



## Oficios y actividades para el recuerdo

# La saca del corcho



*La saca del corcho es una de las actividades más duras realizadas en el ámbito rural.*

**A**unque esta actividad se sigue practicando todavía de forma puntual en determinados lugares de nuestro término municipal, ya no posee la importancia que anteriormente tuvo.

Las primeras

noticias del corcho es extraído cada nueve años<sup>5</sup>, durante los meses estivales, cuando el árbol tiene la subida de savia, es decir entre los meses de mayo y agosto<sup>6</sup>.

Antes de la extracción es conveniente que el monte se halle lo más limpio de follaje posible, principalmente los pies de los árboles.

La primera extracción, el “estreno”, que se realiza a los ejemplares de alcornoques más jóvenes, se conoce como bornizo<sup>7</sup>, corteza irregular y muy rugosa. A las ramas altas de los chopos, como igualmente son conocidos los alcornoques en nuestra zona, también se le arranca el bornizo, pero teniendo en cuenta su grosor, pues las más delgadas no se “pelan” para no dañar y degenerar al árbol. Para la segunda saca, “la segunda”, también se tiene en cuenta la altura del descorche, aproximadamente un metro y ochenta centímetros o poco más.

Bien, una vez situados ante el árbol, los corcheros, generalmente dos, pues solían trabajar en “collera”, lo “ataban”, uno de ellos hacía unos cortes verticales que servían de peldaños para subir y trabajar la copa y las ramas. Estos hombres eran muy diestros a la hora de trepar. Mientras el otro, que permanecía abajo, trazaba un corte vertical a lo largo del tronco y varios cortes horizontales en todo el diámetro, “redondeando los cuellos” –a un metro de altura el primero–, y manteniendo las hendiduras por las que había subido el compañero hasta que bajase. Posteriormente, se iba desprendiendo poco a poco y con tiento el corcho del tronco, es decir se “desnudaba”, ayudándose de los mangos de las hachas corcheras<sup>8</sup> y de palanquetas que se introducían, partiendo siempre desde el tajo vertical, en los cortes realizados y, haciendo palanca se despegaba la plancha. Se debía tener cuidado a la hora de desprender el corcho de no dañar la parte posterior del tronco, el “espaldar”, donde no se había realizado corte vertical. Para esta tarea era indispensable poseer además de fortaleza física, una

uso del corcho<sup>1</sup> por el hombre son anteriores a 2500 años A. C. Luego griegos, fenicios y romanos extendieron su empleo para las más variadas actividades comerciales.

Así, extraído desde la antigüedad, sobre todo por los romanos<sup>2</sup>, es en época nazarí cuando la explotación de corcho alcanza una notable importancia económica que se ha mantenido, con mayor o menor intensidad, pero de forma continuada, hasta nuestros días. Hubo momentos de especial relevancia como el siglo XVII donde se produjo un incremento espectacular en la explotación por la gran demanda del sector vinícola. Este auge fue debido a la aparición del método champagne<sup>3</sup>. El monje benedictino francés Dom Perignon descubrió, inventó o simplemente perfeccionó este procedimiento, para muchos ya conocido, utilizando como recipiente para el vino espumoso una botella, de espesores y formas capaces de soportar la presión del interior y con tapón de corcho atado con anclajes de alambre. Ésta, creemos que fue en verdad su gran aportación: el uso del tapón de corcho para impedir que el oxígeno alterase las propiedades del vino<sup>4</sup>.

La saca del corcho es una de las actividades más duras realizadas en el ámbito rural. En nuestro término, el

**U**na de las tareas más duras y especializadas que se realizan en la comarca es la saca del corcho. A la fortaleza física hay que sumarle la destreza para realizar el trabajo sin dañar el árbol. Recorremos paso a paso como transcurría una jornada en la vida de un trabajador en la saca del corcho.

**FOTOS:  
J. B. S.**



*A veces si el tajo no estaba muy lejos del pueblo, los familiares les acercaban algunas viandas a los corcheros.*

gran destreza. Finalmente con la ayuda de una faca o el filo del hacha se realizaban en el liber varios cortes que recorrían todo el tronco desnudo, para prevenir en lo posible que el siguiente corcho se resquebrajase o saliese demasiado rugoso.

Los corcheros debían ser una mano de obra especializada, con herramientas apropiadas para desarrollar su labor, intentando extraer las panas, las más grandes posibles, sin dañar al árbol ni ocasionar heridas en la capa madre. También debían evitar el descorche de raíces que sobresalieran de la tierra y forzar al árbol para despojarle el corcho.

Además de los corcheros que trabajaban directamente el árbol, otros hombres completaban la "cuadrilla" como: el "arrecogeor"; el "rajaor"; el "aguaor", generalmente un muchacho; el listero, el que "sabía de números",..., a veces también el cocinero, y por último el arriero que lo transportaba a los puntos de recogida, la "pila", o incluso al pueblo.

El "arrecogeor" era el que recogía el corcho del tajo y lo amontonaba, aunque a veces esto último era realizado por un "juntaor" o "acarreaor". Solía haber un "arrecogeor" para cada collera. El "rajaor" cortaba el corcho formando planchas y limpiándolo de zapatas<sup>9</sup>. El arriero preparaba la carga para su transporte, era conveniente que no sobrepasase más de cuatro arrobas. El listero, con frecuencia el capataz de la cuadrilla, era quien controlaba la mercancía, apuntando los pesajes hechos con la romana.

El arriero tenía que preparar y cargar los "tercios", para llevar simétricamente repartido el peso, tarea difícil que precisaba gran habilidad. En primer lugar hacía la "cama", con las

panas de corcho más grandes, y a continuación iba superponiendo los trozos de corcho de mayor a menor para que tuviesen mejor asiento, por último se ataban bien, para que no se produjesen deslizamientos de la carga y para que el animal no sufriese con el roce, evitando en

lo posible las peligrosas "matauras".

Poseer un cocinero era todo un lujo, pues se encargaba tanto del avituallamiento como de preparar el rancho diario. Casi siempre se llevaba cocinero cuando eran muchas las cuadrillas que trabajaban en una misma zona. Además, también hacía funciones de "enfermero" ante un eventual accidente. La dieta del corchero era, además de un manifiesto sentido del saber popular, un clarísimo ejemplo de adaptación a las circunstancias y entorno.

A primera hora para el desayuno se preparaba café y se tostaba pan para comerlo con aceite. Una copita de aguardiente se agradecía. A media mañana se comía un trozo de chacina, queso o tocino con pan. Para el almuerzo se ofrecía gazpacho para refrescar un poco, pero luego se colocaba en el centro de la mesa una olla con el puchero y un lebrillo con las patatas, garbanzos y el tocino. La carne era rara vez utilizada por la imposibilidad de su conservación. Todos "sopeando" del mismo plato, como una muestra más de camaradería.

La cena consistía generalmente en la ingesta de las más variadas chacinas, chorizos, morcillas, salchichones, asaduras en manteca, un poco de zurrapas, ..., e incluso el tocino del puchero del almuerzo, acompañado por un gazpacho preparado y aderezado en una pequeña artesilla

de madera o dornillo. Algunos higos secos y pasas con nueces completaban la comida.

El "aguaor" acercaba cuando era solicitado, o iba pasando por turno, el botijo o pipo con agua por los tajos. Era el encargado del abastecimiento de agua del campamento. Bien la traía de alguna fuente o manantial cercano, o incluso a veces del propio pueblo.

Las cuadrillas solían estar en el monte una quincena. Se localizaba un lugar resguardado y fresco con poca pendiente para instalarse, a ser posible cerca de un manantial o riachuelo. Allí se establecía el hato y se montaba la cocina. Se adecuaban unas mesas y asientos de forma rudimentaria. Cada trabajador elegía un lugar para el descanso y poner sus pertenencias: mantas, alforjas, enseres para el aseo -como una jofaina o palangana pequeña-, etc. Sobre el suelo se improvisaba un lecho de hierbas y helechos, y se extendía algunas mantas para el descanso. A veces se dormía sobre el mismo hato de una bestia. La jornada era de sol a sol, una faena diaria que era durísima. Se empezaba a las siete de la mañana, parando un poco sobre las nueve. A eso de las doce se solía comer algo. Entre las dos y las tres, cuando el "calor más apretaba", se procedía a servir la comida fuerte del día. Después de una parada, que solía ser aprovechada para "dar una cabezadita" - la siesta -, vuelta al tajo, ya sin parar hasta que empezaba a oscurecer. Luego un aseo rápido y la cena. Tras la cena se disponían los hombres en corro en animada conversación. Allí salían a relucir campañas anteriores; comentarios de la vida social del pueblo; de cómo se presentaba la faena para el día siguiente; se echaban unas cartas; se contaban chistes e historietas; etc. Esta tertulia era "regada" con unas copitas de aguardiente.



*El chaparral tras la saca del corcho adquiere una singular belleza por el contraste de colores que presenta.*





Pero no se tardaba mucho en ir a descansar.

En los pocos ratos de ocio, básicamente los domingos, se organizaban juegos y se hacían apuestas como: qué corchero levantaba la piedra más grande, o poniendo a prueba la habilidad, quién “desnudaba” al chaparro más rápido o con menos golpes de hacha, o quién conseguía el paño de corcho más grande..., en fin cualquier cosa que ayudase a pasar las horas.

El trabajo del corchero no terminaba, o más exactamente no se limitaba a la saca de las panas de corcho. También se obtenía la casca o caxca, es decir la «madre», la capa de tejido que aparece cuando el corcho es extraído. Este tejido contiene una gran cantidad de tanino. Esta sustancia, denominada muchas veces curtido, era utilizada en las tenerías para el tratamiento de las pieles.

Además, también se procedía a la “rebusca”, es decir a la recogida de los retazos de corcho que quedaban esparcidos por el terreno. Era un excelente complemento económico que solía ser concedido por el dueño a los arrieros a partes iguales. De los trozos pequeños de corcho se hacían, con ayuda de facas, tapaderas para las tarras y cántaros de aceite y leche, reposapiés, maceteros,...

A menudo, venían corcheros de otras zonas, sobre todo del valle del Genal y de la “parte” de Los Barrios y Alcalá de los Gazules para la saca de nuestro término. Casi siempre eran contratados a jornal pero a veces, dependiendo de la demanda del mercado, el dueño proponía la tarea a una cuadrilla. Entonces, el capataz de la cuadrilla se encar-

gaba de buscar comprador, arrieros, oficiales, etc. De este modo, se realizaba la cesión del corcho a medias, o a tercios, según el precio del producto en el mercado.

En cuanto a la manipulación, tratamiento y destino de la producción sería interesante que fuesen expuestos aquí, pero dada la gran abundancia de datos existentes, la complejidad de todo el proceso y las repercusiones económicas que originó el corcho en los inicios industriales de nuestra zona, consideramos que es un asunto que merece ser tratado con más detenimiento y que hacerlo aquí rebasaría las pretensiones de este trabajo, por lo que lo dejaremos para una próxima ocasión.

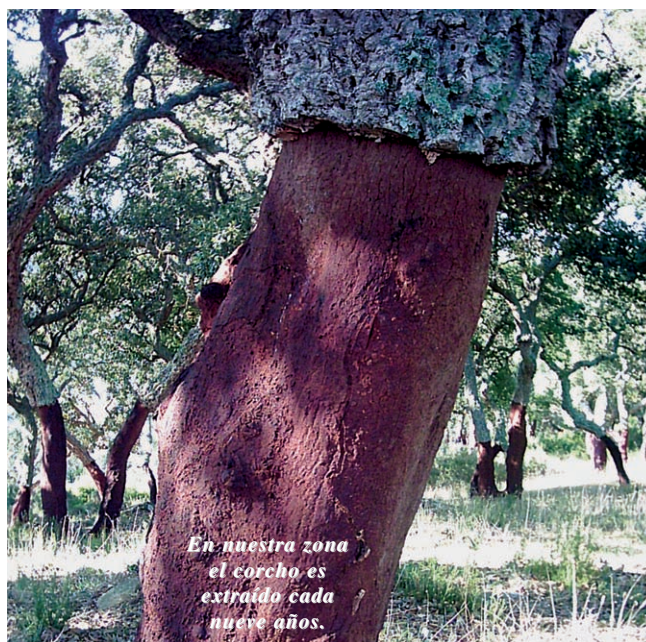
No obstante debemos señalar que en nuestro término el corcho pasó, a lo largo del tiempo, de ser un material utilizado de forma directa y exclusivamente artesanal, para la elaboración

de una gran variedad de utensilios, a ser explotado de forma sistemática y con fines industriales. Quizás una primera explotación a gran escala se produjo a partir de finales del siglo XVII y gran parte del XVIII, principalmente destinada a las artes de pesca, en particular, a las almadrabas, para posteriormente, y de forma progresiva, ya durante todo el siglo XIX, ser dirigida a la fabricación de tapones, planchas, y serrín para linóleo<sup>10</sup>. Esto supuso, sobre todo por la fuerte demanda del sector vinícola, que el corcho de nuestra zona fuese exportado. Los señores Larios vieron en todo esto una importante fuente de ingresos y decidieron participar directamente en este negocio acaparando toda la producción y montando su propia factoría para el tratamiento del producto in situ, vendiéndolo ya elaborado y no, como materia prima tal como se había venido haciendo hasta ese momento. Así, a partir de la segunda

mitad del siglo XIX se instalaron varias fábricas de corcho<sup>11</sup> en nuestro término, de las que destacaría por su importancia en tamaño, diseño y facturación la Industria Corchera instalada en La Línea en torno a 1888.

Por último señalamos que es motivo de congratulación poder apreciar todavía en nuestro término el alcornoque existente entre la urbanización de Sotogrande y el arroyo Guadalquitón, único bosque litoral de alcornoques que se conserva en Europa.

\* Nuestro más sincero agradecimiento a los informantes: Antonio Contreras y Antonio Ruíz.



En nuestra zona el corcho es extraído cada nueve años.

<sup>1</sup> Corteza epidérmica del alcornoque para protegerse de las agresiones externas como el fuego – es el árbol mejor adaptado a los incendios forestales–, y las oscilaciones de temperatura. Son células vegetales muertas, impregnadas en suberina haciéndolas así impermeables, y que al estar llenas de aire, forman un material al que la ciencia todavía no le ha encontrado sustituto.

<sup>2</sup> Los romanos fueron los precursores de la utilización del corcho a gran escala, pues solían tapar las ánforas con tapaderas de este material, que sellaban con un compuesto de yeso y brea.

<sup>3</sup> Básicamente consiste en que se produzca una segunda fermentación del vino en el interior de la propia botella donde se ha envasado, haciendo que las moléculas de CO2 permanezcan en el líquido y sea espumoso.

<sup>4</sup> El uso del tapón de corcho se extendió rápidamente por toda Europa y posteriormente por el resto del mundo.

<sup>5</sup> Previamente se llevaba a cabo una serie de catas para confirmar el estado del corcho en una determinada finca o zona.

<sup>6</sup> Para el dercorche se tiene en cuenta el momento de la circulación de la savia para que en la próxima cosecha aparezca un corcho fino, compacto y homogéneo.

<sup>7</sup> Para el desbornizamiento se procuraba que el árbol tuviese a media altura un grosor de aproximadamente tres cuartas.

<sup>8</sup> Esta herramienta, el hacha corchera, fundamentalmente para la saca, es de forma triangular, de poco peso y mango en bisel o espátula. Junto al hacha se utiliza la burja, palo largo y resistente, de más o menos un metro de longitud terminado en bisel.

<sup>9</sup> Trozos de madera o impurezas adheridas al corcho o también fragmentos de corcho que han quedado en la base del tronco.

<sup>10</sup> Inventado en 1860 por F. Walton era un tipo de cubierta impermeable para pavimentos, hecha con tejido de yute impregnado de una mezcla de aceite de linaza y harina de corcho.

<sup>11</sup> PÉREZ GIRÓN, Antonio, *Breve Historia de San Roque*. En Colección Albalate, nº 6. San Roque, FMC. Luis Ortega Bru, 2006. pág. 127.