

# LA PRODUCCIÓN DE CARBÓN VEGETAL EN ARCHIDONA (MÁLAGA)

## The production of charcoal in Archidona (Málaga)

Francisco Jiménez Aguilera\* y Juan José Ventura Martínez\*\*

### Resumen

El presente artículo se enmarca dentro del actual dimensionamiento del concepto de Patrimonio Histórico, con lecturas tales como las del *Patrimonio Etnológico* y *Patrimonio industrial*, respondiendo así mismo a la atención al ya consagrado concepto de *Patrimonio Inmaterial*. La producción de carbón vegetal era un oficio tradicional ligado no solo a duras condiciones de trabajo, sino también a un sacrificado modo de vida. De la práctica de tal labor en Archidona ya solo queda el recuerdo y el testimonio de historia oral de quien antaño ejerció el oficio.

**Palabras clave:** Carbón, carbonero, chaparro, horno, chasca.

### Abstract

This article is framed within the current dimension of the concept of *Historical Heritage*, with readings such as *Ethnological Heritage* and *Industrial Heritage*, responding also to the attention to the already consecrated concept of *Intangible Cultural Heritage*. The production of charcoal was a traditional office linked not only to harsh working conditions but also to a sacrificed way of life. Of the practice of such work in Archidona, there is only the memory and testimony of oral history of who exercised the profession many years ago.

**Keywords:** Charcoal, Coal worker, dwarf oak, charcoal oven, firewood.

### 1. Introducción

Este artículo viene a mantener vigente una atención sobre el horizonte tradicional y más artesanal de oficios que formaron parte antaño de la economía local archidonesa, continuando la labor emprendida en el marco de esta misma revista *Rayya*. Una iniciativa basada en una valoración del registro de este tipo de contenidos como un capítulo esencial en el marco del actual dimensionamiento del concepto de Patrimonio

---

\*Investigador.

\*\* Historiador y Director ejecutivo del Instituto de Patrimonio de Archidona.

Histórico, con lecturas tales como las del Patrimonio *Etnológico* y el *Patrimonio industrial*<sup>1</sup>, así como la del hoy ya esencial e irrenunciable concepto de *Patrimonio Inmaterial*, consolidado desde su adopción desde el seno de la UNESCO<sup>2</sup> y que en nuestro país tiene un referente significativo en la Ley del Patrimonio Inmaterial, pudiendo mencionar a nivel de nuestra Comunidad Autónoma la ejecución del *Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía*<sup>3</sup>.

En la ocasión anterior fue la producción artesanal de cal el objeto de nuestro trabajo<sup>4</sup>, mientras que en esta ocasión abordamos el tema de la producción de carbón vegetal, labor tradicional en muchos lugares de la amplia geografía de nuestro país y abocada a un general abandono debido a la decadencia de su significación como combustible tanto en el ámbito doméstico como industrial. El carboneo es otro ejemplo de oficio ligado no solo a duras condiciones de trabajo sino también a un sacrificado modo de vida. De la práctica de este oficio en Archidona ya solo queda el recuerdo y el testimonio de memoria oral que pueden brindarnos los últimos carboneros que aún permanecen entre nosotros, y es precisamente el registro de la historia oral la herramienta metodológica empleada en la confección del cuerpo investigativo del presente artículo.

El carbón vegetal ha sido un recurso recurrente y básico en la historia, cumpliendo fundamentalmente una función como combustible tanto en el ámbito doméstico, como en el de la producción artesanal e industrial. Los métodos tradicionales de su obtención perduraron hasta que ya en el curso del siglo XX comenzó una evolución con la mejora de las instalaciones y el desarrollo de nuevas tecnologías en lo referido a su producción industrial, con objeto de mejorar calidad y rendimiento y conseguir paralelamente un menor impacto medioambiental, mientras que la producción tradicional que podríamos denominar de subsistencia fue desapareciendo. En cuanto al momento actual y ciñéndonos al ámbito doméstico, se observa cómo su uso en los países desarrollados ha quedado orientado fundamentalmente a alimentar las barbacoas, mientras que en países en desarrollo, del área africana por ejemplo, se utiliza ampliamente como combustible doméstico diario.

---

<sup>1</sup> Ley 14/2007, de 26 de noviembre, de Patrimonio Histórico de Andalucía (BOJA nº 248, de 19 de diciembre): Título VI (Patrimonio Etnológico) y Título VII (Patrimonio Industrial). (consultado 13/02/2017).

<sup>2</sup> <http://www.unesco.org/culture/ich/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003> (consultado el 13/02/2017).

<sup>3</sup> Ley 10/2015, de 26 de mayo, para la *Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial* (BOE 27/05/2015)

<https://www.boe.es/boe/dias/2015/05/27/pdfs/BOE-A-2015-5794.pdf>

<http://www.iaph.es/web/canales/patrimonio-cultural/patrimonio-inmaterial/atlas/> (consultado el 13/02/2017). Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico (Consejería de Cultura. Junta de Andalucía)

<sup>4</sup> JIMÉNEZ AGUILERA, Fco. y VENTURA MARTÍNEZ, J.J.: “La producción artesanal de cal en Archidona (Málaga)”, en *Rayya, Revista de investigación histórica de la Comarca Nororiental de Málaga*, ed. Instituto del Patrimonio de Archidona, nº 10, 2014.

Quizás nos pueda servir como significativo referente histórico, aval simbólico de este saber y oficio artesanal y ancestral, su presencia en el contenido de uno de los símbolos de la Ilustración, la “*Encyclopédie o Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*” (1751-1772), dirigida por Diderot y d’Alembert, obra que viene a representar una síntesis de los principales conocimientos de la época<sup>5</sup>.

No es objeto de este artículo ofrecer un monográfico genérico sobre el oficio tradicional de carbonero, ni sobre los métodos de producción de carbón vegetal, ni un estudio histórico sobre este tema en general en la plenitud de sus coordenadas de espacio y tiempo. Su contenido tiene como principal objeto la reducción al ámbito local del registro de una actividad que ha sido uno de los básicos en el capítulo de la captación de recursos medioambientales a lo largo de la historia: el oficio de carbonero al modo tradicional, aprendido artesanalmente de generación en generación y que apenas sufriría variación durante siglos. Una actividad que hoy día se definiría ya dentro de los dominios del Patrimonio Inmaterial, concretamente dentro de los referidos a los “*Conocimientos y usos en relación a la naturaleza*” y a las “*Técnicas artesanales tradicionales*”<sup>6</sup>.

Respecto al ámbito geográfico de atención del artículo, al margen de las referencias contextuales sobre el tema genérico, su contenido específico queda referido fundamentalmente al municipio de Archidona, de la Comarca Nororiental (o Sierra Norte) de Málaga<sup>7</sup>.

## 2. Marco conceptual y contextual

Nos enfrentamos hoy día a la desaparición de un oficio y de un contexto que no solo tiene relación con la obtención de un producto, el carbón vegetal, sino que tiene como valor añadido su íntima relación con unas determinadas prácticas artesanales y tradicionales, con un determinado modo de vida y con una relación propia con el entorno medioambiental, conformando una estampa del paisaje cultural rural antaño generalizada en la Península Ibérica y hoy prácticamente testimonial y considerada en vías de extinción en nuestros territorios.

Tratamos pues de la figura y oficio de aquellas cuadrillas de carboneros que se desplazaban por la geografía rural para fabricar su propio carbón, luego de recolectar la madera a utilizar, y que luego vendían por las poblaciones cercanas para cubrir fundamentalmente las necesidades domésticas de los hogares que precisaban del carbón vegetal en usos cotidianos tales como la preparación de alimentos o la calefacción: una actividad, por tanto, a baja escala y a nivel de subsistencia. Ello se asociaba a un modo de vida en el que los carboneros vivían y dormían en el monte, en pequeñas chozas construidas manualmente, ya que el horno necesitaba

---

<sup>5</sup> *Oeconomie Rustique, Charbon de Bois, Pl. I,II,III*

<sup>6</sup> <http://www.unesco.org/culture/ich/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003> (Consulta: 08/02/2017)

<sup>7</sup> <http://www.nororma.com/> ; <http://www.sierranortedemalaga.com/> (Consulta: 08/02/2017)

estar continuamente vigilado. Una actividad importante sobre un recurso renovable que en su uso racional contribuía colateralmente a la vitalidad del bosque y a su limpieza, constituyendo lo que hoy diríamos una práctica sostenible. En algunos casos esta actividad pasaba a ser un complemento para una economía familiar más diversificada.

Pero la producción de carbón vegetal también llegó a alcanzar una dimensión extensiva con perspectiva hacia la industria, crucial en hitos históricos como la primera industrialización que se dio en Andalucía, allá en el siglo XIX: en ella se asistió al desarrollo de una siderurgia que vio aparecer los primeros altos hornos de España en la ferrería de *La Concepción* de Marbella (Málaga) (1828), siendo uno de los recursos clave la abundancia de madera de bosque para atender la gran demanda de carbón vegetal como combustible para dicha industria<sup>8</sup>. Pero en el curso de la segunda mitad del siglo XIX sobrevino la decadencia de las fundiciones andaluzas debido a los elevados costes del combustible y al vertiginoso crecimiento de la industria del hierro en el norte de España, que podía acceder a un combustible más barato con la introducción del uso del carbón de coque a partir de 1848. Otra de las facetas negativas de actividades que requirieron de un suministro elevado y continuo de carbón vegetal fue la ruina de algunas zonas de monte a causa de la masiva extracción de madera necesaria<sup>9</sup>.

**En el ámbito simbólico**, un testimonio del arraigo y alcance que ha llegado a tener esta actividad tradicional del carboneo en la economía y sentir de algunas poblaciones lo constituyen las referencias al mismo en elementos identitarios de éstas: tanto en su nombre, como en los escudos municipales. A título de ejemplo podemos mencionar las poblaciones de *Carbonero Mayor* (Segovia)<sup>10</sup>, *Carboneras* (Almería)<sup>11</sup>, *Carboneros* (Jaén)<sup>12</sup> o *Carboneras de Guadazaón* (Cuenca)<sup>13</sup>. Por otra

<sup>8</sup> <http://www.iaph.es/patrimonio-inmueble-andalucia/resumen.do?id=i187515> (Consulta: 08/02/2017)

<sup>9</sup> Se menciona el caso de Cartagena, donde la producción de carbón para alimentar las herrerías de la ciudad y del Arsenal Militar influyó notoriamente en el estado de ruina de los montes de la comarca ya a fines del siglo XVIII: "*Procedimientos extractivos tradicionales del monte en el Campo de Cartagena*", por M<sup>a</sup> Carmen Zamora.

<http://revistas.um.es/rmu/article/viewFile/72351/69781>, pg 139. (Consulta: 08/02/2017)

<sup>10</sup> <http://www.carboneroelmayor.net/arte/carbonerohistorico4.htm>

<http://www.carboneroelmayor.net/arte/tradicionaloficios.htm>

[https://es.wikipedia.org/wiki/Carbonero\\_el\\_Mayor](https://es.wikipedia.org/wiki/Carbonero_el_Mayor)

(Consulta: 08/02/2017)

<sup>11</sup> <http://www.juntadeandalucia.es/institutodeestadisticaycartografia/blog/2015/09/el-tiempo-vuela-carboneras/> (Consulta: 08/02/2017)

<sup>12</sup> <https://sites.google.com/site/simbolosdejaen/home/sierra-morena/carboneros>

<http://www.carboneros.es/>

(Consulta: 08/02/2017)

<sup>13</sup> [https://es.wikipedia.org/wiki/Carboneras\\_de\\_Guadaza%C3%B3n](https://es.wikipedia.org/wiki/Carboneras_de_Guadaza%C3%B3n) (Consulta: 08/02/2017)

parte, en lo relativo a los escudos: el del mencionado municipio segoviano incluye un árbol con su copa ardiendo, mientras que los escudos de *Carboneras de Guadazaón* (Cuenca), *Quintanalaria* (Burgos)<sup>14</sup>, *Carboneros* (Jaén) y *Navarredonda* (Madrid)<sup>15</sup> incluyen hornos de carbón vegetal.

**En el ámbito de la Memoria Popular**, en estos tiempos en los que la actividad languidece y se encuentra en vías de extinción en cuanto a los métodos de producción artesanal, diversas iniciativas, tanto desde las administraciones como de la iniciativa privada, son testimonio del afán por, cuanto menos, mantener vivo el recuerdo de una actividad que pasa a quedar reconocida dentro del patrimonio inmaterial cultural más arraigado de algunas poblaciones o territorios. Por mencionar algunas de dichas iniciativas:

En *Valle de Villaverde* (Cantabria), se celebra un domingo del mes de julio la “*Feria de la Hoya*”, en la que se elabora carbón vegetal reconstruyendo días antes una hoyo tradicional para ser abierta ese mismo día<sup>16</sup>. También, en *Ledesma de la Cogolla* (La Rioja) una asociación cultural ha venido realizando, cada cuatro años, el encendido de una carbonera<sup>17</sup>. Así mismo, en *Cànoves i Samalús* (Vallès Oriental) hay que mencionar la fiesta popular en la que cada dos años se construye una carbonera al modo tradicional del Montseny<sup>18</sup>. En todos los casos el objetivo es recuperar y conservar la memoria del proceso tradicional de fabricación de carbón vegetal.

Otro exponente es la existencia de monumentos al carbonero en recuerdo de quienes fueron fiel testimonio de esta actividad y de la idiosincrasia sociocultural de algunos lugares. Así en la localidad de *Araya* (*Asparrena*, Álava), donde se construyó una carbonera tradicional conmemorativa de la tradicional actividad<sup>19</sup>. Otros monumentos a la figura del carbonero existen en *Monda* (Málaga)<sup>20</sup> y en *Santa*

---

<sup>14</sup> [http://escudosybanderas.burgos.es/escudosybanderas\\_corporaciones/40415](http://escudosybanderas.burgos.es/escudosybanderas_corporaciones/40415) (Consulta: 08/02/2017)

<sup>15</sup> [https://es.wikipedia.org/wiki/Navarredonda\\_y\\_San\\_Mam%C3%A9s](https://es.wikipedia.org/wiki/Navarredonda_y_San_Mam%C3%A9s) (Consulta: 08/02/2017)

<sup>16</sup> <http://www.valledevillaverde.com/pag/fiestas.html>

<http://www.cantabriarural.com/noticias/feria-de-la-hoya-2014-carboneo-en-el-valle-de-villaverde.html>

(Consulta: 08/02/2017)

<sup>17</sup> [https://lariojaturismo.com/comunidad/larioja/recurso/encendido-de-la-carbonera-de-ledesma-de-la-cogolla/654dc50c-d81b-4594-a4b4-508a2833a2d1\\_](https://lariojaturismo.com/comunidad/larioja/recurso/encendido-de-la-carbonera-de-ledesma-de-la-cogolla/654dc50c-d81b-4594-a4b4-508a2833a2d1_) (Consulta: 08/02/2017)

<sup>18</sup> “*Catálogo abierto del Patrimonio Inmaterial de las Reservas de la Biosfera Españolas*”. Noviembre 2016, realizada por la Fundación *Fernando González Bernáldez*.

[http://www.reservabiosferaordesavinamala.com/descargas/catalogo\\_patrimonio\\_inmaterial\\_reservas\\_biosfera.pdf](http://www.reservabiosferaordesavinamala.com/descargas/catalogo_patrimonio_inmaterial_reservas_biosfera.pdf), pg. 170 (Consulta: 08/02/2017)

<sup>19</sup> <http://www.asparrena.eus/lugares-de-interes/fabrica-de-ajuria>

<http://www.salvatierra-agurain.es/el-ultimo-carbonero.html>

(Consulta: 08/02/2017)

<sup>20</sup> [http://www.monda.es/es/Turismo/Copa\\_Tapa\\_y\\_Cafe/Patrimonio\\_cultural/](http://www.monda.es/es/Turismo/Copa_Tapa_y_Cafe/Patrimonio_cultural/) (consulta: 13/02/2017)

*María de Aguayo* (San Miguel de Aguayo, Cantabria)<sup>21</sup>. En *El Ronquillo* (Sevilla) un monumento evoca la figura del “*cisquero*”, en alusión a la fabricación de carbón vegetal para los braseros<sup>22</sup>.

**En el ámbito de la difusión audiovisual**, cabe mencionar la realización de documentales sobre el oficio, evocando su carácter de actividad tradicional de antaño y ese matiz adquirido como ocupación en vías de extinción en cuanto a las características de sus tradicionales formas. A título de ejemplo podemos mencionar, en el marco de la Comunidad Autónoma Andaluza, el reportaje “*Alma de carbonero*”, del Programa *Los Reporteros* de Canal Sur Televisión<sup>23</sup>.

Incluso el tema, y con un tratamiento de protagonista, ha llegado a entrar en nuestra Cinematografía: “*Tasio*” es una película española de 1984, ópera prima del director Montxo Armendáriz, rodada en la Comarca de *Tierra Estella* (Navarra), que inmortalizó la vida de un carbonero y su vinculación con el oficio desde su infancia, un personaje que terminó convirtiendo el monte en el auténtico hogar de su libertad. Importantísimo valor añadido es que la película se inspira en un personaje real, Anastasio Ochoa, carbonero navarro que el mencionado director había conocido años antes de hacer la película al haber rodado in situ en 1981 el documental “*Nafarrako Ikazkinak*” sobre los últimos carboneros de Navarra.<sup>24</sup>

#### **En el ámbito del registro de la actividad:**

Presente en “*Catálogo abierto del Patrimonio Inmaterial de las Reservas de la Biosfera Españolas*” (2016), proyecto cuyo objetivo es promover dicho patrimonio como parte esencial para la conservación, sostenibilidad y bienestar de las propias reservas naturales, respondiendo a un modelo de gestión integral de los espacios naturales que incorpora la salvaguarda de los valores culturales asociados. En dicho Catálogo encontramos en relación al tema que nos ocupa el caso de la *Reserva de la Biosfera Macizo de Anaga* (Santa Cruz de Tenerife), bajo el epígrafe “*La energía del monte: el carboneo*”, y el de la *Reserva de la Biosfera Montseny* (Barcelona), bajo el epígrafe de “*La carbonera. Recuperación de un oficio vinculado al medio natural*”.<sup>25</sup>

---

<sup>21</sup> <https://www.flickr.com/photos/75710752@N04/6990550216> (Consulta: 08/02/2017)

<sup>22</sup> <http://www.turismoronquillo.es/monumento-al-cisquero/> (Consulta: 08/02/2017)

<sup>23</sup> Programa *Los Reporteros*, 853. 16/01/2010, Canal Sur Televisión, redactora Begoña Goiriena. <http://blogs.canalsur.es/documentacionyarchivo/archivos/11997> (Consulta: 08/02/2017)

<sup>24</sup> <http://www.elmundo.es/elmundo/2009/11/10/cultura/1257841813.html>

[http://www.filmotecavasca.com/es/nafarroako-ikazkinak\\_](http://www.filmotecavasca.com/es/nafarroako-ikazkinak_) (Consulta: 08/02/2017)

<sup>25</sup> “*Catálogo abierto del Patrimonio Inmaterial de las Reservas de la Biosfera Españolas*”, Noviembre 2016, realizado por la Fundación Interuniversitaria *Fernando González Bernáldez*, trabajo financiado por el Organismo Autónomo *Parques Nacionales* (Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente).

[http://rerb.oapn.es/images/PDF\\_publicaciones/catalogo\\_abierto\\_patrimonio\\_inmaterial\\_rb.pdf](http://rerb.oapn.es/images/PDF_publicaciones/catalogo_abierto_patrimonio_inmaterial_rb.pdf), págs. 118 y 170 respectivamente (Consulta: 08/02/2017)

El “*Inventario de la Dieta Mediterránea (IDIME)*”, ofrece un abanico integral que abarca un registro documental sobre los paisajes, actividades agrícolas, ganaderas y pesqueras, oficios, actividades culinarias, alimentos, recetas y celebraciones relacionados de un modo u otro con la *Dieta Mediterránea* en diversas regiones. En dicho inventario se incluye un apartado dedicado al *Valle de Roncal* (Navarra) como tierra de carboneros durante siglos. Hay que recordar que en la candidatura presentada a la UNESCO (la *Dieta Mediterránea* fue inscrita en 2013 en la *Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*) se exponía cómo uno de los ámbitos de atención la conservación de los paisajes, recursos naturales y actividades y oficios tradicionales.<sup>26</sup>

En el **Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía** encontramos un registro evocador de la actividad en la inscripción de la denominada “*Canción del Carbón*”, de Casariche, municipio de la Sierra Sur sevillana, copla en cuya letra la narradora cuenta su relación con su pretendiente, dedicado al *carboneo* y *piconeo*<sup>27</sup>. Respecto al mantenimiento de la actividad, se encuentra por ejemplo la inscripción de la actividad “*Elaboración de carbón (carboneo)*”, dentro del ámbito temático de “*Oficios y saberes*”, en Almadén de la Plata, municipio de la Sierra Norte sevillana<sup>28</sup>.

#### **En el ámbito de las instituciones oficiales y entidades privadas:**

En el ámbito nacional, la atención sobre el sector productivo del carbón vegetal, en cuanto a estado de la cuestión, desarrollo y mejora, queda reflejada, por ejemplo, en la actividad desarrollada por el *Instituto del Corcho, la Madera y el Carbón Vegetal (ICMC)*, del gobierno extremeño, adscrito al *Centro de Investigación Científica y Tecnológica de Extremadura (CICYTEX)*, que tiene como finalidad contribuir, desde el conocimiento y la investigación científica, a la protección y conservación de la dehesa y a la promoción de los sectores vinculados a este ecosistema, como el corcho, la madera, y de uno de sus derivados, el carbón vegetal<sup>29</sup>. Entre los proyectos del Instituto recogidos en la Base de Datos General de CICYTEX, por ejemplo: “*Aplicación de nuevas tecnologías al proceso de fabricación de carbón vegetal de las industrias extremeñas, para un desarrollo eficiente y sostenible con el medio ambiente*” y “*Disminución de impurezas en la producción industrial de carbonilla vegetal*”<sup>30</sup>.

---

<sup>26</sup> <http://www.unesco.org/culture/ich/es/RL/la-dieta-mediterranea-00884> El citado Inventario está elaborado por la Fundación Dieta Mediterránea: <http://dietamediterranea.com/fundacion/> (Consulta: 08/02/2017)

<sup>27</sup> Código RAPI 6003003

[http://www.iaph.es/patrimonio-inmaterial-andalucia/sevilla/casariche/cancion-del\\_carbon/resumen.do?id=216242](http://www.iaph.es/patrimonio-inmaterial-andalucia/sevilla/casariche/cancion-del_carbon/resumen.do?id=216242) (Consulta: 08/02/2017)

<sup>28</sup> Código RAPI 5302016

<http://www.iaph.es/patrimonio-inmaterial-andalucia/sevilla/almaden-de-la-plata/elaboracion-de-carbon/resumen.do?id=194149> (Consulta: 08/02/2017)

<sup>29</sup> <http://cicytex.juntaex.es/es/centros/icmc/descripcion-del-centro> (Consulta: 08/02/2017)

<sup>30</sup> Respectivamente:

Por otra parte, iniciativas privadas como la *Asociación Nacional de Productores de Carbón Vegetal* (APROCARVE), promovida por empresas extremeñas, entidad sin ánimo de lucro, abierta todas las personas físicas o jurídicas dedicadas profesionalmente a la producción de carbón vegetal o sus derivados. Entre sus fines cabe mencionar: el fomento de la innovación, del asociacionismo, asesoramiento en materia laboral, fiscal y jurídica, iniciativas de formación, servir de plataforma para el intercambio de ideas y experiencias, punto de encuentro de empresas, instituciones y profesionales en torno al carbón vegetal, prestigiar y dar a conocer el papel del carbón vegetal y de sus profesionales, desarrollar marcos de autorregulación profesional, etc. Asimismo es importante su papel en el análisis del nivel de gestión medioambiental y de su adecuación a la legislación vigente.<sup>31</sup>

También en el ámbito asociativo, podemos mencionar la labor de la Asociación “*Charamusco Carboneros de la Cumbre*”, que ante la decadencia de la actividad del carboneo en la Isla de Gran Canaria empezó a acometer iniciativas dirigidas a recobrar el pulso de la misma. Gracias a ello la *Reserva de la Biosfera de Gran Canaria* es de las pocas que mantiene viva la industria del carbón vegetal, fruto además de un uso forestal sostenible, habiéndose creado la marca comercial “*Carbón de la Cumbre*”.<sup>32</sup>

En el ámbito internacional, a título de ejemplos testimoniales, podemos citar algunos referentes del ámbito de la bibliografía especializada, en el marco de la FAO (*Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*). Así por ejemplo artículos como: “*Producción y uso del carbón vegetal en África*”, de P. Girard, y “*Nuevas tecnologías de producción de carbón vegetal*”, de H.E. Stassen, ambos publicados en *Unasylva*, Revista internacional de silvicultura e industrias forestales, Vol. 53, 2002/4<sup>33</sup>. Por otra parte, publicaciones monográficas como “*Métodos simples para fabricar carbón vegetal*”<sup>34</sup>.

---

(Expte. IPI1402001, 2014)

<http://cicytex.juntaex.es/es/proyectos/645/aplicacion-de-nuevas-tecnologias-al-proceso-de-fabricacion-de-carbon-vegetal-de-las-industrias-extremenhas-para-un-desarrollo-eficiente-y-sostenible-con-el-medio-ambiente>

(Expte. IPI1301012, 2013 – 2014):

<http://cicytex.juntaex.es/es/proyectos/510/disminucion-de-impurezas-en-la-produccion-industrial-de-carbonilla-vegetal>

Ambos con Teresa M<sup>a</sup> Santiago como investigadora principal. (Consulta: 08/02/2017)

<sup>31</sup> <http://aprocarve.org/index.php/company/estatutos> (Consulta: 08/02/2017)

<sup>32</sup> <http://biosferagc.es/index.php/asociaciones-de-la-rbgc/60-charamusco-carboneros-de-la-cumbre.html> (Consulta: 08/02/2017)

<sup>33</sup> (índice revista): <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/005/y4450s/y4450s00.pdf> (Consulta: 08/02/2017)

Artículos pdf: <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/005/y4450s/y4450s05.pdf> (Consulta: 08/02/2017)

Pg. 30-34 y pg. 34-35, respectivamente

<sup>34</sup> “Estudio FAO: Montes-41”, ISBN 92-5-301328-1

<http://www.fao.org/docrep/X5328S/X5328S00.htm> (Consulta: 08/02/2017)



### 3. Archidona: apuntes documentales y referencias históricas

A lo largo de la historia y por los vestigios que todavía se conservan en las reducidas zonas del encinar de Archidona, podemos suponer que prácticamente todo el término municipal estuvo cubierto por densas aéreas del bosque típico del Mediterráneo.



*Paraje de encinar de la Cacería Artacho a la Pimpana.*

Las características de la flora y su distribución por el término municipal de Archidona se recogen en el trabajo realizado por J.M. Morales en su obra “*Archidona: Su flora*”<sup>35</sup>.

La situación de Archidona en una zona de encrucijada de caminos de la Andalucía Occidental y de la Oriental, sus excelentes posibilidades físicas y su suelo fértil favorecieron el asentamiento de las poblaciones más primitivas y de los diferentes pueblos que se asentaron en la Península Ibérica.

En época romana, en el ámbito del actual término municipal de Archidona, los bosques situados en zonas llanas y de fácil acceso se transformaron en extensos olivares, si bien se conservaron tanto en Archidona, como en Villanueva del Trabuco

---

<sup>35</sup> MORALES, J. M.: *Archidona: Su flora*, Málaga 2012.

y Villanueva del Rosario los encinares y el pinar (Gozalbes, 2001)<sup>36</sup>. Actualmente a las villas romanas registrada en Archidona, hay que añadir unas 15 más, que se han documentadas arqueológicamente entre los siglos I y II,<sup>37</sup> con motivo de las obras de la línea de ferrocarril de alta velocidad. Estas villas están repartidas por los actuales parajes olivareros, que recuperaron tierras al bosque, extendiéndose la dehesa para el aprovechamiento de la ganadería.

Durante el periodo andalusí, la tala de los bosques en la Cora de Rayya continuó atendiendo las necesidades de nuevas tierras para uso agrícola tanto de secano como el relacionado con la introducción de sistemas de regadío árabes, así como al adehesado de los bosques de encinas para la ganadería y la obtención de madera para la fabricación de carbón y la construcción naval.<sup>38</sup>



*Paraje del Brosque, encinar y zona adehesada para cultivo de cereales y olivar.*

<sup>36</sup> GOZALBES CABRIOTO, C.: Vías, caminos y espacios: La comunicación terrestre en el mundo antiguo malagueño, p. 482. En el II Congreso de Historia Antigua de Málaga, Comercio y comerciantes en la Historia Antigua de Málaga, (Siglo VIII a. C. – año 711 d C.) Málaga, 2001

<sup>37</sup> CORRALES AGUILAR, P.: El poblamiento romano en el actual municipio de Archidona (Málaga): Nuevas aportaciones para su estudio. <http://dialnet.unirioja.es/servlet/oaiart?codigo=1410700>

<sup>38</sup> MARTÍNEZ ENAMORADO, V.: Al-Andalus desde la periferia. La formación de una sociedad musulmana en tierras malagueñas (siglos VIII-X). Capítulos I y II. Málaga, 2003.

Estos espacios boscosos y adhesionados se dedicaron a la ganadería y en el siglo XV, tal como se registra en el *Libro de Repartimientos*, se distribuyeron nuevos terrenos para asentar y atraer a nuevos ganaderos a la comarca de Antequera.<sup>39</sup>

Haciendo un repaso por el pasado histórico, nos encontramos en la crónica de Don Álvaro de Luna<sup>40</sup>, que en 1431 a su paso desde Granada a Écija, el Condestable entró en Archidona por el paraje del Contarín, taló y quemó sus encinares tal como se recoge:

*“Don Álvaro de Luna*

*TITULO XXXVI*

*COMO EL CONDESTABLE FIZO TALAR é Loxa é á Archidona, é quemar é derribar todas las alcarias de aquella tierra: é como mengua de viandas salió á Antequera.*

*En tanto que la hueste del Condestable pasaba, los de la delantera travaron escaramuzas con los de la cibdad de Loxa, é ovo feridos de la una parte é de la otra; mas los Christianos como fuesen mas, los encerraban por las huertas. Este día era víspera de Pasqua de Cincuesma. Al día siguiente movió con su hueste, levandó la vía de Archidona, é passó á Riofrio, é fué por una tierra que se llama Cantaral: é llegó á Archidona, donde se devoto poco por lograr ser muy fuerte: é fué á assentar con su hueste en unos chaparrales en canto de la vega de Archidona. En aquel primer día de Pasqua, é en el segundo que el Condestable estuvo allí, hizo talar todos los panes e huertas de aquel lugar, é derribar todas las atalayas é molinos que avia en aquella comarca...”*

El 25 de abril de 1455, el propio rey Enrique IV hizo asimismo todo el daño que pudo a las tierras de Archidona, y por la montería que también realizó deducimos, a partir de las crónicas, que los bosques de Archidona eran un hábitat apropiado para ciervos y jabalíes:

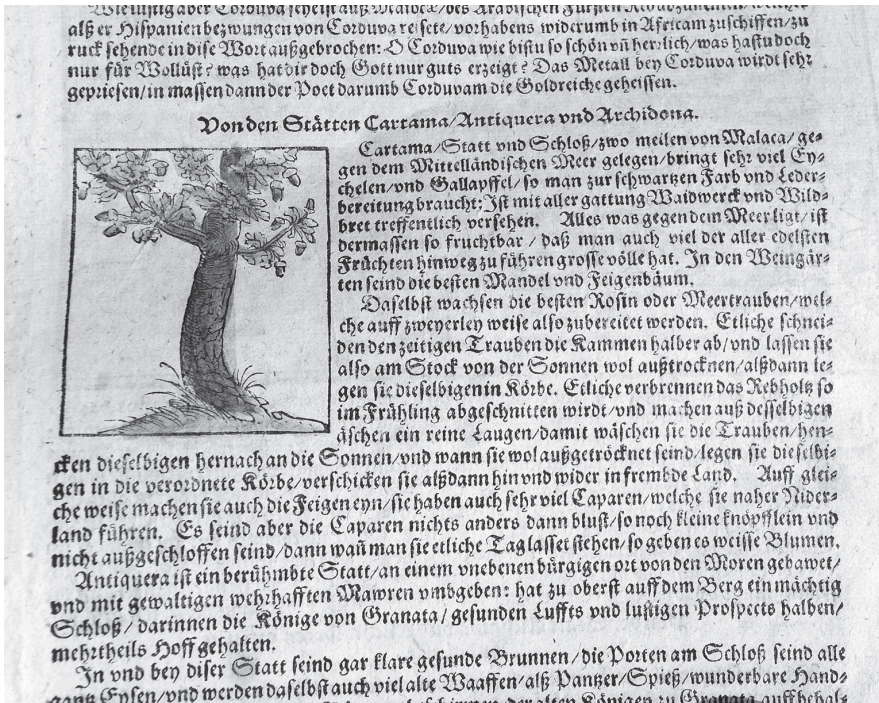
*“Despues que el rey uvo estado en Ecija quatro días, determino (II) de partir para tierra de moros e partió de aquella ciudad vispera de San Marcos que fue a veinte y cinco dias de abril del dicho año con trescientos de cavallo y el marques de Villena, con el proposito de escalar la villa de Archidona con algun ardid que para ello tenia y anduvo todo el día y la noche y cuando alla llegó hera ya cerca del sol salido, de manera que ovo mudar su proposito e corrió la tierra e hizo el daño que pudo y anduvo a monte y mata ciertos puercos y venados y volvióse a Hecija.”<sup>41</sup>*

---

<sup>39</sup> ALIJO HIDALGO, F.: Antequera y su tierra, 1410-1510. Libro de Repartimientos.

<sup>40</sup> “Cronica de Don Alvaro de Luna Condestable de los Reynos de Castilla y Leon. Maestro y Administrador de la Orden y Caballero de Santiago. La Publica en varias apéndices. Don José Miguel de Flores, Secretario Perpetuo de la Real Academia de la Historia. Segunda Impresión, Madrid MCCLXXXIV” <https://books.google.es/books?id=5F48AQAIAAJ>

<sup>41</sup> TORRES FORTES, J.: *Estudio sobre la “Crónica de Enrique IV” del Dr. Galindo de Carvajal*. Murcia, 1946, p. 96



Fragmento de la Cosmographia Universalis, 1544, de Sebastián Muster (1488-1552) Encina con bellotas en la descripción de las comarcas de Cártama, Antequera y Archidona.

En el “*Libro de Ordenanzas de la Muy Noble y Leal Villa de de Archidona*” de 1598, en su “*SIGUNDA PARTE DE LAS COSAS QUE TOCAN AL CAMPO*”, se establecen medidas para la conservación de los encinares y otras normas para hacer fuego en los campos: en concreto se prohibía encender fuego desde junio hasta septiembre, aplicándose esta regla también para “*Ceniça y carbon. Otrosi, ordenamos y mandamos que en dicho tiempo ninguna persona sea osada a hazer çeniza ni carbon en el termino desta villa sin liçençia del Cabildo, so pena de seisçientos maravedis como dicho es.*”<sup>42</sup>

En las “*Noticias históricas de la villa de Archidona*” se puede leer que “*Las posesiones mas recomendables de este termino son los montes de Encina y Quexigos, todos abiertos y libres para el pasto de ganados y común aprovechamiento de los vecinos*”<sup>43</sup>.

<sup>42</sup> ESPEJO LARA, J.L y MORALES GORDILLO, E.: *Ordenanzas de Archidona (1598)*. Málaga 1998, p. 122.

<sup>43</sup> *Noticias históricas de la Villa de Archidona*, A.G.A. 1866

Madoz, destaca que en Archidona entre la actividad industrial se encuentra “*la elaboración del carbón*”<sup>44</sup>

José Bisso, en su *Crónica de la Provincia de Málaga*, después de relatar la situación de la Archidona musulmana y acercándose a su época, describe su territorio montañoso [*...poblados de seculares encinas, y críase en ellas mucho ganado vacuno, lanar, de cerda, cabrío y yagüar, dándose muchos animales y aves de caza, y algunos cuadrúpedos dañinos que hacen estragos en los ganados, como lobos, zorras, jabalíes y caza mayor... En Archidona y pueblos de su partido es nula la industria, y apenas se explota mas que la del carbón.*]<sup>45</sup>

Repasando el Inventario del Archivo Municipal de Archidona,<sup>46</sup> encontramos los siguientes expedientes de apertura de establecimientos dedicados a carbonerías:

- Rafael Cesilla Luque, 1942
- Manuel Pastrana Astorga, 1945
- Francisco Jiménez Torres, 1962 (Carbonería, figura solo con Expediente para venta de petróleo)
- Antonio Cano Caro, 1964
- Josefa Toribio Astorga, 1965
- Antonio Cano Sánchez, 1970
- Dolores Díaz Muñoz, 1976
- Natividad Medina Arjona, 1977

#### **4. El trabajo del carbón: vida diaria**

La primera faena de los rancheros al llegar al monte era la construcción de la choza, de forma circular, de unos 12 m<sup>2</sup> aproximadamente: con unos horcones hacían la estructura y la cúpula, con una altura de unos 2 m, formando la pared de la choza con taramas y matas entrelazadas, dispuestas de tal manera que escurrían el agua de la lluvia evitando así que se calara. En todo su alrededor se reforzaba con leña y tierra, con un metro y medio de altura aproximadamente, para protegerse del frío. En el centro de la choza se ubicaba la candela para cocinar y calentarse.

---

<sup>44</sup> MADOZ, P.: *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico*, Madrid 1847, p. 491.

<sup>45</sup> BISSO, J.: *Crónica de la Provincia de Málaga*. Facsímil, Valladolid, 2002, de la Edición de Madrid, 1869, pág. 32.

<sup>46</sup> PAJARES LADRERO, L.F.: *Inventario del Archivo Municipal de Archidona*. Málaga 1995. Signaturas 179-184 Apertura de establecimientos, pp.87-92

Las camas se colocaban en círculo alrededor del fuego y junto a la pared de la choza. El somier era de palos amarrados a otros que terminaban con forma de horquilla, que hacían la función de las patas. Sobre los palos colocaban guagarsos y chasca y encima los colchones que eran sacos de paja. Dormían vestidos y se arropaban con una manta.

Trabajaban de “sol a sol” y permanecían durante 15 días en el monte. Por grupos se organizaban para ir al pueblo un día para ver a la familia y “vestirse de limpio”: salían del rancho al mediodía y volvían al mediodía siguiente, yendo tanto a la ida como a la vuelta andando.



*Encina.*

Por las noches, a la luz del candil, Salvador Villegas daba lecciones a los que no sabían leer ni escribir: leían en una cartilla escolar y aprendían a poner su nombre para poder firmar. Todos eran fumadores.

El testimonio de Salvador Villegas, en el libro *El despertar de un silencio. La recuperación de la Memoria Histórica, Archidona 1931-1961*, relata cómo en el

rancho “al finalizar el día en la choza donde dormían, leían la propaganda del Gobierno Republicano en el exilio, que les llegaba a través de la organización de la Hornilla.”<sup>47</sup> En varias ocasiones tuvieron contacto con las partidas de los maquis que actuaban por la zona, quienes se acercaban a la choza o al tajo de trabajo desarmados (uno de ellos se quedaba escondido custodiando el armamento) y echaban unos cigarros con ellos. También llegaba la Guardia Civil pidiendo información sobre la “gente de la sierra”. La actuación de los rancheros siempre fue muy prudente, pues también recibían la visita de las contrapartidas, formadas por guardias civiles y falangistas que se hacían pasar por maquis.

Durante todo el día realizaban la labor de tala y preparado de la madera para formar los hornos, que los revisaban dos veces al día para comprobar su buen estado y tapaban los agujeros o caños que se abrían en la tierra para evitar que la leña se incendiara.

Los árboles de más envergadura los derriban con barrenos, utilizando dinamita procedente de Málaga, con los controles y permisos pertinentes. Como los explosivos escaseaban, a veces preparaban una mezcla de clorato y azúcar que introducían en los agujero del chaparro, haciéndolo estallar mediante una mecha. El riesgo de esta labor era grande y como testimonio de ello contamos con la muerte accidental de un carbonero archidonés<sup>48</sup>.

Las cuadrillas estaban formadas por entre diez y doce hombres. En las décadas de los años cuarenta y cincuenta el jornal era de 7 reales, (una peseta y setenta y cinco céntimos) por arroba de carbón. En los años sesenta esta cantidad ascendió a 10 pesetas por arroba. En un día de trabajo los rancheros tenían que hacer 10 arrobas. Estaban dados de alta en un seguro médico de la rama agrícola.

Se levantaban al amanecer y comenzaban el trabajo. El cocinero se quedaba en la choza preparando el desayuno, que lo tomaban sobre las 10 de la mañana, consistiendo en “Porra de papas”. Al mediodía, paraban dos hora para comer y descansar, comiendo la “Olla” (en algunas ocasiones se comían dos ollas diarias); si sobraba olla, se convertía en la cena o se comía al día siguiente, machacando los garbanzos y añadiéndole aceite (“ropa vieja”); en verano sustituían la “Olla” por la “Porra fría”, con aceite por encima. En la cena se bebían un par de vasos de vino y la mayoría de las noches comían gazpacho “pimentón” o “ajoblanco” de habas: a los asientos del gazpacho y ajoblanco les añadían unos ajos majaos con aceite y mojaban sopas, llamando a este plato “clavellina”. En el invierno, la comida del medio día eran las “migas peseñas” y la cena “Cachorreñas” o “Saltalindes”. De estas comidas aportamos su receta en un apéndice final.

---

<sup>47</sup> ESPEJO LARA, J.L., JIMÉNEZ AGUILERA, F., OTERO CABRERA, I. y VENTURA MARTÍNEZ, J.J.: *El despertar de un silencio. La recuperación de la Memoria Histórica de Archidona, 1931-1951*, Málaga 2006, p. 167.

<sup>48</sup> Fue el caso de Luis Jiménez Torres, hermano de Francisco Jiménez que aporta el testimonio oral.

En los ranchos, además de los carboneros de Archidona, también trabajaban carboneros de Villanueva de Tapia y de Loja, incluso se registra el caso de una familia de carboneros del pueblo de La Peza (Granada), que se desplazaron para hacer carbón y terminaron por quedarse a vivir y formar nueva familia en Archidona.

### **5. Elaboración del carbón vegetal en Archidona**

La elaboración del carbón vegetal comienza con la tala y arrancado de los árboles. La madera utilizada procedía de la encina o chaparros (*Quercus rotundifolia*) y del olivo (*Olea europea L.*). La encina es una de las especies forestales que en su día, al igual que en el resto de la geografía española, fue la más extendida por todos los parajes de Archidona. En los encinares se realizaba la entresaca de algunos ejemplares para adhechar el terreno que se destinaba a la explotación del ganado porcino. En su mayoría los encinares de Archidona se arrancaron para dar paso al cultivo del olivar.

Sobre la fabricación del carbón nos da su testimonio oral **Francisco Jiménez Torres**, de 90 años de edad, uno de los últimos rancheros de Archidona:

Su padre, Francisco Jiménez Luque, apreciaba las arrobos de carbón que podía producir el encinar de una finca, compraba la arboleda para hacerla carbón y su venta posterior. En algunas ocasiones apreciaba también la producción de bellotas para la montanera de los cerdos y después realizaban la tala y entresaca de las encinas. Uno de los montes más importante que apreció fue el del *Cortijo de los Bosques*, en el término municipal de Villanueva del Rosario, localidad que también tenía una tradición en la elaboración de carbón: la madera seleccionada de este encinar fue enviada a Málaga para la construcción y reparación de embarcaciones.

Francisco Jiménez Torres estuvo trabajando en el rancho hasta que esta actividad desapareció de los parajes de Archidona en la década de los sesenta. Después continuó con la carbonería, comprando el carbón en Extremadura, principalmente en la localidad de Montijo (Badajoz). Los camiones de carbón llegaban a granel y se pesaban en la Cooperativa Olivarrera, primero con su carga y después el camión vacío para determinar la tara de carbón; desde el remolque se llenaban las *seras* que se transportaban en los hombros para vaciarlas en el almacén de la carbonería.

Los montes en los que elaboraba el carbón estaban situados en los siguientes parajes: Los Hoyos, Rompisaco y la Dehesa, en la zona de la Estación de Salinas, los Palacios, Pinchonete en la Rosa Alta, los Alamillos, zona de las Montoras, Vizcaíno, Sierra Lumbral, Tineo y Santos en Fuente de la Lana.





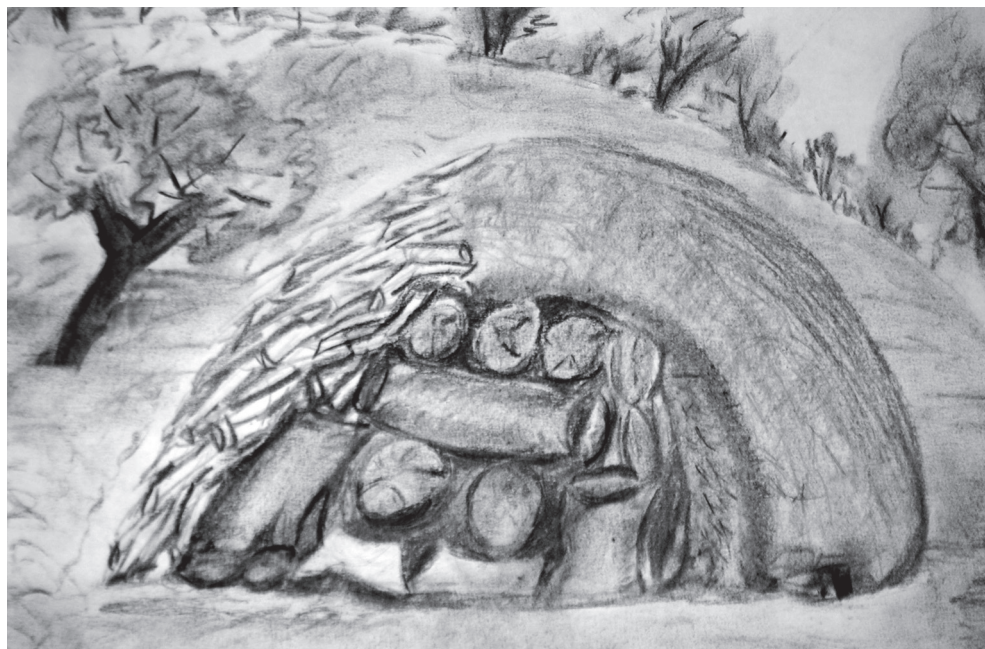
*Encina.*

En Archidona también se utilizaba la madera procedente del olivar: en su término se encuentran diferentes variedades de olivos, con predominio de la variedad “hojiblanca”, destacando como patrimonio autóctono la “gordal” de Archidona, variedad reconocida en el mapa olivarero del Ministerio de Agricultura.<sup>49</sup> Entre los olivares donde se hacía carbón destacaban: El Cortijo San Miguel, el Paguillo, la Molina, el Viento, en la zona de la Estación de Archidona.

El primer paso para la construcción del horno era la nivelación del terreno. La colocación de los troncos se hacía desde el centro hacia el exterior: los troncos más gruesos soportaban el peso de la estructura del horno, al mismo tiempo que la temperatura, que en esa zona era más intensa para favorecer una buena cocción. Los troncos más finos se colocaban en hiladas verticales hasta llegar a una altura aproximada de 1,5 m, siempre tratando de formar una estructura lo más sólida posible. Al mismo tiempo, mientras se iba apilando la leña, se preparaban dos caños de piedras y lozas, uno para formar la boca del horno y el otro para facilitar la entrada del aire y poder controlar el proceso de cocción.

---

<sup>49</sup> [www.mapama.gob.es/app/MaterialVegetal/fichaMaterialVegetal.aspx?idFicha=88](http://www.mapama.gob.es/app/MaterialVegetal/fichaMaterialVegetal.aspx?idFicha=88)



*Dibujo a carboncillo de un horno de carbón: se puede apreciar los troncos más grandes en el centro, los más finos en la parte superior, el enchasco y la cubierta de tierra.<sup>50</sup>*

Una vez apilada la leña, se procedía al *enchascado*, cubriendo con ramas previamente cortadas y engavillando toda la pila de madera: la disposición de las chascas se realizaba con mucho cuidado para que no entrara la tierra dentro de la leña y para evitar los temidos hundimientos.

Finalmente se procedía al aterrado de la leña, cubriendo el horno con una capa de unos 30 cm de grosor para evitar la consumición rápida tras prender el horno. En el encendido del horno se utilizaban aulagas y astillas de madera.

La vigilancia del horno era diaria y prácticamente durante las 24 horas. El aterrado se cavaba todos los días para tapan las grietas que se producían en la tierra seca: esta tarea se realizaba con mucho cuidado para evitar el hundimiento del horno y sobre todo por el peligro que corría el carbonero al subirse en lo alto del mismo. Atendiendo a las circunstancias meteorológicas, si corría mucho viento se colocaba un baldo de taramas (pañetas de leña) para proteger la zona de donde venía el aire.

La selección de la leña y su correcto apilado, así como el mantenimiento del horno, tenían como objetivo conseguir una buena cocción y que toda los troncos se transformaran en carbón de buena calidad, que ardiera bien y sin humos.

<sup>50</sup> Cortesía de Purificación Casado Espinar.

Algunos troncos y ramas se vendían para la fabricación de carros, ubios y ruedas. Los restos del ramón de los chaparros se utilizaban para los hornos de pan y yeso.

Dependiendo de la leña, de la tierra y de las dimensiones del horno, la cocción duraba entre 12 y 4 días, dependiendo de las dimensiones del horno. Para un horno de unas 100 arrobas de carbón el tiempo previsto era de dos semanas. El horno más grande que realizaban era para cocer unas 500 arrobas. (500 arrobas x 11,5 kg = 5.750 kilos de carbón). La madera de olivo tardaba en cocerse unos dos o tres días menos que uno de 100 arrobas de encina.

Para finalizar la cocción se cerraban los caños de entrada de aire, esperando que bajara la temperatura del horno, y se procedía en el sentido inverso a como se hizo en la fase final, retirándose con mucho cuidado la tierra y las chascas, procurando no romper el carbón. La tierra más fina se volvía a echar en el horno para apagarlo. Después, se iba refrescando el horno con una mano de hierro y otros trabajadores con rastrillos. En caso de chisporroteo, para que no se prendiera fuego al carbón, le echaban tierra muy fina. Poco a poco se iba esparciendo con los rastrillos para terminar de enfriarlo.

En la saca del carbón era frecuente el trabajo de las mujeres de los carboneros, sobre todo seleccionando “los canutillos” del resto de los trozos de carbón. Estos canutos era el carbón de los palos más finos que no se rompían, siendo el preferido por los lateros para fundir el estaño de las soldaduras por su mayor aporte calorífico.

El precio del carbón en los años cincuenta era de 3 céntimos (tres *perras gordas*). Se pesaba con una romana en libras con un peso máximo de 17 arrobas. Se vendía en Archidona, Villanueva del Trabuco y Loja, trasportándolo los arrieros con borricos, cargados con seras de unas 10 arrobas, y con carros, viajando cada carga con su correspondiente guía extendida por la Guardia Civil. Al dueño del monte se le pagaba por arrobas de carbón obtenido.

### Útiles y herramientas

En la producción del carbón se utilizaban unas herramientas para talar y escamondar las ramas y otras para arrancar las chuecas de las encinas o de los olivos y trocearlas en las proporciones adecuadas para formar el horno.

Las herramientas utilizadas para talar y preparar los palos eran: el *seguro*, hacha con dos bocas y con astil muy fino de olivo o almendro para aprovechar la fuerza de la cimbra; el *hacha*, con astil curvo para proporcionar más fuerza en cada golpe; el *aserrón*, sierra de hoja ancha con dos mangos en sus extremos, para aserrar los troncos entre dos trabajadores.



*Seguro. Largo 24,5 cm. ancho 7 cm.<sup>51</sup>*



*Seguro. Largo 28 cm. ancho 8 cm.*



*Hacha. Largo 18 cm.  
ancho 14 cm.*

Para escamondar las ramas y preparar las chascas se utilizaban: el **osino**, hoja de hierro o acero, cuyas dimensiones eran: 30 cm de largo, ancho desde 12 cm a 7cm (en la parte más estrecha), con mango de 12 cm, hueco para poder acoplarle una astil; el **hacha** más pequeña.



*Osino<sup>52</sup>.*



*Hacha. 14,5 cm. de largo y 5,5 cm. de ancho, con astil de  
madera de olivo.*

El **azadón**, se utilizaba para rajar los palos, cortar raíces. La **azada** se usaba para cavar la tierra para nivelar la zona donde se instalaba el horno, para llenar las **espuertas** con la tierra destinada a cubrir horno y para cavar las grietas que se formaban en su cobertura, producidas por el calor de la cocción.

<sup>51</sup> Las herramientas, seguros, hachas y azadón son cortesía de Juan Carlos Salazar Quintana.

<sup>52</sup> Osino de Francisco Jiménez Torres.



*Azadón. Largo 33 cm, ancho 8 cm.*

Para trocear chuecas de los chaparros y los olivos se utilizaba el **porro y las cuñas** de hierro. Para sacar el carbón se utilizaba el **rastrillo** y una vez enfriado con la **pala** se llenaban las **seras** de esparto para su transporte.

### **Apéndice**

Estas eran las recetas de las comidas más típicas de los rancheros:

**Porra de papas:** Como ingredientes, pan, patatas, ajo, aceite de oliva, vinagre, orégano y pimiento colorado molido. En el dornillo se machacaba el pan (cortezón y miga), ajo frito, pimiento molido y orégano, majado que se echaba en la sartén con aceite y se le añadían las patatas crudas cortadas en redondas. En la época de las setas de cardo, se las añadían a la porra y la convertían en “*porrilla de setas*”.

**Olla:** Como ingredientes, garbanzos, tocino añejo, habichuelas secas y patatas. En algunas ocasiones y siempre de furtivos, si podían capturar algunos conejos se los echaban a la olla y si las capturas eran abundantes los freían con ajo para la cena, o bien como tapa para el vino.

**Porra fría:** Como ingredientes, pan duro, tomate, ajo, aceite de oliva, sal y vinagre. Estos ingredientes se majaban en el dornillo, labrando el majado con el aceite de oliva hasta formar una masa densa.

**Gazpacho o pimentón:** ingredientes y elaboración eran iguales que los de la porra fría, añadiéndole agua hasta convertirlo en lo que conocemos como gazpacho andaluz.



*Dornillo (Ø 34 cm., 18 cm. De alto) y machacandero (17 cm. De largo) de chaparro donde preparaban la porra fría y el pimentón. También se utilizaba para majar otros ingredientes para elaborar otros platos.*

**Ajoblanco de habas:** Como ingredientes, habas secas (puestas la noche anterior en remojo), pan duro, ajo, aceite de oliva, sal y vinagre. Todo ello se majaba en el dornillo y se iban labrando con el aceite de oliva hasta conseguir la masa y se le añadía el agua. A los asientos del ajoblanco y del pimentón le añadían más ajo y aceite, convirtiéndolos en un segundo plato al que le llamaban “clavellina”, que se lo comían mojando sopas.

**Gazpacho de cebolla:** Como ingredientes, cebolla, agua, aceite, sal y vinagre. Se trocea la cebolla y se le añade el aceite, la sal, el vinagre y el agua.

**Migas peseñas:** Como ingredientes, pan duro, ajos, aceite de oliva, agua y sal. Se preparaban siguiendo la receta de unos carboneros que vinieron de La Peza (Granada) a trabajar en los montes de Archidona: se miga el pan y se fríen los “cuscurreones” y los ajos; una vez frita la corteza del pan, se añade la miga y el agua, y se van moviendo hasta conseguir que se suelten y se doren.

**Cachorreñas o “salta lindes”:** Lo denominaban “pescado cocido sin pescado”. En algunas ocasiones, los que venían a cambiarse de ropa si podían comprar boquerones los cocían en las cachorreñas. Como ingredientes: ajo, perejil, agua y aceite de oliva. Se cocía todo hasta conseguir una sopa caliente que comían en las noches de mucho frío migadas con pan.