

Imagen 1.-Años 30. La playa Chica, con la Isla al fondo, era un poco más grande. Postal ed. Ruffo propiedad del autor

Las tribulaciones de un republicano en el franquismo (y II)

Juan José Señor López

Carbonero furtivo

La casualidad fue proverbial e hizo que encontrase en un lentisco una *picareta*¹ oxidada y mellada que vino a incitarle más a replantearse un nuevo paradigma de supervivencia. Lo más determinante en su decisión fue que los arrieros pagaban en el acto y el carbón no era susceptible de especulación; los precios estaban fijados. Por ello se dispuso a ir modificando de manera paulatina sus compromisos de docencia; “os puedo seguir enseñando -decía- pero ahora tendréis que venir a mi casa”. Después no fue así, ya que nunca abandonó del todo la enseñanza ambulante, que la ejerció durante periodos más o menos prolongados durante los años cuarenta y cincuenta.

El carbón era un producto muy demandado, trabajoso de obtener y sometido a unas normas forestales a las que, de *motu proprio*, todo el mundo se sometía. La técnica de su fabricación está casi perdida y pocos suelen hacerlo hoy día si no es como entretenimiento, excepto Andrés Manso, aquél niño yuntero, el *sordillo*, que lo hace para su propio consumo, pues cocina y se calienta con él.

Andrés, el maestro Señor, le puso cabo a la *picareta* y la amoló hasta hacerla funcional; luego de conseguir otras herramientas, fabricar alguna, recibir las básicas instrucciones, con la capacha llena (una telera de pan, un queso, huevos y sardinas arenques), un par de cacharros de cocina y una manta se fue a la sierra a fabricar carbón vegetal.

Hubo de endeudarse para ello y las provisiones no duraron mucho; hasta conseguir la primera

venta de carbón tuvo que recurrir a alimentarse de algarrobas, bellotas, bayas, tagarninas, palmitos, caracoles, etc. Amén de algún conejillo, que de vez en cuando caía en el lazo.

En los primeros intentos, estableció su hato de trabajo en el lugar denominado *El puntal*, pero pronto se construyó una choza en el *Hoyo de la Senda*; un pequeño, protegido y húmedo valle a unos 500 metros de altura en plena sierra de Ojén, donde realmente desarrolló satisfactoriamente el oficio.

Como era de esperar ninguna autoridad puso objeción a la nueva ocupación del maestro durante los tres o cuatro años que estuvo viviendo de la producción carbonífera, ya que era un oficio de gran dureza y además necesario para la Sociedad; sólo recibió algunas visitas “de cortesía” de la *Benemérita*, del guarda forestal y de los guardas del Ayuntamiento, que en general, mantenían relaciones correctas con la vecindad rural, mientras no se menoscabase un ápice su autoridad ni se insinuase siquiera algo contrario al régimen; por otra parte, su conversación era culta y amena, y ya con escaso contenido político, por pura conveniencia. Otras visitas lo eran en un plano más amistoso, como las de algunos vecinos y amistades preocupados de su estado, o las de los contrabandistas, que le hacían de recordos.

Carboneros y arrieros fueron factores decisivos en el mantenimiento de veredas y limpieza forestal en general; hoy día esos lugares están en gran parte intransitables, incluso para los animales domésticos, debido al crecimiento incontrolado de ma-

¹*Picareta*: especie de pico con la hoja principal más ancha que los de obra y la opuesta en forma de hacha, apropiada para el carboneo de cepas.

Fabricación de carbón vegetal

El horno de carbón es una estructura conoidea compuesta por el apilamiento ordenado de troncos como núcleo del sistema llamado alma, una capa de vegetación verde llamada chasquera -ordenadamente dispuesta también- que lo cubre por completo, y una cubierta final de tierra algo húmeda para el aislamiento del exterior. Previamente se han dejado cuatro pequeñas aberturas a ras de tierra construidas con piedras areniscas regulares, que resisten altas temperaturas sin fraccionarse, para la ignición y posterior entrada de aire, llamadas ventanas o caños.

Todo ello se asienta sobre una superficie circular llamada arfange, en forma de meseta, para un perfecto drenaje y apropiada circulación de aire.

Hay que conseguir que arda y que no se queme, o sea, procurando una combustión lenta, escasa de oxígeno, que sólo carbonice la madera; para lo cual, y para conducir el recorrido de la combustión, se juega con el taponamiento y apertura de los caños y bullones(1), todo ello en función del viento reinante y del avance del fuego.

Un horno bien diseñado y construido se apaga sólo, al terminar la combustión controlada; cuando no ocurre así, se desmonta rápida y ordenadamente y se apaga con agua; el carbón está hecho.

Había de tenerse muy en cuenta las Cabañuelas y las señales de barrunto de la Naturaleza, únicas fuentes de previsión atmosférica de la época, pues un fuerte y prolongado viento, así como un aguacero persistente, hace inviable una buena cocción y puede apagarse o quemarse por completo. Los periodos de intenso frío o calor también suelen acarrear complicaciones.

La madera se consigue de la tala o poda autorizadas por el guarda forestal de turno o extrayendo cepas de arbustos no protegidos; de lentisco o brezo, por ejemplo. No todas las maderas son útiles para la fabricación de carbón. De las más usuales, el carbón menos apreciado es el de brezo, por su constante chisporroteo al consumirse.

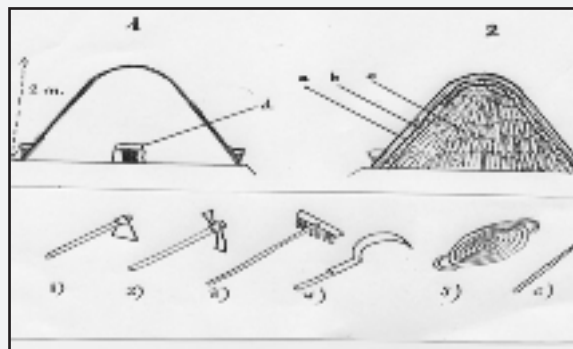
Hay otra técnica que se diferencia sólo en el procedimiento de ignición, que se efectúa por la parte superior, cubriéndose después de la arrancada.

El horno tarda varios días en cocerse y la atención y cuidados que necesita durante ese proceso es continua, de ahí la aparición en la jerga del oficio de la expresión "dormir al horno": levantándose varias veces durante la noche. Cualquier descuido o contrariedad puede hacer que se avive la combustión y se queme por completo en pocas horas.

Otro producto complementario del oficio es el picón, o carbón menudo para braseros, cuya fabricación depende de otra técnica mucho más simple: prendiendo grandes fogatas de rama menuda y apagándolas en ascuas.

El cisco, aún más menudo y usado también para el brasero, es un subproducto del resultado del manejo de los anteriores en las carbonerías.

(1) Bullón: agujero de unos 2 ó 3 cm. de diámetro que se practica en el costado del horno para la fluidez del aire.



torral y maleza menuda, haciéndolos muy sensibles a los incendios.

En el cuadro superior se expone el procedimiento de fabricación del carbón vegetal y las variedades del producto.

El maestro carbonero vivía en una choza, como casi todo el vecindario en aquellos tiempos, pero ya podía comprarse ropa y manejar algún dinerillo. Podía incluso ir a las fiestas de *Chacarrá*, donde conoció a una moza que le hizo bajar de la sierra más frecuentemente, hasta replantearse nuevamente su vida. La moza era Juana López Moya² y estaba culturalmente formada muy por encima del nivel que él enseñaba; cosa que le intrigó desde el primer momento porque era algo completamente inusual en la zona. Había aprendido lo básico de su padre, *Requena*, también carbonero entre otras cosas (a quien antes nombramos), al que conocíamos de

vista y del que habíamos oído referencias; el resto de sus conocimientos los adquirió de manera autodidacta.

Se asoció en *aparcería*³ en la cosa del carbón con Rafael López Moya, *Requena el joven*, quien habría de ser su cuñado, lo que le permitía visitar con más frecuencia a Juana.

La familia

Esa relación trajo el enamoramiento y por tanto el noviazgo y el matrimonio, del cual habrían de venir dos hijos, Juan José y Bernarda Flora. Ello supuso volver a la ciudad; debía procurar una educación

más civilizada para los hijos y por lo tanto cambiar de *modus vivendi* y buscar como fuese un trabajo con papeles, es decir, con derechos sociales, pensando que tras once años de la guerra las persecuciones sociales se habrían amortiguado y sus per-

²Vive actualmente en Marbella y a sus 85 años disfruta de buen estado físico y sorprendente lucidez mental (resuelve sudokus como entretenimiento).

³*Aparcería*: a medias, a partes iguales, en el modismo local.



Imagen 2.-Tertulia dominguera en el bar Central. Tarifa 1960 (Andrés con boina). Foto: Álbum familiar del autor

secutorios tendrían aplacados los ánimos. Y así era, hasta cierto punto.

Su hermana María, que se fue a vivir al *Barrio de Afuera*, les cedió la casita familiar situada en la calle Duque número dos, patio de vecinos mucho tiempo atrás donado por un duque para los pobres del pueblo. Aún existe este patio y otros en similares circunstancias que, al no estar escriturados en el Registro de la Propiedad, los vecinos eran libres de traspasar la ocupación, mediante el llamado “pago de la llave”; por lo demás, exento de alquiler.

Lo del trabajo era otra cuestión, más difícil de resolver. Juana, lo consiguió en la oficina de la fábrica conservera de Feria, y Andrés continuó de jornalero, pescador, listero, carbonero y la enseñanza (según propiciase la ocasión); iban tirando hasta que allá por 1955 logró un puesto de guarda en una cantera de los americanos, en el Puerto de Santa María, en una subcontrata de Dragados y Construcciones. Era su primer trabajo en buenas condiciones desde que veinte años atrás tuvo que salir de Tarifa huyendo de los franquistas.

Veinte años que también había pasado, en su mayor parte, disimulando y soportando dolores de estómago, que combatía con bicarbonato sódico; pilló úlceras entre las miserias de la guerra y de la cárcel. Pero ese trabajo supuso un hecho importante: alcanzar la cobertura sanitaria familiar y recurrir a la Seguridad Social para operarse del estómago. La intervención quirúrgica se llevó a cabo en el Hospital de Mora, Cádiz, año 1958, bastante después de haber abandonado Dragados, que lo hizo por no irse a Za-

ragoza; como dije al principio, estaba enamorado de Tarifa, a pesar de las displicentes y eternas controversias sociales de los tarifeños.

Su estado de ánimo cambió radicalmente a mejor tras una dura convalecencia (le quitaron doce úlceras de estómago) y por otro lado la represión parecía algo más relajada. El alcalde don Juan Núñez Manso, obviando órdenes militares del pasado, le concedió un empleo en la Oficina del Padrón del Ayuntamiento allá por 1960, trabajo que ejercería al tiempo que el de comentarista deportivo en *Radio-*

Su hermana María, que se fue a vivir al Barrio de Afuera, les cedió la casita familiar situada en la calle Duque número 2

Juventud de La Línea de la Concepción. A propósito de esto último, hay quien dice (yo no lo puedo asegurar) que fue Andrés quién en un partido contra el Algeciras, que merecimos ganar, acuñó la conocida máxima “el Tarifa juega como nunca, y pierde como siempre”.

Parecía que su vida profesional mejoraba con normalidad, pero tras aproximadamente un año en el puesto comprobó que tanto no habían cambiado las cosas. A don Juan le llegaron presiones políticas y

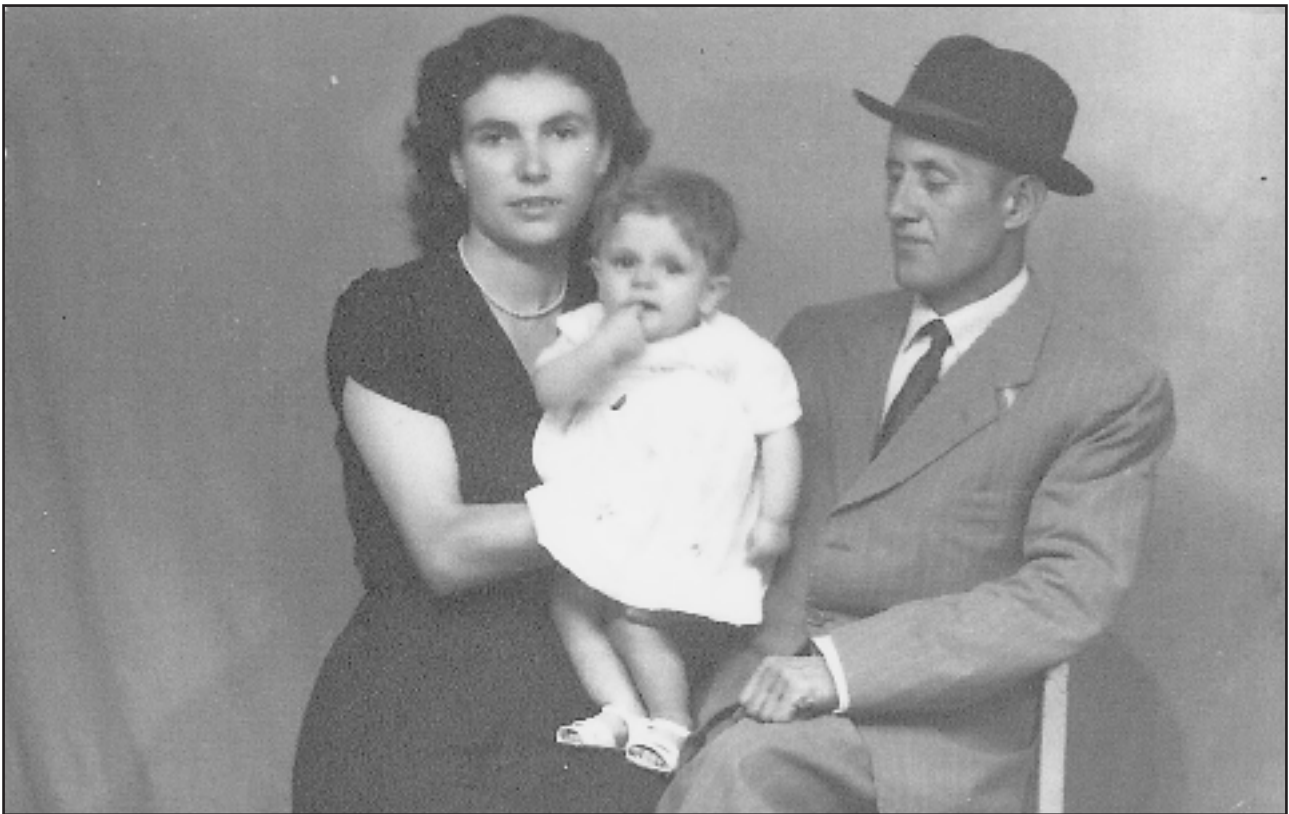


Imagen 3.-Retrato de familia. Tarifa, 1951. Andrés iba siempre tocado porque se quedó calvo muy joven. Foto. Álbum familiar del autor.

tuvo de darle de baja, para que ocupara su puesto un antiguo militante fascista, que así lo había reclamado. Pero bueno, algo sí se había cambiado, pues años atrás lo hubieran echado a culatazos de fusil.

El progreso personal se le vino abajo otra vez, si bien ahora la situación económica general no era tan dramática, ni existía una guerra en ciernes; el que quería trabajar, generalmente encontraba trabajo.

Muerte súbita

Ya estamos metidos en finales de 1962; afortunadamente España, con timidez, había emprendido el camino del desarrollo industrial y el turismo -también el nacional- empezaba a invadir la Costa del Sol, lo que incidía favorablemente en la Construcción y la Hostelería, conceptos básicos del consiguiente modelo de crecimiento económico.

Se fue a Marbella con su hermano Pepe y la seguridad de un trabajo en una empresa de la Construcción, de administrativo de obra. En Tarifa, el fenómeno turístico era por entonces inapreciable y el sostén económico derivaba de la pesca exclusivamente, como siempre había sido. La Costa del Sol, que resonaba floreciente y tolerante, atrajo a muchos tarifeños y campogibraltareses en general, necesitados de trabajo y deseosos de otros aires.

Su estado de salud era -o parecía- excelente y su ánimo como siempre: diligente y expectante; su matrimonio y sus hijos iban bien, sus amistades eran buenas y muchas, su estómago marchaba como una máquina nueva e iba a comenzar un trabajo prometedor... Pero un revolucionario puede morir donde-

quiera, como dice el *corrido de Juan sin tierra*, que cantaba Víctor Jara.

El día de los enamorados de 1963, el primer día de trabajo, a las nueve de la mañana cayó al suelo sin conocimiento y no lo volvió a recuperar. El diagnóstico fue angina de pecho; muy dudoso desde mi punto de vista, ya que había sufrido ocasionalmente algún síncope por bajada de tensión y, por otra parte, tengo entendido que la angina de pecho es dolorosa y no tan súbita.

Había entonces en Tarifa un guardia municipal apodado *el Tomate*, que era también ditero de *El Ocaso*. Él puso dinero de su bolsillo para que estuvieran al día unas cuotas atrasadas, ya que ni la empresa ni la Seguridad Social asumieron los gastos de tanatorio. Fue enterrado en Marbella, e incinerado allí cinco años después, porque no se autorizó el traslado de sus restos a Tarifa.

El régimen extendió su represión y su venganza hasta la ultratumba.

Andrés, maestro de la concordia, nos dejó en los albores de una época esperanzadora. Incipientemente aunque inexorables, la presión social y la necesidad de normalizar las relaciones exteriores hacían esbozar apocadas señales de las ansiadas flexibilización y reconciliación nacional, que eran su aspiración política, la razón de su existencia. Se fue de repente, en silencio, sin molestar, sin llamar la atención. Y como si nos hubiera dejado en el aire un virtual, tajante y justo epitafio:■

“Me voy, mi trabajo ha terminado”