



Figura 1. Cristóbal junto a la casa donde nació. Foto autor

Cristóbal Gutiérrez y los montes de Tarifa

Sebastián Álvarez Cabeza

La pela y saca del corcho, la fabricación de carbón vegetal, la tala de leña o el desbroce de los montes, han sido labores ligadas a los montes de Tarifa. De todos es sabido que para todas ellas se necesita una mano de obra especializada para llevarlas a cabo y que estas se han encontrado siempre entre los hombres de la campiña, muchos de ellos residentes en Facinas, ya que ha sido aquí donde hubo siempre quienes supieran desempeñar esas tareas, desde los que manejan el hacha hasta empresas que comercializan o transportan la materia. Muchas familias son conocidas en Facinas cuya actividad estuvo siempre dedicada a las labores forestales, entre las que se puede destacar los descendientes de Cristóbal Gutiérrez Castilla.

Palabras clave: saca, pela, corcho, venidera, arriero, estiba

Cristóbal. Los Tornos y La Arráez

Hoy nos adentramos en la vida de Cristóbal Gutiérrez Camacho como la persona que mejor representa a ese colectivo. Cumplido ya los sesenta y cinco, podemos decir que conserva toda la sabiduría que le ha dado la experiencia y su innegable capacidad personal.

Sentados frente a una taza de café fue “haciendo memoria” para la revista Aljaranda.

Nació en Los Tornos, enclavado rural cercano a las

Entidad Local Menor de Facinas, un veintitrés de diciembre de mil novecientos cuarenta y siete.

Hijo de Cristóbal Gutiérrez Castilla y María del Rosario Camacho García.

Cuenta que aquella casa la construyó su abuelo gracias a la ayuda del guarda forestal que lo permitió sabiendo que no era propietario de los terrenos. “*Tú la haces, que yo luego te pongo una multa y ya puedes vivir en ella*”—fueron sus palabras.

Fue la primera de las que se levantaron en el lugar, y los elementos utilizados eran los clásicos en aquel tiempo: muros de piedra y techo de castañuela.

Pasado un tiempo su padre construyó otra, unos metros alejada de aquella, donde nacieron cuatro hermanos.

El padre se dedicaba a labores forestales y agrícolas, como la elaboración del carbón y recogida y tala de leña. En verano era capataz en la saca del corcho.

En Los Tornos vivieron hasta el año mil novecientos cincuenta y cinco, fecha en la que se trasladan a la finca la Arráez ocupando la casa del guarda. Para entonces ya ayudaba Cristóbal a su padre en la tarea del carbón.

Recuerda que la casa de Los Tornos fue vendida por dos mil quinientas pesetas.

En la Arráez vivieron hasta mil novecientos sesenta y nueve. Durante ese tiempo nacen cuatro hermanos más, y él, como el mayor, tiene que afanarse junto al padre para procurarles el sustento. Hasta quince hornos, ardiendo a la vez, llegó a tener, a los



Figura 2. Hay que golpear con destreza para no dañar “la venidera”. Foto autor

que debía vigilar y atender algunas horas para que el padre descansara.

El cuidado de las cabras y los cochinos era otra de las misiones que le encomendaban.

En la soledad de la sierra debió aprender a sobreponerse al miedo.

Los hermanos dependían de él, sobre todo cuando los padres se trasladaban a Facinas, generalmente a comprar. Temía la llegada de los gitanos que siempre lo hacían pidiendo algo para comer. Una vez los vio llevarse dos pavos y tuvo que quedarse callado por temor a que le hicieran algo. Como anécdota cuenta que en una ocasión que los padres fueron a Facinas y llegaba la noche sin haber regresado, no se le ocurrió otra cosa que subirse a una piedra imitando el rebuzno del burro esperando que la burra que montaban los padres le contestara. Con ello sabría que estaban cerca.

En aquella casa solían hacer una parada para descansar los contrabandistas que salían desde Algeciras. Llegaban de madrugada después de haber recorrido el camino durante la noche. Más de veinte caballos componían las comitivas, y allí les servían un abundante desayuno, que consistía en varias teleras de pan macho, queso y diez litros de café. Cuando había, también le ponían chicharrones.

Durante el tiempo que permanecían allí, él era el encargado de vigilar desde fuera por si llegaba la guardia civil, a cambio de una buena propina. Por ello tuvo que sufrir más de un tirón de oreja cuando

algún componente de la benemérita le interrogaba sobre si había visto pasar a los contrabandistas. Nunca los delató.

Antonio del Castillo Altemburg fue su primer maestro. Este hombre residía en Facinas y se dedicaba a recorrer la campiña ofreciendo sus conocimientos a cambio de un plato de comida o de una mínima remuneración. Más tarde también recibió clases de Antonio Ojeda Benítez. No tardó mucho tiempo hasta que llegara a saber todo lo que ellos podían enseñarle, que no era poco, pues aprendió a escribir y realizar cuentas y problemas.

La figura de estos maestros ambulantes en nuestra campiña fue durante una época la única posibilidad de adquirir alguna cultura.

Las corchas

Con doce años fue a trabajar por vez primera a las corchas, en una cuadrilla donde el padre era capataz. Lo hizo como “recogedor” y ganaba cincuenta pesetas diarias, los corcheros cincuenta y cinco. Siempre a los que manejaban el hacha se le pagaba cinco pesetas más que a los que realizaban otras faenas.

Al siguiente año sin proponérselo fue el cocinero. Resultó que el que debía serlo faltó por cualquier circunstancia y lo pusieron a él para suplirlo. Cuando regresó el “titular” todos prefirieron que el chiquillo, que tenía doce años, continuara encargado de la cocina.

Tenía catorce cuando se inició en el manejo del



Figura 3. El del arriero, un trabajo muy importante. Foto autor

hacha como novicio. Las recomendaciones que se le hacen a aquel que se dispone por vez primera a pelar un árbol son las siguientes:

—Cortar la corcha sin dañar la venidera.

—Cuidar el manejo del hacha haciéndole ver que es un instrumento peligroso, que se puede caer desde lo alto del árbol y dañar a un compañero.

Las cuadrillas de aquel tiempo la componían de catorce a dieciocho hombres, distribuidos así: nueve “jachas”, cuatro “recogeores”, un “aguaor”, un “rajaor”, un cocinero, un ayudante de cocina y un capataz. Después estaban los arrieros y el personal del patio, encargados de pesar y estibar la corcha.

Las comidas de un día en las corchas se hacían de la siguiente manera:

A las siete de la mañana el café o sucedáneos.

A las nueve, sopa del puchero.

A las dos de la tarde, el puchero con garbanzos. Cuando se le echaba tocino, se repartía entre todos.

A las ocho y media de la tarde, gazpacho fresco con las cortezas sobrantes de mediodía, y esporádicamente algún trozo de tocino para untar en el pan.

Otro de los elementos en una campaña de corcha es la elección donde se acampa, que se le llama el “jato”.

La elección del lugar se hacía teniendo en cuenta las siguientes premisas:

Imprescindible un sitio junto a un arroyo. El agua era elemento esencial a cualquier hora del día. Se buscaba un lugar llano, con sombra y cerca de donde se iba a realizar la pela.

El único cobijo era un “chozo” para guardar el costo, que lo fabricaban aquellos que elegía el capataz.

El personal se distribuía alrededor en sus propios colchones, buscando siempre la sombra de un árbol. Los que eran familia o amigos procuraban ponerse juntos.

Había un ingrediente que ocupaba un lugar señalado en la cuadrilla: era el vino.

Hasta el año sesenta y cuatro se bebía con moderación, principalmente porque no se ganaba mucho dinero. Entonces, entre algunos solían compartir unos vasos al día, no pasando de media arroba (cuatro litros) en toda la quincena.

A partir de aquella fecha mejoraron los sueldos y con ello la subida del consumo. Recuerda Cristóbal que al paso de los años, llegaron a ser hasta quince arrobas en una quincena (doscientos cuarenta litros).

A medida que pasaban los años aumentaba el co-



Figura 4. *Importante saber estibar la corcha. Foto autor*

nocimiento de nuestro hombre en todas las labores del monte.

Normalmente las temporadas del descorche no superan las tres o cuatro quincenas, dependiendo siempre de la climatología. Los otros meses del año son duros para los que viven de jornales, y hay que ser un buen profesional para conocer y saber desarrollar cualquier otra faena. Antes de llevar a cabo la saca del corcho, es necesario acondicionar el terreno. Para ello se realiza el desbroce y preparación de lo que llaman ruedos y veredas. Esta tarea proporciona algunas peonadas.

Experiencia

En el año 1971, al terminar el servicio militar y debido a la falta de trabajo en esta zona, decide Cristóbal emigrar a Tarragona donde le habían contratado para cortar pinos, pero las condiciones eran tan duras y la nostalgia tan fuerte que a los catorce días estaba de vuelta. Cuenta la anécdota de que las cartas que había escrito allá en Tarragona a la que entonces era la novia, se las llevó en mano al llegar a Facinas.

En el año 1974 se casa con Ana Campos Rebolo, una joven perteneciente a una conocida familia de la campiña. Con el paso del tiempo, del matrimonio han nacido seis hijos: Cristóbal, Jorge, Ana, Vanessa, Ismael y Adán, que con siete nietos forman su actual familia.

Permaneció junto al padre hasta el año 1980. Fue

a partir de esa fecha cuando se independiza y pasa a ser el encargado de las cuadrillas en las corchas.

En ese tiempo era considerado ya un experto en la materia, siendo requerido por los propietarios de las fincas o intermediarios del corcho para valorar la calidad y cantidad del que se pretendía sacar. El análisis suele centrarse en la cantidad de “refujo” o “lana”, que es el considerado como “leñoso” y sólo servirá para ser molido con destino al aglomerado.

Todavía en el árbol se clasifica el que puede ser “taponable”, calificación que solamente la vista de un experto puede determinar. Es entonces también cuando se acuerda el precio, para lo que debe tenerse en cuenta la situación de la arboleda, ya que el estar desperdigada o en lugares escabrosos y lejos de la zona de carga, influye en su coste.

Para estas operaciones nadie como Cristóbal: dicho por técnicos, propietarios y gente del negocio.

En las labores de la pela y saca, así como en el de poda de leña y otras forestales, es importante el transporte por el monte, por lo que la intervención de los arrieros con sus recuas de mulos se hace imprescindible. También en esta faena hay verdaderos especialistas en Facinas. Viene a cuento aquí, un curioso artículo de Andrés Román Lozano, sobre el aparejo del burro o el mulo. En ello, la vestimenta del animal y de su correcta colocación depende un buen resultado en el transporte.

Dice así:



Figura 5. Momento del encendido de un horno de carbón. Foto autor

[...]Datos de un aparejo de burro o mulo

En cuanto al aparejo, llamado también Hato, Jato, Basta o Atalaje, para protección del frío y roce de la carga consta de:

-El “manticho” o sudadera, trozo de paño rectangular de lana o lienzo sobre el lomo del animal para empapar el sudor.

-El albardón, pieza mullida, hecha de lona, paja, badana y guita para evitar que se clave la carga en el lomo del animal.

-Las albardas, huecas y llanas.

-La anija, mantillo de tela con paja fina metida a cada lado. Para que levante de atrás el aparejo y que la sogá lo coja cuando amarre, para que la carga no se vaya para un lado u otro. Lleva unos flecos de decoración muy apreciados.

-La sobreharma, evita que con los trasteos la carga se vaya hacia atrás o adelante.

-La cincha, correa de tela que sujeta todo el aparejo a su cuerpo.

-La jáquima, pieza imprescindible para conducirlo y amarrarlo.

En lo relativo a veredas y caminos, los arrieros escogían aquellos que, aunque estrechos y mal acondi-

cionados, acortaban al máximo las distancias [...].

Otras labores

Como complemento del descorche, existe otra labor en el monte llamada “descorrucar”, que es la de aprovechar el corcho bornizo de los árboles secos. A ese corcho se le llama “corruca” y es considerado “secundario”. Se realiza en fechas diferentes a la pela y es otra oportunidad para ganar algunos jornales. Con ella se limpia el monte y se obtiene algún beneficio. Nadie como Cristóbal Gutiérrez para ese menester.

Durante el invierno, la limpia de la arboleda es otra actividad que suele realizar obreros cualificados como él, destacando la leña que se le saca a los acebuches. Las ramas finas de éste árbol se utiliza para alimentar al ganado y se le llama “ramón”.

Los alcornoques secos también se aprovechan. Antes con esa leña se abastecía a las panaderías, hoy se vende para las chimeneas del hogar y poco más.

La cocción del carbón vegetal era otra labor tradicional de nuestros campos, para lo que la leña del alcornoque y el acebuche son las mejores. Muchos hornos ha construido Cristóbal a lo largo de su vida.

Hoy, preocupado por transmitir sus conocimientos sobre estas labores tradicionales de los montes tarifeños, colabora con el colegio, enseñándolas a los alumnos. En más de una ocasión ha levantado paso a paso un horno bajo la atenta mirada de los pequeños.

Su participación como monitor de la Escuela Taller Montes de Tarifa le dio la oportunidad de adiestrar a los alumnos con el mejor de los argumentos como son sus conocimientos y capacidad.

Breves consejos de Cristóbal para construir un horno de carbón:

[...] Para construir un horno se comienza por elegir el terreno donde armar el “*boliche*”, que también se denomina “*alfanje*” o “*armadero*”. Se dispone la leña de alcornoque o acebuche dándole forma semiesférica. Se cuida de dejar una puerta de entrada que se llama “*entresija*”, por donde se prenderá el horno.

Fase de “enchascado”. La “*chasca*” es el matorral, normalmente de brezo, que cubre la leña, para impedir que caiga la tierra que se le añadirá más tarde.

El aterrado es la fase más laboriosa ya que con la ayuda de una zoleta, pala y espuerta terrera, se irá recubriendo todo el boliche, para impedir la entrada del aire y que la madera se pueda cocer lentamente en su interior.

Tras producirse el “*encendido*” se debe ir vigilando la entrada del aire a través de los “*buyones*”, que son agujeros que se van practicando con un palo en punta, llamado “*buyonero*”, y que dependerá de la evolución del mismo. Aquí es donde se necesita

más maestría, ya que de su habilidad dependerá la calidad del carbón vegetal

El tiempo de cocción dependerá de la climatología, pero no es menor a una quincena y en ese período, nuestro carbonero particular debe hacer un seguimiento intensivo, que le lleva a realizar horas extras en turnos de día y noche.

El último proceso consiste en la saca del carbón con la ayuda del rastrillo y la pericia para que con el recurso del agua, buscar el punto adecuado para conseguir un carbón vegetal de extrema calidad (ni verde ni tizón.) [...]

Como tantos hombres de nuestros campos, la experiencia y su aptitud le han hecho especializarse en labores tan diferentes como la artesanía o la cocina. De sus manos y con unas simples herramientas, surgen figuras de toda clase de objetos útiles, o para la decoración. Es un especialista en el manejo del hacha, calabozo, horquilla, etc., y en su preparación y mantenimiento, algo imprescindible en un buen profesional.

Conocedor de nuestra cocina más tradicional, destaca su capacidad para la elaboración del típico gazpacho, sopa carbonera, arroces y carnes de todo tipo, con la leña como combustible, que son requeridos por grupos de amigos y familiares.

Llegado hasta aquí podemos dar por concluido este repaso a las labores forestales de los montes tarifeños y a la vida de uno de los hombres que representa con más derecho esa casta de especialistas en una materia pocas veces reconocidas. Muchos lo consideran como uno de los más capacitados. Para nosotros, el mejor. ■

Colabora con ALJARANDA

Si desea colaborar con ALJARANDA puede enviarnos sus artículos a nuestra dirección de correo electrónico (aljaranda@yahoo.com). El Consejo de Redacción valorará los originales recibidos y responderá con la mayor celeridad posible.

Los textos han de estar editados en formato word (extensión .doc) con el tipo de letra Times New Roman cuerpo 11, de la manera más simple posible, sin insertar imágenes ni gráficos que han de ser remitidos aparte en cualquiera de los formatos admitidos por los programas de edición (jpg, tiff, bmp, etc), con una calidad mínima de 150 puntos por pulgada y dimensiones no inferiores a las de publicación.