

# Azúcar amargo (por revisar)

Fabricar el azúcar no es nada sencillo. Requiere, aparte de un procedimiento bastante complejo, el trabajo de personas muy especializadas. Actualmente, una azucarera no es más que un edificio, más o menos grande, con una tecnología punta, donde trabajan veinte o treinta personas, en el mejor de los casos.

Hace algunos años, muchos, me tocó vivir la experiencia de conocer de primera mano la fabricación del azúcar. A mis quince años recién cumplidos, tuve la ocasión de empezar a trabajar, como personal de campaña, en la Azucarera de La Rinconada, el pueblo donde nací y vivía.

Los comienzos de mi vida laboral fueron como pinche de oficina. En los años siguientes fui pasando por los laboratorios para finalizar en los molinos. Trabajo duro el de los molinos, en unas condiciones peligrosas, con un calor sofocante y unos responsables del funcionamiento del llamado “cuerpo de fábrica”, que eran auténticos perros de presa. Por cierto que algunos de estos “vigilantes”, luego se retrataron como personas políticamente “progresistas”. ¡Y es que el cinismo no tiene límites y los cambios de chaqueta estaban, en los inicios de la democracia, a la orden del día!

Mis recuerdos como peón azucarero, aún muy presentes, me transportan a jornadas de 12 horas, de 9 de la mañana a 9 de la noche y de 9 de la noche a 9 de la mañana, y de lunes a domingos, en turnos cambiantes cada 15 días. Y el trabajo complementario para redondear con 8 horas extraordinarias que eran las que de verdad subían la nómina a final de mes. Eran dos meses realmente agotadores, pero que suponían un buen dinero para las maltrechas arcas familiares. Gracias a ese dinero, se podía aliviar bastante el invierno. Por supuesto que nada de paro ni ayuda familiar. Todavía por aquellos tiempos eso no se estilaba para los temporeros.

Tuve ocasión de conocer bastante a fondo tanto el funcionamiento, como la estructura de la fábrica. Y pude comprobar las barbaridades, los abusos y el poco valor que se daba a las personas que allí trabajaban, lo que me llevó a encabezar una protesta, que no me costó el puesto gracias a las gestiones del entonces cura párroco de San José, (la iglesia tenía influencia y yo por entonces era un seminarista que trabajaba en verano para ayudar a mi familia) que por cierto ni me reprochó mi actitud, con la que creo que, en el fondo, estaba de acuerdo.

Había sitios donde la temperatura subía en muchas ocasiones hasta los 50 grados y más, lo que conllevaba la pérdida de conocimiento a diario de alguien; solución: sacarlo a la ventana y cuando se pasaba el vahído, vuelta al trabajo. Nada de botiquín ni de baja laboral, ¡faltaría más! ¿Y qué decir de los líquidos utilizados en el proceso? Aparte de los ácidos para los que no se utilizaban mascarillas de ningún tipo. El agua de hervir la remolacha para sacar el azúcar de las fibras, salía a casi 100 grados, las quemaduras eran día sí y día también. Pomada en el botiquín, venda y... a seguir trabajando.

Si algún trabajo era especialmente duro era el del almacén de azúcar. Allí los obreros se esforzaban en colocar los sacos de 60 Kg., ¡60!, en pilas, creo recordar, de hasta 20 sacos, con una altura que superaba los 5 metros. Y la máquina utilizada era la espalda humana, eso sí, protegida por un saco lona sujeto a la cabeza conforma de capucha. Ni que decir que todos ellos han acabado con la columna hecha cisco. Muchos no han conseguido cobrar la jubilación.

Había un lugar por el que yo trataba de no pasar: las calderas. En ellas estuvo mi padre trabajando durante más de 25 años y murió a los 62 de silicosis, después de 8 largos y penosos años de una enfermedad que le dejaba casi sin poder respirar. La misma suerte corrió el resto de personal que trabajaba allí. El combustible utilizado era el carbón mineral. Ni que decir que las mascarillas para las vías respiratorias no sólo no existían, es que nunca se planteó la empresa su adquisición.

Ese era el valor que tenían los trabajadores para los accionistas. Para que luego diga algún que otro señorito catalán, que haberlos háylos ya que este espécimen no es patrimonio exclusivo de nuestra tierra, que los andaluces no sabemos lo que es trabajar.

Por cierto, que la sede central de la compañía azucarera estaba en Barcelona y los accionistas eran catalanes. Sin comentarios.

Y mira que es blanco y dulce el azúcar!

---

Revision #2

Created 12 enero 2024 13:20:15 by odin

Updated 22 febrero 2024 20:19:25 by odin