

El Corcho y El Descorche

itinerario Etnográfico



EL CORCHO Y EL DESCORCHE



El descorche



El descorche



Aguador



La cabria

En torno a este lugar en el que nos encontramos existió hasta los años 70 del siglo XX una fábrica de corcho, encargada de recibir la materia prima procedente de los montes cercanos y procesarla en sus primeras etapas de preparación.

La posterior crisis del sector, en la que aún se halla inmerso, acabó con el cierre de la planta y el desvío del corcho extraído en la comarca hacia otros lugares de elaboración y procesado.

Sin embargo el descorche, o saca del corcho, sigue siendo aún una actividad económica de considerable importancia en nuestra comarca, aunque claramente en declive, debido fundamentalmente al lamentable estado en que se encuentran las masas de alcornoques de las sierras campogibraltareñas, afectadas desde hace años por el fenómeno de la seca.

El descorche se efectúa durante los meses de verano. Cuadrillas de operarios especializados marchan al monte y pelan los alcornoques, despojándolos de su valiosa corteza, el corcho.

Antes del descorche se prepara el terreno, desbrozando la maleza que rodea los pies de cada árbol y abriendo de nuevo las vereas, que se cierran entre pela y pela, pues el descorche se realiza en nuestra zona cada nueve años.

Se ubica en un lugar idóneo el campamento de los corcheros, llamado jato, y menos el cocinero y su ayudante, todos los demás operarios marchan a meter mano en los árboles de la finca.

La actividad es dirigida por el manijero o capataz. Los encargados de extraer el corcho son los hachas, sacaores, o corcheros propiamente dichos, que se distribuyen en parejas o colleras. Los aprendices se llaman novicios, los que preparan las panas para darles el tamaño y la forma adecuados, son los rajaores, y los encargados de cargar el corcho, a lomo, en las espaldas, son los arrecogeores, que deben trasladarlo por las vereas hasta un sitio apropiado donde los arrieros lo cargarán en los mulos y lo llevarán al patio de corchas. Allí estarán esperando el pesador, con su peso o cabría, y el apuntaor, que irá anotando los kilos de cada tanda de corcho depositada en el plato de la cabría. Luego las panas de corcho se apilan y permanecerán en el campo el tiempo que se estime conveniente hasta que sean cargadas en camiones y llevadas a las fábricas.

El siguiente paso en el procesado del corcho era el cocido y el raspado. Estos trabajos solían hacerse ya en las fábricas, aunque en algunos lugares de nuestro municipio llegó a hacerse en el monte, casi siempre cerca de los cortijos. Para ello se instalaban calderas y se introducían las planchas en su interior para proceder a su cocción. Hubo calderas de este tipo al menos en Zanona, Ahojiz, La Granja, Las Navas y el Cortijo de las Pilas.

A continuación los raspadores procedían a quitarle al corcho su corteza externa, rugosa y dura, para dejar las planchas limpias de impurezas y listas para su traslado a las fábricas comarcales o para su exportación.

Según información recogida de los trabajos de D. Guillermo García Jiménez, la fábrica de Los Barrios era propiedad del Sr. Walter. Si el corcho llegaba crudo a la fábrica, se procedía en ella a su cocido y raspado, para después depositarlo en unas largas mesas en las que los recortadores alisaban y regularizaban las planchas, con objeto de igualarlas para su apilamiento y transporte posterior.

Pero antes se realizaba la labor del calibrado, consistente en medir el grosor del corcho para saber qué productos podrían elaborarse con él: tapones para vinos de calidad, discos para refrescos, plantillas para zapatos, boyas, chalecos, suplementos para calzado, etc...

En la fábrica de Los Barrios el procesado de la materia prima acababa aquí. El último paso consistía en el enfardado de las planchas con unas prensas especiales, el atado de los fardos y su apilamiento. Posteriormente el corcho era llevado en camiones hasta la estación de ferrocarril o al puerto, y desde allí era trasladado a otros lugares de España o al extranjero.



CORK AND UNCORKED

Around this place where we exist until the 70's of XX century cork factory, in charge of receiving the raw material from nearby mountains and process it in its early stages of preparation.

The subsequent crisis in the sector, which is still immersed, ended with the closure of the plant and diversion of cork was extracted in the region and elsewhere in preparation processing.

However, the corkage, or remove the cork, is still an economic activity considerable importance in our region, although clearly in decline, because mainly to the sorry state of the masses are the cork oak saws Campo de Gibraltar, affected for years by the phenomenon of dry.

The corkage is done during the summer months. Crews of specialized workers go to the woods and cork trees stripped, stripping them of their valuable bark cork.

Before uncorking prepares the ground, clearing the weeds around the feet of each tree and reopening the vereas, which is close between peeling and peeling, as the corkscrew done in our area every nine years.

It is located in an ideal camp of cork, called jato, and less cook and his assistant, all other workers go to get their hands on the trees on the farm.

The activity is led by Manijero or foreman. Managers are removing the cork axes, sacaores, or cork proper, which are distributed in pairs or collars. Trainees are called novices, those preparing to give them corduroys size and shape appropriate, are rajaores, and those responsible for loading the cork, spine, shoulders, are arrecogeores, which must move through the vereas until a suitable site where what carriers loaded onto mules and taken to the courtyard of cork. There are waiting weigher, with their weight or derrick, and apuntaor, which will be scoring the kilos of each batch of cork placed in the dish of the derrick. Then cork corduroys and remain stacked in the field as long as is deemed appropriate until they are loaded onto trucks and taken to the factories.

The next step in the processing of cork was cooked and scraped. These jobs often already made in factories, although in some places of our town came to be in forest, usually near the farms. For this boiler installed and introduced the plates inside to be cooked. Boilers of this type was at least.

Zanona, Ahojiz, La Granja, Las Navas and Cortijo de las Pilas.

Scrapers then proceeded to remove the cork its outer skin wrinkled and tough, to leave the plates clean of impurities and ready for shipment to factories or district for export.

According to information gathered from the work of D. Guillermo García Jiménez, The Factory Barrios was owned by Mr. Walter. If the cork oil came to the factory, it came in it its cooked and scraped, and then deposit it in some long tables where the trimmers smoothed and regularized the plates, in order to equalize for stacking and transport later.

But before the work was performed calibration, consisting of measuring the thickness of cork know which products could be developed with it: quality wine stoppers, disks soda, and shoe, buoys, jackets, footwear supplements, etc ...

In the factory of Los Barrios processing of raw materials had here. The last step consisted of wrapping the plates with a special presses, tying the bales and stacking. Subsequently, the cork was taken by truck to rail station port, and from there was moved to other places in Spain or abroad.



Fábrica de corcho



Siguiente: Matute y contrabando

Next : Matute y contrabando

