

Las loceras de El Cercado

Carmen Padilla Montoya

En la actualidad la isla de la Gomera, sólo cuenta con este centro alfarero; hace unos cien años, en Alajero, todavía recuerda la gente que había artesanos dedicados a esta labor, pero la fama es de toda la vida monopolio de la alfarería de "El Cercado". Es indudable que la alfarería en otro tiempo tuvo un empleo más amplio, pues las piezas eran utilitarias y se destinaban a cumplir las necesidades de la vida campesina; hoy, aunque este fin no ha desaparecido, sí ha venido a ocupar un lugar secundario, pues la primacía ha sido acaparada por el turista, que gracias a su demanda, ha permitido, junto a otros factores, que se conserve tan increíble técnica de elaboración.

Después de la conquista el aborigen siguió trabajando el barro a su manera tradicional, aunque no pudo escapar a ciertas influencias e innovaciones, como fue el horno; e incluso a intentos por parte de las autoridades de traer alfareros desde la Península, para que trabajasen en la isla, Mederos Sosa ha recogido el texto donde se hace mención (1):

"Sepan quantos esta carta vieran como yo Juan Rodríguez Tynajero, vezino que soy de Coria, guarde o collación desta ciudad de Sevilla, otorgo e conosco que fago pacto e postura e conveniencia sosegada con vos el muy magnifico Guillen Peraça, Conde de la Gomera, que soys obsente bien asy como sy fuédeses presente en tal manera que yo sea thenudo e obligado e me obligo de yr a la yslla de la Gomera ques de vuestra señoria e llevar conmigo otros maestros que llevase conmigo fagamos en la dicha yslla de la Gomera y la ysperiencia sy se podrá en ella facer tynajas o no e de me partir en seguimiento de dicio viaje a llevar el dicho maestro dentro de diez dias primeros siguen es e que vuestra señoria nos pague en el dicho viaje o en todo el tiempo que allá estuviesemos, toda la costa que fizieramos e para en quenta de la dicha costa otorgo que he recibido de vuestra señoria y en su nombre el bachiller Alvaro de Armiño". (2).

A pesar de ello, la pervivencia de la técnica, totalmente primitiva, nos hace relacionarla con la cerámica norteafricana, por lo que sería muy interesante el hacer un estudio comparativo.

(1) Mederos Sosa, "La alfarería chipudense", pág. 187-188.

(2) Arvo. R. Notarial de Sevilla, Of. I, Alfonso de la Barrera. 1526, lib. 1, fol. 1268. Enrique Marco Orta halló el documento.

PROCESO Y TECNICAS DE FABRICACION

Preparación de la Materia Prima

- Arcilla
- Arena
- Almagre

Extraídas en distintos lugares, son las propias artesanas las encargadas de su extracción y transporte, el cual se realiza en mula e incluso sobre la cabeza, cuando no hay otro remedio.

Arcilla: es gratuita, aunque alguna vez surgen problemas para su obtención.

Se recoge el "masapé" (denominación dada al barro) cavando hondo para eliminar los residuos vegetales y raíces de las primeras capas, pues contribuyen a que el barro se pueda pudrir y así favorecer un posterior cuarteamiento.

Una vez transportado al alfar, se colocan los trozos de arcilla al sol, para "arear" y con ello se vaya eliminando la humedad. Ya seco, se "moltura" (machaca) con una piedra, quitándole las impurezas y reduciéndolo a un fino granulado. A continuación se introduce en una vasija con agua, por espacio de unos dos días, a esta masa se le va dando vueltas por medio de un palo, si al extraerlo aparecen en su extremo restos de arcilla seca, es prueba inequívoca de que está listo para ser amasado.

Arena: a la arcilla hay que añadirle un desgrasante, ya que si no, es casi imposible trabajarla, pues se pega a las manos. Para ello se utiliza una tosca volcánica (toba), que molturándola con una piedra se convierte en una fina arena. La proporción es a ojo.

Se mezcla la arena y arcilla ("sobar") hasta conseguir el "basto de barro".

Almagre: "amagra", "magra" (óxido de hierro). Se produce molturando ciertas piedras y disolviéndolas en agua, con lo que se obtiene una pasta de color rojizo que será aplicada a las piezas.

Modelado

En La Gomera, al igual que en las restantes islas, no se utiliza el torno. La técnica empleada es la de "Urdido".

El Urdido: consiste, sobre una base previamente dispuesta, en ir levantando con las manos, las paredes de la vasija, mediante la adición sucesiva de barro.

La posición de la alfarera durante la fabricación es generalmente de rodillas, sobre el suelo.



Técnica del urdido.

Antes de comenzar el modelado, la artesana se rodea de todos los elementos necesarios:

- Soporte: el propio suelo, o una laja de piedra.
- Recipiente con agua, para mojarse las manos.
- Utensilios auxiliares: "callao" de playa para alisar. Trozo de aro de tonel para raspar.

Del basto de barro se coge un trozo, llamado "funda", que será el necesario para realizar parte de la pieza.

Se coloca la funda encima de la laja, a la que previamente se ha echado un poco de arena, para evitar que se pegue la masa. Aplastan la funda contra el soporte y con las manos semicerradas comienzan a golpear para extenderlo; el movimiento va desde el centro hacia el exterior, con ello consiguen el diámetro que ha de servir como base. Por medio de la mano derecha, con movimientos rotativos, van dando la forma a la pieza, añadiendo trozos de barro para subir las paredes; mientras con la mano izquierda se sostiene la masa. Al mismo tiempo que se trabaja, se va alisando con la mano, para conseguir la completa adherencia de los trozos de barro.

A este primer paso en que se termina la pieza, con asas ("mamelones") y demás accesorios (si los lleva), se llama "forma". En vasijas grandes, como por ejemplo las "tallas", se les pone un junco alrededor de la panza, sostenido con pegotes de barro, evita que se derrumbe por el peso de la propia pieza, cuando el barro está más consistente se quita; también se puede realizar el modelado en dos fases, primero la zona inferior y, una vez que ha cogido consistencia, realizar su parte superior.

Secado y Decoración

Al día siguiente de haber terminado la pieza, viene la "entrada" —cuando se va secando—, entonces es el momento, si la pieza lo requiere, de realizar los agujeros (asador de castañas, anafre, escurridor de papas) y de **alisar** por medio de un "callao" de mar.

Se va secando a la sombra durante varios días, efectuando el **raspado** con un trozo de tonel ("raspador") por fuera, continuando el alisado. Tanto el alisar, como el raspar, tienen como fin el igualar la superficie aplicándose en todas las direcciones. Cuando en este proceso una pieza se rompe, se denomina "lasquear".

Antes, a las "tallas" se les colocaba un cordón de barro por la circunferencia exterior, en el que se hacían unos pequeños agujeros que adornaban con la planta llamada "culantrillo" (familia de los helechos). El único factor que se podría considerar decorativo reside en la capa de almagre.



Almagre y pulido.

Almagre: a los cuatro o cinco días, una vez que haya perdido toda su humedad, se le puede dar ya el baño de "amagrea", "magra" o almagre; con la mano izquierda se sujeta y se va dando vueltas a la pieza, mientras que la mano derecha, por medio de un trapo, le va impregnando de esta tierra de color rojo.

Después del secado completo de la vasija, viene el **pulido**. Se obtiene por fricción del "callao" sobre la superficie (operación distinta al alisado, que se realiza con el barro blando), con ello los últimos residuos de agua son extraídos al exterior para su evaporación, y se consigue, aparte de brillo, un aumento en calidad.

Antiguamente se terminaba el secado al humo de una "troje", espacio encima de la cocina, es decir, secadero; en dicho lugar recibía el humo que surgía del "fogal" durante el guisado de la comida, ahí permanecía de cinco a seis días (3).

Horno y Cocción

Antes de la conquista el aborígen utilizaba el sistema de cocción al aire libre. El horno propiamente dicho fue introducido por la colonización. Presenta una diferencia con el "horno árabe", pues no posee más que la "cámara" u "horno", desconociendo el "hogar" o "caldera". La denominación es variada: "horno canario", "horno directo", "horno horizontal", "horno cámara" y "horno romano". Lleva una cruz en relieve en la clave del arco de entrada.



Locera preparando el horno.

La cocción comienza con la preparación del horno. Para encenderlo se coge "charrasco" (brezo), dicha leña se coloca en la entrada y se va metiendo ya encendido hacia adentro, con ayuda del "jurgonero" (palo largo que sirve para remover la leña, para cambiar y sacar las piezas). Una vez caliente se introduce la "loza" (piezas) colocándola de lado, con la boca hacia la entrada del horno (si la pieza tiene agujeros se puede colocar hacia adentro), sobre ésta se colocan dos cargas de "jaracho" (jarra).. A conti-

nuación, cuando quedan las brasas, se "urgonea", es decir, se cambian las piezas de posición con el jurgonero, volviendo a echar dos cargas de jaracho. La cocción dura aproximadamente tres horas, el momento de dar por finalizada dicha operación lo indica la propia "loza" (cuando se la ve "rojar"). Una vez concluida dicha operación se extraen las piezas y se les limpia la ceniza que se les haya adherido.

El proceso total de elaboración dura más o menos de diez a doce días. Se trabaja casi todo el año, exceptuando las épocas de lluvia; también el excesivo calor es perjudicial, las piezas se cuarteán y tienen que ser tapadas con plásticos.

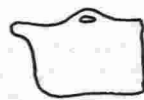
Tipología

Piezas Tradicionales:

- "Vasija del aguardiente": destilación y obtención del aguardiente. En la actualidad no se fabrica.
- "Tiesto de gofio": tostador del mijo (harina de maíz) para preparar la típica comida canaria del "gofio".
- "Tiesto de café": tostador de los granos de café. De tamaño más grande que el anterior. El proceso de preparar una taza de café, era antes todo un rito casero, en la actualidad está en desuso.
- "Talla": vasija empleada para el traslado, conservación y mantenimiento fresco del agua.
- "Vernegal" (bernegal): variedad de "talla", se utiliza para conservar el agua fresca, por filtración.
- "Brasero" o "anafre": recipiente de dos piezas. Se emplean para calentar alimentos y para asar con la ayuda del carbón.
- "Carabuco": olla para el ordeño del ganado menor. Dos asas y vertedero curvo abierto. Variante del "todio" o "todios" lanzaroteño.
- "Escurreidor de papas": plato agujereado por la base, utilizado para apartar y escurrir papas. Más reciente ha sido la adición de unos pequeños recipientes cóncavos a cada lado, para el "mojo" (típica salsa canaria).
- "Cazuelas" y "fuentes": son ollas de "guiso", su diámetro es muy superior a la altura. Se emplean para cocinar los cabritos.



talla



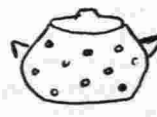
carabuco



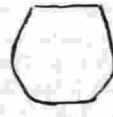
tiesto



brasero



asador
de
castañas



gánigo

Piezas modernas:

- "Asador de castañas": hace unos veinte años que se viene realizando.
- "Lebrillo": para la pasta del bizcocho fino.

(3) Información obtenida de Virgilio Brito y de Mederos Sosa.

- "Juegos de café".
- Piezas pequeñas: realizadas para la promoción turística, facilitando su transporte. En la Gomera no se hace juguetería.

Una pieza característica es el "gánigo": denominación prehispánica ("vaso sagrado"), lo cual ratifica la antigüedad de la alfarería gomera. Define una serie de piezas de forma variada, cuya utilidad es la de contener líquidos. Mederos Sosa, da otra utilidad: "gánigo que actualmente se utiliza como "lebrillo" para el pelado de las papas..." (4).

Existen dos claras diferencias, entre las piezas realizadas antiguamente y las actuales:

- 1) Grosor de las paredes: ha aumentado considerablemente.
- 2) Tamaño: muchas piezas, al perder su utilidad (Ej.: tiesto de café), ha disminuido la medida, para facilitar su venta.

EL OFICIO DE LOCERAS

Oficio exclusivo de mujeres, aunque en El Cercado hubo también un alfarero (caso único), conocido por el "Guiero", pero no era de La Gomera, sino de Tenerife (Guía), trabajaba junto a sus tres hijas. Dicho oficio pasa de madres a hijas, junto con otras enseñanzas artesanas.

Antiguamente la venta de la "loza", era realizada por las propias artesanas, recorriendo a pie los pueblos, iban de casa en casa cargadas con las alforjas, donde llevaban su mercancía. A veces empleaban el trueque para facilitar la venta, por eso reconocen las propias artesanas que era más difícil venderlo que realizarlo. En la actualidad sus piezas son vendidas en tiendas o en los propios alfares. El concepto de oficio fatalista y mísero está cambiando, dado que el interés y la demanda exterior, hacen que se revalorice la figura de la artesana.

Esto se puede comprobar en el hecho de que haya aumentado el número de "loceras" en los últimos años; en la "Guía de los alfares" (5) de 1971-73 se cita a cinco alfareras, en 1980 hay alrededor de diez.

Dato verdaderamente alentador, que no debe quedar en simple cifra. Hay que llegar a conseguir una auténtica protección y rentabilidad de su oficio.

PARALELISMOS CON OTROS CENTROS CANARIOS

Es el centro alfarero de La Gomera el que mantiene más viva la tradición. En el resto de las islas, la decadencia es progresiva, llegando incluso a una total extinción, como es el caso de S. Miguel de la Palma, Fuerteventura.

Hasta hace relativamente poco tiempo, la alfarería era una producción básica y común a todas ellas. Las características en líneas generales son iguales; González Antón lo ha estudiado con detenimiento e incluso buscó sus paralelismos con la cerámica norteafricana.

Para exponer estos paralelismos, seguiré de una manera rápida el orden del esquema dado a la cerámica de El Cercado:

Materias Primas: son básicamente las mismas:

- Arcilla: "masapé", "masapén" en Gran Canaria. Se utiliza de un solo tipo o mezclando varias arcillas. Se amasa ("sobar") con las manos, hay que destacar en Gran Canaria el empleo de los pies.

- Arena: volcánica y de barranco, como desgrasante.
- Almagre: como tratamiento final, junto al bruñido; en S. Miguel de La Palma no se ha utilizado.

Modelado: cerámica a mano con empleo de la técnica del urdido.

La posición de la alfarera, por lo general, es de rodillas, aunque puede variar, así, en Tenerife: de pie y sentada; Gran Canaria: sentada o en cuclillas.

Los utensilios básicos: guijarro "callao" como lisadera; y como raspador un trozo de arco de barril o raspaderas de caña. En Tenerife hay una variedad más grande: "callao", "tijera": trozo de arco de barril, doblado y atado en sus extremos; "cuchillo": como el anterior pero sin doblar; "mantilla": trozo de fieltro para aplicar al barro húmedo; "jurador": con forma de L, rama de árbol, para realizar los "juros" o agujeros; "tabla da alisar": de madera, pequeño tamaño, para alisar (recogido por González Antón).

Cocción: empleo generalizado del "horno de cámara" o "directo". Hice con anterioridad referencia al uso del horno al aire libre por el aborígen, antes de la colonización. Tan increíble técnica de cocción, perduró en algunos centros alfareros como en S. Miguel de La Palma, Fuerteventura...

González Antón nos describe este tipo de cocción, dividiendo su proceso en varias fases:

a) "Hacer la cama": sobre el suelo generalmente de algún barranco, se coloca leña o tablas, disponiéndolo en forma circular.

b) Sobre aquéllas se superponen, boca abajo, los recipientes, salvó los braseros, que se guisaban con la boca arriba a un lado.

c) Encima se añadían ramas y delgados tallos secos ("charamuscos"). El fuego se avivaba con un abanador de palma. Progresivamente se iba añadiendo leña, hasta que se veía la pieza rojar. Entonces se extraían los recipientes cerámicos de la hoguera con largas varas de "monte" y se dejaban enfriar.

Por lo descrito es obvio que el "horno de cámara", es una solución intermedia entre el "horno al aire libre" y el "horno árabe".

Oficio: la alfarería es, como técnica general, un oficio reservado a las mujeres (caso visto en La Gomera); pero esto no es tan riguroso en las restantes islas, donde hay hombres alfareros, véase en Gran Canaria, Tenerife, Lanzarote.

Antes de concluir quiero agradecer la extraordinaria amabilidad de Vicenta Barrera y de su hija, sin su ayuda no hubiera sido posible realizar este estudio de la alfarería de El Cercado. Aprovecho este momento para aclarar que no es correcta la denominación de Chipude para referirse a este centro alfarero, ya que el pueblo donde residen las loceras es El Cercado, el cual pertenece al término o municipio de Chipude, por lo tanto, es lógico que quieran revalorizar correctamente el nombre de El Cercado.

BIBLIOGRAFÍA

- Dumpiérrez Rodríguez, Marina: "La alfarería en Gran Canaria". Tradc. Populares. I. Palabras y cosas. Colecc. de ensayos y notas de folklore canario. C.S.I.C. Inst. de Estudios Canarios, 1944.
- García, José Francisco: "La alfarería en La Palma". Tradic. Populares I. Palabras y cosas. C.S.I.C., 1944.
- González Antón, Rafael: "La alfarería popular en Canarias". Aula de Cult. de Tenerife. Sta. Cruz de Tenerife, 1977.
- Lezcano Montalvo, P.: "Visita a La Atalaya de Gran Canaria". Tradc. Populares I. C.S.I.C., Inst. Estudios Canarios, 1944.
- Mederos Sosa, Antonio: "La alfarería chipudense y sus relaciones con la de Tenerife". Tradc. Populares I. C.S.I.C. Est. Canarios, 1944.

(4) Mederos Sosa: pág. 192.

(5) Pág. 76.