

Oficios que hicieron pueblos

Pablo Noja
(Texto y fotografías)

Nuestros abuelos y abuelas realizaban oficios que de pequeños nos encantaba ver. Eran como héroes y heroínas. Consiguieron que los pueblos y aldeas estuviesen repletos de vida a partir del pasto, la madera, el hierro y la bestia. Hoy nos queda, en muchas ocasiones, el simple recuerdo, la herramienta oxidada y el cabezal de trabajo de la mula que traía la leche al pueblo. Pero aún hay grupos de personas que mantienen tradiciones que nos permiten conocer cómo era la vida cuando existía una relación directa y un sentimiento puro por el entorno donde se desarrollan. En este reportaje se recogen algunos de los oficios que han tenido que ver, de una manera u otra, con el trabajo de la madera y el monte. Hacheros, tiradores, pezugeros y campanilleros, que con sus manos y herramientas escribieron la historia de sus pueblos, se asoman en estas páginas para recordar de dónde venimos.



HACHEROS DE LA CABAÑA REAL DE CARRETEROS DE BURGOS

A l canto del mirlo y del zorzal se le añade un sonido seco, hueco y constante cuando el árbol no está en sabia, son los hacheros del monte que marcan el ritmo con su hacha. Una vez seleccionado un ejemplar “puntiseco” (con la copa seca), con muérdago o que no domine, entre otras variables, se procede a su corta. Chelio y *Capitán* (Ángel) a golpe de hacha y, con ayuda del tronizador, hacen caer el pino.

Desde arcos y lanzas hasta pulpa para el papel y vigas para nuestras casas, la madera se ha usado históricamente gracias a su “facilidad” para trabajarla. ¿Quién mejor para dividir un tronco que un hachero con su hacha?

Chelio comienza la corta con el “Matahombres”, como él llama a su hacha especial de 3,1 kilogramos de peso y una hoja de más de 20 cm. “Proporciona un dolor y cansancio extremo a quien la utiliza durante unas horas de trabajo”. A la derecha, sentado sobre un tocón, Ángel, *Capitán* para los amigos, el compañero inseparable con el que demuestra cómo era un oficio imprescindible desde que se comenzó a aprovechar la madera.

Ellos son los hacheros, parte del Comando Castor, de la Cabaña Real de Carreteros de Burgos. Asociación que mantiene algunas tradiciones del monte, como es el tumbe y arrastre de pinos secos, la creación de pez o brea y rutas carreteriles.



TIRADORES

También conocidos como mache-ros y arrastradores, los tiradores se encargaban de extraer los árboles cortados en el monte. Eran arrastrados con caballerías y la magnífica fuerza de las yuntas de bueyes, aunque fueron las caballerías las reinas de este trabajo pesado en los bosques de la península.

Con el paso del tiempo hemos creado mecanismos más rápidos y cómodos para realizar esta labor, pero este oficio no le teme a nada. Los arrastradores son capaces de sacar los troncos talados de los lugares más difíciles de la montaña.

El aparejo de tiro de este oficio se llama badal. Está compuesto por dos tirantes de cadenas, amarradas cada una a un lado del collarón o petral. Este permite desemboscar la madera del monte de una manera fácil, pues la maniobrabilidad del camatrillo o badal permite serpentear y esquivar los obstáculos del bosque.



La fuerza animal siempre se ha usado a favor del ser humano. Desde grandes bueyes y caballerías hasta perros mineros, como el bulldog francés, que se usaba para tirar de las carretas mineras por pasos estrechos.

En los oficios del monte, como en

su mayoría, se han encontrado siempre formas, por necesidad, de mejorar y facilitar el trabajo. En el bosque han predominado las caballerías y bueyes, pues cuentan con una fuerza increíble y gran docilidad.





CURIOSIDAD DEL MONTE

La necesidad de madera con la que fabricar los barcos de la Armada Española, unido al excesivo aprovechamiento de algunas especies, llevó a Felipe II y Felipe III a establecer unas "Instrucciones para la fabricación de naos" y la plantación de árboles, creando incluso la figura de superintendente de Fábricas, Montes y Plantíos para toda la cornisa cantábrica en 1574.

Este fenómeno dio lugar a la creación de nuevos pueblos en los montes, junto a aserraderos, para trabajar la madera.

Y junto al aprovechamiento de madera apareció el oficio de pezguero, personas que producían la pez o brea, una masa viscosa a partir de la resina de la madera, que, entre otros usos, se utilizaba para impermeabilizar los navíos de la Armada Española.



PEZGUEROS

Entre pinares, junto a ríos y riachuelos, los cuales usaban para crear barreras, se encontraban los hornos de pez o brea. Ya existían, pero en el siglo XVI la fama aumenta, pues el oficio es necesario para solventar los problemas que la mar deparaba a los navíos españoles. Así como en botas de vino y en herramientas, en vigas y casas, en la ganadería, con su uso en la guarnicionería, la pez ha sido usada a lo largo de la historia como sellador, capante, tinte y hasta como pegamento. Fue así como la brea se haría su hueco en la historia.

Este trabajo, duro, por cierto, lo podemos dividir en tres importantes partes: la preparación de las teas y el horno, las quemas y la cristalización.

Preparación de las teas y el horno

Para realizar las quemas en el horno es necesario antes obtener la materia. Se usan las partes del pino que tienen más contenido en resina.



Una de estas partes es el tocón, la parte del árbol que tras su tala queda en la tierra. También se usan partes cercanas al mismo, hasta un metro y medio de raíz.

Una de las especies más usadas en la obtención de la pez naval ha sido

el pino silvestre, pues sus condiciones de vida lo hacen bastante eficiente.

Una vez picadas las teas (astillas usadas en la elaboración de la brea) se procede a limpiar el horno de la hornada anterior, pues para que el producto fluya de un horno a otro debe estar





limpio el conducto y libre de suciedad el hueco donde el calor hará su efecto. Es aquí cuando la valentía de los pezgueros comienza a hacerse notar, pues la limpieza del horno se realiza a unos ochenta grados centígrados.

Cuando el horno está limpio, se apilan las teas, creando una especie de bóveda invertida, en la que las astillas se dirigen hacia el fondo y centro del horno, creando así una forma de tobogán para que la resina extraída por medio del calor caiga al interior sin llegar a la combustión.

Las llamas que produce la quema de las teas en el horno se separan hasta varios metros de donde están las astillas, pues la combustión la realizan los gases que expulsan las mismas.

Quemas

El horno entra en funcionamiento. Aquí se produce la combustión y el calor de la misma provoca la supuración de la resina que contienen las teas. Esta resina baja hasta el fondo del horno y, por un conducto que une el horno de quema con el que hace de depósito, el líquido fluye.

La quema dura aproximadamente dos días, hay mucho combustible que quemar y la llama es pequeña para conseguir una combustión controlada y eficiente.

Del segundo horno, de depósito, el alquitrán se traspasa al tercero. Aquí es cuando el producto se transforma en brea o pez a partir de una nueva combustión.



El fluido, aún espeso, se quema hasta obtener un líquido menos denso y con las propiedades necesarias. Aquí entran en juego las catas, como ellos le llaman al momento en que vertiendo el líquido en un cubo con agua prueban sus propiedades para ver si ya cumple los requisitos para ser vertido al contenedor para su posterior

enfriamiento y cristalización.

Cuando la cata da la nota óptima sobre el producto, el horno donde se está cociendo la pez se tapa para acabar con la combustión. Esta es una labor peligrosa y complicada, pues hay que luchar contra la fuerza de las llamas que durante horas han elevado la temperatura hasta

los 495 °C. Los pezgüeros deben ser rápidos y eficientes.

Cristalización

Es el momento en el que la brea o pez adquiere su forma final. Podemos describirlo como una lápida que pesa una media de 200 kilogramos. De color negro azabache, con brillos y re-



flejos provocados por el propio cristal de la brea, frío y duro, por el ambiente donde se suele encontrar, necesitará aumentar unos grados centígrados su temperatura para ser maleable. Esta placa de grandes dimensiones se parte en “tercios”, como en el oficio se le llama a partir la lápida en cuatro partes. Cada una de unos cincuenta kilogramos de peso. Esto es la brea o pez, el producto que el pino ofrece a cambio del esfuerzo y sacrificio de quienes lo trabajan.



CAMPANILLEROS

En Valverde del Camino vive José María, el último campanillero de Andalucía. Ayudado por su hijo y una amiga, José María mantiene el oficio de crear cencerros y campanillas para las bestias y algunos animales pequeños. Posiblemente José María tenga la suerte de poder dejar el oficio en las manos de su hijo, que hará que no se pierda unos años más. Hasta que eso suceda, José María, a golpe y porrazo con su maceta o machota, como por esta zona se le llama al martillo pesado de forma cúbica, seguirá dando forma a unos cuantos cencerros más. Una herramienta que ha permitido tener controlado el ganado durante cientos de años. El cencerro de mayor tamaño es para bueyes y animales grandes, “los chicos para animales pequeños, como mustelas o hurones, utilizados tradicionalmente para cazar en madrigueras y espacios estrechos”, comenta José María.

TRADICIÓN Y SENTIMIENTO

Son oficios que han marcado la vida de un pueblo, tradiciones que se convierten en sentimientos colectivos, que ayudan estar unida a una

comunidad. Nuestra actividad escribe la historia, nosotros somos quienes decidimos qué y quién quedará en la memoria para recordarnos quiénes

somos y cómo hemos llegado hasta aquí, quizás también para ayudarnos a plantearnos nuestro futuro.

