

LOS ÚLTIMOS «CARBONEROS» DE SIERRA CABRERA (1940-1960)

FLORIÁN GARCÍA FLORES

Maestro

I. INTRODUCCIÓN

En las décadas posteriores a la finalización de la Guerra Civil Española (1936-1939), la economía de todas las aldeas ubicadas en Sierra Cabrera (Almería) se había deteriorado en tal grado que se hallaban sumidas en la más profunda

pobreza imaginable. Los únicos recursos —aunque verdaderamente miseros— de que disponían sus habitantes, se basaban en la agricultura y la ganadería. Era aquella, sin duda, fundamentalmente una economía de subsistencia. Se sembraba trigo para la elaboración del pan, cebada para los animales; se recogían bastantes algarrobas, almendras, algo de aceite, higos



1. El acarreo de la leña hasta la carbonera. Por la forma de llevar los haces se diferenciaban los hombres de las mujeres. (Dibujo de Elena Tinickaya)

secos. En las huertas se cultivaban todo tipo de hortalizas: tomates, patatas, pimientos, berenjenas, habichuelas, lechugas, coles, guijas, prósolos, pepinos, cebollas, ajos, etc.; y frutales: parras, naranjos, algún peral, morera, membrillero, etc.; y los excedentes se vendían a revendedores que los llevaban a los mercados de Mojácar, Turre, Garrucha o incluso a Carboneras. Se pastoreaban cabras y se vendían los chotos. En las casas había siempre una burra y una mula, que se utilizaban para el transporte y para el laboreo de la tierra. El cerdo de la matanza completaba esa economía de pura subsistencia serrana, probablemente muy parecida a la de otras sierras almerienses en los que la sequía era la otra cara de la miseria.

En muchos hogares de Sierra Cabrera la caza también era importante en la economía familiar. Era fácil cazar conejos (entonces no había plaga y eran abundantes), perdices (éstas últimas se podían vender en el mercado de los viernes de Turre), o con los cepos pillar gorriones o palomas torcaces. Nunca estaban demás estos animalillos que criaba espontáneamente la naturaleza, y que, junto a las gallinas del corral y los huevos complementaban la dieta alimenticia.

Pero no era suficiente. Muchos hombres (padres e hijos mayores de quince años) se dedicaban durante temporadas a la corta de palma y cogollo para escobas y productos artesanales. Otras veces a coger esparto y albardín que compraba la Casa Fuentes de Garrucha. Algunos años, debido al alza de los precios, se arrancaba o recogía también el tomillo. Y casi siempre toda la leña que se podía. Cuando se bajaba al pueblo ésta se vendía a los hornos de pan y te daban unas pesetas que podías intercambiarlas por unos metros de tela, unas latas de conservas o bacalao salado para el consumo de la casa.

Otra de las actividades tradicionales que se hicieron en Sierra Cabrera desde tiempos muy antiguos fue la elaboración de carbón vegetal. Hoy sabemos que el pueblo de Carboneras se llamaba antiguamente «La Carbonera» y que ya aparece citado en tiempos medievales con ese nombre (origen mozárabe), el cual se debía a que junto a la isleta de San Andrés llegaban los barcos a cargar el carbón procedente de Sierra Cabrera.

Igualmente sabemos que la actividad del carboneo se incrementó desde 1840 con el inicio de las extracciones de mineral de plomo en Sierra Almagrera y la construcción de fundiciones de este metal en Garrucha, Palomares y Villaricos que necesitaban de grandes cantidades de carbón vegetal para su funcionamiento. Hay algunos expertos que creen que en esta época se consumió casi por completo la deforestación de nuestro territorio debido a la gran

demanda de carbón, por lo que se rompió el equilibrio ecológico que había existido hasta entonces, particularmente a partir de la puesta en venta de los comunales de los Ayuntamientos con la Desamortización de Pascual Madoz de 1855. No obstante, en el caso de Sierra Cabrera, como muchas personas todavía vivas lo pueden corroborar, la tradición de elaborar carbón vegetal, por métodos muy primarios, permaneció en la mayoría de las aldeas hasta inicios de la década de 1960.

II. ALGUNOS DATOS SOBRE LA ELABORACIÓN DEL CARBÓN VEGETAL

Con el fin de ayudar a esta insostenible situación social, aquellas pobres gentes de Sierra Cabrera desde tiempos inmemoriales se vieron obligados —como hemos dicho— a recurrir a la elaboración del «carbón vegetal». Este trabajo ha sido siempre duro, esclavo, poco considerado y muy mal remunerado económicamente. Por eso en cuanto la situación mejoró, a principios de los años 60, quedó en desuso y al final se abandonó definitivamente. Las razones más visibles aparentemente que contribuyeron a ello, fueron las siguientes:

- El gran sacrificio que requería este trabajo.
- El bajo precio del carbón.
- La falta de materia prima.

- La apertura de la emigración hacia diferentes países de Europa, que provocó la salida de muchos hombres a trabajar al extranjero buscando otros medios de vida más halagüeños. Desde Sierra Cabrera hubo un gran contingente que partió para Suiza y Alemania. No obstante, hay que precisar que en estos años todos los hombres que marchaban al extranjero, lo hacían con su documentación en regla y un contrato de trabajo. Sin embargo, la región que se llevó el gato al agua fue Cataluña con diferencia, siendo rara la semana que como mínimo una o dos familias enteras abandonaban la Sierra en el taxi de Montoya o de Gaspar camino principalmente de Barcelona y de otros pueblos de su provincia.

- El cierre por parte del régimen franquista de las escuelas rurales de la Sierra, lo que obligó a las familias —con el fin de darle una formación escolar a sus hijos— a instalarse en Turre, Mojácar o Carboneras, o bien a emigrar como ya hemos comentado.

El carbón se obtiene en parte, de las ramas que se quitan en la poda de los árboles, como son el algarrobo, el olivo y el almendro, que eran los más

usuales en Sierra Cabrera. En efecto, las ramas de los árboles, una vez acabada la poda, utilizando para ello generalmente el hacha, se hacía la llamada «ripiada». Consistía en cortar la leña útil en trozos, de unos 50 a 65 cms. de longitud aproximadamente. Después se apilaban en haces, formando grandes paquetes de leña para proceder a su quema en las típicas carboneras.

No obstante, la mayor cantidad de carbón se hacía de un arbusto llamado retama, muy abundante en toda Sierra Cabrera, y especialmente en su parte sureste. La herramienta más común para cortar la retama, era la espiocha, pero también se utilizaba en ocasiones el hacha.

La utilización de la retama para la obtención de carbón vegetal, era muy apreciada y práctica; primero, porque de ella se obtenía la mejor calidad de carbón, y por tanto, el que más salida tenía a la hora de venderlo. De otro orden, al limpiar la tierra de retamas (muy abundante en aquella época), quedaba el campo preparado, abonado y apto para dedicarlo a la agricultura. Al tratarse de tierras casi vírgenes, con poco que lloviera, se sembraba de algún tipo de cereal (que era lo más rentable para las familias) y la tierra bondadosa proporcionaba una copiosa cosecha de trigo, cebada o avena. En el caso de la leña de la retama, ésta se trocaba en fragmentos, de la misma manera que se ha explicado anteriormente y con la misma finalidad.

El acarreo de la leña

Una vez seleccionada la leña y rypiada adecuadamente, se les comunicaba a los vecinos, el día que se pretendía hacer el acarreo. En aquellos tiempos ya lejanos, había mucha unión y familiaridad entre los vecinos. Se ayudaban unos a otros, de forma totalmente desinteresada. Por lo general se solían reunir en su mayoría para cualquier tipo de trabajo fuera de lo



2. Los haces de leña son apilados por los hombres mayores, que tienen gran experiencia en como montar la carbonera. (Dibujo de Elena Tinickaya)

habitual que tuviera alguno de ellos. El llevar la leña al lugar donde se decidía hacer la carbonera era considerado como obligación de todos los habitantes de la cortijada o cortijos próximos, juntándose muy gustosamente para hacer el trabajo.

El día que se procedía al acarreo, era como una gran fiesta para los jóvenes, que además lo aprovechaban para pasar el día todos juntos y gastarse sus agradables y típicas bromas. Incluso a veces, cuando la tarea era bastante larga, se continuaba la fiesta por la noche en la casa de algún vecino de la cortijada. Allí se formaban los típicos bailes aldeanos al son de una guitarra, laúd o el acordeón. Eran célebres los bailes de carreras que se hacían entonces y que habíamos aprendido de nuestros mayores, aunque en alguna ocasión se utilizaron las gramolas.

Los dueños de la carbonera en cuestión acostumbraban matar un par de gallos de corral, conejos o



3. Tras el treabajo de todo el día, se hacía una comida para todos y luego empezaba la fiesta, con el toque del acordeón y el baile de las carreras. (Dibujo de Elena Tinickaya)

algo por el estilo, para dar la comida al grupo de gente que se reunía para realizar aquella tarea. Otras veces era un arroz o unas migas. La comida se hacía en el campo, en una especie de calva del terreno o en la proximidad de una fuente de agua, procurando pasar el día lo mejor posible, pese al agotador trabajo que llevaban a cabo.

Entre las personas que se reunían, se distribuían el trabajo en función de sus condiciones físicas y conocimientos del arte de carbonear:

Los jóvenes (mozos) llevaban la leña empaquetada en haces, que se cargaban a la espalda, mientras que las chicas lo hacían sobre la cabeza. Todos estaban dando repetidos viajes sin apenas descanso, llevando la leña hasta el lugar asignado por el propietario de la carbonera.

Los hombres de mayor edad se dedicaban a colocarla en grandes pilas y de manera apropiada para

hacer la carbonera, dejando siempre uno de los extremos de la base de la carbonera más estrecho que el otro. Al lado más estrecho le llamaban «la cola»; al más ancho, «la cabeza». Por la cabeza, se le suministraba el fuego para proceder al quemado, a través del cual se transformaba la leña en carbón.

El enchascado y enterrado de la carbonera

Cuando ya se había apilado toda la leña, se cortaban muchas plantas tiernas, (frondosas y verdes), predominando casi siempre una matas denominadas «bojas» y «bolinas». Estas plantas componían la llamada «chasca»; con ellas se cubría muy bien la pila de leña ya colocada. Posteriormente se enterraba, quedando lista para el proceso de encendido y quemado.

En determinados puntos de la carbonera se dejaban varios agujeros. Por uno de ellos, junto a la base,

LOS ÚLTIMOS CARBONEROS DE SIERRA CABRERA (1940-1960)

se le prendía fuego, mientras que los restantes servían para que el carbonero (hombre ya avezado y práctico en este tipo de trabajo), dirigiera el fuego interno, a la zona que consideraba más oportuno en cada momento.

Duración del quemado de la leña

El tiempo que duraba el proceso de quemado estaba en función del tamaño que tenía la carbonera, pero siempre oscilaba entre cinco y ocho días. Durante todo ese tiempo el carbonero permanecía pen-

en que no hubiese lluvias y el cielo se mantuviera despejado. Si los agentes atmosféricos eran adversos, lo que podía ocurrir en ocasiones, solían producirse grandes roturas en el caparazón de la carbonera y, por consiguiente, se destruía mayor cantidad de carbón que se convertía en cenizas.

Con mucha frecuencia se hacían carboneras, si no en un lugar, en otro de la Sierra. Como digo eran muchas las familias que vivían prácticamente de esta actividad. Por término medio, una vez quemada la leña, una carbonera podía proporcionar entre 120 ó



4. El carbón se vendía por peso, generalmente por arrobas, y se lo llevaban revendedores de Antas, Garrucha, Vera y Cuevas. (Dibujo de Elena Tinickaya)

diente junto a su carbonera (día y noche), alternándose un par de personas, que vigilaban las posibles anomalías que pudieran originarse.

Los fenómenos meteorológicos eran factores a tener en cuenta durante el periodo del quemado. El mejor tiempo para ello, según la consideración de los hombres experimentados en el oficio, era la época

150 arrobas de carbón. También las había bastante más pequeñas.

Los hombres mayores tenían gran habilidad y experiencia en aquel trabajo, de tal forma que cuando ya estaba formada la pila de leña, calculaban a ojo, con muy poco margen de error, las arrobas de carbón que tendría la carbonera una vez que se hubiera quemado.

El proceso de la quema, parece poco habitual y casi algo misterioso y extraordinario, ya que después de pasar el fuego por toda la pila de leña, ésta no quedaba convertida en ceniza, como sería lo lógico, sino que se transformaba en grandes trozos de carbón. Lo que explica este fenómeno no es ni más ni menos que el proceso del quemado se efectuaba fuera del contacto con el aire.

El desenterramiento del carbón

Cuando se había terminado de quemar la carbonera, se procedía a extraer el carbón, desenterrándolo. Era imprescindible para ello depositar bastante agua en el lugar, para evitar que se produjera algún incendio en el carbón al quitarle la tierra que tenía encima. Esta tarea solía ser muy comprometida, fatigosa y había que actuar con mucha precaución y vigilancia durante las horas posteriores a la extracción. Desaparecido el riesgo de incendio, el carbón se colocaba en una gran cantera para venderlo más tarde.

La unidad de peso para su venta era la arroba, que equivalía a once kilos y medio, existiendo entonces «romanas» que pesaban con estas medidas. Los compradores más frecuentes eran unos transportistas o arrieros que venían hasta el Moro y la Adelfa de Sierra Cabrera, principalmente desde las poblaciones de Garrucha y Antas.

Llegaban con su pequeño grupo de borricos (dos o tres), a través de los estrechos y tortuosos caminos de la sierra, tardando meses en retirar toda la partida de carbón. La imposibilidad de acceder en carros o camiones (que ya los había), poco a poco hacía nuestra actividad más residual. Los arrieros iban con su recua de asnos y el dueño del carbón estaba obligado a acompañarles al lugar, para pesarles las arrobas que habían de llevarse aquel día. (Así, mientras duraba el carbón)

El precio del carbón en los últimos años de su producción, oscilaba entre las 15 y 18 pesetas la arroba. Con las pequeñas cantidades de dinero obtenido con el trabajo del carbonero y las ayudas recibidas, se intentaba colaborar en lo posible con las inmensas necesidades económicas de cada familia.

