

cama el otro que venga, pa que apoye, ahí es donde está la ciencia del carbonero. Tienen que ir los leños una mijina encorvao, tanto los menuos como los gordos. Y las *peanas* con maña pa enderezarlo. Pa montarlo cuando hemos empezao a hacer horno, que siempre se pone un leño de los más gordos que haya y se le pone unas piedras debajo<sup>31</sup>, ese es el primero, nosotros le hemos llamao la madre. Pos lo hemos montao en piedra, y entonces era el tronco de una encina que aquello era exagerao, y decía mi padre una vez: "si nos juntáramos ocho o diez pa poder mover el leño este". Estaban allí limpiando unos pocos, pos nos fuimos. "Cagondie compañero", cada uno hacía la fuerza pa onde le salía los cojones y no pudimos montarlo. Y luego después entre mi tío Charló y ño Manolo el de Elocadia, mi padre, yo, y no sé quien coño era el otro, entre cinco montamos el leño. La maña, nosotros esa la hemos tenío que utilizar muchas veces".

M.M., SI.

Desde esos primeros grandes leños que tan significativamente llaman *madre*, hasta conseguir cubrirlos y darle forma semicircular al horno, siempre se llevaba la máxima de ir tupiendo y compactando aquella obra (*macizarse* denominaba en Pallares), dejando el menor número posible de huecos. Por esta razón los trozos de leña debían guardar una medida aproximada de no más de un metro, aunque en otros aspectos tales como el estado de deshidratación o secado de la leña no se era tan exigente, al menos con la de encina. Esta creencia generalizada en nuestros pueblos viene recogida en un dicho que nos cuentan en Fuentes de León: *leña corta, carbón largo*. Respecto a la posición en que debe ir colocada la leña en el horno nos dicen:

"Ca uno tiene su sistema de montar la leña, pero la leña tiene que ir un poco acostá, tendía pa el lao del fuego. El leño empieza a arder por arriba, entonces como va bajando se va quemando a lo largo, y como esté mu tangao se quema la coronilla del leño pero lo de abajo no se quema, tiene que ir un poco tendía, acostá".

M.M., SI.

Tras la minuciosa colocación de la leña, el proceso que a continuación se realizaba era el llamado *enchascao*, consistente en ponerle la *chasca*. Básicamente consistía en colocar una capa intermedia de vegetación entre la tierra o capa superior y los leños, de manera que dicha tierra no pudiera introducirse hacia la zona de la leña o, si lo hacía, que fuese en la menor medida posible, ya que la combustión sufriría una importante merma que se manifestaría en la producción final. El contenido de la *chasca* iba a estar directamente relacionado con lo que el medio ecológico en torno al horno surtía, bien hierba o heno, helechos, horascas (hojarasca) de encina, algún tipo de monte como la retama o el jaguarzo, etc., hasta llegar a *entamarlo* como se denomina en Segura de León o enchascarlo en otras poblaciones. Dicho de otro modo, la leña se cubría en su totalidad hasta que no se vieran los leños. Cuando empezaba la combustión de la madera, el humo que desprendía y su

(31) De este modo se aislaba la leña del suelo para que se cociera bien.

humedad compactaban la capa de *chasca*.

Encima de la *chasca*, como ya se ha comentado, iba la tierra, el *aterra* que es el nombre que se le daba. Consistía dicho proceso en recubrir el horno de tierra de alrededor, con una capa suficientemente gruesa como para ejercer de escudo impenetrable tanto a los agentes externos como a los internos. El fuego durante el cocimiento era el principal peligro procedente de las entrañas del horno, mientras que de fuera el daño lo provocaba el agua o algún animal, ya que vacas y bestias encontraban atractiva la tierra para revolcarse en ella, o también los podía atraer el calor propio de los hornos en tiempo de fríos.

Si entre los requisitos del suelo para colocar un horno estaba el de lo llano del terreno, este también debía poseer un grosor de tierra apropiado y suficiente para que proporcionara tierra abundante para recubrir el horno. La manera de aflojar la tierra era con frecuencia el arado o mediante azadón o sacho. Luego, se iba distribuyendo uniformemente con la pala a lo largo de la semicircunferencia que formaba el horno. El trabajador que iba haciendo esta labor nos señala con frecuencia la diferencia entre arar alrededor del horno para levantar la tierra o hacerlo cavando. La diferencia y lo penoso que podía resultar cavando es obvia. El arado para levantar la tierra de alrededor del horno era, junto a la *zorra*, el único elemento que necesitaba del tiro de las bestias.

Entre los saberes del carbonero que se iba desplazando allí donde había leña para meterla en un horno debía figurar el conocimiento sobre los diferentes tipos de tierra, ya que como decimos esta desempeñaba un papel de primer orden entre los componentes del horno, y se corría el peligro de que si no se colocaba bien esta capa podía apagar el horno, o abrirse si no era suficiente, con la consiguiente entrada de oxígeno y combustión de la leña, etc.:

“Hay muchas clases de tierras, la tierra blanca de dehesa es una tierra buenísima pa el carbón. La de dehesa va aplastando y va apagando, la tierra no pasa nunca pa bajo porque la *chasca* no la deja nunca pasar, lo que va haciendo es que va bajando la leña. Luego está la tierra calá, la calereña, que es más floja. Hay tierras que son también apretás que no sirven, se llaman carboneras, se hacen terrones y entonces se quema el carbón solo dentro del boliche, se quema el carbón, no la leña, el carbón.

F., Fl.

En Calera de León, para colocar el horno se buscaba la tierra más recia, fuerte, que tuviera buen asiento y estuviese sobre terreno llano. Si la regla general era levantar hornos de planta circular, también llegaron a practicarse algunos *con rabo*, con un poco de saliente por un lado que era el lugar por donde se encendían.

Para que una cantidad de leña se carbonizara y finalmente se obtenga el carbón, se requería practicar una serie de puertas, de orificios alrededor del horno que permitían la oxigenación. Unas servían simplemente para el momento del inicio, de prenderle fuego, otras en cambio permanecían abiertas durante días, permitiendo que el interior respirara, tomara oxígeno y expulsara gases. Por ello, una vez más,

era imprescindible disponer de los saberes, técnicas y habilidades necesarias para dominar este delicado proceso, como ahora iremos viendo. Para encender el horno se solían utilizar dos variantes, bien se prendía por la parte de arriba ligeramente ladeado, o bien por una puerta en la parte de abajo del semicírculo. Una vez practicado el agujero o puerta, se le ponen unas astillas, unas taramas, algo de pasto o paja, escobas, etc. El caso es que en cuanto el fuego da inicio, ya es un proceso irreversible el que ha comenzado. Esta puerta inicial funcionaba sólo durante un día como máximo y su razón de ser se encuentra precisamente en el hecho de servir para encender el horno y nada más. Si la puerta se le practicaba en la parte alta del horno, en ese caso se hacía una candela en el suelo y una vez que había suficientes brasas, se le echaban con una pala por dicha puerta. Luego, se tapaba con un poco de *chasca* encima tierra (*aterra*o), esperando que el fuego agarrara y se extendiera.

En la época histórica que nos ocupa, las puertas del horno se cuadrangulaban, se enmarcaban a base de cuatro piedras planas que sustentaban la tierra. La orientación de las puertas era indiferente, lo que sí constatamos es el hecho de que había dos puertas principales por llamarlas de algún modo, casi a ras del suelo, la una opuesta a la otra, y luego al menos dos laterales o menores respecto a estas, dos *oídos* como se les llamaba. Por su parte, en Bodonal nos dicen que se practicaba siempre una puerta arriba o a media altura del horno que hacía las veces de chimenea. De todos modos, a medida que el fuego iba avanzando y llegaba donde había una puerta, si esta no se tapaba sola por el hecho de que salían grandes llamas cuando el fuego les afectaba, se debían tapar (*se trastierran*) para que el proceso de combustión parara en aquel momento y la leña no llegara a convertirse en ceniza, no se *disipa*. Todas las puertas debían estar cerradas a la hora de empezar a sacar el carbón, aunque como hemos dicho se iban cerrando progresivamente a medida que el fuego pasaba por determinada zona del horno y, en la misma medida, si había que abrir alguna, se hacía.

La dirección que seguía el fuego siempre era hacia abajo, hacia el suelo, a pesar de que la puerta de arriba atraía el fuego hacia esa parte, junto con los *ullones* o agujeros laterales. Probablemente estas puertas compensaban la tendencia del fuego a irse hacia la parte baja del horno. Las más de las veces esa supuesta linealidad que debía seguir el fuego interno se dividía y el fuego avanzaba por dos frentes, por lo que si una parte quedaba por quemar había que abrir otra puerta en el lugar estratégico que atrajera hacia allí el fuego y quemara la parte de leña que permanecía entera.

Los carboneros tenían su propia concepción del proceso que se desarrollaba en el interior de los hornos. Eran elaboraciones e ideas singulares que pertenecen a lo que podemos denominar *cultura del fuego*, y que se habían ido conformando a lo largo de muchas generaciones como fruto de su experiencia a pie de horno. Eran auténticos especialistas en todo lo referente al fuego de los hornos: avivarlo, llamarlo y dirigirlo hacia determinada zona del horno, etc., incluso había un especialista en los grandes ranchos que era el *quemaó*, la máxima autoridad en materia de fuego.

Para los carboneros, una vez que encendían el horno, daba comienzo un proceso ciertamente desconcertante y desconocido por invisible, aunque lo afrontaban

con seguridad por los años de experiencia oyéndolos y sintiéndolos. Generalmente hemos notado cómo se usa tanto o más que quemar, la palabra cocer para denominar la carbonización, el proceso de combustión de la leña. Se tiene muy claro que el fuego no es el artífice de la transformación de la leña en carbón y que las llamas hacen aparición en contadas ocasiones, cuando hay un exceso de oxigenación o cuando a una de las puertas del horno va llegando la combustión de la leña. El fuego y las llamas son contrarias, enemigas al carbón, que es el producto deseado. El fuego, si aparece, es sinónimo de cenizas y no de carbón. Por ello es más enigmático para el carbonero este proceso, porque es el calor y no el fuego lo que poco a poco va cambiando el estado inicial de la madera para llegar a ser carbón, mediante lo que denominan *cocer*. Un informante nos lo explicaba así:

“Un horno es como una colmena de abejas que no sabes cómo van trabajando. Tú sabes que hacen la miel pero tú no sabes cómo va trabajando por dentro, pos eso le pasa al horno. El horno no es un fuego. El fuego es cuando..., cuando tú le das fuego al horno sí va ardiendo, el primer día y eso... porque la prueba está en que está el carbón encenizao, pero una vez que ya se enfosca el fuego ya no va ardiendo, no se ve el fuego, no se ve el fuego hasta que no le da el aire. Tú haces una candela de picón y después que se quema por cima coges la cuba y le echas el agua y lo amontonas, pos una vez que está amontonao eso no va ardiendo, eso va cociendo, sacas un palo y tiras de él y eso viene echando humo por to los poros de la leña, pero tú no se la ves. Pos ese es el carbón. La prueba está en que tú enchascas un horno, le pones un saco, pa entamarlo, un saco o pasto o lo que sea, y entonces si tú lo enchascas con pasto y al pasto le da el fuego, pos eso se quema, no queda na. Si tú vas a sacar el carbón que sale de horno bueno, pos hasta el pasto está hecho carbón. La prueba está que a eso no le ha dao la llama. El carbón lo ves tú que ahí no ha visto llama ninguna, eso va cociendo, por los poros de la leña va aventando humo por to los laos, y la prueba está que cuando se le hace un bujero al horno en el pie pa que remate, pa que se acabe de quemar, pos de seguía sale el fuego, en la hora que le da el aire pos ya el fuego se ve que está ardiendo a llama viva. Por eso nosotros los carboneros, mi padre y to los que éramos carboneros, no nos gustaba de tener un horno al lao de un camino, de una carretera, porque lo que hacía era estropearlo porque a lo mejor decían, a lo mejor veían por un bujero ven las llamas salir, que muchas veces hace fuffff!!, y pega llamaretás y tú pasas y a la buena fe, pos... “si no te tapo el horno por la mañana lo tienes quemao”, y entonces lo que han hecho ha sío tapanlo y ahogarlo y entonces lo que ha dao ha sío muchos tizos.”

M.M., SI.

Otro resumen de lo enigmático de este proceso interno y de lo que podríamos llegar a denominar un pequeño averno según comentarios del informante, puede ser esto:

“Termina [el fuego] en la puerta de adelante que está siempre abierta, llega ya el fin, además se oye, dos o tres días antes ya sé que va a acabar, como si estuviera hirviendo, porque eso no es fuego, eso es como cociendo. Eso se oye como si estuviera moviéndose una cosa en el agua, una cosa rara. Cuando termina es mu violento, eso avienta unas llamas exagerás, no pasa na porque

eso se apaga solo, pero está quemando la puerta, el fuego viene saliendo, la bocaná que da de tantísimos gases como lleva. El fuego va buscando una salida y avienta unas llamas exagerás”.

F., Fl.

La misma persona nos alertaba del cuidado que debe tenerse con los hornos para no quemarse cuando requieren que una persona se suba en ellos, por ejemplo para remover la tierra de arriba, ya que se puede hundir. Pero además abundaba en nuestra anterior idea del proceso de cocción y no de combustión en sí con un símil:

“Aquí se hundió un muchacho el año pasao y los vellos de la pierna no se los quemó, pero las piernas se las abrasó. Eso va cociendo”.

F., Fl.

Aunque la temporada de encender los hornos de carbón comenzaba con la primavera y se extendía durante todo el verano y parte del otoño, podían verse afectados, y pasaba con frecuencia, por alguna tormenta o algo de lluvia. Esta provocaba que la tierra que recubría la leña se endureciera formando una bóveda que no bajaba a medida que se iba haciendo el carbón. El efecto deseado y normal en el funcionamiento del horno era la caída de la tierra acompañando a la leña que bajaba de altura a medida que se convertía en carbón, y además parece que la tierra ejercía de apagador de la combustión, por lo que había que estar pendiente para romper dicha bóveda cavándola. Como se puede desprender de estos comentarios, la atención que requería el horno era constante y al menos debía ser visitado una vez al día para asegurarse de que seguía ardiendo, que una parte (allí donde el carbón ya era tal) ya se había apagado, de que la tierra bajaba en la medida que iba quemándose la leña y de que cubría suficientemente a los carbones, etc. Este control podía evitar algunos desastres, aunque otros escapaban con frecuencia a la sabiduría y experiencia del carbonero, por ejemplo el caso en que *estumpían*, o dicho de otro modo, la cantidad de gases que encerraban los hornos en su interior sin encontrar salida por puerta alguna era tal que se producía una brusca explosión que liberaba estos gases acompañados de llamas. Parece que era frecuente esta explosión cuando los hornos estaban formados mayormente por leña menuda, fina, y llegaba a notarse la inminente explosión cuando salía más humo de lo habitual y muy espeso.

El final del proceso de cocción debía acompañarse de inmediato del *reciscao*, consistente en quitarle los terrones y pequeñas piedras o chinotes a la tierra de modo que esta tapase en su totalidad al carbón. Así permanecería varios días hasta que se enfriase. Si el tiempo que se dejaba tapado era excesivo le podía entrar el aire y arder de nuevo, convirtiéndose en ceniza, o bien esa entrada de aire se podía manifestar en pérdida de determinados gases del carbón que repercutirían en la merma de su calidad.

Algunos jornaleros aprovechaban meses como abril o finales del verano, cuando el trabajo escaseaba, para hacer algún horno. De estos, los que se hacían

en temporada de lluvias tardaban más en terminar de hacerse. A lo largo de estos días la vigilancia era una constante y no se podía bajar la guardia. Los carboneros que conocían bien su oficio aseguran que sólo los visitaban una vez al cabo del día, otros se quedaban alrededor del horno incluso por la noche, ya que como la tierra era difícil de mover a mano y en ocasiones se le ponía una fina cubierta, ésta podía abrirse. Para cerrar esta grieta había que vigilar. La atención que se le prestaba también dependía de la importancia del carbón para la subsistencia del grupo doméstico del carbonero, si este lo era a tiempo completo y como tal sus ingresos dependían en gran medida de la venta del carbón, pues permanecería día y noche cerca del horno, como pasaba en las grandes rancherías de algunos cortijos. El extremo contrario lo encontramos en los casos en que el horno suponía únicamente la manera de obtener el suficiente carbón para autoconsumo.

La duración de la combustión oscilaba entre cuatro días para los hornos menores, diez para los medianos y hasta veinte para los de mayor envergadura, pero siempre la variante del tamaño era la que determinaba la duración, así como la temporada en que se cocía o el estado de la leña.

La temporada de hacer los hornos era fundamentalmente el verano como hemos dicho, aunque ya en primavera se quemaban los primeros. Los últimos podían estar ardiendo hasta bien entrado el otoño, a finales de octubre. En invierno la leña también se podía cocer, aunque era una excepción ya que el agua acampanaba los hornos, convertía la tierra en una bóveda y la leña se consumía y hacía cenizas. El invierno se solía pasar *haciendo leña*, preparándola, y esto se intercalaba con otros trabajos de los que vivir a corto plazo. Había que tener cuidado por el efecto del acampanado al subirse en el horno, ya que si se creaba la mencionada bóveda y el carbonero no se había dado cuenta, al subirse en él podía caer al interior tras romperse la cubierta y quemarse.

Los trabajadores que ocasionalmente hacían carbón tenían que ir aprovechando las oportunidades que les surgiesen para conseguir leña en cualquier tiempo y en cualquier sitio, y por ello iban quemando más a salto de mata. Por contra, en las grandes fincas donde había *ranchos* o *rancherías* grandes, es decir, gran cantidad de leña talada, era frecuente estar quemando durante buena parte del año (Acosta, 2001).

Por necesidad, el grupo de carboneros citados y otros similares, opinaban que el horno debía empezar a hacerse en cuanto la leña se cortaba, verde. Eran los carboneros que solían cocer en cualquier temporada. Los que seguían el criterio de hacer los hornos recién cortada la leña argumentaban que el resultado que se obtenía era mejor que si estuviese seca, con independencia de la temporada que fuese:

“Cuando se limpiaba, lo bueno era montar la leña, que esté verde, porque pierde menos, da más kilos, si no, pierde la cáscara y pierde to, y estando montao da muchos más kilos de carbón.”

S. F., FI.

Una vez que el carbón se había cocido, se esperaba dos o tres días para que se enfriara en el interior del horno, luego se acometía el proceso de trabajo de la saca. Este consistía, como su nombre indica, en ir sacando el carbón del horno, lo cual requería de mucho cuidado como ahora veremos. Para empezar se desplazaba parte de la capa de tierra hacia el pie del horno, después se empezaba a abrir por abajo asegurándose de que estuviera absolutamente apagado cada trozo de carbón y apartando la chasca para que tampoco ardiera. Según nuestros informantes, aunque el carbón pareciera apagado podía encenderse de nuevo, sobre todo el más grueso, por ello al mínimo indicio se le iba echando agua a lo que se sacaba. También, y por la misma razón, el horno debía permanecer abierto (sin tierra encima) el mínimo tiempo posible para que el interior no se oxigenara. Una vez que se echaba el revezo correspondiente, se cubría de nuevo con la tierra hasta la próxima jornada. Por el temor a que ardiese de nuevo, se iba cuidando de que los trozos que se *echaban p' tras* en el tendido no se tocaran entre ellos.

Siempre había que tener disponible cierta cantidad de agua en bidones, cubas, cántaras, etc., por si se daba el caso de un incendio en el horno. Por ello era importante la cercanía al horno de agua o de lagunas, características de explotaciones fundamentalmente ganaderas. En algunas fincas que requerían abastecerse de agua para el ganado durante los secos veranos, se hacían grandes agujeros en el suelo aprovechando el paso de un ocasional caudal que se formaba cuando llovía. Eran las lagunas cuya función principal como se ha dicho era la de abrevadero para el ganado, aunque este almacén de agua servía para cuando se necesitara como en el caso de un horno de carbón o para hacer picón. En algunos casos, buscando el abastecimiento de agua para hornos o picón, se le hacía una pared a un regato para que se formara un charco.

El mejor momento para sacar carbón era desde por la mañana hasta mediodía, y por la tarde se cogía y se amontonaba ya fuera del *tendío* (orillas del horno). Algunas veces se llegaba a sacar por la noche. Por la tarde no solía sacarse nunca, ya que el carbón debía permanecer unas horas en el *tendío* antes de amontonarlo o transportarlo. Era la manera de asegurarse que estaba totalmente apagado.

Para sacar el carbón se usaba el rastrillo de hierro, con el que se desplazaba la tierra hacia el pie del horno. Otra función del rastrillo era el *reciscao*, la eliminación de terrones y chinotes de la tierra del horno ya quemado para dejar sólo una fina capa de tierra, como dijimos antes. El rastrillo también servía para sacar el carbón si estaba caliente, y se iba metiendo en los cestos de varas para depositarlo y extenderlo en el *tendío*. Como estamos viendo, la gama de instrumentos que se utilizaban en los hornos de carbón, desde que se empezaba a trabajar la leña y hasta que estaba listo para el transporte y el uso, eran varias, fundamentalmente el serrucho de hoja, las hachas, cuñas y martillos, el *ro* (rodo) y el rastrillo.

Un informante de Fuentes de León nos comentaba que al horno se le llamaba así o también boliche, como en Santa María, Pallares, Monesterio o Montemolín. Sobre la morfología de los hornos, añadamos que hoy en día la costumbre mayoritaria ya no es hacer los hornos circulares, sino que el canon al uso es el del horno

alargado. En la época estudiada por nosotros fueron pocos los hornos que se hicieron de este tipo, pues eran redondos.

En cuanto a la cantidad de carbón diaria que un carbonero podía sacar, disponemos del dato de entre diez y quince sacos al día, aunque esta es una medida de nuestros tiempos. Queremos decir que hasta la década de los cincuenta en que primaba como medio de transporte comarcal la arriería, el carbón no se medía en sacos porque no se usaban para envasarlo. Se transportaba en seras y mientras más entera permaneciera la pieza de carbón, el leño, mejor.

Si continuamos brevemente con el tema de las cantidades, pesos y medidas del carbón, el único que ofrece algún dato sobre la leña que se necesita para conseguir un kilo de carbón tras la combustión y otros datos de carácter cuantitativo, era el carbonero a tiempo completo, con toda probabilidad por el hecho de que estaba habituado a estos cálculos. En cuanto a esos kilos de leña necesarios para obtener uno de carbón, eran unos cuatro, siempre que fuera de encina. De otras leñas la proporción aumentaba. Uno de estos viejos carboneros de Segura de León nos daba hasta las cifras de hacía años:

“Antes no se podían hacer hornos grandes como se hacen hoy. El más grande que hizo mi padre dio 1.200 arrobas y después he hecho yo uno a mano, to a mano, que dio 1.600 y pico de arrobas. Lo enterramos el Conejito, Remigio, Laureano Morrillo y yo, y eso es reventar. Por eso no se podían hacer los hornos más grandes tampoco. Hoy se puede hacer de 10, 12.000 arrobas y meterle 50 ó 60 tractores de leña porque luego se hace con el tractor y los leños también se ponen con el tractor.”

M.M., Sl.

Siguiendo con las cifras y la diferencia que los informantes ofrecen respecto a los hornos de las décadas pasadas con los de ahora, nos dicen:

“Entonces eran los hornos más chicos, antes un horno de 500 arrobas, que serán aproximadamente 5.000 kilos pos era un gran horno, y ahora uno de 30 o 40.000 kilos es pequeño porque ya to se hace con máquinas”.

F., Fl.

Dentro de las mismas poblaciones había enormes diferencias entre las producciones de pequeños carboneros, jornaleros generalmente, y los grandes ranchos. Ocurría por ejemplo en Pallares y Santa María, zona en la que al haber algunas grandes fincas y muchos jornaleros, las diferencias se acrecentaban. La producción variaba enormemente, desde los pequeños boliches de los jornaleros de unas 30 arrobas hasta las enormes *rancherías* de las entresacas en grandes fincas o las 40.000 arrobas que manifiesta haber hecho alguno de los carboneros más fuertes. En este sentido, uno de los hechos que más se recuerdan de por aquellos tiempos es el arranque de todas las encinas en las tierras que había de ocupar el pantano de El Pintado, aguas abajo del río Viar, lindero entre las provincias de Badajoz y Sevilla, y adonde hubieron de acudir carboneros de diversos pueblos



para hacer carbón toda la arboleda arrancada.

Ya hemos hablado de la mano de obra implicada en el proceso de producción del carbón, en la medida que tratamos los diferentes modos de adquirir la leña para dichos hornos, pero restringida únicamente a ese proceso de trabajo. Ahora vamos a ampliar la información sobre los trabajadores y trabajadoras del carbón a los demás procesos de trabajo.

En Fuentes de León, Pallares, Santa María y otros pueblos comarcales, en las grandes fincas había lo que se llamaban *rancherías*. Este término refiere al hecho de que una o varias familias se encargaban durante meses, generalmente coincidentes con el verano, de realizar todo el carbón a que diera lugar la leña de la finca.

Aclaremos que el concepto de *ranchería* se aplicaba generalmente a las cortas de leña de las fincas grandes y/o a toda la leña que quedaba a pie de los árboles tras cortarla. También se denominaba *rancherías* a la forma de trabajo en que se empleaba a mano de obra familiar que sólo iba a las fincas la temporada del carbón, carboneros en sentido estricto, dirigidos o vigilados bien por el dueño o por el encargado. En este segundo caso se trabajaba a destajo (autoexplotación del grupo doméstico) y se pagaba por arroba de carbón que se sacaba, a razón de dos pesetas la arroba.

La división del trabajo en el seno de muchas familias carboneras, incluía a los hijos pequeños en la preparación del horno y en la saca del carbón. Las mujeres de los carboneros, hijas o hermanas trabajaban al menos esporádicamente cuando se las necesitaba en el carboneo, otras incluso, como en el caso que datamos en Segura de León, trabajaban igual que los hombres a tiempo completo en los hornos. Eran dos mujeres, como hubo otras muchas, hermana y mujer de un carbonero que aterraban, arrimaban leña, o realizaban cualquiera de las faenas necesarias.

Hay que decir también que todo el proceso que terminaba con la obtención del carbón, no requería de infraestructuras fijas y el gasto en tecnología corría por cuenta de los carboneros que habían de disponer de hachas, azadones, cuñas, machotas, sogas, sierras y animales de tracción.

A lo largo del proceso de trabajo del carbón había una fase que exigía más mano de obra que la de uno o dos carboneros, era la saca, debido al peligro de incendio. Por ello durante varios días se pagaba a uno o varios obreros para la saca si con la mano de obra familiar no era suficiente.

*Ranchero*, por extensión, se denominaba en algunos pueblos a los trabajadores que se encargaban de la leña en sus diferentes formas, como taramas, picón o carbón. Generalmente iban detrás de los *talaos* y empezaban a *soscolár* (Calera), *despalar* (Pallares) o *destaramar* (Bodonal) la leña, a cortarle todas las ramas que se pudieran con el hacha.

Los *rancheros* además de al pago por arroba podían llegar a otros acuerdos con el propietario de la leña, tales como quedarse el carbón a medias o al tercio. Estas formas y tratos exigían un control exhaustivo del producto por ambas partes, y en ocasiones se llegaban a malentendidos y desavenencias como un caso de

Montemolín en que el dueño de la leña acusaba al carbonero de llevarse más de lo que le correspondía, y la refriega fue sonada.

Se solía dar una serie de desplazamientos o emigraciones temporales de los carboneros desde sus anteriores *rancherías*, o desde sus poblaciones de origen, hacia las fincas donde estaba el nuevo tajo. Ejemplo de ello puede ser la gente de Calera que se desplazaban a Llerena, los de Bodonal, que iban a diferentes fincas sobre todo de Fuentes de León y carboneros de Puebla del Maestre que iban a fincas cercanas a Pallares.

Respecto a las clases de carbón la opinión más extendida entre carboneros y consumidores es que el carbón por excelencia es el de encina. Pero dentro de la encina ya hemos diferenciado varias partes distintas de leña dedicadas a los hornos de carbón, fundamentalmente la *peana* y raíces, las partes gordas del troncón y ramas gruesas, y finalmente la leña fina. El carbón de canutillo, a decir de nuestros informantes, era el mejor que se obtenía de la leña de tala y concretamente de la leña más fina. El inconveniente del carbón de la *peana* era la cantidad de chispas que despedía a la hora de quemarlo, *chisporrea mucho* como dicen en Fuentes de León, aunque pesa más y es más fuerte que el resto.

El robledal ocupaba, como ya se ha dicho, fundamentalmente las zonas altas de la sierra de Tentudía, en los municipios de Calera y Cabeza la Vaca, así como algunos manchones de las sierras de Monesterio. Los *pejualeros* de Calera y Cabeza llegaron a hacer carbón de las ramas de los robles que se podaban cuando a determinada parte o giro le tocaba sembrarla, pero la zona de Tentudía que corresponde a Cabeza se vio inmersa en al arranque sistemático de los robles en los años cuarenta. El caso es que la compañía de trenes compró al dueño los robles de la zona denominada genéricamente como “La Sierra” o “La Sierra de Frasquito Pérez”, destinados para la construcción de una vía férrea. Aquel acuerdo fracasó y después de arrancarlos el propietario se vio obligado a llevar gente de Cala y de Cabeza la Vaca para hacer carbón.

Como apuntamos al principio, el carbón era uno de los productos vitales para las economías de los carboneros, pero también para la mayor parte de las casas y de las cocinas, donde se utilizaba con frecuencia como combustible. Todo ello generaba un importante comercio del carbón, y de poseer datos cuantitativos seguramente se podría afirmar que el volumen de negocio generado por el carbón estaría inmediatamente por detrás al de los cereales, el vino, el aceite y la ganadería. Pero veamos cómo se realizaba la comercialización del carbón.

El carbón, una vez que se sacaba, había que taparlo de alguna manera porque mojado nadie lo quería si se destinaba a la venta, aunque a veces era inevitable y montones de carbón permanecían una larga temporada de otoño mojándose hasta que su dueño se veía obligado a venderlo a mitad de precio.

Entre los destinos que se le daban al carbón, el principal era la venta y el colectivo encargado de su transporte era el de los arrieros. Este fue un oficio relativamente extendido entre los trabajadores agrícolas sin tierras, que disponían sólo de una o varias bestias con las que transportaban cualquier tipo de mercancía que necesitara de su servicio. Luego, algunos cobraban por tal servicio y otros se

centraban más en comprar y vender determinados productos. Llevaban a cabo un ciclo de compraventa de ciertas mercancías desde su lugar de origen hasta otras poblaciones. Ellos las trasladaban y las vendían, como por ejemplo el carbón que iba desde Pallares, Bodonal o Segura a Fuente de Cantos, y volvían cargados de melones que de nuevo vendían al llegar a sus poblaciones. Y no olvidemos que nos encontramos en una comarca dividida en dos zonas ecológicas distintas y por tanto complementarias, la penillanura y la sierra, donde el papel de estas recuas era esencial para el abastecimiento de ambas zonas.

Dentro de este ciclo comercial entraban mercancías como la arena, ladrillos y tejas desde Calera hasta Cabeza por arrieros de Cabeza, carbón de los pueblos de dehesa hacia Fuente de Cantos y Bienvenida por los arrieros de estos dos pueblos, cebada, garbanzos, vino, etc., desde Bienvenida a los pueblos de la sierra por los arrieros serranos, paja y aceite también; carbón desde Santa María, Pallares o Bodonal a Fuente de Cantos y Llerena por arrieros fuentecanteños; carbón desde Santa María hacia Sevilla por arrieros andaluces; el Nino y la Nina de Bienvenida, que vendían vino con un carro por los campos y por Pallares, regresando con carbón y picón; los arrieros de Fuentes de León que llevaban carbón tanto a Cumbres como a Fregenal; arrieros de Valencia del Ventoso que compraban carbón en Bodonal; los de Santa María transportando carbón a Santa Olalla ... En definitiva, como dijimos al principio, era una dinámica comercial que desbordaba el radio comarcal, de la cual los arrieros fueron los verdaderos artífices, el nexo de unión entre productores y consumidores.

La forma de pago unas veces era por carga y otras por jornada trabajada, dependiendo de la carga que fuera o del acuerdo al que se llegara. Un claro ejemplo es el caso de las cuadrillas de apañadoras de aceituna o bellotas que al final del día tenían su carga dispuesta para el arriero que llegaba al final de la tarde, y en una o dos cargas transportaba lo recogido esa jornada.

Entre los arrieros, los menos disponían de mulas, pues dominaban los burros, generalmente machos capados y en el número de dos o tres por individuo. Señalan nuestros informantes que ello se debía en primer lugar a que los asnos eran animales que sobrellevaban mejor el sufrimiento del camino y la carga que el ganado mular. Por otro lado, las mulas se destinaban más hacia lo que señalan como su vocación: el tiro de los carros, la labranza, etc.

Entre las virtudes y/o necesidades de los arrieros destacaban el ser los auténticos conocedores de caminos y veredas, cañadas, coladas, etc., ya que su trabajo dependía en buena parte de este tipo de conocimiento. Los trabajadores con esta ocupación, que en algunos casos era temporal y no un oficio a tiempo completo, ya que eran obreros agrícolas devenidos arrieros, solían cubrir los mismos recorridos con semejantes productos a lo largo de cada año. Esto dio pie a que se desarrollaran relaciones de amistad y personales con clientes, caseros, dueños de posadas, compañeros de profesión, etc., que duraban muchos años.

Los mismos informantes coinciden en señalar que el trabajo de arriero fue uno de los primeros en desaparecer en cuanto la emigración arrancó buena parte de la población de nuestros pueblos ya que "eran los peor vistos y su trabajo iba a

menos” como nos dicen en Cabeza la Vaca.

Este colectivo de transportistas y comerciantes fue el artífice del movimiento de miles de arrobas de carbón cada temporada. Pesado en arrobas y cargado mediante seras<sup>33</sup> de esparto en sus animales, los arrieros de Fuente de Cantos o Bienvenida solían comprar carbón en las zonas de dehesas como Fuentes de León, Segura, Bodonal, Pallares, Santa María o Cabeza la Vaca. Algunos carboneros de esta zona los recuerdan como gente espabilada, fruto de una época de precariedad en la que llegaban a juntarse recuas de veinte y treinta bestias comandadas por la que ocupaba la cabeza con una piqueta o campanillo. Algunos utilizaban una serie de tretas y acuerdos puntuales para beneficiarse de su compra, tales como apuntar en el recuento final media arroba menos por cada sera que se cargaba, con lo que obtenían algunas arrobas gratis, meter los trozos más gordos en las alforjas, meterle el pie por debajo o la rodilla a las seras a la hora de pesarlas por la romana de manera que hicieran de pontón para que pesara menos, incluso llegar el momento de pagar y no llevar con qué y tener que recogerle las sogas que llevaban como depósito para asegurar su vuelta con el metálico. A la hora del peso también hubo alguna ocasión en que pusieron un pilón de una romana de treinta arrobas en una de veinte con la que pesaban y esta era otra manera de restar peso a la compra. Ante la avalancha de compradores, de tres o cuatro arrieros como generalmente se desplazaban, el carbonero se sentía en clara desventaja, abrumado por la prisa y la gran experiencia de estos mercaderes que alguna vez pusieron en práctica lo que acabamos de describir.

Los carboneros consideraban el trabajo de arriero como un oficio duro, casi tanto como el suyo dicen, y reparan en lo penoso que sería en aquellos años ir desde Fuente de Cantos con dos burros hasta Segura, para allí cargarlos de carbón y tener que volver para venderlo a Fuente de Cantos. Se echaba todo el día desde la madrugada.

Los mismos carboneros ejercían como arrieros en los casos en que, una vez que terminaban de recoger parte de su carbón, lo llevaban con varias bestias hacia la parte de campiña y de vuelta se venían cargados con los productos como los garbanzos, granos, vino, aceite, paja, etc. El comercio llegaba a extenderse a productos como las castañas y los mismos guarros, todo ello en otoño, temporada de especial efervescencia comercial dado que coincidían el final de la producción del carbón y la época en que se vendía buena parte de las cosechas que se guardaban en *doblaos* antes de que las lluvias y la humedad las afectaran.

En septiembre era una fecha en que los jornaleros solían vender el carbón que habían conseguido hacer, de manera que el dinero que obtenían les facilitaba el pasar una mejor fiesta que se celebraba por esa época.

Se daban casos de vendedores temporales u ocasionales de carbón, hombres con una bestias recorriendo los pueblos y vendiendo su carga por las casas, por los bares que para asar o cocinar consumían cierta cantidad de carbón,

---

(33) Las seras redondeadas, de esparto, las había de cuatro y de seis arrobas, iban encima de las bestias sujetas a esta con una soga.

para las fondas, etc. Uno de estos casos que no podemos llegar a denominar arrieros, o al menos arrieros a tiempo completo, era el de un jornalero que, si hacía carbón e iba a venderlo fuera, debía incluso pedir prestadas las bestias a un conocido:

“El carbón no te lo dejaban parar. Estaban deseando de que saliera pa llevárselo pa la estación de Fregenal, tos los días las recuas de burros cargados pa el tren porque entonces andaba el tren con carbón de encina. También iba a Fuente Cantos, que yo he llevao muchas veces. Ese era pa las gentes porque allí no hay encinao y gastaban pa la candela y los anafes, carbón y picón to el que llevaras. Ibas por la calle y dabas dos o tres voces y unas te compraban una sera, otras una carga... Entonces valía to mu barato porque la arroba de carbón valía cinco o seis pesetas y si ibas con las bestias por las calles las mismas gentes tenían las romanas.”

Z. A., Bd.

En Calera hubo varias casas de particulares, casas de carboneros, que tras hacer ellos mismos el carbón, salían con las bestias cargadas hacia Fuente de Cantos, lo vendían allí y compraban vino. Ese vino lo vendían luego en sus propios domicilios servido en botellines de cerveza por las noches, a semejanza de una tasca.

En cuanto al uso y consumo del carbón, los hogares de la zona utilizaban como combustible la leña y el picón, y en mucha menor medida, carbón para las hornillas, sobre todo en el verano en que no se hacía candela. El resto de carbón, la mayor parte de la producción de estos pueblos, se vendía fuera, a ciudades y pueblos de las campiñas de la penillanura extremeña o del valle del Guadalquivir donde no había arboleda o era muy menguada para los requerimientos del consumo. Los carboneros que producían cantidades notables lo vendían a intermediarios o remitentes de carbón de Sevilla u otras localidades grandes (Acosta, 2001).

El uso evidente y conocido por todos del carbón, era en las cocinas de los campos y de las casas, como combustible para cocinar. Pero décadas atrás, los usos que se le solían dar eran más variados y a veces desconocidos. Un informante recuerda de qué manera la red eléctrica de Santa María funcionaba con gas pobre, o sea, con carbón, hasta que fue sustituido por un aparato de gasoil. A veces, entre los trabajadores agrícolas había quien se llevaba el anafe al tajo para allí donde este estuviera tener la posibilidad de poner sus garbanzos. El carbón machacado que se denominaba entre los pelaores de oveja *moreno*, servía para cicatrizar con rapidez sus cortaduras. Se prefería el *moreno* de las fraguas, un polvo negro que se iba acumulando en los rincones, pero a falta de este se machacaba el carbón vegetal y se usaba del mismo modo.

Otro uso del carbón que pasa desapercibido para la mayoría de la gente consistía en reafirmar el trazado de las lindes colocándolo debajo de los mojones que las delimitaban. Al amojonar con grandes piedras se abría un hoyo en la tierra para que quedara en parte enterrada y sujeta, pero debajo de esa piedra se le ponían unos trozos de carbón debido a que posee la cualidad de que no pudre. De esta manera se aseguraban la inmovilidad de las lindes ya que, si había alguna

duda sobre la veracidad de que antaño la linde pasaba por donde el mojón indicaba, bastaba con levantar la piedra y que el carbón de abajo lo confirmara.

Para terminar, entre los usos más llamativos encontramos el de un informante que con la mayor convicción nos dice:

“Aquí en este pueblo no había antes na más que un coche, el de Don Paco, el viejo, y taxi uno también, ño Zeneque, que tenía un coche que andaba con leña, carbón o qué coño sé yo. Tenía como una maleta atrás, un coche negro más alto, más feo ..., llevaba una humarea y llevaba el carbón allí, pero aquello andaba menos que una tortuga. Yo no sé el tiempo que echaba el coche de aquí a Badajoz, se moría el tío en el camino. Yo lo digo muchas veces, “Hay que joerse, la cantidad de coches que tenemos ahora en el pueblo!!”.

(D.C.,)

Si, como hemos visto, entre los destinos del carbón estaba su venta dentro de la comarca, aún en mayores proporciones salía fuera de esta. Uno de esos destinos era Sevilla. Desde Santa María se trasladaba para Sevilla a través de Santa Olalla mediante el omnipresente sistema de la arriería, aunque la mayor parte iba en camiones.

También fuera de la comarca, pero en dirección contraria a la sevillana, o sea, hacia el oeste, llegaba el carbón desde Fuentes de León y Bodonal hasta los mataderos de Cumbres o a la línea férrea Huelva-Zafra en las estaciones de Fregenal de la Sierra y Cumbres (provincia de Huelva). Desde Fuentes de León parte precisamente hacia Cumbres un camino que no por casualidad se le denomina Camino de los Carboneros, y entre los que usaban este camino (carboneros de Fuentes, Segura y Bodonal), solían parar a dormir por la noche durante el verano a la vera de una rivera, dejando las seras cerca del agua y unidas ambas por una cuerda para que la humedad llegara fácilmente e impregnara el carbón, para que pesara más.

Una vez que el producto, el carbón, estaba sacado, podía ofrecer algunos elementos secundarios o subproductos. Entre estos estaba la cascarilla si se había hecho el horno con leña de encina. Concretamente se trata de la cáscara de la encina que también salía hecha carbón. Si la leña era de alcornoque, por el contrario, había que someterla a un proceso para quitarle el bornizo antes de meterla a cocer ya que, si no, habría que hacerlo igualmente al sacar el carbón porque la cáscara de alcornoque no se cuece, se tuesta, y esto no era carbón, no serviría como dijimos antes.

La cascarilla en algunas fincas de Segura de León se destinaba a los talaos que así disponían de combustible para sus anafes, o incluso parte de ella se vendía en la misma población por las mujeres.

Entre los subproductos, e independientemente de la leña de la que fuese el carbón, también se encontraba la carbonilla, los trozos pequeños de carbón que quedaban repartidos tras cargar los grandes trozos, lo *menúo*. Esta también se vendía como materia prima secundaria del carbón, y en este orden descendente la

cascarilla ocupaba el último nivel. Precisamente fue la carbonilla en Pallares y Santa María producto objeto de rebusco, también la rebuscaban mujeres de Fuente de Cantos en los hornos de la zona de encinar cercana a Ardila. En muchos casos, había gente, mujeres necesitadas u hombres en paro, que se dedicaban a rebuscar carbón o carbonilla entre la tierra de los boliches, con un sachó, para luego venderlo. A veces se trataba sólo de la cascarilla. En Santa María de Navas lo compraba el propietario del motor de gas pobre que producía la menguada corriente eléctrica que servía al pueblo. En otros casos se vendía en el pueblo, a algún particular para su uso en la cocina o para calefacción (Acosta, 2001).

### **2.2.2. El matorral**

En puridad, no podríamos hablar de matorral de la dehesa. Se daría una contradicción en los términos puesto que, según la hemos definido, la dehesa la conformaría un estrato arbóreo sobre otro herbáceo, por supresión del estrato arbustivo. No obstante, en la zona de dehesa habría matorral de diferente tipo y densidad por diversas razones, como pasamos a explicar a renglón seguido. En efecto, el matorral aparecía allá donde no podía darse un manejo canónico de la dehesa, unas condiciones generales mínimas para el acompasamiento de los distintos usos en la forma ideal. El laboreo y pastoreo eran los que aseguraban unas dehesas limpias de matas, que era lo deseable. Por tanto, para explicar la presencia de las mismas el factor determinante era la escasez de suelo, muy directamente relacionada con la pendiente, otro factor clave en la presencia de monte. En efecto, la cortedad del suelo obligaba a dilatar las cadencias del laboreo, favoreciendo con ello la proliferación de matorral como tendencia del pastizal a retornar a series de degradación del bosque mediterráneo. Por otra parte, a ello contribuía no sólo la dilatación de la labor sino también el ser los terrenos de pendiente menos favorables para el tránsito y pastura del ganado, que con el diente, huella y sestil ayudaban al retroceso del monte. Finalmente, la estructura de la propiedad también entraba en danza a la hora de explicar todo ello, pues la mayor intensidad en el uso del espacio en las fincas pequeñas, más acuciadas por la necesidad, hacía que no fuera en ellas donde aparecía el monte, sino en las grandes fincas. Es por esto por lo que según los diferentes pueblos de la comarca, y dentro de sus términos según las zonas, encontrásemos mayor o menor presencia de monte.

Allá donde hubiera terrenos de dehesa muy quebrados es donde hallaríamos monte con más frecuencia y conformando manchas de una cierta extensión, aunque no permanentes porque tarde o temprano serían desmontadas para seguir siendo dehesa. Así, frente a la casi ausencia de matorral en Bodonal, Segura o las inmediaciones de Pallares, zonas llanas, tendríamos terrenos montuosos y



querenciosos del matorral en Santa María de Navas, Monesterio o Fuentes de León (Cuadro 5). La menor presencia de monte bajo en la zona de Calera y Cabeza habría que explicarla por el hecho de que el macizo montañoso de esos pueblos estaba ocupado por otros agroecosistemas distintos a la dehesa, como los castañares y olivares, con un aprovechamiento relativamente intenso por los dueños, en muchas ocasiones pequeños propietarios. Lo mismo podríamos decir de los pinares, antes repartidos a los vecinos para que los labraran poniéndoles un muy baja renta.

---

**Cuadro 5. SUPERFICIE OCUPADA POR EL MATORRAL EN 1948**

---

Municipio	Ha. Monte bajo	% de la superficie total
Bienvenida	10	0,10
Bodonal de la Sierra	70	1,03
Cabeza la Vaca	40	0,62
Calera de León	116	1,67
Fuente de cantos	0	0
Fuentes de León	300	2,74
Montemolín	358	0,02
Monesterio	2.500	7,67
Segura de León	20	0,19

---

Elaboración propia a partir de GOBIERNO CIVIL DE BADAJOZ. 1948. *Plan General de Ordenación Económico-Social de la Provincia de Badajoz*. Badajoz.

Mientras que en zonas llanas y de labor y pastoreo más intenso apenas aparecían matas, o de hacerlo bastaba con eliminarlas arrancando con las manos las pocas que hubiera, en algunos sitios era precisa una intensa labor de desmonte, de descepado con azadones para buscar las asentadas raíces, y toda una tarea posterior de quema de esas rozas. Entre estos dos polos podemos encontrar todo un gradiente de situaciones.

El monte, según se considere, podía ser un problema o un recurso, o más bien, aceptado como lo primero, se aprovechaba como lo segundo. Me explico. En la dehesa, la presencia de matorral suponía una detracción de pastizal para la alimentación animal. Además, era un obstáculo para el laboreo, para la realización del cual se requería de una inversión adicional en labores de desmonte, con el consiguiente coste económico. Igualmente podía suponer competencia para la arboleda, tanto en su desarrollo y producción como para el aprovechamiento de sus

productos (acceso a la bellota, corcho, leñas, etc.).

Ahora bien, aunque fuera preferible una superficie limpia de monte para una mayor producción de pastos y cultivos, también el monte ofrecía recursos interesantes, si no directamente para los propietarios sí para otros gentes de la zona que extraían de él productos diversos, como leña, materiales para la construcción o artesanías, o para usos alimentarios, medicinales o de otro tipo, como habremos de ver. El matorral, aunque menos palatable para los animales, también era un recurso pastable, sobre todo para la cabra, que además contribuía a controlarlo.

El escaso interés pascícola del matorral mediterráneo se debe a las estrategias que desarrolla una parte importante de la vegetación mediterránea. Como vimos, ante las severas limitaciones impuestas por las altas temperaturas y la escasez e irregularidad de las lluvias aparece una importante vegetación esclerófila, que realiza una gran inversión de energía y materiales en estructuras de sostén, poderosos sistemas de raíces, troncos, etc., con materiales duros. Además, crea otros mecanismos de defensa frente a animales cual es el caso de protección con espinas. El resultado de todo ello es la producción de una masa vegetal poco interesante para los herbívoros, salvo para la cabra. Mayor atractivo tendrá para ciertos insectos, debido a que las estrategias de reproducción de algunas especies de plantas requieren de su intervención, en pago de la cual ofrecerán tentadores frutos, néctares y aromas atrayentes, por ejemplo para las abejas. No obstante, la palatabilidad del matorral es muy distinta según el tipo de monte de que hablemos y, así, las leguminosas del tipo escoba, retama o aulaga son apetecibles en parte durante ciertas épocas del año, mientras que cistáceas (jara, *orgazo*) y labiadas (tomillo, romero) son las que menor aprovechamiento pueden tener. En cuanto a las especies animales, el caprino puede ingerir una alta cantidad de matorral en su dieta diaria, mientras que el resto de herbívoros sólo puede hacerlo de una manera muy restringida, suponiendo sólo una parte de su dieta diaria, como vimos páginas atrás.

Ahora bien, en un agroecosistema como la dehesa, cimentado sobre la diversificación, el valor de un determinado recurso no podía ponderarse desde una sola dimensión, cual es el caso de la producción de cantidad de biomasa del mayor interés pascícola, sino que también era importante la oferta de productos diversos y el valor estratégico, en cuanto a oportunidad y no sólo en cuanto a cantidad, de ciertas producciones, como es el caso de ofrecer comida cuando ésta escasea por doquier. Me quiero referir con ello al interés que el matorral tenía especialmente en invierno, tanto por sus hojas como por el hecho de permitir que animales como la oveja pudieran comer la hierba a la que el matorral amparaba de la helada en las frías mañanas invierno.

Como ya hemos dicho, el monte suministraba a las comunidades locales una interesante variedad de materiales. Era una fuente de bienes de uso y también de bienes de cambio, cosa especialmente importante para los más menesterosos, que por medios diversos hacían pervivir las prácticas históricas de aprovechamiento de los montes comunales habituales hasta la privatización de los mismos con la Desamortización. Aquella prácticas eran un referente, aunque no se manifestara

explícitamente, para la memoria colectiva de los grupos dominados, todo lo cual constituía una fuente de conflictos abiertos entre clases sociales por la apropiación de dichos recursos. No obstante, el ser uno de los elementos más marginales en la economía de las fincas ofrecía mayores oportunidades de acceso a estos recursos por parte de las clases populares, tal como se verá más adelante.

Como decimos, la presencia de matorral y la composición del mismo son indicadores de distintos fenómenos: dejación o dilación del laboreo, pastoreo poco intenso y suelos de escaso desarrollo. Esto último, el ser suelos cortos, puede responder a características de suyo de los suelos, por ejemplo los de zonas de mucha pendiente, o a degradación por intervención humana. La composición del matorral tiene que ver no sólo con las condiciones geográficas del lugar, que favorecen a un tipo u otro de especies, sino también con la intervención humana, que con el uso pastoral contribuye a la selección de unas especies frente a otras, eliminando por ejemplo las más palatables y el matorral más noble (Acosta, 2001). De esta manera, el que las especies que más se desmontaran fueran cistáceas (jara, *orgazo*), labiadas (tomillo, romero, orégano) y ericáceas (brezo), nos estaría dando idea de una degradación de suelos por laboreo en zonas no aptas para ello, además de la existencia de laboreo o rozas que podrían impedir el avance hacia series de mayor madurez.

### **2.2.2.1. El matorral y su manejo**

Como puede comprobarse hoy en día en que los cultivos han retrocedido enormemente, por casi todo el territorio se puede encontrar carrasca, retama, aulaga, tomillo, jaguarzo, matagallos, escoba o torvisca. Las matorreras de roble y alcornoque, evidentemente, sólo se localizan en las zonas concretas a las que ya nos hemos referido en ese trabajo. La jara pringosa, *orgazo* (jaguarzo), jarilla y *aracepa* no proliferan por doquier, sino en zonas diversas de la comarca. Mucho más puntual es la localización del brezo, por ejemplo en zonas altas de los alrededores de Monesterio o Calera o Santa María de Navas. Algo parecido podemos decir del madroño, en zonas montuosas y de pendiente. En el resto, este arbusto se limita a muy pocos ejemplares aislados entre encinas u olivos. Galaperos o perales silvestres y tileros se encuentran en todos los pueblos, aunque siempre como ejemplares sueltos. En distintos puntos puede hallarse asimismo romero o coscoja. Aulagas, retamas y escobas se encuentran en toda la comarca. El orégano lo tenemos en bastantes pueblos, aunque no en todo el término sino en sierras concretas. La murta es menos frecuente y la vemos, por ejemplo, en lugares de Monesterio y Santa María. Salteado en algunas partes aparece algún que otro acebuche, que en algunos puntos del este del área llega a conformar comunidades mixtas con las encinas y a cuyo arrimo se asientan esparragueras blancas, por ejemplo al este de Montemolín o en la Sierra de Gigonza, entre Segura, Calera y Cabeza. El helecho es propio sólo de las áreas más altas y frescas, por ejemplo en la Sierra de Tentudía o sierras de Fuentes de León, aunque puede encontrarse por muchos más lugares, preferentemente en la zona occidental de la comarca, la más fresca.

Pero, como dijimos, una cosa es la presencia de estas especies y otra la

conformación de manchas importantes de matorral, la presencia significativa de las plantas. Hemos visto que, en líneas generales, el matorral no formaba parte del ciclo productivo de las dehesas. Las explotaciones campesinas solían estar limpias de monte y en el resto, salvo en las zonas de más pendiente, el matorral no era algo significativo, y ello debido al laboreo continuo y la presencia del ganado. En esas fincas, de pendiente y cierto tamaño, era donde se precisaba limpiar el monte cada cierto tiempo. En efecto, había partes de fincas en las que ni las cabras podían entrar y, por ejemplo, para sacar la corcha de algunos alcornoques debían ir antes unos hombres abriendo veredas entre el matorral, como vimos.

Muy ilustrativa de esta situación es la siguiente cita de un cabrero de Segura:

“...en Gizonza pasaba eso, era to monte. Juanadame también, la finca esa de monte. En el Llano Ventura igual, en lo de Juan Esteban acabaste también. Allí había unos jarales... jarales que se metían las cabras y no oías na más que los campanillos.”

M. S., SI.

Otros lugares definidos por los montarrales podemos ver, sólo como ejemplo, en la Sierra Padrona, hacia Santa María, El Guijo o los Orgazales en Monesterio, El Chaparral, entre este pueblo y Calera, la Buitrera de Cabeza la Vaca, la Vicaría en Calera, la Umbría de la Matilla en Pallares, en Bodonal en una zona de la Jesa Boya y en parte de Los Jarales, Las Jesillas o Martín Gómez, en Fuentes en Los Carriles, e incluso en Bienvenida encontramos matorral en su pequeña porción de sierra.

Dicho todo esto, veremos cómo el matorral noble, los grandes arbustos (madrornos, galaperos, acebuches, cornicabras, etc.), no conformaban manchas de vegetación, sino que se presentaba como ejemplares aislados. El matorral serial (jara, jaguarzo, tomillo, etc.) sí que daba lugar a formaciones más extensas, sobre todo donde el terreno era quebrado y había sido sometido a laboreo, y eran contra el que más había que luchar. Si entramos a considerar el manejo de las fincas orientado al control del matorral, vemos cómo el pastoreo era un medio conscientemente utilizado a tal fin. Ya queda repetido que la presencia de animales impedía el surgimiento o el desarrollo de las matas, y eso ocurría con todas las especies, pero era sobre todo la cabra, la más querenciosa de este tipo de materia, el principal animal encargado de su control. Además de las virtualidades económicas de esta especie que rezan en otro apartado, se nos dice cómo en las fincas donde no había monte una de las razones era la existencia de alguna que otra cabra.

“Sí hombre, las podía tener por tener, le quitaban la mijina de monte que salía.”

A. J., FI.

En donde el monte ya se daba, servía para controlarlo a la vez que era el único animal que podían aprovechar con solvencia tal recurso.

“El monte que va saliendo se lo cargan las cabras porque le pegan el bocao, cortan por aquí, mañana a lo mejor si viene repollando, que le gusta de darle un