

# EL CARBÓN

## El oficio más negro

© Antonio López Haba (*Los Isidros, con 76 navidades y pocas noches buenas*)

La utilización del carbón está acreditada por documentos de hace más de 500 años, aunque por los años 50 y 60 del siglo XX iba siendo sustituido por los carburantes, la electricidad y otras fuentes de energía.

Generalmente, el carbón en la comarca se elaboraba a partir de leñas fuertes como la de almendro y encina que eran más resistentes, aunque también se podía producir a partir de matas como el enebro, el lentisco o la sabina. Por cierto, que el lentisco al tocarlo posee un sonido parecido al metal. Pero la mayoría del carbón comarcano se elaboraba a partir del árbol más abundante: el pino. Sirva de media que de cuatro kilos de leña se obtiene uno de carbón.

### **Modo de elaboración del carbón.**

Recogida la leña, se prepara un claro en la foresta para realizar

la carbonera que tiene forma de media esfera y en el centro una boca llamada "chimenea" que se utiliza para echarle lumbre y prenderle fuego.

Esta carbonera se confecciona como una pira con leña troceada, colocando primero los troncos más gruesos para formar la chimenea e ir recubriéndola y formando la carbonera con las piezas más finas. Una vez colocados todos los troncos, se recubren con osma de pino, cerrillo y otra materia vegetal liviana y se tapa con tierra.

Hay que confeccionar una escalera para alimentar la carbonera. La escalera alcanzaba la propia boca colocando dos piedras paralelas encima de un palo atravesado y así sucesivamente.

Una vez construida la carbonera, se echaba una pala con ascuas por la chimenea y posteriormente choza y/o trozos de leña menuda. Se pro-





curaba encenderla en luna llena, ya que la luz facilitaba la vigilancia. Cada dos o tres horas se repite la operación de alimentación de la carbonera para que se cueza el carbón. La finalización de la cocción dependerá de la cantidad de leña de la carbonera.



En el proceso de cocción de la carbonera, a veces el fuego tiraba más por un lado que por otro lado. La manera de remediarlo era realizar unos agujeros llamados aspilleras para cambiar la dirección del fuego. También se confeccionaba un "bardal" que era una pared inclinada de leña para proteger del aire la carbonera y al propio carbonero.



La carbonera ardía de arriba hacia abajo y a medida que descendía el fuego se bajaban las aspilleras.



Cuando deje de echar humo es la señal de finalización del proceso de cocción. Entonces se tapa la respiración para ahogar el proceso de combustión que debe ser lento. A los pocos días se empieza a extraer el carbón con un gancho de sabina. El carbón quedará arriba y la tierra abajo. Es importante vigilar el fuego, siempre presente y que hay que apagar. Como anécdota, en alguna ocasión apagué el fuego con agua de la rambla Salada y el carbón se quedó blanco.

Recogido el carbón quedaban pequeños trozos no cocidos llamados tizones con los que se confeccionaba una pequeña carbonera denominada "perico".

### **Destino del carbón.**

El carbón se llevaba a capazos grandes llamados sarria o pequeños denominados sarrietas. La ma-

yoría del carbón se transportaba en carros a la provincia de Albacete que carecía de la suficiente leña y necesitaban de esta fuente energética. También se llevaba a las carbonerías de Requena y Utiel donde estas tiendas hacían el papel de las gasolineras y agencias de butano actuales.

### Lugares de carboneras.

Las carboneras podían realizarse en lo alto de las montañas o en lo profundo de los barrancos. Muchos de estos lugares han sido utilizados durante cientos de años, aunque en ocasiones han desaparecido al transformarse en tierras de cultivo. En el monte se pueden observar porque en estos claros no crece la vegetación. Cuando se cultivaban, primero no producían casi, pero cuanto más labrada más productiva era la tierra. La tierra quemada de los sitios de carbonera se empleaba en los tejados de barraca por su impermeabilidad.

### Herramientas.

El **serrucho** de dos personas para cortar pinos grandes, el **hacha** para cortar la leña gruesa y el **podón** la menuda. La **azada** para cavar la tierra para aterrarla y la **pala** para tapar agujeros. El **gancho de sabinas** para extraer el carbón. El **rastri- llo** para sacar el carbón menudo que quedaba envuelto en la tierra.

### Los carboneros y sus barracas.

Aunque residían en algún pueblo o aldea, para algunos era un empleo fijo y estaban siempre en el monte y para otros era un empleo temporal que se combinaba con la agricultura, de tal manera que en el tiempo libre se dedicaban a recoger ramas y hacer carboneras para obtener algo más de dinero. En la comarca una de las fincas más utilizadas para carbonear eran la de los hermanos Gil Fagoaga en Ganaciendas en la Derrubiada venturreña y requenense y a ojo del Cabriel.

#### CARBONERA



Las últimas carboneras que confeccioné con mi padre fueron en El Retorno albaceteño por el año 1958.

Tal como me contó mi padre, a principios del siglo XX hubo mucha

demanda de carbón y se talaban para ello todos los pinos, ya fueron grandes o pequeños. Esta clase de corta se denominaba "a mata rasa". Los carboneros realizaban asentamientos temporales en lo más céntrico de la zona del carboneo a modo de **barracas**. Podían ser varias barracas según la familia que eran más la barraca del burro. Las barracas se construían en un terraplén o haciendo un hoyo buscando el abrigo del invierno y el fresco del verano y el material era a base de palos, ramas de tejado y cubrición de tierra a ser posible de carbonera por ser im-

permeable. También construían un horno para elaborar pan con piedra arenosa que aguanta bien el calor sin romperse.

Se pueden contemplar aún dos **asentamientos**: uno en la rambla Ginesito en el término de Venta del Moro y otro en el paraje de Los Colmenares en Ganacienas, término de Requena.

## **Recuerdos y anécdotas de carbonero.**

La herramienta principal del carbonero eran las trampas que facilitaban capturar alguna pieza de caza que bien venía ante la escasez de alimentos.

Por septiembre de 1955, carboneando con mi padre en la finca del Saladar (Requena), cercana al Cabriel, nos juntamos con Juan Robledo y su hijo Juanín, que trabajaban en un tajo cercano e ideamos una estrategia para coger uvas cerca de la casa del Saladar, distante unos tres kilómetros de donde estábamos. Pensamos ir hacia la dos de la tarde, cuando

el guarda descansaba por el mucho calor que hacía. Optamos por entrar en la viña quitándonos la camisa para camuflarnos entre las cepas. Cogimos cuatro o cinco kilos de uva y regresamos a las barracas para guardar las uvas que nos sirvieron para cuatro o cinco días de comida. Eran tiempos de mucha hambre.

En estos tiempos, se aprovechaban hasta las ardillas para comer. Cuando un perro detectaba una ardilla cercana, yo subía al pino y el perro quedaba de guardia. Cuanto más subía yo, más alto se desplazaba la ardilla que se preparaba para saltar a otro pino. Pero yo estaba pendiente de cuando quería saltar y en esos momentos zarandeaba el pino, la ardilla perdía el equilibrio y caía y el perro muy hábil la capturaba. Si la ardilla escapaba del perro y volvía a subir el pino, entonces se quedaba a media distancia entre el can y yo y era muy difícil que se escapara. Capturada la ardilla era una especie de festín porque ya teníamos comida.

