



Crónica
de **Córdoba**
y sus Pueblos
VIII

Córdoba, 2002

Asociación Provincial Cordobesa de Cronistas Oficiales

Crónica
de **Córdoba**
y sus Pueblos

Córdoba, 2002

Asociación Provincial Cordobesa de Cronistas Oficiales



Asociación Provincial Cordobesa de Cronistas Oficiales

CRÓNICA DE CÓRDOBA Y SUS PUEBLOS, VIII

CONSEJO DE REDACCIÓN

Coordinadores

José Antonio Morena López
Miguel Ventura Gracia

Vocales

Enrique Garramiola Prieto
José Lucena Llamas
Juan Gregorio Nevado Calero
Pablo Moyano Llamas

Edita: Asociación Provincial Cordobesa de Cronistas Oficiales

Foto portada: *Antigua iglesia parroquial de Doña Mencía*

Diseño y maquetación: A.G. UNIGRAF, S.L.

Imprime: A.G. UNIGRAF, S.L.

Polígono Industrial "La Estrella" parcelas 1 y 2

14640 VILLA DEL RÍO (Córdoba)

Tel. 957 176 286

Fax 957 177 022

ISSN: 1577 - 3418

Dep. Legal: CO - 812 - 02

HORNACHUELOS Y LA EXTRACCIÓN DEL CORCHO

Antonio Ortega Serrano

Cronista Oficial de Hornachuelos

*AL ALCORNOQUE no hay palo que le toque
sino la encina, que le quiebra las costillas, o sino
la carrasca, que le casca.*

El Alcornoque es un árbol siempre verde, de la familia de las fagáceas, de 8 a 10 metros de altura, copa muy extensa, madera durísima, corteza formada por una gruesa capa de corcho, hojas aovadas, enteras o dentadas, flores poco visibles y bellotas por fruto. La especie, conocida botánicamente por *Quercus suber*, crece en terrenos silíceos y rechaza los calizos. Es propio del Sur de Europa y del Norte de África, y abunda particularmente en España y Portugal. La capa suberosa de la corteza, cortada en láminas o planchas, proporciona el corcho del comercio. La primera extracción, en que se obtiene el corcho vírgen o *bornizo*, se realiza a los 15 ó 20 años, y las siguientes a intervalos de nueve años, (pues si se deja diez o más pierde su calidad). El rendimiento es considerable dada la circunferencia del tronco: hasta 4 ó 5 metros, También se aprovechan las bellotas en régimen de monte alto ó montanera. Este árbol suele alcanzar gran longevidad y su madera es muy dura, por este motivo existe el dicho, cuando un niño o un hombre no consigue aprender lo que se le está explicando se dice: *tiene la cabeza tan dura como un alcornoque.*

* * *

En plena Sierra Morena, en la denominada Sierra de Hornachuelos. Se encuentra esta bella Villa de su mismo nombre, blanca como una paloma, fue Hornachuelos uno de los más extensos en término municipal de España, con casi 129.000 Hectáreas. En la provincia de Córdoba, sólo era superado por el de Montoro, hasta la segregación de Venta del Charco y Cardeña.

Hornachuelos cuenta en la actualidad con unas 67.300 Hectáreas y tiene una superficie de unos 905 Kilómetros cuadrados. En la actualidad cuenta con unos 5.500 habitantes, pero que la época a que se refiere esta crónica llegó a los 7.500. Era como una capital de provincia en pequeño, ya que en su término tutelaba su Ilustrísimo Ayuntamiento, como cabecera, en aquellos años de las

décadas de los años cuarenta y cincuenta, siete Pedanías, que enumero por orden de importancia: San Calixto, La Cardenchoza, Los Morenos, Navalcuervo, El Alcornocal, Ojuelos Altos, Ojuelos Bajos y Los Panchez o Piconcillo, actualmente segregadas y autónomas.

Entre otras actividades, típicamente agrícolas, cuenta con una serie de posibilidades como es: la producción de miel de los más variados sabores, con la que los monjes Cistercienses del Monasterio de las Escalonías, que además de acoger a los visitantes en sus celdas, elaboran ricas conservas de mermelada, miel y meloja – de ahí el por qué se les llama a los aborígenes con el sobrenombre de “Melojas”. Amén de numerosos cotos de caza mayor, distraen y sacian su placer los mejores cazadores en sus ya famosas “monterías”, el cultivo: de aceituna, en extensos olivares, la producción de aceite, la no menos importante de cereales, las huertas con ricas naranjas de todas variedades, el higo chumbo y otros manjares, que por abundantes son difíciles de enumerar.

Las aproximadamente 67.202 Hectáreas de extensión, que pueblan su Parque Natural “Sierra de Hornachuelos”, constituyen un ecosistema mediterráneo de media montaña en cuya vegetación predominan el alcornoque y la encina aunque importantes son también: el quejigo, el lentisco, el madroño, la jara y el canchales entre otros. La buena conservación de las masas vegetales ha permitido un buen desarrollo de las especies animales, como el águila real, imperial y perdicera o perdiguera, el buitre negro y leonado, el alimoche, el azor, el gavilán y la cigüeña negra entre la comunidad de aves. También los mamíferos depredadores en peligro de extinción, como el lobo común, el linco, el meloncillo, la jinetta, la nutria y la comadreja. Por otro lado, las numerosas poblaciones de ciervo y jabalí han posibilitado que la Sierra de Hornachuelos esté considerada como reserva cinegética de primera magnitud en el ámbito nacional. Pero una de las más importante, es su producción corchera por antonomasia a la que me refiero en esta crónica.

En su extenso término las fincas más importantes productoras de corcho, y que cuentan con mayor número de Alcornocales, que son los árboles criadores del corcho, entre otras están: La finca de San Calixto o el Tardón, Nava de los Corchos, Las Aljabaras, Las Mesas, San Antonio o El Desmonte, El Peñón de Friter, Nava de los Corchos, Torrealba, Navadurazno, El Pedrejón Bajo, Las Altas: Alta y Baja, La Mata, El Jardín, La Toba, Las dos Mezquetillas, El Rincón Alto y el Bajo, los llanos de Antoñito Jiménez, Las Lomas, Los Arenales, Las Zahurdillas, Las Umbrías de Santa María, El Cerro de los Rayos, El Asiento, y un largo etcétera. Todas estas fincas enmarcadas en una zona montañosa donde se encuentran los sitios conocidos por: Cerrejón de Vaciatalegas, Cerro del Cura, Cerro de Matagallanes, Llano de la Cobatilla, Cerro del Peco, Cerro de los Blanquillos, Cerro de los Venados, Cerro del Madroño, Loma de los Peñones, Los Cabezos, Cerro de la Mata, Cerro de Mirabueno, El Cerrejón de la Alcarria, etcétera.

En Hornachuelos y naturalmente por tradición, existen los mejores «corcheros» y «talaos» del mundo, sólo les siguen a la zaga, los de Las Navas de la Concepción (Sevilla), llamados «naveros», los de Benalut de Sidonia (Cádiz) y los Mondeños. Por tal motivo para este pueblo tiene una gran importancia económica el cultivo, cría y aprovechamiento de este producto tan singular como necesario, ya que de él salen infinidad de subproductos comerciales, que dan trabajo a una ingente población, además de la de Hornachuelos, Cádiz y Monda, a la capital de su provincia Córdoba, Sevilla, Castellón, Barcelona, Tarragona, Lérida, para las bodegas del Cava, Teruel, Huesca y otras en España y en el Sur de Francia donde se cultiva el Champagne.

Por otro lado en la zona de Hornachuelos, madre del corcho, sigue teniendo una gran importancia la producción de este bien de la naturaleza, cuya extracción mantiene una tradición tan trascendental como antigua en las inmensas extensiones de producción natural de su sierra.

«La Saca» o recolección

Una vez que los dueños de las fincas deciden que el corcho está en su punto para ser extraído, llaman al hombre de confianza «El Manijero» (Capataz o encargado de contratar una cuadrilla de trabajadores del campo) , y que en Hornachuelos, hubo, habrá y seguirán habiendo, varios de gran renombre como fueron: Antonio Ortega «Abril», Rafael León, Antonio «El Escudero», Manuel Ortega «Abril», José Castro «Pepe Conde» y otros y que también ejercían éste puesto en la época de la tala y poda de árboles, con preferencia de alcornoques y encinas de los que son grandes especialistas. Todos ellos, hombres avezados, de gran profesionalidad y conocimiento en la materia, y aunque parezca una paradoja incongruente, apreciados tanto por «Señoritos», como por los propios braceros o corcheros del lugar.

Estos hombres, fuese cual fuese, el elegido, tenían a sus hombres de confianza: El Listero, que sería luego preferentemente, «el segundo Manijero» o «Rajador», por si en algún momento se tenía que quedar en el Rancho haciendo algo especial de las cuentas, no, «mancara» una collera, el resto de «Rajadores» (el que raja, madera, leña o corcho), que en la «cuadrilla» tienen el cometido y la ineludible misión de preparar el corcho en planchas adecuadas y de similares dimensiones para que luego puedan ser pesadas sin dar problemas, y posteriormente en los cocederos de la fábrica.

Una vez que «El Manijero» tiene la «cuadrilla» reclutada, va «acollerando» (unir dos cosas o personas) a los hombres de dos en dos (que en otros sitios los denominan «pareja» y en Hornachuelos «collera»), los más expertos con los nuevos y , a los «sacadores» especializados, como maestros y responsables de los «novicios».

«El Rancho»

En los años cuarenta o cincuenta, «El Rancho», era tan imprescindible como necesario, como ya se ha dicho antes, época a la que corresponde este relato, no existía las posibilidades y comodidades que en la actualidad, (que la mayoría de los corcheros tiene coche propio y de esta forma pueden dormir todas las noches en su casa, aunque tengan que madrugar un poco, usan guantes especiales para no mancharse las manos de «el curtido» del árbol y que impregnaban en la piel y las plantas de las manos de los «sacadores», que se mantenían teñidas durante varios meses), por lo que la «cuadrilla» se trasladaba a la finca y en un lugar ya previsto, preferentemente en el llano junto al pozo se ubicaba el «Rancho» (lugar donde trabajaría el cocinero), nada más llegar. Lo primero que se hacía era preparar entre todos la enramada que iba a ser el lugar donde el cocinero prepararía a diario la comida de la «tropa», se preparaba la hornilla, la estantería para poner el pan y las viandas más apreciadas para las hormigas, el tocino, las legumbres, garbanzos, lentejas, habichuelas, ajos, habas, aceite, etc. En el suelo se hacían unos agujeros donde se colocarían los cántaros llenos de agua, después de humedecer el hoyo para que se mantuviese el agua fresca.

Después cada grupo preparaba sus camastros bajo un frondoso alcornoque, (que sería el último a el que se le extrayera el corcho al finalizar la «vará»), encina o quejigo.

Una vez terminada la labor de instalación «El Manijero», dando la voz de ¡Aquí todos!. Reunía a los hombres para darles unas consignas, por las que regirse durante el tiempo que durara la extracción. Les hacía las recomendaciones de lo que debían o no debían hacer, las ayudas que se debían prestar unos a otros, la camadarería que debía existir entre todos y en todo momento (ya que no permitiría discusiones ni peleas, y que, al que las provocase sería despedido en el acto), que jamás por difícil que estuviese, ninguna «collera» se dejaría un «palo» por sacar y menos darle de «lado» (en el argot corchero, se llama «endonárselo» a la «collera de su izquierda o derecha, y eso está muy mal visto y sancionado con el «abuqueo» del resto de la «cuadrilla», para evitar que se produzcan discusiones y reyertas por el hecho.

Una vez terminadas las recomendaciones o arenga, le da orden al cocinero para que les entregara las «fuentes» de barro cocido en el tejar, llenas de patatas, para que una vez «peladas» las friera el cocinero para la merienda, que estarían acompañadas de un exquisito gazpacho andaluz, hecho con habas pujadas, ajos, pan, sal y un buen aceite de oliva virgen, que previamente había preparado el experto hombre de la cocina, ayudado por el «pinche» (ayudante de cocina, que sería escojido de los «Rajamantas» o Recogedores del corcho, contratados, posiblemente el más endeble de todos ellos).

En la «cuadrilla» hay otro hombre imprescindible: El «Chiquichanca» o Aguador, que está a cargo de llevar en una mula, unas «angarillas» con seis u ocho cántaros de fresca agua, y con unos cuencos de corcho, le va dando agua a las «colleras» que se la piden y se los tiene llenos en un lugar que ha previsto «El Manijero», en el que se descansará un cuarto de hora, para echar el cigarro reglamentario.

A la mañana siguiente y antes de despuntar el sol, se oye la potente voz del Manijero: ¡Irse espavilandoooo!. Los hombres se levantan, se asean un poco en los cuencos de corcho que cada uno se ha preparado y a «pelar» las patatas para el almuerzo, una vez terminada esta labor, comenzará la jornada de trabajo, en un lugar cercano al «Rancho».

Transcurrida una hora aproximadamente, y con el ruido ensordecedor del repiqueteo de las hachas, se escucha de nuevo la voz tan esperada como deseada ¡Vamos a echar un cigarrillo!. Y como por arte de magia todo queda en silencio, sólo se escuchan las amenas conversaciones de los hombres y las piedras «asienta filos» sobre las hachas.

A la voz de :¡Vamos otro poquito!. Como si ésta se tratase de un resorte de reloj de precisión, las «colleras» vuelven al «palo» que habían dejado por terminar, y con una exactitud que raya en lo excepcional, van extrayendo el corcho de los árboles.

Cuando llegan al alcornoque, lo primero que hacen es el «rodeo», (que es rodear al tronco del árbol en su perímetro) y a continuación, con precisión de cirujano, van subiendo la «raya» hasta la cruz, con certeros golpes de hacha, siguiendo las «colenas» de los picotazos que le hicieron a la corteza en la «saca» anterior, tratando de no herir el tronco, luego para despegar el corcho, usan los «astiles» del hacha que ya lleva una afilada paleta a la terminación que usan como «desollador» y si el árbol fuese muy alto, es atacado por dos «colleras». En la cuadrilla, llevan una pértigas (que es un palo largo de avellano, terminado al igual que las hachas en paleta afilada y con él llegan a lo más alto despegando el corcho, con la ayuda de los corcheros, que con sus hachas, golpean el rayado corcho. Antes una de las colleras ha subido a la cruz del árbol, usando una «burra» que llevan para este menester, (se trata de un palo de encina largo de unos dos metros y medio con unas hendiduras a modo de peldaños y terminado en una horquilla para sujetarlo al tronco, hoy día, llevan unas largas escaleras para este menester, que permite realizar este trabajo sin tanto esfuerzo, con más comodidad y rapidez). Con la ayuda de estos primitivos instrumentos y las hachas (que hay que decir de ellas, que las más famosas y mejores, y porque estaban fabricada a mano, eran las que hacía el herrero José Castilla de Almodóvar del Río, así como las mejores botas de piel de becerro, con sus suelas llenas de tachuelas para su mejor agarre a los troncos, eran las que hacían Manuel Garres

«El Cojo Garres» y «El Zapatero de San Calixto», existía otro zapatero, pero éste le trabaja «a la otra clase», éste era Currillo Camacho, que como ayudante tenía a uno de los Tamayo, apodado «el Zopo») que se van clavando una tras otra, o los escalones que se hacen en el propio corcho. Una vez en la cruz, van rayando las ramas y echo el «cuello» al «bornizo» (separar el corcho de fábrica de bornizo), se procede por todos a la extracción del preciado traje del árbol.

Pero amigos míos, los alcornoques tienen unos aliados para que los defiendan y que en muchos casos ponen en apuros a los hombres, son las bravas y temibles hormigas rojas, que tienen su hormiguero en la parte alta donde finaliza el corcho, llamado de fábrica y comienza el «bornizo». Se han dado muchos casos de que un hombre se ha tenido que tirar al suelo desde lo alto de la cruz, porque era prácticamente comido por los voraces bichillos.

Al cabo de otra hora aproximadamente, se vuelve a escuchar la esperada voz ¡Vamos al Rancho!. Y el Manijero comienza a andar, él suele ir siempre delante, como un buen General de un Cuerpo de ejército, hacia donde les espera una buena fuente de patatas fritas revueltas de huevo y otra de exquisito gazpacho blanco como la leche, condimentado con: habas o clara de huevo, ajos, pan, sal y aceite, todo ello batido con presteza y procurando que no se «corte».

Una vez reparadas las fuerzas y afiladas las hachas, vuelven al tajo para seguir su trabajo hasta la hora de la comida, que esta vez será, unos succulentos garbanzos aderezados con buena carne (de conejos cazados por los propios corcheros), morcilla de Cártama o de Ronda y tocino con veta (desgraciadamente en aquella época es donde se podía comer esa comida, en el resto se pasaba mucha hambre).

Después de una merecida siesta de dos o tres horas, reanudan el trabajo hasta la hora de la cena, que se realiza antes de que las últimas luces del día se apaguen.

El corcho es sacado como ya se ha dicho por los «Rajamantas» y ayudados a última hora por los corcheros, a fin de que no se quede ningún corcho en el tajo. Lo sacan a un claro del monte, donde es rajado y preparado por los Rajadores y llevado a la pila por los porteadores hasta altas horas de la noche, donde es pesado al día siguiente, ya que se deja reposar y orear hasta las once de la mañana aproximadamente.

Las mulas o burros con «garabatos», llevan buenas cargas que los muleros o arrieros se cuidan de que lleguen a su destino sin problemas. (Actualmente y al igual que ocurre con las escaleras, también se usan «tractores de oruga» con remolque, que aceleran la labor de recogida).

El corcho como todo en la sabia naturaleza, unas veces se «da» mejor y otras peor, pero siempre se consigue extraerlo con menos o más trabajo.

En los años de lluvias y de buena pluviometría, se da mejor y en los que las aguas no son tan benévolas y se han resistido, cuesta más extraerlo, no se suelta bien el tronco, (y a veces, si los sacadores se descuidan, se traen pegando a la plancha, un trozo de corteza, que será una calva perpetua para el árbol), se rompe más y el precio baja. Los fabricantes quieren buenas planchas, y como todo en la vida tiene su categoría, en el corcho hay: clase extra, de primera, de segunda y de deshecho. La clase especial o extra, es un corcho, prensado, fino, sin poros y limpio de defectos, el de primera un poco inferior pero de características similares., el de segunda, bueno pero más grueso, con muchos poros y «fofo» y por último el de deshecho, es que sale de las «zapatas» (en la parte que pega a la tierra del árbol), los cuellos y los «palos» nuevos, que se les «pela» el «bornizo», para que produzcan corcho dentro de nueve años, que es el tiempo de cría para una nueva «saca» y que en las planchas se puede comprobar la edad por la cantidad de vetas que tiene.

En la pila hay una gran «cabria», de la que cuelga una potente romana (posiblemente fabricada en la herrería de Tiburcio Cárdenas), que puede pesar dos o tres mil kilos. De la romana pende una plataforma que admita hasta cuatro quintales castellanos (46 kilos cada quintal), que van llenando de planchas los operarios, hasta que el pesador encargado, pronuncia la palabra ¡Peso!. Y da el visto bueno el vigilante de la fábrica, que es el inspector por parte del comprador, para que se lleven las cosas con normalidad y se procede al refugado de las planchas que no son de su agrado o que viene en bruto, o sea, sin quitar el bornizo o las zapatas o «repie», las planchas con pegas de otro año, las que tiene trozos de corteza, los segunderos los de cuarta y los quemados.

Por las manos de los tres o cuatro hombres o mujeres, (ya que actualmente para este cometido, contratan a mujeres, después por los apiladores o apiladoras, hombres o mujeres puestas por los compradores, para organizar la pila y que luego van volteando para que oreo del corcho suelen pasar a diario, sin temor a equivocación y dependiendo de la calidad de colleras de la cuadrilla, entre trescientos y quinientos quintales de corcho, y posterior traslado a la fábrica en vehículos preparados al efecto.

Fernando «El Corredor», Román, Camacho u otra persona, representan al comprador y la persona que representa a la propiedad de la finca, controlan, como ya se ha dicho, cada pesada con pulcritud y buena voluntad, van apuntando las pesadas realizadas y al final de la jornada, cotejan las cuentas y se ponen de acuerdo, si surgiera alguna anomalía.

Un quintal de corcho de aquella época, tenía un precio de unas doscientas cin-

cuenta pesetas el extra, doscientas veinticinco el de primera, ciento setenta y cinco el de segunda, y el refugado, bornizo, zapatas y quemado aprovechable a cincuenta pesetas. Actualmente el mismo quintal de corcho se paga a unas doce mil pesetas, dependiendo de la clase, el refugado o de deshecho se afora y se calcula a ojo su peso y tiene un precio de mil a mil quinientas pesetas el quintal. Ya que éste producto lo destinan en la fábrica para el prensado de planchas de aislamientos, embellecedores de paredes y techos en restaurantes y bares y tiendas de moda, esto es, después de triturado.

El buen corcho se cuece en grandes calderas, y de él salen los tapones del Cava, el Champagne, el vino de Rioja, Jerez y Montilla-Moriles y demás excelentes caldos que se cultivan, crían y producen en nuestra piel de toro.

Por estos motivos y razonamiento, el corcho se puede considerar como uno de los sectores más importantes y de mayor trascendencia en mano de obra y empleo para este pueblo de unos siete mil quinientos habitantes por aquellos años y que junto con el ganadero, agricultura en general, caza cinegética, turismo rural, etc. es uno de los pilares que sustentan el desarrollo fundamental y económico de la localidad.

La importancia de este sector viene dada a que como cada «saca» se lleva a cabo, cada nueve años y son muchas las fincas productoras, todos los años se extraen una o dos fincas importantes, por lo que ningún año deja de haber «varada» en el parque natural de la Sierra de Hornachuelos.

Con una producción aproximada de 8 a 9.000 quintales año, lo que genera una gran cantidad de jornales durante los meses de mayo, junio y julio, sobre todo en la tarea de la «saca» del corcho, ya que aún no cuenta el pueblo con una planta de transformación del producto. Sí hubo por entonces una pequeña fábrica, de un tal Don Alfredo que vino desde Almería, (que por cierto ocurrió en ella un desgraciado accidente, que conmocionó al pueblo, que fue que el empleado que estaba en la trituradora del «refugado», ésta se tragó su mano derecha, destrozándose casi a la altura del codo) situada en el Molino de Manolo Ortega «El Niño Orgaz», y que contrataba parte de la recolección, pero además daba trabajo, a ancianos, mujeres y niños, que después de la saca, se dedicaba a la «rebusca del bornizo», que unos transportaban en un borriquillo, en sacos en la cabeza o colgados al hombro, que con su pequeña carga recorrían a veces, hasta quince o veinte kilómetros. Y que como comida llevaban unos, un poco de pan, bellotas, pan de higo, y los más afortunados, un poco de queso o tocino, bebían agua de los veneros o arroyos que encontraban en el camino y con esto se ganaban su pequeño sueldo.

Y este amigos míos es el pasaje en un día cualquiera en la Sierra de Hornachuelos con la extracción del corcho.

Cuando se termina la vará, a disfrutar de los festejos en honor de San Abundio que es el Patrón de los corcheros.

Cuentan desde tiempo inmemorial que San Abundio fue un corchero excepcional, era rajador y tenía su cuchillo tan bien afilado que cuando estaba cortando una plancha de corcho se le escapó y se cortó el cuello. Pero se le apareció un ángel y le dijo: «Abundio, el Señor me envía para decirte que te curarás, pero con la condición de que te hagas sacerdote y veles por este pueblo y sus hombres y los protejas cuando estén realizando esa labor tan bella como es la de coger de la naturaleza lo que ella nos da para subsistir y ganar con el sudor de nuestra frente, el Pan nuestro de cada día, y al igual que cada año se realiza la saca del corcho, el día 11 de julio se celebra la fiesta en Hornachuelos, en honor a San Abundio, Patrón de los corcheros.

Pasadas tres semanas, exactamente el 2 de agosto, se celebra la fiesta Grande en honor de la Patrona de Hornachuelos, Nuestra Señora la Reina de los Angeles, pero esta es otra historia que algún día será contada, con la misma devoción y cariño que la que acabo de terminar.

*Esta crónica ha sido escrita como homenaje
a mi abuelo, a mi padre y a todos
los hombres de esta maravillosa tierra.*



Asociación Provincial Cordobesa
de Cronistas Oficiales



Diputación
de Córdoba