena, mi madre, donde sacaba la arena echaba un viaje de tierra, así las cañas no se secaban” (Juan Santana Cabrera, 75 años, Lugarejos. 2010).

Al igual que el barro, la arena se recogía en verano aprovechando las condiciones climáticas favorables para su obtención.

“Guardaban la arena como el gofio. La tía mía *cisniendo* (cirniendo) y los hijos trayendo arena, porque en invierno, desde que llovía, corría el barranco. Después no se podía sacar la arena, tenía que ser en el verano” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

En Lugarejos, al igual que en los otros centros loceros de Gran Canaria, se usaba la arena de barranco o de barranquillos como desgrasante. En Tunte (San Bartolomé de Tirajana) esta se recogía, sobre todo en el barranquillo del Roquillo (Zamora y Jiménez, 2004, p.81). En la Atalaya de Santa Brígida, la arena se recogía preferentemente en el barranco de Las Goteras (Cuenca, 1981, p. 9). En Hoya de Pineda (Gáldar y Santa María de Guía) al desgrasante le llamaban “arena”. En realidad, se trataba de cenizas volcánicas compactadas (denominadas *tosca* o *toba*) que se machacaban y cernían (Zamora y Jiménez, 2008, pp.140-144).

“Mi abuela decía que el barro con falta de arena era sinvergüenza, que criaba hueco. Después cuando llega el calor del fuego explota. Entonces pensó en cargar la mano de arena de echarle un poquito más de arena y decía este refrán: ¡Pa llorar yo, que llore la loza!

Esto es, si se le pone mucha arena a la loza pasa que después de guisada al ponerle el agua se mina mucho pa fuera, pa que esto no pase hay que trabajarla por dentro” (Justo Cubas Cubas, 86 años, Lugarejos. 2001).

4.3. La almagre

Dale vuelta al molino.
San Juan de tanque.
Ahora que tienes novia.
No hay quien te aguante.
Justo Cubas Cubas

La almagre es un elemento mineral rico en óxidos de hierro, de color rojo que se empleaba como colorante por las loceras de Gran Canaria. Las alfareras de Lugarejos obtenían esta materia prima en el barrio de Coruña, perteneciente al municipio de Artenara, próximo a Lugarejos, concretamente en el lugar conocido como Montaña de las Pitás. En las inmediaciones de este sitio de extracción existe un depósito de agua de abasto propiedad del Ayuntamiento. Aún hoy en día es posible ver las diferentes capas de almagre.



Detalle de la capa de almagre en el barrio de Coruña (Artenara).
Foto: autor. 2009.

Una vez la almagre era transportada hasta la cueva de la loza se guardaba y se iba usando según la necesidad. Para su preparación se machacaba con una piedra y luego se molía con el molinillo, hasta reducirlo a un polvo fino que se mezclaba y diluía con agua. La aplicación de la almagre se realizaba con las manos, cuando la pieza cerámica alcanzaba el punto de oreo deseado.



Machacando y moliendo la almagre. Justo Cubas. 1992.

“El almagre se cogía en Coruña, donde está el almagre se ve la tierra roja. Lo de fuera tiene otro color *de* (desde) que usted pega a jurgar (comienza a extraer) pa dentro, es *encarnáa* (encarnada, roja). Después esas piedras se machacan bien y se ponen en un molinillo y la almagra se iba saliendo como el gofio y pa que diera color a la loza tienen que echarle agua. El petróleo se le da cuando va alisar con un trapo y después sobre el petróleo pegaban a alisar sacando brillo. Llegaban con la alisaera y sacaban las rayas, el dibujo aseñalao (señalado) que usted le quisiera dar” (Manuel Cubas García, 80 años, Lugarejos. 2009).

“L’ almagre se traía de Coruña allí está la cantera. Por allá de la torre *ensimba* (encima) misma está la montaña del almagre” (Santiago Cubas Cubas, 88 años, Lugarejos. 2010).

“L’ almagre lo traían de Coruña en piedras y con una piedra que tenían la majaban y después la echaban al molinillo pa molerla” (Eleuteria Suárez Suárez, 77 años, Lugarejos. 2011).

“L’ almagre se traía de Coruña, se machacaba y después se molía en el molinillo y sale molidita como el gofio” (Teresa Carmela Lugo Medina, 77 años, Lugarejo. 2009).

“Con los molinillos molían el almagre, hoy o mañana todo junto porque el almagre rendía mucho. Me acuerdo pa moler la almagra decían –¡Venga mantenme el palo arriba mantenerlo! - Y ella abajo sentada o *encunclillada* (en cuclillas). El almagre se mezclaba con agua” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

4.4. El agua

El agua en Lugarejos al igual que el resto de Artenara se recogía en fuentes, que eran de carácter público o privadas si estaban en manos de las distintas Heredades de Agua. En Lugarejos estos manantiales estaban repartidos en dos sectores. Durante un tiempo estuvo prohibido que los vecinos cogieran agua fuera de la zona asignada. Solamente se podía acceder al agua en unas horas determinadas y a una cantidad limitada de la misma. Existieron como comentábamos, dos zonas principales para la recogida del agua, la primera correspondía a los vecinos de “Las Gambuezas” o “*Las Joyetas*” (Las Hoyetas), estos recogían el preciado líquido en la fuente conocida con el nombre de “El Huerto”. Y en tiempos de escasez de agua tuvieron el derecho al acceso a otra fuente conocida como “La Pulida”. La segunda zona correspondía a “Las Eras”, los habitantes de este lugar recogían el agua en la fuente conocida por el nombre “Fuente de Las Eras”.



Fuente Las Eras en Lugarejos. Foto: autor. 2009.

Este hecho, está relacionado con la escasez de este preciado líquido, sobre todo en época estival o en años de escasas precipitaciones, factores que en ocasiones propiciaban cierta tensión a la hora de obtener el agua entre los mismos vecinos y los labradores que demandaban este elemento destinado al riego. Algunas de las fuentes mencionadas llegaron a tener puerta cerrada bajo llave. Hubo vecinos a cargo de este reparto, como fue el caso de la “Fuente de las Eras”, que era de propiedad municipal. Durante un tiempo el locero, Justo Cubas, estuvo a cargo de la llave y de la apertura de este nacimiento. Había veranos que el agua escaseaba de tal manera que tenían que ir a buscarla a Barranco Hondo. Otros manantiales se regulaban por el sistema de dulas, es decir, cada una de las porciones de tierra que por turno recibían riego de la misma fuente, estanque, etc. Estos son algunos de los relatos de los vecinos de Lugarejos, sobre el tema del agua:

“En la fuente las Eras estaba Justo Cubas y tocaba un caracol para que el personal lo supiera. Se ponía en el Lomo, tocaba el caracol, dos o tres bocinazos, a las nueve y media o diez -¡Al agua!- Él cobraba, no sé si era media peseta o una peseta al mes a las que iban a buscar agua” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

“Justo avisaba con un caracol, se juntaba la gente. Abría dos veces al día, por la mañana y por la tarde” (Eleuteria Suárez Suárez, 77 años, Lugarejos. 2011).

“Aquí en Las Gambuesas estaba la Fuente del Huerto que daba poquita agua. Dentro del puente abajo había otra fuente, que es el agua que queda hoy en día. Se llama la Fuente de La Pulía le decían, toda esa agua era para regar aba-

jo. En aquellos tiempos, había una señora, más mala que el diablo. Ella se plantaba allí cuando era la dula de ella y le dejaba coger a cada vecino el agua que gastaba, ni una lágrima más porque si los dejaba no regaba” (Manuel Cubas García, 80 años, Lugarejos. 2009).

“Estaba el lindero, las casas que están debajo del risco. La fuente está allí, se llama Las Gambuesas, debajo la carretera. Si en Las Gambuesas falta agua, a falta de agua tienen derecho de *dir* (ir) a La Pulía, en el puente por dentro abajo en la pared. El mayor heredero del nacimiento era mi abuelo para regar la finca. Era de dula, yo tapo, suelto hoy, termino y usted empató, las dulas son así. La Fuente Las Eras era de los vecinos, que la agrandaron por falta de agua. Entonces el alcalde mandó al padre de Justo a aumentar la fuente, doble mandando pico y sacando tierra, sacando cantos, hizo muros y puso puerta, lo pagó el Ayuntamiento. Justo cobraba porque se molestaba en abrir la Fuente” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

“En el Barranco Hondo había un nacimiento que se llama el Chorro Matías, debajo del Pico. Con un canuto caña abrieron una caña gorda, la metieron en medio de dos piedras, a llenar cacharros y bernegales (bernegales)” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

“En verano cuando había poca agua aquí, íbamos a otra fuente en Barranco Hondo todos los bernegales y cacharros en fila” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos. 2011).

V. PREPARACIÓN DEL BARRO





Los barros utilizados en la fabricación de la loza elaborada a mano en Canarias fueron “barros manipulados”, es decir, barros que sufrieron un manejo previo a la cocción. La finalidad de esta manipulación era la adecuación del barro para que tuviera los requisitos necesarios para su utilización posterior. Para ello había una sucesión de procesos tecnológicos intencionados, adquiridos tanto por la observación como por la práctica. Este proceso llevaba varias fases:

1. Secado.
2. Limpieza.
3. Depositar en la pila.
4. El pisado donde se le agrega la arena (desgrasante).
5. Amasado.

5.1. El secado

Una vez extraído el barro de la “barrera” se dejaba secar. Esta costumbre universal se basa en lo siguiente, si la arcilla está húmeda no asimila bien el agua y forma grumos gruesos que dificultan la homogeneización de la misma (Fernández, 2008, p.101). Las loceras de Lugarejos realizaban esta operación tanto cerca de la zona de obtención de esta materia prima, como en lugares próximos a las zonas de trabajo.

“Mis tías después lo tendían al sol, para que se secara, lo tendían arriba donde tenían el guisae-ro. Había unos llanetes y allí tendían el barro” (Eleuteria Suárez Suárez, 77 años, Lugarejos. 2011).

“Después, el barro se traía en sacos o cestos, después se ponía al sol, me acuerdo verlo en el Lomo Las Eras. Después de seco se abre, se le quitan las piedrillas, después va en remojo en la pila que estaba en la misma cueva donde hacían

la loza. Hacían jarras de cuajar leche de treinta o cuarenta litros de leche, eso daba mucho trabajo” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

“Una vez que mi madre traía el barro lo tendía encima de la piedra, al sol. Aquí, al lado de la cueva había una piedra grandísima que se había caído del risco ese y sobre ella se podía trillar. De abajo era estrecha y con todo eso con los años se llegó a virar *p’abajo* (para abajo). Encima se ponía el barro al sol, la era aquella la tenía mi madre siempre llena de barro. Algunas veces, lo dejaba allí mismo donde lo sacaba. Cuando ya estaba oreao o seco se lo traía. Algunos se los quitaban a veces entre ellos mismos, antes había de todo. A mi madre no le *tocaron* (quitaron) mucho el barro” (Juan Santana Cabrera, 75 años, Lugarejos. 2010).

5.2. Limpieza

Esta fase se realizaba después del secado. Consistía en partir y mondar el barro de impurezas (raíces, piedras...), luego se dejaba tendido al sol, dos o tres días, dependiendo de las condiciones climáticas. El siguiente paso consistía en dejarlo para depositarlo en “la pila”.



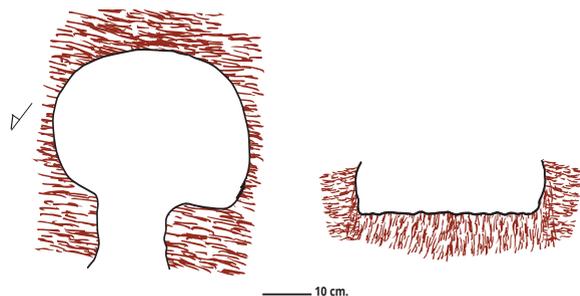
La locera Adelfina Cubas partiendo y mondando el barro. La Aldea. Foto: familia Cubas.

5.3. La pila

Luego se depositaba el barro en “la pila”. Esta era una oquedad de forma cóncava realizada en el suelo o en un lateral del risco conocido como tosca (este material tiene la capacidad de absorber el agua sobrante). Las que hemos documentado son de diferentes tamaños. Todas las estudiadas presentan un canal de desagüe labrado en la parte superior. Las pilas pueden aparecer tanto dentro de la cueva como en el exterior. Antes de depositar el barro en la pila, se añadía arena para evitar que se adhiriera al fondo. Una vez en el interior de la pila, el barro se cubría de agua en su totalidad y al día siguiente o al segundo, según algunos informantes, ya se podía sacar. En el centro locero de Hoya de Pineda recibía el nombre de “goro” (Zamora y Jiménez, 2008, p.151) y en el centro locero del Valle de Santa Inés (Fuerteventura) recibía el nombre de “pileta”. También los antiguos tejeros denominaban “pila” al lugar donde depositaban y pisaban el barro (Jiménez y Zamora, 1998). Sobre el uso de “la pila” en Lugarejos nos comentaron lo siguiente:



Antigua “pila” usada por la locera Francisca González García en “La Abejerilla”. Lugarejos. Foto: autor. 2010.



Planta y perfil de la “pila” de Francisca González en La Abejerilla. Dibujo autor.

“Iban partiendo las piedras de barro y poniendo en la pila de remojo que era de tosca. Cuando le echaban agua al barro la tosca se la iba bebiendo, la tosca iba jalando pa que el barro fuera cogiendo el punto pa trabajar “(Manuel Cubas García, 80 años, Lugarejos. 2009).

“Lo echaban de remojo dos días” (Miguel González Díaz, 95 años, Lugarejos. 2018).

“La pila de mi madre estaba excavada en el exterior en un lateral, en el risco. La pila desapareció en parte al ensanchar el camino. Siempre se echaba lo que hacía la pila, que eran más de cincuenta kilos de barro. Al machacar el barro, por si tenía alguna piedra, pues más barro *hacía* (cabía)” (Juan Santana Cabrera, 75 años, Lugarejos. 2010).



Antigua “pila” usada por la locera Antonia Suárez Calcines (Las Felipas). Lugarejos. Foto: autor. 2010.

“Las pilas se hacen en el suelo, que eran de tosca, donde se ponía el barro de remojo. Primero se ponía arena seca en el fondo y no se pega y cuando vas a sacar el barro de la pila como tiene esto debajo, se viene pa donde estás tú y si no le echas arena, no lo despegas” (Teresa Carmela Lugo Medina, 77 años, Lugarejos. 2009).

“La pila estaba en el suelo. Echaban el barro de remojo hoy y mañana lo sacaban” (Secundino Viera Ramos, 75 años, Lugarejos. 2011).

“Echarlo de remojo en una pila que hicimos en el suelo, echábamos allí el barro” (Luisa Reyes Santana, 87 años, Lugarejos. 2009).

La pila en ocasiones se compartía. Este hecho normalmente sucedía entre parientes:



Antigua “pila” usada por la locera María San Pedro Ramos Cabrera (Maríquita San Pedro) en “La Joyeta”. Lugarejos. Foto: autor. 2010.

“En la cueva donde hacía la loza tenía la pila hecha a un lado, en la misma tosca. Teresa Ramos era nuera del ama de eso - ¿Ya sacó el barro de la pila? - ¡Pa yo meter el mío! - En la misma pila echaban el barro” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

En Lugarejos, hemos tenido la gran suerte de localizar algunos de estos elementos, ya que la mayoría de

ellos han desaparecido después de más de medio siglo de estar fuera de uso. tenemos que tener en cuenta que estos inmuebles, donde se desarrollaba la actividad alfarera como en las inmediaciones de los mismos, han sufrido en su mayoría diversas modificaciones constructivas a lo largo del tiempo.

5.4. Pisado del barro

Una vez se había extraído el barro de “la pila”, comenzaba la operación del pisado. Este proceso se realizaba con ambos pies normalmente descalzos, en el interior de la cueva, en la misma se añadía la arena, progresivamente, con un cedazo. Esta fase era vital para el proceso de elaboración alfarera, aquí participaban otros miembros de la familia. En Hoya de Pineda esta operación se efectuaba con un solo pie descalzo, normalmente el derecho (Zamora y Jiménez, 2008, pp.152-153).



Carmela Lugo pisando el barro. Foto: familia Lugo.

“Después sacaban el barro de la pila, echaban una *camáa* (capa) de arena, metían el barro y después con las piernas, unos descalzos y otros con botas lo pisaban, después lo rolaban, lo ovi-llaban, yo conozco todo eso, porque lo vi trabajando y lo trabajé también. Hacían un rolo fino y después iban cogiendo y en una laja lo ponían y lo *pullaban* (darle puñetazos). Después de allí se iba cogiendo y después en una laja lo amasaban bien”. (Secundino Viera Ramos, 75 años, Lugarejos. 2011).

“El barro, mi madre lo pisaba dentro la cueva. Echaba una capa de arena debajo y luego el barro y a pisarlo” (Juan Santana Cabrera, 75 años, Lugarejos. 2010).

“De la pila lo sacábamos *p'al* (para el) piso y allí lo pisábamos con arena y dándole pata, pisar, pisar mucha fuerza” (Luisa Reyes Santana, 87 años, Lugarejos. 2009).

“Yo en una época era el que le pisaba el barro a mi madre. Se pisaba con los dos pies y con uno también y paraba el otro. Se pisaban con los dos después, para este y sigues pisando con el otro” (Higinio Santana Cabrera, 78 años, Lugarejos. 2010).

“Cuando ya estaba el barro *estofaito* (esponjoso), lo sacábamos de la pila. Lo llevábamos pa la cueva, allí le echábamos arena debajo en el suelo. Después el barro, después arena *ensimba* (encima) y a pisarlo hasta que se quede *estirao* (estirado)” (Clara Viera Ramos, 82 años, Lugarejos. 2011).

“Después lo sacaban y lo pisaban con arena fina cernida con un cedazo. *Pegaban* (Comenzaban)

a pisarlo, a pisarlo, dándole vueltas, después hacían una pella grande” (Miguel González Díaz, 95 años, Lugarejos. 2018).

“Mi madre se servía poco de las piernas, yo la ayudaba a pisar el barro. La ayudaba a muchas cosas después de casada y ella me decía ahora, tu coge una docena de bernegales y los vendes pa ti” (Clara Viera Ramos, 82 años, La Aldea. 2011).

Las loceras eran conocedoras de cuando el barro estaba listo para su utilización, literalmente “pasándole la lengua”, de nuevo la experiencia transmitida se llevaba de una forma natural a la práctica.



La locera Ana Viera Probando el barro para saber si está bien de arena. Foto: autor. 2010.

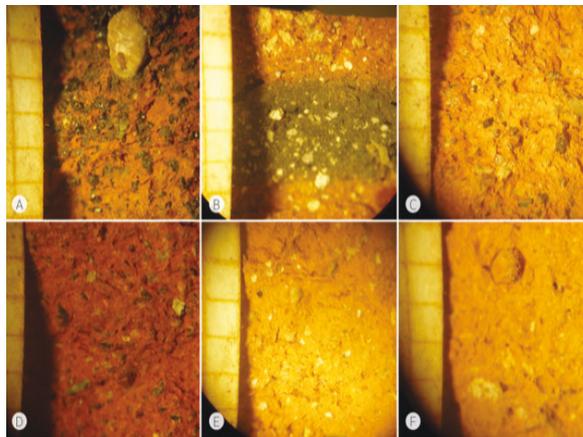
“El barro lo pasábamos por la lengua a ver si estaba ya bastante bien de arena, si raspaba un pisquillo la lengua es que ya estaba bueno de arena” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos. 2011).

“Mi madre con la lengua lo probaba y sabían si estaba bronco o más jugoso” (Juan Santana Cabrera, 75 años, Lugarejos. 2010).

“La Ciega pisaba su barro y con la lengua sabía cuándo estaba pisado” (Luisa Reyes Santana, 87 años, Lugarejos. 2009).

“Lo probábamos y sabíamos si ya tenía arena” (Clara Viera Ramos, 82 años, Lugarejos. 2011).

La arena (desgrasante) puede estar distribuida de forma ordenada o irregular en la matriz (arcilla). Cuanto más se amasaba se obtenía una distribución más repartida o uniforme y, por el contrario, un menor amasado generaría una disposición irregular, es decir más concentrada en unas zonas que en otras. El amasado artesano realizado con los pies o con las manos, permite que el desgrasante presente una distribución en la matriz menos homogénea que el amasado realizado por medios mecánicos.



(A) Mojón. (B) Hoya de Pineda. (C) Lugarejos. (D). Forney (E) Tamadaba, (F) Ñameritas

Desgrasantes.

“Las jarras pa cuajar la leche había que alisarlas por dentro, el bernegal y el porrón solo por fuera, poca arena pa que no se saliera. Sabían la

arena que se le echaba y todo. ¿No te han dicho que si se le echaba mucha arena se salía?. Las antiguas enseñaban a las modernas, sabían hasta la arena que le echaban” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

El uso de una arena no adecuada podía conllevar a la rotura de las piezas cerámicas a la hora de la cocción, arruinando por ello el trabajo de una temporada. En alusión a este aspecto nos comentaba Santiago Cubas lo siguiente:

“Los bernegales antiguamente si le echaban arena polvagienta (polvorienta) se peaban, porque había fallos de arena polvagienta. Daban un estampío (estampido) que le llamaban peo, Cuando se oía ¡pun!, se decía: ya se tiró un peo” (Santiago Cubas Cubas, 88 años, Lugarejos. 2010).

VI. ELABORACIÓN DE LA LOZA





6.1. La cueva de la loza

En Lugarejos, al igual que sucedía en Hoya de Pineda las loceras disponían normalmente de una cueva para la elaboración alfarera. En este espacio también se guardaban los materiales usados en esta tarea artesanal, también tuvo otros usos, como almacén de los aperos de labranza y guardar la comida para los animales. Este inmueble era conocido por el nombre de “cueva de la loza”. La cueva podía ser de su propiedad, de algún familiar o vecino que se las dejaba para su uso.



Cuevas donde trabajaba la locera Antonia Suárez Calcines. Lugarejos 2011. Foto: autor.

“Donde mi madre trabajaba la loza habían dos cuevitas, en una tenía mi padre las cabras amarradas y en la otra, mi madre hacía la loza y allí también hay una pila” (Eleuteria Suárez Suárez, 77 años, Lugarejos. 2011).

“Tenían cuevas donde hacían la loza, aparte trabajaban *sentaitas* (sentaditas) con un *rejo* (trozo) de trapo arriba, pa no embarrarse mucho porque se ponían los vasijos encima de los muslos” (Santiago Cubas Cubas, 88 años Lugarejos. 2010).

“La hacían y después con el verano, que estaba claro, bajaban al guisaero y a repartir. Si no tenían cuevas, dentro de las casas todo el mundo tenía su sitio aparte, pero si tenía mucha loza hasta donde dormían colocaban la loza. Antes los inviernos eran muy grandes, hasta dos meses y tres sin ver el sol” (Severiano Cubas García, 73 años. Lugarejos. 2009).

“En la cueva de la loza de mi madre, estaba por un lado la comida de los animales, el barro en el patio, por un lado, haciendo loza y sacando *p’al* (para el) patio” (Higinio Santana Cabrera, 78 años, Lugarejos. 2010).

“Ellas llegaron a manejar piedras de alisar y barro. Antonio José les dejó un cuarto abajo para que ellas, Celia y María Guía trabajaran la loza” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

“Aquellas cuevas donde Severiano tiene las cabras, aquella era de mi madre *p’acer* (para hacer) loza y mis tías la hacían por acá en otra cueva” (Eleuteria Suárez Suárez, 77 años, Lugarejos. 2011).

“Mi madre tenía varias cuevas donde trabajaba la loza. Si aquella estaba húmeda en el invierno, trabajaba en otra más seca. Primero fue vivienda, la arregló y la encaló. En esa cueva nací yo, pero como le salió muy húmeda mi padre hizo otra más *p’acá* (para acá)” (Clara Viera Ramos, 82 años, Lugarejos. 2011).

Pero otra realidad, de los espacios de trabajo, era, que había loceras que no disponían de otro lugar que el de su propia casa para desarrollar su actividad, en ambos casos se desarrollan cerca o dentro del propio es-

pacio doméstico “Yo trabajaba en mi casa en la cueva de mi madre, nos asentábamos allí en el suelo” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos. 2011).



Cueva de la loza de las loceras Suárez Calcines. Foto: autor. 2009.

“Mi madre hacía también tostadores y lebrillos. Los tostadores los tenía que hacer en la cueva donde se vivía porque tenía que tener más anchura de piso, porque la loza se hacía arriba de las lajas. Entonces no podía hacerlos en la cueva donde se trabajaba la loza, muchas veces *trompicábamos* (tropezábamos) jugando y tenía que ponerlo otra vez de remojo, para volver hacerlo, necesita tiempo y paciencia” (Juan Santana Cabrera, 75 años, Lugarejos. 2010).

6.2. Las herramientas

En el proceso de la elaboración de la loza se usaban una serie de herramientas algunas obtenidas en el medio natural y otras elaboradas a partir del reciclaje de otros objetos ya construidos. La mayoría de estas herramientas solían pasar de generación en generación

y su durabilidad dependía del desgaste que sufrían. Estas herramientas de fácil transporte también facilitaban el trabajo colectivo (“Juntas”). Las hemos clasificados con el siguiente orden:

6.2.1. Objetos pasivos

El soporte empleado por las loceras de Lugarejos, donde levantaban la pieza cerámica, consistía en una loza de piedra plana conocida como “la laja”. Las mismas se obtenían principalmente en los cauces de barrancos y en la cantera de La Gloria en Juncalillo (Gáldar). Hemos podido constatar, a través de la información oral que estas últimas parecen ser las más antiguas.



“Laja” usada en la elaboración de la loza.
Paso Alto. Lugarejos. Foto: autor. 2009.

“Precisamente, esta laja que asoma aquí es antigua, es de Lugarejos. Era de una locera que yo no conocí, que se llamaba Cha Rosalía Suárez. Como tenía más lajas, cogió esta laja y la puso en el empedrado del patio de su casa. Luego se casó una nieta de esta locera que también sabía jacer loza, se casó con un hermano mío y así llegó a mis manos. Estas lajas que son de piedra viva las sacaban los hombres en La Gloria de Juncalillo, donde llamaban La Gloria. En una cantería en hojas, metían una cuña y levantaban estas lajas. Las había de todo tamaño” (Justo Cubas Cubas, 86 años, Telde. 2001).

“Y después nos ayudábamos los dos, ella me ayudaba a mí y yo la ayudaba a ella. Había veces que yo tenía juntas y bajábamos la laja de ella *p’abajo* (para abajo), pa mi casa y estuvo un tiempo allí, después se marchó ella y mi hermano pa La Aldea y quedó la laja en mi casa” (Justo Cubas Cubas, 86 años, Telde. 2001).

“Eran unas piedras llanitas, las traíamos de Lugarejos, un poco *p’arriba* (para arriba) donde dicen Las Lajas. Donde hay unas fincas de animales, era un sitio donde habían un montón de lajas” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos. 2011).

Los usos continuados de estos soportes pétreos planos dejaron en su superficie huellas de uso. Presentan superficies con patina oscura y lisas, debido al roce continuo de la arena y el barro que fueron puliendo estas superficies.

6.2.2. Objetos activos

“Los raspadores”, usados para adelgazar las paredes de la loza se elaboraban a partir de trozos de arcos de barriles y cucharas viejas tipo sopera.



Antiguos raspadores usados por la locera Gabriela Medina Rodríguez. Lugarejos. Foto: autor. 2009.

“Antes venían por Lugarejos los latoneros, que cuando chiquillos según llegaban íbamos a buscarlos. Venían en su carrito con una rueda donde traían su estaño y sus materiales, arreglando los fondos de los calderos. También afilaban a las loceras con limas los trozos de arcos y las cucharas por una banda como cuchillos” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

“Las lisaderas”, son pequeños cantos rodados (callaos), recogidos en las playas (“callaos”), usados para alisar y bruñir. Dentro de las herramientas eran las más apreciadas por las alfareras que pasaban de madres a hijas.



Diferentes “lisaderas” usadas por la locera María D. Cubas Suárez. Lugarejos. Foto: autor. 2010.

“Las esponjas de barranco”, son pequeñas piedras porosas usadas para “esponjar”, acción de regularizar las paredes de la cerámica.

“Los canutos” o trozos de caña, usados en diferentes fases de la elaboración de las piezas, por ejemplo: para abrir orificios, alisar, desbastar, llegar a zonas estrechas.

“Antes las viejas no tenían esos cabos de cuchillos de plástico ni esos limpia dientes, entonces cogían un canutito de caña pa’ las asas, donde no entraba la alisaera, lo pasaban y sacaban brillo alisando” (Justo Cubas Cubas, 86 años, Telde. 2001).

“Los pequeños palos estrechos”, usados sobre todo para abrir agujeros. “Mi madre tenía un palito, una vara para abrir los agujeros” (Secundino Viera Ramos, 75 años, Lugarejos. 2011).



Palos usados por el locero Justo Cubas para la elaboración de la loza, Telde. Foto: autor. 2009.

“Las lisaderas de barro”, objetos elaborados en barro cocido, imitando a las lisaderas pero más delgadas. Su función era la de llegar a las zonas estrechas de las piezas (orificios de asas). Solo conocemos las usadas por el locero Justo Cubas. En las investigaciones que hemos llevado a cabo, no sabemos con exactitud si fueron elaboradas también por otras loceras o si, por el contrario, fue un invento del alfarero Justo Cubas.

“Los rejos”, eran trozos de trapos viejos, llamados así por su aspecto, que fueron usados sobre



Trapo que usaba la locera Dolores Cubas para aplicar el petróleo. Foto: autor. 2010.

todo para aplicar el petróleo en la superficie de algunas tipologías de loza, para luego realizar el bruñido.

“Los carosos”, de la piña de millo, usados también como lisaderas, para regularizar las superficies cerámicas.

6.2.3. Objetos mixtos

“El molino circular” consta de dos partes, una fija llamada solera y un móvil denominada volandera. Se usaba para moler la almagre, éste podía tener una doble función, ya que también se utilizaban en el ámbito doméstico para moler diferentes tipos de granos (millo, cebada, trigo, etc.). Era frecuente que la locera dispusiera de un molino destinado solo para esta labor artesanal.



Antiguo molino circular usado Por Justo Cubas para moler el almagre. Foto: autor. 2010.

6.3. El levantado

La loza se trabajaba en el suelo de la cueva, en posición de sentada adoptando diferentes posturas con los pies extendidos hacia delante o con los pies cruzados, estas eran las posturas más comunes. El trabajo era totalmente manual y se realizaba sobre un soporte plano, la “laja”, a la que previamente se calzaba. Luego sobre la superficie de

este soporte se añadía arena que evitaba que el barro se adhiriera al mismo y a la vez facilitaba el movimiento giratorio de la pieza cerámica que se estaba elaborando. Antes de comenzar, la locera concibe en su mente el objeto que va a fabricar. Algunas loceras son recordadas por la rapidez con que levantaban las piezas.

“Mi tía Juana, la madre de Clara, arrejundía (rendía) por tres, y María San Pedro también” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos. 2011).

En el caso de los bernegales se levantaba primero lo que ellas denominaban el “fondo”, para luego en el momento idóneo añadir el “gollete”. En Hoya de Pineda a todo el proceso anterior al “raspado” y “esponjado” se denominaba “hacer la funda” (Zamora y Jiménez, 2008, p. 241).



Haciendo un bollo. Locera Ana Viera. Foto: Autor. 2010.

“Se trabajaba asentaíta en el suelo y sobre una laja se trabajaba la loza. Aquí fuera tengo una laja que trajo mi padre cuando trabajaba en un hotel de Tejeda y después para sobar el barro había otra laja” (Teresa Carmela Lugo 77 años, Lugarejos. 2009).

“Los bernegales se levantaban sobre una laja hasta una altura, luego se ponían fuera a secar. Mi madre le decía el fondo –¡Pon el fondo allá fuera!- Nada más que quedaba ponerle el gollete. El porrón era difícil para cerrarlo todo, lo iba cerrando. Cuando ya le quedaba un poco, lo dejaba y cuando estaba un poquito oriao (oreado) y como si lo pellizcara con las manos mojada, lo cerraba. Después le habría un agujero a un lado y el agujero por el otro lado para ponerle el chorro y la boca, tenía un palito, una vara para abrir los agujeros y después se hacía el asa. Se parecía a la cola de una paloma (*Columbia junoniae*) y con agua se quedaba pegada como una lapa” (Secundino Viera Ramos, 75 años, Lugarejos. 2011).



Levantando las paredes de un bernegal. Locera Ana Viera. Foto: autor. 2010.

“Esto da mucho trabajo. La suerte es que yo de la noche *jacía* (hacía) días, me levantaba, por ejemplo, hoy por la mañana, me sentaba en la cueva, no haciendo pa orinar, no haciendo pa dar de cuerpo, allí comía y allí me aclaraba el día siguiente, alumbrándome con un quinqué con el petróleo. Amanecía por la mañana con la cabeza como el culo del cardero, las puertas abiertas y saliendo el humo pa fuera. Haciendo loza, venían las fiestas del Pino *pa jaser* (para hacer) perras, así que trabajaba mucho” (Justo Cubas Cubas, 86 años, Telde. 2001).

“... después hacía diez o doce *bernagales* (bernegales), después no podía ponerles el pescuezo porque no sabía. Llamaba a las vecinas, muchas veces me decían: - ¡Hoy no puedo ir tápalo y guárdalo pa mañana! - Yo como no sabía hacerlo lo tapaba, mañana venía ella, ya estaba lo primero seco, después no agarraba el uno al otro. Cuando se echaba a guisar empezaba, ¡pun!, ¡pun!, se le iba el pescuezo entero no me quedaba una. De esa forma fui desaprovechando el tiempo *jaciendo* (haciendo) y tirando hasta que un día le dije a mi mujer. - ¡Me voy a sentar a fuera en el patio!- Tenía hecho diez *bernagales* (bernegales). Le dije a mi mujer: ¡Tráeme la laja pa fuera, tráeme ahora el barro! - ¡Qué vas hacer ahora Justo? - ¡Voy hacer el pescuezo, no estoy esperando más por Teresa la Chica, porque cuando viene está una parte seca la otra verde!-. Pues cogí y le puse el pescuezo, después cuando los tenía preparados, me levanté, mi mujer llevó pa dentro la cueva los cachivaches aquellos. Entonces me asomo y llamé a otra vecina que acostumbraba ayudarme, pero no sabía poner los pescuezos a los *bernagales*, pero sabía de la loza.

- ¡Pilita!- - ¡Qué? - - ¡Se puede *alcanzar* (acercar) un momento? - - ¡Ahora voy!- . Llegó, yo estaba sentado me levante y le pregunté: - ¡Mira ver qué le parecen mi *bernagales*?- . - ¡Están buenos?-. Miró por allí, se fue por allá. - ¡Qué le parecen?-. - ¡Están bien? - - ¡Qué tienes entre mano tú, Justo?-. - ¡Yo no tengo entre manos nada!- - ¡Usted quiere la verdad?-, - ¡Lo empecé yo, Teresa la Chica no vino y yo no estoy llamando, llamando!- . Se queda mirando la loza y me dice: - ¡Tú quieres que te diga lo que yo siento? - - ¡Dígalo! - ¡Sigue empezando, sigue como vas y olvídate de las ayudas!-. Hasta la fecha me servían, pero yo también las ayudaba a ellas. Como yo tenía potencia, cogía una pella de barro en las manos y en dos por tres lo ponía allá arriba. El trabajo fuerte era para mí, jalar por el barro y así fui saliendo adelante” (Justo Cubas Cubas, 86 años, Telde. 2001).



Trabajando el “gollete”. Locera Ana Viera. Foto: autor. 2010.

“Mucha loza hicimos nosotros, mi marido empezaba por la mañana y se acostaba a las nueve la noche. No sé cómo aguantaba sentado, mu-

cho trabajó en el barro, cogiendo leña pa hacer carbón, ... ¡Buscando la vida!“. (Luisa 87 años Lugarejos. 2009)

6.4. El raspado y esponjado

Este proceso comenzaba cuando las piezas de barro alcanzaban la dureza de oreo idónea, sin dejar que se secaran demasiado, manteniendo el barro un grado de humedad óptimo.



Conjunto de herramientas que fueron usadas por el locero Justo Cubas. Telde. Foto: autor. 2001.

“Si se secaba mucho la loza era mala para rasparla y quitarle las cáscaras. Dan un montón de trabajo para estar aliándola” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos. 2011).

“Cuando esté pa raspar hay que raspar, y si era mucha se llamaban a las vecinas para ayudar, si no se metían en la cueva y se le ponían sacos húmedos, para que no se secara” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

Esta fase de “raspado y esponjado” también era conocida como “aliñado”, en esta se usan los raspadores. Estas herramientas se elaboraban a partir de trozos de arcos de barriles y de cucharas viejas soperas que previamente se les sacaba filo en un lado de la cabeza cóncava o en ambos lados, son apreciables en estos elementos las huellas de desgaste por el uso continuado.

“Después tengo raspadores y cucharas de la Ciega” (Justo Cubas Cubas, 86 años, Lugarejos. 2001).

En esta fase también participaban otros miembros masculinos de la familia.

“Mi padre le ayudaba a esponjar, a alisar, tenía un montón de piedritas” (Clara Viera Ramos, 82 años, Lugarejos. 2011).



Piedras para “esponjar” de María D. Cubas Suárez. Lugarejos. Foto: autor. 2010.

También en esta parte del proceso se usaban las “esponjas”, estas son piedras porosas que sirven para regularizar la superficie de la pieza que se raspaba.

“Teníamos unas piedras de barranco que llamábamos esponjas, que raspan un poquito pa esponjar la loza” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos. 2011).

En este proceso de esponjado se usaron herramientas obtenidas de forma ocurrente y práctica de los carosos de millo.

“También usábamos carosos *p’asponjar* (para esponjar) la loza” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos. 2011).

“Cuando se iban poniendo las cucharas viejas, las cogía mi madre pa raspar la loza. Recuerdo que yo ayudaba a mi madre a esponjarla con agua después de rasparla. Después se almagra-ba la loza, da mucho trabajo pa tenerla bien preparada” (Eleuteria Suárez Suárez, 77 años, Lugarejos. 2011).

“Aquí donde está la artesanía había tres hermanas loceras, nacieron ahí y aprendieron con la madre. Mi tía vivía más allá y se juntaban, hacían una pila de bernegales, jarras... Por el día, las hacían para ellas, se ayudaban de noche, las pobres. Y después había que raspar la loza con cachos de arcos y cucharas que le hacían el filo con una lima” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

“En Lugarejos la loza con piedra y agua se esponjaba por dentro, como el albañil cuando flotea. Pero yo la aliso por fuera y por dentro. Una vez una locera de Lugarejos me preguntó: - Justo también la aliso por dentro y eso porqué- y le contesté: -Mira, la aliso por fuera *par* (para el) que mira y la aliso por dentro para el que la usa-. Yo paso la lisaera por dentro un par de veces, antes de la esponja y el albañil antes de la flota, desbasta y empareja. Aquí se cogen los *raspaores*, (raspadores) se raspa, se desbasta, se empareja y después se esponja que es la

flota del albañil” (Justo Cubas Cubas, 86 años, Telde, 2001).

El barro que se iba quitando en el desbastado de las piezas recibía el nombre de “cáscaras”, este barro sobrante, era aprovechado añadiéndolo de nuevo a la pila.

“De toda la vida, siempre se aprovechaban de nuevo las cáscaras” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos. 2011).

“El barro que se quitaba servía y se metía otra vez en la pila” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).



La locera Virginia Díaz Pérez y su marido Miguel González García. Lugarejos. Foto: Ana Viera González.

Las loceras en esta fase del trabajo se reunían para ayudarse, a este acto le denominaban “juntas” en las distintas tareas, donde existía un interés común. El hecho de vivir agrupados, como sucede con otros colectivos artesanos, facilitaba en gran medida la producción de cerámica.

“Por el día las hacían para ellas y luego se ayudaban de noche” (Justo Cubas Cubas, 86 años, Lugarejos. 2001).

“La Ciega venía con mi madre por las noches hacer loza aquí. Se juntaban una noche en un lado y otra en otro, a hacer loza. Después iba mi madre a llevarla abajo, a la casa de ella, agarrada del brazo de mi madre y yo agarrado a mi madre, después venía con mi madre *p’arriba* (para arriba) (Higinio Santana Cabrera, 78 años, Lugarejos. 2010).

“Yo ayudaba siempre a mi tía Virginia y ella venía a ayudarme a mí, nosotras siempre estábamos así. Mi tía María Guía, como no sabía hacer los terminales de la loza, la parte de arriba, ella siempre iba a buscar leña para nosotras y nosotras le hacíamos a ella los terminales” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos. 2011).

“Mi madre, Juana González era muy fina trabajando la loza. Ellas se juntaban todas a media noche, Manuela, mi madre, mi tía Francisquita, mi tía María Guía, Romaldita y toda esta gente se *ajuntaban* (juntaban) por la noche y se ponían en un salón a hacer la loza, se ayudaban unas a otras” (Clara Viera González, 74 años, Lugarejos. 2011).

No todas las loceras realizaban el mismo desbaste de la pieza cerámica. Algunas las dejaban más gruesas, en cambio otras dejaban las paredes más finas, la loza de estas últimas era más ligera. Según los informantes esto demostraba destreza y finura de la locera.



Justo Cubas raspando con cuchara una olla. Foto: Archivo. 1992.

“Habían bernegales y jarras unas más pesadas que otras porque no le daban cuchilla, no raspaban, como es pa terminar *más luego* (pronto) sería. María, La Felipa, Catalina, Teresa La Chica, la loza fina, la loza de ellas pesaba menos que las de otras, del barro que dejaban” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

“De por sí, no la hacíamos pesada y después con los raspadores y las cucharas le quitábamos todo lo que podíamos. Teníamos que llevarla lejos y así no pesaba mucho” (Manuela Santana Cabrera, 81 años, Lugarejos. 1992).

En Hoya de Pineda existió la contratación, temporal, de unas loceras a otras loceras, a cambio de dinero. Esta estrategia económica respondía a la necesidad de poder hacer frente a los encargos pendientes de la alfarera contratante (Zamora y Jiménez, 2008, p. 191). Este tipo de relación laboral no la hemos podido documentar para Lugarejos.

6.5. La almagrado y el bruñido final

Este proceso se efectúa cuando la loza tiene el punto de oreo oportuno. Para ello se usaban trapos, petróleo, cañas y las lisaeras. Estas eran unas herramientas de gran valor para las loceras que se traspasaban de una



Diferentes “lisaderas” usadas por la locera Manuela Santana. Lugarejos. Foto: autor. 2010.

generación a otra. Son cantos rodados de playa (callaos), elementos líticos usados como bruñidores. Suelen tener una superficie lisa y brillante, predominando las de color oscuro.

“Las lisaeras, cuando yo empecé tenía la de mi madre y una de mi abuela. Y después se la presté a una locera, mujer de un primo mío y se perdió. Después cuando la Ciega, tenía yo las de ella, me quedé con ellas. Después mis hermanos andaban *p'aquí* (para aquí), *p'allí* (para allí), si se encontraban alguna en alguna cueva o *p'acá* (para acá) o *p'allá* (para allá) me las llevaban. Mis cuñados arando algún pedazo de tierra si aparecían algunas me las llevaban, se metían en un vallado de tunezas con los animales y a lo mejor se encontraban algunas, me la llevaban. Me vi manejando más de treinta, después cuando vine aquí (a Telde), fui dando. Hasta en Inglaterra hay lisaeras, pero fui dejando la reserva mía. En alguna roca tuvieron que haber cogido los guanches las alisaeras, porque yo me he andado por muchas playas. De la Cieguita viene quedando ese resto, de esa Rosalía que nombremos (nombramos) antes viene quedando el resto este, esta es de una tal Geromita, vecina mía” (Justo Cubas Cubas, 86 años, Telde, 2001).

Sobre este aspecto Justo Cubas nos comentó de manera clara y sencilla este proceso:



Antigua “lisadera”. Museo Juan Cubas (Barranco Hondo). Foto: autor. 2013.

“Después vamos a darle el almagre, cuando esté *curáa* (curado) se le da el gasoil o el petróleo y cuando esté también en su punto, se coge un trapo pa' quitar las arenillas y limpiarla. Se coge la alisaera y entonces se empieza a dibujar, a sacar el brillo porque hay piezas que van llanas y piezas que van con sus dibujos hechos. Lo que después el brillo del gasoil, ese brillo que tienen esos bernagales cuando se echan en el horno, el fuego lo *embelesa* (borra), se lo come”. (Justo Cubas Cubas, 86 años, Telde, 2001).

En los lugares de la pieza cerámica que no se podía aplicar el bruñido con las lisaderas, como era el interior de las asas, se usaban canutos de caña de barranco.



La locera Manuela Santana Cabrera dando almagre a un bernegal. Lugarejos. Foto: César Agut i Ferré. 1994.

“Antes las viejas cogían, no tenían esos cabos de cuchillos de plástico, y cogían un canutito de caña para las asas. Donde no entraba la mano con la lisaera (lisadera), pasaban ese canuto caña y sacaba brillo, alisaba” (Justo Cubas Cubas, 86 años, Telde, 2001).

“Unos más, otros menos, todos iguales. Eso se hace con la lisadera, se le da gasoil o se le daba petróleo. Las terminaciones de Lugarejos eran muy distintas a todos los loceros, no había loza más fina que la de Lugarejo. Es lo mismo que de Acusa de Artenara, la estera y la escoba eran las primeras y después la seguía las de Santa Lucía de Tirajana. La loza de Lugarejos era la primera también en fina, en bonita y en las terminaciones” (Justo Cubas Cubas, 86 años, Telde. 2001).

Justo Cubas realizó lisaderas con el propio barro que luego cocía, con la finalidad de llegar a las zonas estrechas de las piezas cerámicas. “Justo, al final, las hizo de barro, las alisaderas” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos. 2011).



Diferentes “lisaderas” que fueron usadas por el locero Justo Cubas. Telde. Foto: autor. 2009.

VII. PROCESO DE GUIADO





7.1. Características de los hornos de Lugarejos (guisaderos)

Es en esta fase de la elaboración de la loza en Lugarejos es donde existen diferencias claras con los otros centros loceros de Gran Canaria. El sistema de guisado es el conocido como sistema de calles. Este horno sin cubierta aprovechaba para su elaboración en su cabecera una pared rocosa de la cual partían las distintas “calles” (cuatro o cinco) elaboradas con piedra muerta. A este tipo de horno los informantes lo denominan guisadero y lo pronuncian guisadero. Por último, en estos hornos, sobre las calles, se colocaba una tela metálica.

“Se le ponía una tela metálica por encima de las calles, para que no se fuera la loza para abajo” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos, 2011).



Detalle guisadero de Teresa Carmela Lugo. Las Gambuesas. Foto: autor. 2011.

Esta forma de cocer la cerámica plantea varios interrogantes, teniendo en cuenta que en la isla de Gran Canaria el sistema que se usó para la cocción de la cerámica tradicional en los diferentes centros loceros²³ fue en hornos cubiertos, de una sola cámara simple y tiraje por la puerta, donde la combustión y las piezas a guisar comparten el mismo espacio (Zamora y Jiménez, 2008, p. 169).

El ceramólogo, Emili Sempere Ferrándiz, en su catalogación de los diferentes hornos de España y Portugal clasifica a este horno dentro de la tipología de “hornera con tiraje inferior”. Este autor comenta al respecto lo siguiente:

“(…) es colocar unas piedras en el lecho, formando unas hileras por las que se coloca leña y corre el aire. Para ello se sitúan las piezas mayores sobre las piedras y el resto por encima. Con esta innovación conseguimos una cocción más regular y rápida. Aún existía otro modelo como el de Lugarejos en Gran Canaria, donde se colocaba la obra resguardándose en una

23. Tenemos que comentar que para el centro locero de Hoya de Pineda se llegó a guisar la loza en el interior de una cueva conocida como “Cueva del Horno de la Loza” (Zamora y Jiménez, 2008, p. 82). Para el centro locero de Lugarejos y según la Carta Etnográfica de Lugarejos existió otra cueva donde también se usó como horno alfarero (FEDAC, 1998). El lugar donde se ubica dicha cueva es conocido como Paso Alto. Tras indagar este dato comprobamos que puede existir un error a la hora de documentar este elemento etnográfico. Si fuese cierto, que se guisó loza en las inmediaciones de este lugar, concretamente en una pequeña oquedad próxima a esta cueva que servía de abrigo para un horno tradicional de Lugarejos conocido como “el Guisadero de Paso Alto” y que perteneció a la locera Dolores Cubas Suárez tendría que ser un hecho conocido por el conjunto de las personas del lugar. Tras consultar sobre la existencia de este elemento recogido en la Carta Etnográfica a sus hijos, otros familiares y vecinos de edad avanzada, comprobamos que desconocían que se llegara a usar ninguna cueva en Paso Alto como horno, desmintiéndolo categóricamente. Creemos que pudo existir un error al documentar este elemento etnográfico, seguramente los informantes se referían al citado “Guisadero de Paso Alto”.

pared rocosa, como se suele realizar también en Marruecos” (Sempere, 1992, p. 201).

Para diferentes autores el origen de este tipo de horno pertenece a la etapa de los aborígenes canarios. “(...) Se piensa que este género de guisado encierra paralelismo con el utilizado por las alfareras aborígenes” (Cuenca, 1981, p.10). Al respecto, es interesante apuntar como bien reflejaba Emili Sempere en la obra antes indicada:

“(...) que este tipo de hornos es idéntico al que utilizan los carboneros para transformar la leña en carbón y con el mismo procedimiento” (Sempere, 1992, p.201).

Así mismo un dato que puede apuntar hacia esta teoría son las palabras que un día recogimos en boca del desaparecido locero de Lugarejos Justo Cubas, que nos decía lo siguiente: “Forrarla de arriba *p’abajo* (para abajo) con leña como quien forra una hoguera carbonera con tierra” (Justo Cubas Cubas, 86 años, Telde, 2001).

En este sentido, no podemos olvidar que una de las actividades prioritarias en Lugarejos por parte de la población fue la elaboración del carbón. Esta circunstancia nos hace plantearnos la siguiente cuestión: ¿No sería esta quizás, una adaptación por parte de las loceras de Lugarejos de la hornera como sistema de cocción? Teniendo en cuenta y dada sus características, demandaba abundante combustible que era localizado en la formación boscosa próxima a este lugar. Importante fue el testimonio de José Cubas que, al respecto, nos dijo lo siguiente:

“Los de Hoya Pinea, en los riscos de la Montaña de Guía, se amarraban para sacar las tabaibas que estaban medidas en las poyatas. Cuando empecemos a *dír* (empezamos a ir), estaban ¡mira!, raja-

ban la tabaiba, como tienen leche las rajaban con *jachas* (hachas). Estaban *ansina* (así), rajando allí los viejos, los nuevos la traían. Los viejos, ¡mira!, con la *jachita* (hachita), los viejos loceros, los loceros antiguos y las viejas las rajaban y torciendo la vista, no sé qué le cayera la leche a la cara y a los ojos, y las ponían de pie para que se secaran más luego, era la leña para los hornos. Le decía la muchacha, que tenía a la madre en la loza y los abuelos aquí (en Telde): Mira, allí arriba, guisamos a campo libre, porque tienen leña, aquí no tenemos, *pa’ que nos dure más aquí, no tenemos*” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

El sistema de calles es claramente una mejora, estos canales conducen más aire desde el exterior al interior del guisadero. El aire que entraba en el interior incrementaba la combustión y de esta manera aumentaba la temperatura y acertaba el tiempo de cocción²⁴ (Rhodes, 2004, p.18), también se producía un ahorro de combustible. Las calles son los respiraderos que se usaban en las horneras de carbón para que no se asfixiara el fuego en el interior de las mismas.

Como ya hemos visto, la leña empleada, *la pajapino*, las jaras, horgazos, piñas, etc. son combustibles que se quemaban rápidamente. En Lugarejos, el proceso de cocción de la loza no es solo diferente en lo que se refiere al tipo de horno, sino también en los aspectos de establecer estrategias en este proceso. En Hoya de Pineda esta fase era más colectiva, el uso de un solo horno conllevaba un ahorro del esfuerzo:

24. Al respecto sobre los grados de cocción de los barro canarios, el alfarero Roberto Iborra nos comentó: “Los barro que usamos en Gran Canaria tienen una cosa que a 900° o 920° está cocida completamente y con el barro solamente de Firgas se puede llegar casi a los 1000°”.



Jaras “horgazo salvaje” especie del sotobosque del pinar usada por las loceras como combustible verde. Foto: autor. 2010.

“Una hornada duraba una media de dos o tres horas, dependiendo del tamaño de las piezas y del calor. Entre más hornadas más caliente estaba el horno, por lo tanto, más rápido se guisaba. Por eso estos artesanos guisaban por las mismas fechas, siguiendo un orden establecido por el propietario del horno, llegando a estar hasta tres meses seguidos guisando loza, lo que suponía un ahorro de leña, esfuerzo y tiempo” (Zamora y Jiménez, 2008, p. 170).

Con los datos que contamos sobre el uso del horno para la cocción de la loza en Lugarejos, indican que no fue tan agrupada como sucedía en Hoya de Pineda que giraba en torno a un solo horno. Sin embargo, en Lugarejos llegaron a convivir en el tiempo hasta al menos, siete hornos (guisaderos). Distribuidos en “Las Eras, Paso Alto, *L'Aberejilla* (La Abejerilla) y *La Joyeta* (La Hoyeta)”. Estos hornos estaban ubicados en su mayoría en las mismas viviendas y eran usados por las diferentes familias o vecinos próximos.

“Llegaron a guisar juntas, siendo familia, hermanas casadas guisaban juntas, es que la loza la

hacían juntas” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

Asimismo, respecto a los otros centros loceros de Gran Canaria, la cocción de la cerámica era realizada por hombres experimentados, conocidos como “guisaderos”. Esta especialización fue normalmente remunerada económicamente por parte de las loceras. Por el contrario, en Lugarejos no existe esta figura, sino que, además, esta operación la realizaban generalmente las mismas loceras.

7.2. Secado

Después de haber concluido el proceso de secado de la loza, donde la arcilla ha perdido parte de la humedad, entre un 25 y un 30% (Caro, 2008, p.74) el tiempo de secado estaba asociado a las condiciones climatológicas.

“Mi madre trabajaba siempre igual, en invierno guisábamos porque teníamos en cuevas la leña. Pero en el invierno no guisábamos tanto como el verano, pero un día de solito en invierno, porque la loza hay que sacarla al sol antes de guisarla” (Juan Santana Cabrera, 75 años, Lugarejos. 2010).

“La loza primero hay que calentarla al sol pa después echarla a guisar en el guisaero” (Secundino Viera Ramos, 75 años, Lugarejos. 2011).

Incluso en los mismos meses de verano, si los factores climáticos cambiaban de tal manera que llegaba a afectar al proceso de cocción, este se suspendía a la espera que las condiciones meteorológicas volvieran a ser idóneas.

“La loza tiene que calentar al sol primero, si no, no se puede guisar, se rompe. Si se ve venir la bruma y si no hay sol –pa dentro otra vez con la

loza- si no había sol, no había *guisadero* ninguno aquel día” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

7.3. Armar la loza

Esta es la fase previa a la cocción, donde se coloca la loza de manera adecuada, sobre las calles del *guisadero*, siguiendo un orden establecido por la experiencia y tradición. Como ya hemos mencionado, esta etapa era conocida en Lugarejos como “armar²⁵ la loza”.



Guisadero de Carmela Lugo y María León. Armando la loza. Foto: Jorge Pérez.

“Como el *guisadero* de Lugarejos al aire libre no hay ninguno. Era acogedor y que era a lo que yo estaba acostumbrado, a colocar la loza a armarla como se decía en Lugarejos. Son unas calles, cuatro o cinco calles, se coloca la loza grande *toa* (toda) en las calles esas, una en otra. En el centro se va poniendo la *chica*, las paredes, *la lantrera* (la delantera), la espalda, la trasera con *bernegales* (bernegales), el fondo con *bernegales* pero después todo lo pequeño al medio” (Justo Cubas Cubas, 86 años, Telde. 2001).

“Lo chico se metía dentro de lo grande, jarras y bernegales, los porrones se colocaban en los huecos” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

Hubo mujeres que tenían más habilidad que otras en esta labor de “armar la loza”, debido en gran medida a su experiencia, como fue el caso de Zaragoza Cabrera.

“Cha Zaragoza, ella venía siempre a armarnos la loza, ponía una arriba de otra, en un momento la armaba la madre de Manuela, siempre esperábamos por ella” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos. 2011).

“Mi abuela Zaragoza armaba la loza en el *guisadero* mejor que mi madre” (Higinio Santana Cabrera, 78 años, Lugarejos. 2010).

En este proceso de montaje de la cerámica en el *guisadero*, se usaron fragmentos rotos de piezas cerámicas con la finalidad de ir calzando la loza para evitar movimientos y roturas.

“Los cachitos de la loza que se rompían los guardábamos, para calzar la loza cuando la armábamos para ponerla a guisar” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos. 2011).



Guisadero de Carmela Lugo. Lugarejos. Donde se aprecia las piedras y trozos de cerámicas usados para calzar la loza cuando se arma el horno. Foto: autor. 2010.

25. Según el DRAE (1970) uno de los significados de la palabra “armar” es el siguiente: Sentar, fundar una cosa sobre otra.

La capacidad de estos guisaderos, es decir, la cantidad de loza que en ellos se depositaba para su cocción era diferente, según su tamaño y número de calles. Como fue el caso del elaborado por Justo Cubas en el patio de su casa, que era de gran tamaño y otros de menores capacidades como el que tenía la Teresa Suárez, “la Ciega”, en el patio de su casa.

“Siete o ocho docenas de tallas, hacíamos un *guisadero* grande, a veces no cabía la loza. Zaragoza venía y la armaba toda una encima de otra” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos. 2011).

7.4. El guisado

Este es el proceso de cocción, fase final en la elaboración de la loza. En esta etapa la arcilla cruda adquiere por medio del calor las características de la cerámica, al rebasar los 100° C de temperatura, el barro pierde la totalidad de la humedad. Las mujeres en esta operación se tapaban los brazos y la cabeza, además usaban unos palos que llamaban “barredores” y “*jurgoneros*” (hurgoneros) que les ayudaba en la cocción.



Guisadero de Carmela Lugo y María León. Guisando la loza. Foto: Jorge Pérez.

“Las loceras siempre que iban a guisar tenían un cacharro un balde con agua para mojar el barredor. Las brasas las sacaban pa fuera de las calles con el barredor y si no lo mojaban se pegaba fuego, también con él se empujaba la leña por las calles. El barredor era un palo de pino con un cacho saco *amarrao* (amarrado), ellas guisaban con una ropa vieja, *pa'l* (por el) calor, sombrero y pañuelo, nada más que se veía la boca” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

“Después se le da fuego en lo bajo como quien guisaba el caldo antes con leña. De abajo pa’ arriba, de atrás pa’ adelante, por las bandas y cuando ya ese risco, esa piedra esté clara y la loza esté al rojo vivo, está pa’ forrarla de arriba pa’ abajo con leña. Como quien forra una hoguera carbonera con tierra pa’ darle fuego después y ya la loza está *guisáa* (guisada)” (Justo Cubas Cubas, 86 años, Telde. 2001).

El sistema de calles permite la circulación y distribución del calor y el aire por la parte baja del guisadero para luego cubrir la loza por la parte superior con leña para dar lo que nosotros denominamos un abrazo de fuego. Este abrazo se conseguía añadiendo combustible ligero que se quemaba más velozmente lo que facilitaba que la temperatura al rojo se alcanzara rápidamente (Rhodes, 2004, p.16). El guisadero al ser una estructura abierta hace que la temperatura se nivele y no aumente lográndose la cocción de la loza. Por las calles se metían las piñas y la *pajapino*.



Metiendo las piñas por las calles. Foto: César Agut i Ferré. 2020.

“Se hacen las calles y con un palo vas echando pinocha y piñas. Cuando ves el *guisaero* que por dentro está, empiezas arrimar pa que coja calor la del centro y ya de último se echan las piñas por dentro de las piedras y después se arropa toda con pinocha y después con horgazos del pinar es la que le da color a la loza. El que lo ve no lo cree. ¿Qué es esto? Ve la loza, es que la ve *ajumá* (ahumada) y después la forras tú con horgazos” (Teresa Carmela Lugo, 77 años, Lugarejos. 2009).

“Al final se llenaba toda la banda de arriba de *jorgazos* (horgazos) verdes que eran grandísimos. Se *jacía* (hacía) un panel, se ponía *ensimba* (encima) de la loza y después pinocha arriba y se guisaba por la banda de arriba, porque por la banda de abajo se guisaba metiendo pinocha por las calles con un cacho palo. Íbamos metiéndola *p’atrás* (para atrás), lo más que se usaba era la pinocha. Sí se pasaban fatigas guisándola, no te vayas a creer, salía bastante calor” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos. 2011).

“Eusebio, yo y Manuel íbamos a ayudarlas a traer ramilla allí enfrente. El *jorgazo* (horgazo) tiene

que estar verde, eso es lo que traían las antiguas *p’ aclarar* (para aclarar) la loza. Yo y Manuel, a la Ciega le traíamos, ella sabía que íbamos a buscar al monte. Nos decía – ¡Jorgazillos no, jorgazos salvajes!- porque quien aclaraba la loza es el humo, ¡Pinocha *alante* (delante) y rama detrás! *jorgazos* salvajes! Dan mucho humo porque tienen resina que se pega en los dedos, la loza se aclaraba echando pinocha y *jorgazo* salvaje, primero se echaba leña seca” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

“Los *jorgazos* salvajes, que le decíamos, íbamos a buscarlos a la explanada que está debajo del surtidor. Se metían por las calles para dentro, con ellos empujabas la leña y él mismo servía de leña” (Higinio Santana Cabrera, 78 años, Lugarejos. 2010).



Añadiendo leña verde. Foto: César Agut i Ferré. 2020.

Algunos autores mantienen que, el uso de la piña como combustible se debe a la carencia de leña, nada más lejos de la realidad, el alfarero ceramista Rafael Martín Esposito ²⁶ nos informó al respecto:

26. Perteneció a la octava generación de una familia de alfareros, con una larga formación en Manises (Valencia), Italia, Argentina, Marruecos, Galicia, Asturias, Sevilla, etc.

“La piña no da fuego, pero no hay nada que de tanto calor como la piña” (Rafael Martínez Esposito, 67 años, 2014).

También el locero Justo Cubas, nos informó del comportamiento del barro de Lugarejos ante el fuego:

“El barro de Hoya Pineda, no aguanta mucho fuego. El barro de Artenara, todo el fuego que le dé es poco para él. Se cambia una pieza y no se rompe por ningún sitio. Todo el fuego que le dé, lo aguanta” (Justo Cubas Cubas, 86 años, Telde. 2001).

7.5. La leña

La ubicación de este pago de Lugarejos, en el borde del Pinar de Tamadaba, fue un factor determinante. Como nos informó José Cubas, la gente de otros pagos decían de Lugarejos lo siguiente: “Tenían el pinar en la cocina”, aludiendo a la facilidad relativa de conseguir esta fuente de energía tan codiciada en el pasado.

Esta localización geográfica, estableció diferencias entre el centro locero que aquí estudiamos y el de Hoya de Pineda, localizado en los municipios de Gáldar y Santa María de Guía. Estas diferencias las encontramos, no solo en el tipo de horno usado para el “guisado” de la loza, sino también el comportamiento del grupo humano a la hora de buscar estrategias en la cocción de la cerámica, como ya iremos mostrando.

Sabemos que en ocasiones estuvo prohibida la recogida de la leña²⁷ en el pinar, pero las diferentes estrategias empleadas por los habitantes de Lugarejos y de

otros pagos próximos, supieron de alguna manera solventarla usando el ingenio para poder sobrevivir.

“Habían dos vigilantes, uno en esta banda y otro en Las Hoyas. No dejaban coger ni pinocha, ni leña, si la cogían te la quitaban y le daban fuego a las *manaitas* (manojos)” (Justo Cubas Cubas, 86 años, Telde. 2001).

La leña usada para la cocción de la cerámica fue la localizada en el sotobosque del pinar, los horgazos, horgazillos, *jarones*, (*Cistus monspeliensis*) paja, pino (pinocha) y las piñas de los pinos.

“La leña aquí era la *pajapino* y la rama *jorgazo* (horgazo) salvaje verde, que se echaba arriba de la pinocha y también se metían piñas y pinocha también en las calles” (Santiago Cubas Cubas, 88 años, Lugarejos. 2010).

“La Cieguita vivía cerca, cuando estaba con el carbón, todas las tardes, me echaba un lacito de leña atrás y se lo traía para que ella tuviera todos los materiales para guisar la loza” (Justo Cubas Cubas, 86 años, Telde. 2001).

“A la Ciega le traíamos nosotros *jorgasillos*, *jorgazos*, gajos de *jarones* y pinocha y leña. -¡Tengan mis niños que les hago unas *cachimbillas* (cachimba, pipa) ...!-“ (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 11-IV-2009).

“Cuando terminaban de guisar le echaban ramas verdes, *jarones* y *jorgazos*, después la loza se aclaraba” (Miguel González Díaz, 95 años, Lugarejos. 2018).

27. La leña es el combustible empleado en Gran Canaria para la cocción de la loza tradicional.

7.6. Distribución espacial y temporal de los guisaderos

Gracias a la documentación oral y al trabajo de campo hemos documentado al menos la existencia de catorce guisaderos de diferentes épocas, la mayoría ya desaparecidos. Según la información oral, no todas las loceras disponían de guisadero.



Distribución de los guisaderos a lo largo del tiempo. Según información oral. Elaboración propia.

“No todas tenían guisaeros y como vecinas se lo emprestaban” (Luisa Reyes Santana, 87 años, Telde. 2010).

La ubicación de estos hornos en el entramado paisajístico de Lugarejos fue como se describe a continuación.

Comenzaremos con los que se hallan o hallaban en el camino que parte de Las Eras hasta el lugar conocido como Los Salones, antigua escuela de Lugarejos y actual ermita de San Antonio, estos son los siguientes:

1. El Guisadero del Lomo de Las Eras, ubicado en el recinto del Centro Locero de Lugarejos del año 1997, siguiendo las pautas de los guisaderos tradicionales. Sobre este espacio nos comenta José A. Luján:

“El nuevo Centro Locero, pues, tiene su origen en la adquisición de la finca, situada en el punto conocido como Las Eras, constituida por una vivienda excavada en la roca, con dos habitaciones- cueva, junto a otras dos destinadas antiguamente a establos y corrales. Esta iniciativa institucional partió del CEDER, que adquiere el solar por escritura pública otorgada el seis de abril de 1994, por un importe de dos millones de pesetas. El edificio del ecomuseo, según proyecto arquitectónico de Álvarez Navarro S.L., se presupuesta en unos dieciocho millones de pesetas, y los equipamientos alcanzan diecisiete millones. En las dependencias de la casa cueva se instalan las siguientes dependencias: centro de interpretación para visitantes, taller de alfarería, instalaciones de almacenaje para la materia prima, zona de exposición y un espacio para la venta. Además, el ecomuseo incluye un leñero para guardar la leña, el horno característico de

las loceras de Lugarejos y una zona de almacenaje, tanto del barro en bruto y de la arena como del barro semielaborado y las piezas semielaboradas o sin cocción” (Luján, 2006, p. 61).

2. El Guisadero de Ana Cubas, Florencio y Teresa Ramos (Teresa La Chica). En la actualidad ya no existe, era uno de los más antiguos. Teresa (La Chica), mujer de Florencio, compró esta propiedad, casa en cueva y guisadero a Lucas Cubas que con el dinero que obtuvo se compró una mula. Este guisadero perteneció a la locera Ana Cubas, abuela de Justo Cubas.

“El *Guisaero*, estaba de viejo, era de Ana Cubas, abuela de Justo Cubas, hermana de mi abuelo. Esta casa le tocó a un tío de Justo Cubas por la madre, que se llamaba Lucas Cubas, casado con Romaldita Pérez, locera de arriba de Las *Joyetas* (Las Hoyetas). Y esto se lo compró a Florencio con carbón y barro a Lucas Cubas, él haciendo carbón y Teresa, loza. Lucas vendió esta casa para comprar una mula, la mujer tenía casa en La Joyeta, por la madre” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

“En Lugarejos había un tostador fijo, sobre el *guisaero* de Teresa La Chica, allí guisaban también mis tías catalina Cubas y María Jesús. El tostador fue hecho por ellas, trayendo la leña. Todas tostaban ahí” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

3. El Guisadero de Florencio. Desaparecido en la actualidad. Estaba ubicado en Las Eras donde hoy en día se encuentra el edificio del nuevo Centro Locero de Lugarejos, conocido por las gentes del lugar como “la Artesanía”.

“Con el paso del tiempo, Florencio le compró a una tía suya, que se llamaba Silvestra González, la mitad donde está la artesanía. Tenía su casa, “gallanía” de vacas y cabras y como no tenía vacas, amarró sus cabras y allí hizo su *guisaero* (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

4. El Guisadero de la Cieguita, Teresa, desaparecido en la actualidad. Estaba situado en el patio de su casa cueva, usado con anterioridad por sus padres loceros, José Suárez y Josefa Molina (“Cha Pepa”). Este era muy antiguo.

5. El Guisadero del Locero Justo Cubas. Éste, estaba construido en el patio de su casa cueva. Según la información oral era de considerables dimensiones. Tenía cinco calles, de los guisaderos conocidos era el de mayor tamaño. Actualmente desaparecido.

“Guisábamos en uno que estaba al lado de la casa de Justo Cubas y antes íbamos a guisar arriba, en el de Cha Zaragozita. Afuera había una piedra grande allí estaba el *guisaero*, la llevábamos de aquí pa guisarla allá arriba. Se juntaban las vecinas unas con otras, echaban pinocha, leña, *jorgazos* (horgazos), metiendo leña por las calles con un palo, las llamaradas primero se ponía negra y después cogía color” (Secundino Viera Ramos, 75 años, Lugarejos. 2011).

6. Los Guisaderos, este topónimo nos informa de la existencia, en este lugar, de un antiguo guisadero, se ubicaba cerca de la actual Ermita de San Antonio (Los Salones, Artenara).

“Por allá de la cantinilla, por *ensimba* (encima) de Los Salones, un callejoncito que hay, se llama Los Guisaderos. Hay unos solapones que la

madre de Celia y María Guía hacían loza. Allí guisaban las antiguas” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

Un segundo grupo, estaría formado por los localizados entre “La Joyeta”, pasando luego al camino de “Las Gambuesas”, siguiendo el camino de “La Abejerilla”, “Paso Alto” y posteriormente para bajar en dirección a “Las Eras”, el punto donde comenzamos con esta relación de guisaderos, cerrando de esta manera este círculo que hemos denominado “de fuego”. Estos son los guisaderos:

1. El Guisadero de la locera María San Pedro Ramos, conocida como “Mariquita San Pedro”. Estaba localizado en “La Joyeta” (La Hoyeta), próximo a las cuevas de habitación era muy antiguo. En la actualidad desaparecido.

2. El Guisadero de la locera Romualda Pérez, estaba ubicado delante de su casa cueva en “La Joyeta”.

3. El Guisadero de las loceras Carmela Lugo y María León, situado en “La Joyeta”. Este está situado en una cota inferior al anterior, construido en la década de los años noventa.

4. El Guisadero de la locera Manuela Santana, se ubicaba, donde hoy en día tiene la cocina Carmela Lugo.

“El guisaero primero donde está hoy en día la cocina de mi comadre Carmela. Mi abuela tenía de renta esa parte, luego lo compró la familia de Carmela. Ese mismo señor le ofreció a mi madre esta casa cueva donde mi madre hizo el nuevo guisaero en el patio” (Higinio Santana Cabrera, 78 años, Lugarejos. 2010).

5. El Guisadero de la locera Manuela Santana. Se localizaba en el patio delante de la cueva de la loza, al abrigo de un muro de piedra.

“Lo hacíamos de tosca, tenía cuatro cordones, son tres calles más las dos de las orillas. Se armaba de dentro p’afuera (para afuera), se iba poniendo la loza más pesada debajo y la menos pesada arriba, se iban poniendo bernegales, tallas. Cuando se terminaba de armar, se empezaba a meter fuego por abajo y venga leña y venga pinocha; bueno ya está y empezábamos a echarle pinocha encima y rama verde, horgazos salvajes y jarones, rama verde y se quedaba la loza clarita. Teníamos palos largos para el guisaero de dos metros, dos metros y pico. Recuerdo una vez mi madre guisando, le vino una piedra de arriba y le hizo una coneja en la cabeza” (Higinio Santana Cabrera, 78 años, Lugarejos. 2010).

6. El Guisadero de la locera Juana González localizado en “La Abejerilla”. Tenemos que decir al respecto que la mayor parte del mismo, se ubicaba dentro de una pequeña cueva. En la actualidad desaparecido.

7. El Guisadero de la locera Francisca González hermana de la anterior, ubicado en La Abejerilla, en el exterior de la cueva vivienda.

“El guisaero estaba delante de mi casa, hecho con unas piedritas de tosca, unas calles, después metíamos fuego por debajo y después por encima” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos. 2011).

8. El Guisadero de Paso Alto, localizado en este lugar, pertenecía a la locera Rosalía Suárez (“Cha Rosalía”).

9. El Guisadero de Las Felipas, conocidas loce-ras, estaba ubicado en el camino que viene de La Abeje-rilla dirección al Lomo de las Eras. Al abrigo de una gran roca, cerca de una pequeña cueva usada para depositar la loza y la leña. Se conserva en estado ruinoso. Se construyó a principios de los años treinta del siglo XX.

“El horno de las Felipas lo hicieron ellas, me acuerdo verlas juntando toscones” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).



Antiguo muro del guisadero de “Las Felipas”. Las Eras. Foto: autor. 2011.

VIII. LA VENTA Y LUGARES DE DISTRIBUCIÓN

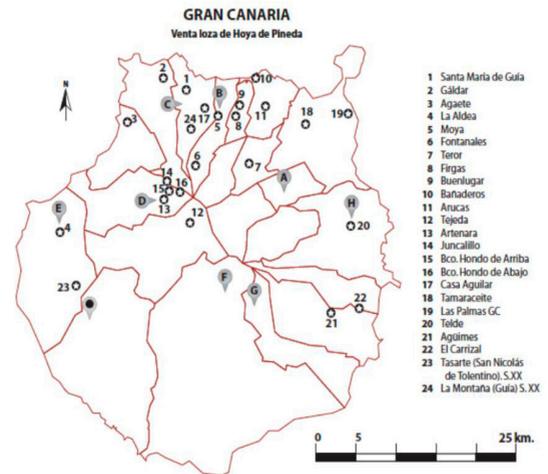
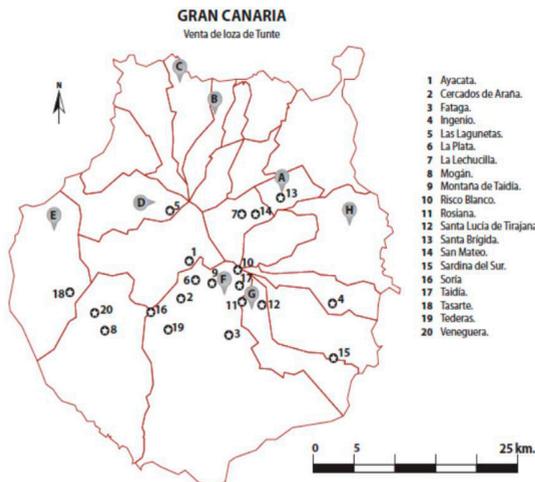
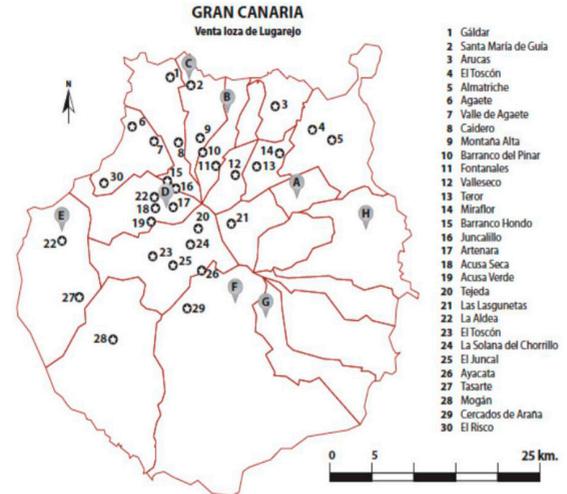




“Esta mitología es única, porque única es la tierra que la forma, única es el agua que la humedece, único es el viento que la seca, único el fuego y el hombre que le dieron forma”.

Juan Brito Martín, 1990

La venta se realizaba generalmente a pie, aunque hay que decir que también se usaban bestias para el transporte de esta mercancía alfarera. Para ello se seguían una serie de veredas y caminos que comunicaban los diferentes pagos, llegando a cubrir distancias considerables dependiendo de la necesidad del momento. Esta transacción comercial o bien se realizaba recorriendo diferentes calles de los pueblos visitados anunciando a los vecinos de su presencia, así como en mercadillos o ferias, donde montaban puestos de venta. En multitud de ocasiones, la loza se cambiaba por otros productos alimenticios o de otra índole, era el conocido trueque. En este apartado



-  Principales centros loceros de Gran Canaria.
-  Poblaciones.
-  Localidades donde se llegaron a fabricar lozas.

Principales centros loceros de Gran Canaria.

- A.** Las Cuevas, La Atalaya (Santa Brígida). S.XVIII-XX
- B.** Moya S. XVIII-XIX
- C.** Hoya de Pineda (Gáldar-Sta. M^a de Guía). S. XIX-XX
- D.** Lugarejos (Artenara). S. XIX-XX
- E.** La Aldea (San Nicolás de Tolentino). S. XIX-XX
- F.** Tunte (San Bartolomé de Tirajana). S. XIX-XX
- G.** Santa Lucía de Tirajana. S. XIX
- H.** Telde S.XVII

Lugares de Venta.

aparecen recogidos los dos puntos de vista, tanto la del vendedor/a, así como la del comprador/a.

“Fuimos a Acusa con un *vasijo* que tenía encargado allá abajo, cuando llegamos nos dijeron –No tenemos perras, a ustedes les da lo mismo que le pague la loza con medio saco de trigo- Salimos contentos con el medio saco de trigo al molino, hacer harina *p’acer* (para hacer) pan. Otras veces teníamos que dejar la loza *fiáa* (fiada)” (Santiago Cubas Cubas, 88 años, Lugarejos. 2010).

“Nosotras íbamos también pa La Aldea a venderla. El marido de Mariquita San Pedro, Clara que es la hija, Adelfina y Santiago Cubas, todos esos íbamos juntos a vender pa La Aldea, cuando vivíamos allá arriba en Lugarejos” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos. 2011).

“También iba pa Tejada *pal* (para El) Chorrillo, ella se dedicaba a vender loza pa todos sitios, pa Gáldar, pa Guía, *pa'l* (para El) Valle de Agaete, pa todos esos mundos. Lo mismo se vendía por dinero que se cambiaba por papas, por medio almud de millo, por medio almud de cebada. En la Aldea había mucho millo, llevaba loza y traía millo *p’arriba* (para arriba), después lo llevaba al molino del Sao” (Higinio Santana Cabrera, 78 años, Lugarejos 2010).

“El padre de Antonio Suárez y la madre, que era tía mía, desde aquí cogían a Juncalillo por veredas, Pavón, Miraflor, El Toscón, Almatriche y hasta Las Rehoyas llegaron” (José Cubas García. 82 años, Lugarejos. 2009).

“Íbamos por Tejada, por Arucas, por Los Arbejales” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos. 2011).

“Venían a vender las tallas, las traían en la cabeza las mujeres de Lugarejos en Artenara. Traían de todo, cafeteras de barro, las tazas de barro, platos de barro” (Manuel Feliciano Quintana Ramos, 78 años, El Juncal, Tejada.1998).

“Venían hombres y mujeres a vender loza aquí a Fontanales y por toda esa Cumbre. Muchos iban descalzos, mi abuela tenía todas esas cosas de barro: tallas, cazuelas, porrones, tostadores, calderos de tres patas que se le daba fuego por debajo...Cuando no había dinero se llevaban papas, lo que hubiera. Venían *cargaos* (cargados), amarradas las tallas unas con otras, pasaban con frecuencia y les hacían encargos de loza” (Vicente Cardona Reyes, 94 años, Fontanales. 2010).

Dentro del llamado trueque que también era denominado “*defeto*” por las loceras de Hoya de Pineda (Zamora y Jiménez, 2008), documentamos para La Aldea la siguiente variante:

“Yo recuerdo de pequeña en La Aldea que las loceras de Lugarejos cambiaban loza por sardinas. Luego ellas las asaban en La Aldea con gofio y se las llevaban para luego cambiarlas por otras cosas o venderlas” (Antonia Díaz Delgado, 73 años, Arucas. 2020).

Existía una forma singular de transportar la loza que pudimos documentar en los centros loceros de Hoya de Pineda (Gáldar y Santa María de Guía) y Lugarejos (Artenara). Muestra de ello es una fotografía de un alto valor etnográfico que mostramos en este apartado, editada en 1900 en un artículo de la botánica estadounidense Alice Carter Cook titulado *The aborígenes The Canary Island*, publicado en la revista *American Anthropologist*. En esta impronta aparece un grupo de mujeres de distintas edades trasportando en la cabeza diferentes tipos de vasijas, destacando los bernegales sujetos con cuerdas (“tomizas”) y la forma peculiar de transportarlos.

“Las tallas y los bernegales se amarraban con las tomizas de cuatro en cuatro, después se amarraban hasta 16 o 20” (Antonio Godoy Suárez, 70 años, Hoya de Pineda, 2005).

“La loza nuestra era livianita porque le quitábamos mucha cascara. Así la loza se quedaba más ligerita para que no pesara cuando la llevábamos a vender. Había personas que las dejaban muy pesadas para ir a vender. (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos. 2011).

“A vender íbamos a Las Cuevas, prácticamente a Artenara solo íbamos si nos la encargaban.

Recuerdo que cargaba mi padre doce *bernegales* (bernegales), los empaquetaba en sacos grandes que tenía, que hacían seis *bernegales* y después los amarraba, cogíamos *p’Artenara* (para Artenara), caminando de Artenara pa Tejada. En Tejada echábamos por una acequia que habían muchos cirueleros por unas vereditas y llegábamos allá al pueblo y en el pueblo de Tejada vendíamos los *bernegales*” (Eleuteria Suárez Suárez, 77 años, Lugarejos. 2011).

Sabemos, gracias a la información oral que Agaete fue un lugar de venta, tanto de las loceras de Lugarejos como para las de Hoya de Pineda, siendo más frecuentado por las personas de Lugarejos por su proximidad geográfica. En este sentido debemos mencionar que existió un número considerable de habitantes en Lugarejos originarios de Agaete. Alice Carter estuvo en las Islas Canarias entre 1892 y 1897 (González, 2011, p.18) acompañada por su marido, el también botánico Orator Fuller Cook. Esta fotografía lleva el siguiente pie: *Women of Agaete, Grand Canary, carrying native pottery to market*, su traducción sería: “Mujeres de Agaete, Gran Canaria, llevando cerámica del país al mercado”. La morfología urbana de Agaete ha sufrido cambios considerables en estos últimos 121 años. Pese a ello, hemos podido ubicar tras un análisis exhaustivo, sobre el terreno el lugar donde se realizó esta instantánea. Es decir que las cinco loceras que se distinguen en la fotografía estaban situadas en ese momento en la actual plaza Tomás Morales y al final de la calle Concepción. Por lo tanto, planteamos que es muy probable que procedan de Lugarejos. Al igual que sus descendientes, bajaban por el Hornillo dirección al Valle y entraban hacia el mercado dominical, ubicado en las inmediaciones de la parroquia Nuestra Señora de La Concepción por la calle anteriormente nombrada.



“Mujeres de Agaete, Gran Canaria, llevando cerámica del país al mercado”. Foto: Alice Carter. Entre 1892 y 1897.

Con respecto a los lugares de venta de estas personas de Lugarejos, se ubicaban principalmente en núcleos de población, situados en el noroeste de la Isla como los pagos de medianías y las ciudades costeras de Agaete, Gáldar y Santa María de Guía. También tenemos que mencionar, La Aldea de San Nicolás, al oeste de Gran Canaria lugar tradicional para la venta de loza por parte de estos artesanos, tanto de Lugarejos como de Hoya de Pineda.

“Una tía mía y el marido, ella hacía loza desde chiquilla, se llamaba Catalina Cubas y también María su hermana hacían loza las dos, se vivía de la loza, miseria. Mira, cargarse aquí, por allá de la artesanía que había un *guisaero* de Anita Cubas Mateos, salían de aquí cargaos por la vereda con porrones, bernegales, jarras... *metios* (metidos) en un saco. Salir cargaos de aquí cogían.

Las Hoyas, llegaban a Acusa Verde, Acusa Seca, brincar a La Charca, al Chorrillo del Carrizal. Vender dos bernegalillos, - ¡Nos aliviemos un pizco!- Querían más las perras que comida, para no venir otra vez cargaos porque venían cansados, al Toscón de Tejeda, andar el barranco del Juncal. - ¡Ahí cristiana!- ¡Mire que al otro día vinieron dos aquí esto está lleno!- Otra vecina por allí decirle - Se le rompió a mi hija el otro día el bernegal pero no tengo pa pagarle- Y andando, andando, llegaron a Los Cercados de Araña. Y al final solo vendieron dos o tres” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

“...y cargarse doce bernegales aquí y (e) ir a la Aldea a llevarlos a hombro y a pie, bien empaquetados en sacos. Cada saco (hacía) cuatro, cuatro sacos, dos abajo y dos arriba y una almohadilla detrás de paja o pinocha. Aquí había un hombre que se llamaba Florencio que se cargaba d’aquí (de aquí) hasta el barranco La Aldea con doce o dieciséis bernegales” (Severiano Cubas García, 73 años, Lugarejos. 2009).

“Mi madre hacía calderos para el arroz que le ponía dos asas. Después cogía una docena bernegales en tres sacos, los amarraba con una sogá bien amarrados y le colgaba cazuelas y porrones. Coger camino por aquí, salir a la montaña aquella, allá arriba, por el pinar e ir pa La Aldea. Ella sola, cuando pasaba el pinar, ya ella tenía una pared media hecha, ella misma cuando pasaba ponía unas piedras, donde le dicen La Hoya del Escobón, para ella arrimar la loza para que no se le rompiera, para descansar un poco y después -¡Pa La Aldea!-” (Higinio Santana Cabrera, 78 años, Lugarejos. 2009).

“Yo fui de Lugarejos a vender loza a La Aldea, muchas veces, pero muchas veces. Se la vendía a Juan Vinagre en la Plaza o no se vendía porque la gente era muy pobre. La dejaba en una tienda y ya cuando yo iba otra vez ya la había vendido y después me daban el dinero. Hasta Tasarte fui yo una vez a vender, viniendo de Lugarejos y mi tío traía loza *pa'l* (para El) Risco” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos. 2011).

“Mucha loza pasó por mi cabeza. Íbamos a venderla a la Aldea, a Tejada, Ariñez, *pa' Teror, p' Agaete* (para Agaete), *pa' Guía, pa' todos esos sitios*” (Luisa Reyes Santana, 87 años, Lugarejos. 2009).

“Me acuerdo siempre, que fuimos mi madre y yo a vender loza. Ella llevó doce bernegales en la cabeza en dos sacos, seis bernegales en cada saco y yo llevé la jarra, me hice la albardilla con pinocha y llegar a Valerón por allá de Fagajesto. Le pagaron la jarra a mi madre y la señora nos puso una escudilla de esas de medio litro con café y una cuña de queso, y nosotros no estábamos acostumbrados a comer queso sino a comer queso con gofio. Seguimos *p'allá* (para allá) y cuando llegamos a Montaña Alta ya habíamos vendido todos los bernegales. Y cuando no íbamos a buscar millo, a Fontanales, al Lomo el (del) Pinar, al Barranco *el* (del) Pinar, al Lomo *el* (del) Pino, a buscar millo para hacer gofio, a veces se cambiaba por loza, *veces* (a veces) se compraba” (Higinio Santana Cabrera, 78 años, Lugarejos. 2009).

“A vender la loza íbamos caminando a Piedra de Molinos, *pa'l* (para el) Valle, *p'Agaete* (para Agaete), *pa Tejada, pa todos sitios* la llevábamos al hombro, a la cabeza en sacos con un cabe-

tro” (Clara Viera González, 74 años, Lugarejos. 2011).

“Mi abuela con seis bernegales tres en cada saco bien amarrados, después un saco lleno de pinocha, metido en la cabeza. Traían los seis bernegales y después una tonga de loza con ramas de pino puesta, cargados de Lugarejos hasta aquí abajo, hasta la tienda que le decían la tienda las Barandillas. Andaban toda La Aldea y si no la vendían seguir hasta Mogán, antes no había carretera *pa Mogán* para volver otra vez a Lugarejos” (Francisco Pulido Ramos, 71 años, La Aldea. 2011).

Otro lugar de gran importancia para la venta de la loza de Lugarejos, sin lugar a dudas fue Teror, concretamente por las fiestas de la Virgen del Pino. Este municipio del norte celebra su día grande el ocho de septiembre, las loceras acudían por estas fechas caminando desde Lugarejos hasta esta localidad, donde permanecían varios días. Estas establecían una serie de puestos en la acera de la Calle Real próximos a la Basílica del Pino.

“Con seis años iba con mi madre caminando de aquí a Teror por las fiestas del Pino, iban más de siete loceras y de ocho en fila *pa vender* la locita allí. A perra, a cómo te la *pagaran* (pagara) la gente, porque era todo el mundo desearla venderla *pa jacer* (hacer) algo, después te venías *pa tu casita*. Estábamos días hasta que se vendiera la loza. Después de último pusieron un camión, al camión le pusieron tres pisos, íbamos caminando de aquí allá arriba a los Pinos de Gáldar, a un garaje que había allí por abajo a llevar la de hoy *pa pasado mañana*, después se acabó todo. Recuerdo a mi madre en una cocinilla de fuelle, haciendo caldo de pescao, echándoles de comer

a los que iban a pagar promesas de Lugarejos” (Teresa Carmen Lugo Medina, 77 años, Lugarejos. 2009).

“Pa las fiestas del Pino hacían locita chica, porrones, floreros de todo eso chico. Tenían ellas unas cestas grandes y las empaquetaban y entonces o venía bien un camión que ellas pagaban a la Presa o la subíamos *p’Artenara* (para Artenara) o pa Juncalillo. Ya, hasta la Cumbre llegamos a llevarla en la cabeza pa después empaquetarla en los camiones pa llevarla pa Teror. En Teror teníamos los puestos, frente a la Iglesia que hay allí unas casitas con sus *corredores* (balcones) delante y todo, debajo tenía una acera y allí era la acera de las loceras y después estábamos cuatro o tres días en Teror. Cada una tenía su puesto y después se venían juntitas, eran como hermanas. A lo mejor iba Gabriela, la hija, Justo, mis tías, seis o siete loceras, después las de arriba, también Romaldita, los Viera, esa gente” (Eleuteria Suárez Suárez, 77 años, Lugarejos. 2011).

“Nos cargábamos abajo en Lugarejos e íbamos a Teror cargaos, caminando toda esa Cumbre y poníamos en Teror un viaje pa después venir a buscar a Lugarejos otro, yo era grandita ya. Pa Teror también llevábamos loza chica, porroncitos, palomitas porque los chiquillos lo compraban. También la llegamos a llevar, la loza, a Teror, en camiones, cuando estaban haciendo la presa. Ellos venían a traer las cargas de cemento y esas cosas, cargábamos el camión de loza, le pagábamos entre todas” (Clara Viera Ramos, 82 años, Lugarejos. 2011).

“Todos los años veníamos a Teror, caminando desde Lugarejos. Yo venía, desde chiquitita, dos

o tres días antes acarreando loza, íbamos hoy, después volvíamos mañana, volvíamos pasado mañana hasta llevar toda la loza y después nos poníamos a venderla. Cada una ponía su puesto de loza allí, el nuestro se acababa, la nuestra siempre estaba vendida que nosotras arreglábamos (hacíamos) muy bien la loza. Mi tía la hacía muy bien, pero después la preparaba más mal (peor) que la nuestra, mi madre era muy fina para preparar la loza, también se vendían muchas cachimbas de barro” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos. 2011).

“Ellas se ponían a vender la loza debajo del laurel (el árbol que hay en medio de la Plaza de Teror), todos los años venían cuatro o cinco días antes, en ocasiones, cuando llegaba el día del Pino ya no les quedaban loza que vender. Eran los de Lugarejos los únicos que vendían loza por estas fechas, Recuerdo un hombre alto con aquellos tostadores grandes de barro. Le puedo decir que el laurel se plantó en 1901 y los pinos, que eran cuatro, se plantaron cuando el general Primo de Rivera visito Teror en 1928. Luego dos se cortaron porque crecieron torcidos. Todo esto yo lo sé porque tuve un comercio, muchos años, hasta que me jubilé, detrás del laurel” (Juan Ortega Montesdeoca. 78 años, Teror. 2017).

“Iban a venderla hasta San Mateo, Tejada, Gáldar, Guía y Teror. Daban tres o cuatro viajes llevando loza, por las fiestas del Pino. Algunas veces se ponían debajo de los balcones que todavía están al lado de la iglesia, porque antes llovía más que ahora” (Miguel González Díaz, 95 años, Lugarejos. 2018).

Siguiendo la información oral que apuntaba que en Teror tenían que pagar para poder montar los

puestos en el mercadillo, decidimos verificar si había quedado alguna huella de esta actividad en la documentación municipal conservada para estos años. Con esta finalidad contactamos con el Archivero del Archivo Histórico Municipal de Teror, Francisco Sánchez Ojeda que amablemente accedió a nuestra petición. Al cabo de un tiempo y después de haber consultado dicho Archivo nos facilitó estos datos de gran interés y que a continuación exponemos, en relación con la venta de loza en el mercadillo de esta localidad.

En este sentido en el arbitrio para puestos en la Plaza del Mercado. Expedientes de arrendamientos del arbitrio sobre edificios públicos, matadero y mercado (1872-1906). En 1885, en hojas sueltas existe una relación de personas que acuden al mercadillo, el cobrador de turno cogía unas hojas y apuntaba. En los meses de julio y agosto, en varias ocasiones se cita a un tal “Cho Valido”, por un puesto de loza, al que cobran 10 céntimos de peseta. Esto se repite varias veces.

En el mismo año de 1885, se citan cuatro puestos para la venta de loza, 20 céntimos sin especificar personas. En algunos documentos aparece el nombre de la persona del puesto, en otros no. Esto es debido a que hubo algún funcionario que anotaba las personas que vendían en el mercadillo, pero solo fueron unos pocos años. Por otra parte, existió una Ordenanza para la venta en el Mercado, en la que se cita las tasas por loza del país, en 1885 por una carga mayor, 10 céntimos, y por una carga menor 5 céntimos de peseta. En una relación se citan los nombres de personas que venden millo, cachorras, telas, pan, sardinas, cenizas, esteras, sal, ropa, baratijas, etc. Todos los años se hacía una ordenanza, hasta los años cuarenta del siglo XX, en la que se actualizaba y revisaban los precios y las cantidades de los productos.

La importancia comercial de Teror fue aumentando progresivamente desde mediados del siglo XIX, debido en parte a que era un lugar importante de peregrinación, desde el punto de vista religioso, por la presencia de la imagen de la Virgen del Pino. Esto facilitó desde antiguo la existencia de un mercado de los más importantes de Gran Canaria, que se celebraba al igual que hoy los domingos en la plaza principal. El Ayuntamiento llevaba tiempo intentando establecer un arbitrio que se hizo realidad en agosto de 1872, que gravaba los productos agrícolas, artículos de género y efectos que se comercializaban en los puestos. Controlado en un principio por regidores del propio Ayuntamiento y luego por particulares mediante subasta pública (Suárez, 2002, p.387).

También sabemos que en otros municipios como el de Agaete se cobraban a los vendedores ambulantes por la venta ambulante de sus mercancías en las calles, entre ellos se encontraban las personas que traían loza de Lugarejos.

“El abuelo de mi marido, que tenía una pierna de palo, siempre que íbamos a vender loza nos cobraba un fielato si nos acertaba a ver a todos los que fueran a vender, fruta, loza... Cobraba unos céntimos, poca cosa” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos. 2011).

También hemos documentado para este Ayuntamiento de Agaete en el año de 1913 los arbitrios que se establecieron en sesión ordinaria y el proyecto de presupuesto ordinario por la Comisión de hacienda de este municipio. La tarifa de arbitrios extraordinarios para los objetos cerámicos era el siguiente: “Bernegales y demás vasijas de barro construcción del país. Unidad, uno. Precio medio 0.35 pts. Consumo anual calculado 1.500. Gravamen, 0.05 pts. Producto, 75 pts.” (Boletín

Oficial, 1912, p.6). También hemos podido documentar en la venta de la loza la figura de intermediarios que la distribuían.



Amarrando los bernegales con tomizas para su transporte.
Familia Cubas.

“Aquí antes había nada más que carboneros y loceros, aquí no había otra cosa. Cabras y vacas y cargar pinocha pa’ llevarla a Guía al hombro de madrugada, la gente de antes eran pobres. Yo si llevaba de Justo *pa’ l* (para el) Caidero y Montaña Alta en una burra que yo tenía, pero los empaquetaba Justo y Luisa. Le metían quince o veinte bernegales a la burra y no se rompía ninguno como los enterraban en paja y pinocha, ellos me lo empaquetaban un día antes, porque eso era mi ganancia, me daban ellos el bernegal” (Severiano Cubas García, 73 años, Lugarejos. 2009).

“Pagaban mujeres iban a venderla, se cambiaba también la loza por comía. La cambiaban por papas, trigo, millo, gofio y *too* (todo) era ganancia, la vendían por perras, pero se vendía barata e iban escapando. Mi abuela también hacía loza” (Justo Cubas Cubas, 86 años, Telde. 2001).

En este tránsito por caminos tenemos que hablar de la pérdida de la mercancía o parte de ella debido a accidentes fortuitos, tropezones, caídas y toda una serie de percances. A este respecto nos comentó Secundino Viera lo siguiente:

“Yo *cachorrillo*, recuerdo de cargar cuatro *bernegales* (bernegales), porrones y macetas *amarráas* (amarradas) por los lados. El viejo mío cogía tres sacos con doce bernegales, llevaba el viejo, cuatro en un saco, cuatro por otro y uno al centro. Después lo amarraba con un cabestro, después con un saco de esparto, que había antes, se rellenaba de pinocha y se hacía un cucurucho pa la cabeza en el centro y porrones y macetas amarradas por los lados. Salir por aquí *p’arriba* (para arriba) derecho a Juncalillo, llegar a Valleseco y terminamos en Teror. Caminando cogíamos por Barranco Hondo *p’arriba* (para arriba), salíamos a los Pinos de Gáldar Teror. Y también salir de aquí a San Nicolás de Tolentino caminando por ese pinar *p’abajo* (para abajo), después llegando a Castañetas me rembalé (resbalé) y rompí los dos de la punta atrás. Yo y mis padres todos *cargaos* (cargados), eso no pesa, pero muele el hombro” (Secundino Viera Ramos, 75 años, Lugarejos. 2011).

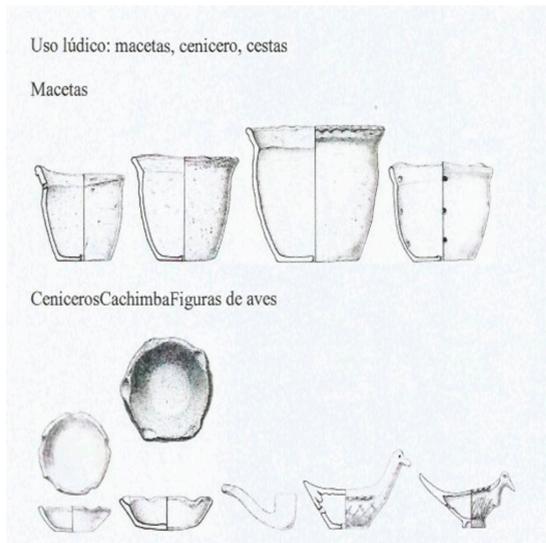
IX. SOBRE LA TIPOLOGÍA DE LA LOZA



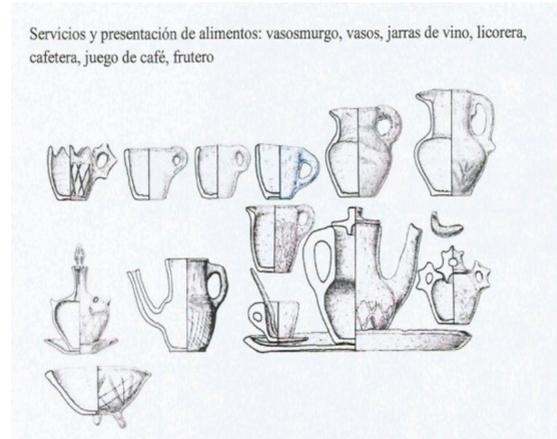


Tenemos que matizar que, en esta sección, analizaremos algunos aspectos formales (tipológicos y decorativos), característicos de la cerámica que aquí se producía, siendo por lo general igual que la de los otros centros loceros. La unidad básica es el “tipo” que corresponde a una forma determinada y con una morfología similar. Esos “tipos” se recogen a su vez en grupos tipológicos, es decir, “tipos” diferentes unidos por una funcionalidad similar (almacenaje, transporte, cocina, etc.). Eran elementos cotidianos que cubrían las necesidades en su mayoría domésticas. Los recientes estudios sobre la funcionalidad de una pieza, demuestran la complejidad que conlleva, donde también existen otros factores como las necesidades del usuario y su capacidad económica, así como la reutilización de la loza en otras labores diferentes (por rotura) para la que fue creada.

La selección de piezas estudiadas la hemos realizado en colecciones en su mayoría particulares, siguiendo



Tipología funcional de la loza de Lugarejos. Elaboración Fedac.



Tipología funcional de la loza de Lugarejos. Elaboración Fedac.

do el criterio de que fuesen anteriores a los años setenta del siglo XX. En Lugarejos existió una tipología relativamente extensa. Son grupos tipológicos funcionales, este hecho permitió su existencia en un periodo temporal, cuando desaparece esta funcionalidad se extingue este modelo de producción.



Antiguo brasero. Lugarejos. Familia Cubas. Foto: autor. 2009.

“Cuando la pinocha ya no se hacía loza, se hacía alguna pero muy poca. La loza se vendía porque se vendían los bernegales, se vendían los porrones, las cazuelas, se vendían ollas pa guisar tabefe y leche como se guisaba antes. Se hacían tostadores pa tostar el millo, se hacían lebrillos *p’amasar* (para amasar), se vendían jarras, que llamábamos nosotros, de veinte y cuatro litros para cuajar leche” (Santiago Cubas, 88 años, Lugarejos. 2010).

“Mi madre no hacía esas cosas chicas, se hacían juegos de café, de té, una bandeja con seis copas, ceniceros y talleres con sus tazas” (Secundino Viera Ramos, 75 años, Lugarejos. 2011).



Olla de Lugarejos. Foto: Caridad Rodríguez Pérez Galdós. 1977.

“Mi madre hacía todo, juegos de té, tacitas pa café, tacitas pa chocolate, le decían juegos de té, juegos de chocolate, juegos de café, jarras grandes pa cuajar la leche. Venían las gentes de las medianías a encargarlas de los litros que las querían, ya ellas sabían, ellas hacían todo” (Clara Viera Ramos, 82 año, Lugarejos. 2011).

“Se hacían ganiguetes, gánigos, braseros, cazuelos, bacín” (Justo Cubas Cubas, 86 años, Telde. 2001).



Vasos. Elaborado por la locera Ana Viera. Foto: autor. 2010.

“Hacíamos escudillas pa comer, bernegales, platos, vasos, jarras, cazuelas, porrones, lebrillos para amasar. Hacíamos jarritas para guisar la leche, que se quedaba la leche riquísima, cafeteras para hacer café, jarrones tremendos, grandísimos con asas, después hacíamos tantas cosas” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos, VI-2011).



Porrón de Lugarejos. Elaborado por Justo Cubas. Familia Cubas. Foto: autor. 2009.

La loza tradicional canaria es una loza funcional que tuvo una utilidad generalizada por parte de la población hasta bien entrado el siglo XX, formaba parte esencial en el ajuar de la sociedad canaria. En este sentido el insigne doctor Gregorio Chil y Naranjo en 1873 en su obra *Los guanches*, nos describe la disposición de sus diferentes partes y usos de una cueva campesina de Telde. Sobre el ajuar de barro que en la misma encontró, comentaba lo siguiente:



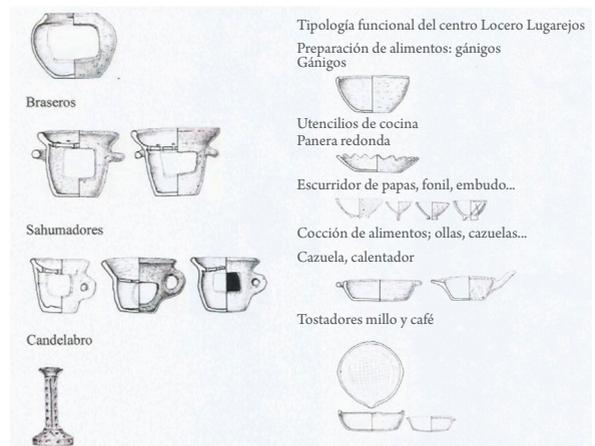
Antiguo comedero de conejos. Museo Juan Cubas (Barranco Hondo). Foto: autor. 2013.

“(...) un molinillo de mano con un cuerno de cabra por manubrio, y su zalea de piel de oveja para recibir el gofio; una gran jarra de barro para guardarlo, ... a un lado de la misma cueva un gran armario abierto en el risco y colocados en él las tallas con agua y los gánigos, donde se sirven la comida”



Antiguo “gánigo” de Lugarejos. Museo Juan Cubas (Barranco Hondo). Foto: autor. 2013.

Pero también se elaboraron toda una serie de piezas cerámicas de carácter lúdico dirigidas al público infantil, unas eran piezas de pequeño tamaño que imitaban a los bernegales, porrones, tazas, etc. Otras eran animales: palomitas, burros, caballos con sus jinetes. También se hicieron boliches para jugar, y cachimbas para fumar, y otras piezas por encargo:



Tipología funcional de la loza de Lugarejos. Elaboración Fedac



Porrón con forma antropomorfa conocida por “Tejero”. Elaborado por la locera Adelfina Cubas. Foto: autor. 2009.



Pequeño porrón elaborado por la locera Adelfina Cubas. La Aldea. Foto: autor. 2006.

“Se hacían cachimbas, palomitas y caballos con el jinete montado *ensimba* (encima)” (Secundino Viera Ramos, 75 años, Lugarejos. 2011).

“Mi madre hacía porroncitos chicos, palomitas” (Clara Viera Ramos, 82 años, Lugarejos. 2011).

“Hacíamos hasta burros y boliches de barro, que pa guisarlos lo metíamos dentro de las tallas, cosas de esas que se vendían *pa que* (para que) los chiquillos jugaran” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos, VI-2011).



Pequeño “bolicho” de juego. Probablemente elaborado en Lugarejos. Foto: autor. 2009.



Figura zoomorfa que representa un burro. Elaborado por la locera Mari León. Lugarejos. Foto: autor. 2009.

9.1. Técnicas decorativas

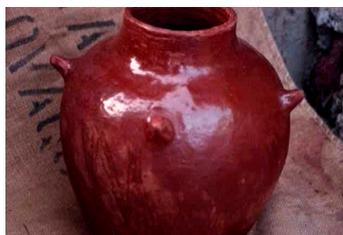
Este acercamiento al estudio de los motivos decorativos de la loza de Lugarejos, está centrado, sobre todo en los bernegales, porrones, jarras de cuajar, jarras y jarrones. Las técnicas decorativas en el acabado de superficie de algunas tipologías de la loza de Lugarejos, estarían dentro de lo que algunos autores denominan, operaciones no esenciales, es decir, que no son imprescindibles en cuanto no afectan a la utilidad del producto (Fernández Navarro, 2008:42). Estos conceptos de estética y canon de proporciones, tendían a reproducirlos de manera inconsciente, formaban parte de la identidad estética transmitida. Fueron cuatro esencialmente las técnicas decorativas que hemos apreciado en la loza de este lugar, la impregnación (almagrado), el bruñido (con bruñido total o parcial), la escisión y por presión.



Porrón de Lugarejos y motivos decorativos. Dibujo autor.

9.1.1. La impregnación

Conocida como “almagrado” se aplicaba con las manos sobre la superficie de la cerámica un engobe de almagre (óxido de hierro, mezclado y disuelto en agua). Esta técnica ya estaba presente en la cerámica neolíticas más antiguas. Una vez almagrada la superficie exterior o interior, se esperaba un tiempo determinado que estaba en función de la variación de la temperatura ambiental, para luego aplicar el alisado o bruñido



Bernegal bruñido. Elaborado por la locera Manuela Santana Cabrera Lugarejos. Foto: César Agut i Ferré. 1994.

9.1.2. El bruñido

Esta técnica consistía en frotar reiteradamente la superficie dura y lisa de una lisadera, sobre las paredes de la pieza cerámica. La finalidad de la misma era aumentar el brillo. La primera operación era la de aplicar un paño empapado en petróleo sobre la superficie de la pieza, para luego utilizar las lisaderas (bruñidores). Otras tipologías no se almagraban, pero sí se bruñían, como el caso de muchas “jarras de cuajar”. Estas recibían un bruñido total desde la boca hasta la mitad del cuerpo de la otra mitad del cuerpo hasta la base, se le aplicaba un bruñido parcial en forma de red reticular. Estos dos modelos decorativos, los vemos en otras formas como: bernegales, porrones, jarrones, jarras, licoreras, cafeteras, tazas, cántaras, etc



Técnica del bruñido. Justo Cubas. 1992.



Detalle de la decoración en bernegales con la técnica de bruñido parcial de figuras geométricas. Foto: autor. 2010.



Cántaras de Lugarejos. Elaborada por Adelfina Cubas. Lugarejos. Foto: autor. 2010.

En las tipologías elaboradas en Gran Canaria destacan las lozas reticuladas (bruñido parcial), formando figuras geométricas. Esta técnica no la encontramos en las cerámicas de las culturas indígenas canarias anteriores a la conquista. Sin embargo, esta aplicación decorativa ya aparece en los siglos X y IX a.C. en la Península Ibérica en la sociedad tartésica, de influencia fenicia, que perdurará en el tiempo (Menéndez, 2013, pp.336-337), como vemos en cerámicas portuguesas de mediados del siglo XV y en la alfarería tradicional de Salvatierra de los Barros en Extremadura al menos desde el siglo XVII hasta la actualidad²⁸. El bruñido también está presente en el norte de Marruecos en la aldea Ifran Ali cuyas alfareras pertenecen a la tribu bereber de Beni Said²⁹. Esta técnica decorativa probablemente influyó en la elaboración de la cerámica bruñida de Gran Canaria.

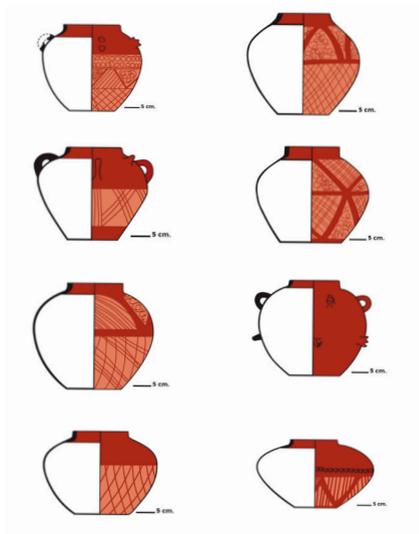


Plato beréber. Museo Nacional de Antropología. Cronología 1901-1956.



Fragmento de búcaro con bruñido parcial. Localizado en la calle San Marcial,5 en Las Palmas de Gran Canaria. Museo Canario.

Como ya habíamos comentado en la loza de Lugarejos, también encontramos bruñidos totales o parciales. Por lo que respecta al abanico temático de carácter geométrico que aparece en la loza de Lugarejos, esta simbología no pertenece a un código no verbal con un significado para el grupo que lo ejecutaba, y si en algún momento lo tuvo se perdió, simplemente se siguió repitiendo ya tan solo como adorno de valor estético.



Distintos bernegales elaborados en Lugarejos y sus motivos decorativos. Dibujos autor.

28. Esta decoración la realizaban exclusivamente mujeres (bruñidoras), para ello, usaban cantos rodados de río aplicados sobre la capa de almagre, mojándolos repetidamente con la punta de la lengua. Esta técnica decorativa se generaliza en Salvatierra de los Barros en el siglo XVIII, aunque ya se conocía en el siglo XVII (Calero y Carmona, 2014, pp. 151.152). Los motivos que se representaban son generalmente vegetales.

29. Al respecto, los especialistas en cerámica bereber María José Matos y Jorge Wagner dicen lo siguiente: "Después de un tiempo relativamente corto de secado a la sombra y con un final al sol se engoba los recipientes con una arcilla rojiza, mientras las alfareras frota la pasta de arcilla con un trapo para evitar los poros de superficie. Finalmente se bruñen todos los recipientes con un canto rodado de la playa" (Matos y Wagner, 2009, p. 65).

“A la loza se le echaba petróleo, - ¡Se me acabó el petróleo, toma la botella y tráeme un poco, no tengo sino en el quinqué, dile que es nada más que (solamente) para mojar el trapo, que es para *alisar*!-. Hacían dibujos muy bonitos con rayas y algunas ponían letras: una A, E, una U” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

“Los dibujos los hacíamos, por ejemplo, en la talla por abajo, se alisaba cruzada las líneas y después arriba también se hacía unas cosas cruzadas y en el centro se hacía un dibujo con la *alisadera*” (Eleuteria Suárez Suárez, 77 años, Lugarejos. 2011).

La finalidad del bruñido también es impermeabilizante, puesto que ocluye los poros. En este sentido, hemos observado con la lupa binocular las estrías marcadas por las lisaderas, en las zonas de la cerámica tratada con esta técnica, apreciable también a simple vista con luz adecuada. En los últimos años se usaron, como bruñidores, otros elementos sintéticos como cepillos de dientes, cabos de cuchillos de plástico, trozos de mangueras, bolígrafos.



Antigua lisadera que perteneció a María San Martín.
Foto: Santiago Cubas Cubas. 2019.

9.1.3. La escisión

Esta técnica decorativa consiste en recortar y retirar una parte de la materia, con un objeto cortante. Está presente sobre todo en macetas, jarrones y bernegales. En las macetas aparece este tratamiento en la boca, al igual que en los jarrones, formando unas ondulaciones. Sin embargo, en los bernegales aparece la escisión en la mitad del cuerpo, en la parte de mayor diámetro. Previamente, la locera, había añadido en la zona un cordón de barro, con la finalidad de tener el grosor necesario para poder ejecutar dicha técnica.



Haciendo extracciones con el raspador. Locera Ana Viera.
Foto: autor. 2010.

9.1.4. Por presión

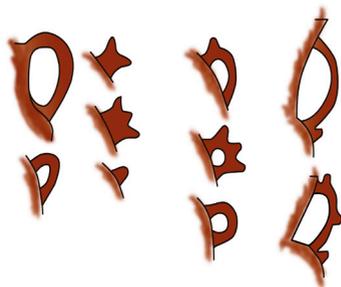
Consiste en presionar, con el dedo índice, de la mano izquierda, sobre el interior del borde superior de la boca de la pieza, y con los dedos pulgar e índice de la mano derecha en el exterior del mismo borde. Los dedos humedecidos en agua y el barro aun blando. La repetición de este gesto iba formando unas ondas continuas. Esta decoración se realizaba sobre todo en los jarrones.



Técnica de presión. Justo Cubas. 1992.

9.2. Apéndices, tapas, taponeros y cucharas

Estos apéndices para asir están presentes en la loza de Lugarejos, elementos que se crearon con una funcionalidad práctica, en algunas tipologías son más elementos decorativos que funcionales.



Dibujos de tipos de apéndices de Lugarejos. Elaboración propia.

En Lugarejos encontramos diferentes modelos de apéndices los más comunes son:

- A. Asa anular.
- B. Asa de cresta con dos picos.
- C. Asa de cresta con tres picos.
- D. Asa de pezón.
- E. Asa anular asimétrica.
- F. Asa anular horizontal.
- G. Asa anular con cresta simple.
- H. Asa anular con cresta compuesta.

Las tapas son piezas elaboradas para obtener la boca de la cerámica, presente en calderos, azucareros, cafeteras, etc. Los taponeros aparecen en licoreras y cántaras.



Tapón licorera. Museo Juan Cubas (Barranco Hondo). Foto: autor. 2013.

Las cucharas también están presentes, las hay de diferentes tamaños, según el uso para las que fueron elaboradas.



Pequeña cuchara de azucarero. Museo Juan Cubas (Barranco Hondo). Foto: autor. 2013.



Pequeña cuchara. Elaborada por el loco Justo Cubas. Museo Juan Cubas (Barranco Hondo). Foto: autor. 2006.

Dentro del estudio de las tipologías, las piezas hechas a mano no mantienen un modelo estático, a lo largo del tiempo. Con el tiempo sufre determinadas variaciones, marcadas tanto por la evolución del propio artesano, como por influencias externas que marcan nuevas tendencias. “Una tradición que se conserva, se inventa se renueva, como es habitual en la transmisión del conocimiento” (Díaz, 1999, p. 9).



Tapón cántara. Museo Juan Cubas (Barranco Hondo).
Foto: autor. 2013.



Azucarero con tapa. Elaborado por el locero Justo Cubas. Museo Juan Cubas (Barranco Hondo). Foto: autor. 2013.



Cafetera de Lugarejos. Elaborada por Justo Cubas. Museo Juan Cubas (Barranco Hondo). Foto: autor. 2006.

Este es el caso de algunos modelos de jarrones, que se hacían por encargo del cliente, el cual traía el dibujo del modelo que quería. Empieza siendo una imitación y al cabo de un tiempo se incorpora dentro del repertorio tipológico como un “tipo” más.



Jarrones de Lugarejos. Colección del Museo Etnográfico Santiago Aranda Las Cuevas en Artenara. Foto: autor. 2010.

“Desde Artenara le mandaban periódicos con los dibujos que querían hacer los jarrones. Ella ponía el papel aquí y mirando para el dibujo iba haciendo, después le ponía el besito y después las dos asas por los lados. Como ellas las querían pa ponerlas en sus casas de ellas, antes no habían esos jarrones de *pa’fuera* (para afuera, del extranjero), si no, los hacían ellas” (Clara Viera Ramos, 82 años, Lugarejos. 2011).

“¡Nosotras hacíamos unos jarrones tan bonitos! Después las asas colgando, y todo, y después todo lleno de los pinchitos aquellos que les poníamos a las tallas, por todas las asas *p’arriba* (para arriba), me gustaría que hubieras visto aquella loza que teníamos nosotras antes” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos. 2011).



Frutero de Lugarejos. Elaborado por Justo Cubas. Colección. Teresa Carmela Lugo. Foto: autor. 2009.

Es en los bernegales donde aparecen todas las técnicas decorativas con un repertorio de reticulados más variados. El “bernegal” es un contenedor de agua que servía tanto para transportarla como recipiente para conservar en el hogar, el preciado líquido. Basándonos en la información oral, esta tipología fue la que más se elaboró por parte de las loceras de esta localidad, siendo la cerámica que mejor hemos podido estudiar debido al número relativamente alto de bernegales que se conservan. Los hay con asas y sin asas. Las asas son elementos añadidos, a las piezas, que juegan una doble finalidad, la funcional y la decorativa. En la colección del “Museo Etnográfico Santiago Aranda Las Cuevas en Artenara”, pudimos contemplar y estudiar un bernegal de una altura de 29,5 cm, un diámetro máximo de 30 cm, un diámetro de la base de 15,5 cm, y un diámetro de la boca de la misma medida. Con un grosor máximo de 1 cm (boca) y un grosor mínimo de 4 mm aproximadamente.



Antiguos bernegales de Lugarejos. Foto: autor. 2011.

Este bernegal presenta un fondo plano, cuello rectilíneo, paredes convexas, presenta dos series de asas combinadas. Las primeras están a la altura del hombro siendo un total de 8 asas distantes entre sí a 8,5 cm, cuatro de ellas con un modelo de asa de anillo con perfil circular y las otras cuatro son asas en forma de cresta de tres picos que aparecen intercaladas. La segunda, es otra serie de ocho asas intercaladas, separadas entre sí a 10,5 cm, estas se localizan en la panza y los otros cuatro tipos de asas son en forma de cresta de tres picos, además de cuatro de asa modelo pezón. Se aprecia almagrao y bruñido en el acabado final de la parte externa y cuello interno. Esta pieza singular ha sufrido la pérdida de casi la totalidad de la capa externa, por lo tanto, no se puede observar si existieron motivos decorativos. Las asas, de anillo, con perfil circular, solo conserva los arranques.

Otro bernegal excepcional es el que se conserva en Fargas en el “Restaurante Asadero Casa Pepe” de una cronología de principios del siglo XX. Tiene una altura de 30 cm, un diámetro máximo de 32 cm, con una base de 15,5 cm de diámetro y la boca de 16,5 cm de diámetro. Sus paredes presentan un grosor máximo de 1 cm. (cuello) y un grosor mínimo de 3 mm. Su descripción: presenta fondo plano con cuello de tendencia troncocónica, paredes convexas, aparecen una serie de asas combinadas a la altura del hombro, un total de 8 asas distantes entre sí a 9 cm. Cuatro de ellas son de tipo asa de anillo, con perfil circular, y las otras cuatro son del modelo en forma de cresta con tres picos, y aparecen intercaladas. Este bernegal está almagrao y con bruñidos parciales, donde observamos 4 bandas decorativas. La primera, bruñida totalmente, arranca desde la parte del cuello interno y externo, llegando hasta el hombro y las asas. Luego aparecen tres bandas que combinan diferentes tipos de decoraciones geométricas. La conservación es mala. Presenta una capa de barniz industrial en casi la

totalidad de la superficie. También se puede apreciar un parcheado de tela y cemento en una de las paredes externas. Así mismo, observamos en el fondo interior restos de cemento, la finalidad de estos parcheados era tapar alguna grieta. De las asas de anillo, con perfil circular, solo se conservan los arranques y de las de cresta solo se conservan dos.

En Lugarejos se hicieron bernegales tanto con asas como sin ellas. Las asas, por regla general, suelen estar en el hombro de la cerámica, suelen aparecer combinadas entre sí. Los bernegales sin asas son los más comunes que han llegado hasta nuestros días. Las asas pueden ser un inconveniente a la hora del transporte y conservación, por su mayor fragilidad.



Bernegales de Lugarejos con diferentes tipos de asas. Foto: autor. 2011.

Tenemos que tener presente que Lugarejos está en una zona tradicionalmente dedicada al pastoreo, cerca de pagos donde la elaboración de queso fue una actividad económica de cierta relevancia. Relacionadas con esta laboriosidad y dentro de las tipologías elaboradas en Lugarejos encontramos “las jarras de cuajar” y los “ganiquettes” de ordeño. Respecto a las primeras, son elementos usados en la elaboración del queso, era el lugar donde se cuajaba la leche. Estas normalmente se elaboraban por encargo y tenían diferentes capacidades, era una de las tipologías más demandadas. Algunas de estas piezas, conservadas, alcanzan un alto grado de elegancia, sencillez y simetría en sus formas, que las convierten en una de las piezas más hermosas de la loza tradicional canaria.



Jarras de cuajar. Museo Juan Cubas. Foto: autor. 2009.

“Después hacían jarras grandes, de dos o tres petróleos que le decían, esas iban pa las Medianías, todas pa ovejeros y vaqueros, jarras grandísimas. Mi hermano con una al hombro, con una jarra sola agarrada así al hombro, y mi madre con otra, no podían llevar más. Las jarras después de hechas le ponían unos puntales de caña no sé (fuera) que se aplastaran *p’abajo* (para abajo). Por último (En los últimos años), quien único las hacía aquí era mi madre, eso daba mucho trabajo, mi madre solo las hacía por encargo. Igual que los lebrillos y los tostadores había que alisarlas por dentro porque eran pa echar leche, hacían más luego (rápido) un guisao (una cocción) de loza que una jarra” (Juan Santana Cabrera, 75 años, Lugarejos. 2010).

“Hacían jarras grandes de cuajar leche de quince, dieciocho y hasta treinta litros de leche” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

“Mis tías hacían aquellas jarras pa cuajar la leche, se las compraban *p’allá* (para allá) arriba, Barranco Hondo y Juncalillo, se las compran pa echar la leche a cuajar, esa gente eran de mucha

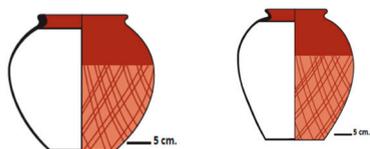
labranza” (Eleuteria Suárez Suárez, 77 años, Lugarejos. 2011).

“Hacer las jarras daba mucho trabajo, se las pagaban muy bien. ¡Hombre! se pegaban un día alisándola por dentro” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

“Nosotras llegamos hacer jarras grandes de cuajar pa los cortijos de vacas y ovejas y mi abuelo Viera hacía las cestas para mover las jarras (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos. 2011).

Estas jarras, una vez llenas de leche, se encestaban para facilitar su manipulación. Una de estas jarras encestadas se conserva en el Museo Canario en las colecciones de loza tradicional. Consultada la ficha de registro, con fecha de 10 de septiembre de 1996, aparece con el nombre de “talla con cesto de pírmano”, número de registro 30892, fue localizada por miembros de esta institución en Los Canalizos (San Bartolomé de Tirajana), desconociendo su verdadera utilidad. Gracias a la información oral hemos podido averiguar cuál era el interés del encestado.

“Yo recuerdo las jarras que eran muy buenas para cuajar la leche, se metían en cestas para protegerlas y moverlas” (Vicente Cardona Reyes, 94 años, Fontanales. 2010).



Modelos de “jarras de cuajar” y sus motivos decorativos.
Dibujo autor.

“¿Quién levantaba eso? Mi abuela las metía en una cesta que hacían los cesteros con dos asas para poder manejarla. ¿Quién levantaba eso con 15 o 18 litros de leche colada? Ponía pinocha en el fondo o paja de cebada o trigo. Mi abuela le echaba cuajo desde adentro y con una caña le daba unas cuantas vueltas, luego la calzaba con sacos, después se hacía el queso. Luego lavaba las jarras con agua caliente y las ponía en unas tablas que tenía *trabucáa* (boca abajo), se escurrían boca abajo. Se ordeñaban las vacas y las cabras en los campos, la leche llegaba fría. Mi abuela ponía la jarra, la ponía arriba en el solar, a calentarla al solito un poco y en invierno calentaba la jarra un poco, sola, porque la leche llegaba fría y al que ordeñaba al pie de la casa no le hacía falta” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

Sobre su mantenimiento tenemos que matizar que, una vez hecho el queso, se tenían que limpiar las jarras para conservar unas condiciones higiénicas óptimas y poder seguir dándoles este uso. Esto explica el proceso de alisado que sufrían las jarras de cuajar en su interior, evitando rugosidades que obstaculizaran una adecuada limpieza.



Antiguas “jarras de cuajar” de Lugarejos. Museo Cho Zacarías 1992.

“Cuando se terminaba de hacer el queso se lavaba la jarra y luego se escaldaba con agua hirviendo y se ponían boca abajo, esto se hacía porque si no, el próximo queso, se ponía ácido y no servía” (Vicente Cardona Reyes, 94 años, Fontanales. 2010).

La orientación del borde de la boca hacia fuera (exvasado) de las jarras de cuajar, no es otra que la funcionalidad del mismo. Esta morfología facilitaba el uso de cuerdas que sujetaban los paños que las tapaban con la finalidad que existiera una pérdida menor de temperatura y un mayor grado de higiene.

“Se echaba cuajo de baifo, se mataba al baifo acabado de mamar, que estuviera lleno, luego se cogía el cuajo y se dejaba curar. De este cuajo se cogía un poco y se escachaba con sal, se le añadía un poco de agua y se echaba por el colador a la jarra, luego se tapaba la jarra con un paño que se amarraba” (Vicente Cardona Reyes, 94 años, Fontanales. 2010).

Según nos informó Juan Cubas Montesdeoca, existieron grandes jarras que se usaban para teñir el lino de color azul. Para conseguir este color, previamente se llenaban las jarras de orín de vaca o humano (y tinte),



Antigua “jarra de cuajar de Lugarejos”. Familia Cubas. Foto: autor. 2012.

luego se sumergían en dicho líquido las madejas de lino, según el informante cuando la vaca estaba “descompuesta” (en celo) el orín de este animal no servía para este fin.

Los recipientes de ordeño se elaboraron prácticamente en todas las Islas, eran usadas por los pastores para el ordeño de cabras y ovejas. Solía ser de tamaño medio y podían disponer de una o dos asas, o carecer de ellas. Su característica principal era la disposición de uno o dos bicos (vertederos) que facilitaban la evacuación de la leche.

En las islas de Lanzarote y Fuerteventura, recibían los nombres de “tofos, tojios y tabajostes” y carecían de asas. Es en la isla de Tenerife donde se ha documentado una variabilidad tipológica más amplia, eran conocidas como “tarros de ordeño”. En la isla de La Gomera se denominaba “carabuco”. En Gran Canaria, recibían los nombres de “ganiguete” (Lugarejos, Artenara) y “gánigo” (La Atalaya en Santa Brígida y Hoya de Pineda).

En este sentido en Hoya de Pineda, el guisandero Paulino Godoy Castellano, marido de la locera Rafaela Suárez, nos comentó al respecto: “Sí, recuerdo verlos ordeñar, pero en un gánigo, pero sin asas, eso sí recuerdo yo”.

Esta aportación nos sugiere que esta tipología desapareció en las primeras décadas del siglo XX. Con respecto a Lugarejos, pudimos rescatar y reproducir gracias a la locera María León una pieza singular usada en el ordeño, que recibía el nombre de “ganiguete”.

“Para ordeñar las cabras, ganiguetes decíamos. Mejor que un balde, más pequeño, más redondo, más bonito, con su asa y todo. Una abuela mía lo usaba hasta pa majar el cuajo pa cuajar la

leche, le decían ganiguete” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).



Tipología rescatada por la locera María León. Probable balde de ordeño. Foto: autor. 2010.

Existe una fotografía del año 1925 conservada en los fondos de la FEDAC, con número de registro 000995, realizada por Adolf Jessen, titulada: “Lomo Blanco. Ordeñando cabras”. Después de facilitarnos el personal técnico de dicha institución una copia digitalizada en una resolución alta de esta instantánea, pudimos ver con mayor nitidez a un señor ordeñando a una cabra en un recipiente de barro, de una morfología similar a la que nos comentó Paulino Godoy, “gánigo sin asas”. En el Museo de Juan Cubas, en Barranco Hondo (Gáldar), se conserva un gánigo de las mismas características de el que aparece en esta fotografía. Este fue elaborado en Lugarejos y perteneció a los padres de Juan Cubas. Estos elementos cerámicos también se elaboraban en los diferentes alfares de la Península Ibérica, siendo menos abundantes en la zona norte. En Almería recibían el nombre de “herraos”, en Peñafiel (Valladolid) se le denominaba “herradón”.



Detalle hombre ordeñando en un gánigo de barro en Lomo Blanco. Gran Canaria. Foto Adolf Jessen 1925. FEDAC (000995).

Nos pareció interesante incorporar en este apartado todos los nombres que recibía la leche, en sus diferentes fases, por parte de los entrevistados, dado el alto valor etnográfico y etimológico que entrañan estos términos, la mayoría de ellos en desuso. Esta terminología procede de diferentes lugares de Gran Canaria.

Con la leche se obtenían diferentes preparados:

- Queso: resulta de la maduración de la cuajada de la leche, una vez eliminado el suero.
- Requesón: queso que se obtiene del “beletén”.
- Dulce de beletén: receta hecha con beletén³⁰.

Según su estado, la leche recibía diferentes nombres:

- Reteso: cuando el animal, cabra o vaca tiene la ubre en su máxima plenitud, esto sucede poco antes de parir o cuando se preparaban a los animales para llevarlos a las ferias de ganado. “La cabra está retesada, se ordeña sola”.
- Beletén: nombre que recibe el calostro en los tres primeros días después del parto.
- Recentina: nombre dado a la leche tras el segundo, tercer o cuarto día después del parto.
- Leche de anejo: cuando el animal lleva tiempo sin dar leche.

30. Receta dulce de beletén. Ingredientes: 1 litro de beletén, 1 vaso de agua, 200 gr. de azúcar, un trozo de cáscara de limón, un trozo de canela en rama. Preparación: Poner al fuego el beletén con el vaso de agua, la canela y la cáscara de limón, remover hasta que se hagan grumos, añadir el azúcar y remover un poco más al fuego hasta que espese. Apagar, comer frío espolvoreado con gofio (Felisa Pérez Henríquez, 69 años, Arucas. 2003).

- La lajulta cuando se terminaba de ordeñar, se volvía a estimular al animal para obtener un poco más de leche, acariciando la ubre o acercando el becerro a la madre. “La mejor leche era la lajulta”.

- Tabefe, tabique o suero: líquido obtenido en la elaboración del queso.

“Nosotros siempre teníamos cabras para mezclar un poco con la leche de vaca de un año para otro. Las casábamos un año si y el otro la dejábamos vacía, nos daban menos leche el segundo año, pero era más fuerte le decíamos leche de anejo y era mejor para hacer el queso” (Vicente Cardona Reyes, 94 años, Arucas. 2010).

Estas piezas de barro, por ser de gran tamaño, como los tostadores y los lebrillos, sufrían algunas roturas por el uso diario, y eran reparadas por los lañadores que por medios de lañas o grapas metálicas reparaban las fracturas de los objetos.



Detalle de lebrillo embutido en poyo. Lugarejos. Foto: autor. 2011.

“Había personas que arreglaban estas cosas de barro, tostadores y los *carderos* (calderos) de barro. Recuerdo a Nicolás y Dolores, eran matrimonio, ella siempre con un traje negro largo, todos tiznados, que se dedicaban a eso. Venían

con un burro. Y muchas veces le pagaban con comida, papas, piñas... Donde estaba roto hacían unos agujeros con un *jusillo* (husillo) y luego ponían unas grapas de *verga* (alambre) y una pasta blanca. A Nicolás le gustaba beber y la mujer: era la que cobraba, él se plantaba en aquellos barrancos y le decía a la mujer: - ¡Hasta que no me traigas un cuartillo de ron no me muevo de aquí! - Y tenía que ir Dolores a buscar un cuartillo de ron. Bastantes veces que se lo despachó mi abuelo que tenía un medio botiquín y se lo llevaba en una lata. El cogía la lata y se la ponía delante del *josico* (hocico) del burro, y le decía a su mujer, -Vez que esto se hizo para los hombres, Dolores-. Siempre estaban discutiendo y cada vez que alguien discutía en Fontanales les decían - ¡Ya están como Nicolás y Dolores! - “ (Vicente Cardona Reyes, 94 años, Fontanales. 2010).

9.3. Vertederos

Presentes en algunas formas cerámicas de Lugarejos, están los vertederos abiertos, inflexión en el labio marcada al ensancharse formando un canal abierto, como, por ejemplo, los tostadores y los “ganiguetes” de ordeño. Un segundo modelo de vertederos cerrados presenta un estrecho canal que comunica el interior de la pieza con el exterior, ejemplos: cafeteras, licoreras, algunos modelos de cántaras.

“A los lebrillos se les hacía un *virote* (cambiar el borde, de sentido, empujándolo hacia el exterior), el beso que le decían, virarle aquello un poquito pa fuera, cuando estaba curado, pa después pintarlo” (Juan Santana Cabrera, 75 años, Lugarejos. 2010).

9.4. Macetas para pinos

El vivero forestal ubicado en Las Palmas de Gran Canaria, suministraba de manera gratuita a otros viveros de la Isla diferentes especies de árboles, siguiendo lo dispuesto en el artículo sexto del Real Decreto del 17 de octubre de 1925. El 14 de noviembre de 1938 tenían un total de 208.048 árboles.

“También se suministrará planta, una vez cubierta las necesidades del Estado para sus trabajos de repoblaciones, de los viveros siguientes: Vivero del monte de “Tamadaba”- Pinos de Canarias, de era, maceta y canutado- Plantas de castaño y nogales; eucaliptos y algunos estaquillados de otras especies. Vivero del monte Inagua. – Pinos de Canarias, almendros, eucaliptos y algunos otros árboles” (*La Prensa*, 1938, p. 2).

“Pronto va a ser emprendida la repoblación forestal de España y con ella de las Islas Canarias. Tiene por origen esta importante medida la reciente Orden circular del Ministro de Agricultura y secretario general del Movimiento, señor Fernández Cuesta, dirigida a los ingenieros jefes de los distritos forestales y a los Jefes provinciales y locales de la Falange Española Tradicionalista y de la JONS. Las distintas especies arbóreas que la Jefatura Forestal de esta provincia tienen libres en sus viveros de Lomo Blanco, Tamadaba, Inagua y Pajonales, se distribuirá gratuitamente y solo está condicionada a las normas que establece la Jefatura de Montes” (*La Prensa*, 1938, p. 2).

Durante un periodo de tiempo se usaron, en diferentes viveros, macetas de barro como contenedores para plantar las semillas de pino. “Para la plantación de

240 pinos de Canarias en otras tantas macetas que luego serán trasplantadas a su suelo definitivo. Era esta la primera plantación de esta naturaleza que se hacía en Tenerife” (*Amanecer*: 1938, p. 1).

Por la información que hemos ido compilando, tanto oral como de hemeroteca, observamos que las repoblaciones de pino canario en Tamadaba ya eran una realidad a comienzos de los años treinta del siglo pasado. Tenemos noticias que a finales de esta década se plantaron más 7.000 pinos en “los montes de Artenara” (Lomo Pelado y Cañada Honda).

“El miércoles, dando cumplimiento a los decretos del Ministerio de Agricultura y disposiciones de la Secretaría General del Movimiento, y después de vencerse las dificultades que entorpecían esta labor, la Falange de Las Palmas realizó su segunda jornada de repoblación forestal. Esta se efectuó en los pinares del monte de Artenara... En el pueblo de Artenara se les unió el Alcalde de aquella localidad y los guardas forestales... se plantaron más de 7000 mil pinos... 60 arbolitos por persona” (*La Prensa*, 1939, p. 2).

En este sentido, sabemos que las loceras de Lugarejos elaboraron pequeñas macetas para este fin, que



Macetas de Lugarejos. Foto Caridad Rodríguez Pérez Galdós. Lugarejos. 1977.

vendían la unidad a un céntimo. Esto sucede en un corto periodo de tiempo, situado en la década de los años treinta del siglo XX, concretamente hasta el año 1934, según los datos que disponemos, que analizaremos en este apartado.

“Mi madre y yo íbamos con aquellas cargas desde Lugarejos por aquellas cuestas *p’arriba* (para arriba) a llevar macetas al vivero pa plantar pinos, pagaban la maceta a céntimo” (Clara Viera Ramos, 82 años, Lugarejos. 2011). “A los siete años iba con mi madre y mi abuela caminando de aquí al vivero y después con una burra, llevábamos las macetillas con tres agujeros por debajo en cestos, para plantar los pinos” (Teresa Carmela Lugo 77 años, Lugarejos. 2009).

“Subían por allí las Felipas en verano llevando macetas que las *jacían* (hacían) con tres agujeros de una cuarta de alta y cuarta de ancha, *pa’l* (para el) vivero de Tamadaba. -¡Préstame Agustín una cesta de las pequeñas pa llevar las macetas! - “(José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

“Las cestas con macetas de la Ciega y la sobrina, mira por donde subían por los caminos de tierra a los viveros, no sé si eran a dos o tres perras cada una. Tenían tres agujeros en el fondo” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

Asimismo, hemos podido documentar, gracias a la información oral, datos que indican, a mediados de los años treinta del siglo XX, la presencia de un alfarero que trabajaba con el torno (“máquina”) y que instaló su taller cerca del actual vivero de Tamadaba.

El barro que utilizaron lo obtenían en el mismo lugar de Tamadaba.



Macetas fabricadas a torno vivero Tamadaba.

Foto: autor. 2009.

“Años más tarde apareció una máquina, metían la tierra ahí amasada y el cuñado de la Felipa llevando la tierra y alcanzando el agua. El barro lo cogían por último en Risco Grande, la guisaban allí mismo. El cuñado de la Felipa los enseñaba, *jizo* (hizo) el horno como los de aquí, porque la madre era locera, él se llamaba Antonio Suárez, murió por San Isidro de Gáldar. La máquina *jizo* (hizo) macetas. Las macetas se llevaban con el pino *plantao* (plantado). En estos años ponían a los más viejos abrir el *joyo* (hoyo) y los más nuevos (jóvenes) a acarrear, ponían a los viejos antiguos, antes no había vejez” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

“Y después trajeron un torno de esos que se hacen con las piernas y estuvieron un tiempo haciéndolas de torno y después lo dejaron y por último plantaban los pinos en canutos de caña” (Teresa Carmela Lugo, 77 años, Lugarejos. 2009).

Este recuerdo lo conservaban algunas personas mayores de Lugarejos. Unos años después pudimos

confirmarlo, en una entrevista realizada al alfarero Rafael Martín Esposito. Nuestra sorpresa fue cuando nos comentó que su padre Rafael Martín Álvarez, junto con dos de sus tíos, Eduardo, Juan María y un aprendiz aventajado, realizaron macetas no solo en Tamadaba sino también en Pajonales.

Esta actividad duró unos años, al menos hasta el año 1939, año en el que se hace una repoblación de más de siete mil pinos. Según el señor Rafael, estos alfareros se iban turnando de dos en dos, en periodo de tres meses, uno de ellos se quedaba en estos pinares desarrollando esta labor. En este sentido creemos que las macetas que se elaboraron en Pajonales se realizaban en el vivero de Las Ñameritas. Como así parece demostrarlo una serie de indicios, como son los restos muy alterados de un probable horno de piedra cuyo interior se hallaba forrado con ladrillos³¹. También aparecen gran cantidad de macetas rotas, algunas se desecharon por diferentes motivos. En las inmediaciones se aprecian movimientos de tierra que podrían estar relacionados con la actividad alfarera, así como un nacimiento de agua en el mismo lugar. Tenemos que matizar que las macetas elaboradas en este lugar son aún más rústicas en su acabado que las que hemos visto en Tamadaba, otro aspecto a tener en cuenta es que en el vivero de las Ñameritas no aparecen las macetas blancas procedentes de la Península, que sí encontramos y documentamos para Tamadaba.

El primero de esta saga de alfareros peninsulares que se estableció en Gran Canaria, fue el abuelo de Rafael Martín, que se llamaba Eduardo Martín Martín, que

llegó a Las Palmas de Gran Canaria en 1898, herido de la Guerra de Cuba, para curar sus heridas. Con el tiempo decide quedarse en dicha ciudad y empieza a desarrollar su actividad alfarera, montando su primer taller en la trasera de San Telmo. “Tenía que poner unos tablones para que no entrara el mar”. Su situación económica le permite luego establecerse en el barrio de Guanarteme y su hijo en el año 1958 traslada el taller a Tenoya.



Rafael Martín Álvarez y su hijo Rafael Martín Esposito.
Foto: Rafael Martín.

La fecha aproximada en la que comienza esta actividad alfarera, de torno, en Tamadaba, tuvo que ser entre los años 1933 y 1934, según la información de Rafael Martín, fue un miembro de la familia Perera de Artenara quién contrató a su padre. Tras investigar este dato llegamos a la conclusión que fue probablemente, Matías Perera Perera, alcalde en 1933 y nacido en 1905, quien trajo a estos alfareros. El señor Perera fue guarda forestal desde 1934, creemos que fue en este espacio de tiempo cuando se empiezan a elaborar la macetas a torno en Tamadaba y Pajonales. “Han tomado posesión los concejales recientemente elegidos en Artenara, habiendo designado Alcalde a don Matías Perera Perera, quien atentamente nos comunica haberse posesionado del cargo...” (*Diario Las Palmas*, 1933, p. 5).

Sobre los hornos empleados sabemos, por los datos facilitados por Rafael Martín que eran dos, el más grande de ellos se localizaba en Pajonales y el segundo

31. Mucho de estos ladrillos aparecen reutilizados en las paredes de los bancales del antiguo vivero, así como material constructivo usado en la elaboración de riegos, seguramente con toda probabilidad estos ladrillos fueron elaborados por estos artesanos in situ.

en Tamadaba, cerca del vivero. Hoy en día están desaparecidos, según la Carta Etnográfica de Gran Canaria, en la ficha 354. Viveros de Tamadaba, reza lo siguiente: "(...) Parece ser que hubo dos hornos de teja o ladrillo, hoy desaparecidos, en los que se hacían las macetas para los plantones (...)". En este sentido pensamos, según los datos que disponemos, que los hornos fueron elaborados por los propios alfareros, destinados a la cocción de las macetas, se trataba de hornos de doble cámara.

Evidentemente con el empleo del torno de pie³² la producción era más elevada, se calcula que realizaban unas 2500 macetas semanales y a menor costo económico. Tenemos que tener en cuenta que, por estas fechas, ya el número de loceras activas en Lugarejos era menor y de edad avanzada, no pudiendo competir con una producción tan elevada, dado que la manufactura de macetas en Lugarejos estaría muy por debajo de la demanda existente. Luego a comienzos de los años cuarenta se comienzan a traer las macetas elaboradas en la Península³³, las cuales eran transportadas hasta el vivero por arrieros en lomos de bestias de carga.

"Las macetas venían de fuera, de la Península, en paquetes de doscientas. Me acuerdo que subían los mulos del Valle para arriba cargados, venían dos mulos cargados de macetas, mira si traían macetas los mulos esos. Los mulos traían dos flejes (montones) de cuatro filas, dos arriba y dos debajo, eso fue en el año 45 o 46. Yo estuve diez

años trabajando en Tamadaba" (Higinio Santana Cabrera, 78 años, Lugarejos. 2010).

En el vivero de Tamadaba se conservan algunos ejemplares de estas macetas elaboradas en este lugar. Comprobamos la existencia de tres medidas diferentes. Las de mayor tamaño tiene una altura máxima aproximada de 12,50 cm y un diámetro máximo en la boca de 14 cm, aproximadamente y una base de 8,50 cm. Las de tamaño mediano tienen una altura máxima aproximada de 10,50 cm y un diámetro máximo en la boca de 13 cm, aproximadamente y una base de 6,50 cm. Las de menor medida, tienen una altura máxima aproximada de 9,50 cm y un diámetro máximo en la boca de 11,50 cm aproximadamente y una base de 6,50 cm. Solamente hemos localizado una sola medida para las macetas que provenían de la península que tienen una altura máxima aproximada de 10,50 cm y un diámetro máximo en la boca de 11,50 cm aproximadamente y una base de 6,50 cm. De las macetas del vivero de Las Ñameritas no hemos podido encontrar macetas enteras, uno de los fragmentos de estas macetas presenta una altura de 11 cm y una base de 8 cm. Tras analizar con lupa binocular pequeños fragmentos de las macetas elaboradas en Tamadaba y Las Ñameritas comprobamos que no tenían desgrasantes añadidos.

En los años cincuenta del siglo XX, las semillas de pino pasan a sembrarse en canutos de caña, estos contenedores eran mucho más económicos, manejables y no tan delicados como las macetas. En una entrevista realizada en la "Revista Medio Ambiente de Canarias", perteneciente a la Consejería de Política Territorial del Gobierno de Canarias, al que fue Director Regional de Icona Juan Nogales, contaba que tuvo la idea de usar el canuto de caña como contenedor para las repoblaciones, sobre todo, de pino canario (Revista Medio Ambiente,

32. El primer torno eléctrico lo utilizó Rafael Martín en 1964 que coloca adaptando el motor de una lavadora al torno, ni su padre, ni sus tíos, ni su abuelo usaron nunca un torno eléctrico. Ya en 1975 compra un torno profesional en Manises, a talleres Chirivillas, la mejor marca del momento.

33. Según el alfarero Rafael Martín Esposito, tras analizar algunas de estas macetas llegó a la conclusión que procedían de Andalucía o la zona de Levante. "Este blanco roto se consigue añadiendo sal, característico de estos lugares".

1993, p. 3). En este sentido sabemos que el uso del canuto de caña como recipiente usado para el cultivo de plantas ya era conocido en Canarias en fechas anteriores, como queda recogido en 1915 en la revista *La Región*, publicación dedicada al fomento de la agricultura, industria y comercio en Canarias.

“El A. mumularia³⁴, Arbusto plateado, adquiriendo con el tiempo de 2’50 a 3 metros de altura, puede reproducirse por esquejes y retoños que se plantan en macetas o mejor simplemente en canutos de caña del país fraccionados en trozos de 10 a 15 centímetros, agujereados por debajo, estos canutos así preparados se ponen a tocar unos con otros en unas cajas grandes de madera enterradas y luego de estar la caja llena se procede a rellenar los canutos de buena tierra y ya no queda más que plantar en ellos los esquejes que arraigan con facilidad y todo a la sombra de un árbol (...) En otoño se traslada dichas cajas con los canutos (...) se hace un agujero en la tierra y se deposita la planta con canuto y todo que con el tiempo se pudrirá; así no se pierde ni una sola planta” (*La Región*, 1915, p. 6).

Es a partir de comienzos de esta época cuando las repoblaciones son más extensivas en Gran Canaria, ya que las que se habían realizado anteriormente no eran sino pequeñas plantaciones de pino.

“De ello da una idea el saber que los miles de pinos canarios que se necesitan para una repoblación determinada, hay que empezar por

sembrarlos cuidadosamente, semilla a semilla en unos pequeños canutos de caña a guisa de minúsculas macetas, que han de trasplantarse varias veces dentro del mismo vivero para irlos preparando para un mejor arraigue en el monte. Cuando por fin llega el momento de llevarlos al terreno y se plantan cuidadosamente, otra vez uno a uno, obreros especializados los protegen construyéndoles a su alrededor con piedras, unos promontorios o “goros”, de forma que pase la luz y el aire suficientes para su vida pero que los defiende, del calor excesivo, del viento y de los animales. Así, año tras año se van reponiendo las pérdidas hasta lograr la repoblación con la densidad deseada” (O’Shanahan, 1953, p. s/n).

Testigo de estos acontecimientos fue Juan Cabrera, vecino en aquellos momentos de Las Hoyas (Artenara), quien de una manera directa participó en la elaboración de los canutos de caña. Estos canutos se elaboraban con los tallos de las cañas que se cortaban a una medida aproximada de veinte centímetros de largo, también había que suprimir las paredes internas de los canutos que coinciden con los nudos, sobre estos y otros aspectos. Juan Cabrera nos relató lo siguiente:

“Las macetas no dieron resultado porque se rompían mucho y salían caras, luego a algún Ingeniero se le ocurrió la idea de plantar pinos en canutos de caña de unos veinte centímetros aproximadamente de alto. Estos canutos se colocaban juntos en una meseta en la tierra preparada para este se colocaban a la misma altura y se llenaban de tierra ya cernida para que no se tuerpieran los canutos. Luego se regaban y después en cada canuto se colocaba una pipa de pino de semilla. Cuando el pino salía y estaban prepara-

34. Existe una errata en el nombre de la planta. La especie en cuestión es *Atriplex nummularia*, Lindl. Perteneciente a la familia *Amaranthaceae*. Es una especie procedente de zonas áridas y semiáridas de Australia. Actualmente ha sido citada para Gran Canaria y Fuerteventura. (Datos facilitados por el biólogo D. Javier Morales Medina).

dos en invierno se cogían se metían en cajas para ir directamente al sitio donde se plantaban. En aquella época en la Cumbre de Artenara no había casi pinos, toda esa parte de Lomo del Pino, frente a Coruña y parte del Pinar de Tamadaba se repoblaron de pinos en los años cincuenta. Yo soy de Las Hoyas, un primo mío que ya murió y yo, cogimos de ajuste para preparar canutos de caña, que tenían que ser anchitas. Venían camiones del Sur cargados de cañas, nosotros teníamos un molde con la medida del canuto y íbamos cortando las cañas y otras dos o tres personas iban quitando los nudos de los canutos para que pase la tierra de un lado a otro del canuto” (Juan Cabrera Ramos, 82 años, Teror. 2012).

Según la información que a este respecto hemos podido analizar, el uso de los canutos de caña como recipientes para la repoblación del pino termina en 1976, a partir de este año se impone el uso de la bolsa de plástico.

“Empecé a trabajar en Icona en 1971 y hasta el año 1976 se siguió usando el canuto de caña. Se llevaban en mulos, un hombre podía cargar bastantes canutos y si se caían no pasaba nada; en cambio las bolsas de plástico se podían llevar menos doce o trece por persona y si se caían se rompían” (Diego M. Godoy García, 70 años. Arucas. 2013).

9.5. Elaboración de Tejas

En Artenara se elaboraron tejas, en el pasado, como bien pudimos documentar en un trabajo anterior que realizamos sobre la elaboración de tejas y ladrillos en la comarca norte de Gran Canaria, donde documentamos la existencia de un horno en el pago de Las Peñas,

próximo al barrio de Las Arvejas y a Barranco Hondo de Arriba, donde cerca de 1920 se elaboraban tejas y ladrillos a cargo de la familia Godoy.

“Entre los hornos situados en Artenara pudimos documentar uno situado en Las Peñas, éste está construido de piedra muerta o tosca y barro, conserva restos de estucado de barro en su cara interna. Sus medidas generales son: 3, 40 m. de altura máxima, 1, 50 m. de ancho y 3, 30 m. de diámetro. La boca de entrada a la cámara de combustión está orientada a 330° (NW). Sus medidas, son las siguientes: 0, 58 m. de alto, 0,59 m. de ancho y 0, 60 m. de fondo. Presenta algunas características que lo diferencian de los anteriores estudiados, como su planta, que en la parte baja, que corresponde a la caldera, tiene forma rectangular, mientras que la parte superior del horno, al igual que su interior, es circular. Carece de puerta de carga, ésta se hacía por la parte superior. Su estado de conservación es regular” (Jiménez y Zamora, 1998, p. 199).

Manuel Godoy, nos relató lo que recordaba sobre esta actividad temporal alfarera de su abuelo y su padre, ya que ellos tenían una actividad ganadera y agrícola. Nos habló de los moldes “Galapos, gradillas y el raidero”, aunque él ya no recordaba estos nombres. Actividad que desempeñaban junto a una era que les servía de “mantillo” para secar las tejas y ladrillos. Sobre esto nos comentaba el señor Godoy:

“Mi padre era tejero porque su padre también las hacía. Me acuerdo muy poco, yo era muy niño, me acuerdo de ir a la Cumbre a buscar *jacces* (haz, manajo) de retama para hacer fuego, se pegaba fuego, que ellos sabían el fuego que

llevaba. Luego estaban lo menos tres días antes de sacarlas, hasta que se enfriaran para poder quitar las tejas y los ladrillos. De esto hace más de sesenta años que el horno dejó de trabajar. El horno todavía existe. Se buscaban dos clases de tierras, una blanca que la traían de Tamadaba y la colorada que se cogía en el pueblo. Se amasaban con agua, con una raspadera en la misma era. Se echaba con una pala el barro en los moldes y tenían una tableta para rasar. Los moldes los hacían ellos, me parece que era madera de pino, no me acuerdo bien, tenían la forma de la teja, tenían un cabito por detrás para agarrarlo y los había de hierro con unas varillas, tenían dos ojos y hacían dos ladrillos a la vez... Mi padre hizo ladrillos y tejas para las casas de Tamadaba. Nada más que se trabajaba cuando le encargaban las tejas, las hacía él, más bien en verano” (Manuel Godoy García, 78 años, Las Arvejas. 1997).

En el barrio de Lugarejos, según la información oral se llegaron también a elaborar tejas hasta los primeros años del siglo XX. Poco sabemos de la historia de esta actividad en este pago, pero si conocemos el nombre de uno de los tejeros, José Suárez Ramos, el padre de Teresa Suárez (la Ciega). También conocemos el lugar donde se realizó esta modalidad alfarera. El mismo, según la información oral estaba cerca de la obra de la presa de Lugarejos en el margen izquierdo del barranco homónimo. En la actualidad esta zona está cubierta por las aguas. El lugar es conocido por los informantes con el topónimo de Tierra de Tejeros.

“Allí en frente donde dicen la Tierra de Tejeros, allí en la tierra amarilla al lado de la piedra grande estaba el horno donde guisaban las tejas José Suárez, el abuelo de las Felipas, padre de la Cie-

guita. Le pedía a un abuelo mío las cestas pequeñas para llevar las tejas al Juncal y Ayacata. Los cuentos antiguos “(José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

En el estado actual de las investigaciones no sabemos nada más sobre esta actividad alfarera en Lugarejos, pero nos llama la atención como el locero José Suárez también elaboró tejas, hecho verdaderamente insólito.



El informante José Cubas, Lugarejos. Foto: Autor. 2009.

X. INICIO Y DESAPARICIÓN DE LA ACTIVIDAD LOCERA





“La ciencia constituye una de nuestras mejores armas para cuestionarnos las ideas establecidas”.

Robert M. Sapolsky.

Hasta ahora, no hemos podido localizar ningún documento escrito anterior al siglo XX que haga mención explícita a la existencia de esta actividad locera en Lugarejos, Artenara. Todo lo contrario, de cómo sucedió en trabajos anteriores sobre la alfarería en Tunte, en San Bartolomé de Tirajana (Zamora y Jiménez, 2004) y en Hoya de Pineda, en Santa María de Guía y Gáldar (Zamora y Jiménez, 2008), donde aparecieron los términos de locera/o y alfarero en diferentes documentos. En las fuentes escritas consultadas, para las personas estudiadas, los oficios que quedaron registrados son los de jornalero y en menor medida casi testimonial, el de labrador. Esta realidad fue un reto más a la hora de recuperar la historia de este centro locero, desde su probable origen hasta su desaparición, lo que abrió toda una serie de interrogantes que hemos intentado resolver en este complejo capítulo.

10.1. Sobre el probable origen

La hipótesis sobre el inicio de la actividad alfarera en Lugarejos, que aquí planteamos, es una mezcla de datos que se basan en informaciones dispares. Algunas de estas fuentes son más firmes que otras, pero todas presentan un contenido siempre analítico y en la medida de lo posible, contrastado. En cuanto a la procedencia de la actividad alfarera en Lugarejos, hemos visto que existen algunos indicios de relación con el centro locero de Hoya de Pineda (Santa María de Guía y Gáldar), pero tenemos que matizar que no hemos podido localizar un vínculo claro y directo entre ellos. Damos por hecho que este no es un tema cerrado y está abierto a nuevos planteamientos³⁵ que pueden confirmar esta teoría que

exponemos o, por lo contrario, abrir otras vías de investigación sobre el origen de la actividad locera en Lugarejos. La tradición oral apunta a “Las Eras” o a su entorno como el primer lugar donde se desarrolló esta actividad.

10.1.1. Francisco Escolar y Serrano

La primera prueba en la que basamos nuestras conjeturas se la debemos a Francisco Escolar y Serrano, que recogió datos de gran interés para el conocimiento de la loza tradicional, entre 1793 y 1806. Este autor solo cita para Gran Canaria en ese periodo de tiempo la existencia de solo dos centros loceros, La Atalaya en Santa Brígida y el de Moya³⁶ para Gran Canaria (Zamora y Jiménez, 2004, p. 59). Este argumento coincide con los datos que disponemos en la actualidad sobre la actividad alfarera en Gran Canaria. Es muy probable que este autor no cite los otros centros loceros porque todavía no se habían creado, entre ellos el de Lugarejos.

Llegados a este punto, después de haber estudiado los centros loceros de Gran Canaria, nos planteamos la siguiente cuestión: ¿Por qué no sucedió en Lugarejos lo mismo que hemos detectado en otras localidades alfareras de esta Isla, respecto a su origen? Como ya hemos demostrado en anteriores trabajos, a finales del siglo XVIII y principios del XX, algunas personas procedentes de La Atalaya de Santa Brígida fundan nuevos alfares en otras localidades, estos son los casos de Moya (finales del XVIII), Santa Lucía de Tirajana (en torno a 1810), La Aldea de San Nicolás (entre 1808 y 1813), Tunte en San Bartolomé de Tirajana (entre 1828 y 1838) (Zamo-

35. Estos planteamientos pueden venir por la aparición de nuevos documentos tantos escritos como arqueológicos.

36. En el estado actual de las investigaciones, sabemos que en Moya existió una actividad alfarera, no muy importante, procedente de La Atalaya de Santa Brígida, que comienza a finales del siglo XVIII y finaliza en los años treinta del siglo XIX, ya en 1836 había desaparecido la ocupación locera en esta localidad (trabajo inédito).

ra y Jiménez. 2004) y Hoya de Pineda, en Santa María de Guía y Gáldar, (en los primeros años del siglo XIX). También demostramos que personas, esta vez de Hoya de Pineda, crean nuevos centros productores de loza de identidad menor: La Aldea de San Nicolás (a principios del siglo XX), Tasarte, La Aldea de San Nicolás (alrededor de 1914) y el de La Montaña en Santa María de Guía (en los años cuarenta del siglo XX) (Zamora y Jiménez. 2008).

El estímulo principal, al igual que las otras localidades mencionadas en el párrafo anterior, que permitió el desarrollo de la alfarería en Lugarejos, fue el crecimiento demográfico del municipio de Artenara y sobre todo de los diferentes núcleos de población establecidos en Barranco Hondo, en gran parte perteneciente al municipio de Gáldar. Según las fuentes analizadas, este emplazamiento desde finales del siglo XVIII y principios del XX era el foco principal de población, incluso superior al de Acusa y Artenara (pueblo).

10.1.2. Los antecedentes familiares de las loceras

Otra probable prueba lo constituyó el estudio de los antecedentes familiares de las loceras estudiadas, pilar básico en nuestras conjeturas. La relación directa o indirecta con la figura del nombrado José Suárez de las diferentes sagas familiares que desarrollaron esta labor alfarera en Lugarejos, nombres de personas que a lo largo de esta obra hemos ido conociendo. Ellas/os son las/os auténticas/os protagonistas de esta historia, algunas de estas personas las conocimos y entrevistamos, otras, sin embargo, supimos de su existencia a través de la información oral y escrita. Nombres y recuerdos que rescatamos del olvido. Las fuentes manuscritas conservadas en los Archivos

Parroquiales fueron esenciales para complementar sus datos biográficos en esta historia de los olvidados.

En este sentido, lo primero que realizamos fue una relación nominal basada en las fuentes orales de las loceras anteriores a los años sesenta del siglo XX, recogimos el máximo de datos biográficos de estas personas, para luego seguir su rastro en los archivos parroquiales. El siguiente paso fue realizar grupos numerados precedidos de la palabra “locera”. Estos conjuntos los formamos siguiendo diferentes criterios, ya sean cronológicos, de localización, de parentescos, etc. Esta metodología nos permitió obtener mejores resultados de forma ordenada para su estudio posterior. Estos grupos de loceras que hemos elaborado, no responden a unidades familiares independientes, ya que entre estos colectivos existen lazos de parentesco. Al final hemos logrado un total de 15 grupos, que quedaron formados así:

Locera. 1. María Daniela Rodríguez Cabrera, de Las Gambuesas.

Locera. 2. Ana Eulogia Viera González, de La Abejerrilla.

Locera. 3. Justo Cubas Cubas, de Las Eras.

Locera. 4. Virginia Díaz Pérez.

Locera. 5. Antonia Calcines Díaz, conocida como Las Felipas, de Las Eras.

Locera. 6. Teresa Dolores Suárez Molina, conocida como La Ciega, de Las Eras.

Locera. 7. Rosalía del Pino Suárez Díaz, del Paso Alto.

37. Un hecho que nos llamó la atención fue que, para distinguir los nombres de los hombres homónimos, los informantes ponían en ocasiones después del nombre del marido, el nombre de su mujer, pero masculinizado, por ejemplo: Juan Tereso, Juan Catalino, etc.

Locera. 8. Adelfina Dolores Cubas Pérez, de La Joyeta (La Hoyeta).

Locera. 9. Ángela Cubas Gil.

Locera. 10. Catalina Cubas Cabrera, de Las Eras.

Locera. 11. Dolores Suárez Ramos, de Las Eras.

Locera. 12. Teresa Ramos Ramos, conocida como Teresa La Chica, de Las Eras.

Locera. 13. María Ramos Cabrera, conocida como Mariquita San Pedro, de La Joyeta (La Hoyeta).

Locera. 14. Manuela Santana Cabrera, de Las Gambue-
sas.

Locera. 15. Petronila Suárez Medina, de Las Eras.

“Las Joyetas (Las Hoyetas) era donde yo vivía, más arriba vivía Mariquita Sampedro Ramos; Romalda³⁸ que también hacía (hacía) loza, que era mi suegra. La madre Cha María San Martín también hacía loza; una tal Catalina; una tal Teresa la Chica. Todas esas loceras eran antiguas, Pancho Viera, Lola Ramos; hacía loza una tal María Guía que era mujer de un primo mío. Hacía loza Francisca Viera y Juana Viera que eran hermanas; Catalina Cubas; también hacía loza Lola Cubas” (Santiago Cubas Cubas, 88 años, Lugarejos. 2010).

“Cha Rosalía trabajaba muy bien; esa Lola, la nieta trabajaba muy bien, era una locera fina. Francisca Viera, ella era Francisca González García, pero como se casó con uno que era Vie-

ra, le decían Francisca Viera, trabajaba muy fino, era cumplidora. Una hermana de Juana también era una locera fina. Manuela Santana hija de Cha Zaragoza la que hablaba con los muertos” (Justo Cubas Cubas, 86 años, Telde. 2001).

“Las loceras más viejas que recuerdo eran mis tías, mi madre, mi suegra, que se llamaban: Daniela, Teresa la Ciega, Teresa la Chica, Romalda, las Felipas” (Miguel González Díaz, 95 años, Lugarejos. 2018).

“Me acuerdo de las loceras viejas, María San Pedro, otra Romaldita, otra Gabriela, otra Juana, otra Francisca, otra Teresa La Chica, otra María Guía, otra Lola, otra Teresa” (Luisa Reyes Santana, 87 años, Lugarejos. 2009).

Como ya comentamos, la figura de José Suárez fue la clave de nuestra hipótesis sobre la probable aparición de la actividad alfarera en Lugarejos, como ya veremos a partir de una serie de datos que iremos exponiendo. Este personaje que fue locero y tejero, como así hemos podido documentar por la tradición oral. Sobre su biografía averiguamos que nació en Tejada en 1830, dato obtenido de su partida de bautizo donde reza que sus padres son vecinos de Artenara (APNSST. LB 8. F 223. 8-VIII-1830). En la documentación consultada en la parroquia de Artenara localizamos que su padre era de Teror y su madre de Artenara, como escribió en su momento, el párroco de Artenara, Pedro González en la partida de matrimonio de sus progenitores. Entre otras cosas dice lo siguiente:

“En la Iglesia Parroquial del Apóstol San Matías de este lugar de Artenara a ocho de noviembre de mil ochocientos veinte y seis años yo el párroco abajo firmado casé velé Infacie Ecclesie

38. El nombre Romalda o Romaldita, que aparece varias veces en el texto, es Romualda.

a Salvador Suárez natural de Teror y vecino de este pueblo e hijo legítimo de Antonio Suárez y de María del Pino González con María Rafaela Ramos natural y vecina de este pueblo e hija legítima de José Ramos y de María Nieves...” (AP SMA. LM. F 8. 12-XI-1826).

Hecho que pudimos comprobar, en el Archivo Parroquial de la Basílica del Pino, donde pudimos documentar el matrimonio de sus abuelos paternos, que fue redactada por el párroco, Juan Gabriel González, dice entre otras cosas:

“Antonio Rafael Suárez hijo legítimo de Lorenzo Suárez y Catalina Quintana y María del Pino Suárez hija legítima de Salvador González y de María Suárez todos vecinos de este lugar en Valleseco³⁹” (APBPT. L M 5. F159Vº. 10-VIII-1797).

Como estamos planteando la actividad locera, ésta pudo llegar a Lugarejos con José Suárez a través de sus matrimonios, su primera mujer Gerónima Díaz, de 27 años natural de Guía, donde contrajeron matrimonio en 1853. El párroco Francisco Bernardo Guerra redactó lo siguiente:

“En la iglesia Parroquial de María Santísima de Guía a diez y ocho de julio de mil ochocientos cincuenta y tres, yo el párroco infrascrito habiendo pedido las diligencias de estilo y tres proclamaciones que dispone el Santo Concilio de Trento, tanto en esta parroquia como en la de

Artenara, y no resultado impedimento alguno casé y velé infacé a las ocho de la mañana a José Antonio Suárez de estado soltero natural y vecino de Artenara, hijo legítimo de Salvador Suárez y de María González, con Gerónima de estado soltera natural y vecina de esta Villa, hija legítima de Juan Díaz y de María Gil profesión jornaleros residencia en el Lugarejo jurisdicción de Artenara...” (APSMG. LM 10. F 19. 19-VII-1853).

En 1860, José Suárez, compra un trozo de terreno en Lugarejos a los herederos de Juan Jiménez Jorge, en el “Lomito de Las Eras”, que linda al naciente con propiedades de Juan Calcines, según reza RPPJG, libro 17 de Artenara, finca 706, fol. 55, año 1897 (en Luján y Ortega, 2008, p. 327). Este Juan Calcines es el padre de la locera Antonia Calcines Díaz, madre de las alfareras conocidas como “Las Felipas” (Locera 5).

Gerónima Díaz, nació en la Villa de Santa María de Guía en 1826.

“En la iglesia Parroquial de María Santísima de Guía, en cinco de octubre de mil ochocientos veinte y seis años, yo D. José Antonio Rivero... bauticé puse óleo y crisma, a Gerónima que nació el día último de septiembre próximo pasado, hija legítima de Juan Díaz y María Gil naturales y vecinos de dicha villa. Abuelos paternos Francisco Díaz y Josefa Santiago. Abuelos maternos Cristóbal Gil y Josefa Jiménez...” (APSMG. LB 15. F 2. 5-X- 1826).

Gerónima Muere en Lugarejo catorce años después de su matrimonio con 41 años de edad, “pobre, murió ab intestato” (sin testamento). Hasta el momento actual no hemos encontrado ninguna conexión de Ge-

39. Hasta el siglo XIX (1842-439) fue un pago perteneciente a Teror. Y la iglesia dedicada a San Vicente Ferrer no se convierte en parroquia hasta 1846. Valleseco por estos años tenía un vínculo social y económico con Artenara, durante mucho tiempo era el lugar hasta donde llegaba la carretera.

rónima Díaz con la actividad locera. En su partida de defunción podemos leer:

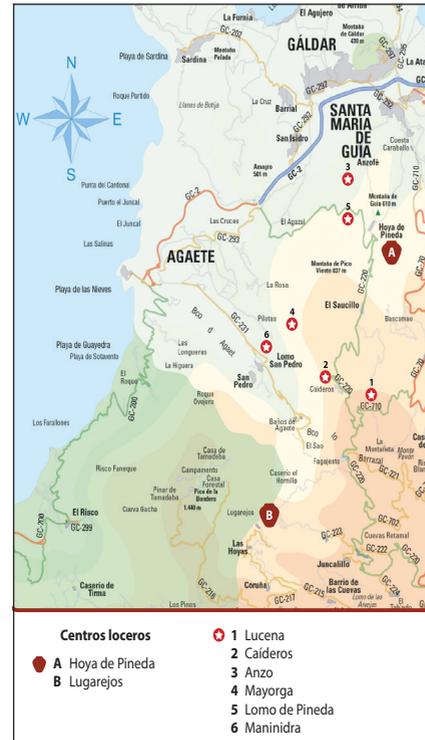
“En el pueblo de Artenara Diócesis de Canarias a diez y nueve de noviembre de mil ochocientos sesenta y siete: yo el infrascrito Cura Párroco, mandé a dar sepultura eclesiástica al cadáver de Gerónima Díaz de treinta años⁴⁰ de edad. Casada con José Suárez Jornalero, hija legítima de Juan Díaz y de María Gil jornaleros naturales de la villa de Guía y vecinos de este pueblo era pobre, murió ab intestato. Recibió los sacramentos. Se le hizo entierro de cuarta clase. Falleció ayer diez y ocho del corriente (...)” (AP SMA. LD S. F 19. 19 -XI-1867).

Es el segundo matrimonio de José Suárez con Josefa Molina el que abre la puerta de buena parte de nuestros planteamientos. Algunas fuentes orales apuntaban a que Josefa fue locera:

“Cha Pepa Molina era locera de las primeras, como su marido José Suárez. Yo la conocí viejecita, ella usaba un sombrero negro y llevaba una cañita de bastón” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

José Suárez contrae nupcias en 1869, en la parroquia de Santiago Apóstol de Gáldar, con Josefa Molina. Josefa en su partida de matrimonio aparece viviendo en Maninidra:

“En la Villa de Gáldar Diócesis y provincia de canarias a trece de Diciembre de mil novecientos sesenta y nueve, yo el infrascrito Cura Benefi-



Desplazamientos de la familia de Josefa Molina.

ciado propio de la Parroquia matriz del Apóstol Santiago el mayor, casé por palabras de presentes a José Suárez, viudo de Gerónima Díaz Gil, labrador, de edad de treinta y nueve años, e hijo legítimo de Salvador Suárez y Rafaela Ramos, todos naturales y vecinos del pueblo de Artenara; con Josefa Molina, soltera, dedicada a los quehaceres domésticos, de edad de veintidós años, e hija legítima de Felipe Molina e Isidora Jiménez, de esta naturaleza y vecindad en el punto denominado Maninidra; habiendo precedido todos los rituales y requisitos para la validez de este contrato sacramental, siendo testigos D.

40. En realidad, Gerónima Díaz tenía 41 años cuando falleció.

José Galindo y D. Isidoro Martín, solteros ministros de la Parroquia con otros de esta naturaleza y vecindad. Y para que conste lo firmo. Santiago Sánchez” (APSG. LM 9. F 22vº y 23rº.13- XII-1869).

Datos de interés en esta búsqueda fueron que los abuelos maternos de Josefa, Gregorio Jiménez y María Antonia Suárez eran naturales de la zona de San José del Caidero (Gáldar). Este matrimonio, según las diversas fuentes manuscritas consultadas, vivió a lo largo de su vida en diversas localidades que las conocemos gracias a las partidas de bautizos de algunos de sus hijos. Así vemos que en 1785 nace su hija Dorotea María de La Concepción en el Caidero, en 1787 su hija Antonia nace en el pago de Anzo, relativamente cerca del centro locero de Hoya de Pineda, en 1788 su hijo Francisco nace en Mayorga, su hija Bernarda nace en 1790 en la Cuesta del Lomo de Hoya de Pineda, otro hijo llamado Juan nació en 1792, también en el Lomo de Pineda, en 1794 nació María en el mismo lugar de Lomo de Pineda, en el Lomo de Pineda en 1796 nació Gregorio, María Teresa nació en 1799 en el Lomo de Hoya de Pineda, en 1801 nació Josefa esta vez en Mayorga y en 1806 nace Isidora, la madre de Josefa Molina sin especificar el lugar de nacimiento. El Párroco Francisco Herrera redacta en la partida de bautizo de Josefa:

“En la Iglesia Parroquial de María Santísima de Guía a veinte y nueve de Agosto de mil ochocientos cuarenta y siete años, yo el Párroco infrascrito Bauticé puse óleo y Crisma a Josefa que nació el veinte y uno del mismo mes a las seis de la tarde hija legítima de Felipe Molina y Isidora Jiménez naturales parroquianos de esta villa vecinos en la de

Gáldar en Maninidra, abuelos paternos Juan Molina y María Candelaria Moreno difuntos, maternos Gregorio Jiménez y María Antonia Suárez difuntos todos naturales de esta expresada Villa fue su padrino Pedro Molina hermano de la Bautizada quien fue advertido del nuevo parentesco espiritual y demás obligaciones contraídas de todo de lo que doy fe y firmo”. (APSMG. LB 18. F 115vº. 29-VIII-1847).

Josefa Molina falleció el 18 de abril de 1936 y fue sepultada en el pueblo de Artenara al día siguiente, su partida de defunción redactada por el párroco Miguel Díaz Sánchez reza lo siguiente:

“...dar sepultura eclesiástica al cadáver de Josefa Molina Jiménez, viuda de José Suárez Ramos. Falleció ayer en “Lugarejos” a las dos de la mañana de ochenta años de edad, dejó por hijos María, Felipe, Juan, José, Pedro, Salvador, Lorenzo, Guillerma, Anselmo y Teresita. Recibió los sacramentos de Penitencia Comunión y Extremaunción. No testó...se le dio sepultura transcurrido el tiempo debido. De que como párroco certifico, hija de Felipe Molina e Isidora Jiménez” (APSMA. LD 7. F 142rº, 19-IV-1936).

“Guillerma Suárez era locera como la madre, se llamaba Cha Pepa Molina. Yo creo que todas las hermanas de la Ciega fueran loceras, el padre las enseñaba, Guillerma Suárez, María Suárez que yo no la conocí. Una tía mía le compró la cueva a Guillerma Suárez, que estaba casada con Patricio Gil del canto arriba de Lugarejos, que le llaman El Almendro. La cueva de Guillerma

está por allá de la Artesanía. Guillerma se marchó p'Agaeete (para Agaete), puso un trinché, antes de llegar a los Llanos de Agaete o en Guía no me acuerdo, porque en Guía había un batallón. Antes le decían un trinché a una cantina” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

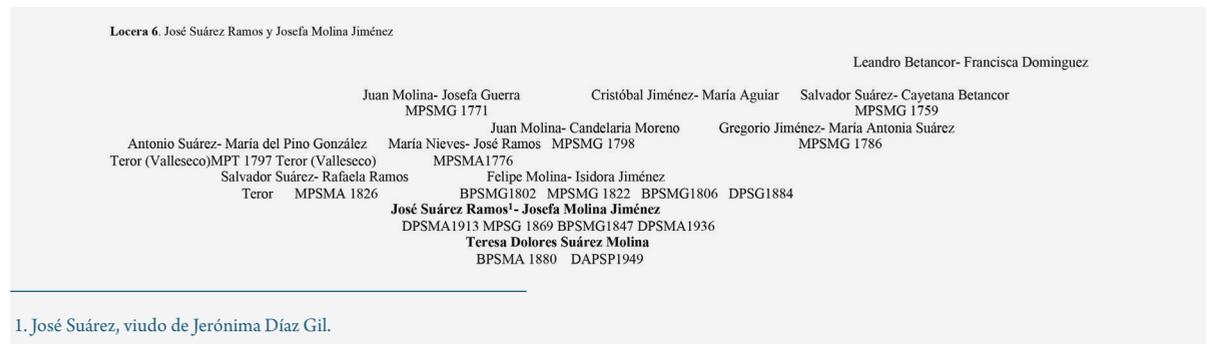
El locero José Suárez muere en enero de 1913 en Lugarejos, según recoge su partida de defunción redactada por el Párroco Miguel Díaz y entre otras cosas reza lo siguiente:

“En el pueblo de Artenara Diócesis y provincia de Canarias a treinta y uno de enero de mil novecientos trece yo el infrascrito cura, mandé a dar sepultura eclesiástica el cadáver de José Suárez Ramos, casado en segundas nupcias con Josefa Molina de ochenta años de edad, hijo legítimo de Salvador Suárez y Rafaela Ramos. Falleció ayer en el Lugarejo de enfermedad natural, a las tres de la tarde. No testó. Se le hizo oficio de cuarta clase. Dejó por hijos

a María, Felipe, José, Anselmo, Juan, Teresa, Guillerma, Lorenzo...” (AP SMA. LD 6. F 290. 31-I-1913).

Los padres de Josefa Molina, vivieron en los pagos de Maninidra (Gáldar) y El Caidero (Gáldar), según hemos documentado gracias a las partidas de bautismo y matrimonio de sus hijos: Anselmo en 1841 en Maninidra, Josefa en 1847 en Maninidra, María Candelaria 1853 en El Caidero (Gáldar). La actividad locera comienza en Hoya de Pineda en los primeros años del siglo XIX. Existe una conexión de proximidad geográfica de los antepasados de Josefa Molina con Hoya de Pineda.

Una de sus hijas, Teresa Dolores Suárez Molina (Locera 6) que era conocida como la “Cieguita o la Ciega”, ya que era invidente, fue la locera más emblemática de Lugarejos. Teresa perdió la vista en la adolescencia, pero eso no fue obstáculo para seguir desempeñando su labor alfarera con una calidad extraordinaria, según reconocen todos los que la conocieron.



“La Ciega jacía (hacía) de todo, le ponía los adornos y todo lo que no alisaba y lo decorábamos nosotros, porque no veía, pero las asas, los pitorros, las costillas, los picos, eso lo ponía

ella. Ella jacía de (hacía) todo tipo de loza. Ella aprendió con el padre que también era locero, después cuando la muchacha llegó a doce años, había una enfermedad que le llamaban punta

clavo y se le pegó en un ojo y se lo vació. Siguió con el padre, cuando llegó p'allá pa (a) los quince años se le pasó al otro y también se le vació y se quedó ciega total, con las dos cuevas en los ojos y siguió y siguió y fue una buena alfarera, una buena locera que es como se decían en aquel tiempo” (Justo Cubas Cubas, 86 años, Telde. 2001).

La Cieguita nació en Lugarejos, el 17 de diciembre a las cuatro de la tarde del año de 1880, y fue bautizada el veinte del mismo mes en la Parroquia de San Matías en Artenara. Hija legítima de José Suárez Ramos de Artenara y Josefa Molina Jiménez natural de Gáldar. La profesión de sus padres que aparece en su partida de bautismo para ambos progenitores es la de jornaleros, fueron sus padrinos Miguel Suárez y Candelaria Molina, naturales y vecinos de Gáldar (APSMA. LB 8. F 193 r.º. 27-XII-1880).

“La Ciega hacía la loza porque en su tiempo hacía loza desde chiquilla, esa era la práctica que tenía. Aprendió con su padre y la madre desde chica. La Ciega empezó con el padre y la madre y las hermanas. También tenía dos hermanos. Le dio punta de clavo y se quedó cieguita y por la práctica que tenía desde niña se quedó haciéndola igual pero no tan rápida” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

Otra locera que practicó este oficio un tiempo, conocida por María Guía, era hija de Lucas Suárez y Fermina Calcines, casados en Lugarejos en 1886 (APSMA. LM 4. F 110vº. 5-IV- 1886). Lucas era hermano de Rosalía Suárez (locera 7)

“La que le traía el barro y la leña era la sobrina, que era también locera, la hacía igual y se llamaba María Guía Suárez” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

María Guía se casó en Artenara, el 18 de diciembre de 1918, con Agustín Suárez Medina. Su partida de bautizo, entre otras cosas dice:

(...) bauticé solemnemente a una niña que nació en Lugarejos el quince del mismo mes como a las ocho de la noche, a quien puse por nombre María Guía hija legítima de Lucas Suárez y Fermina Calcines (...), abuelos paternos José Suárez natural de Tejeda y de esta vecindad y Gerónima Díaz, difunta y natural de Guía; maternos Juan Calcines y Catalina Díaz de esta naturaleza y vecindad (...)

(APSMA. LB 5. F 5vº. 22-VIII-1894).

La Cieguita vive en Lugarejos aproximadamente hasta el año 1946, luego por enfermedad se traslada a vivir con una sobrina a la Isleta, en Las Palmas de Gran Canaria, concretamente a la calle Faro n.º 122, donde vende números de ciegos un tiempo. Muere en la Isleta (Las Palmas de Gran Canaria) el 24 de noviembre de 1949 a las tres y media de la mañana, en su partida de defunción reza que tenía 66 años (APSP. Libro Defunciones. N.º 1, folio 165 v.º. 24-XI-1949), pero en realidad la edad que tenía cuando falleció era de 69 años, tan solo a un mes de cumplir los 70 años.

“Cuando llegó la carretera en el año cuarenta y nueve, estaba yo en el cuartel, por allí, por el camino del Valle subían los encargados y los pagadores, subían en mulos y ya en el año treinta. Bajo por ahí un obrero con un porrón hecho de barro de Lugarejos que fue a trabajar. Allí no había sino las casas de los medianeros con los te-

41. El glaucoma agudo o “dolor del clavo” es una enfermedad ocular que se presenta de forma súbita con un gran aumento de la presión intraocular y un fuerte dolor, pudiendo causar la ceguera en pocas horas.

chos de planchas de zinc, una tenía el techo de tejas, casas de piedra y barro. Uno de los cortijos era de una tía y otro lo compró él, Samsó el amo de los Pinares de Tirma, de los Morales, este cortijo se llama Los Álamos. Ese porrón de Lugarejos llegó a las manos de su mujer y preguntó - ¿Esto es hecho a molde? -;No esto es hecho a mano de una ciega de Lugarejos!- - ¡Como va ser de una ciega!- - ¡Se lo digo que es así está en Lugarejos!- Entonces dijo ella - ¡Tengo que verla!- Vino con el arriero que era del Valle, se llamaba José y le decían el Blanco. Lo conocí yo. Bajó por allí la mujer de Samsó, vio lo que tenía jecho (hecho) de toda clase y empezó por escudillas, por jarros p'agua (para agua), por cafeteras, mira de todo lo que tenía jecho (hecho). La sobrina le sacó el barro, ella asentada - Hágame esta pie-

za!- y ella mirando de manera, todo lo que hacía, la Ciega le hizo una pieza. Se desengañó y se dio cuenta que la Ciega hacía la loza. Al macharse la mujer de Samsó le dejó cinco duros, sabes lo que era cinco duros en aquel tiempo” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

Otra destacada locera fue Rosalía del Pino Suárez Díaz (locera 7), hija del primer matrimonio de José Suárez con Gerónima Díaz Gil. Esta locera vivía en Paso Alto, pudimos documentarla gracias a la información oral. Con ella comienza una saga de loceras nacidas en Lugarejos. Cuando muere su madre, Cha Rosalía tan solo contaba con 12 años. Asimismo, pensamos que la tradición alfarera pudo adquirirla a través de la segunda mujer de su padre, Josefa Molina y de su propio padre, José Suárez. El párroco Manuel Jiménez escribió:

Locera 7. Rosalía del Pino Suárez (Paso Alto).

Domingo Ramos -María Felipa Armas Salvador Nieves-Felipa Suárez

Antonio Suárez- María del Pino González Teror (Valleseco) MPT 1797 Teror (Valleseco)	José Ramos- María Antonia Nieves Suárez MPSMA 1776	Francisco Díaz- Josefa Santiago ¹ Cristóbal Gil - Josefa Jiménez MPSMG 1782
Salvador Antonio Suárez- Teror	María Rafaela Ramos MPSMA 1826 BPSMA1795	Juan Díaz Santiago - María Gil Jiménez Guía MPSMG 1819 Gáldar
José Antonio Suárez- Jerónima Díaz Gil		
Tejeda MPSMG 1853 Guía		
Rosalía del Pino Suárez Salvador Cubas- Petronila Cubas BPSMA 1855		
Teresa Suárez- Juan Cubas Cubas Juan Cubas Delgado- Ana Cubas		
María Dolores Cubas Suárez BPSMA 1909	María Agustina Cubas Suárez- Juan Cubas Cubas BPSMA1911	MPSMA 1940

1. En 1786 viven en el pago del Saucillo.

“En la Iglesia Parroquial del Apóstol San Matías del lugar de Artenara a diez de septiembre de mil ochocientos cincuenta y cinco. Yo el infrascrito cura Bauticé puse Óleo y Crisma a Rosalía del Pino, que nació el cuatro de dicho mes, hija legítima de José Suárez y Gerónima Díaz. Abuelos paternos Salvador Suárez y Rafaela Ramos; maternos Juan Díaz y María Gil vecinos de este pueblo (...)” (APPSMA. LB 6. F 44vº. 10-IX-1855).



La locera María Dolores Cubas Suárez.

“Esta laja que asoma aquí es antigua, es de Lugarejos, era de una locera que yo no conocí que se llamaba Cha Rosalía Suárez ... Cha Rosalía trabajaba muy bien, esa Lola la nieta trabajaba muy bien, eran unas loceras finas” (Justo Cubas Cubas, 86 años, Telde, 2001).

Teresa Suárez Cubas (locera 7) era conocida como “Teresa la de Rosalía” ya que era hija de la anterior locera, se casó con Juan Cubas Cubas, natural de Fagajesto, este emigró para Cuba con un hijo pequeño del mismo nombre para nunca regresar. Teresa murió en un accidente fortuito en su vivienda en Paso Alto. Esto fue lo que nos comentaron al respecto:



“Lisadera” que perteneció a la locera Rosalía del Pino Suárez. Telde. Foto autor. 2009.

“Yo tenía una tía política que se llamaba Teresa Suárez, casada con un hermano de mi padre que se llamaba Juan Cubas Cubas que hacía loza de barro. Ellos vivían en Lugarejos, todavía recuerdo cuando murió. Yo tendría 12 años, se subió a una silla para dar la vuelta al queso, se cayó y se mató. Mi padre también tenía otra hermana que vivía en El Hornillo” (Felipe Cubas Medina, 90 años, Fagajesto, 2012).

“Ella se quedó haciendo loza y un saquito de carbón, murió en una víspera de carnaval. Estaban las hijas trabajando en Gáldar o Agaete, trabaja-

ban en almacenes, venían las hijas a disfrutar los carnavales”. (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

Teresa Suárez tuvo dos hijas también loceras María Dolores Cubas Suárez nacida el cinco de abril 1909 (APSMA. LB 10. F 303. 11-IV-1909), en Lugarejos y María Agustina Cubas Suárez, nacida el cuatro de agosto de 1911 en Lugarejos (APSMA. LB 10. F 403. 11-VIII-1911). Esta última vivió en Paso Alto, contrajo matrimonio con Juan Cubas Cubas (APSMA. LM 5. F 107vº. 23-X-1940), hermano del locero Justo Cubas (locera 3). Se marcharon de Lugarejos para La Aldea, aproximadamente en 1947 para trabajar en los tomates. Abandonando definitivamente la loza. Esto nos comentó al respecto Justo Cubas, hijo de la locera: “Primero cuando nos vinimos de Lugarejos vivimos en la presa, donde le dicen Los Pelaillos, después de allí vinimos al Salao y de allí a Los Joyetes (Los Hoyetes), trabajando con tomates” (Justo Cubas Cubas, 66 años, Lugarejos. 2011).



La locera María Agustina Cubas Suárez y su marido Juan Cubas Cubas.

Petronila Suárez Medina (Locera 15). Petronila, también fue una locera destacada que vivía en Las Eras.

“Petronila hizo mucha loza yo iba mucho a ayudarla, antes había mucha unión, era muy buena persona” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos, VI-2011).

“El marido se llamaba Juan Daniel, de Telde en Barranco Hondo. No tuvo hijos, pero criaron a una sobrina llamada Victoriana, hija de su hermano Agustín Suárez y de María Guía. En la partida de matrimonio de Petronila reza:

“En el pueblo de Artenara, Diócesis y provincia de Canarias, a dos de julio de mil novecientos trece, yo el infrascrito cura, casé (...) a Juan García Pérez de veinte y un año de edad, hijo de Antonio García y de Antonia Pérez natural de

Locera 15. Petronila Suárez Medina.

Sebastián Suárez- María Ramos José Medina- Romalda Martín
Agaete Agaete Agaete Agaete

Isidoro Suárez- Victoriana Medina Antonio García- Antonia Pérez
Agaete Agaete Agaete Guía

Petronila Suárez Medina- Juan García Pérez
Agaete MPSMA 1913 Agaete

Agaete y el primero y la segunda de Guía y vecinos de esta parroquia, con Petronila Suárez Medina, también soltera hija legítima de Isidoro Suárez y Victoriana Medina naturales y vecinos de este pueblo (...) (AP SMA. LM 4. F 272rº -273vº. 2-VII-1913).

En el nacimiento de una de las hermanas de Petronila, llamada Juana Suárez, se pone de manifiesto la procedencia de Agaete de sus padres y abuelos, por lo tanto, ella tuvo que aprender el oficio de su cuñada María Guía o de sus vecinas loceras. Sus padres vivieron en Tirma, donde nacieron todos sus hijos.

“En el pueblo de Artenara (...), a veinte y dos de marzo de mil ochocientos noventa y uno (...), bauticé solemnemente a una niña que nació en Tirma el diez y ocho del mismo mes como a las cinco de la mañana a quien puse por nombre Juana Bautista hija legítima de Isidro Suárez y Victoriana Medina naturales y casados en Agaete y de esta vecindad. Abuelos paternos Sebastián Suárez y María Ramos difuntos y naturales de Agaete; maternos José

Medina y Romalda Martín de aquella naturaleza y vecindad (...)” (AP SMA. LB 9. F 82. 22-III- 1891).

Otro grupo importante de loceras emparentadas con las anteriores, fueron las conocidas como “Las Felipas” (locera 5) debido al nombre de su padre Felipe Suárez. Al menos cuatro de estas hermanas elaboraron loza; Faustina, Antonia, María y Teresa Suárez Calcines. La madre de estas loceras, Antonia Calcines Díaz también fue alfarera, era hija de Juan Calcines y Catalina Perera, estaba casada con el nombrado Felipe Suárez Molina en Lugarejos, en 1893 (AP SMA. LM 4. F 143vº. 11-X-1893). Felipe era hijo de los loceros José Suárez y de su segunda mujer Josefa Molina (Cha Pepa). Probablemente aprendiera el oficio por la rama familiar de su marido y ellos a su vez enseñaron a sus hijas.

Locera 5. Antonia Calcines Díaz.

Manuel Díaz- Catalina Medina Salvador Rodríguez- Antonia Lorenzo Salvador de Cubas- Ana Nieves José Mateo de Vega- **Josefa Benítez**
 Agacte Agacte Agacte
 Ana M^a. Calcines Francisco Díaz- María Rodríguez Jerónimo Cubas- Juana Mateo José A. Cabrera- María D. Cabrera
 MPSMA1819 MPSMA1839 Agacte
 Juan Antonio Calcines- Catalina Díaz (Perera) **José Suárez- Josefa Molina Jiménez** **Rosalía del Pino Suárez** José A. Cubas¹- Francisca Cabrera
 MPSMA1860 MPSG 1869 BPSMG 1847 DPSMA1936 BPSMA 1855 MPSMA 1880 BPSMA 1860
Antonia Calcines Díaz- Felipe Suárez Molina Antonio Suárez- **Catalina Cubas Cabrera**
 MPSMA 1893
M^a. Antonia Suárez Calcines- Antonio Suárez Cubas
 MPSMA 1932

José Suárez- Jerónima Díaz Juan Calcines- Catalina Perera
 Tejada MPSMG 1853 Guía MPSMA1860

Lucas Suárez- Fermina Calcines Isidro Suárez-Victoriana Medina
 Agacte Agacte

María Guía Suárez- Agustín Suárez
 BPSMA 1894 MPSMA 1918

1. Se casa de nuevo en dos ocasiones en 1892 con María González hija de José González y María Mateo y en marzo de 1893 con María Dolores Gil Gil de Gáldar hija de Cristóbal Gil Mendoza de Guía y María Gil Rivero de Gáldar.

“(…) bauticé a una niña que nació en Lugarejos el cinco del corriente a las seis de la mañana a quien puse por nombre María Antonia hija legítima de Felipe Suárez Molina y Antonia Calcines Díaz, casados en esta parroquia; abuelos paternos José y Josefa; maternos Juan y Catalina (…)” (APSMA. LB 10. F 176rº. 10-II-1905).



La locera Antonia Calcines Díaz.

“Yo recuerdo mi madre haciendo loza todo el día en ella y nosotras éramos pequeñillas y hacíamos

las cosas de la casa y ella siempre en la loza. Mi madre murió de sesenta y tres años ya no estaba haciendo loza, ya estábamos p’al (para el) Sur en los tomateros. Mi madre dejó de hacer loza con cincuenta y pico de años, mis tías sí hicieron loza toda la vida. Ellas, Teresa y María, toda la vida hicieron loza hasta que ya eran viejas, nosotras fuimos a trabajar pa La Aldea, ya después mi madre dejó la loza y ella también se fue” (Eleuteria Suárez Suárez, 77 años, Lugarejos. 2011).



La locera María Antonia Suárez Calcines y su marido Antonio Suárez Cubas.

“Como a Faustina, la hermana de las Felipas, el marido se le fue a la guerra, estaban en (vinieron a) a Aldea, el marido estaba de pastor de vacas y (ella) se tuvo que venir p’ acá (para acá) a escapar (buscarse la vida), con cuatro hijos, tres machos y una hembra, haciendo loza con las hermanas” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).



La locera Teresa Suárez
Calcines.

Otras loceras emparentadas con las Felipas, según la tradición oral, fueron María Guía Suárez y Celia Suárez, Estas hermanas fueron loceras en su juventud, abandonando con el tiempo esta actividad.

“Celia y María Guía dicen que eran loceras y la madre. Ellas llegaron a manejar piedras de lisar y barro, debajo de la casa en cuevas de Cha Ca Lupi y Antonio José que eran los suegros de una tía mía que se llamaba Pino. Lo sé por los antiguos, yo cachorro (joven) se lo oía decir a María Guía: “Cuando yo y mi hermana Celia hacíamos loza”. Vivían,

frente a los salones cerca de Virginia, eran sobrinas de Felipe Suárez, primas hermanas de las Felipas. Mira como viene el cuento contado yo cachorro por María Guía, esto pasó cuando era ella soltera: Un hermano de Virginia que se llamaba Manuel Cornelio, era mataperro (revoltoso), fueron a matar un caballo, el caballo era de uno que se llamaba Manuel Cristóbal, le dieron un golpe al caballo, el caballo cojo casi no llega, salió loco corriendo por ese camino. “Yo y mi hermana Celia haciendo loza sentimos el trote” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

Catalina Cubas Cabrera fue una gran locera, según la tradición oral, casada con el arriero Antonio Suárez (N.1912), hijo de Rosalía Suárez (locera 7) por lo tanto nieto de José Suárez y su primera mujer Jerónima Díaz. Un hijo de Catalina, de nombre Antonio se casó en 1932 con la también locera María Antonia Suárez (locera 5 “Las Felipas”), padres de nuestra informante, Eleuteria Suárez (N.1934). Catalina y Antonio tuvieron también otra hija que se llamó Florentina (N.1914) que se llevó a su madre para la Aldea de San Nicolás, donde murió. Una hermana de Catalina, llamada María Jesús también elaboró loza unos años, casada por primera vez con Juan Santana, que murió dando un tiro (prendiendo la dinamita). Probablemente Catalina y María aprendieron el oficio con la familia de su marido y de las vecinas loceras. La madre de ellas se llamaba Francisca Cabrera, procedía de Las Hoyas, donde no existía tradición locera.

Locera 10. Catalina Cubas Cabrera.

Domingo Ramos- María Felipa Armas Salvador Nieves- María Felipa Armas

Francisco Díaz- Josefa Santiago Cristóbal Gil – Josefa Jiménez José Ramos- María Antonia Nieves
MPSMA1776

Juan Díaz- María Gil Salvador Suárez- María Rafaela Ramos
Teror MPSMA 1826 BPSMA 1795

Jerónimo Cubas Mateo- Juana Mateo José Antonio Cabrera María Dolores Cabrera Jerónima Díaz Gil- **José A Suárez Ramos**
Agacte MPSMA 1839 Guía BPSMG 1826 MPSMG 1853 Tejada

José Cubas Mateo- Francisca Cabrera Cabrera **Rosalía del Pino Suárez Díaz**
MPSMA 1880 BPSMA 1855 DPSMA 1867

Catalina Cubas Cabrera- Antonio Suárez

Florentina de Los Dolores
BPSMA 1914

“Una tía mía y el marido, ella hacía loza desde chiquilla, se llamaba Catalina Cubas y también María Jesús, su hermana, hacían loza todas (las) dos. María Jesús se fue a vivir a Tenoya y de allí se fue a Cuba, donde murió. Catalina y María Jesús eran hijas de la primera mujer de mi abuelo que era de los Cabrera de Las Hoyas, no era locera. Ellas aprendieron de las vecinas” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).



“Lisadera” que perteneció a la locera Catalina Cubas Cabrera. Telde. Foto: autor. 2009.

Ana Eulogia Viera González, Anita Viera, fue de gran ayuda para la elaboración de este trabajo. Alfarera de una calidad extraordinaria. Es el último exponente de otra familia de loceras que vivieron en el “Lomo las Eras, en el Lomo las Pitas y la Abejerilla”. La primera locera de esta familia fue Francisca García que era natural del Hornillo en Agaete, por lo tanto, el oficio lo aprendió en Lugarejos. Francisca se casó con 26 años en Agaete con Matías González de 25 años, natural de Artenara, hijo de Juan González y María García (APAG. LM 7. F 200r.º. 12-IX-1888). Unos años más tarde aparecen viviendo en Lugarejos, como pudimos documentar en la partida de bautizo de su hija Francisca González:

Locera 2. Francisca García Vega.

Juan González -Josefa de Medina Juan Salvador García - Juana Hernández

Miguel García- Agaete	María Vega Agaete	Juan González- MPSMA 1861	María García	Salvador Viera - Agaete	Margarita Armas Agaete	Isidro Gil- Agaete	María Melián
Francisca García Vega - N Agaete DPSMA 1926		Matías González García MPSMA 1888		Antonio Viera Armas- Agaete MPSMA 1892		Francisca Gil Luján	
Francisca González García - BPSMA 1897				Salvador Viera Gil MPSMA 1922			
Ana Eulogia Viera González (BPSMA 13-XII-1928)							

“(…) bauticé solemnemente a una niña que nació en Lugarejos el dos del mismo mes ... a quien puse por nombre Francisca hija legítima de Matías González de esta naturaleza y Francisca García natural de Agaete (...)” (APSMA. LB F. 10-VIII-1889).



La locera Francisca González García y su marido Salvador Viera Gil. Lugarejos. Foto: Ana Viera González.

Francisca García, fallece en Lugarejos en 1926, entre otras cosas dice su partida de defunción redactada por el párroco Miguel Díaz Sánchez:

“(…) Falleció ayer en Lugarejos a las siete de sesenta años de edad. No testó. Recibió los sacramentos de Penitencia, Comunión y Extremaunción. Dejó por hijos Florencio, Miguel, Francisca, Juana y María (…)” (APSMA. LD 7. F 99. 31-I-1926).

Continuaron con la labor locera sus hijas, Juana, María y Francisca, esta última madre de Ana Viera. Anita, al respecto nos comentó: “Yo nací a la entrada del Barranquillo, donde dicen el Lomo de las Pitás. Yo soy la cuarta, me crié con siete hermanos”. Anita Viera nació en Lugarejos el 13 de diciembre de 1928, era hija de la locera Francisca García y de Salvador Viera (APSMA. LB 12. F 44rº. 13-XII-1928). Su tía Juana González, también locera como habíamos comentado, se casa con Guillermo Viera, que elaboraba queseras, habilidad que aprendió de su padre y su otra hermana María Guía, que se casó con Andrés Cubas.



La locera Juana González García y su marido Guillermo Viera Gil.

“Mi abuelo Viera, del Valle de Agaete, y mi abuela del Hornillo de Agaete. Mi abuelo hacía los arados pa muchos sitios, pa todas las Islas, venían a comprárselos a él, también hacía

cestas. Tenía unas cabrillas también, después tenía un terrenillo frente al Hornillo en el Pinar. Llevaba las cabras p'Agaete (para Agaete) y las traía caminando y comiendo por todo el camino. Una vez se le clavó una astilla de una palma una cosa mala en la pierna, estuvo ingresado en Guía un montón de tiempo y se murió. Mi abuela se casó joven y murió joven también, murió de una peritonitis casi llegando a Guía” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos. 2011).

“Mi madre hacía loza y la madre de ella también la hacía, que se llamaba Francisca García Vega” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos. 2011).

“Donde está la artesanía vivían cuatro loceras, la madre y tres hijas, Francisca González García, Juana González García y María Guía González García y la madre Francisca García. Por eso a la hija más vieja le pusieron Francisca como la madre. El padre traía el barro y la leña, Cho Matías” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

“Mi madre ha sido locera de toda la vida, mi tía Juana, mi tía María Guía. A mi tía María Guía la ayudábamos nosotras, ella la hacía hasta la mitad. Ella la banda de arriba no la terminaba, se acostumbró a no ponerlo. Mi tía María Guía que se murió en el Sur, ella nos ayudaba a nosotras a raspar, nos ayudaba a guisar, nos ayudaba a todo. Mi tía Juana arrendía (rendía) poniendo los golletes, mi madre era más paciense (paciente), pero la de mi madre era la loza más bonita que había, no

que la hiciera despacio, sino que mi madre la apareparaba (hacía) bien. Yo venía a Teror y la primera loza que fallaba (se vendía) del puesto era la nuestra, quedaba loza allí y la nuestra hacía dos días que se había acabado. La loza era muy bonita la preparábamos bien, la raspábamos bien, la alisábamos bien, la teñíamos bien, tiene muchas vueltas que dar. Mi madre barría y jacia (hacía) de comer, arreglaba todo y se sentaba jecerla (a hacerla). El trabajo nuestro, era aquel” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos, VI-2011).

“Estas cuevas eran de una tía de mi madre que se llamaba Silvestra, que después se lo compró mi madre. Mi tía tenía una, pegada, allí según coges la casa de mi tía tenía una en la banda pa dentro en la pared. Allí estaba una abejera arriba, donde nosotros teníamos el pajar, arriba estaba la abejera a un lado, por eso se llama La Abejerilla. Un tío de mi padre todos los años le castraba las abejas pa sacar la miel” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos, 2011).

“Por arriba de la Abejerilla, habían terrenos que eran de gente de Barranco Hondo, pero como por allá no tenía subida venían por aquí. Las vacas de los de Barranco Hondo pasaban por mi casa para ir a arar, pero a ellos les correspondía subir al lado de la casa (de) Carmela p’arriba (para arriba) pero los caminos eran muy malos. Eran unos llanos grandes que plantaban trigo y nosotros íbamos a coger jaramagos y todo y cuando veníamos de Juncalillo bajábamos por allí” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos, 2011).

El Padre de Anita Viera estuvo guardando ganado en Guayedra. En el Nomenclátor de 1887 se cita, dentro de las entidades de población de Agaete (NIGE. 1892 y 1895, p.7), la existencia de dos casas de labor en Guayedra de Arriba y 9 habitantes. Esta es una zona tradicional de pastoreo que se remonta a la época indígena.



Antiguos raspadores usados por Justo Cubas. Telde.
Foto: autor. 2010.

“Mi padre tenía cabras y hacíamos queso y lo vendíamos. Mi padre llegó a guardar ganado en Guayedra, donde dicen Las Joyetas (Las Hoyetas). Íbamos todos los días a buscar la leche desde Lugarejos por el Pinar a Guayedra, para hacer queso” (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos, 2011).

La locera Virginia Díaz Pérez (locera 4), era hija de Cornelia María Díaz, que también elaboró loza. Virginia estaba casada con Miguel González García que era tío de Ana Viera (locera 2). Virginia contrae matrimonio en la parroquia de Artenara con Miguel González en 1906 (APSMA. LM 5. F 19. 11-IX-1906). Es probable que aprendieran el oficio con la familia de Miguel. Virginia Díaz era conocida como Virginia la de Cornelia, en referencia al nombre de su madre. Según la información oral, Cornelia murió en las Rehoyas en las Palmas de Gran Canaria.

Locera 4. Cornelia María Díaz.

Manuel Díaz- Catalina Medina Salvador Rodríguez- Antonia Lorenzo

Francisco Díaz Rodríguez- María del Rosario Rodríguez Hernández
MPSMA 1819

Ángela Díaz Rodríguez

Juan González- María García

Miguel García - María Vega

Agate Agate

Cornelia María Díaz
BPSMA1868

Matías González García- **Francisca García Vega**
MPAG 1888 Agate

Virginia Díaz Pérez- Miguel González García
MPSMA 1906

“A Cornelia se la llevó un hijo pa Las Rehoyas, allí murió. El hijo se llamaba Manuel se retiró vendiendo lotería. Puso un cafetín en la calle Lugo, yo no estuve allí pero un tío mío sí estuvo y me lo contó” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).



La locera Virginia Díaz Pérez y su marido Miguel González García. Lugarejos.
Foto: Ana Viera González.

Otra locera destacada fue **Teresa Ramos Ramos**, nacida en Lugarejos el 14 de octubre de 1887 y bautizada en la Parroquia de San Matías en Artenara el 23 del mismo mes. Era conocida por sus vecinos como “Teresa La Chica”, debido a su corta estatura. Los abuelos paternos de Teresa, fueron Juan Ramos del Solapón en Barranco Hondo y su abuela Dominga del Tablado. En su partida de bautismo redactada por el párroco Rafael Hernández, reza lo siguiente:

Locera 12. Teresa Ramos Ramos (Teresa la “Chica”).

Marcos Ramos- Leonor Quintana Domingo Arencibia- Juana García Quesada

María Vega- Miguel García María García- Juan González
Agate Agate Agate

Juan Ramos¹ - Dominga Arencibia Francisco Ramos - María del Pino Pérez
Solapón BH MPSMA 1832 Tablado MPSMA 1840
Francisco Ramos Arencibia - Andrea Ramos Pérez

Francisca García Vega- Matías González García
Agate MPAG 1888

Teresa Ramos Ramos- Florencio González García
BPSMA 1887 MPSMA 1914 BPSMA 1894

1. Viudo de Antonia Guerra Lugo.

“En el pueblo de Artenara Diócesis y provincia de Canarias, a veintitrés de octubre de mil ochocientos ochenta y siete, yo el infrascrito Cura Regente de la Parroquia del Apóstol San Matías, bauticé solemnemente a una niña que nació el catorce del mismo mes como a las siete de la noche, a quien puse por nombre Teresa de Jesús, hija legítima de Francisco Ramos y Andrea Ramos casados en esta parroquia. Abuelos: paternos Juan Ramos y Dominga Arencebia maternos, Francisco Ramos y María Pérez; fueron sus padrinos Baldomero Quintana y María Cecilia Quintana a quienes advertí sus obligaciones y parentesco espiritual. Todos son jornaleros, naturales y vecinos de este pueblo; siendo testigos Juan Benítez y Sebastián Santana de esta naturaleza y vecindad. Y para que conste lo firmo...” (APSMA. LB 9. Folio 28vº-29rº. 23-X-1887).

Contrajo matrimonio con Florencio González García en Artenara en 1914, hijo de la locera Francisca García Vega (locera 2). Como estamos viendo, cabe la posibilidad de que Teresa aprendiera el oficio de alfarera con la familia de su marido Florencio. Los padres de Teresa aparecen como labradores en 1876 en el bautizo de su hermano Gregorio. Su marido, Florencio, nació en Lugarejos el siete de noviembre de 1894.



Florencio González García
marido de la locera Teresa Ramos Ramos (Teresa La Chica).

“(…) Yo el infrascrito cura case y vele... a Florencio González García soltero y jornalero de veinte años de edad, hijo legítimo de Matías González y de Francisca García natural y vecino de este pueblo en Lugarejos con Teresa Ramos Ramos, soltera de veinte y seis años de edad hija legítima de Francisco Ramos y Andrea Ramos, natural y vecina de este pueblo en Lugarejos... Testigos Juan Benítez y Felipe Suárez (...)” (APSMA. LM 4. F 282rº. 13-V-1914).

“Donde llaman Los Garajes en Juncalillo, picando el risco, un adulón, que estaba trabajando en la misma cuadrilla de Florencio González, marido de Teresa la Chica, con el pico se llevó la bola del tobillo. Se quedó casi inútil, estuvo un año en la clínica de Teror, después que salió, el seguro le pasaba treinta pesetas al mes. Puso unas cabrillas y escapó llevándolas a los pinares y haciendo un poquito (de) queso. Aquí fue pa La Aldea y murió después en Las Palmas en el Hospital San Martín, en la sala siete que fueron a verlo las hermanitas” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

Durante unos años, Teresa Ramos y Florencio se trasladaron para Chofaracá de medianeros con el ganado caprino perteneciente a la familia de los Falcon, propietarios de este cortijo, conocido también con el nombre de Tifaracás.

“Ellos estaban de medianeros con las cabras, teníamos en esta época unas trescientas cabras. Ellos hacen el trabajo, cuidarlas, ordeñarlas y hacer el queso, ayudado por los hijos que tenían y se cogían la mitad del queso, las cabras, la huerta, las casas eran nuestras. Cuando el queso esté para venderse, antes venían queseros cada tercer

día al mes o así a comprar el queso, primero se vendía por libras y después por kilos, una libra eran 800 gramos o así. Cuando mi padre compró esto estaban de medianeros, Hilario y señor Andrea, creo que eran de Barranco Hondo, ellos llevaban siete años y con mi padre estuvieron siete años más y después se marcharon, yo tenía dos años cuando se fueron de Chofaracá en 1927". (Jesús Falcón Suárez, 86 años, Agaete. 2011).

Otros loceros de Lugarejos son los formados por el matrimonio de María Dolores Ramos González (locera 11) conocida por "Lola Ramos" y Lázaro Viera Gil conocido como "Pancho Viera". Vivían y trabajaban en el Lomo Las Eras.

"Pancho Viera era locero, él se ponía a hacer loza con la mujer" (Santiago Cubas Cubas, 88 años Lugarejos. 25-IX-2010).

El padre de Pancho Viera procedía de Agaete y su madre de Santa María de Guía. Aprenderán el oficio probablemente con la familia de los **Viera**.

Locera 11. Dolores Ramos González y Lázaro Viera Gil.

Juan González – María Dolores García Juan Ramos – María Silvestra Isidro Gil- María Melián Salvador Viera- Margarita Armas
 Guía Guía Agaete Agaete
María González García (Cha Jacinta) – Juan Antonio Ramos Francisca Gil Luján- Antonio Viera Armas
 BPSMA 1861 MPSMA 1883 MPSMA 1892 Agaete
María Dolores Ramos González (Lola)- **Lázaro (Pancho) Viera Gil**

Justo Cubas Cubas. Fue en los últimos años el locero más conocido de Lugarejos, su larga vida hizo que tuviera una dilatada carrera en la alfarería. Sin abandonar nunca su formación tradicional innovó en muchos aspectos técnicos, incluso creando nuevas tipologías. Estos cambios técnicos y tipológicos se producen cuando

abandona Lugarejos en 1972, para establecerse definitivamente en el municipio grancanario de Telde. Aunque siempre con orgullo, recordaba a quien lo entrevistaba su origen: "Yo soy hijo de Artenara del barrio de Lugarejos".

Locera 3. Ana Cubas Mateo.

Salvador de Cubas- Ana Nieves José Mateo de Vega- Josefa Benítez
 Agaete Agaete Agaete
 Gerónimo Cubas- Juana Mateo Benítez Juan Cubas- Juana Pérez José Delgado- Juana Vega
 Agaete MPSMA 1839 Risco Caído (Barranco Hondo)
Ana Cubas Mateo - Juan Cubas Pérez - María Delgado Vega
 BPSMA 1856 MPSMA 1887
Ana Cubas -Juan María Cubas Delgado
Justo Cubas Cubas-Luisa Reyes Santana
 BPSMA 1915 MPSMA 1942

Aunque solo fue una semana a la escuela, fue un maestro consumado en muchas de las facetas que hacen a una persona digna de admiración y respeto. Nació en

su Lugarejos amado en el año de 1915, era hijo de Juan Cubas Delgado y Ana Cubas, que llegaron a tener quince hijos. Así reza entre otras cosas su partida de nacimiento:



La locera Ana Cubas y su marido Juan María Cubas Delgado.

“En el pueblo de Artenara Diócesis y Provincia de Canarias a veinte de diciembre de mil novecientos quince yo el infrascrito cura bauticé solemnemente a un niño que nació el diez y ocho del presente a las cinco de la tarde en Lugarejos, quien puse por nombre Justo (...)” (APSMA. LB. F. 20-XII-1915).

Su madre Ana Cubas fue locera, al igual que la madre de esta, Ana Cubas Mateo, que fue bautizada en Artenara en 1856. Vivió muchos años en Cuba, donde nacieron sus dos hijos, Ana y Lucas. Anita Cubas regresó de Cuba con su madre a la edad de 8 años.

Justo Cubas, participó en la Guerra Civil (1936-1939), donde tuvo la desgracia de caer herido en combate el 19 de enero de 1938, como consecuencia de las heridas perdió una pierna. Regresó a Lugarejos el 20 de septiembre del mismo año, Justo Cubas nos comentó al respecto:

“(…) Estalló el Movimiento el 18 de julio de 1936, pues yo soy de la quinta del treinta y seis. Nací en 1915, el 10 de mayo de 1937 salimos unos cuantos directamente a la guerra, agregados a las Brigadas Navarras, al Regimiento de Pamplona” (Justo Cubas Cubas, 86 años, Telde. 2001).

“(…) Como le decía cuando regresé de la guerra, no tenía nada que hacer cuando me levantaba de la cama. Las vecinas se iban con la cesta de costura al patio de ella (Teresa Suárez) a conversar, a pasar el rato. Un gran patio que ella tenía y yo también me iba a pasar el rato con ellas a conversar, después cuando ella raspaba las piezas salía alguna piedra y habría un agujero, pero ella hacía de todo, pero no podía tapanlo con barro y yo se lo hacía y así estuve tres años” (Justo Cubas Cubas, 86 años, Telde. 2001).

Contrae matrimonio con Luisa Reyes Santana, vecina de Las Hoyas, de familia de labradores, en la Parroquia de San Matías en Artenara el veinte y dos de enero de 1942. Aunque era hijo y nieto de loceras, Justo Cubas aprende realmente el oficio de una vecina, la mencionada Teresa Suárez la Cieguita.



Antiguo Horno de pan de Lugarejos. Foto: Caridad Rodríguez Pérez Galdós. 1977.

“Luego me casé, pero seguía haciéndole algunos trabajos. Un día fue a mi casa ayudar a mi madre, entonces me dijo: - ¡Justo! - -Porque no le dices a tu mujer que traiga un poco de barro y yo se lo preparo (preparo) hasta que ella aprenda, tú me estas ayudando a mí y yo te ayudo a ti y a lo mejor llegas aprender y te llegas hacer fuerte-.

Pues dicho y hecho, fue mi mujer y trajo un poco de barro, ella lo aprepapó y empecé a hacer y yo mirando pa ella, fijándome porque ella no tenía vista para ver como lo estaba haciendo, hasta que seguí haciéndola, veces mal, veces bien” (Justo Cubas Cubas, 86 años, Telde. 2001).

Ya viviendo en Telde en noviembre de 1973, visitó a Justo Jesús Gómez, propietario del Museo Cho Zacarías en el municipio de San Mateo. Le propuso trabajar en este lugar realizando loza para que los visitantes del Museo pudieran admirar las características de la loza tradicional canaria. Estuvo cuatro años trabajando en esta entidad, todos los días por la mañana un taxi lo buscaba y traía de nuevo a Telde.

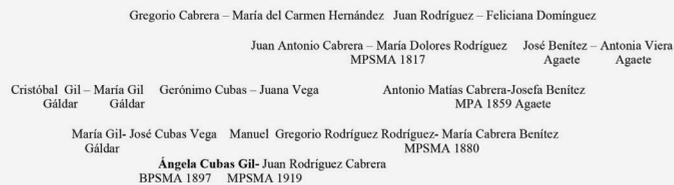
En la partida de matrimonio de sus abuelos paternos, Juan Cubas y Juana Pérez, vemos que procedían de Barranco Hondo, concretamente vivían en Risco Caído⁴², en la conocida cueva de La Paja. José Delgado y

Juana Vega vivían en Barranco Hondo. Por parte de Ana Cubas, abuela de Justo, su padre era de Agaete, así como el padre de su madre que también era de Agaete.

“Por allá de la artesanía vivía una tía del viejo mío que también hacía loza, Anita Cubas, la madre de Justo Cubas, y la abuela de Justo que también jacia (hacía) loza. Ana Cubas que era locera y se fue pa Cuba, creo que Anita la madre de Justo nació en Cuba y un hermano de ella que se llamaba Lucas que murió por Tejeda” (José Cubas García, 82 años, Lugarejos. 2009).

Ángela Cubas Gil estaba casada con Juan Rodríguez Cabrera en 1919, su madre era de Gáldar (¿Barranco Hondo?) y su abuela materna era de Agaete. Por lo tanto, sus conocimientos alfareros no vienen por tradición familiar. Angelita tuvo que aprenderlos de las vecinas loceras de Lugarejos.

Locera 9. Ángela Cubas Gil.



“En el pueblo de Artenara a diez de mayo de mil ochocientos noventa y siete...bauticé solemnemente a una niña que nació en Lugarejos

el cinco del mismo mes como a las siete de la tarde a quien puse por nombre Ángela del Carmen, hija legítima de José Cubas de esta naturaleza y María Gil natural de Gáldar, donde se casaron. Abuelos: paternos, Gerónimo Cubas y Juana Vega, difuntos de esta naturaleza; maternos Cristóbal Gil y María Gil vecinos de Gáldar (...)” (APSM. LB 9. F 247. 10-IV-1897).

42. En el año 2019, el yacimiento arqueológico de Risco Caído y todo el conjunto de Montañas Sagradas de Gran Canaria, fueron declarados Patrimonio Mundial por la Unesco.

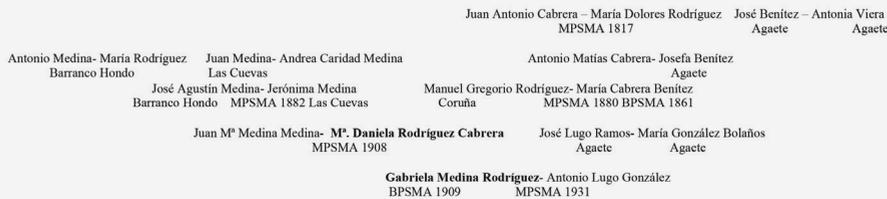
Hemos visto en la documentación consultada del siglo XIX que la gente vivía en este lugar, al menos desde 1842. “Son vecinos en este pueblo en Risco Caído”.

María Daniela Rodríguez Cabrera, perteneció a una familia de loceras cuya alfarera más antigua conocida fue María Daniela Rodríguez Cabrera, abuela materna de la locera conocida como Carmela Lugo. Teresa Carmela Lugo desde niña tuvo contacto con la alfarería. Su madre Gabriela y su abuela materna, la mencionada María Daniela, fueron loceras.

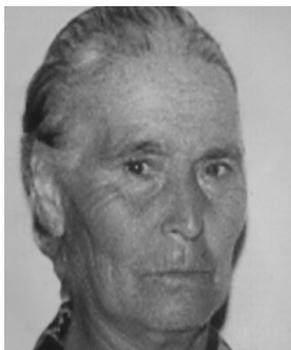


La locera Ángela Cubas Gil y su marido Juan Rodríguez Cabrera.

Locera 1. María Daniela Rodríguez Cabrera.



“Yo aprendí con mi madre y mi abuela y con todas las loceras, y con una cieguita que había en Las Eras. Venía con la mano aquí, puesta aquí arriba de la gente a ayudarlas y hacer loza, hoy iba con una y mañana con otra” (Teresa Carmela Lugo, 77 años, Lugarejos. 2009).



La locera Gabriela Medina Rodríguez.

La madre de Carmela Lugo se llamaba Gabriela de los Dolores Medina Rodríguez, locera nacida en Lugarejos en 1909, hija de María Daniela Rodríguez Cabrera, locera y de Juan M.^a Medina Medina, estos se casan en Artenara en 1908. María Daniela era hija de Manuel Gregorio natural del pago de Coruña y de María Cabrera Benítez. Los padres de su marido fueron José Agustín Medina, natural de Barranco Hondo y Jerónima Medina, natural de Las Cuevas. La madre de la bisabuela materna de Teresa Carmela Lugo era natural de Agaete y se llamaba Josefa Benítez. Por estas razones pensamos que María Daniela aprendió el oficio de sus vecinas loceras.



La locera Teresa Carmela Lugo y su marido Manuel Cubas.

María de San Pedro Ramos Cabrera, conocida como Mariquita San Pedro, nació el 13 de abril de 1904 en Lugarejos. Sus padres eran José Ramos Ramos y María Cabrera Vega (APSMA. LB10. F 146. 18-IV-1904). Mariquita San Pedro se casó con José Viera Gil en 1927 (APSMA. LM 5. F 56º. 15-V-1927), hermano de Salvador Viera, padre de Anita Viera (locera 2), por lo tanto, la familia paterna procede de Agaete. La madre de Mariquita San Pedro, también era locera, conocida como María Salomé (María Cabrera Vega), casada con José Ramos Ramos. María San Pedro murió en La Aldea de San Nicolás el 29 de noviembre de 1995.

Locera 13. María Ramos Cabrera (Mariquita San Pedro).

Juan Antonio Cabrera- María Dolores Rodríguez. Nicolás Mateo de Vega- Francisca García
MPSMA 1817

Francisco Cabrera Rodríguez- María Antonia Vega Francisco Ramos- Andrea Ramos Salvador Viera -Margarita Armas Isidro Gil -María Melián
MPSMA 1861 Agaete Agaete Guía Guía

María Cabrera Vega¹ -José Ramos Ramos Antonio Viera Armas- Francisca Gil Luján
DPSMA 1944 Agaete MPSMA 1892

María San Pedro Ramos Cabrera- José Viera Gil
BPSMA 1904 MPSMA 1927

1. Locera conocida como María Salomé.

“Mi abuela era locera también, porque mi madre no quería ir al colegio, sino a escondidas a jacer (hacer) loza. A mi madre le decían Mariquita de San Pedro y a mi abuela María Salomé, ella murió nueva (joven), de treinta y nueve años, mi madre se casó de diecinueve años. Mi abuela por parte de mi padre no era locera, era de gente labradores y mi abuelo porque era del Valle de Agaete” (Clara Viera Ramos, 82 años, La Aldea. 2011).



María San Pedro Ramos Cabrera (Mariquita San Pedro). La Aldea. Foto: Juana Cubas Viera.

Adelfina Cubas Pérez, nace en Lugarejos en 1923. Su madre fue también locera y se llamaba Romualda de Los Dolores Pérez Cabrera conocida como, “Romalda o Romaldita”. Adelfina se casó en 1944 con Santiago Cubas Cubas, hermano del locero Justo Cubas (locera 3), trabajaban el barro en La Joyeta (La Hoyeta), había nacido en 1893 (APSMA. LB 9. F 136vº. 13-VIII-1893), contrae matrimonio con Lucas Cubas Vega en 1921 (APSMA. LM 5. F 20vº. 7-IX-1921). De ellas hablaremos más adelante. La madre de Romualda, María San Martín Cabrera Rodríguez, según la tradición oral fue también locera

“Estas lisaderas que yo tengo fueron de mi abuela y de la madre de ésta, según contaba mi madre Adelfina Cubas (Santiago Cubas Cubas, 68 años, La Aldea. 2020).

María San Martín probablemente fue la primera que empezó con esta labor alfarera en este grupo familiar.



La locera Romualda Pérez Cabrera y su marido Lucas Cubas Vega.

Locera 8. María San Martín Cabrera Rodríguez.

Francisco Rodríguez - María del Cristo Rodríguez	Pedro Hernández María del Pino Delgado
Pedro Cabrera- Antonia Rodríguez	Salvador Pérez- Catalina Hernández MPSMA 1809
María San Martín Cabrera Rodríguez - Francisco Pérez Hernández! BPSMA 1861	Ana Cubas Vega MPSMA 1890
Romualda de Los Dolores Pérez Cabrera - Lucas Cubas Vega BPSMA 1893	MPSMA 1921
Adelfina Dolores Cubas Pérez - Santiago Cubas Cubas BPSMA 1923	MPSMA 1944

“Romaldita tenía tres hijas, Adelfina, María, Isidora y cuatro hijos, Santiago y el varón más viejo se llamaba Ignacio y dos chicos, Antonio y Daniel. Encima vivían las de José Viera, una se llamaba Baita y la otra se llamaba Clara, aquí debajo mi madrina tenía tres y nos juntábamos casi todas las noches allí, tocaban la guitarra y a bailar, yo me acuerdo de Romaldita ya viejita” (Higinio Santana Cabrera, 78 años, Lugarejos. 2010)



La locera Adelfina Cubas y su marido Santiago Cubas. La Aldea. Foto: familia Cubas.

Zaragoza Cabrera Díaz. Era hija de José Prudencio Cabrera Macías, de profesión pastor y de Manuela Díaz Medina, naturales de Artenara (APSNTLA. LM 8. F 121. 22-III-1881). Cha Zaragoza, como así se le conocía, aunque no fue locera, participó de manera activa en algunas de las facetas del oficio, ayudando a su hija Manuela. Donde destacó fue a la hora de “armar la loza”, como ya comentamos, esta acción consistía en colocar de una manera concreta la cerámica en el guisadero, por esta habilidad algunas loceras demandaban sus servicios a la hora de cocer la loza.

Locera 14. Manuela Santana Cabrera.

José Prudencio Cabrera Macías- Manuela Díaz Medina
MPSNT 1881
Zaragoza Cabrera Díaz- Vicente Santana Medina
Manuela Santana Cabrera
BPSNT 1911 D1996

Esta mujer era bien conocida no solo en el municipio de Artenara sino también en otros muchos lugares, como ya hemos comentado, llegando su fama a otras Islas Canarias, por la cualidad de hablar con los muertos, facultad esta que había sido heredada de su padre, Prudencio, de la que también era participe su hermano Hilario. Había nacido en Acusa de donde era natural su madre, de allí se trasladaron a Cueva Nueva, donde contrajo matrimonio. Tiempo después su marido se marchó a la isla de Cuba, como tantos canarios en esta época, de donde no regresó jamás. Su hija **María Manuela Santana Cabrera**. Fue locera, conocida como Manuela, nació en La Aldea de San Nicolás el 27 de febrero de 1911 (APSNTLA. LB 11. F 142 r.º. 27-II-1911). Era hija de Vicente Santana Medina de profesión pastor y de Zaragoza Cabrera Díaz, naturales de Artenara. Esta locera aprendió el oficio de sus vecinas loceras.



Zaragoza.

10.1.3. Sobre la organización del trabajo

Si comparamos la organización del trabajo, de la producción de loza, de Lugarejos frente a la de Hoya de Pineda, vemos que en esta última existía una mayor organización y especialización, así encontramos, en este lugar a la figura del “guisandero”, este es el nombre que recibía el hombre especializado en controlar la cocción de la loza. Este personaje no existió en Lugarejos, como ya hemos visto, cuando tratamos el tema de la cocción. Otro aspecto de la organización de trabajo en Hoya de Pineda fue la contratación temporal a cambio de dinero de unas loceras a otras y de esta manera poder hacer frente a los encargos adquiridos (Zamora y Jiménez, 2008, p.191). Este hecho tampoco lo hemos podido documentar en Lugarejos. Todas estas diferencias de organización, pueden responder a la marginalidad de este centro locero y al relativo corto periodo productivo que tuvo.



La locera María Manuela Santana Cabrera.



“Lisaderas” que pertenecieron a la locera Ángela Cubas Gil. Lugarejos. Foto: autor. 2009.

10.1.4. Sobre los aspectos técnicos

Así mismo, en Hoya de Pineda, para el levantado de la pieza (funda) se emplearon tres técnicas diferentes: la primera de ellas era ir dando forma a la funda según se iba levantando con la ayuda de las “lisaderas de levantar o estirar”, la segunda por el contrario, consistía en el alzado de la funda y una vez levantada se empleaban las lisaderas de levantar para dar la forma deseada y la tercera variante fue el no utilizar las lisaderas de levantar sino que eran sus propias manos las que realizaban esta operación (Zamora y Jiménez, 2008, pp.159-160). En Lugarejos, en el estado actual de la investigación, parece ser que esta última técnica fue la que se empleó, como ya hemos comentado.

Esto puede interpretarse en base a que el conocimiento alfarero en Lugarejos, tiene su origen en la llegada de tan solo una sola persona o grupo familiar que denominaban esta técnica. Sin embargo, en Hoya de Pineda son diferentes loceras/os los/as que se fueron estableciendo, procedentes de La Atalaya de Santa Brígida a lo largo de los primeros años del siglo XIX. Esta peculiaridad conllevó una mayor riqueza en la metodología alfarera. Así mismo, hemos comprobado que las loceras cuando llegaban a un nuevo destino se adaptan a los recursos disponibles en el nuevo medio. Las loceras de

Hoya Pineda usaban como desgrasante la tosca molida; sin embargo, en La Atalaya de Santa Brígida, su lugar de origen, utilizaban la arena de barranco como desgrasante. Vemos como en Lugarejos se usó un sistema de guiado denominado horno de calles, que como ya comentamos, probablemente fue una adaptación de la hornera de carbón a este sistema de cocción. Sin embargo, en La Atalaya al igual que en Hoya de Pineda se usó el horno mono cámara (tipo horno de pan) lo cual implicaba un factor más de especialización ya que este tipo de horno involucraba una serie de conocimientos para su realización y mantenimiento.

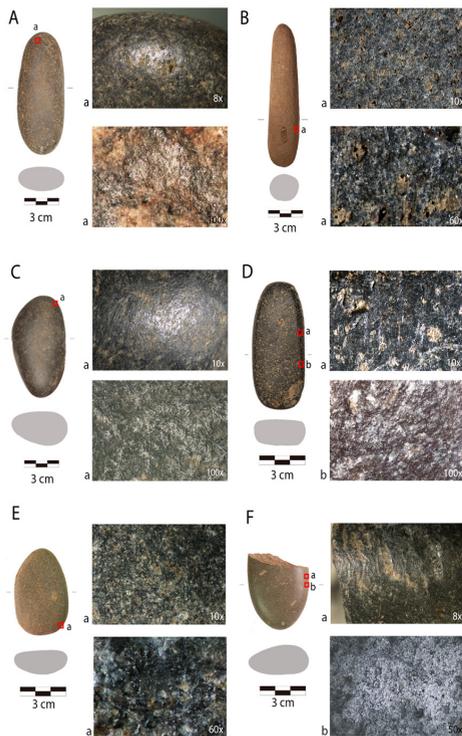
Sobre las lisaderas de levantar o estirar, tenemos que matizar que tanto la variabilidad de sus tamaños, así como el uso que se hizo de estos cantos rodados en Hoya de Pineda (Gáldar y Santa María de Guía), no hemos podido documentarlos hasta el momento en otros centros de producción alfarera en Canarias. Esto no significa que no existieran en el pasado estas lisaderas en otros alfares de producción tradicional, a la espera de estudios que confirmen o nieguen este hecho.



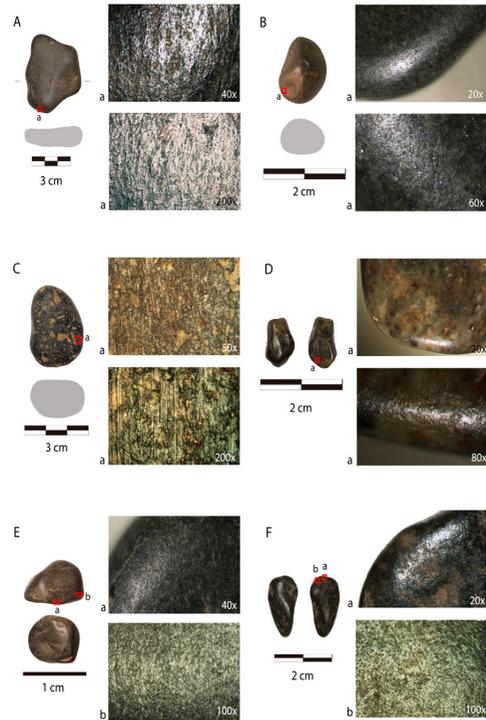
Cojunto de “Lisaderas” de levantar y estirar de Hoya de Pineda de diferentes tamaños para adaptarse a las diversas formas que se querían realizar. Foto autor. 2003.

Recientes estudios sobre los materiales líticos secuenciados en el registro arqueológico del yacimiento de La Cerera en Arucas (Gran Canaria), por parte de la

doctora Amelia C. Rodríguez Rodríguez⁴³ y otros investigadores, han determinado la existencia de un grupo de herramientas de piedra que están relacionadas con la producción alfarera y entre ellas se encuentran las lisaderas de levantar y estirar. Tras el análisis funcional y de las huellas de uso-desgaste, estos autores ponen de manifiesto la similitud de estas herramientas arqueológicas con las herramientas líticas etnográficas, lo cual establece un vínculo de pervivencia tecnológica entre la alfarería tradicional y la indígena (Rodríguez, Naranjo, del Pino y González, 2017).



Probables “lisaderas” de levantar o estirar. Yacimiento La Cerera (Aruacas).



Probables Bruñidores. Yacimiento La Cerera (Aruacas).

10.1.5. Sobre las barreras

Otro dato, que refuta esta hipótesis de la relativa corta existencia de la actividad locera en Lugarejos, lo constituye el estudio de las fuentes no escritas, como son los testimonios del paisaje y su naturaleza modificada por la acción antrópica, como el uso de las barreras de Lugarejos a lo largo del tiempo de donde se surtían las loceras. Dada su relativa proximidad a este pago y su escaso potencial útil, demuestran que se explotaron en un periodo corto, de lo contrario se tendrían que haberse agotado mucho tiempo antes⁴⁴.

10.2. Loceras en la Aldea

El municipio de La Aldea de San Nicolás localizado en el oeste de Gran Canaria, fue un lugar de destino para algunas de las loceras de Lugarejos. En La Aldea confluyen una serie de acontecimientos relacionados con el oficio del barro, muchos de estos hechos nos dan una idea aproximada de la complejidad de esta actividad, debido a la movilidad de las loceras sobre todo a lo largo de las dos últimas centurias. Lo que sucedió en esta localidad es un claro ejemplo de los movimientos migratorios de estas loceras en el interior de Gran Canaria desde finales del siglo XVIII. Como consecuencia de estos traslados aparecen nuevos focos alfareros, como ya tuvimos la oportunidad de comentar. La actividad alfarera tradicional en esta localidad la hemos dividido en tres etapas, siguiendo generalmente factores de índole cronológico.

10.2.1. Primera época

En una primera época, la existencia de loceras aldeanas hasta principios del siglo XX fue documentada por el arqueólogo Julio Cuenca Sanabria en 1981, que al respecto decía:

“Por otra parte y según los informes recogidos de antiguas loceras que trabajaron algún tiempo en La Aldea, se supo que hasta principios de siglo existieron loceras que eran de San Nicolás, por lo que habría que preguntarse si no fue aquella localidad también un importante centro locero” (Cuenca, 1981, p. 13).

43. Agradecemos a la doctora Amelia C. Rodríguez Rodríguez habernos cedido las fotografías de las figuras que reproducimos en esta obra que aparecieron en 2017 en el trabajo “Variability of lithic tools used in the process of making hand-made pottery in Pre-European Gran Canaria (Canary Islands, Spain)” en la revista *Journal of Archaeological Science. Report* 16.

44. Ver cuando analizamos las antiguas barreras de Lugarejos.

Al interrogante que planteaba el señor Cuenca le hemos intentado dar una respuesta. En el momento presente y en el estado actual de las investigaciones, planteamos que en La Aldea nunca existieron loceras originarias de este lugar, al menos en estas fechas que nos movemos, así mismo La Aldea nunca fue un centro locero, como tal. Así tenemos que en el siglo XIX solo hemos documentado una familia productora de loza, como queda recogido documentalmente a partir de los datos aportados por el Padrón General de Población de 1835 (folio 9 r.º, ABHMC) (Zamora y Jiménez, 2004, p.64). Así mismo, después de rastrear su existencia en el Archivo Parroquial de La Aldea de San Nicolás, averiguamos lo siguientes datos: Blas Pérez, de 46 años, casado con María Rivero. Comprobamos que eran naturales de la Vega de Santa Brígida, concretamente en el pago de La Atalaya y casados en la Vega (APSB. LM 6. F 156 v.º. 11-VII-1808), (Zamora y Jiménez, 2004, p.64). En 1813 nace su primera hija en La Aldea (APSNT. LB 3. F. 318 r.º 1-III-1813), (Zamora y Jiménez, 2004, p.64). Por lo tanto, entre el año 1808, fecha de su matrimonio y 1813, fecha del nacimiento de su hija, comienza la actividad alfarera de esta familia en La Aldea.

10.2.2. Segunda época

En esta segunda etapa, en 1914 aproximadamente, se establecen en Tasarte los loceros Victoriano Suárez Vega y su esposa Dominga Santiago Moreno, de Hoya de Pineda, donde practicaron este oficio con la ayuda de sus hijos, aunque la experiencia duró solo un año y de nuevo regresaron a Hoya de Pineda (Zamora y Jiménez, 2008, p.91). En este sentido y por las mismas fechas se desplazan a la Aldea desde Lugarejos la locera Romalda Pérez Cabrera con su familia.

“Ellas cogían el barro en Inagua, mi suegra Romalda Pérez Cabrera se fue primero pa La Aldea,

el primer sitio donde vivió fue en El Salobre, después se fue a vivir en El Pinillo, también allí hacía barro, hacía loza, cuando tenía lugar de los tomateros” (Santiago Cubas Cubas, 88 años, Lugarejos. 2010).

“Donde hay barro, usted sabe, es en el camino que baja de Artenara pa La Aldea, cuando pasa por La Cueva del Humo, sabe la fuente que está del barranquillo aquel, aparte del camino, debajo de La Cueva del Humo. Toda aquella banda allá enfrente tiene barro, yo veía coger a la gente de Lugarejos, coger el barro allí, esto donde le estoy diciendo es Tifaracás, a esta parte le dicen el Tarajalillo” (Jesús Falcón Suárez, 86 años, Agaete. 2011).



La locera Manuela Santana Cabrera trabajando el interior de un bernegal. Lugarejos. Foto: César Agut i Ferré. 1994.

“También Doña Manuela nos apunta el barro de Tifaracás, por el que sentía especial predilección, cuando trabajaba loza en la Aldea de San Nicolás: -Cuando yo hacía loza en la Aldea, cogíamos el barro en el Pinar de Inagua o en Tifaracás que me gustaba más, porque el barro de La Aldea no servía para nada, lo echaba una en remojo y lo aprobaba (probaba) y estaba salao, salao (salado) y luego la loza de barro no servía

para echar agua porque se minaba toda-” (en Cuenca, 1981, p. 12).

En los años veinte del siglo XX, se establecen en La Aldea de San Nicolás de Tolentino, otras loceras procedentes de Hoya de Pineda (Gáldar y Santa María de Guía). Este es el caso de los padres de Nicolás Godoy, María Guía Vega y Martiniano Godoy Monzón, que fijaron su residencia en El Barrio, lugar situado en el mismo Valle y que en la actualidad está integrado en el casco urbano de La Aldea (Zamora y Jiménez, 2008, p.91). Sobre este hecho, Nicolás Godoy antiguo locero de Hoya de Pineda y Santiago Cubas, marido de la locera Adelfina Cubas de Lugarejos nos comentaron:



La locera Adelfina elaborando un porrón. Familia Cubas.

“Yo chico, mi madre y mi padre se fueron pa La Aldea a un sitio que le dicen El Barrio. Mi padre hizo el horno, el barro se cogía en el mismo Inagua, mi madre y mis hermanas hacían la loza en La Aldea y mi padre con mis hermanos iban a venderla sobre todo a Mogán, yo llegue a venderla en Mogán poco después de la Guerra de España. En La Aldea murió mi madre y dos de mis hermanas”. (Nicolás Godoy Vega, 86 años, Hoya de Pineda, Gáldar, XI-2000).

“Algunas loceras de Hoya Pineda vivían donde llaman El Barrio, una tal María Guía” (Santiago Cubas Cubas, 88 años, Lugarejos. 2010).

10.2.3. Tercera época

Esta nueva etapa se caracteriza por un aumento considerable de la población en La Aldea, de los 1.860 habitantes que tenía censados en 1900, se pasó a 3.351 en 1930 y en 1940 llegaba a los 4.442, estos progresos demográficos no se repetían desde finales del XVIII (Suárez, 1999) Entre este contingente de población se hallaban loceras procedentes de Lugarejos, atraídas por el llamado Boom del tomate, 1946- 1963.

La característica principal de esta etapa, de las loceras procedentes de Lugarejos, podríamos resumirla de la siguiente forma, practican esta actividad artesanal de manera estacional por lo general en verano y por pocos años. Estos son algunos de los testimonios de testigos de estos hechos:



Trabajando un "ganiguete". Locera Ana Viera. Foto: autor. 2010.

"Mi madre se vino p'aquí (para aquí) pa La aldea cuando tenía cincuenta años, yo tenía veinte y dos. La necesidad nos obligó a jacer (hacer) loza en La Aldea porque yo me casé con veinte y un año y ella todavía era nueva. Íbamos al Inagua a buscar el barro y allá enfrente en El Tablao que era un barro menos fuerte, donde hoy hay invernaderos, se mezclaba uno con el otro" (Clara Viera Ramos, 82 años, Lugarejos. 29-V-2011).

"Yo me fui de Lugarejos pa La Aldea con 19 años con mi madre. Teníamos a mi hermana mala y hice tres o cuatro azafra (zafras del tomate) y me casé en la Aldea con veinte y cinco años. Hice loza con mi madre donde estaba el motor del gofio de González, íbamos haciendo y después arreglándolo. Un señor que tenía un terrenito detrás me dejó poner las piedritas pa jacer un guisaero (hacer un guisadero), soltera yo todavía. Estamos hablando del año de 1952, porque mi padre estaba trabajando en la carretera con mi tío Guillermo, mi tío Dionisio. Yo vivía en el molino de agua de los Velázquez, que planté dos zafras con ellos y después planté con González en Furel y después me vine pa'l (para el) motor del gofio y estuvimos viviendo allí y allí me casé yo. Mi hermano me buscó allá enfrente el barro, donde dicen Los Azulejos, la leña íbamos pa'l (para el) pinar, cardones y todo eso pa guisar. Así estuvimos cinco o seis años" (Ana Viera González, 82 años, Lugarejos, 10 - VI-2011).

"Yo me fui a La Aldea para trabajar en los tomates, porque ya estaba desmigajada, ya no podía ir al pinar a cargar manáas (manojos) de leña, ni manáas de pinocha para los racimos de plátanos; así que me aburrí y me fui... en La Aldea había loceras, pero eran de Hoya Pineda, yo conocí a una de esas loceras llamada Mariquita Díaz" (en Cuenca, 1981, p. 13).

"Mi madre Manuela, en La Aldea, en Castañetas hizo dos guisaillos (cocciones), pero pequeños, hizo allí. Después la leña no la conseguía igual a la pinocha, no era sino matorrojo esos gandules. Hizo un poco y como no le gustaba mucho no la

hizo más” (Juan Santana Cabrera, 75 años, Lugarejos. 2010).

Otra singularidad de esta etapa fue, que algunas de las loceras que se trasladaron a vivir a La Aldea por estos años, nunca llegaron a desarrollar allí esta actividad artesana. Como son los casos de Ana Cubas y su marido Juan María Cubas, María Agustina y su marido Juan Cubas Cubas, Juana González y su marido Guillermo Viera, Adelfina Cubas y su marido Santiago Cubas. “Se fue a trabajar mi hermano Juan con su mujer María Agustina pa La Aldea, ella dejó la loza” (Justo Cubas Cubas, 86 años, Telde. 2001).

En este sentido, en el caso de la locera Adelfina Cubas tenemos que puntualizar que ella volvió a desarrollar esta actividad, dentro de un proyecto relativamente reciente, pero debemos matizar que estuvo viviendo y trabajando muchos años en La Aldea sin practicar este oficio. En el año 1993 la FEDAC y el Proyecto Comunitario de La Aldea, contaron con la ayuda de esta alfarera (ya fallecida) y su marido Santiago Cubas en un intento de rescatar esta actividad artesana en el Municipio (Suárez, 2007, p.29). En la actualidad existe un pequeño museo en el casco urbano de La Aldea que lleva su nombre, donde trabaja un hijo suyo y entre otras cosas se muestra una colección de su loza y algunas de sus herramientas. Esta locera traía el barro de Lugarejos con la ayuda de su hijo Santiago Cubas Cubas. La arena la recogían en el barranco de La Aldea.



Lisaderas de María San Martín Cabrera y Romualda Pérez. La Aldea. Foto: Santiago Cubas Cubas. 2020.

Existe un territorio ya mencionado conocido por los topónimos de Tifaracás o Chofaracá, este lugar es conocido por la calidad de sus quesos. Pudimos documentar por la información oral, que de manera ocasional en este lugar se realizó loza por parte de una locera de Lugarejos llamada Teresa Ramos (locera 12). En una entrevista que mantuvimos con Jesús Falcón Suárez, único hermano vivo, de la familia de los Falcones, antiguos propietarios de Tifaracás, nos contó que cuando su padre compró esta propiedad, tenía más de mil hectáreas de superficie. Este fue su testimonio, testigo directo de los acontecimientos:

“Estuvo Florencio y Teresa la Chica de medianeros con nosotros con el ganado lo menos siete años. Yo sé que ellos se dedicaban hacer loza en Lugarejos y a llevarla pa Teror y pa los pueblos y pa La Aldea para venderla. Hacían tallas, hacían cacerolas, hacían jarras, muchas cosas, tazas y todas esas cosas. Pero allí en Tifaracás sí hicieron loza, casi por mis hermanas para aprender ellas y sí aprendieron, pero no como la maestra. Teresa la Chica era una especialista, el barro lo cogió cerca de las casas en Tifaracás, las capas de arriba no sirven, quitaban por encima hasta que llegaban al barro. Esta gente sabía dónde localizarlo, después cogían ese barro y lo ponían en remojo hasta que se reblandecía luego lo mezclaban con arena de barranco muy fina y después empezaban hacer los vasijos de barro. Ella hacía una fila de tallas todas exactas y se les quedaban iguales, como si las hubiera hecho con un molde y finas las tallas que no pesaban. Las guisaban en un corral hecho de piedra y barro, en una esquina hicieron unas calles de piedra, después encima de esas calles colocaban la loza. Esas calles eran

pa meter leña, unas calles buenas pa poder meter leña pa dentro, varias calles de entrada. La loza se queda negra, después se le sigue dando fuego, fuego hasta que se queden del color del barro. Después los hijos crecieron y se fueron marchando a otros sitios. La loza que se hizo allí nunca se vendió, se quedó allí” (Jesús Falcón Suárez, 86 años, Agaete, 2011).

Un nieto de Teresa Ramos nos contó esta curiosa historia del transcurso de su vida en Tifaracás:

“Aquí mismo del cortijo p’acá (para acá) estaba con un medianero, estaba todavía con ellos (la familia Falcón). Quisimos aguarecernos de la agua (guarecernos del agua) allí, en una ladera en unos riscachos (riscos), en una cueva aparráa (de baja altura) no muy alta. La tierra estaba como cemento, vino asomar un hueso y escarbemos y allí estaban dos enteritos, después dimos cuenta y se los llevaron p’abajo (para abajo) pa La Aldea, dicen que eran macho y hembra, estaban enteros sin partirse y nada los sacaron enteritos” (Francisco Pulido Ramos, 71 años, La Aldea).

10.3. El final de una tradición

“...hemos de comprender que lo que nos es tradición es plagio”

José L. Anta Félez. 1991.

Esta manifestación socio económica basada en gran medida en el modelo autárquico de la funcionalidad del objeto artesano, acentuado tras la Guerra Civil, va desapareciendo a medida que va creciendo la dependencia con el exterior y con la llegada de nuevos objetos

manufacturados de mayor durabilidad. En estas nuevas circunstancias las loceras van perdiendo su puesto como suministradoras de bienes de consumo necesarios para la comunidad (Anta, 1991, p.166). A todo lo expuesto hay que sumar la atracción que ejerció para los habitantes de la Cumbre de Gran Canaria los cultivos del tomate y la platanera, lo que produjo un éxodo bastante considerable de población hacia los municipios de la costa norte y sur de la Isla, como ya hemos visto.



“Lisaderas” que pertenecieron a la locera Gabriela Medina Rodríguez. Lugarejos. Foto: autor. 2009.

“En el cincuenta salió todo el mundo corriendo de aquí, para la Aldea, para el sur, también para Gáldar. Las primeras arrancadas fueron para La Aldea y después empezaron a irse para el Sur, también en Gáldar había empaquetado de tomate. Mi mujer, cuando éramos novios estuvo trabajando en el tomate en Gáldar, estaba un mes hasta dos sin subir a Lugarejos, vivían en cuarterías, en Rojas. Antes en Lugarejos se vivía de la loza, el carbón y los animales, no podías ir a coger hierba al Pinar, los guardas corriendo detrás de la gente” (Higinio Santana Cabrera, 78 años, Lugarejos. 2010).

En este sentido, al principio estos desplazamientos eran temporales (lo que duraban las zafras) pero con

el tiempo se fueron quedando definitivamente en los lugares de destino laboral, donde en ocasiones, contraían matrimonio. Se produce el hecho de que muchos mayores van siguiendo a sus hijas/os y familiares a los nuevos destinos. El relevo generacional en la labor de la loza, prácticamente no existió. Para la población, empiezan a aparecer nuevas ofertas de trabajo que antes no existían como la de jornaleras, sobre todo en almacenes de empaquetado de plátanos y tomates, primero en Gáldar, Santa María de Guía y Agaete y después La Aldea y el sur de la Isla con las zafras de tomates.

“Esto lo dejamos atrás porque sabíamos los trabajos que estaban pasando los padres y si había otra cosa mejor, pues bueno a buscar otra cosa mejor. En su momento, la loza ayudó a escapar, no a ponerte rico, pero pa ir comiendo y escapar, ahí no había otra cosa sino escapar. En ese entonces no me quedó magua porque después me vine pa La Aldea con doce años. Con el tiempo trabajé en tomateros, me casé, tuve mis hijos y aquí estoy” (Clara Viera González, 74 años, Lugarejos. 2011).

“Esas nunca fueron loceras, hacían algo porque las madres hacían loza. Como mi mujer, porque las loceras eran las viejas, las nuevas las ayudaban a raspar, teñir, pisar el barro, alisar...” (Higinio Santana Cabrera, 78 años, Lugarejos. 2010).

“Fíjate de la descendencia de mi madre p’acá (para acá), ya las muchachas jóvenes no eran loceras. De la edad mía no se hizo nadie locera, solo sabíamos esponjarla, rasparla, alisarla, en esos tiempos no se apreciaban estas cosas” (Eleuteria Suárez Suárez, 77 años, Lugarejos. 2011).

Al respecto, nos comentó la locera María de León, que en los comienzos cuando hablaban con la gente mayor sobre la loza la mayoría de estas personas manifestaban un desprecio por este oficio, que en el pasado practicaron por necesidad en condiciones precarias.

“Yo recuerdo a Toriana una vieja, tía de mi cuñada. Que vivía aquí abajo, un día sacó de la casa una jarra antigua de agua con tres asas y tres picos era de Justo o de la Cieguita, ella nos decía: – ¡Yo no sé, esas niñas que están por ahí les gusta hacer esto porque antes éramos todas llenas de churrumbres (churretones), todas sucias con la misma ropa toda la semana-¡” (María de León, Lugarejos)

“No tenían nadita mi niño, en aquel tiempo no había nada. La gente no tenía que comer, llenas de tierra y barro, ahora vas tú y nos quitamos el barro, nos quitamos la ropa y nos quedamos con presencia, pero antes teníamos que seguir con la que teníamos toda sucia” (Teresa Carmela Lugo Medina, 77 años, Lugarejos. 2009).

En este sentido sabemos, por la información tanto oral como escrita, que en el año 1970 ya solo trabajaba la loza el nombrado locero Justo Cubas, como así lo recoge un pequeño artículo titulado “La alfarería de Lugarejos” del actual cronista de Artenara José A. Luján Henríquez, que entre otras cosas dice: “Hace algún tiempo, en Lugarejos tuve la ocasión de hablar con Justo Cubas, el último alfarero artesano de la localidad y por ello casi, una institución” (Luján, 1970, p. 16).

Por suerte, para los estudios de la alfarería en Lugarejos hubo al menos tres mujeres que si aprendieron el oficio en su totalidad y que pertenecieron a estas ge-

neraciones de la emigración. Las dos primeras de ellas ya fallecidas, se trata de Manuela Santana Cabrera (locera 14), Adelfina Cubas Pérez (locera 8) y Ana Viera González (locera 2). Estas dos últimas se trasladaron a vivir al municipio de La Aldea de San Nicolás, como ya tuvimos la oportunidad de ver. También en este pequeño grupo tenemos que incluir a las loceras Teresa Carmela Lugo Medina (locera 1) y su nuera María León Sánchez, heredera actual del conocimiento locero de Lugarejos.

“Las loceras que vivían por La Aberejilla (La Abejerilla), pero esta gente se fue toda pa La Aldea de San Nicolás a trabajar también, ya dejaron de hacer loza porque habían otros trabajos, porque estos trabajos de la loza los tenían ellas para vivir ellas y criar los hijos, porque no había otros trabajos” (Eleuteria Suárez Suárez, 77 años, Lugarejos. 2011).

Como ya hemos manifestado, en anteriores trabajos, los motivos por lo que desapareció la actividad locera se deben principalmente a que las formas de vida que daban sentido a su existencia utilitaria fueron desapareciendo, inducidos por profundos cambios en las estrategias sociales, económicas y mentales. Este no fue un fenómeno aislado, sino que también sucedió en el resto de alfares canarios e incluso en los existentes en la Península Ibérica.

Curiosamente a finales de los cincuenta comienza un periodo de bonanza para la cerámica fabricada a torno, que duró hasta principio de los años ochenta del siglo XX. Esta etapa coincide con el auge de los mercados locales y con el desarrollo turístico del sur de la Isla. Estos alfareros llegados de la península copian los modelos de la loza tradicional e incorporan

nuevas tipologías⁴⁵. Fue un modelo de producción que se fue adaptando de manera rápida a las nuevas circunstancias, pasando del torno movido con los pies al torno eléctrico y al uso de moldes para la elaboración de macetas y tejas. Algo que nos interesó desde un primer momento era saber la visión que estos alfareros tenían sobre las loceras tradicionales de Gran Canaria, al respecto, Roberto Iborra, nos comentó:

“Yo conocí a Juliana en Hoya de Pineda, a ver si me entiendes, hacen tres piezas al día, van a la montaña con un capacito a buscar el barro, lo tienen que sacar. Todo lo que hacía esa gente en medio año lo hacía yo en un día, por ejemplo, si estaba haciendo macetas en un día, yo hacía 500 macetas” (Roberto Iborra Llopis, 74 años, Agost (Alicante). 2009).

En los años setenta y principio de los ochenta del siglo XX se despierta un interés por el conocimiento de la casi extinta alfarería tradicional canaria, en un intento de rescatar y conservar esta tradición. Este acercamiento provocó un cambio brusco en la vida de la mayoría de estas personas que continuaban con esta labor artesanal. Siendo a partir de ese momento otra cosa bien distinta.

“Los rituales cambian continuamente con la influencia del turismo o sin ella. Lo que hay que saber es que cambiarán por esto, se harán deliberadamente más típicos, más extravagantes, buscando el asombro de los ojos del visitante,

45. A lo largo de todos estos años de investigación sobre las alfarerías en Canarias, hemos visto gran número de estas piezas que sus dueños atesoran como loza canaria. Y no dejan de tener razón ya que fue elaborada en Canarias y cubrió las mismas necesidades que la loza tradicional.

pues quienes los mantienen y ejecutan saben que eso es lo que se vende. En este sentido, puede asegurarse que el folklorismo más que como un factor de conservación actúa, a menudo, como un factor de cambio; y de cambio brusco, además, que no se hubiera, probablemente, producido sin su intervención” (Díaz, 1999, p. 14).

Volvemos a acudir, como ya hicimos en el libro dedicado a la loza en Hoya de Pineda, al planteamiento que realizó en su tesis doctoral Agustín García Benito sobre la cerámica tradicional de Peñafiel en Valladolid, que en un intento de recuperar esta labor en esa localidad, se dio cuenta de lo siguiente:

“El éxito de la empresa no fue el esperado por múltiples razones, aunque el motivo fundamental por el que se quedó en un experimento es que comprendimos que no procedía a resucitar una alfarería que se había ido agotando a medida que lo habían hecho las formas de vida que le habían dado sentido. Las cerámicas se habrían desnaturalizado y hubieran tenido una mera función ornamental. En otras localidades he podido ver como el repertorio formal se reducía al mínimo, las formas se degeneraban, lo decorativo se imponía a la pureza de perfiles y su calidad material se empobrecía. Al no ser destinadas a una función práctica, el alfarero no es lo exigente que fue en otros tiempos (...)” (García, 2004, p. 17).

Esta labor artesanal desaparece definitivamente de Lugarejos en 1972 cuando el locero Justo Cubas se traslada a vivir al municipio de Telde. La actividad alfarera estuvo presente en Lugarejos poco más de un siglo, pero ya la producción de loza en este pago, estaba agoni-

zando desde principios de los años cincuenta del siglo XX. En este nuevo contexto de cambios en las estructuras económicas en las zonas rurales de la Cumbre de Gran Canaria, hay que situar la desaparición de esta actividad productora preindustrial que había agotado sus respuestas funcionales tradicionales, marcando el fin de una época. En la actualidad la locera María Isabel León Sánchez mantiene, con el apoyo institucional, el reflejo del recuerdo de la loza de Lugarejos.



La locera María León Sánchez. Lugarejos. Foto: María León.

XI. ANEXOS





Anexo I. Glosario de términos

Alfar: taller cerámico, lugar donde se fabrica la cerámica.

Alfarería: del árabe *al-fahar*. Arte de fabricar elementos de barro cocido o guisado.

Alfarero/a: persona que se dedica a la fabricación de cerámica o loza.

Alisado: técnica que sufre la pieza en distintas fases de su fabricación. Para ello se utilizan los diferentes tipos de “*lisaderas*”, dependiendo de la fase.

Almagre: óxido de hierro empleado como tinte en la decoración de la loza, conocido en Hoya de Pineda como “*magria o almagria*”, destaca por su color rojizo.

Almagrado: almagrar, almagriar, almagriado. Aplicación de la almagre que consiste en el recubrimiento de almagre total o parcial sobre una pieza cerámica, antes de su cocción. Con esta técnica se favorece la impermeabilización de la pieza, así como la consecución de una superficie más lisa e higiénica.

Antiguo Régimen: se denomina Antiguo Régimen (en contraposición al Nuevo Régimen, surgido después de la Revolución Francesa, 1789) a la etapa europea que va desde el siglo XV (Baja Edad Media) hasta finales del siglo XVIII, aunque en España se puede decir que se prolongó hasta casi finales del siglo XIX. Esta etapa se caracteriza por repetir, de alguna manera, ciertos aspectos de la Edad Media, como el derecho a la propiedad de los nobles, la monarquía absoluta, alta mortalidad infantil, corta esperanza de vida, períodos de hambrunas, etc.

Apéndice: en tecnología cerámica, se dice, a toda aquella parte de una pieza cerámica que actúa como accesorio o resalte, que sale del cuerpo (asa, pico verdedero, etc.).

Archita: cereal de buena calidad forrajera.

Arcilla: tierra finamente dividida, conformada por agregados de silicatos de aluminio, procedentes de la descomposición de minerales de aluminio e impurezas. La arcilla empapada en agua se vuelve plástica, pero al ser guisada se contrae y se endurece. Según Emmanuel Cooper (1987) la arcilla es una tierra plástica y maleable que se encuentra en gran parte de la superficie de La Tierra, debe prepararse cuidadosamente para eliminar de ella las materias extrañas y mezclarla uniformemente.

Área de pisado: lugar donde se pisa el barro, estaba localizada en el interior o exterior de la cueva-alfar.

Arena: material geológico conformado por partículas desagregadas de las rocas y que se utilizan generalmente como desgrasante. En Hoya de Pineda se denomina arena a la tosca molida y tamizada.

Aro: pieza metálica de las barricas, de estas se hacían los raspadores o cuchillos.

Asa: parte que sobresale del cuerpo de una vasija, generalmente de figura curva o de anillo y que sirve para coger la propia vasija.

Barredor: El barredor es un palo de pino con un pedazo de saco amarrado en la punta, se usaba a manera de escoba para sacar las brasas fuera de las calles, también con él se empujaba la leña por las calles. Al usarlo había que mojarlo para que no se prendiera fuego.

Barrera: lugar o sitio donde se localiza el barro -generalmente de buena calidad y se extrae para elaborar cerámica.

Barro: mezcla de agua y tierra (a veces con arena). Puede ser fuerte o flojo. En Canarias el locero/a llama barro al material con que confecciona sus vasijas, tanto en estado natural, como después de prepararlo.

Basalto: roca de naturaleza volcánica (típica de erupciones efusivas) de carácter básico, que se forma a partir de un magma pobre en sílice.

Base: parte que supone el apoyo principal de una vasija de barro, puede ser plana, cónica, convexa, etc.

Basto: pella de gran tamaño, elaborada después del pisado.

Bernegal: vasija cerámica utilizada para almacenar el agua fresca en las casas o transportar el agua a las viviendas.

Bollo: masa de barro amasado, de forma cilíndrica, que se utiliza para fabricar un recipiente cerámico con la técnica del urdido.

Borde: extremo que se encuentra alrededor de la boca de un recipiente.

Brasas: leña o carbón encendido, de color rojo por la incandescencia.

Bruñido: acción de alisar con un callao fino (“alisadera o lisadera”), hasta conseguir un brillo metálico.

Cachorrillo o cachorrilla: persona joven, adolescente.

Cho, Cha: Fórmula de tratamiento que, antepuesta al nombre, en el mundo tradicional, se empleaba para referirse a personas mayores.

Caja de ánimas: ataúd de uso comunitario que se guardaba en el cementerio o en alguna cueva o cobijo en las afueras del pueblo.

Callao: término utilizado en Canarias para designar a un canto rodado (de playa o de barranco). En cerámica, el callao es por lo general de origen marino. Se usa para desbastar y pulir la loza.

Cántara: vasija cerámica caracterizada por presentar una boca relativamente estrecha, una barriga ancha y una base o pie estrecho. En general, el cántaro suele presentar asas en la parte alta.

Caña: fragmento o trozo de caña de barranco que se utiliza para raspar o desbastar.

Carta etnográfica: documento administrativo, de gestión e investigación (formado por planos, memoria, base de datos, etc.) donde se recoge el inventario de elementos y manifestaciones etnográficas que posee un área geográfica. Generalmente se suele llevar a cabo por términos municipales.

Cazuela: vasija cerámica utilizada, generalmente, para cocinar, que posee forma de tendencia globular a modo de olla.

Cazuelo: recipiente cerámico parecido a la cazuela utilizado para tostar o guisar. En La Atalaya de Santa Brígida se utiliza este término para denominar a un tipo de recipiente los “cazuelos de vino”, que se emplean para trasegar y servir vino.

Cenicero: recipiente cerámico utilizado, generalmente, para depositar la ceniza procedente de los cigarros.

Centro locero: conjunto de talleres cerámicos o alfares que se concentran en un mismo lugar o localidad, donde una gran parte de las mujeres se dedicaban a esta actividad y que poseen una serie de características tipológicas comunes. Los había de primer rango y segundo rango.

Cerámica: del griego *keramiké* - *keramikós* o *kerameo* (alfarero), *keras* (mano) y *miké* (mezclar), “mezclar con la mano”. Tecnología que consiste en elaborar o fabricar piezas (recipientes, adornos, figuras, etc.) mediante el guisado o cocido de arcilla a altas temperaturas.

Cerámica de transición: tipo de cerámica que se fabrica entre dos fases históricas bien diferenciadas y que puede poseer elementos culturales de ambas etapas. Para el caso de Canarias, se ha hablado de cerámica de transición haciendo alusión a la alfarería que se realizó a finales del siglo XV y durante el siglo XVI, que posee características prehispánicas y europeas.

Cocción (o guisado): fenómeno químico de transmisión de calor de un cuerpo a otro, a través de los gases (aire caliente). En tecnología cerámica, se llama cocción o guisado al proceso de transmisión de calor que transcurre en el interior del horno, cuando los recipientes o elementos de barro se transforman en cerámica.

Cochafisco: plato preparado con millo desgranado y machacado.

Combustible: material utilizado para prender fuego y guisar la loza o cerámica. Pueden ser de origen lúneo (madera), animal, etc. En Lugarejos se utilizaba la pinocha, la piña y el monte bajo.

Cortado: cortar, acción de desbastar. Desbastado.

Cuajo: sustancia que en el mundo tradicional se extrae del estómago de los baifos.

Cuello: parte superior de una vasija, generalmente alargada y de forma cilíndrica, troncocónica, troncocónica invertida, hiperbólica, etc.

Cuerpo: parte principal de una vasija. Un recipiente cerámico puede tener uno, dos o más cuerpos.

Curtido: acción de poner el barro en remojo varios días para que se ablande y sus partículas se disuelvan. También se denomina esponjado.

Desbastado: acción de quitar el exceso de barro amasado y sobrante en una pieza. Durante la elaboración de la misma se intenta igualar la pieza en todas sus partes y hacerla más ligera. También al desbastado se denomina raspado.

Desgrasante o desengrasante: materiales no plásticos (generalmente de origen mineral, como la arena u orgánico, carbonatos, etc.), que poseen diferentes tamaños y permiten durante la cocción cerámica, la evaporación del agua, evitando la excesiva contracción del barro y facilitando el choque térmico durante el guisado. Pueden estar presentes en la arcilla o incorporados en su manipulación.

Emparejado: igualar la superficie de una vasija (“raspado”), antes de la cocción.

Esponja: en Lugarejos, piedra porosa. En Hoya de Pineda se conoce con el nombre de “raspona”.

Esponjar: acción de pasar la esponja para regular las paredes después del raspado.

Estirado: técnica que consiste en alargar el barro amasado de los diferentes bollos colocados en la barriga de una pieza.

Evaporación: proceso físico y químico por el que un elemento desprende agua en estado gaseoso.

Fondo: parte final o baja del interior de un recipiente cerámico. También se llama fondo a la parte exterior redondeada de una vasija. Mientras que si la parte exterior es plana se denomina base. En Lugarejos también se denominaba “fondo” a la parte del proceso en la elaboración de los bernegales, anterior a la colocación del “gollete”.

Fonil: embudo.

Funda: en Hoya de Pineda a todo el proceso anterior al habilitado se denomina “hacer la funda”.

Gajo: Rama de un árbol.

Gánigo: recipiente cerámico de forma troncocónica invertida, multiusos de diferentes tamaños. En Tunte (San Bartolomé de Tirajana), Lugarejos (Artenara) y Hoya de Pineda recibían el nombre de “ganiguete o gánigo” este último de menor tamaño.

Ganiguete: Cuenco pequeño.

Garrotejo: Enfermedad infecciosa conocida como tétanos.

Gollete: denominación que daban las loceras de Lugarejos al cuello de los Bernegales.

Goro: corral.

Gorillo: pequeño corral.

Guisadero: *guisaero*, nombre que recibe en Lugarejos el horno donde se cocía la cerámica.

Guisandero: hombre encargado de guisar la loza.

Habilitar: en Hoya de Pineda es todo el proceso que sigue, después de haber elaborado la funda.

Habían: había, es muy habitual utilizarlo con la terminación en n, en Canarias.

Hierbero: Persona que conoce las propiedades de las plantas medicinales y cura con ellas.

Horno: del latín *furnus*. Lugar, natural o artificial, que sirve para guisar o cocer la cerámica. Puede ser del tipo hornera (hoguera, hoyo, etc.), con una estructura cubierta o descubierta. A su vez, esta última puede ser de varios tipos: mono cámara, de doble cámara, de cámaras múltiples, etc.

Hoya de carbón: forma tradicional de elaboración del carbón vegetal consistente en un amontonamiento semiesférico de leña recubierto por una fina capa de barro, con los orificios necesarios para permitir una combustión limitada y sofocada de la madera, que de ese modo se carboniza sin llegar a arder.

Inclusión: ver desgrasante.

Irregular (cocción): guisado cerámico que se presenta de forma no regular, es decir, que posee ciertas zonas no comunes, estableciéndose varias tonalidades, calidades, etc.

Jacho de tea: Antorcha, hachón o tea, para iluminar.

Jarones: Plural de jara. Planta del género *cistus*.

Jarra: denominación que se da en Tunte, también en otros lugares de Gran Canaria, a un tipo de recipiente (de forma compuesta) de grandes dimensiones utilizado para almacenar ciertos productos, como gofio, cereales, carnes en salazón, etc.

Jurgonero: pitón, palo largo de madera de pino (*Pinus canariensis*) o de pita (Agave), utilizado para mover las piezas cerámicas, durante la cocción de las mismas. (Hurgonero, hurgón: instrumento para atizar la lumbre).

Labio: parte superior del borde. Dependiendo del tipo de labio, éste puede ser plano, redondeado, biselado en el interior, biselado en el exterior y apuntado.

Laña: Pieza o alambre de metal pequeña y delgada cuyos extremos se clavan y se doblan para unir cosas; especialmente los trozos de un cacharro de barro o porcelana roto.

Lañar: unir con lañas un objeto. El lañador es la persona que práctica esta actividad.

Lebrillo: recipiente de forma troncocónica invertida de grandes dimensiones (como una gran palangana) utilizado para amasar el pan, elaborar morcillas, etc. Solía estar incrustado en el “poyo” de las cocinas.

Levantado: en cerámica, proceso que consiste en reavanzar (generalmente llevando hacia arriba el barro desde la base hasta la boca) una pieza cerámica utilizando las técnicas de mano, torno y molde.

Lisadera: también llamada alisadera, es un instrumento lítico (cantos rodados de basalto), procedente de la costa, toma formas geométricas a consecuencia de uso continuado (ovoide, trapezoidal, etc.). Utilizado en las diferentes fases de elaboración de la loza, destacando las “lisaderas de levantar o estirar” y las “lisaderas de almagre”, estas últimas de gran valor para las loceras, que se heredan de madres a hijas, algunas llegan a ser centenarias. Los loceros en ocasiones pronuncian “lisaera”.

Lítico: del griego *lithos*, piedra. Relativo a la piedra.

Locero/a: persona que se dedica a elaborar recipientes y piezas de barro guisado.

Loza: denominación tradicional, dada en Canarias, a todo lo referente a la cerámica. Nombre dado a los recipientes y piezas de barro guisado en Canarias. Puede ser fina o basta. La loza fina se caracteriza por estar mejor elaborada y ser utilizada en ocasiones especiales, mientras que la loza basta posee un tratamiento más bajo que la fina y se caracteriza por servir para actividades cotidianas (cocina, transporte, etc.). Sin embargo, en algunas zonas de la Península Ibérica la loza es la cerámica fina y barnizada.

Lustre: brillo, se aplica también al bruñido.

Maceta: recipiente de forma troncocónica invertida de mediano tamaño, utilizado para almacenar tierra y plantar flores u otras especies vegetales.

Maestro: tratamiento que, en el mundo tradicional, se antepone al nombre de pila o apodo para señalar a personas que se considera expertas en su campo profesional.

Majado: relativo a majar, machacar, golpear la arcilla, para obtener una tierra muy fina.

Mamelón: en cerámica apéndice con forma de tetilla.

Manáa: manajo o manada.

Mataperro: muchacho travieso y algo gamberro.

Matriz: está constituida por minerales de arcilla, elementos volumétricamente más importantes en la composición mineralógica de una pieza de alfarería.

Morturación: acción de morturar, machacar un elemento para hacerlo más fino.

Olla: recipiente cerámico de forma globular, con cuello y boca anchos, así como dos asas. Utilizado para guisar o cocer alimentos.

Ollero: persona que se dedica a elaborar ollas. Nombre dado en el siglo XVI a los alfareros que se dedicaban, esencialmente, a fabricar ollas. Aunque el nombre puede hacer alusión, por extensión, a todos los alfareros.

Oreado: acción de desprender la humedad del barro, mediante la exposición al sol o en un lugar sombreado y aireado, dependiendo de la fase de elaboración de la misma.

Oxidante: en cerámica aspecto de la pasta de color rojizo. Se dice que una cocción es oxidante si durante el guisado se ha producido la entrada de mucho oxígeno, es decir oxidación o en atmósfera oxidante.

Pa' o pa: para.

Pajapino: hojas o agujas de pino seca, pinocha.

Pared: parte de la cerámica delimitada por la superficie del mismo recipiente que presenta diferentes grosores.

Pasta: distintas arcillas o barros usados como materia prima básica en la alfarería es una mezcla de tierra, agua y desgrasante. Barro preparado. La pasta puede presentarse fresca o guisada.

Pella: en Lugarejos (Artenara) se dice a la porción de barro en el momento de ser extraída de la barrera, en otros lugares es la masa de barro preparada para su manipulación.

Persona intermediaria: En el mundo rural, personas que hablaban con los muertos.

Piedra muerta: denominación dada en Canarias a un tipo de piedra que soporta altas temperaturas (1.100° C) sin sufrir fracturas o alteraciones importantes. Piedra utilizada en la fabricación de hornos. Generalmente se trata de escoria compactada de origen basáltico.

Pila: en Lugarejos (Artenara) orificio excavado en la roca que sirve para humedecer el barro. En otros centros loceros era conocido por otros nombres como “goro” en Hoya de Pineda (Gáldar y Santa María de Guía en Gran Canaria), “pilón” en el Valle de Santa Inés (Betancuria en Fuerteventura), etc.

Pintado: en cerámica técnica decorativa, consiste en fijar pintura, por medio de los dedos, utilizando pinceles u otros utensilios, antes de proceder al guisado. Con la cocción la pintura queda fijada.

Pisado del barro: acción que consiste en amasar el barro con los pies. En algunas ocasiones (elaboración de tejas en Gran Canaria) el pisado lo realizaba una vaca.

Pitón: palo largo, procedente de la pita, utilizado por el guisadero para sacar y meter las piezas dentro del horno. También con el pitón se mueven las piezas que están dentro del horno, para ver si están guisadas o, inclusive, se utiliza para remover la leña que está ardiendo. También era denominado con el nombre de “jurgonero”.

Plato: vasija cerámica redonda, con una concavidad en medio y borde plano.

Porrón: vasija cerámica de forma globular que sirve para almacenar y servir agua. Presenta dos agujeros acondicionados, uno para la entrada del agua y otro para la salida, este último sirve para verter un chorro y beber directamente.

Poyata: estante que sobresale horizontalmente en una pared.

Pre calentamiento: en tecnología cerámica, consiste en la acción de prender fuego en un horno sin estar colocadas las piezas a cocer. Su finalidad es de subir la temperatura del horno y que las piezas se guisen en el menor tiempo posible.

Raspado: en cerámica acción de quitar el barro sobrante de una vasija.

Raspador: instrumento metálico que se utiliza para raspar o desbastar la loza. En Lugarejos (Artenara) se utilizaban trozos de aros de barricas y cucharas viejas.

Refractario: material que soporta o resiste la acción del fuego, sin cambiar de estado ni descomponerse.

Sahumerio o sahumador: se suele pronunciar “sajumerio”. Se trata de una pieza cerámica que sirve para quemar hierbas olorosas o medicinales, que purifican el ambiente de las casas, espantan a los insectos, los malos espíritus, etc.

Saquillas: Sacos de pequeño tamaño.

Secado: ver oreado.

Sobado: acción de amasar el barro con las manos (aunque estuviera pisado), con el objeto de calentarlo y orientar bien las partículas, puesto que cuando el barro está guardado se endurece y se pone rígido.

Tabefe: Suero de la leche o de la cuajada.

Tarros de ordeño: en cerámica, recipientes elaborados como elementos que sirven para recoger la leche obtenida del ordeño de vacas, cabras u ovejas.

Talla: palabra que procede del portugués *talha*. En cerámica, recipiente de forma compuesta, generalmente de panza globular, base con tendencia plana y cuello cilíndrico, que se utiliza para transportar agua desde los puntos de abastecimiento hasta los hogares.

Temperatura de cocción o guisado: nivel térmico o calorífico que es necesario para alcanzar una buena cocción de la pieza.

Textura: disposición, estructura de las partes de un cuerpo, obra, etc.

Tinaja: recipiente cerámico de grandes dimensiones que se caracteriza por ser mucho más ancha por la parte media, que por el fondo y la boca. Generalmente las tinajas suelen encajarse, para su sujeción, en un pie o aro. Se utilizan como contenedores de agua, aceite u otros líquidos. Aunque en Canarias no suele emplearse este término, tal vez, en siglos anteriores sí se conocían estos recipientes, en nuestro Archipiélago.

Tinajero: persona que se dedica a elaborar tinajas. Nombre dado en el siglo XVI a los alfareros que se dedicaban a fabricar tinajas. Aunque el nombre puede hacer alusión, por extensión, a todos los alfareros.

Tiro: Explosión con dinamita para hacer derrumbes o abrir agujeros.

Tostador: en cerámica, recipiente que sirve para tostar granos de trigo, millo, café, cebada, etc. Suele tener forma troncocónica invertida y base plana.

Tratamiento: en cerámica, acción o trabajo que se realiza sobre un elemento cerámico, desde que se levanta hasta su secado.

Urdido: sistema de fabricación de piezas de barro a mano, consistente en añadir churros o cilindros superpuestos.

Vaso: en cerámica, recipiente de pequeñas dimensiones utilizado para beber agua. Suele tener varias formas, pero priman las cilíndricas.

Zalea: Piel de cordero o cabra que se utiliza como alfombra o para poner debajo del colchón como aislante.

Anexo II. Relación de las fuentes documentales

Archivo Parroquial de Santa Brígida (APSB), depositado en el Archivo Histórico Diocesano de Las Palmas (AHDLP).

Archivo Parroquial de San Nicolás de Tolentino La Aldea (APSNTLA):

Libros Sacramentales de bautismos, matrimonios y defunciones de los siglos: XVIII, XIX y XX.

Archivo Parroquial de Santa María de Guía (APSMG):

Libros Sacramentales de bautismos, matrimonios y defunciones de los siglos: XVII, XVIII, XIX y XX.

Libro de Matrícula o Padrón Parroquial de Santa María de Guía, apéndice de familias pobres feligresas de la parroquia, del año 1920.

Padrón de la Iglesia Parroquial de Santa María de Guía, 1885.

Archivo Parroquial de Santiago de Gáldar (APSG):

Libros Sacramentales de bautismos, matrimonios y defunciones de los siglos: XVII, XVIII, XIX y XX.

Padrón General de Población de Santa Brígida, 1834. Padrón General de Población de Santa María de Guía, 1834. Padrón General de Población de Gáldar, 1834. Depositados en el Archivo, Biblioteca y Hemeroteca de El Museo Canario.

Amanecer (1938): "Primera plantación de árboles en Tenerife". N.º 293, 1938, p. 1. Tenerife.

Amanecer (1939): "Plantación de más de 7000 mil pinos en el monte de Artenara". Miércoles 4 de enero, p. 2.

Anuario del Comercio de la Industria de la Magistratura y de La Administración de España. (1898): "San Bartolomé de Tirajana", p. 1269. Madrid.

Anuario del Comercio de la Industria de la Magistratura y de La Administración de España. (1908): "San Bartolomé de Tirajana", p. 2022. Madrid.

Boletín Oficial Eclesiástico de las Diócesis de Canarias y Tenerife (1862), N.º 22 y 23, agosto 10 y 20, pp. 191-192.

Boletín Oficial de Canarias (1838), N.º 45, miércoles 6 de junio, pp. 359-360.

Boletín Oficial de Canarias (1839), N.º 46, miércoles 4 de septiembre, p. 4.

Boletín Oficial de La Provincia Canaria (1840), N.º 119, lunes 5 de octubre, p. 1.

Boletín Oficial de La Provincia Canaria (1847), N.º 47, lunes 19 de abril, p. 195.

Boletín Oficial de La Provincia Canaria (1865), N.º 23, miércoles 22 de febrero, p: s/n.

Boletín Oficial de La Provincia Canaria (1866), N.º 148, miércoles 19 de diciembre, p.1.

Boletín Oficial de La Provincia de Canarias (1877), Extraordinario, 25 de sept., p. 1.

Boletín Oficial de La Provincia Canaria (1887), p. 1.

Boletín Oficial de La Provincia Canaria (1912), N.º 150, viernes 13 de diciembre, p. 6.

Boletín Oficial del Obispado de Canarias (1901), N.º 2, Las Palmas, p. 38.

- Diario Falange, (1939): “Jefatura Provincial de Propaganda”. Diario Falange, Las Palmas de Gran Canaria, 26 de junio. N.º 777.
- Diario Las Palmas, (1933): “Ayuntamiento de Artenara”. Las Palmas de Gran Canaria, 16 de junio.
- Diario Oficial de Avisos de Madrid, (1883): “Gobernación”, domingo 29 de julio. n.º 212
- Diario de Tenerife, (1891). Año V. N.º 1509. P. 1, miércoles 13 de noviembre.
- Diario de Tenerife, (1909). Año XXIV. N.º 6793, p. 1, dos de julio. Tenerife.
- Eco de Magisterio Canario, *Periódico de Instrucción Pública*. 15 de agosto de 1925, La Laguna Tenerife. N.º 545, p. 9.
- Eco de Magisterio Canario, *Periódico de Instrucción Pública*. 15 de julio de 1927, La Laguna Tenerife. N.º 635, p. 10.
- El Auxiliar, 5 de agosto 1869. Santa Cruz de Tenerife. N.º 103. Año 3, p.453.
- El Defensor de Córdoba, *Diario Católico*. 5 de diciembre de 1930. n.º 10513, p.1.
- El Guanche, *Periódico literario, de noticias e intereses materiales*. Viernes 16 de agosto de 1861, n.º 224:1.
- El Imparcial, Sucesos. Lunes 19 de febrero de 1917. Santa Cruz de Tenerife. N.º 51, p.5.
- El Imparcial Diario Liberal (1917): martes 27 de febrero. Madrid. N.º 17974, p.1.
- El Liberal de Tenerife, *Diario de la Mañana* (1895): “Incendio”. Año V, N.º 1254, p.2. 14 de octubre.
- EL Magisterio Español. 30 de julio de 1925. Año LIX. N.º 7265, p.251. Madrid.
- EL Magisterio Español. 28 de junio 1934. Año LXVIII. N.º 9309, p.4. Madrid.
- El Progreso. 7 de junio de 1912. Año VII. N.º 2039, p.2. Tenerife.
- Fedac (1998): *Carta Etnográfica del municipio de Artenara*. Fundación para la Etnografía y Desarrollo de la Artesanía Canaria. Cabildo de Gran Canaria. Inédita (puede consultarse en <http://www.fedac.org>).
- Gaceta de Instrucción Pública, 5 de agosto de 1891. N.º 88. Madrid.
- La Gaceta de Tenerife (1927). Año XV. N.º 4125, p. 1, 11 de marzo.
- La Gaceta de Tenerife (1914): “El tiempo en las Islas”. Año V. N.º 1359. 14 de febrero. Tenerife.
- La Prensa (1938): “El vivero forestal”. Año XXIX. N.º 10598. 4 de noviembre. Tenerife.
- La Prensa (1938): “Repoblaciones”. Año XXIX. N.º 10599. 11 de noviembre. Tenerife.
- La Prensa (1939): “Plantación de más de 7.000 mil pinos en el monte de Artenara”. Año XXIX. N.º 10850. Miércoles 4 de enero. Tenerife.
- La Opinión (1896). Año XVII. N.º 1251. 15 de septiembre. Tenerife.

La Región, "Pastos para secano" Revista quincenal. 1 de junio de 1915. Santa Cruz de Tenerife. N.º 4, p. 6.

La Voz, (1932). Año XIII. N.º 3711. Jueves 17 de noviembre. Madrid.

Nomenclátor (1892 y 1895): *De las ciudades, villas, lugares, aldeas y demás entidades de población de España. Provincia de Canarias*. Volumen II. Cuaderno 12. Ed. Instituto Geográfico y Estadístico. Madrid.

Fuentes cartográficas

Mapa Topográfico Nacional de España. Isla de Gran Canaria, hoja 1098-III, ed. 1998. Escala 1:25.000.

Mapa Topográfico Nacional de España. Isla de Gran Canaria, hoja 1104-I, ed. 1998. Escala 1:25.000.

Cartografía de Grafcan, isla de Gran Canaria, ed. 1996 y 2001. Escala 1:5.000.

Fuentes orales

Esta es la relación de los informantes, donde aparecen los siguientes datos: edad que tenían cuando se entrevistaron, lugar donde se localizaban en esos momentos de la encuesta, teniendo en cuenta que una gran parte de los encuestados ya no residían en Lugarejos, así como la fecha de la primera entrevista. Estos aparecen ordenados alfabéticamente por su nombre de pila.

D.^a Amada Cubas Reyes. El Rodeo. Juan Grande (Santa Lucía de Tirajana).

D.^a Angelita Rodríguez Cubas, 78 años Lugarejos. 2009.

D.^a Ana Viera González, 82 años, Las Mesas (Las Palmas de Gran Canaria). 30-V-2011.

D.^a Clara Viera González, 74 años, La Aldea de San Nicolás de Tolentino. 29-V-2011.

D.^a Clara Viera Ramos, 82 años, La Aldea de San Nicolás de Tolentino. 29-V-2011.

D.^a Eleuteria Suárez Suárez, 77 años, Gáldar. 16-IV-2011.

D. Felipe Cubas Medina, 90 años, Arucas, 20-V-2012.

D.^a Felisa Pérez Henríquez, 69 años, Arucas. 2003

D. Francisco Pulido Ramos, 71 años, La Aldea de San Nicolás de Tolentino. 14-VIII-2011.

D. Higinio Santana Cabrera, 78 años, Lugarejos (Artenara). 9-X-2010.

D.^a Irene Godoy García, 74 años, Las Peñas, Artenara, 1-X-1998.

D. Isidoro Cubas Reyes. Telde.

D.^a Isabel Guillén Cubas, 88 años. Cueva Oscura, Barranco Hondo (Gáldar). 16-VIII-2019.

D. Jesús Falcón Suárez, 86 años, Agaete, 9-IX-2011.

D. José Cubas García. 82 años, Lugarejos. 11-IV-2009.

D. Juan Cabrera Ramos, 82 años, Teror. 22-VII-2012.

D. Juan Molina Suárez.

D. Juan Ortega Montesdeoca, 78 años. Teror. 10-VI-2017.

D. Juan Santana Cabrera, 75 años, Lugarejos (Artenara).

D.^a Juana Cubas Vega. La Aldea

D.^a Juliana María Suárez Vega, 83 años, Hoya de Pineda, Gáldar, X-2000.

D. Justo Cubas Cubas, 86 años, El Calero (Telde). VI-2001.

D. Justo Cubas Cubas, 66 años, La Aldea de san Nicolás de Tolentino. 15-IX-2011.

D.^a Luisa Reyes Santana 87 años, el Calero (Telde), 1-V-2009.

D. Manuel Cubas García, 80 años, Lugarejos. 12-VI-2009.

D. Manuel Godoy García, 78 años, Las Peñas, Artenara, 2-III-1997.
D. Miguel González Díaz, 95 años, Lomo Blanco (Las palmas de Gran Canaria). 31-X-2018.
D. Nicolás Godoy Vega, 86 años, Hoya de Pineda, (Gáldar). 7-XI-2000.
D. Roberto Iborra Llopis, 74 años, Agost (Alicante). 2009.
D. Santiago Cubas Cubas, 88 años, La Aldea de San Nicolás de Tolentino. 25-IX-2010.
D. Santiago Cubas Cubas, 68 años, La Aldea de San Nicolás de Tolentino. 2020.
D. Secundino Viera Ramos, 75 años, Lugarejos (Artenara). 23-VII-2011.
D. Severiano Cubas García, 73 años, Lugarejos (Artenara). 12-8-2009.
D. Vicente Cardona Reyes, 94 años. Arucas. 25-VI-2010.
D.^a Teresa Carmela Lugo Medina, 77 años, Lugarejos. 2-V-2009.

Abreviaturas utilizadas

ABHMC: Archivo Biblioteca Hemeroteca Museo Canario.
AHDLP: Archivo Histórico Diocesano Las Palmas.
APBPT: Archivo Parroquial Basílica del Pino Teror.
APAG: Archivo Parroquial Agaete.
APSAG: Archivo Parroquial Santiago Apóstol Gáldar.
AP SMA: Archivo Parroquial San Matías Artenara.
APSMG: Archivo Parroquial Santa María de Guía.
APSNTLA: Archivo Parroquial San Nicolás de Tolentino La Aldea.
CEIP: Centro de Educación Infantil y Primaria.

D:Defunción.
DRAE: Diccionario de la Real Academia Española.
EAAOA: Escuela de Artes Aplicadas y Oficios Artísticos.
Ed: Editorial.
F: Folio.
FEDAC: Fundación para la Etnografía y el Desarrollo de la Artesanía Canaria.
LB: Libro Bautismos.
LD: Libro Defunciones.
LM: Libro Matrimonios.
N: Nacimientos.
m. s. n. m.: Metros sobre el nivel del mar.
M: Matrimonio.
NIGE: Nomenclátor Instituto Geográfico y Estadístico.
p.: Página.
pp.: Páginas.
r.º: Recto
RPPJG: Archivo del Registro de la Propiedad del Partido Judicial de Guía.
s/n: Sin numerar.
ULPGC: Universidad Las Palmas de Gran Canaria.
UNED: Universidad de Educación a Distancia.
v.º: Vuelto.

XII. BIBLIOGRAFÍA





ACOSTA GONZÁLEZ, Andrés (1989): “Moriscos e inquisición en Canarias durante el siglo XVI” *Revista Facultad de Geografía e Historia*, N° 4. La Laguna, pp. 31-68

AFONSO GARCÍA, Manuel (1983 a): *Greda. Manual de alfarería popular canaria*. Ed. Centro de la Cultura Popular Canaria. Santa Cruz de Tenerife.

- (2011 b): *Greda. Manual de alfarería popular canaria*. 2ª Ed. Asociación Cultural Pinolere Proyecto Cultural. Colección los libros de Pinolere. La Orotava. Tenerife.

AGUIAR CASTELLANO, Sergio (2006): *Descripciones históricas de Guía de Gran Canaria*. [www. Guiadegrancanaria. org/sergioaguiar](http://www.Guiadegrancanaria.org/sergioaguiar).

AGUIAR DÍAZ, Juan F. (2007): *Referencias Históricas sobre la Gestión de los Caminos Rurales en Guía de Gran Canaria*. [www.Guiadegrancanaria.net/ documentos/francis_Aguiar_caminos_guia-pdf](http://www.Guiadegrancanaria.net/documentos/francis_Aguiar_caminos_guia-pdf).

AGUIRRE BAZTÁN, Ángel (1995): *Etnografía. Metodología cualitativa en la investigación sociocultural*. Ed. Boixareu Universitaria. Barcelona.

ALBA CALZADO, Miguel (2015): *ESTUDIO ETNOARQUEOLÓGICO DE LA ALFARERÍA TRADICIONAL EXTREMEÑA* Tesis doctoral, Departamento de Historia. Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de Extremadura.

ÁLVAREZ RIXO, José A. (1955) [1841]: *Cuadro histórico de estas Islas Canarias, noticias generales de su estado y acaecimientos más memorables, durante los cuatro años de 1808 a 1812*. Ed. El Gabinete Literario. Las Palmas de Gran Canaria.

AMIGOS DEL PAÍS, (1864): *Memoria Histórica y Oficial de la Exposición Provincial de Canarias de Agricultura, Industria y Artes*. Boletín. Ed. Imp. Tomás B. Matos. Las Palmas de Gran Canaria.

ANTA FÉLEZ, José. L. (1991): “REFLEXIONES EN TORNO A LA ALFARERÍA TRADICIONAL”. *Revista de Folklore*, N.º 131, pp.165-171. Ed. Caja de Ahorros Popular de Valladolid. Valladolid.

ARRIBAS Y SÁNCHEZ, Cipriano (1900): *A través de las Islas Canarias*. Ed. Antonio Delgado Yumar. Santa Cruz de Tenerife.

BARANDIARÁN, José M. (1975): “Guía para una encuesta etnográfica”. *Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra. Volumen II*, pp.227-235.

BETANCOR QUINTANA, Gabriel (2003): *Los indígenas en la formación de la moderna sociedad canaria. Integración y aculturación de canarios, gomeros y guanches, 1496-1525*. Tesis doctoral. Facultad de Geografía e Historia. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Inédita.

- (2004): “Los canarios y la caña de azúcar, siglo XVI”. *XVI Coloquio de Historia Canario Americana*. Resúmenes. Las Palmas de Gran Canaria, p.15.

- (2004): “La ganadería indígena tras la conquista”. *El Pajar Cuaderno de Etnografía Canaria*. La Orotava. N.º 19, pp. 39-49.

BETHENCOURT MASSIEU, Antonio; SUÁREZ GRIMÓN, Vicente J.; MACÍAS HERNÁNDEZ, Antonio M. Y PÉREZ GARCÍA, José M. (2003): *475 aniversario de la fundación de Santa María de Guía de Gran Canaria 1526–2001. Retazos de su historia*. Ed. Ayuntamiento de Santa María de Guía. Las Palmas de Gran Canaria.

- BOLAÑOS, Javier (2005): "Un alfar con mucha historia". *La Provincia Diario de Las Palmas*. Lunes, 23 de agosto de 2005, Las Palmas de Gran Canaria, p.5.
- BONTE, Pierre E IZARD, Michel (1996): *Diccionario de Etnología y Antropología*. Trad. de Mar y Linares García. Ed. Akal. Madrid.
- BRITO GONZÁLEZ, Oswaldo (1989): *El tránsito a la contemporaneidad*. En VV.AA. Historia popular canaria. Colección Biblioteca Canaria. Tomo 5. Ed. Centro de la Cultura Popular Canaria. Santa Cruz de Tenerife.
- BUNGE, M. (1979): *La investigación científica. Su estrategia y filosofía*. Ariel, Barcelona.
- CABRERA VALENCIANO, María I.; CAMINO PÉREZ, Argelia; PÉREZ HERNÁNDEZ, Noelia; PÉREZ HERRERO, Enrique; RÚA-FIGUEROA RODRÍGUEZ, Isabel (2006): Tomo I-II *Pedro Fernández de Chávez Escribano Público de Telde (1568-1570)* Ed. Gobierno de Canarias, Dirección General del Libro Archivos y Bibliotecas y Archivo Provincial de Las Palmas. Tenerife.
- CALERO CARRETERO, José A. y CARMONA BARRERO, Juan D. (2014): "Sobre los orígenes de la alfarería de Salvatierra de los Barros" Ed. *Boletín de la Real Academia de Extremadura de las Letras y las Artes*. Tomo XXII. Cáceres. pp. 125-168.
- CAPEL MARTÍNEZ, J. Y DELGADO CALVO-FLORES, R (1978): "Aplicación de métodos ópticos al estudio de cerámicas arqueológicas". *Cuadernos de Prehistoria de La Universidad de Granada*, N.º 3, pp.343-356.
- CARBONELL Eudald, (2009): "Cerámicas paleolíticas" [http://www.elmundo.es/el mundo/2009/06/15/sapiens/1245060603.html](http://www.elmundo.es/el_mundo/2009/06/15/sapiens/1245060603.html).
- CARO BELLIDO, Antonio (2002): *Ensayo sobre cerámica en arqueología*. Ed. Agrija. Muy Ilustre, Antigua y Real Hermandad de los Santos. Sevilla.
- (2008 a): *Diccionario de términos cerámicos y de alfarería*. Ed. Agrija. Muy Ilustre, Antigua y Real Hermandad de los Santos. Cádiz.
- CARTER COOK, A. (1900): "The aborigines of the Canary Islands". *American Anthropologist*. 3 (2) pp. 451-493.
- COOPER, EMMANUELL (1987): *Historia de la cerámica*. Ed. CEAC. Barcelona.
- CORRALES ZUMBADO, Cristóbal Y CORBELLA DÍAZ, Dolores Y ÁLVAREZ MARTÍNEZ, María A. (1996): *Diccionario diferencial del español de Canarias*. Ed. Arco libro. Madrid.
- CORRALES ZUMBADO, Cristóbal Y CORBELLA DÍAZ, Dolores (2001): *Diccionario Histórico del Español de Canarias*. Ed. Instituto de Estudios Canarios y Mapfre Guanarteme. Ediciones Castaño.
- CORREDOR, Carmen (1982): "¿Se terminan los artesanos?" *Diario Las Palmas*. Viernes 30 de agosto de 1982, p.10.
- CRESWELL, R. (1976): "Techniques et culture" I:5-6.
- CUENCA SANABRIA, Julio (1981): "Las cuevas de Pineda: un centro alfarero de tradición aborigen en el noroeste de Gran Canaria". *Aguayro*. N.º 131, pp.23-25. Ed. Caja Insular de Ahorros de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.
- (1981): "Lugarejos, una antigua localidad alfarera del interior de Gran Canaria". *Aguayro*. N.º. 134, p.10-13. Ed. Caja Insular de Ahorros de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.

- (1983): "El Cercado: centro alfarero de La Gomera". *Aguayro*. N.º 147, pp.25-28. Ed. Caja Insular de Ahorros de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.

CUENCA SANABRIA, Julio, GUILLÉN MEDINA, José Y TOUS MELLÁ, Juan (2005): *Arqueología de La Fortaleza de Las Isletas. Cuadernos de Patrimonio Histórico*. N.º 3. Ed. Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.

DELGADO MARRERO, José (1927): *Geografía Regional Descriptiva de las Islas Canarias*. Ed. M. Curbelo. La Laguna, Tenerife.

DÍAZ BERTRANA, Ervigio (1973): "El Lugarejo". *El Eco de Canarias*. Domingo 30 de diciembre de 1973, p.7.

DÍAZ HERNÁNDEZ, Ramón (1990): "Motín de hambre en Arucas de 1800". *La Revista Arucas*. Arucas. N.º 3, pp. 10-11.

DÍAZ GONZÁLEZ-VIANA, Luis (1999): *Los guardianes de la tradición ensayos sobre la "invención" de la cultura popular*. Colección de Antropología y Literatura. Gipuzkoa.

DÍAZ RODRÍGUEZ, Juan M. (1988) (2.ª ed.): *Molinos de agua en Gran Canaria*. Ed. Caja Insular de Ahorros de Canarias. Las Palmas de Gran Canaria.

EL ALFAR (1998): "La cerámica pintada de El Mojón. Apuntes para su estudio". *El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria*. La Orotava. N.º 3, pp.39-44.

ESCOLAR Y SERRANO, Francisco (1983) [1806]: *Estadística de las Islas Canarias, 1793-1806*. III tomos. Ed. Caja Insular de Ahorros de Las Palmas. Las Palmas de Gran Canaria.

FALCÓN RIVERO, Luis (Cord.) (2007): *Itinerario por nuestra cultura*. Cuadernos de Actividades. Ed. IES Santa María de Guía. Guía de Gran Canaria.

FARIÑA GONZÁLEZ, MANUEL A. (1998): "Las loceras de San Miguel de Abona (Tenerife)". *El Pajar*. La Orotava. N.º 3, pp.49-58.

FERNÁNDEZ NAVARRO, Esteban (2008): *Tradicción tecnológica de la cerámica de cocina almohade-nazarí*. Ed. Fernández Navarro, Esteban. Grupo de Investigación. Toponimia, Historia y Arqueología del Reino de Granada.

FONTANA, Joseph (2001): *La Historia de los hombres*. Ed. Crítica. Barcelona.

GARCÍA BENITO, Agustín (2004): *Cerámica tradicional de Peñafiel*. Ed. Diputación de Valladolid. Salamanca.

GONZÁLEZ ANTÓN, Rafael (1978): *La cerámica popular en las Islas Canarias*. Con la colaboración de Manuel J. Lorenzo Perera". Ed. Cabildo de Tenerife. Santa Cruz de Tenerife.

GONZÁLEZ CRUZ, María I. (2011): "Un nuevo registro para la bibliografía inglesa sobre Canarias: el texto de Alice Carter Cook (1900) sobre los aborígenes canarios". *Anuario del Instituto Canario*. N.º LV. La Laguna, p.13-64. estudioscanarios@iecan.org // <http://www.iecan.org>

GONZÁLEZ PONCE, Andrés (1855): *DICCIONARIO GEOGRÁFICO DE CORREOS DE ESPAÑA, CON SUS POSESIONES DE ULTRAMAR*. Madrid.

GONZÁLEZ URQUIJO, Jesús; IBÁÑEZ ESTÉVEZ, Juan J.; ZAPATA PEÑA, L.; PEÑA CHOCARRO, Leonor (2001): “Estudios etnoarqueológicos sobre la cerámica Gzauna (Marruecos). Técnicas y contexto social de un artesanado arcaico”. *Trabajos de Prehistoria* 58, N.º 1, Madrid pp. 5-27.

GUIGOU Y ACOSTA, Diego (2004) [ed. original 1907]: *Los niños canarios*. Ed. Idea. Santa Cruz de Tenerife.

HERNÁNDEZ MARRERO, José A. Y BENÍTEZ HERNÁNDEZ, Valentín (2008 a): “La Lagartera, un alfar desaparecido”. *El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria*. La Orotava. N.º 26, pp.19-29.

- (2008 b): “Bernegales y tinajas”. *El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria*. La Orotava. N.º 26, pp.92-100.

JIMÉNEZ MEDINA, Antonio, ZAMORA MALDONADO, Juan (1998): “La elaboración tradicional de tejas y ladrillos en la comarca norte de Gran Canaria: un estudio etnohistórico” *Ténique. Revista de cultura popular canaria*. N.º 4. La Laguna. Tenerife, pp. 148- 228.

- (2008): “Los oficios tradicionales vinculados a los asentamientos trogloditas en Gran Canaria: el caso de la alfarería”. *El patrimonio troglodítico de Gran canaria*. Ed. AIDER. Las Palmas de Gran Canaria, pp. 147-163.

JIMÉNEZ MEDINA, Antonio, ZAMORA MALDONADO, Juan Y HERNÁNDEZ MARRERO, José A. (2008): “La cerámica a mano elaborada en Canarias entre los siglos XVII y XIX: ¿autoabastecimiento o exportación?” *XVIII Coloquio de Historia Canario Americana. Cabildo de Gran Canaria*. Las Palmas de Gran Canaria. En Prensa.

JIMÉNEZ MEDINA, Antonio M. (2016): *Arqueología de la loza canaria: historia y tecnología cultural de la cerámica elaborada a mano en la isla de Gran Canaria, siglos XIX y XX*. Tesis doctoral. Universidad Las Palmas de Gran Canaria. Referencia electrónica: <https://accedacris.ulpgc.es/handle/10553/22948>. Fecha de consulta 06/06/2020.

JIMÉNEZ ROMERA, Waldo (1868): *Crónicas de las Islas Canarias*. Editores Rubio, Grillo y Vitturi. Madrid.

JIMÉNEZ SÁNCHEZ, Sebastián (1927): *Descripción Geográfica de Canarias y especial del grupo Oriental*. Fundación de Alejandro Hidalgo y Romero. Escuelas Salesianas del Sagrado Corazón de Jesús. Las Palmas de Gran Canaria.

- (1958): “Cerámica Gran Canaria prehispanica de factura neolítica”. *Anuario de Estudios Atlánticos*. Madrid-Las Palmas de Gran Canaria. N.º 4, pp.193-244.

JONRA (1976): “A Conchita le nacen los dientes a los 96 años”. *Eco de Canarias*, viernes 27 de agosto de 1976. Las Palmas de Gran Canaria, p.15.

LAZARIGH GONZÁLEZ, María, (Cord.) (2017): “Fajjara. Una acción para el empoderamiento de las alfareras del Rif” *Catálogo exposición. San Fernando*. Ed. Ayuntamiento de San Fernando. Cádiz.

LEZCANO MONTALVO, Pedro (1944): “Visita a La Atalaya de Gran Canaria”. *Tradiciones Populares: Palabras y Cosas. Colección de ensayos y notas de folklore canario*, I. Ed. Instituto de Estudios Canarios. La Laguna, pp.171-184.

- LIZARAZU DE MESA, María A. (1987): “Alfarería popular de Lanzarote y Fuerteventura”. *Etnografía española*. N.º 6, pp.241- 275. Ministerio de Cultura. Madrid.
- LOBO CABRERA, Manuel; FAJARDO ESPÍNO-LA, Francisco; ANAYA HERNÁNDEZ, Luis A.; BETHENCOURT MASSIEU, Antonio y PÉREZ GARCÍA, José M. (1994): *Textos para la Historia de Canarias*. Ed. Cabildo de Gran Canaria. Madrid.
- LOBO CABRERA, Manuel; SANTANA PÉREZ, Germán y RODRÍGUEZ PADILLA, José L. (2007): *Los usos de la madera: recursos forestales en Gran Canaria durante el siglo XVI*. Ed. Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.
- LÓPEZ ÁLVAREZ, Xuaco (1994): *Las abejas, la miel y la cera en la sociedad tradicional asturiana*. Ed. Real Instituto de Estudios Asturianos. Oviedo.
- LÓPEZ GARCÍA, J. Sebastián (1983): “Cerámica popular canaria: taller de Hoya de Pineda de Gáldar”. *Anuario de Estudios Atlánticos*. Madrid-Las Palmas de Gran Canaria. N.º 29, pp. 567-576.
- LÓPEZ MÁRQUEZ, J. Silverio (1998): “La cerámica tradicional de Fuerteventura” *El Pajar*. N.º. 3, La Orto-tava, p. 83-86.
- LUJÁN HENRÍQUEZ, José A. (2006): *Aportación para la historia de la alfarería de Lugarejos, Artenara (Gran Canaria)*. Ed. Ayuntamiento de Artenara. Las Palmas de Gran Canaria.
- LUJÁN HENRÍQUEZ, José y ORTEGA OJEDA, Gonzalo (2008): *La toponimia de Artenara Gran Canaria*. Ed. AIDER. Las Palmas de Gran Canaria.
- MADOZ, Pascual (1986) [1.º ed. 1850]: *Diccionario geográfico-estadístico- histórico de España y sus posesiones de Ultramar: Canarias*. 1845-1850. Ed. Ámbito. Salamanca.
- MANRIQUE Y SAAVEDRA, D. A. M. (1873): *Elementos de geografía e historia natural de las Islas Canarias*. Ed. Tipografía Antonio López Ramírez. Las Palmas de Gran Canaria.
- MARÍN DE CUBAS, Tomás A. (1986) [ed. original 1687-1694]: *Historia de las siete Islas de Canaria*. Edición de Ángel de Juan Casañas, Juan Régulo Pérez, María Régulo Pérez y Julio Cuenca Sanabria. Ed. Real Sociedad Económica de Amigos del País de Las Palmas de Gran Canaria. Madrid.
- MARRERO MARRERO, José (2015): *Quinto Centenario de la creación de la Parroquia de Nuestra Señora de La Candelaria 1515-2015*. Compilador e introducción, Julio Sánchez Rodríguez. Ed. Parroquia Moya.
- MATOS, María José y Wagner Jorge (2009): *Cerámica Rifeña Barro femenino*. Ed. Asociación de Amigos del Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias González Martí. Museo de Bellas Artes de Castellón.
- MIÑANO, Sebastián (1826): *Diccionario Geográfico y Estadístico de España y Portugal Tomo I*. Ed. Pierart-Peralta, plazuela de Cordón. Madrid.
- MORALES MARTÍNEZ, Prudencio (1892): *Memoria Crítico- Descriptiva de la Exposición de Plantas, Frutos, Aves y otros Animales, Productos Agrícolas, Industriales y Artísticos de Gran Canaria Gran Canaria*. Las Palmas de Gran Canaria.

- MORALES PADRÓN, Francisco (1993) [1.ª ed. 1978]: *Canarias. Crónicas de su Conquista. Transcripción, estudio y notas*. Ed. Cabildo de Gran Canaria. Madrid.
- MURCIA SUÁREZ, Macarena (1998): "Aproximación metodológica para el estudio de la tecnología y la cultura material de oficios artesanos tradicionales recientemente desaparecidos". *Actas del III congreso de Historia y Antropología aplicada*. Tomo III, pp. 357-381.
- NAVARRO MEDEROS, Juan F. (1992): *Los gomeros. Una prehistoria insular*. Trabajos Prehispánicos 1. Dirección General de Patrimonio Histórico del Gobierno de Canarias. Santa Cruz de Tenerife.
- (1999 b): "El viaje de las loceras: la transmisión de tradiciones cerámicas prehistóricas e históricas de África a Canarias y su reproducción en las islas". *Anuario de Estudios Atlánticos*. Madrid-Las Palmas de Gran Canaria. N.º 45, pp.61-118.
- OJEDA QUINTANA, José J. (1977): "La Desamortización en Canarias". *Cuadernos Canarios de Ciencias Sociales*, N.º 3. Ed. Confederación Española de Cajas de Ahorro. Las Palmas de Gran Canaria.
- OLIVARES, F. (1943): "La Obra Sindical Artesanía y su labor en Las Palmas" *Diario Falange*. Las Palmas de Gran Canaria. Jueves 11 de noviembre, p.5.
- OLIVE, Pedro de (1865): *Diccionario estadístico-administrativo de las Islas Canarias*. Ed. Diputación Provincial de Canarias. Barcelona.
- ONRUBIA PINTADO, Jorge (2004): *La isla de los guanartemes. Territorio, sociedad y poder en la Gran Canaria indígena (siglos XIV-XV)*. Ed. Cabildo de Gran Canaria. Madrid.
- ORTON, Clive; TYERS, Paul Y VENCEN, Alan (1997) [1.ª ed. inglés 1993]: *La cerámica en arqueología*. Ed. Crítica. Barcelona.
- O'SHANAHAN, Jaime (1953): "Árboles de Gran Canaria" *Isla Revista trimestral*, N.º 9, Ed. Sindicato de Iniciativa y Turismo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.
- PÉREZ VIDAL, José (1967): "La vivienda Canaria datos para su estudio" *Anuario de Estudios Atlánticos*. Madrid-Las Palmas de Gran Canaria. N.º 13, p.41-113.
- POLITIS, G. (2002): "Acerca de la etnoarqueología en América del Sur". *Horizontes Antropológicos*. 8 N.º 18. Porto Alegre, pp. 61-91.
- PUIG Y LARRAZ, Gabriel (1896): *Cavernas y Simas de España*. Ed. Viuda e Hijos de M. Tello. Madrid.
- QUINTANA ANDRÉS, Pedro C. (1995 a) *Mercado urbano, jerarquía y poder social. La Comarca Noroeste de Gran Canaria en la primera mitad del siglo XVIII*. Ed. Ilustre Ayuntamiento de la Villa de Agaete. Las Palmas de Gran Canaria.
- (2006 b): *Una mirada al pasado. El término de Guía en Gran Canaria (1600-1750)*. Ed. Ayuntamiento de Santa María de Guía. Dirección General de Patrimonio Histórico del Gobierno de Canarias. Las Palmas de Gran Canaria.
- (2008 c): "La cueva en el ámbito tradicional: una visión histórica del mundo troglodita de Gran Canaria. Siglos XVI-XIX". *El patrimonio troglodítico de Gran Canaria*. Ed. AIDER. Las Palmas de Gran Canaria, pp.105-121.

- RAMÍREZ SÁNCHEZ, Manuel (2000): “Aproximación historiográfica a la investigación arqueológica en Canarias: la comisaría provincial de excavaciones arqueológicas de Las Palmas (1940-1969)”. *Actas do 3.º Congreso de Arqueología peninsular. Volumen I (Arqueología Peninsular. História, Teoría e Prática)*, pp.417-429.
- RHODES, Daniel (2004): *Hornos para ceramistas*. Ed. Ceac. Barcelona.
- RODRÍGUEZ PÉREZ-GALDÓS, Caridad (1977): *La cerámica en Lugarejos* (Gran Canaria). trabajo de investigación. Las Palmas de Gran Canaria: Fondos bibliográficos de la Fundación para la Etnografía y Desarrollo de la Artesanía Canaria. Inédito.
- RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ, Amelia del C. (1997 a): “La tecnología de la piel y el cuero en la Prehistoria de Canarias. Una aproximación etnoarqueológica”. *El Museo Canario*. Las Palmas de Gran Canaria. Volumen LII, p.11-31.
- (1999 b): “The reconstruction of ancient leather technology or how to mix methodological approaches”. *Urgeschichtliche Materialhefte*. N.º 14, pp.99-110.
- RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ, Amelia del Carmen; JIMÉNEZ MEDINA, Antonio Manuel Y ZAMORA MALDONADO, Juan Manuel (2006): “El instrumental lítico en el trabajo de la loza tradicional: apuntes etnoarqueológicos”. *XVI Coloquio de Historia Canario-Americana*. Las Palmas de Gran Canaria, pp.419-436.
- RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ, Amelia del Carmen; JIMÉNEZ MEDINA, Antonio Manuel; ZAMORA MALDONADO Juan Manuel Y MANGAS VIÑUELA, José (2006): “El empleo de cantos rodados en la elaboración de la loza tradicional de la isla de Gran Canaria, implicaciones etnoarqueológicas”. Simposio Internacional de Etnoarqueología de la Prehistoria: más allá de la Analogía. *Treballs d’Etnoarqueologia*. Madrid. N.º 6, pp. 209-225.
- RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ, Amelia del Carmen; NARANJO MAYOR, Yurena; PINO CURBELO, Miguel del Y GONZÁLEZ QUINTERO, Pedro (2017): Variability of lithic tools used in the process of making hand-made pottery in Pre-European Gran Canaria (Canary Islands, Spain). *Journal of Archaeological Science*. Report 16, p.287-298.
- RONQUILLO RUBIO, Manuela Y AZNAR VALLEJO, Eduardo (1998): *Repartimientos de Gran Canaria. Transcripción, estudio y notas*. Ed. Cabildo de Gran Canaria. El Museo Canario. Madrid.
- SÁNCHEZ CORTEGANA, José M. (1998): “La cerámica exportada a América en el siglo XVI a través de la documentación del Archivo General de Indias (II)” *Revista Laboratorio de Arte* N.º 11. Ed. Universidad de Sevilla, pp.121-134.
- SANTANA PÉREZ, Juan M. Y SANTANA PÉREZ, Germán (2000): “Industria rural en Gran Canaria afines del siglo XVIII”. *XIV Coloquio de Historia Canario-Americana*. Las Palmas de Gran Canaria, pp.607-622.
- SANTANA SANTANA, Antonio (2001): *Evolución del paisaje de Gran Canaria (siglos XV-XIX)*. Ed. Cabildo de Gran Canaria. Madrid.
- SANTANA SANTANA, Antonio Y RODRÍGUEZ SOCORRO, María del Pino (2006): *El Monte Lentiscal, un espacio de larga tradición turística*. Ed. Idea. Santa Cruz de Tenerife.

- SEMPERE FERRÁNDIZ, Emili (1992): "Catalogación de los hornos de España y Portugal". En VV.AA. *Tecnología de la cocción cerámica desde la Antigüedad a nuestros días*. Ed. Asociación de Ceramología. Alicante, pp.185-237.
- SESEÑA DÍEZ, Natacha (1976): *Barros y lozas de España* Ed. Prensa Española y Ed. Magisterio Español. Madrid.
- SEVA ROMÁN, Romualdo (1995): *Caracterización cerámica y relaciones culturales en la prehistoria reciente de Alicante*. Tesis Doctoral. Biblioteca virtual Miguel de Cervantes. Universidad de Alicante. Alicante.
- SOSA, Fray José de (1994) [ed. original 1678]: *Topografía de la Isla Afortunada de Gran Canaria*. Introducción, transcripción y notas de Manuela Ronquillo Rubio y Ana Viña Brito. Ed. Cabildo de Gran Canaria. Madrid.
- SUÁREZ GRIMÓN, Vicente J. (1987): *La propiedad pública, vinculada y eclesiástica en Gran Canaria, en la crisis del Antiguo Régimen*. II tomos. Ed. Cabildo de Gran Canaria. Madrid.
- SUÁREZ MORENO, Francisco (2005): *Guía del patrimonio etnográfico de Gran Canaria*. Ed. Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.
- (2005): "El comercio minorista en Gran Canaria de la primera mitad del siglo XX". *El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria*. La Orotava. N.º 20, pp.98-106.
- (2007): "Artes, oficios y trabajos del ayer. La Aldea de San Nicolás (1890-1950)" Ed. Infonorte Digital SCP www.artevirgo.blogia.com Gáldar-La Aldea de San Nicolás.
- SUÁREZ DE QUINTANA, Fray Juan (2006): *Relación genealógica*. Transcripción, introducción de notas e índice onomástico por Pedro González Sosa. Ed. La Caja de Canarias. Las Palmas de Gran Canaria.
- SUÁREZ GRIMÓN, Vicente (1987): *La propiedad pública, vinculada y eclesiástica en Gran Canaria, en la crisis del Antiguo Régimen*. II tomos. Ed. Cabildo de Gran Canaria. Madrid.
- (1988): "El agua como motivo de conflictividad social en Gran Canaria (XVIII-XIX)" *XVIII Coloquio de Historia Canario Americana*. Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria, pp.209-230.
- (1991): "La conflictividad social". En Morales Padrón, Francisco (dir.). *Historia de Canarias*. Volumen III, fascículo 26. Ed. Prensa Ibérica. Gobierno de Canarias. Unelco. Valencia, pp.493-512.
- TALAVERA ALEMÁN, Diego (1976): "Una heroína de la cerámica popular". *Diario de Las Palmas*, sábado, 7 de agosto de 1976. Las Palmas de Gran Canaria, pp. 2-3.
- TRAPERO, Maximiano. Y SANTANA MARTEL, Eledio (2016): *Toponimia de las Islas Canarias* https://biblioteca.ulpgc.es/toponimia_canarias.
- UNAMUNO, Miguel de (1911): *Por tierras de Portugal y de España*. Ed. Renacimiento. Madrid.
- VALVERDE Y ÁLVAREZ, Emilio (1880): *Atlas Geográfico-Descriptivo. Península Ibérica. Islas Baleares, Canarias y Posesiones de Ultramar*". Litografía e Imprenta de La Biblioteca Universal. Madrid, Lámina: 50.
- VELASCO VÁZQUEZ, Javier F.; MARTÍN RODRÍGUEZ Ernesto; ALBERTO BARROSO Verónica,

DOMÍNGUEZ GUTIÉRREZ, Juan Carlos Y LEÓN HERNÁNDEZ José de (2001): *Guía del patrimonio arqueológico de Gran Canaria*. Ed. Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.

WU, X. ZHANG C. GOLDBERG (2012): "Early pottery at 20,000 years ago in Xianrendong Cave, China". *Science*, 336 June, pp. 696-700

YBARRA ENRÍQUEZ DE LA ORDEN, María C. (Cord.) (2009): "Testigos de la Historia II. Estudios sobre fuentes documentales. Ed. Fundación Carlos de Amberes. Madrid. pp. 161-187.

ZAMORA MALDONADO, JUAN M. Y JIMÉNEZ MEDINA, ANTONIO M. (2003): "Sobre el origen de la actividad locera en Hoya de Pineda (Gáldar-Santa María de Guía, Gran Canaria)". *Tenique*. La Laguna. N.º 5, pp.15-58.

- (2004): *El centro locero de Tunte* (San Bartolomé de Tirajana, Gran Canaria). Ed. FEDAC. Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.

- (2008): "Justo Cubas, el locero de Lugarejos" (IN MEMORIAM). *La Provincia /Diario Las Palmas*, sábado, 16 de febrero de 2008. Las Palmas de Gran Canaria, p. 45.

-(2008): *Historia de la alfarería tradicional en Hoya de Pineda*. Ed. Dirección General de Cooperación y Patrimonio Cultural del Gobierno de Canarias, Ayuntamiento de Santa María de Guía y Ayuntamiento de Gáldar. Las Palmas de Gran Canaria.

El autor

Juan Manuel Zamora Maldonado, nace en Arucas (Gran Canaria). Es investigador, ha asistido en calidad de oyente y ponente a varios eventos científicos (congresos, simposios, coloquios, etc.) y, en calidad de alumno, a varios cursos específicos, algunos sobre la cerámica en arqueología, celebrados en las islas Canarias y otros sobre métodos de investigación histórica. Estudiante de Historia del Centro Asociado de Las Palmas de Gran Canaria de la Universidad Nacional de Educación a Distancia. Ha colaborado en varios proyectos arqueológicos, como excavaciones, prospecciones, así como en diferentes informes técnicos, planes generales de ordenación urbana y en cartas arqueológicas. Ha sido miembro del Consejo de redacción de la revista *Tenique*, revista de Cultura Popular Canaria que edita el Aula de Etnografía de la Universidad de La Laguna. Ha sido miembro fundador de las revistas culturales del municipio de Arucas, "El Puente" y "Doramas". Ha sido miembro fundador de los Colectivos Culturales "Magec" y "Garoe" de este municipio. Ha sido Miembro fundador de la Memoria Histórica de Arucas.

Tiene varias publicaciones entre las que destacan los libros *La anguila. Estudio etnográfico, pesca y aprovechamiento en las Islas Canarias* (en colaboración con M. Lorenzo Perera y A. M Jiménez Medina. 1999), *La Obra del Cronista Juan Zamora Sánchez* (2003), *El Centro Locero de Tunte* (en colaboración con A. M Jiménez Medina. (2004), *Historia de la alfarería Tradicional en Hoya de Pineda* (en colaboración con A. M. Jiménez Medina. (2008) y *La Afurgad indígena el poblamiento prehispánico en el término municipal de Firgas* (en colaboración con A. M. Jiménez Medina. (2010), *Los cuchillos canarios del siglo XIX y principios del XX* (en colaboración con José J. Sosa Perdomo), 2019. Así como los artículos: "El valle fértil" (en colaboración con Javier Morales Medina),

“Condicionamientos geográficos en la ocupación prehistórica del Valle de Arucas” (en colaboración con A. M. Jiménez Medina, F. Martel González, S. Jorge Godoy y C. G. Torres Estupiñán), “El poblamiento prehistórico en la comarca de Arucas. Aproximación a un estudio del territorio” (en colaboración con P. González Quintero y A. M. Jiménez Medina), “El Centro Histórico de Arucas y su patrimonio arqueológico” (en colaboración con P. González Quintero y A. M. Jiménez Medina), “La elaboración tradicional de tejas y ladrillos en la comarca Norte de Gran Canaria: un estudio etnohistórico” (en colaboración con A. M. Jiménez Medina), “Algunos aspectos etnográficos del término municipal de Arucas” (en colaboración con A. M. Jiménez Medina), “El poblamiento prehistórico en la isla de Gran Canaria” (en colaboración con A. M. Jiménez Medina), “El poblamiento prehistórico en la comarca de Firgas (Gran Canaria)” (en colaboración con A. M. Jiménez Medina, S. Jorge Godoy y A. M. Betancor Rodríguez), “Nuevos apuntes para el conocimiento del poblamiento prehispanico en Firgas (Gran Canaria)” (en colaboración con A. M. Jiménez Medina), “La flauta o gaita entre los pastores de Gran Canaria: un estudio etnográfico” (en colaboración con A. M. Jiménez Medina), “Sobre el origen de la actividad locera en Hoya de Pineda (Gáldar-Santa María de Guía, Gran Canaria)” (en colaboración con A. M. Jiménez Medina), “¿Dónde se ubicaba la antigua *Afurgad*? Algunas cuestiones sobre el poblado prehispanico de Firgas” (en colaboración con

A. M. Jiménez Medina), “Arrieros somos y en el camino nos veremos: la tradición de un oficio ancestral” (en colaboración con A. M. Jiménez Medina), “Agricultura, hortofruticultura y recolección vegetal tradicionales del Barranco de Guayadeque (Ingenio-Agüimes, Gran Canaria)”, “El empleo de cantos rodados en la elaboración de la loza tradicional de la isla de Gran Canaria, implicaciones etnoarqueológicas” (en colaboración con Amelia Rodríguez Rodríguez, Antonio M. Jiménez Medina y José Mangas Viñuela, “La cerámica del azúcar, hallada en El Ingenio, La Goleta. Arucas” (en colaboración con A. M. Jiménez Medina y otros), “Formas sinos y porrones: la cerámica del Azúcar en Gran Canaria siglos XVI y XVII” (en colaboración con Pedro C. Quintana Andrés y otros), “Tornos y torneros: cerámica a torno elaborada con barro de Gran Canaria” (en colaboración con A. M. Jiménez Medina y José Ángel Hernández Marrero), “La cerámica a mano elaborada en Canarias entre los siglos XVII y XIX” (en colaboración con A. M. Jiménez Medina y José Ángel Hernández Marrero), La cerámica del azúcar en Gran Canaria” (en colaboración con Pedro C. Quintana Andrés, Antonio M. Jiménez Medina, Gloria Expósito Lorenzo y Margarita I. Jiménez Medina), etc. Actualmente se encuentra colaborando e investigando en varios proyectos científicos y de gestión del patrimonio cultural (tanto etnográficos, como arqueológicos) en la isla de Gran Canaria.



La locera Anita Viera.

“La loza en Lugarejos era de las mujeres, era casualidad que hubiera un hombre que aprendiera el oficio éste. Los hombres, los maríos (los maridos), los sábados y domingos traían los materiales, si había que ayudarlas en algo las ayudaban, algunos sabían esponjar, es decir las ayudaban a ellas en la terminación de la loza. La loza era una ayuda de las mujeres a los maríos que ganaban poco, se llenaban de familia y era más lo que se gastaba que lo que se ganaba” (Justo Cubas Cubas, 86 años, Telde, 2001).

