

“pues no lo hice nunca hasta que luego ya lo vi hecho, que yo trabajé con ella, y he dicho pa mí” ¡cómo llevaba razón con esto, si lo hubiera hecho no me habría quitao..[trabajo]!”. Te ahorras la mitad del trabajo, porque de poner una escalera aquí a darle allí venga, porque hay muchos alcornoques que están pegaos con la culebrillas esa que le salen, es una cosa blanca que le sale al árbol y eso se va comiendo al alcornoque por dentro, el corcho y no hay quien lo despegue la corcha, lo que va cogiendo el bicho ese solo. Y yo decía que con un palo largo desde aquí lo despegaba. El de arriba tiene que ir despegando. El corte del de abajo cogía desde la peana. El de abajo tiene que prepararlo to pa que salga el de arriba, si no, no hace na. El de abajo tiene to el trabajo, el de arriba no tiene más que quitar los cuatro cachos esos, cuatro, cinco, dos, uno, según las ramas. Ya avisa el de abajo al de arriba: ¿ “tíramos?, sí” y el que está arriba ya empieza a aflojar las planchas de arriba y éstas se las trae p’abajo. La que está haciendo la fuerza es la de abajo que está levantando, despegando, hasta que se viene sola.”

“Por abajo la primero es darle el corte por la peana, arrayar y redondear lo de abajo tal como vas bajando [con los cortes transversales]. Venía otro detrás de tí sacando lo que quedaba, con el azaón [la peana] y el saco. Luego no te podías quedar ni un cachino de corcha arriba porque te hacían subir otra vez. Hoy se quedan peazos y peazos. Él “oye, eso no está bien hecho”, te tenías que subir y quitar, a eso le decíamos nosotros los pajaritos “ya te quedaste un pájaro allí”, y allá tenías que subir otra vez a quitar el cacho corcha que se quedaba pegao arriba.”

D. A., Mn.

Cuando se trataba de una primera saca, el bornizo ofrecía problemas ya que no se daba con facilidad. Cuando el árbol era pequeño había que ir ampliando progresivamente la superficie descorchada y, una vez que era grande, cada año en que se descorchaba se iba resubiendo un poco tras la cruz, hasta que el límite quedara definitivamente fijado, eso sí, dependiendo del criterio del dueño:

“Cómo se saque²⁶ depende del dueño, porque si el dueño quiere limpiar ese alcornoque pa la saca que viene tener más corcha, pues entonces hay que seguir el bornizo pero, si al descorchao no le dicen na, se llega donde siempre se llega, a su corcha, y ahí corta. Te obligaban a subir el alcornoque hasta los ojos antiguamente, después de que sacabas la corcha te hacían sacar otro canuto más alante, pa la corriente [siguiente] ya era segunda, y pa la otra era corcha.”

D. A., Mn.

Tras los *descorchaos* había en las cuadrillas una persona encargada de ir sacando con una azadón las zapatas o calzos, los trozos de corcho de la parte inferior del árbol que quedaban una vez sacadas las planchas. La parte inferior de estos calzos estaba enterrada. Estos calzos y los trozos de corcha que se hubiesen

(26) Hasta la trepá o también las ramas.

desprendido de los árboles en la saca los iban echando en un saco.

Una vez las planchas en el suelo, comenzaba la labor del *rajaó*, que iba cortando las planchas, con un cuchillo curvo, fino y muy afilado, para darles la forma más plana y proporcionada posible.

“El *rajaó* le da dos arrayos al alcornoque y lo tumba entero. Luego va el *rajaó* y lo va trazando en plancha pa que sirva pa cargar el camión y pa la fábrica, que hacen dos o tres clases de corcho. Las planchas unas se hacen de un metro, otras de metro y medio, según sea el árbol, porque de algunos canutos hay que hacer tres planchas y, luego, el tronco que es llano pues sólo dos, porque son más grandes y pesan más, más bajitas. Si el árbol es viejo y verrugoso hay que hacer cuarenta planchas, si es llano, cuando cae, se raja al medio y salen del árbol ocho planchas que son toas iguales.”

C. B., Cv.

“No tenía más que rajar la corcha, la medía que le mandara la casa, porque eso se lo manda la casa, si se lo manda de metro, de metro, cortaba por la sano y dejaba lo tuerto. Aunque lo tuerto lo pesara, siempre cortaba él derecho. De a metro, de metro y medio, según lo mandaran la casa.”

“La cuadrilla levaba siempre dos o tres *rajaores*, según. Ya corría por cuenta del comprador de la corcha siempre. No tenía que ver con nosotros [la cuadrilla] na.”

D. A., Mn.

“Por cada dos colleras de sacaores va un *rajaor*. Va con un cuchillo aparente, con una hoja buena que los de la fábrica hacen los cuchillos y nos lo dan. Su sueldo es igual que los otros, que los sacaores. Hay sitios algunas veces que el *rajaó* está parao, porque si es arbolea de poco trabajo, pa ellos que sólo le tienen que dar un corte o dos... pero, cuando llegan a arbolea grande que están buenas, la sudan bien sudá pa las dos colleras, pero eso no lo puedes poner ahí, porque unas veces trabajarán más y otras menos.”

C. B., Cv.

Los *juntaores* recogían las planchas que dejaba el *rajaó* y las llevaban desde los árboles hasta el lugar donde las pudiera cargar el arriero o mulero.

“El *juntaó* es el que va haciendo montones y gana algo menos siempre, y tiene que hacerle la carga a los arrieros. Si un árbol tiene poco, lo junta con lo que se le ha sacao a otro.”

C. B., Cv.

“Donde no pudiera entrar una mula, los *juntaores* se echaban la corcha a cuesta y la sacaban, por ejemplo de aquí al medio de la calle, donde la bestia pudiera entrar porque las bestias no van a entrar donde están las marrales y

donde está to el monte....”

“Cada collera llavaba el suyo, si era por ejemplo uno por collera, eran cuatro colleras, pues cuatro juntaores.”

A. D., Mn.

El mulero, con cangallas o angarillas colocadas sobre las bestias, llevaba las planchas a la pila o montón situado en un lugar llano y accesible, a los camiones si era el caso, junto al cortijo a ser posible.

“Pa cada ocho hachas había tres colleras, tres muleros de dos bestias cada uno. Que no le daba tiempo, pues tenía que poner más bestias, eso dependía de cómo estuviera el árbol, de cómo se diera el alcornoque. Si se daba malamente, el mulero no hacía na, si se daba bien, el mulero se veía por los cabellos y había noches que le oscurecía trayendo corcha al sitio porque no se puede dejar, no se podía dejar. Hoy se hace to lo que le dé la gana, porque hoy ..., pero antiguamente no se podía dejar por ahí, tenía que dormir toa en sus pilas.”

“La cargaban y iban a la pila, que estaba siempre desfiá un trayecto larguete. Unas estaban en los cortijos, pero otras no, estaban mu retirás. Dependía de las bestias que tuviera el dueño de la finca. Si tenía muchas pa llevar el corcho a la puerta del cortijo, allí lo llevaba, si dependía de pocas, adonde le iba pareciendo hacía una pila y luego venían los arrieros pa levantarla pa llevársela a Santa Olalla. Los muleros llevaban siempre bestias de la casa, siempre del cortijo. En estas fincas aquí, en El Santo, donde no tiene su dueño, ahí entraban bestias de tos laos que las traían los que arrimaban la corcha. Había que pagar entonces el porte de las bestias, el que las tenía no tenía más que pagar el mulero, un jornal. Si llevaba las bestias, le pagaban por los quintales que le arrimaran las bestias, tantos quintales tanto valen.”

D. A., Mn.

Como vemos, los muleros podían ser arrieros, o gentes que tenían mulas y se iban a la corcha, cobrando bien a jornal o bien por cada porte que dieran.

“Muleros eran del mismo cortijo, los mózos. Si iban de fuera era uno o dos buscaos porque no había mozos bastantes, no había bestias.”

“ El mulero que cobra por cada porte, si da dos viajes, dos viajes, si uno, uno, pero el que tiene que llevar lo suyo, entre más dé, más gana, no se podía embobar. Achuchar, el mulero no podía achuchar a nadie, más que aligerar, cargar, porque no van a ir corriendo, van con mucha calma y paciencia. Pero el que va con las bestias suyas carga de momento, no se para tanto a poner, ni viene..., lo que mira es a llevar corcha a la báscula.”

D. A., Mn.

En la pila se clasificaba el corcho según calidades. Se habían de colocar las planchas ordenadamente unas sobre otras, procurando que la parte que había estado pegada al árbol, la barriga, quedara bocabajo y la raspa, o parte exterior, hacia arriba, para proteger a la corcha del sol. En algunos casos se las regaba para que no perdieran humedad y, por tanto, tuvieran más peso, cosa que procuraban evitar los compradores. Ahora bien, no en todos sitios ni en todo tiempo se colocaba ordenada sistemáticamente para pesarla, dependía del trato que hicieran comprador y vendedor.

“Esa corcha, de las bestias iba a la pila y lo pesaban y lo tiraban p’allí y ya estaba apilá. Pila no se hacía, se pesaba y se tiraba p’allí y allí se hacía un montón y luego ya venían los arrieros de los pueblos por ahí a transportarla a Santa Olalla. La corcha del Moro iba a Santa Olalla. Se hacía su pila pero no se ponía bien puesta, no, tirá allí hasta que venían los arrieros. Eso una vez. Es como to, esa corcha por ejemplo si es sacá y pesá, esa al dueño de la corcha, no tiene la corcha más que llegar a la pila, pesar y se desentiende, ¿qué pierde peso?. .. Otra manera, que es caída hoy y pesá mañana, pues entonces sí se paran en la pila pa poner la corcha bien puestecita p’abajo, pa mañana pesarla que no pierda peso. Una vez que está pesá ya, pues ya la tiran. Antiguamente se pesaba directamente, luego ya empezaron a decir “la corcha no se puede pesar así, hay que..., la de hoy se pesa mañana, la de mañana pasao”, beneficio pa el comprador y perjuicio pa el vendedor.”

D. A., Mn.

“A las 24 horas [...], ya ha perdío to lo que tenía que perder, porque lo apilen ya lo ha perdío, pero eso es según hacen los tratos. Antes no se apilaban, se hacían un montón como lo tiraban los arrieros, no había apilaó, había guardapila porque se guardaban los corchos de noche [...]. Se iba con su burra y sus trastes y se quedaba allí los días que duraba la pila y de allí, si se trataba, se mudaba a otra y allí de día y de noche con su comía y su agua. Ese no tiene que saber na, sólo sentarse allí, y venía a cobrar igual que los trabajadores porque tenía que estar de día y de noche.”

C. B., Cv.

También formaba parte de la cuadrilla el *aguaó*, que era la primera función que desempeñaban los aprendices, que a ratos iban aprendiendo el oficio, aunque también los aprendices podían empezar como *juntaores*.

“Cuando íbamos con las bestias, iba un *aguaó* na más que pa el agua, con una bestia porque se necesitan muchos cántaros de agua al día. La costumbre de entonces era que iba cargao con cuatro cántaros y un cucharro,²⁷ y le iba dando de alcornoque en alcornoque a la gente, y acababa por una punta y empezaba otra vez por la otra y así tenía que estar to el día. Las horas de trabajo tenía que echarlas como los demás. También se encargaba de llenar toas las vasijas del rancho. Si los sacaores ganaban en aquella fecha, por ejemplo, 15

(27) El cucharro es un cuenco, que puede servir también como cazo o plato, hecho de corcho, aprovechando las protuberancias, los bultos que le salen a los alcornoques.

pesetas, el aguaó ganaba 12. El primer año iba ganando menos, igual que el ranchero el primer año, así era la costumbre.”

D. A., Mn.

“Los propietarios no querían aprendices porque decían que le castigaban el árbol. Cuando se lleva al aprendiz se le echa a uno que sea viejo, que sea más capacitao, y está con él dos días o tres. Los aprendices hay que meter tos los años alguno, si no, se hubieran terminao los sacaores porque los que conocí con mi padre han muerto ya tos. Se meten cada año un par de ellos o tres, lo que no se puede hacer es llevar una cuadrilla de aprendices a una finca. Se meten un año y al otro ya pasan a sacar y se meten otros. El primer año a lo que se le va mandando, porque si se necesita agua no vas a mandar a un sacaó viejo por el agua, mandas al nuevo. Ese oficio se aprende pronto, el viejo le explica por dónde se corta, pero el árbol te lo va diciendo solo.”

C. B., Cv.

“Empecé con 15 años a descorchar y tengo 72. Los dueños no querían enseñar a nadie, tenía que ser uno favorito que él lo tuvieran entre sus ojos. Como yo tenía en la familia tres o cuatro que eran tos iguales, pues cuando yo fui ya sabía, y a mi no me pusieron la pega y mi gente le dijeron “ese sabe descorchar porque ha estao descorchando pa nosotros”[...]. Ya te digo que pa enseñar a uno tenía que tener el que enseñara un pelo en la frente. Tenía que pasar primero por los dueños, tenían que decir” este año vamos a enseñar al muchacho ese que se lo lleve fulano de aprendiz y que lo enseñe.”

“Cuando me fui con las cuadrillas a descorchar, pues ya sabía yo. A otros que no habían descorchao nunca me los echaban, por ejemplo, a mí, al más viejo “enseña a ese a descorchar” y lo enseñabas. Eso tenía que ser a las amistades del dueño de la finca que a los demás no querían aprendices ningunos. Hoy no se meten en na. Disponía la cuadrilla de descorchaores de llevar un aprendiz y aunque fuera su hijo, como no tuviera muchas amistades, se veía negro pa enseñar al hijo. Mi tío le decía que yo sabía como él y como tos, y lo sabía porque lo había aprendío solo, que mi tío me dijo por aquí y por aquí tienes que sacar y de esta manera y de esta, pero antiguamente yo no he visto pueblo como éste pa enseñar. Bueno, hoy hay descorchaores, cualquiera, no son tan delicaos como antes.”

D. A., Mn.

Otro de los personajes de este colorista mundo del descorche era el ranchero:

“Ese na más que al rancho. No se podía mover del rancho, pa cocer los garbanzos y hacer gazpacho y estar al cuidao del jato, porque a lo mejor estábamos nosotros allá a dos kilómetros desfiaos del rancho y tenía que estar un hombre al cuidao pa que no llegara ningún bicho, ni llegara nadie, porque como allí estaba to, estaba la prevención y tos los avios, había que

tener un hombre. La prevención es la comía, los costales, que se llevaban costales con el pan, los tarros de corcha hechos con el tocino, la morcilla y el queso, y en fin...”

D. A., Mn.

En la pila estaban los *pesaores*, personas puestas por los compradores y los vendedores para asegurarse que el peso fuera cabal. Para pesar el corcho se hacía una cabria o enorme trípode con palos o maderos, de cuya intersección pendía una romana. El corcho se pesaba por quintales y existían diferentes tipos de acuerdo acerca del peso, por ejemplo pesar al día siguiente de sacada la corcha y descontar el 10% por la humedad que habría de perder. En otros casos se pesaba pasada una serie de días, ya oreada. También existió en algunos casos la picaresca de regarla.

“Llegaban a la pila y lo pesaban y allí había cuatro hombres pa ponerla en la báscula, hecha de sogas, de palos, cuatro palos y una báscula de hierro hecha cuadrao, un cuadro. Eso era del dueño del cortijo, el comprador no traía más que al rajaó. [...] Se pesaba con romana de esas que hacen doce y catorce arrobas. Un quintal son 4 arrobas, tantos quintales, 7 quintales, pues ya está. La misma báscula era la romana. Cuatro palos y la romana en el medio y la báscula colgando de los palos. En la báscula se iba cargando, con cuatro sogas como un mecedero pa los chiquillos. En cuanto está pesao lo que lo han cargao, lo descargan y vuelven a cargar otra vez.”

“Hay un señor allí na más que pa apuntar los quintales. El comprador llevaba el pesao y el rajaó, la casa no quería saber ya más de na. El propietario tenía uno suyo en el peso, porque no va a ser lo que dijera un pesao y al terminar pues reducían cuentas y si venía bien pues na, tenía que venir bien.

D. A., Mn.

Una vez pesado, se transportaba en camiones o en bestias, en este último caso cuando iba, por ejemplo, a Santa Olalla. Los destinos fundamentales del corcho de la zona eran las plantas de cocción de Suárez, en Santa Olalla, y de Romasanta, en Fregenal, aunque también algún corcho se compraba para Higuera la Real, Aracena o Mérida. También se nos habló, como vimos, del traslado a Sevilla de algún tipo de corcho, como el bornizo, para ser triturado.

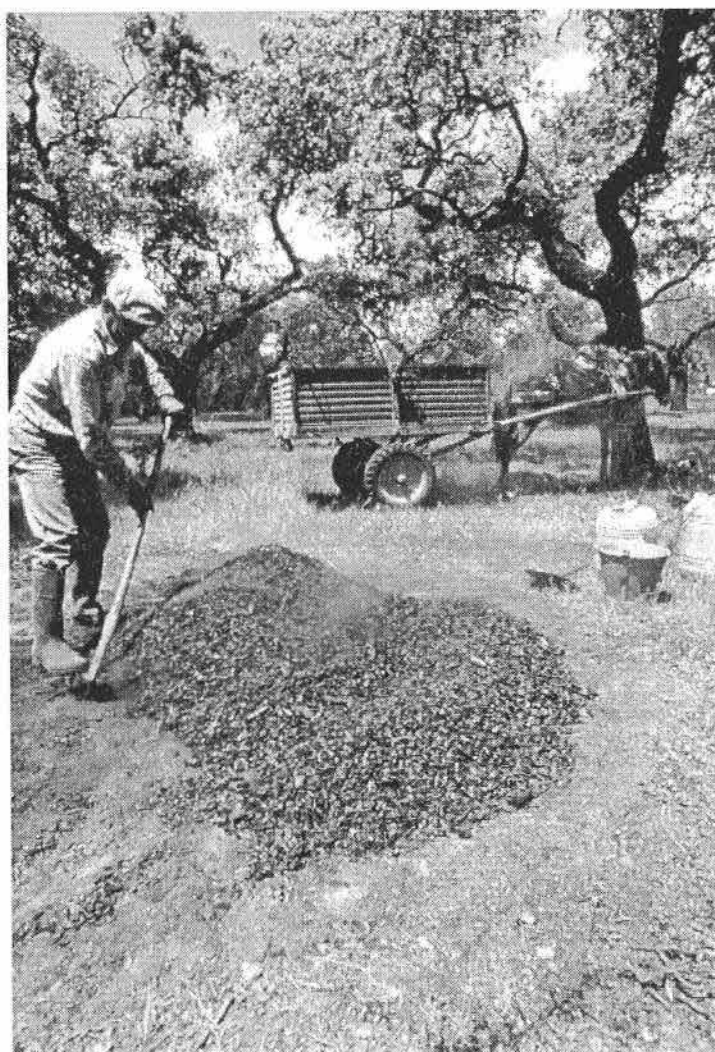
Aunque hoy pueda resultarnos muy vistoso y llamativo todo este proceso de trabajo, a pesar de que sea de los que menos ha cambiado, no conviene olvidar las duras condiciones de vida de estos trabajadores de la corcha, para dar cuenta de las cuales nos remitimos al siguiente relato de un *descorchaó* de Cabeza la Vaca.

“Entonces, con el burro y el serón enreando de un pueblo a otro. El día de camino era al que más le temíamos nosotros. Un camino en la fuga del verano por las carreteras, que el cacho burro no valían dos reales porque estaban faltos de aquí [comida] y echabas to el día en el camino, y el calor que pasabas, y echabas to el día. La mitad de las veces no podíamos llegar. Ya llegando a

Encinasola, por aquellas cunetas desaparejábamos los burros y nos quedábamos allí hasta la otra mañana, que salíamos pa el corte. Por lo menos dos días echabas, porque no íbamos a Salamanca ni a esos sitios a parte ninguna: Llegábamos a Encinasola, El Real de la Jara o Almadén de la Plata.”

C. B., Cv.

“Cuando llegaba el 1 de junio cogíamos los burros y nos quedábamos en los alcornoques, con nuestro serón, nuestros trastes, y al llegar allí llenábamos los jergones de horascas o de paja o lo que hubiera pa dormir, cada uno debajo de un árbol pa tener sombra y, si llovía, alguna manta de plástico. El rancho se ponía y limpiaba si había pasto y lo limpiaba en un peazo, no fuera a haber un fuego, y le poníamos cada uno su olla allí y él lo cocía y lo preparaba y nosotros nos íbamos al trabajo. Cuando veníamos, merendábamos, dormíamos un poco y por la tarde volvíamos a agarrar, el día entero hasta que se veía. Íbamos cambiando la hora según iba cambiando la noche, según se ponía el sol.



El rancho se ponía siempre al pie de donde estuviera el agua pa cogerla cerca pa lavarnos, pa darle agua a las bestias, pa más comodidad, y luego por la mañana del rancho salíamos los hombres andando, las bestias ya no se cogían hasta el último día. El único que la dejaba allí con el morral era el aguaó pa sus cántaros y su faena. Los arrieros también las dejaban amarrás, pegaos a ellos con los morrales puestos pa que comieran.

Salíamos de casa y hasta que se terminaba, ni disantos, ni domingos, ni feria. Tos los días desde por la mañana hasta que se ponía el sol. Agarrabas por la mañana y echabas un revezo que le llamamos nosotros, a lo mejor una hora o por ahí. Decía él [el manijero]: “vamos a echar un cigarrito”, echábamos un cigarro. Echabas otro ratillo y decías “vámonos a almorzar”, almorzábamos a las diez o diez y pico y estábamos en el almuerzo una hora. Íbamos al rancho, ahí se iba echáramos el tiempo que echáramos, esa era la costumbre, y a poner los garbanzos. Ya los dejábamos puestos y el ranchero los cocía. Le dejábamos cada uno allí la papa pelá, el cacho tocino pa que se lo echara luego...El ranchero sabía el puchero que era de cada uno, porque comíamos hasta seis u ocho. Nos íbamos otra vez, echábamos otro revezo, otro cigarro, echábamos otro revezo, otro cigarro. Estábamos to el día y trabajábamos menos horas que ahora. Y luego ya después del segundo revezo decía él “vamos a dar dos o tres porracinos y nos vamos a ir”, dábamos dos o tres porrazos al alcornoque, sacabas algo, poca cosa, y vámonos a comer. Esto eran las dos y media y a las cinco cuando más calor hacía en el verano a agarrar. El primer revezo sudamos como beginos, otro cigarro y echábamos dos cigarros también por la tarde. Soltábamos a puestas de sol, mientras llevabas los burros al agua si estaban por allí o ibas a llenarle la vasija de agua, te lavabas y to, luego, pa comer no veías un palmo. Teníamos que echar un cacho de bornizo en la candela pa ver hacer de comer, la mitad de las veces de las latas de conservas, lo estripábamos una miaja y le poníamos un cacho de torcía de trapo y una gotina de aceite allí y ya comíamos. Luego a la cama, y antes de ser de día estabas haciendo el café. Pa antes de salir el sol estábamos trabajando.”

C. B., Cv.

“El gasto, cada uno comía de lo suyo. Por ejemplo, nosotros de cinco en cinco, vamos a hablar como el carbón, de cinco en cinco, nos juntábamos cinco. Que queríamos garbanzos, aquella noche se echaban los garbanzos en remojo... pa comer se entiende. Que otros cinco se juntaban y no querían garbanzos... papas. Las dejabas: “aquí tiene usted las papas” pa mañana. Él [el ranchero] las pelaba, se las picaba y ya sabía pa quién eran las papas. Otros no querían na y así. Otros arroz y como hacía una candela y cada uno tenía su puchero, pos papas, arroz, fideos, lo que fuera, el ranchero le hacía de comer a tos. No tenía más que poner lo pucheros en la candela. Las ollas cada uno, cada cuadrilla, llevaba los suyos, platos, cucharas...En la corcha no hace falta el plato, en el cucharro que sale del árbol, de las tetas de muchos árboles que le salen y se saca un cucharro, se arredonda y ahí se pone la comía y está buenísimo. Pa el gazpacho... hacíamos el gazpacho en el cucharro, y ahí nos comíamos lo que hubiera que comerse.

El ranchero se encargaba de la comía sólo, de la cena no. Ya estábamos nosotros sueltos y cada uno hacía lo que le pareciera, unas veces caliente, otras picadillo, otras no hacías na, comías de sequillo, te bebías un par de latas de vino comiendo por la noche. Por la mañanas te levantabas, hacías tu café una tostá y Bien temprano porque a las ocho había que echar mano, era el desayuno. Hasta las dos y media o las tres, era la comía y antes el almuerzo, que se llevaba un cacho pan consigo, atrás en un bolso o bolsillo, y un cacho tocino, queso, o lo que te apetezca y si na, pos na. Eso se comía a las diez de la mañana que daba él una voz, "chacho, vamos a comernos un cacho pan", y donde te cogía pos soltabas la hacha o te bajabas p'abajo donde estaba el ranchero y te comías el cacho pan, hasta la merienda, "vámonos a merendar" y cogíamos y nos íbamos al rancho y te comías lo que se hiciera. A las cuatro enganchaban otra vez hasta que se ponía el sol y en este tiempo [final agosto] hay sol hasta las nueve y después."

D. A., Mn.

Como ya quedó dicho, además de la saca del corcho en sí, también había una economía secundaria en torno al corcho, más concretamente en torno al bornizo, al primer corcho que se sacaba de los rebollos o de las ramas del árbol. Así, ya se dijo que en algunos pueblos daban el bornizo a cambio de talar los árboles o de limpiar de monte el terreno. También había casos en que los jornaleros rebuscaban en las fincas el bornizo o los calzos que quedaban en el campo. Esto lo tenemos constatados especialmente en el caso de Santa María de Navas, donde eran muchos los trabajadores que conseguían algunos ingresos vendiendo a intermediarios locales el bornizo encontrado. Se nos insiste en que ello tuvo lugar a partir de los años cincuenta, ya que antes el bornizo no era valorado y no lo compraba nadie. A medida que fue adquiriendo valor, los dueños tuvieron más interés por él, y lo recogían en la saca.

El corcho también tenía sus usos en la zona como materia prima para la fabricación de enseres y utensilios diversos, cual era el caso de los cucharros, usados como como cazos, cuencos o cazuelas, cucharas, fiambreras, o los tarros:

"Se hacían tarros pa echar la chacina y la comía que yo los tengo en casa.[...] Eso se cogen las tiras de corcho, se cuecen y se le va dando la vuelta hasta que se pone redondo y luego lo coses y le pones el témpano abajo y la tapadera arriba."

C. B., Cv.

Los tapones de conos de vino, de botellas, de espiches (botijos), barriles, cántaros, aceiteros, cuernos para pólvora y vasijas diversas eran de corcho.

"Hay que hacerlo atravesao porque si el tapón lleva el poro vertical y si tapa vino que fermente por el poro se va, y si se hace transversal como el poro queda de lao no tiene salida. Hay que cocerlo porque este corcho de por aquí no da el grosor que el tapón necesita y al cocer da el doble.

C. B., Cv.

En muchos casos, estos elementos de la cultura material eran bastante elaborados y estaban decorados con motivos diversos, por lo general geométricos, dando lugar al desarrollo de una interesante artesanía con vocación estética. De bornizo eran, finalmente, las vasijas para las colmenas.

“Pa las colmenas, de bornizo, porque el corcho es malo pa las colmenas porque cría polilla y se muere la avispa. A los dos años de tener el corcho le entraba la polilla y se morían.

C. B., Cv.

2.2.1.4. El picón

Para entrar ahora a considerar los procesos de transformación de la leña, vamos a comenzar hablando del cisco o picón. Como ya hemos dicho, era con las ramas menudas caídas en la tala con las que se llevaba a cabo un proceso de semicombustión de la leña que dejaba disponible esa materia para su uso en braseros. Habida cuenta de la menor enjundia del producto, del menor valor según peso y volumen comparado con el carbón, el cisco era asunto de economías modestas. Los grandes propietarios sólo tenían interés en conseguir aquél que necesitaban, por lo que mandaban a sus empleados a hacer el cisco o pedían a los piconeros una parte de los sacos a cambio de darles las taramas u hornijas, si no eran vendidas. No obstante, ya vimos que en muchos casos las taramas eran de los carboneros o se permitía el acceso a ellas como favor a ciertos trabajadores.

“...hasta el picón ibas a hacerlo de las encinas que talaban y si sacabas tres sacos le tenías que dejar uno al dueño. De carbón y de to.”

A. R., Mn.

“El picón se hacía en este lao de El Baldío, Gallicantá, La Casita, Sierra Prieta, Las Aguzaeras, Arroyomortero... de propietarios que no son de aquí. Aquí íbamos a hacer picón nosotros. Se compraba un trozo de taramas por el precio que le pusieran los carboneros, que eran los que talaban y los que hacían el carbón, y las taramas las vendían pa hacer picón y pa traerse taramas a casa pa hacer candela, que entonces se hacía candela diariamente, y el cocido y toas esas cosas se hacía con candela. Se pagaba con dinero o con sacos de picón, según. Dependía si le hacía mucha falta o no al que vendía las taramas de picón pos decía: “De tantos sacos me das uno o dos o tres, lo que fuera” y, si no, el dinero. El trato se hacía con el carbonero, el dueño de la finca no estaba allí ni por forro, estaba en Madrid, grandes capitalistas de esos, no sabían ni por dónde iban la linde de la finca. [...]”

La época más mala era en el invierno, ibas a por leña, a hacer picón, to eso, se hacía pa casa y venderlo, [...] cobraban un tanto por ciento por las taramas, y luego si ibas a por una carga de tarama también te costaba el dinero.”

C. V., Mt.

Se constatan no obstante casos de fincas alejadas de los pueblos en que se daban las taramas a los piconeros sólo por quitarlas de la finca, por dejarla limpia. En cualquier caso, era responsabilidad de los carboneros dejar la finca limpia de taramas.

El picón, en definitiva, era asunto de menor cuantía para las fincas, no así para las economías modestas. En efecto, los trabajadores buscaban taramas en las talas, o en el monte, para elaborar el picón necesario para su consumo doméstico. Hay que tener en cuenta que el consumo de picón no era el mismo en los años cincuenta que más tarde cuando, al irse eliminando la candela, tanto para cocinar como para calefacción, el brasero quedó como único medio de calentarse en muchas casas. Cuando se tenía candela, se usaba menos el brasero. En cualquier caso, el brasero estaba presente en todas las casas. Además, lo poco complicado del proceso de transformación de la leña y el escaso utillaje que se precisaba hacían que todos los trabajadores pudieran hacerlo si conseguían leña, cosa que de una u otra forma era factible, por lo menos para pequeñas cantidades.

Pero, además de para satisfacer sus propias necesidades de consumo doméstico, algunos jornaleros hacían picón para la venta. Los volúmenes de la misma eran reducidos, y el área de venta era también de menor radio que en el caso del carbón. Aunque hubiera un buen número de jornaleros que vendieran picón, los más hacían una pequeña cantidad. Eran pocos los piconeros que se dedicasen a ello para la venta y con asiduidad e intensidad, dedicados a ello durante meses. Hay que tener en cuenta, además, que las piconeras se podían hacer desde la poda hasta, como mucho, el mes de mayo, cuando se seca la hierba y en la mayoría de los casos no se llegaba a esa fecha.

Como decimos, los piconeros eran jornaleros que cuando tenían jornal no solían hacer picón. En cualquier caso, hacer picón era una tarea muy socorrida para los eventuales en tiempos de paro. Sus ocupaciones solían ser las propias de los braceros de cada pueblo y en varios casos hemos constatado que las completaban con algunas como las pesca. Acostrumbraba a ser una actividad familiar, en que el trabajador se ayudaba de los miembros de su grupo doméstico. En ciertos casos constatamos la existencia de algunos compañeros que iban a medias.

“Entonces íbamos un par de ellos na más, un par de ellos pa ayudarnos unos a otros, como hay que echar el agua y hacer... pero no es que fuéramos nosotros dos solos, sino que iban otros dos por otro lao, otros dos por otro...”

C. V., Mt.

Menos frecuente era el caso de piconeros que llevaran a trabajadores, un par de ellos, a jornal. En definitiva, actividad complementaria de muchísimos y dedicación preferente de muy pocos. Una vez más, constatamos cómo el acceso a los recursos forestales era un elemento importante de las economías de los asalariados, muy relacionado con el consumo doméstico y, a veces, una fuente de recursos monetarios no salariales.

Como queda dicho, la materia prima eran las taramas de encina aunque, a

falta de éstas, se podía hacer picón de alcornoque, poco recomendable por ser peor madera, además de que por estar recubierta de corcho no servía mucho para picón y era difícil de apagar. No obstante, cuando tocaba talar la hoja, se hacía también de alcornoque. El de quejigo, al ser más flojo, se mezclaba con el de encina y el inconveniente que tenía era que las *baquitas*, o bolas que cría en sus ramas, también eran problemáticas para apagar. En algunos casos hemos constatado en la zona la elaboración de picón de algún tipo de matorral, como la jara, sobre todo cuando había rozas. Ahora bien, en zona de dehesa esto era poco frecuente, aunque se explique por ser más accesible la materia prima, aunque fuese de mucha peor calidad. Lo mismo podemos decir de los robles, de sus matas. A diferencia de zonas desarboladas, aquí no constatamos que se hiciese cisco de tamujos.

“El monte también pa picón (...). El monte de abajo, si era también encina, pa el picón, y la jara que es monte bajo. De encina lo hacía quien lo hacía, hoy sobra, pero antes hacían un giro de la tala de una finca y el primero que cogía era el amo si le hacía falta, luego el guarda, luego le manijero ... y tos no le alcanzaba y se hacía de donde fuera, de matorreras, de mata baja, de carrasco.”

H. R., Cv.

La presencia o ausencia de encinas y de talas es la que explica un interesante mundo de relaciones entre los distintos pueblos de la comarca. El picón era una mercancía con la que se comerciaba desde la sierra a la campiña, a la que lo llevaban los propios piconeros de la sierra o los arrieros. Igualmente, para hacer cisco se desplazaban a las fincas de los pueblos de encinares las gentes de tierras calmas linderas con dehesa. Así, era recurrente cada año la presencia de hombres de Montemolín en campos de Pallares, o de Fuente de Cantos hacia Calera, aunque las fincas a las que iban, Mejía, fueran del propio término fuentecanteño. Con ello, no sólo acudían a los encinares en busca del combustible para sus casas sino que algunos aprovechaban su condición fronteriza para hacer de mediadores con otros pueblos, cual hacían los de Montemolín yendo en burros a vender picón no sólo en su pueblo sino también en Bienvenida o Fuente de Cantos.

“A Fuente Cantos se llevaba mucho picón de por aquí, de eso encinares de Pallares y de por ahí, tenían que estar dos días, uno pa hacer picón y traerlo aquí al pueblo y al otro día a Fuente Cantos. Entonces no había na y había que pelearse en algo pa sacar lo que fuera.

La época más mala era en el invierno. Ibas a por leña, a hacer picón, to eso, se hacía pa casa y venderlo, se llevaba a Fuente Cantos, como en Fuente Cantos no hay encinao ni na, pos se llevaba con bestias allí y allí que se vendía.”

C. V., Mt.

En otros casos eran los arrieros o carreros, estos últimos de la campiña sobre todo, los que llevaban al llano el picón de la sierra, al igual que hacían con el carbón. De Pallares iban los piconeros sobre todo a vender a Llerena, donde ya tenían una clientela fija, además de algún que otro comprador de ciertas cantidades. En algún caso, algún remitente de carbón, o intermediario de la zona, por ejemplo

de Santa María de Navas, compró cisco para venderlo a compradores de núcleos urbanos mayores o de ciudades como Sevilla.

Pasemos ahora a ver el proceso de elaboración del picón en sí, cuya más sucinta descripción es la que sigue.

“El picón, está la rama ya cortá, lo gordo es la leña, después las taramas, palos con la tarama con el leño que tienen el grosor de una muñeca y esos eran los haces de tarama pa la candela y el resto, lo más menuillo, palos como el deo y esas cosas, pos eso se juntaba ya y se quemaba y cuando estaba quemao se le echaba el agua, se le daba vueltas y se apagaba y se quedaba hecho picón. Le dabas unas vueltas pa que se enfriara y a los sacos, le dabas unas vueltas, se destendía, se enfriaba y a los sacos, y ya tenías pa los braseros”

B. J., Fl.

Pero pasemos a desarrollar todo esto. Una vez separadas de los palos más gruesos, operación que según los pueblos se llama despalar o soscolar, las taramas se iban *engavillando*, poniendo unas encima de otras en haces. Las gavillas se disponían unas junto a otras formando rodeos cerca de los lugares elegidos para ir haciendo las piconeras de trecho en trecho. Para éstas se había de buscar un suelo más o menos liso, cerca de algún arroyo, barranco, regato, fuente o cualquier otro punto de agua, ya que el agua era imprescindible para apagar el cisco. El que fuera en invierno y primavera facilitaba las cosas, ya que solía haber bastantes aguas superficiales. El agua se acercaba a la piconera con garrafas o cubas y, si se disponía de ellos, se almacenaba en bidones. Cuando los regatos eran pequeños y poco profundos, con un zacho o azadón o incluso con una pala, se les hacía una poza de la que llenar los cubos de agua con mayor facilidad. Una vez *engavillada* toda la leña, empezaba la quema.

Las piconeras se empezaban a encender de madrugada, cuando no hace aire ni calor, y se continuaba quemando hasta que apretaba la calor, hacia las once o las doce. Había quien, en ocasiones, quemaba incluso de noche.

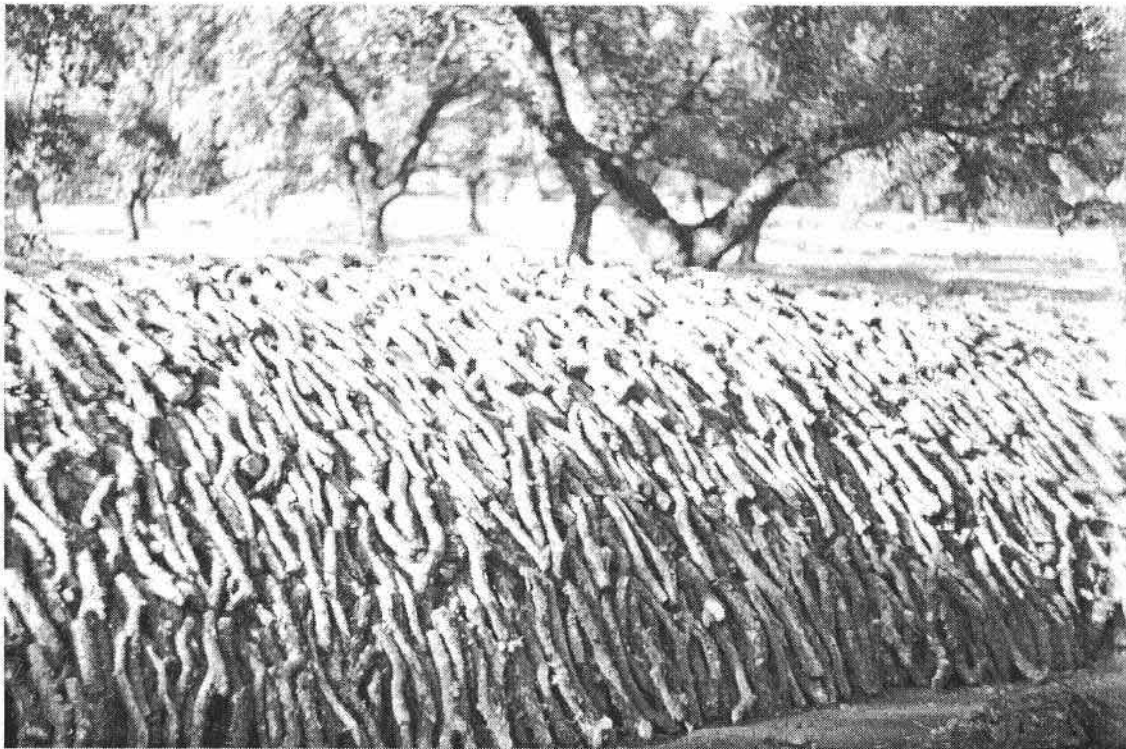
“Hacían picón de noche y es cuando mejor se hace: lo primero es que no hace aire, de madrugá es mu raro, de madrugá hasta que el sol no sale no se empieza a levantar, por la mañana no se mueve una mota, hasta que no va levantando la mañana. La candela se hace donde no puedan llegar las llamas a las encinas.”

M. M., Sl.

Las gavillas se juntaban en un montón, puestas de pie alrededor de un par de ellas confrontadas, y variando el tamaño de la piconera según distintos factores: la cantidad de leña caída, la distancia entre las encinas, lo dificultoso del terreno para el desplazamiento, la proximidad de los puntos de agua, el número de personas que interviniesen en el proceso y, en fin, el particular parecer de cada piconero. Evidentemente, había que procurar que no fuese tan grande que hiciese muy difícil y trabajosa su quema y su manejo posterior. Cuando ya las taramas se habían quemado, los palitos y tizones gruesos que aun quedasen por arder se iban apartando

y formando otra pequeña candela al lado del montón de cisco. Con la horquilla y la *hurga*, un palo largo y fuerte, se iban sacando aquellos palos que aun quedasen ardiendo dentro del montón de cisco. La *hurga* se metía horizontal u oblicua al montón y se iba levantando de un extremo, haciendo aflorar así los palos y tizones grandes. Todos éstos se iban juntando con las puntas que quedaran por arder y formaban una pequeña candela al lado del montón de cisco, hasta que se quemaba del todo y se volvía a agregar a la piconera.

Una vez hecho el cisco como tal, era necesario apagarlo bien y se empezaban a apagar las brasas y tizones echando agua de una cuba, con la mano para ir mojando de manera uniforme o directamente de la cuba cuando había que apagar algún foco de llamas o brasas. Se iba volteando, echando paladas del montón hacia una lado, hasta formar el nuevo montón en ese sitio, un par de veces o las que se considerasen necesarias, y donde era preciso se echaba agua. Tras ello, se extendía el cisco y se separaba formando cordones para que se apagara mejor y, caso de arder, no se corriera el fuego a todo el picón. El tiempo que se dejaba enfriar el montón variaba, desde unas horas hasta el día siguiente, y luego se envasaba en sacos. Como hemos dicho, se dejaba de hacer picón a media mañana y hasta que



Leña para carbón

terminaba la jornada se podía completar el día envasando, preparando las piconeras del día siguiente, acarreado agua, etc. El transporte se hacía con bestias y, en algún caso, con un carro para desplazamientos a otros pueblos. De todas formas, si no se conseguía alguna bestia, aunque fuera prestada, se podían transportar algunos sacos en unas parihuelas, es decir, poniéndolos sobre dos simples palos que sujetaban dos hombres por los extremos.

2.2.1.5. El carbón

La producción del carbón repercutía en la economía de las gentes de la comarca generándoles cierto valor añadido, aunque obviamente dichos beneficios redundaban más en la zona adhesionada, ya que era en los pueblos con dehesas donde se encontraba la materia prima por excelencia para el carbón: la leña de encina.

Como iremos viendo, eran muchas las familias que de algún modo estaban inmersas en la dinámica económica de la producción de carbón, propietarios por un lado, carboneros por otro, jornaleros que en la producción de cierta cantidad de carbón encontraban una parte de su renta, arrieros que lo trasladaban y/o vendían, consumidores, etc.; y no sólo a escala comarcal, sino que esta producción se extendía mucho más allá del flujo comercial sierra-campiña. En una época como la que tratamos, la leña y sus derivados eran recursos estratégicos, vitales para la existencia de las gentes y de procesos económicos, y el carbón de nuestra zona se transportaba en camiones a centros urbanos como Sevilla, o formaba parte de las mercancías más abundantes en la línea férrea que pasaba por Fregenal de la Sierra o Cumbres, la que une Zafra con Huelva. De todos modos, tengamos en cuenta que una parte de esta comarca era relativamente desarbolada y no disponía de encinares, la penillanura, y que por ello, a pesar de que en muchas ocasiones se hizo carbón de olivos y otros árboles, pueblos como Fuente de Cantos y Bienvenida eran básicamente compradores de carbón.

Como hemos dicho, la leña y sus derivados eran recursos de primer orden en una sociedad donde los combustibles fósiles no habían alcanzado la importancia que tienen hoy. Podemos decir que el retroceso de los bosques ibéricos ha ido estrechamente vinculado al incremento de la población y la actividad productiva, particularmente en el siglo XIX y XX, cuando árboles como las encinas desaparecieron de zonas enteras. Este hecho venía facilitado porque el lento proceso de crecimiento y desarrollo de estos árboles, su acumulación de energía en tejidos resistentes, los habilitarían para el posterior suministro de una energía concentrada y potente, cosa que se acrecentaba con el proceso de combustión de los materiales más volátiles y de menor poder que tenía lugar con la cocción o quema y conversión en carbón. (Acosta, 2001).

Hecha esta introducción, señalemos que vamos a hablar aquí del carbón en la comarca de Tentudía y principalmente de los siguientes temas: formas, acuerdos y tratos, para conseguir y/o disponer de leña con la que realizar un horno de carbón, bien de encina, olivo, alcornoque, eucalipto, brezo o roble; procesos de trabajo de la producción del carbón; consumo y venta; usos y destino; subproductos y destino de estos; la temporada de producción; los saberes y habilidades técnicas que poseen los trabajadores; las clases de carbón; el instrumental utilizado, y toda una serie de cuestiones sociales que llevaba aparejada la realización de estos hornos y la producción de carbón en la etapa histórica que estamos analizando. Estas relaciones sociales se manifiestan en el rebusco de carbón o alguno de sus derivados, en los tratos entre los dueños de fincas y los carboneros, en la relación entre productores y compradores (fundamentalmente arrieros), etc.

Si planteamos la producción de carbón de una manera lineal en su temporalización, en su proceso de producción, debemos comenzar por el momento y la manera de alcanzar los diferentes acuerdos y tratos que se establecían para acumular la cantidad de leña que cada cual necesitaba o era capaz de reunir.

Como acabamos de ver, entre los tratos comunes en la zona de encinar de la comarca se daba la modalidad consistente en que el propietario en la entresaca daba los árboles a los carboneros²⁸ o trabajadores agrícolas temporalmente convertidos en tales, a cambio de la *peana*.

De esa manera iba acumulando leña para su horno este tipo de trabajadores, que a base de *peanas* y raíces conseguían cierta cantidad de leña para cocer el horno²⁹. Es uno de los acuerdos que hemos encontrado con asiduidad, aunque se da una gama de ellos y las palabras que siguen, expresadas por un carbonero eventual, pueden resumirnos la cantidad de situaciones que se podían dar al respecto:

“Yo he hecho mucho carbón de toas las maneras. Unas veces te daban la leña y hacías los hornos a medias: retazabas la leña, hacías el horno y vendías el carbón, y el dinero a medias. Las encinas unas veces las limpiaba el amo y otras se daban a los que hacían el carbón, y limpiándolas los carboneros pos se llevaban dos partes ellos y una el amo. Los cortijos grandes eran los que te daban las encinas pa limpiarlas, y de aquí La Corujá. Se hacía en la misma finca donde estaba la leña, en un llano la ibas juntando y allí, que no se quemaran las encinas, hacías la candela y el picón, y el carbón donde quiera en cualquier llano porque eso va luego aterrao, no había miedo que se quemara. El picón, si el amo quería, también entraba en el trato, pero la producción grande era la de carbón. De las taramas, si el amo necesitaba algunas también se llevaban pa su avío, unos necesitaban diez cargas de tarama y otros veinte.

Como la rama la aprovechaba el ganao muchos amos decían: “esto lo tengo yo que ir limpiando poquito a poco pa que el ganado se coma la rama y se vaya manteniendo”, porque la comía era poca, en ese tiempo no hay yerba y hay que ayudar al ganao con algo. En vez de limpiar dos o tres hombres y limpiar un peazo grande pa que la rama se seque, pos lo hacían según se lo comía el ganao, y en vez de en un mes, echaban dos en limpiarlo. El que fuera a hacer el carbón, si el amo no lo retazaba, pos iba retazándolo él a poquito a poco la leña, destaramando las taramas, juntando pa el horno. Cuando tenías leña pa un horno y lo tenías preparao lo encendías y se iba quemando e ibas trabajando con otro, unos ardiendo y otros haciéndose.”

Z. A., Bd.

Los medios técnicos que existían para cortar ramas gruesas, sierras y hachas, unidos a la norma general de cortar menos que hoy y a los tipos de contratos, repercutían en que del árbol se cortara poca leña. Generalmente los hornos de

(28) Por extensión vamos a llamar carboneros tanto a los que se dedicaban de manera permanente a hacer carbón, como a los que eventualmente trabajaban en ello. A lo largo del capítulo iremos diferenciando a unos y otros, a los de tiempo completo de los que temporalmente hacían carbón.

(29) En la zona, al proceso mediante el que se obtenía carbón en estos hornos se denominaba cocer.

carbón tenían más leña proveniente de las encinas enteras que se entresacaban que de la leña procedente de la limpia. Esta era una característica que distinguió la época de la que hablamos de nuestros días. El hecho diferencial radicaba en que cada temporada se arrancaba un buen número de encinas destinadas a la producción de carbón en estos hornos.

Siguiendo con las formas de conseguir leña, había una atípica o poco usual, era la leña proveniente de la acción de fenómenos naturales como los vendavales que de cuando en cuando azotan nuestras tierras. En este caso el daño lo sufrían todas las clases de árboles, por lo que la disponibilidad de leña se extendía a maderas poco utilizadas en estas labores, tales como la de higueras.

Para preparar todo tipo de leña se disponía fundamentalmente de hachas, sierras y cuñas. Dentro de las hachas se distinguían una grande y otra pequeña. Con estas dos hachas se cortaba la leña en el árbol, durante la poda o limpia. Luego con el serrucho de hoja serraban los leños. El serrucho era una hoja de dos metros de larga, más ancha por el medio que por los extremos, en los cuales disponía de dos agujeros en los que se metían sendos palos que eran los que servían como mangos para que el trabajador pudiera agarrarlo bien. Con este serrucho se retazaba la leña gorda ya en el suelo. Una vez que los gruesos troncos de encina u otros árboles se cortaban a trozos, se les metía una serie de cuñas con la marra para dividirlos en varias partes y poder transportarlos mejor. El serrucho necesitaba de dos personas, pero en caso de ser una sola la que trabajaba la leña, el único modo de trocearla era utilizando las cuñas. El azadón se usaba para la parte inferior del árbol, la *peana* y las raíces. Disponía de dos partes, el rayo y la pala, siendo el rayo la parte cortante.

Dentro de las zonas adehesadas de medianas propiedades dominaba la modalidad de realizar el carbón por algún carbonero y el producto se repartía a medias con el propietario de la finca, el cual imponía el ritmo de corte o poda de la arboleda que era aprovechada por los animales en la temporada invernal de baja producción de hierbas, como se dijo antes. Así el trabajador, o los trabajadores, porque no olvidemos que la leña necesitaba al menos a dos personas para ir cortándola con el gran serrucho de hoja, se veía abocado a acompasar la velocidad de producción con la de la caída de la leña, e iba poco a poco encendiendo hornos al ritmo de la limpia del arbolado, impuesta por el amo. En invierno prácticamente no se encendían hornos, solo se retazaba la leña. Otra variante de este modelo era que el mismo amo retazara la leña con el carbonero y el producto seguía repartiéndose a medias.

En fincas grandes los carboneros solían ser los mismos cada año, y el reparto del producto también se hacía a medias. En estas fincas, además de las ramas caídas mediante la limpia de los árboles (que dado que se realizaba cada cinco años no era muy cuantiosa), se obtenía una buena cantidad de leña de las encinas que se arrancaban, "*unas porque estaban secas, otras entallás, otras porque se habían estroncao. Se hacía la entresaca*".

En Pallares y Santa María el carboneo, salvo contadísimas excepciones, nunca lo realizaba directamente la propiedad sino que, a través de distintos tipos de

acuerdo, se le encargaba a un carbonero o, más raramente, a un negociante del ramo. El acuerdo más frecuente era aquel por el cual el dueño daba toda la leña al *talaó*-carbonero y recibía una parte del carbón. Normalmente iban a medias, aunque en los sitios menos favorables, en sierra, con mucho monte y donde hubiese que arrastrar la leña largos trayectos, era a la tercería: una parte para el dueño y dos para el carbonero. En las entresacas, que eran asunto de los carboneros como vimos, había que ajustar el arreglo según se tratara de serrar los árboles por la base simplemente o de descuajarlos de raíz, y de si esto último había de hacerse en terrenos malos y pedregosos o en tierras más afables. Inusuales eran tanto comprar la leña el carbonero como hacer el carbón a la labra, es decir, pagando el dueño una determinada cantidad por cada arroba hecha por el carbonero. En cualquier caso, los carboneros solían repetir en las fincas de un año para otro, o al menos durante bastantes años, dándose incluso por hecha la continuidad del trato en algunas de ellas (Acosta, 2001).

También encontramos casos en que parte de la cantidad de carbón necesaria para el consumo de la unidad doméstica se sacrificaba con el fin de comprar algunos víveres de primera necesidad. Los periodos de carestía podían presentarse tan acuciantes que aunque se dispusiera de combustible para cocinar, en el peor de los casos no había qué echar en la sartén o en la olla. Algunos *talaos* tenían necesidades apremiantes que resolver y no guardaban la leña para carbón, sino que directamente la vendían, como en Fuentes de León, a la fábrica³⁰ o a panaderías.

En Segura, Bodonal y Calera, las propiedades pequeñas y medianas vendían directamente a los carboneros algunos árboles cada pocos años, y allí donde estaban se encargaban de ellas para transformarlas en carbón. Estos propietarios afirman que el dinero hacía falta y las encinas malas para bellotas se señalaban y se vendían.

En algunas ocasiones, si los carboneros se encargaban sólo de cocer leña de la tala y la entresaca, no de talar, el dinero procedente de la venta del producto se repartía al tercio, dos partes para el dueño y una para el carbonero.

Como hemos visto ya, en el caso de que se utilizara leña de roble para producir carbón, esta provenía principalmente de los *pejuales* que había que desmontar y preparar de cara a la siembra, en Calera de León, Cabeza la Vaca y en Monesterio en algunos manchones de este tipo. El despejado (eliminación del estrato arbustivo) se practicaba al principio de la senara sobre los robles pequeños y nuevos que habían crecido desde la anterior roturación del terreno. La leña que correspondía a los *pejuales* dependía del acuerdo al que se llegara con el amo de la finca, que solía ser proporcional a la dificultad de limpiar y sembrar el terreno. Si era muy abrupto y sucio, se solía ceder al pejualero también la leña de la poda de los robles maduros, los cuales no se arrancaban, y si la condición del terreno en cuanto a su limpieza y dificultad para roturar y sembrar era mediana, el pejualero solamente tenía derecho a aprovechar la leña de los robles retoños. De todos modos, el robledal en formación, por su distribución y abigarramiento creciendo muy juntos y muchos

(30) Como en otros pueblos, en Fuentes se llamaba fábrica a dos molinos que había, cuyos motores funcionaban a base de leña.

a la vez, siempre fue dificultoso de trabajar. Por ello, si la necesidad no apremiaba terminaba en el horno de pan, vendido por cargas como las jaras y otros matorrales, en vez de ser transformado en carbón que era mucho más trabajoso.

La leña de alcornoque no era tan buena como la de encina, pero también se hacía carbón de ella. “*Este carbón llamaba la atención por su vistoso color azulado, de tal modo que, cuando salía del horno algún palo entero de carbón de alcornoque, los arrieros que lo transportaban solían ponerlo en la parte de arriba de la carga para su solo lucimiento*” (Acosta, 2001). Lo malo de esta leña era que obligaba a manipularla antes de cocerla para quitarle el bornizo, la capa de corcho, que al no transformarse en carbón había de eliminarse:

“Si lo entierras con bornizo se quema, pero siempre le queda la corcha que no sale, sale quemao pero no se despega de la rama. El carbón se vendía y se le quitaba el bornizo pa la venta del carbón, como lo entrabas salía, no salía más que tostao, tenías que andar pegándole porrazos allí pa quitárselo.”

D. A., Mn.

Hablaremos ahora de la fase del *arrimao* de la leña, del acercamiento de la materia prima al sitio destinado para hacer el horno. Dicho proceso se llevaba a cabo de varias maneras, como vamos a ir viendo.

A veces en los mismos brazos y hombros de los trabajadores se llevaba la leña hacia el horno, pero generalmente se utilizaba algún tipo de tecnología para estas labores, unas veces ayudándose de las bestias y otras mediante la energía humana, como el caso que nos cuentan en Segura de León donde en el mismo hombro se colocaba una tranca que llamaban *burra* y que facilitaba este trabajo. También utilizaban en Segura y otras poblaciones la *zorra*, el artilugio compuesto de dos grandes troncos o palos que la bestia arrastraba y que colgaban de su cuello cayendo hacia atrás del animal. En la parte posterior de la *zorra* se le solía poner como remate otro tronco haciendo las veces de tope para que la leña no resbalara al colocarla de manera transversal a las dos traviesas que colgaban de la bestia. Había ocasiones en que la misma materia prima proporcionaba formas que se podían adecuar y utilizar para transportar los leños. Ocurría cuando la leña gorda de una rama tenía forma de V y con una soga se ataba a una bestia y hacía las veces de *zorra*. Cuanto más escarpado era el terreno más difícil se hacía su transporte y manejo. En Pallares se llegaron a arrastrar los leños y troncos con caballos hasta el horno.

Otra de las habituales formas de carga y transporte para toda la comarca, no sólo de la leña, sino de todo tipo de carga que se pudiera manejar y guardase unas proporciones adecuadas, era el enlazado de la carga en las bestias mediante dos sogas. La primera soga sujetaba con seguridad y de forma cruzada en la bestia a dos piezas (en nuestro caso leños, pero podían ser sacos, costales, etc.) que ejercían de pontones laterales para las que posteriormente se iban colocando en el centro. Una vez terminada la carga del equino, una segunda soga aseguraba toda la carga al animal hasta su destino final:

“... y con esta mano llevas al burro cogido del cabresto [ronzal] y con la otra sujetas la carga y le das el empujón cuando llegas al horno”.

Z. A., Bd.

Las nombradas son algunas de las maneras que el trabajador podía adoptar para transportar la leña cuando iba a acometer la tarea de realizar un horno, pero había otras:

“Se acarrea la leña con el burro, palos gordos que se cargaban con la sogá. Pero luego teníamos unos garabatos que le decíamos, de madera, pareció a las cangallas. Cogías un palo como si fuera una mano doblá, eran dos, se le ponían unos cruceros y ahí se cargaba la leña. Con una zorrilla, dos palos así, se pone la leña atravesá, se amarra con una sogá, le pones un palo atrás pa que no se caigan y la sogá va de delante a atrás. Con los carros. A hombros también. Y roando, tirándolas muchas veces si hay ladera. Con una esparigüela, dos palos que se le clavan unas tablas, unos cruceros y un hombre por delante y otro por detrás hasta que llegas al sitio. Con el carrillo de madera y la rueda de hierro. Eso se clava en el suelo como la madre que lo parió.”

F., Fl.

Evidentemente el lugar donde se iba dejando cada una de las cargas de leña era el elegido para levantar el horno. Si el terreno era llano y ofrecía lugares desarbolados no había problemas en cuanto a dónde se levantaba el horno, estos se presentaban en terreno de ladera y montañoso, lo que obligaba a realizar hornos de pequeño tamaño y difíciles de equilibrar y cubrir.

Dentro de los diferentes procesos de trabajo que estamos tratando, y que son los obligados o canónicos para finalizar el proceso de producción del carbón, estaban la colocación, *enchascao*, *aterraio*, y *cocío* de la leña, así como la saca del carbón.

Si el proceso de trabajo en su totalidad requería de una amplia experiencia y saber hacer, encontramos algunas de sus fases donde dichos saberes debían activarse o manifestarse especialmente, era el caso de la colocación de la leña, de los trozos de madera acarreados al fin de cocerlos, *montar la leña* como se llamaba en algunos pueblos. Abajo, y en la parte central de los hornos que antes eran generalmente semicirculares, se colocaban los leños de mayor grosor y dimensión, tendidos en el suelo se iba *acostando*. La colocación o el esquema general teórico para ir añadiendo leños al horno iba de lo más grueso al principio (tumbado los primeros y *tangaos* -en posición vertical- los demás), hasta lo más fino y delgado al final, para tapar todos los huecos posibles antes de añadirle la chasca. En teoría puede parecer sencillo, pero dejemos que un informante nos muestre su definición del nombrado saber hacer y dónde reside la “ciencia del carbonero”:

“Pa tangaos los leños a mano se pone como el que va a poner una piedra en la pared, tienes que ver que tape el hueco aquel y que te quede el sitio pa el venidero porque si tiene, por ejemplo un bulto así, ¿a ver cómo vas a poner el otro, cómo va asentar?. Tienes que ponerlo y dejar un sitio pa que tenga buena