

Elaboración del Carbón Vegetal

Todavía hoy algunos vecinos de Lagunas de Somoza siguen elaborando el carbón vegetal como lo hacían sus antepasados. De hecho, el carbón vegetal se convirtió, en el siglo XIX coincidiendo con el declive de la arriería, en la principal ocupación y fuente de ingresos de los vecinos de este pueblo maragato.

Los meses en los que se suele realizar esta tarea son los de septiembre y octubre, coincidiendo con el final del verano y el inicio del otoño.

El primer paso, una vez cortada la leña más gruesa en el monte (Lagunas posee una de las mayores plantaciones de encinas de toda la maragatería), es realizar lo que se conoce como Carbonera. La Carbonera es circular y de forma cónica, más estrecha en su parte más alta, y tiene una altura de ente 3 y 4 metros. El caño de la misma se dejará libre para actúe como tiro. A unos 50 cms. de distancia y a su alrededor se clavan una estacas en el suelo y se rellena todo el espacio que queda libre con "**gavillas**", ramas cortadas de los troncos, que rodearán a la carbonera alcanzando una altura aproximada de 50 cms.

Estas gavillas se recubren de tierra y se hará lo mismo con la carbonera, que primeramente será cubierta con paja y a continuación con tierra. El caño de la carbonera comenzará a llenarse con brasas calientes y tacos de madera, utilizando para ello un palo largo denominado "rodraco"; a continuación se tapa el caño con una losa por medio del "botonero" (palo con punta) se realizan una serie de agujeros a la altura de las gavillas que servirán como respiraderos o también llamados "botones" y un agujero mayor ("bufarda") que también será tapado con una losa. Según dice la tradición, esta tarea debe realizarse en días calmados, de noche y a ser posible con luna llena.

La carbonera deberá permanecer encendida durante 15 días, durante los cuales debe estar siempre vigilada, controlando que no se produzcan huecos y si se producen deben ser inmediatamente tapados, "cebados", quitándoles la tierra y rellenándolos de madera. Al cabo de unos días la carbonera irá disminuyendo de tamaño y es el momento de comenzar a pisarla por donde los botones, separando la gavilla, con el fin de conseguir una cocción más uniforme y, por ende, un carbón vegetal de mayor calidad.

Una vez se ha conseguido que la carbonera esté totalmente quemada se limpia, quitándole toda la paja y la tierra que la cubre. Para ello se pasa un rastrillo y por medio del "**tomillo**" se barre la paja ya quemada; lo que queda se recubre con tierra, que no contenga piedras, para enfriar el carbón; se deja así durante varios días, transcurridos los cuales comienza a extraerse el carbón, por medio de una azada, de abajo a arriba. Esta tarea se va haciendo por trozos que se recubren rápidamente con tierra limpia, para evitar que la carbonera pueda volver a arder al contacto con el aire. El carbón extraído se lleva a una era donde se coloca haciendo pasillo y se observa si todavía alguno está ardiendo y si es así se rociarán con agua para que no se extiendan a los demás.

Por último, una vez frío el carbón se procede a envasarlo, colocándolo en círculo, coincidiendo en el centro de la "olla", donde estuvo situada la carbonera. Suelen quedar algunas maderas ("tizos") que, al permanecer en contacto con la tierra, sus puntas no se han quemado, con ellos lo que se hace es una tizera en la que se queman.

PICÓN

El denominado "**picón**" lleva un proceso de elaboración mucho más sencillo y rápido, ya que se realiza en un solo día. Para ello se utiliza leña menuda, las llamadas ramas de "**sardillas**", que se amontonan y se prenden. Mientras queman se siguen moviendo, amontonando y rociando con agua para evitar que la leña menuda se queme rápidamente y no suceda lo mismo con la gruesa. Una vez se ha producido la quema uniforme del montón, se abre, se rocía nuevamente con agua, se vuelve a amontonar para terminar por extenderlo totalmente y dejar que enfríe. Una vez frío, el picón ya está listo para envasar.