

Historias de antes de ayer

La peguera/pezguera y los pezgueros

Raúl Muñoz Checa

Gracias al testimonio de algunas personas de mi entorno los cuales voy a nombrar pues eran conocidos en la comarca y trabajaron en la peguera de Huerta de Marojales, Marcelino Checa Martínez, Florencio Checa Martínez, Juan Manuel Arnao, Gerardo Serna. Gracias a ellos podemos tener testimonio histórico y cultural.

Según me decían, el trabajo de pezguero era muy duro sobre todo la recolección del material que consistía en la saca de los tocones a golpe de azada. este trabajo lo hacían como un complemento estacional de otras actividades, pues arrimar algo de dinero a las maltrechas economías de los años 50 del pasado siglo siempre venía bien.

Podemos encontrar varias pegueras en la Serranía de Cuenca, por ejemplo, en Vega del Codorno, Uña, el Pozuelo, Poyatos, Huerta de Marojales, así como algunos lugares con este nombre como el paraje de «La Peguera» entre Lagunaseca y Santa María del Val.



Ubicación de «la peguera» en Huerta de Marojales.



Gerardo Serna.
Último testigo del oficio.

¿Qué es la pez?

Es un alquitrán de origen vegetal, es decir, un líquido viscoso y negro con un olor muy característico, que se obtiene de madera de pino, principalmente de los tocones que quedan en el suelo una vez cortado el pino y habiendo pasado unos años, en este tiempo, la madera de albura se pudre y queda el corazón donde se concentra la resina. También de pinos que están en pie, enteaos.

Una vez obtenido el producto se puede mezclar con otras sustancias dependiendo del uso que se le fuese a dar y según en qué oficio se fuera a usar.

Para qué se usaba la pez

Debido a sus características fue un producto imprescindible en algunos oficios, tales como:

-En pellejos y botas de vino, el cuero al ser un material flexible en combinación con la pez negra lo hace impermeable y no deja sabor en el líquido que contenga, dentro se solían encontrar tanto vino como agua y hasta aceite, siendo ideal para su transporte en las caballerías.

Relatos. Historias de antes de ayer. La peguera/pezguera y los pezgueros.

-En la elaboración de medicamentos y cremas, mezclando la pez negra con otros productos se elaboraba un unguento llamado «basilicón» que se empleaba en el tratamiento de úlceras y llagas.

-En la ganadería extensiva, tan abundante en nuestra comarca en otras épocas y tan escasa en estos tiempos, se utilizaba para marcar las ovejas allá por los meses de mayo y junio después del esquilado, que se hacía con un hierro personalizado con una letra o un símbolo que cada ganadero tenía. Este hierro se introducía en la pez líquida calentada en un caldero marcando al animal en un lateral para poderlo ver a la distancia, por si en alguna ocasión se mezclaban los rebaños se pudieran separar sin mucha dificultad ni desavenencia.

-Otro de los usos con no menos importancia fue la industria naval, de hecho, uno de los nombres por los que se le conocía a este material era «pez naval» pues se utilizó durante siglos para calafatear los barcos. Se hacía una mezcla de estopa de cáñamo y pez, la cual se introducía entre las tablas de casco que gracias a sus propiedades impermeabilizantes impedía que pasase el agua, por eso es considerado uno de los productos que ayudó en otros tiempos a los grandes logros de la navegación, poniendo el oficio de pezguero como una profesión estratégica para la fabricación y mantenimiento de la armada.

-Los zapateros elaboraban un producto de aceite y pez negra al que llamaban «cerote».

-Los guarnicioneros la utilizaban para untar el hilo de coser el cuero y darles durabilidad a las piezas.



Preparación de las teas.

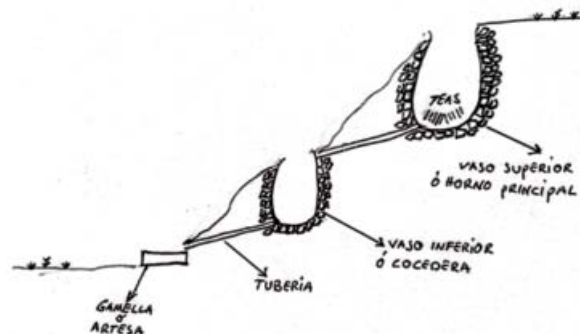


Tocón.

Obtención de la pez

Se realizaba en cuadrillas de hombres y mujeres pues se necesitaba mucha mano de obra al ser un proceso laborioso en el que jugaban mucho los tiempos, especialmente en la carga del vaso superior, en el cual las teas se tenían que colocar lo más rápido posible para que no se enfriaran las paredes del vaso calentado previamente durante horas alcanzado la temperatura óptima.

Para el llenado del vaso se necesitaban unos mil kilos de tocones aproximadamente, los cuales se transportaban en caballerías hasta la pezguera donde se picaban y se hacían astillas para el relleno del vaso superior. En este se mete una persona que va apilando las teas sobre la base que está ligeramente inclinada por donde discurre el líquido hacia la tubería que une el vaso inferior. Una vez lleno se tapa la boca con losas de piedra y hojalata formado una chimenea la cual permita regular el tiro para controlar la temperatura, esto es muy importante pues si tira mucho ardería rápido y las teas no destilaban el alquitrán. Una vez que empiezan a llorar las teas el líquido pasa al vaso inferior el cual tiene que estar tapado para que no entre ni aire ni agua, el proceso dura de dos a tres días, cuando se comprueba que las teas han terminado de sudar se destapa el vaso inferior y se le prende fuego para quemar



. Esquema estructural de la peguera.

Relatos. Historias de antes de ayer. La peguera/pezguera y los pezgueros.

las partes más volátiles teniendo que remover el líquido con una vara. Finalmente se toma una muestra que se mete en agua para comprobar su textura que debe ser chiclosa, cuando se alcanza esta consistencia se traspasa por el canal inferior del vaso hasta la artesa donde se solidifica y luego se hacen lingotes para el transporte y la venta.



Vaso inferior o cocedera.



Salida de la cocedera a la artesa.

Las teas se clasificaban en cinco categorías según de qué parte del pino procedieran, pues gracias al sistema inmunitario del pino produce grandes concentraciones de resina en las heridas que bien por causas naturales (caída de un rayo) como humanas (talas, resineo, etc.).

1. Cata: herida que se le hacía al pino en el resineo.
2. Vetigorda: concentración de resina en los anillos.
3. Costruda: la que se origina en deformaciones del pino.
4. Almondraguella: la que se produce por algún parásito como el muérdago.
5. Casillosa: la que se produce en las raíces y tocón del pino una vez cortado que aunque pase años en la tierra no se pudre por la elevada concentración de resina. Hay que aclarar que no todos los tocones valían.

Construcción del horno

El horno o pezguera se construía siempre en una ladera o talud para aprovechar el desnivel del terreno, pues como podemos apreciar en el gráfico, elegir un sitio así era fundamental lámpara facilitar el trabajo. Otras cosas para tener en cuenta era la disponibilidad de agua (fuente, arroyo, etc.), greda o tierra arcillosa pues las vasijas del horno iban revestidas por dentro.

Las medidas del vaso superior que hemos encontrado en la zona serían de aproximadamente 250 cm de alto, 120 cm en la base y 90 cm en la boca. El vaso inferior sería aproximadamente de 120 cm de alto, 90 cm en la base y 60 cm en la boca.

Se construía en mampostería y se revestía con greda y barro por el interior. Las tuberías que unen los dos vasos se hacían con teja.



Interior del vaso superior.



Vista exterior de una peguera.

La pez en la cultura popular

«Negro como la pez»: cuando es un negro intenso.

«Pez con pez»; cuando un recipiente está vacío, hace referencia a cuando las botas o los pellejos no tenían nada dentro.

«Cuando el arriero da la bota, o se le ha bajado la pez al culo o está rota».

«Cuando el tabernero vende la bota, o sabe a pez o está rota».

«El dinero fácil es como la pez, si lo tocas te pringa».

«A la una caga la mula, a las dos tira la coza y a las tres corrusca la pez».

«El Sol a la sal endurece y a la pez reblandece».

«Había un rey con tres hijas, las metió en tres botijas y las tapó con pez, ¿quieres que te lo cuente otra vez?».

Agradecimientos

Agradecer la colaboración de Manuel Muñoz Checa y Miguel Ángel Seara.



PORTAL DE SERRANÍA, S. L.
LA FRONTERA (Cuenca)