

Recuerdos...

Marta Graciela Díez Morales

Mi nombre es Marta Graciela Díez Morales, nací en el décimo lugar de los hijos de Emilio Díez Fontano y Manuela Morales García y estoy recordando...

Por su boca muerta, como si estuviera con nosotros anclado y desde mi pecho brotan como si fueran tuyas, las anécdotas que les cuento hoy: mi padre era tal cual lo cuentan las historias de la meseta central de León y Castilla, austero, severo, inflexible, pero con una cortesía tan exquisita que llegaba a suavizar la dureza de su carácter.



Nacido en Ríoseco de Tapia (León) un día 13 de mayo del año 1895, su nombre, Emilio, sus apellidos, Díez Fontana. Por esas cosas de la vida, contando con apenas 16 años, embarca en el buque “Malte” que procede de Vigo y llega a la República Argentina el día de Navidad, el 25 de diciembre del año 1911.

Entre otras cosas que recuerdo, es el “Hotel de los Inmigrantes en Buenos Aires”, nos contaba. Cuando él llegó a la Argentina recién había sido creado, era un lugar que albergaba a los inmigrantes cuando desembarcaban, había unos galpones¹ grandes que estaban destinados para que los inmigrantes esperaran, mientras revisaban su equipaje.

¹ Naves, pabellones (N.E.).



Foto-cédula de Emilio, padre de la autora.

Para desembarcar, necesitaban traer un certificado médico, un certificado laboral, certificado de buena conducta, aparte del pasaporte; en una oficina se registraba al inmigrante en planillas donde había que asentar el nombre y apellido completo, profesión, origen y procedencia. Una vez completado este requisito, se podía salir del complejo o alojarse en el Hotel del Inmigrante. Aquí, cada huésped tenía una tarjeta numerada que tenía que usar para salir y entrar. Desde el momento que ingresaban se les brindaba comida y hospedaje durante cinco días, en la planta alta de este mismo edificio funcionaba un Hospital con una Sala de Guardia y Farmacia en la planta baja. Aquí se ofrecían servicios gratuitos de correo y traducción, colocación laboral y cursos de capacitación. Mi padre, si bien conoció este lugar, no estuvo albergado en él. Su espíritu aventurero lo llevó a viajar hacia este país que le dio muchas satisfacciones como también tristezas, viajó para aquí no por que estuviera pasando miseria, ya que según recuerdo por sus charlas, su padre, Tomás Díez, era alcalde del lugar, tenían él y sus hermanos un buen pasar. Su madre, María Fontano, se dedicaba a la crianza de los hijos, ayudaba con el ordeño de las cabritas a la vez que enseñaba las primeras letras y números a los niños.

Sus hermanos fueron: María, que fue monja de la Congregación de Carmelitas; Victoria, quien siendo muy joven viajó hacia la Argentina con quien luego fuera su esposo Victoriano Rodríguez oriundo de Villarodrigo;

Francisco, Ramiro y Bautista se radicaban en Ríoseco de Tapia- Espinosa de la Rivera, provincia de León. Seguidamente les señalo en un pequeño planillo de aquel lugar los respectivos hogares.² La casa donde vivió mi padre siendo pequeño se encontraba ubicada en el lugar marcado con el número 40. Allí, luego que mi padre viajara para la Argentina, quedó su hermana Francisca, con los padres. En el lugar marcado con el número 14 vivía Ramiro y en el número 48 se afincaba Bautista.

No sé si tendré coraje para seguir escribiendo, pues no soy muy ducha en esta tarea y, aunque tengo recuerdos, anécdotas, vivencias, fotos, escritos, no sé si tendré la suficiente valentía para continuar, ya que no es fácil recordar toda lo pasado por mi padre, si bien él nos contaba las historias vividas, mejor dicho que es lo que habitualmente hacía, en ese su país, siendo pequeño. Me es muy difícil escribir algo sin su presencia aprobatoria.

Nos contaba que para la Navidad, por las calles sólo se podía andar aprisa y el menor tiempo posible, pues el frío de la helada obligaba a resguardarse junto al fuego. Recuerdo que el día de Navidad, que aquí en nuestro país



Nuestra Señora.



Vista de la aldea en Río Seco de Tapia.

² Ver referencias gráficas al final del relato (N.E.).



hace tanto calor, él nos relataba que allí en su pueblo, los prados se hallaban completamente cubiertos de una escarcha blanca, asemejándose a la nieve, los árboles se elevaban desnudos sin su follaje verde, que en la primavera y verano los hacía tan hermosos, toda la naturaleza estaba quieta como defendiéndose de las inclemencias del crudo invierno. Yo pensaba, ¡qué bellas deben de haber sido sus Navidades en España! ¡Qué regocijo para el alma! Pero claro, yo pensaba en sus Navidades, pero con todo el confort que yo tenía en ese momento, que tal vez no eran los mismos que el tenía en su casa, porque no hubo miseria, pero tampoco le sobraba.



Mi padre en Argentina.

Otra de las anécdotas que llega a mi memoria: hoy es la festividad de Nuestra Señora, el día 15 de Agosto; recuerdo que en nuestra casa era un día de fiesta. Nosotros pequeños, en ese entonces no preguntábamos mucho, era un día de fiesta y como tal nosotros lo disfrutábamos y tengo muy gratos recuerdos. Cuando ese día estábamos en el pueblo de El Perdido, donde vivimos muchos años y era domingo, íbamos a misa, ya que si tocaba día de semana no, porque aquí no se acostumbraba a realizar esta festividad y tampoco en el pueblo había cura párroco todos los días. Nos contaba que el día de Nuestra Señora, se encontraban los familiares, que venían muchas personas de otros lugares, hasta del extranjero, se reunían en una plaza, las calles se cubrían con ofrendas, era un día de regocijo y de mucha alegría. Las personas que vivían



Tíos Francisca y Ramiro. Primo Rafael.



Tia Victoria.

en otro lado, sentían ese día más viva y honda la añoranza por su lugar. El aspecto de fiesta era pleno durante el día 15 y el 16 se tornaba triste, la tarde iba invadiéndose (*sic*) por la noche.

Volviendo a la Navidad, mi padre decía qué rico turrón era uno que hacían las madres con castañas. A las castañas les quitaban la piel, para eso las sumergían en agua caliente, luego las secaban y las tostaban en el fuego. Batían las claras a nieve y las mezclaban a las castañas. En una cacerola preferentemente de cobre, ponían un poco de azúcar con miel, apenas hervía, le agregaban el preparado de castañas tostadas y algo cortadas, cuando esta preparación tomaba punto de bolita retiraban del fuego y colocaban la preparación en un molde untado con alguna materia grasa. Realmente es muy sabroso. Yo lo he preparado con almendras, agregándole fruta brillantada en poca cantidad y esencia de vainilla como saborizante. Las castañas se consumían normalmente como único menú en los pueblos montañosos a la hora de la cena y, asadas, era una de las modalidades.

La historia del Mangosto³ (*sic*) se remonta a la época de los romanos como una tradición pagana. El Mangosto, decía mi padre, era un fuego que se hacía en el piso, cerca de las plantaciones de castañas. En

³ El magosto es una fiesta de origen celta común en todo el N.O. de España. Es la fiesta de entrada del invierno que coincide con la recolección de la castaña. En torno a este fruto y su preparación culinaria se enciende fuego, se baila y, sobre todo, se cuentan historias fantásticas (N.E.).



Cosecha de castañas.

muchos pueblos se realizaba a la luz de un candil, en las noches húmedas, algo frías y por lo general ventosas. Encima de las llamas colocaban una trébede y sobre ella una simple lata agujereada en su base que contenía las castañas a las cuales les hacían un pequeño tajito para que al calentarse no reventaran. Cada tanto, las daban vuelta para que se asaran lo más parejo posible. Cuando las familias se reunían en los Mangostos, los mayores contaban historias, leyendas y cuentos de nunca acabar. Como la digestión de las castañas es muy lenta, se le ayudaba con un vinillo fresco de la bota, la máxima era “cada dos bullós trago de Dios”.

De los platos salados recuerdo una “sopa de ajo” que mi madre preparaba sobre todo en invierno, de la siguiente manera: colocaba en una cacerola un poco de aceite, le colocaba ajo trozado. Antes de que se dorara retiraba el ajo, agregaba una cucharada de pimentón dulce y agua caliente, le ponía un poco de sal y la dejaba cerca del calor, aparte doraba cubitos de pan común en un poco de aceite, y luego lo comíamos así calentita. No sé si es un gran manjar, pero lo comíamos y particularmente me gustaba.



Reunión del Mangosto.

Otra receta que nos contaba y que alguna vez probé, fueron los “cangrejos a la vizcaína”. Para nosotros aquí es un plato muy costoso, pues los cangrejos no abundan y cuestan mucho. Lo preparaban de la siguiente manera: primero los lavaban en abundante agua fría, les extraían el intestino, que lo tienen situado en la mitad de la cola, tirando muy suavemente. Si estaban vivos, primero los sumergían en agua caliente salada. Los cocinaban en agua caliente salada, los escurrían y le sacaban la parte comestible, y luego rehogaban un poco de cebolla en una olla (si era de barro mejor) con aceite, ponían ajos enteros, ajíes, incorporaban las hierbas saborizantes que tuvieran, sal, y le agregaban chorritos de agua hirviendo de a poco. También le agregaban unas dos yemas de huevo duro, cocinaban esta salsa hasta que espesaba un poco, disponían los cangrejos por encima, moviendo cada tanto la olla, se comían calentitos, sobre todo en los meses de invierno. En realidad debo pedir dis-

culpas por los errores que cometa en esta escritura, si realmente me animo a continuar.



Mi abuela materna con mi mamá.

Espinosa de la Ribera es un pueblito ubicado, justamente como su nombre lo indica, en la ribera del Órbigo, bañada por las aguas del Río Luna, en la Provincia de León. La vida de pueblo tiene matices muy diferentes, los afectos mismos se sienten de otro modo, se hacen más profundos y por lo tanto más singulares. Mi padre tenía muy presente el recuerdo del prado, del río, de la casa, de la solemne procesión en Semana Santa, la paz que gozaban en la aldea, con sus callecitas angostas y las viviendas levantadas de piedra, el trabajo de la tierra con la hoz y la guadaña, su afán por cuidar el rebaño. Durante los años que llevó ausente de su Patria, cuántas veces habrá resonado en sus oídos y en su memoria el nombre de Espinosa da la Ribera, de Rioseco de Tapia, prov. de León, de su España querida, donde por razones económicas nunca más pudo volver.

La Semana Santa en León es una muestra indiscutida del fervor religioso, se reúne mucha gente portando sobre sus hombros las esculturas, caminando a lo largo de varias cuadras. La Semana Santa es una tradición ancestral que se ha conservado y ha sido declarada de Interés Turístico Internacional en León. Según mi padre era la “fiesta del alma, él iba a la procesión con sus padres y hermanos. Por aquel entonces había menos población y menos comodidades.

Algo que mi padre siempre recordaba y yo creo que añoraba, era que todos vivían con sus ventanas y puertas abiertas, todos sabían lo que tenía el vecino de al lado, todo estaba a la vista de todos.

También recuerdo que nos contaba que para los leoneses, el pasado y el futuro les tiene completamente sin cuidado, por supuesto en las cosas familiares, domésticas, se preocupaban eso sí, por el porvenir, sin ser avaros, ni codiciosos procuraban ir aumentando su caudal y tener a resguardo las pesetas necesarias para hacer frente a enfermedades y dotar a los hijos del patrimonio familiar; según mi abuela materna que era nacida en Asturias decía que los leoneses “eran unos cazurros”, pero, por supuesto, estos “piropos” eran con buena onda.



Emilio con mi hermana Elsa. Mi madre con mi hermano Rodolfo.

Solía escucharlo decir, (*sic*) los meses de julio y agosto ¡qué mesecitos! Después comprendí que eran los meses de la cosecha: iban todos a los prados, sin reparar en edades y casi, casi en sexo⁴. Desde el más ricachón hasta el

⁴ Evidentemente “sin reparar en edades y casi ni en el sexo”. Es decir, todos los brazos se hacían necesarios para la recolección (N.E.).

jornalero, los prados eran la bendición de Dios. Apenas terminaban de segar, daban vuelta la hierba, aplanándola, arrastrándola, distribuyendo las forcadás en el carro, donde se cargan para depositarlas en el pajar. No tenían un minuto de reposo durante la recolección. Las cosechas eran muy duras, ¡ni hablar de las del monte! Este trabajo sí que era increíble, admirable: durante los días de desmonte, tanto hombres como mujeres, no se acostaban antes de las doce de la noche, ni se levantaban después de las cinco de la mañana, por suerte contaban con la ayuda de un grupo de asturianos que llegaban aquí, donde a cambio del trabajo desayunaban, almorzaban, merendaban y cenaban, sobre todo podían beber, y si les sobraba algún dinero, se permitían asistir a alguna taberna donde el patrón les permitía beber una copa. Con esta colaboración lograban terminar la siega del monte, que era muy penosa y amarga.



Cédula Argentina de mi padre.

Estas faenas tan trabajosas y continuadas, no eran interrumpidas por la lluvia, las cosechas se recogían en inmejorables condiciones, pero en cambio los trabajadores se quejaban de la prolongada sequía que ponía en peligro otros cultivos como el de las patatas. Pero mi padre decía, que no todo era trabajo y desesperanza, en este su pueblo, también había diversión, días de fiesta como el de Nuestra Señora.

Otra de las cosas que nos contaba era lo que le gustaba ver cómo trabajaban los molinos harineros que molían el trigo valiéndose del agua del río.

Yo creo que un tío suyo poseía uno de estos molinos, no recuerdo muy bien. Particularmente recuerdo a mi padre en la casa que teníamos aquí en Coronel Dorrego, leyendo la Biblia, se pasaba horas hojeando sus finas páginas.

Alguna vez escuché a mi padre hablar de Las Médulas, con el tiempo, por supuesto leyendo mucho supe que son unas montañas, según cuenta la historia, vaciadas por los romanos, trabajaban miles de esclavos en busca de oro que estas montañas atesoraban, se calcula que los romanos llegaron a obtener millones de kilos de oro, estas minas fueron las principales abastecedoras del imperio romano. Declaradas por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad, hoy, a tantos años de su emigración, recorriendo varias páginas de Internet, encuentro esta hermosa toma de Las Médulas añoradas por mi padre en sus jóvenes años ¿Por qué no compartirlas con ustedes?



Francisca García. Una prima.



Mi padres en una playa argentina.

Jos. Pardo vino a visitarnos (un gran señor)
nos invito a ir a su pueblo pero como está lejos
no se arregló ir está allí ya le llevara una fotografía
que sacamos juntos el mi hijo y yo
Hace 21 años que dejatis de escribir y desde entonces
han pasado muchos cosas pero en fin animaron
a venir por aquí aber si nos conocemos personal
mente aunque solo sea algunos de la familia
moratinos somos entre hijos y nietos lo catorce
asique un obrero muy grande para todos de
todos y tambien tenis más primos que yo les
combinique nuestra noticia

M^e Sagrado Moratino

El Espinosa de la Hiberna. León
(España)

estoy con mis señas

Carta de mi prima.