

## Homo. Quo vadis?

Manuel Martín Pascual

En un pequeño pueblo de la provincia de Zamora (España) que hoy, debido a la construcción de nuevas carreteras y éxodo de la juventud a las grandes urbes o capitales de provincias en busca de un trabajo mejor o por razones de estudio, ha quedado rezagado, creciendo otros pueblos de alrededor que eran de muy menor rango, casi no figura en el mapa peninsular su nombre: Luelmo, partido de Bermillo de Sayago. En este pueblo hay una pequeña casa de paredes de piedra (creo que todavía existe, no lo sé con certeza pues no he podido estar ahí) compuesta de una pieza, cocina y baño, todo en una planta baja y un establo, parte se había acondicionado para una conejera, donde había más o menos de 20 a 25 conejos entre machos y hembras. Su piso estaba compuesto por adoquines de piedra con el propósito de que los conejos no pudieran escarbar y escaparse. El frente de la casa está compuesto de rocas irregulares superpuestas una con otra, unidas con mezcla de adobe, formando a un costado una media luna con los vecinos, también de piedra color grisácea, matizada con blanco y saliendo a mano derecha por la única puerta principal, inserta en un portón de acceso para personas, animales y herramientas de poco porte, fabricada de marco de troncos y hojas de gruesa madera dura, con herrajes templados y moldeados a yunque y maza, estaba o está, no lo sé, una fuente de agua potable. Entrando a la casa a mano derecha, había un espacio de más o menos tres metros, luego seguía el establo y al fondo las dependencias de la casa, uniéndose con el costado izquierdo, un murallón de piedra, llegando hasta el inicio de la tapia de ingreso.

Siendo aproximadamente las 14 horas del mes de abril del año 1947, de aquel día de la estación primaveral, pero muy frío y por la noche bajaba más la temperatura a causa de la nieve caída y que estaba cayendo, nace un niño esperado después de cinco años de matrimonio, por la joven pareja de condi-

ción humilde, pero de corazones ricos por el mutuo amor que se tiene. Contrajeron matrimonio el 10 de septiembre de 1942, en la iglesia San Pedro Apóstol (Luelmo), Diócesis de Zamora<sup>1</sup>. La madre está muy cansada, hace días y muchas horas que está con dolores de parto, piensa en el niño por nacer y quiere que nazca pronto para poder descansar. Al llegar el niño se siente nuevamente agobiada, las mujeres mayores presentes le dicen: “estás muy cansada, ten cuidado de no quedarte dormida y al darte la vuelta aplastes al niño y lo ahogues”. Mi pobre madre seguía sufriendo (esto me fue contado por un familiar). No duerme, se esfuerza por no dormir, el miedo de asfixiar, de perder a su hijo la mantiene desvelada, la paraliza. Madre nacida en Luelmo de Sayago, Zamora, el 24 de diciembre de 1915.

Pasan los días, las quincenas y los meses, transcurre una vida de trabajo duro y sacrificado. Mi madre además de hacer las tareas del hogar, cocinar, lavar, coser, en aquel tiempo coser significaba remendar artísticamente y confeccionar la ropa, camisas, pantalones (ropa interior para mi padre), mi ropa de bebé, blusas, polleras y otras prendas femeninas, además hacía la ropa que se usaba en los días festivos y luego se guardaba cuidadosamente para poder lucirse nuevamente. En cuestiones de prendas, mi madre me comentaba que por el frío que había que soportar en el invierno, al ir a pastar los animales a campo libre, ella confeccionaba con lana de oveja o cabra, según la prenda, camperas (jerséis), chalecos, guantes, bufandas, gorras y hasta ropa interior como calzoncillos y calzones que se usaban arriba de la ropa de algodón y medias con su respectivo talón (todavía existe algún par de medias, bufandas, chalecos, etc, hechos en Argentina y guardados de recuerdo). Además de ser una excelente costurera, de más está decir que la costura la realizaba a mano, era una excelente tejedora también a mano. Más de una mujer argentina no podía creer que esas puntadas dadas en cada prenda fueran hechas a mano y que ese tejido tan variado en sus formas, según la ocasión, también fuera confeccionado a mano. He visto muchas veces a mi madre quedarse trabajando en esto hasta altas horas de las noches y algunas de la madrugada.

Recordando la dura vida de mis padres, un hecho anecdótico. Mi madre cuando iba a lavar la ropa, por supuesto que me llevaba con ella, además del cesto de ropa cargaba conmigo. Acudíamos hasta un pequeño arroyo cerca del pueblo. Allí mientras ella fregaba, de rodillas sobre una piedra elegida para esto al lecho del río, yo jugaba sobre el pasto verde que estaba sobre la orilla del río, hasta que en uno de esos caprichos de chico, le pido a mi madre que me deje lavar ropa y al fin para que ella pudiera hacer la tarea y yo estar entretenido, me dio un pañuelito para que lo metiera en el agua, no sin antes hacer-

<sup>1</sup> Libro 4, fol. 165, nº 9. (N.A.).

me una advertencia, no moverme de donde ella me había ubicado. Pero como cosas de chico no la obedecí y ocurrió lo previsto, caí de narices en el agua sin poder pararme. Mi madre desesperada y asustada me socorre para no ahogarme. ¡Pobre madre! tenía otro problema. Además de rescatarme del arroyo, me puso al sol a secarme y también a mi ropa. El pañuelito blanco, bordado en una esquina y con su calado alrededor como una especie de crochet, confeccionado por ella se lo llevó la corriente de agua cristalina y fresca de aquel arroyo, que bordeaba un costado del poblado de Luelmo.

Sigue transcurriendo la vida de duro trabajo y después de dos años aparecen otros hijos. La madre, mi madre, siente que ha llegado la hora de parir, al descomponerse y tener contracciones. La matrona del pueblo que la asistía, Anika era su nombre, está atenta y observa. Con su experiencia advierte complicaciones para los fetos y la madre. Al aproximarse el parto, con sangrado, apresura mandar llamar al médico del pueblo, de nombre Gerardo, que viene presuroso y, asistida, nacen los mellizos, una beba y un varoncito. Don Gerardo lucha con todas sus fuerzas, la del conocimiento adquirido en la Facultad de Medicina y la de la experiencia de los distintos casos asistidos en la comarca, pero aún así no logra que los infantes vivan nada más que unas pocas horas. La abuela María, de parte de madre, procede urgente a coger agua bendita, por lo general las mujeres cristianas solían tener en sus hogares para casos de emergencia, y derramándoles el agua bendita mientras va marcando una cruz en la cabeza de cada uno y pronunciando las palabras propias del bautizo y el nombre puesto a cada uno, adelanta el sacramento del Bautismo, según la premura del caso, en vista de que el cura no se encontraba en el pueblo. Horas más tarde estos angelitos son enterrados cristianamente en el cementerio común del poblado, ubicado en la parte trasera del templo parroquial. Allí se coloca una cruz de palo duro con sus nombres grabados en una tabla. La madre con inmenso dolor no puede asistir a las exequias. Su alma está desgarrada por la pérdida de los infantes, sólo la mantiene su fe, se aferra a su otro hijo existente. No hubo más hijos. Por eso es que siempre mis padres se aferraron a mí como si fuera hijo único.

En aquellos años al tener tan poco tiempo de vida, los infantes en muchos casos, si no se bautizaban no se le daba conocimiento al señor cura ni al señor juez del ayuntamiento para anotar los nacimientos. Al sacerdote se le pedían oraciones por ellos. Sólo quedaban registrados en la memoria de los habitantes del pueblo y comarca vecina, que luego eran borrados por el transcurso del tiempo, a medida que los años hacían estragos en la mente de cada uno.

Una de las causas del fallecimiento de los mellizos se debió al trabajo duro de horas y horas que soportaba la mujer de aquella época. Tenía que trabajar codo con codo con su esposo para la subsistencia y manutención de ellos y la familia, de los más chicos y de las personas mayores, ancianos a los que los

años doblegaron los reflejos y la capacidad de trabajo. No se podía tener el descanso necesario que la gestación le demandaba. Se daba al descanso y al sueño el tiempo mínimo, no el necesario. La mayor cantidad de horas del día se empleaban para trabajar, producir, producir y producir. La conciencia y la responsabilidad al trabajo se mama, se aprende y se practica desde niño, desde la edad temprana que puede ser útil para las diversas tareas, sea varón o mujer, con 7, 8, 10 ó 12 años, de una región agrícola ganadera, pero de un suelo de poca tierra y muchas montañas. Hay que trabajar y trabajar para vivir, para subsistir.

El chico se dedicaba, por lo general, a ayudar al padre en el cuidado y atención de las tareas campestres propias, arrendadas o al servicio de terratenientes y las chicas dedicadas al trabajo del hogar, ayudando a la madre, hermanas mayores o como sirvientas en casas de gente con dinero del pueblo o de la comarca, o a veces, si eran mayorcitas con 12 ó 13 años, se iban a servir a las capitales o a las grandes urbes, con cama adentro, comida y, generalmente, no buena paga.

No hay que olvidarse otro hecho histórico de aquella época que fue la horrible Guerra Civil española (muy cruel no sólo por ser una guerra, sino por ser una guerra entre hermanos), que termina al final del mes de marzo del año 1939, con una España, devastada, dividida, desgarrada destruida y muy seriamente endeudada. La vida era muy, muy dura.

La pérdida de los mellizos hace a los esposos más unidos por el dolor, se apuntalan mutuamente en los momentos de congoja y angustia, pero se sostienen también por la resignación, producto de la fe en una vida trascendental, manifestada de un modo especial por la esposa.

En el flash de los recuerdos, vuelvo a la fuente, como se mencionó anteriormente. Saliendo de casa a la derecha, hay (si Dios quiere algún día podré verla, si el paso del tiempo no la destruyó) una vertiente, una fuente de piedra de donde emerge a una altura del suelo de 60 ó 80 centímetros, un chorro suave de agua cristalina, fresca y de agradable placer que caía a un recipiente como una gran palangana, construida con piedras en forma oval. A pocos centímetros de su piso, tiene un drenaje con el propósito de descargar la cristalina agua que se vierte continuamente.

Más de una vez al despertarme y al llamar a mi madre en un tono suave al principio, luego iba creciendo con las continuas llamadas de ¡madre!, ¡madre!, ¡madre!..., hasta llegar a un llanto angustiante y acongojado. Al no tener contestación saltaba de la cama y salía corriendo descalzo y con la ropa de dormir, propia de aquella época, tendría sobre tres o tres años y medio de edad y, al traspasar la puerta principal de entrada a todo impulso que me daban las piernitas, encontraba a los pocos metros del lado derecho de la casa, a mi madre cargando los distintos cántaros de agua. Por lo general eran dos de cinco litros cada uno de barro cocido con asas a los costados y con una boca

redonda y otro en su boca tenía un pico vertedor. Luego mi madre al verme tan asustado, agitado y lloroso, me secaba, con su delantal las lágrimas que corrían por la mejillas hasta terminar rodando en el suelo de piedra, me acariciaba, me llenaba de besos mientras me envolvía con su manto, me alzaba en sus brazos y asiendo un cántaro lleno de agua, lo cargaba sujetándolo alrededor con su brazo y calzando su fondo sobre los huesos de la cadera, mientras el otro quedaba a un costado de la fuente lleno de agua, a la espera de ser llevado. Íbamos para la casa, madre lado izquierdo cargada con el cántaro, del lado derecho cargaba al niño.

Después de vestirme, me prepara el desayuno, pan con leche, por lo general la leche era de cabra, de burra cuando daba, y en otras ocasiones de vaca. El pan era amasado y horneado en casa. Madre decía que se preparaba mezclando, harina, levadura, agua, una pizca de aceite y sal. Se dejaba levar durante toda la noche tapado con un lienzo en una batea de madera hecha expresamente para esto. Después de amasar, se procedía a dividir la masa en tortones (*sic*) que se cocinaban en un horno de barro de fabricación casera. Los panes redondos eran metidos y sacados del horno con una pala de madera hecha también en casa. La cantidad que se amasaba y cocinaba era de acuerdo al número de personas de la familia y la ocasión, por lo general, se horneaba para una semana. Por supuesto que el pan recién sacado del horno era exquisito. Como gustaba tanto y al no tener pan horneado todos los días, se comía más. Por esto las amas de casa racionaban su consumo, de lo contrario no quedaba para los restantes días, o había que volver amasar y hornear, dejando de hacer las otras tareas.

Si bien salimos de la continuidad, viene a colación, padre comentaba: España desolada, arruinada por la Guerra Civil, unas regiones la sufrieron más que otras, pero lo general era la miseria, la pobreza reinante y en algunas partes la hambruna. El gobierno, para cumplir con los compromisos de pagos por la deuda acumulada y el racionamiento, confiscaba, entre otras cosas, las cosechas, en especial la de trigo, por esta causa el pan que se comía era de centeno. No obstante como dice el refrán, “hecha la ley hecha la trampa”. Mi padre y algún otro varón del pueblo también lo hacía, solía canjear a cambio del salario de la siega granos de trigo que guardaba en una alforja escondida. En el oportuno momento de la noche, cargaba esa alforja sobre sus hombros y sigilosamente, saltando y escondiéndose detrás de las cercas, para no ser pillado por la Guardia Civil, pues si te pescaban eras encarcelado, multado y decomisada la harina (estaba totalmente prohibido tener trigo para consumo en el hogar), y así llegaba a las afueras del pueblo, hasta el molino harinero para moler el trigo y obtener harina. Más de una vez estaba hasta muy entradas las primeras horas de la madrugada. Hecha la molienda, de vuelta a casa con los sacos de harina en cada hombro, con las mismas penurias para no ser

descubierto. Numerosas veces esta faena se cumplía entre dos, uno servía de campana. Especialmente en el molino harinero, donde era mayor la vigilancia y las rondas de la Guardia Civil. Muchas personas españolas mayores recuerdan el pan de centeno y se escucha: “¿te acuerdas que malo era, no gustaba y pasado unos días qué duro se ponía?”. Pero el hambre lo superaba todo.

Mi madre vuelve a buscar agua, trae el otro cántaro dejado en la fuente. Viene con los dos llenos que luego se vacían para otros cántaros más grandes con capacidad de 20, 25 ó 30 litros, que estaban colocados en un lugar ya determinado en la cocina, algunos tenían tapa del mismo material y sino se cubría con otro utensilio. Para sacar el agua comúnmente se hacía con un cazo. Este agua era destinada para los quehaceres domésticos, para beber, preparar caldos, lavar vajilla, etc. Estas vasijas había que usarlas con mucho cuidado, en un descuido, golpe, se rompían o se rajaban, quedando ya inutilizadas para mantener el líquido, y de tanto ir y venir al final se terminaban rompiendo, de ahí el famoso refrán español, “tanto va el cántaro a la fuente que al final se rompe”.

Buceando en los recuerdos y en la tradición oral, pasaré a estar con mi padre. Él era una persona muy trabajadora y honesta, de quien tengo una de las mejores imágenes de “padre”.

Nació en Fadón, Bermillo de Sayago (Zamora), el día 13 de diciembre de 1914, según partida de nacimiento. En el pasaporte español fecha 14 de diciembre de 1914. En Argentina, en algunos documentos, tiene asentada fecha de nacimiento el día 13 y/ó 14. Así que tenía dos fechas para celebrar el natalicio, porque es costumbre aquí en Argentina celebrar el día de su “cumpleaños”, no así en mi tierra (España), que celebran el día del onomástico.

Siendo yo muy chico, padre trabajaba en una empresa hidroeléctrica, a unos cinco kilómetros aproximadamente de Luelmo. Las empresas: Iberduero, Diputación Provincial y Agroman. Él me solía contar que el trabajo era penoso, depende de los sectores, barrenar las rocas de las montañas era muy dificultoso, llevaba horas y horas de machacar y el obrero terminaba la jornada muy fatigado. Mi padre después de la jornada de 9 ó 10 horas según la urgencia de las tareas, tenía que recorrer, más o menos, una legua de regreso a casa. Por supuesto que ya había recorrido a pie otra legua, al tener que ir a su trabajo y más de una vez, me decía, en esos días de invierno en que amanecía más tarde o en días de tormentas de agua o nieve, erraba el pequeño sendero, hecho por los animales y personas, entre las zarzas, las subidas y bajadas de los cerros, tomaba otro camino teniendo que deshacer lo andado o tomar algún atajo, no bien conocido, con el riesgo de rodar cuesta abajo, como pasaba algunas veces al estar el camino resbaladizo por las heladas o las lluvias. También este percance causaba otro mal. Si no se estaba puntualmente en horario a la entrada del trabajo, no permitían el ingreso hasta media hora

después. Si se repetía este hecho, más de tres veces en la quincena, se castigaba con la pérdida de media jornada y otras veces con la suspensión laboral, según el motivo. No sólo era riguroso el trabajo sino también el cumplimiento de la puntualidad del ingreso y del rendimiento en las horas de labor. Otro de los comentarios de mi padre era el peligro de vida expuesto dentro de la celda metálica. Era rectangular de alambre grueso y piso de madera forrado con chapa, con capacidad para una o dos personas según el trabajo. Bajadas por guías laterales, sostenidas por gruesos cables de acero en la parte superior, con movimiento de subir o bajar por medio de una roldana<sup>2</sup> grande. El final del cable estaba sujeto a un rodillo tensado por la acción de un motor. Bajaban en turno de dos horas cada uno a un agujero de consideradas dimensiones, que iban haciendo en la montaña donde posteriormente iban los pilares para el sostenimiento de las distintas partes de la estructura de la represa. Era tal la profundidad y el trabajo de perforar las rocas, que bombeaban aire a través de unas gomas para poder respirar. Algunos se desmayaban y tenían que ser socorridos por el médico asistente de la empresa. Muchos rehusaban de ese trabajo, aunque el salario era mayor a otras labores, era más tentador, pero mucho más arriesgado e insalubre.

Tengo un ligero recuerdo de ir a la represa a lomo de burro, con mi madre, por esos estrechos senderos, llevando la vianda del medio día y con su pequeña vasija llena de leche para el almuerzo de mi padre. Le daban un descanso de media hora, después traíamos los trastos de vuelta para su limpieza. Tenían que alimentarse bien dentro de las posibilidades de cada uno, pues el duro trabajo requería de esos nombres mucha fortaleza física. Ahí estuvo trabajando mi padre durante unos cuantos años y también con otras empresas, según registros oficiales. A pesar de este sacrificio, las cotizaciones no alcanzaron para poder obtener en vida (en Argentina) una jubilación del gobierno español. No cotizaron los años de guerra.

Otro de los oficios aprendidos con mi abuelo y ejercido por mi padre en la Argentina, era el de compostura de calzado (zapatero). Él cambiaba medias suelas y tacos. Hacía arreglos en general. En los zapatos mocasines las medias suelas siempre eran cosidas, no clavadas. En principio padre, luego de marcarlas en la suela y cortarlas con la cuchilla (elemento largo de acero templado con filo en la punta), las ponía en remojo durante unas horas, después las machaba a golpe de martillo (el martillo usado es uno especial para zapatero) sobre una clavera<sup>3</sup> y así se iba aplastando y dando consistencia a la suela. Pre-

<sup>2</sup> En una polea se trata del canalillo por donde corre la cuerda. (N.E.).

<sup>3</sup> Instrumento de hierro o fundición de forma triangular, teniendo en cada punta, una forma de media suela grande, otra de un taco mediano y otra de una plantilla de tamaño regular. (N.A.)

sentada en el zapato a arreglar “espipándole” (hacerle una rebaja) en la parte trasera de la suela donde va clavada, se le hace un corte “chanfleado” alrededor de la media suela, dejándole así una pequeña solapa a la suela. Quiero aclarar que he usado y usaré ciertos términos, empleados en el leguaje común de mis padres, que corresponderían a un vocabulario del vulgo.

Preparado del “cudillo” que es el hilo de lino de hebras delgadas, que se van reuniendo unas con otras retorciéndolas hasta quedar un solo cuerpo y las puntas se rebajan hasta terminar finas como para enhebrar una aguja. Dependiendo del grosor necesario a usar se suman las hebras, en este caso de cinco o seis hebras. A este hilo se le pasa “pez” que era un preparado hecho por mi padre, compuesto de resina y cera, para untar varias veces el hilo retorcido, hasta quedar bien cubierto y unido. Este producto le daba consistencia, durabilidad y servía de aislante al agua y/o la humedad del cosido.

Preparado ya, se empieza a coser. Se agujerea con un punzón la media suela, por la zanja hecha anteriormente con el cuero del zapato, se pasa el “cudillo” hasta la mitad, quedando una punta afuera y otra adentro del zapato. Se procede hacer otro agujero y se pasa adentro la punta de afuera, quedando las dos puntas adentro, luego la punta del hilo de adentro, se retuerce con la anterior; parte se extrae para el lado de afuera, saliendo la punta de adentro que, agarrada es tensada con la otra interna. Cada uno de los hilos enroscados en los dedos de la mano se tensaban con fuerza con el fin de quedar la puntada apretada. Se debía tener el “cudillo” muy bien sujeto en las manos, pues al tensarlo con fuerza, si se resbalaba, te producía un corte en la piel, hasta llegar a sangrar en algunos casos. Al deslizarse producía un dolor igual a una quemadura. Dada la primera puntada, se continúa dando una tras otra, todas alrededor de la media suela hasta el final. Una vez cortado el hilo sobrante, se humedece con agua la solapa de la suela, quedando tapadas, resguardadas, las puntadas dadas. Después se recorta y empareja la media suela, refinándola con la lima de zapatero-compuesta de cuatro cortes o refinamientos, dos cóncavos de media caña fino y grueso, dos planos, uno grueso y otro fino. Se procede al teñido, con una tinta especial, de la suela y del tacón, si se colocó este va clavado, del color del calzado y se termina con un lustre total del zapato. En el supuesto de tener que coser otras partes del cuero del zapato, el “cudillo” se prepara más fino, se compone de dos o tres hebras de hilo. Este trabajo lo conozco al dedillo, lo he realizado con mi padre desde que tenía 9 años y hasta dejar el oficio.

Otras de las tareas hechas por mi padre en Argentina fue la albañilería, llegando a ser oficial de albañil. Conociendo este empleo, construye su confortable casa. Por el tirano tiempo, no me puedo explayar sobre esto, si Dios lo permite, en otra oportunidad lo haré.

Mi padre era una persona muy hábil manualmente, al igual que mi madre, según lo expuesto en páginas anteriores. Ya se nace con este don y se va per-

feccionado a través del machaqueo diario del trabajo, las obligaciones y las responsabilidades. Se encontraba, encarnado en su ser.

Teniendo padre y madre 86 y 85 años respectivamente y estando cenando más de una vez en casa con nosotros, los días sábados, se entabla el siguiente diálogo:

— Padre: ¿Qué hora es?

— Yo: ¡Temprano! Las 22:00.

— Padre: Es hora de ir a dormir, a descansar.

— Yo: ¡Padre! Mañana es domingo.

— Padre: ¡Sí! Pero hay tareas que hacer.

Y conversaba unos minutos más para luego retirarse a pernoctar. Al tener que cumplir con un trabajo o compromiso y estar a primera hora del día siguiente en pie, padre tenía una frase muy graciosa: “mañana es día de escuela”. Quería decir: ¡hay que trabajar y aprender! ¡Es cierto! En el continuo trabajo se va aprendiendo, se va educando. Habitualmente, estando jubilado, en verano a no más de las 7 horas y en invierno a las 7:30 horas, salvo casos excepcionales, ya estaba de pie. Madre se levantaba comúnmente a las 6:30 horas, pues tenía la costumbre de “cebarle”<sup>4</sup> (infusión de yerba mate, costumbre Argentina) en la cama a mi padre (lo había mal acostumbrado, lo había mimado demasiado), después él se levantaba, se aseaba, desayunaba y se preparaba para el trabajo del día.

Otro recuerdo de España. Un día despejado y con hermoso sol matinal, me llevó mi padre, no obstante mi corta edad, siempre tuve con él fuerte vínculo afectivo, pasaba muchas horas en su compañía, siempre que las tareas y las circunstancias lo permitían. Se juntaron dos aldeanos más y marchamos a pie unos kilómetros, yo en brazos. Al llegar a un lugar muy rocoso, eligen una de esas rocas y empiezan a picarla con una punta de acero y a golpe de martillo, hasta hacer un pequeño orificio que sirve como guía y contención de la barrena<sup>5</sup>. La barrena era sostenida, punta abajo, entre las manos de uno de los tres hombres que se iban turnando, al igual que para golpear con fuerza la maza que poco a poco iba ahuecando la roca, hasta hacer un profundo agujero en que luego era colocada una mecha y llenado con pólvora. Estas perso-



Muestrario confeccionado por el que escribe, de los materiales usados en lo expuesto.

<sup>4</sup> Prepararle mate. (N.E.).

<sup>5</sup> Instrumento de hierro templado y acerado con una punta con círculos marcados alrededor, hasta cierta altura, como si fuera un sacacorchos y en la parte superior un cabezal en forma de plato, donde recibía los golpes de la pesada maza. (N.A.)

nas tenían conocimiento en el manejo de la pólvora, por las armas en su poder y la fabricación casera de la mayoría de los cartuchos, armas usadas para la caza y defensa contra cualquier animal feroz o peligro, e igualmente en la fabricación de explosivos. Mi padre también su saber lo había adquirido durante los tres años de guerra. Enrolado en la cruel Guerra Civil española, años 1936-1939, con el grado de cabo, poseyendo variada documentación. Pero esto será historia para contar en otro momento.

Una vez estando todo en orden, se procede a encender la mecha, todos echan a correr, mi padre me agarra por los brazos y me lleva en el aire a toda prisa, colocándome detrás de una gran roca para refugiarnos y cubriéndome con su cuerpo acurrucado. Luego se siente un gran estruendo, la explosión, empiezan a volar y a rodar piedras de distinto tamaño. El objetivo estaba cumplido, el trabajo concluido, deshacer ese peñasco. Luego las distintas partes de la roca serían transportadas, depende de la magnitud de cada piedra, en carros hechos de madera, tirados por bueyes adiestrados para esta labor, y usadas para diversos fines, paredes, muros, pisos, etc.

Otro recuerdo. No tengo con exactitud en la memoria, la quincena de la estación temporal, cuando al estar jugando en la vereda, (recordar que la casa estaba al costado izquierdo de una media luna, donde en el frente, había un tapial de dos metros y medio o tres de alto, todo de piedras superpuestas una arriba de otra y al lado derecho vivía otra familia, por lo tanto vereda y la calle era un solo espacio empedrado formando una media luna, sin peligro) veo a mi padre venir arriando a un puerco. Lo traía atado de una de las patas traseras, con una soga de cáñamo, hecha por él. Él atrás con una vara alargada no muy gruesa le pegaba con la punta más fina en la cabeza o en los cuartos traseros, según la obediencia del animal, este gruñía, cabeceaba y se daba vuelta embistiendo para morder. Mi padre le asentaba unos varazos en el lomo para que se calmara, pero este gruñía más y más ensordeciendo y, de tanto darle, era sometido y guiado por la calle a destino. Este era un cerdo para el engorde y faenarlo con la ayuda de los familiares y amigos. Mi madre me contaba el modo de preparar los chorizos, las morcillas, los jamones y otros embutidos, aprovechando las orejas, el morro, los sesos, la lengua, etc. Los condimentos y el salado de las patas y huesos, que se aprovechaban en diversas comidas. El tocino y parte de las grasas que se derretían eran conservadas y guardadas para el momento oportuno de ser usadas en las preparaciones alimenticias.

Siempre viene a mi memoria el recuerdo de mis padres, personas muy unidas entre sí, cariñosas, sin dejar de ser mi padre un hombre riguroso, aún para con él mismo, honestos, de buenos sentimientos y muy trabajadores, llevados muchas veces a ser perjudicados por gente mal intencionada, envidiosa.

Mi padre como cabeza de familia de una pequeña célula, padre, madre y yo, traía el diario dinero para el sustento cotidiano y es así, en España, como

realiza diversas tareas. Después de la guerra se trabajaba en lo que se encontraba o surgía. Fue así, ocupado para hachar leña en un pueblito cercano cuando salió de casa muy temprano, despidiéndose de mi madre y haciéndome una caricia y dándome un beso, partió. Transcurre el día, con un clima agradable, principio de otoño y, llegada la tardecita, estando en mi ocupación de niño, jugando en las afueras de casa, veo venir a mi padre montado sobre un burro y con su hacha al hombro. Corrí hacia él dejando de lado mi juego. En el encuentro algo me paraliza y aterra, el pantalón de mi padre está rasgado hasta la mitad del muslo de la pierna izquierda, la rodilla envuelta en un vendaje de tela blanca de algodón y, a pesar de la cantidad de vueltas que tenía y lo ajustado que estaba, se veía un manchón de sangre. Quedé asustado e impresionado. Padre con una sonrisa entre los labios dejaba traslucir el dolor soportado por horas y con voz cariñosa pero firme me ordena: “ve, llama a tu madre, que me asista”. Corrí llorando a llamar a mi madre. Llegado, estando en la puerta de casa, deja caer el hacha y ayudado por mi madre y hombres vecinos de enfrente, que habían salido al escuchar mis llantos y llamadas, es bajado del burro, llevado dentro de la casa y recostado en la cama. Mi padre había sufrido un grave accidente en su rodilla izquierda. Trozando en partes pequeñas un pedazo de leño, parado sobre un pedestal de árbol truncado, al tratar de asestar un fuerte y certero golpe, como tantas veces había sido realizado con maestría en esta clase de labores, el hacha, vaya uno a saber por qué causa, resbala sobre el costado del tronco, desviando el impulso del corte, yendo a insertarse en la rótula de la rodilla izquierda. Tardó mucho tiempo en curarse, pero quedó bien, con una gran cicatriz. Pasados los años, le pedía ver la pierna a mi padre. La cicatriz era un estigma del trabajo. Los procedimientos para esta clase de mal, en aquella época, eran ungüentos preparados por ancianas del lugar (comúnmente llamadas curanderas) con distintas hierbas, alimentación de ciertas carnes de animales, sirviendo como antibióticos, cicatrizantes y ayudando a la calcificación del hueso, además de mantener, por un buen tiempo, la pierna entablillada pues en aquel tiempo no se usaba el yeso. En cuanto iba mejorando, aún cojeando realizaba alguna faena hasta su total recuperación.

Pasamos a las fiestas populares, entre las más importantes de aquel tiempo, las religiosas y el día del pueblo. En cuanto a las religiosas, madre decía: “cuando moza nos preparábamos y nos vestíamos con la mejor ropa de gala que se poseía y con una elegante mantilla blanca e íbamos a servir a la Virgen María”. En realidad qué significado tenía esto de “servir a la Virgen María”, no lo sé explicar, pues ahora me doy cuenta de no haberle dado el valor a la curiosidad. No me interesó por ser cosas de mujeres y actos o funciones religiosas donde la participación era expresamente para jovencitas o mujeres mayores. Ya es tarde para las preguntas, mi madre falleció el 24 de junio de este año.

En otra de las fiestas se encontraba la “corrida del gallo”. No puedo precisar exactamente en qué fecha del año se efectuaba, ni tampoco cuál era su significado. Ella me contaba que los encargados del evento, conseguían un gallo joven, grande, corpulento, con formación de espolones, de una buena cresta roja y buenos “pendientes” del mismo color rojo fuerte así llamado corrientemente por la gente (técnicamente carúncula) y con plumaje bonito de variados colores lustrosos y con una cola soberbia, demostrando la fortaleza del animal, donado comúnmente por alguno de los aldeanos más ricos o de mejor bienestar. El comisionado y su ayudante llevaban enjaulado al gallo, hasta las afueras del pueblo, seguidos por aldeanos de distintas edades, niños, jóvenes, adultos y ancianos y todos se acoplaban a la celebración, nadie quería perderse el espectáculo. Allí al sacarlo de la jaula se le ataba a una de las patas una tira fina de género rojo no muy larga, luego se soltaba y al sentirse libre salía, cacareando, revoloteando y disparado como una bala. Los chavales empezaban a correr el gallo con el fin de atraparlo, la cinta atada a la pata era uno de los instrumentos más fáciles para pillarlo, claro que más de uno y al estar rodeando el gallo, se tiraba con el fin de atraparlo, cayendo de bruces contra el suelo o con algún moretón o chichón en la cabeza al chocar con otro. El público festejaba con risas y carcajadas los golpes recibidos por los participantes y la escabullida del gallo. Pasaban el tiempo corriendo al gallo, unos tropezando otros, chocándose entre sí, mientras el gallo seguía pirueteando para no ser cogido y alguno que otro lograba agarrarlo, así iba sumando puntos. Después de algunas horas, cansado el animal y cansados los participantes, lograba algún mozo tener mayor puntaje, llevándose el premio, que era el gallo, entre la algarabía y los aplausos de los espectadores.

Madre decía que el ganador se llevaba el gallo, cansado, agitado y lo sumergía en agua hasta ahogarlo. Por supuesto, después era preparado para su cocción. Otras veces decía que lo emborrachaban ¡Claro! El pobre gallo con la sed que tenía, al principio tomaba un poco de vino, pero después lo tomaba a la fuerza, le abrían el pico y le metían y metían vino y más vino. Cuando lo soltaban el gallo no se mantenía en pie. La carne de este animal quedaba, a pesar del ajeteo que le daban, más sabrosa en la preparación de distintos platos que cuando lo ahogaban. Terminada la fiesta cada uno volvía a su casa y a las tareas diarias. Si alguien al leer esto tiene conocimiento de esta fiesta popular, desearía me lo hiciera saber, en qué fecha se realizaba y cuál era el motivo.

Siguiendo la tradición en el tema de gallos, ya estando en la Argentina, yo me encontraba estudiando en otra ciudad, con una beca otorgada por un acaudalado agropecuario español. Mis padres después de unos cuantos años de trabajo y sacrificio en el ahorro (privaciones de muchas necesidades y gustos) logran comprar una edificación precaria, luego acondicionada a vivienda, con mínima comodidad ubicada en el mismo terreno de 360 m<sup>2</sup> (30 × 12

esquina) y arregladas las cercas perimetrales, destinan más del 60% del terreno para hacer huerta y crianza de gallináceas, entre 10 o 12. Una vez que los animales iban creciendo y se diferenciaban entre machos y hembras, mi padre confeccionaba distintos corrales o gallineros. Compraban, lo que aquí se le llaman “pollitos BB”, unos pollitos nacidos en incubadoras industriales para la venta masiva. Cuando tenían 10 o 15 días de existencia, esto daba menos probabilidad de muerte, mi padre iba y compraba más o menos la cantidad mencionada, luego era mi madre la que se ocupaba de la tarea de la crianza, los ponía en un cajón de manzanas. Estos eran unos cajones de madera de 55 x 35 cm, de medida, cerrados por su base y costados laterales quedando abierta la parte de arriba de donde se extraían las manzanas envasadas en origen en la provincia de Río Negro. Gran parte de la fruta se exportaba a Europa y otros países. El cajón se conseguía en las fruterías o verdulerías, rara vez te lo cobraban, se regalaba. Los pollitos, madre los criaba como a unos bebés. Tenían diversos comederos y bebederos, hechos por mi padre y una caja de cartón donde los metía cuando empezaban a piar y a meter jaleo por querer dormir. Los tapaba con un trapo de lana para no tener frío, si bien estaban bajo techo en un galponcito. Al tener unos meses y estar medio emplumados, se pasaban a un gallinero mediano hasta que empezaban a diferenciarse y a pelearse los machos. Luego su crianza se terminaba en otros sectores para uno o dos. Los pollos en seis o siete meses ya estaban desarrollados para su matanza. Una carnada de los machos se iba preparando para las fiestas mayores, Navidad, Año Nuevo, Reyes y Pascua de Resurrección u otros acontecimientos especiales.

Elegido el animal a carnear, se le separaba la noche anterior y se le dejaba sin alimento solamente con agua. A la mañana siguiente, temprano, después de desayunar con mis padres, se preparaban los utensilios para la matanza. Se agarraba al pollo y se sujetaba por las alas, mientras otro le tenía las patas para que no zarceara y mi madre le agarraba la cabeza, le sacaba parte de las plumas de atrás de la cresta y, con cuchillo muy filoso en mano, le asataba un perfecto corte en el pescuezo, empezando a sangrar y cabeza abajo se desangraba hasta morir. Esa sangre se iba juntando en un plato y luego mi madre la cocinaba conjuntamente con el hígado, corazón y riñón (si se mataba una polla también se cocinaban los huevos en formación y la huevera) todo esto salteado. Salía un excelente plato que se dividía entre la familia (esto lo hicimos muchos años después, estando yo casado y con hijos) a veces alcanzaba nada más que dos cucharadas para cada uno, lo preparado era un plato pequeño, el animal no tenía más sangre. ¡Lástima! Lo extraño. ¡Qué rico! Nosotros ahora no criamos aves. En alguna ocasión, cuando era invitada especialmente una persona y mi madre mataba un pollo, se le daba a probar sin decirle, por supuesto, lo que degustaba y después de dar su aprobación como

exquisito, entonces se le informaba de lo que había saboreado. Ninguno ponía cara de asco, al contrario, quedaba asombrado por lo que había probado y por lo exquisito que estaba. Algunos de la familia en esta ocasión se quedaban sin bocado con algún pretexto, en realidad no alcanzaba para todos.

Inmediatamente de ser desangrado, se le quemaban las patas y la cresta pendientes para pelarlas y quedar limpias. Se desplumaba rápidamente a mano, mientras el animal estaba caliente, no se metía en agua hirviendo para pelarlo, de esta manera la carne no llegaba a una cocción. Luego se abría, se le sacaban las vísceras, se separaba la panza, el corazón, el hígado y el riñón (lo demás era descartado), luego se lavaba bien y se colgaba para su escurrimiento. Cuando dejaba de gotear, la piel se volvía amarilla y la carne tomaba un color firme según sus partes. Estos animales criados por mis padres llegaban a pesar más de 3,500 Kg, limpios. Los muslos y la pechuga, madre, los cocinaba al horno, ¡un manjar! La carne estaba tierna. Mis padres sabían cuál era el momento exacto para carnearlo, un mes y medio más o dos y el animal perdía su carne blanda, era más dura. Con las otras partes del pollo, cabeza, con cresta y pendientes, cogote, panza, alas y otros huesos, madre, preparaba un arroz con pollo de maravilla. Divididos, como se manifestara, los animales, las pollas crecían y convertidas en gallinas, comenzaban a producir huevos. Siempre en casa teníamos huevos frescos para consumir y algún que otro amigo o amiga de la familia, cuando venían de visita, se favorecían con el regalo de algunas docenas. Al terminar el tiempo, cuando ya dejaban de producir o por el tiempo de vida útil, eran sacrificadas. Madre las preparaba para comer ya fuera como decía “en fiambre” (escabeche), guisados, etc.

En la huerta, padre sembraba, según la época del año acelga, zapallos<sup>6</sup>, chauchas<sup>7</sup>, berza, zanahorias, ajos, perejil, orégano, tomates, etc. Muchas de estas hortalizas y legumbres servían también de alimento para las gallináceas.

En cierta ocasión, en España, madre, me había preparado para ir a la mañana temprano con ella a realizar unas diligencias y, al cerrar por orden la casa, en el establo al correr una puerta de la conejera, un travieso conejo metió una de sus patas delanteras entre el marco y la puerta, quedando pillado con su pata quebrada. Inmediatamente, madre, lo agarra lo saca de la conejera, lo ata y va a buscar una cuchilla y lo degüella, lo despelleja, lo limpia y lo cuelga de unos ganchos enclavados entre las hendidias del murallón de piedras para que se oree. Se suspendió la salida por el quehacer, Después mi madre lo cocinó, no tengo presente el plato que preparó.

La mayoría de los días de la semana, se comía puchero, antiguamente el puchero era comida y plato de pobres. En la actualidad por el precio de las

<sup>6</sup> Calabaza comestible. (N.E.).

<sup>7</sup> Judías verdes. (N.E.).

verduras y carnes no es así. Un buen puchero contiene un alto grado de proteínas, vitaminas y calorías por la cantidad de ingredientes que lleva, además, con su caldo se preparaban diversas sopas. Madre solía contarme que en Argentina al puchero se le agrega zapallo. Esta hortaliza, antiguamente en España, no se usaba para alimentación humana, sino para comida de cerdos. Otras de las comidas más sabrosas a mi gusto, sin desprestigiar las demás, eran los garbanzos con bacalao. Madre metía a remojar, en una ensaladera grande de vidrio, cierta cantidad de garbanzos, según el número de comensales, conjuntamente con los trozos de bacalao salado. Ahí quedaban a remojo toda la noche hasta el día siguiente que lo preparaba y cocinaba.

Entre los diversos oficios, padre, cuando mozo, trabajaba con mi abuelo de carnicero, faenaban novillos, novillitos, vacas, cabritos, etc., algunos de estos animales eran de producción propia, si bien la mayoría los compraban a distintos lugareños. Es de hacer notar que no todos los días se sacrificaban animales sólo dos o tres veces por semana y dependiendo de la ocasión, hasta cuatro veces. El mayor trajín lo tenían para la festividad del pueblo o distintos acontecimientos de las comarcas vecinas. Por ejemplo, decía que cuando era la conmemoración de la ciudad de Fermoselle, a la madrugada se cargaba el carro, que estaba hecho de buena madera y con dos ruedas grandes, tirado por una sola mula, con la res vacuna carneada durante la tardecita anterior. La distancia se hacía con lentitud por el camino y la carga. Una vez llegado se entregaba la carne al comisionado o comprador, la mayoría de las veces pedían más animales. Se volvía a casa a faenar una o dos vaquillonas más y algún cabrito, que luego eran trasladados nuevamente a Fermoselle, para ser preparados en distintas clases de platos que se ofrecían en las romerías. Mi padre más de una vez decía que llegaba a casa con algún moretón o chichón, pues el trabajo de la matanza de los animales era duro, con lo que implicaba, embretarlo<sup>8</sup>, maniatarlo, degollarlo, cuerearlo<sup>9</sup>, lavarlo... Pensemos que en aquella época no había agua corriente, ni máquinas lavadoras industriales, todo era a fuerza de acarreo de agua en tinas, levantarlo con un aparejo para su tratamiento de limpieza y futuro escurrimiento. Demás está decir que muchas de las partes internas del animal, también eran transportadas para su consumo.

Por el duro trabajo y de muchas horas, se le va acumulando el cansancio, el cuerpo se agobia y el sueño empieza a pedir su parte y se hace más intolerante al no ser complacido, el cuerpo sufre y rendido, los ojos se cierran, a pesar del traqueteo del carro por el camino rocoso y del asiento poco mullido, simplemente con una almohada hecha por alguna de las mujeres mayores, de

<sup>8</sup> Meter al animal en el corral. (N.E.).

<sup>9</sup> Desollar un animal para obtener su piel. (N.E.)

género resistente relleno su interior con lana o una manta plegada que no cumplía la misión de mitigar los golpes, sino para cubrirse en las noches o mañanas frescas. El equilibrio se pierde y la cabeza se va balanceando más asiduamente, hasta que en uno de esos balanceos, caía para cualquier lado arriba del carro y alguna que otra vez de cabeza al suelo. “Eran duras las peñas pero dura también mi cabeza”, decía mi padre y reía al contarlo. Y cierta noche de vuelta al pueblo rodó cuesta abajo con carro y todo, salvándose milagrosamente de no matarse ni quebrarse algún hueso.

Por fin después de las curas en casa, llegaba el merecido y placentero descanso, demás está decir, de pocas horas al día siguiente, antes o al cantar el o los gallos, ya había que estar en pie y preparado para las labores del nuevo día.

Otro de los comentarios. La carne de la res vacuna se vendía con hueso, o sea, a tantos kilos de pura carne le correspondía un porcentaje en kilos o gramos de los huesos del animal, por supuesto que encarecía el precio de la pulpa, pero en ese coste se incluía el hueso. Más de uno tiraba la bronca, mostraba su enfado contra el despachante. La murmuración se hacía corriente en la plaza, cuando dos o más amas de casa se encontraban y alguna de ellas tocaba el tema. Al pobre carnicero como se dice comúnmente “le zumbaban los oídos”.

Un hecho no muy común fue lo ocurrido a mi abuelo. Como ya se dijo, él poseía algunos animales, entre ellos unas vacas y había una de ellas que tenía cierto instinto raro, no dejaba mamar a su ternero. Hacía unos días se comportaba ariscamente al ser ordeñada y cuando la cría se acercaba o intentaba tomar la teta, lo rechazaba con esquivos o patadas quedando el ternero sin alimentar lo tenían que criar manualmente. En un encuentro diario o casual con un vecino, se conversa sobre el tiempo, la familia, la siembra o la siega, etc., y entre palabras más palabras menos, sale a relucir el tema de la vaca:

—Abuelo: Tengo una vaca que hace días no deja amamantar a su ternero ¿a qué se debe?

—Vecino: ¿Adónde va a pastar?

—Abuelo: Atrás del cerro, donde hay más hierbas.

—Vecino: Pues bien. Cuando llesves los animales a pastar, escóndete y observa los movimientos de la vaca.

Tal cual lo indicado, el abuelo, se oculta detrás de una de las rocas. Espía los movimientos y con asombro ve a la vaca acercarse a una cueva hecha en el suelo y quedarse ahí parada. A los pocos segundos sale una víbora y arrastrándose cómodamente se va acercando al cuadrúpedo. Ésta permanece mansamente, quieta. Por lo general, salvo que se anime sin ser vista, ya habría empezado a dar coces para espantarla o matarla. La víbora sigue arrastrándose y acercándose se enrosca en una de las patas traseras, sube a la altura de la ubre y prendida del pezón de la vaca empieza a mamarla. Perplejo por lo visto, se vuelve a casa, manda alguien a cuidar la manada y va a encontrarse con el vecino.

—Abuelo: Hice lo manifestado y me encontré con el siguiente suceso... (le narra lo visto y le pregunta) ¿Tú tenías conocimiento de esto?

—Vecino: ¡Sí! Hace un largo tiempo atrás estando en una fonda, unos parroquianos comentaban sobre estos sucesos anómalos.

Pasados unos días y estando con el vecino.

—Abuelo: Por fin pude pillar a la víbora, todo esta concluido, terminé con la cabeza cortada por un azadazo.

El comentario: “la víbora tiene un suave mamar”. Al contarme padre esta historia también mencionó otros hechos acaecidos. En el verano, cuando las mujeres iban a trabajar en tiempo de siega y vestidas con ropa liviana por el calor y para facilitar la labor, llegada la hora del almuerzo y juntándose para el mismo, algunas se retiraban y aprovechando la sombra de los árboles y el fresco del tierno pasto, se echaban a descansar un poco, quedando alguna dormida, mientras otras sentadas conversaban suavemente para no molestar el sueño. Es la hora en que más aprieta el sol y la hora en que estos reptiles salen hacer sus andanzas. En su recorrido solían introducirse en cualquier lugar, aún entre la ropa de la mujer acostada en el piso y por qué instinto no se sabe, llega a los pechos y prendida a uno de los pezones, empieza a mamar. Decían que alguna mujer tenía que ser socorrida con medicina por las picaduras, al asustarse y ver a este animal arriba de su cuerpo. La víbora ante el brusco movimiento que lo asemeja con ataque, instintivamente se defiende mordiendo. Otras aún sabiendo el riesgo se echaban despreocupadas en la plácida hierba. Es así que en otra ocasión, estos animales ante el silencio y quietud del ambiente se deslizan y recorriendo parte del cuerpo, llegando al pezón, empiezan a mamar hasta saciarse, retirándose sin molestar. La mujer, ante la extraña sensación, se despierta y al contemplar lo que ocurre (tremendo susto invade su ser por el peligro a que está expuesta) se esfuerza en controlar sus emociones, manteniéndose inmóvil, pero sintiendo un agradable mamar hasta que la víbora se aleja de su cuerpo, dejando algunas gotas de leche sobre su mama. El mencionado bicho termina despedazado por los palos y pedradas recibidas. La leche ingerida se desparrama en el piso. De ahí se sabe que la víbora tiene un suave mamar.

Otro hecho de víbora. Años atrás era común salir de caza, con el fin de traer distintas piezas de animales para la alimentación. En una de esas partidas, avistada una liebre de campo, se le dispara un tiro de escopeta y huyendo herida se esconde entre las peñas. Padre la busca y la busca y al no verla piensa que está metida en una de las cuevas escurbadas en el suelo. Como no alcanza a visualizar lo que hay en el fondo, mete el brazo para palpar y poder alcanzar la liebre, creyendo estar en ese lugar. Al tocar algo extraño, instintivamente reacciona retirando ligeramente el brazo, cuando siente en el dedo índice un raspón producido por los colmillos de la víbora al intentar picar.

“Por suerte no alcanzó a morderme, sino buena la hubiera hecho”, decía padre, “sin la liebre y lesionado por la mordedura del reptil”. Por esto padre me aconsejaba no meter la mano en ninguna cueva, si quería saber si había algún bicho en su interior, o estaba vacía, tantear por todos los costados y al fondo con una vara, no con las manos.

Corre el tiempo y llegamos a fines del año 1950, ya mis padres habían dialogado muchas horas pensando y repensando sobre la conveniencia de emigrar a otro país que brindara calidad de vida mejor que la que estaban pasando, donde el trabajo les prometiera progreso en el futuro. Creo estar en lo cierto, el móvil de toda emigración en la mayoría de los casos es lo económico, por supuesto hay algunas minorías: estudio, unión afectiva, misiones, etc. El país seleccionado fue Argentina.

La emigración a grandes distancias como la existente entre España y Argentina (unos 11.000 Km), generaba en aquellos años una rotura presencial humana e infligía en el ánimo un profundo dolor afectivo al desmembrarse la familia, padre, madre, hermanos, tíos, etc. La partida significaba despedirse, en principio, para no volver a verse otra vez en la vida. El sacrificio era enorme, la sentencia marcaba un solo destino, la ida, no se pensaba ni remotamente la vuelta, el regreso. Sólo brillaba en la esperanza una pequeñísima estrella, la comunicación epistolar, donde las noticias y las cartas llegaban a destino a los dos o tres meses del acontecimiento. Un incidente fatal ocurrió en la familia de mi madre en el año 1978. Fallece mi abuela y, después de tres meses, madre toma conocimiento del trágico suceso. Siente profundo dolor interior al no haber podido estar con su madre en los últimos momentos de su vida, por no haber podido asistirle, consolarla en la enfermedad, acariciarla, besarla.

Cuántas veces la vi llorar, vestida toda de luto, desde el primer momento de leer la carta con la fatal noticia. Solamente un emigrante de aquellos años puede llegar a comprender, entender, valorar, el dolor engendrado en lo más íntimo de su ser. Hoy con la tecnología en comunicaciones, no se puede dar el valor intrínseco de lo que fue la emigración de los años 30, 40 y 50 o qué decir de las décadas anteriores.

La elección estaba hecha, dejar todo aunque el corazón sangre por la separación de la familia, el terruño donde naciste y te criaste en compañía de tus amigos que también dejarás. Sólo se lleva la imagen de familia, los buenos recuerdos y también las traviesas andanzas. País de destino: Argentina. Influye en la elección un hecho fundamental. En este país vivían tres hermanos de mi padre, mayores que él, dos varones y una mujer. Los varones habían emigrado unos años antes para librarse de la quinta, en vista del clima político que se estaba viviendo en España. La hermana salió de España años después. Ellos asentados en Argentina, con sus respectivas familias constituidas, esposa/o e hijos. Los dos primeros con domicilio en Capital Federal (Buenos Aires) y la

hermana casada con un agricultor radicado en un pueblito o paraje llamado “La Porteña”, distante unos 500 Km de la Capital (Buenos Aires).

Como dice Antonio Machado, “Caminante, no hay camino, se hace camino al andar”. Se ponen en marcha los largos y gravosos trámites, a fin de cumplir con lo propuesto, ir a la Argentina. Cartas van, cartas vienen con los hermanos. Sus nombres: Ángel (el mayor), Pedro (el siguiente) y Brígida (la menor de los tres). Hasta que se va cerrando el círculo de ingreso a la Argentina. Con Ángel se acuerda ser el responsable de la entrada al país y así firma y da conformidad al “documento de llamada” n.º 8708 del 28 de agosto de 1951, en el Consulado General de España en Buenos Aires, visado por el Canciller a cargo en ese momento, Don José María Storcm. Una de las más llamativas condiciones, para mí, es el punto 2.º “...con objeto de trabajar...”. Si bien tenía que estar incluido en mis padres ya estaba estampado, eran conscientes de que para progresar tenían que trabajar.

Era condición sine qua non, para ingresar a la Argentina, ser solicitado o llamado por un familiar sin importar el grado de consanguinidad, o por una persona muy influyente y con obligación de residencia definitiva en el interior del país, pues no podíamos permanecer más de siete meses en la capital donde vivía mi tío Ángel.

Actualmente por el problema de inmigración en España, muchos argentinos manifiestan malestar diciendo: “Aquí en Argentina entraban o entra todo el mundo, sin problemas, sin cuestionamiento”. A lo que respondo: “no es tan así, en mi caso, cuando vine con mis padres, ellos tuvieron que ser pedidos por un familiar directo y con residencia legal”. Además, no vine gratis, mis padres tuvieron que pagar por mí medio pasaje, pues al tener cinco años, no estaba exento de pago, era la edad con que se empezaba a pagar medio boleto.

El 9 de abril de 1952 el Gobierno Civil de la provincia de Zamora, le entrega definitivamente el pasaporte español.



Documento de llamada n.º 8708, en original (sellado como duplicado), con sus respectivas firmas también en original, donde se detallan las distintas condiciones y observaciones que deben cumplir tanto el peticionante como el aceptante.

Homo. Quo vadis?



Pasaporte español.

Posteriormente, siguen los trámites para cumplimentar toda la documentación necesaria. Revisación médica, planillas del Consulado General de la República Argentina en Vigo. Examen médico para solicitud de visado, etc. Relativo al examen médico para la solicitud del visado: certificado n.º 620, informe médico y certificado n.º 580, informe oftalmológico, n.º de Orden 23644/5 del 14 de junio de 1952 y aprobado definitivamente por el Sr. Cónsul Adjunto Don Felipe Agustín, perteneciente a mi padre Don Eugenio Martín Luengo y otro perteneciente a mi madre Francisca Herminia Pascual Plaza, con n.º de Orden 23642/3 y por último el mío (Manuel Martín Pascual) n.º de Orden 23640/1.

Continúan otorgándole horas y más horas y días a las exigencias de los diversos Ministerios y/u oficinas gubernamentales, de uno y otro país, para completar y tener en orden toda la documentación. Si bien algunos trámites estaban exentos de tasas, impuestos u honorarios, significaba hacer una inversión monetaria fuerte (considerando el escaso dinero con que se contaba, por la condición económica del país) por los costos de traslado a la Capital (Zamora) o a Vigo o a alguna otra ciudad. Además de perder la remuneración diaria por no poder trabajar. En el año 1952, una vez entrada la primavera, con



Exámenes médicos para la solicitud de visados de los emigrantes Eugenio Martín, Francisca Herminia Pascual y Manuel Martín, autor del relato.

los días más benévolos, continúan los trámites de salida e ingreso a los países España-Argentina.

Fecha en Buenos Aires el 2 de mayo de 1952, el Ministerio de Transporte de la nación, Flota Argentina de Navegación de Ultramar, Compañía Argentina de Navegación Dodero, Buenos Aires, se expide a Luelmo de Sayago (Zamora) el recibo de pago, por parte del tío Ángel, del boleto de llamada de tercera clase. El puerto de embarque es Vigo. El boleto definitivo de pasaje a favor de padre, madre y mío, por un importe de pesos moneda nacional 5.375 (vigente en aquel momento). Este importe y más fueron reintegrados por mis padres a mi tío estando en la Argentina.

Un simple comentario con relación a la devaluación monetaria y cambio de denominación de la moneda Argentina desde 1970, cambio de pesos moneda nacional a Pesos Ley 18.188. Se le fueron sacando distintas unidades (00/0000/000 ceros) lo que equivaldría a una cifra actual con relación a \$ 5.375.000.000.000.

En los primeros días del mes de junio de 1952 viajamos a Vigo, donde el Servicio Sanitario del puerto extiende el “Certificado Internacional de Vacu-

Nombre	Edad	Sexo	Profesión	Estado Civil	Fecha de nacimiento	Fecha de salida	Fecha de llegada
FRANCISCA MARTIN MARQUEL	36	F			1.10.1914	2.6.50	2.10.50
MARCOS MARTIN MARQUEL	9	M			1.10.41	2.6.50	2.10.50
TOTAL	45					1.280,00	3.275,00

Boleto del viaje hasta Argentina.

nación contra la Viruela” dejando constancia de haber sido vacunados mi padre, mi madre y yo.

A mediados de junio, el señor alcalde del Ayuntamiento de Luelmo extiende (para cada uno, padre y madre) el “certificado de antecedentes y buena conducta” que en uno de sus párrafos expresa: “...no ejerce ni ha ejercido nunca la mendicidad”. Otras dos condiciones esenciales para poder ser admitidos en Argentina, no tener conducta observable por distintas causas y a su vez ser una persona apta para el trabajo y con voluntad para ejercerlo. También otros y variados informes son logrados.

Madre me comentó que a esta altura del mes ya estábamos para embarcar, cuando tuvimos que dar la vuelta (de Vigo a Luelmo) con todos los trastos, había surgido un inconveniente. Madre tenía dos nombres, Francisca Her-

Homo. Quo vadis?

**Certificado Internacional de Vacunación contra la Viruela.**

El presente documento certifica que el suscrito **Manuel Martín** ha sido vacunado contra la viruela el día **7 JUN 1950** en el Consulado de Zamora.

**Observación importante:** Este certificado es válido únicamente para el transporte aéreo internacional y no puede ser utilizado para otros fines.

Certificado vacunación contra la viruela de Manuel Martín.

**CERTIFICADO:** Que de la información al efecto practicada y de los antecedentes que constan en esta Alcaldía, resulta que **Don FRANCISCA-HERMIPA FASUAL PLAZA**, de treinta y seis años de edad, cónyuge de **Don Manuel y María**, natural y vecino de esta localidad y que percibe sus labores, ha observado buena conducta en todos los órdenes; y, asimismo, certifico que la indicada Señora no **ejerce ni ha ejercido la mendicidad.**

Y para que así conste donde convenga a la legalidad, y en su instancia, extendiendo la presente, que firmo y sello por el día de esta fecha en esta, en Luelmo a diecisiete de junio de mil novecientos cincuenta y dos.

*Antonio Veda*

Certificado de antecedentes y buena conducta.

minia y siempre la llamábamos por el segundo nombre Herminia y así fue asentada por error en unos de los papeles de embarque, con la consecuente irregularidad de no coincidir la identificación. Se tuvo que hacer un nuevo documento por omisión del primer nombre.

Con fecha 23 de junio de 1952, la Cía. Auxiliar de Comercio y Navegación SA. “Aucona” entrega Billete de Pasaje Familiar para Emigrante, por cuenta y orden de la Compañía Argentina de Navegación Dodero, Vapor Santa Fe, con fecha de embarque 28 de junio de 1952, puerto de Vigo, destino puerto de Buenos Aires.

Y así fue el 28 de junio de 1952, al atardecer, embarcamos. También fueron depositados en la bodega del buque el equipaje mayor, individualizado con nombre y apellido, de mi padre y puerto de destino Buenos Aires. Se componía de un baúl (medida 82 × 42 × 45 cm) fabricado por mi padre y un hermano que reside en España, hecho en su totalidad de madera, al frente tiene acopladas unas chapas rectangulares estampadas y de colores variados, cubiertas las uniones con varillas de madera. Su tapa es cóncava, también de madera y con chapas al igual que el frente. Su interior revestido con papel estampado. Posee una cerradura de llave y asas metálicas a los costados para facilitar su traslado. Ya me fue desheredado por mi hijo, días pasados me dijo que se lo había pedido a la abuela y que ella se lo regaló. Adiós baúl.

Una valija de madera, también de fabricación casera. Mi tío Benjamín, el que reside en España, hermano menor de mi padre, pues eran once hermanos de los cuales uno murió estando enrolado en el ejército cuando la Guerra Civil, en otro batallón distinto al asignado a mi padre, conocía el oficio de carpintero. Lustrada de color marrón oscuro, sus medidas eran 75 × 47 × 23 cm, tenía esquineros de chapas (para resguardo de las esquinas) y manija de metal y cerradura de llave.

Un colchón de lana de oveja, con una funda de tela de color rojo suave, estampada con flores blancas y unos ojales de cada lado a una distancia de 40

**BILLETE PARA FAMILIA DE EMIGRANTES**  
 N° 011031  
 Ministerio de Transportes de la Nación  
 Flota Argentina de Navegación de Madera S.A.  
 Compañía Argentina de Navegación Dodero  
 VAPOR: Santa Fe  
 BILLETE DE PASAJE DE EMIGRANTES para embarque el día 28 de junio de 1952  
 en el puerto de Vigo al vapor Santa Fe  
 con tránsito en el puerto de ( ) al vapor ( )  
 con escala en ( )  
 Pasajeros que se expresan a continuación:  
 Importe base de cada pasaje (1) 200 x 35 = 5.500  
 Importe de los impuestos (2) Equilibrado 3 Extracomercio 3  
 Importe total de los pasajes (incluyendo sobretarifa) 5.375  
 Mula de pago (3) \$ 41.878  
 Número de boletines de equipaje Para su pago ( )  
 Clase de pasaje (4) ( )  
 Número de las literas ( )

Nº	NOMBRE DE LOS PASAJEROS	Edad	Sexo	PASAPORTE	
				Series	Números
1	Gregorio Martín Salazar	27	M.		
2	Herminia H. Pascual Plata	26	F.		
3	Manuel Martín Pascual	5	M.		

(1) Este boleto no se deberá cambiar al recibir sus efectos.  
 (2) El importe de los impuestos y el número de boletines de equipaje para boques en tránsito se indican.  
 (3) Cuando el pasaje sea pagadero se hará constar en el boleto.  
 (4) El pasaje cuando se va de un puerto a otro será pagado.  
 (5) En todo caso cuando se va de un puerto a otro será pagado en el momento de embarcarse en el puerto de destino.

Billete de pasaje familiar para emigrante.

Homo. Quo vadis?



Baúl llevado para el equipaje.



Maleta con equipaje llevada a Argentina.

cm cada uno, donde se pasaba una cinta y se hacía un lazo, de esta forma mantenía la lana desparramada interiormente, no dejando que se amontonase toda en un solo lado al mover el colchón. Este colchón también fue confeccionado, en España, por mi abuela y madre. Dentro del baúl venía una manta de lana de oveja, tejida en telar, cosida a la mitad con hebras de lana hilada, cumpliendo la función para una cama de dos plazas por ser de una sola. Resguardaba muy bien del frío, pero ¡Por Dios! ¡Qué pesada!, te sentías aplastado cuando te cubrías. También cierta ropa y algún par de zapatos, no de uso diario. Herramientas mínimas e indispensables para poder iniciar algún trabajo y no tener que gastar dinero en comprarlas: martillo, tenaza, pinza, sierra pequeña, zapa<sup>10</sup> sin mango, cuchilla y lezna. En la valija de madera se traían sábanas y ropa interior, hilo de coser, alguna que otra aguja, entre ellas una colchonera, etc. También se traía el bolso de mano, hecho por ella, con los mínimos utensilios de viaje. Como se puede apreciar en el recibo de Expreso la Americana n.º 2302 mis padres traían un bulto más de lo permitido y tuvieron que pagar por exceso de equipaje 25 pesetas, en Vigo el 28 de junio de 1952.

Otro de los documentos mencionados era la cartilla de racionamiento. Pues bien, otro de los papeles, era la Tarjeta de Abastecimiento, 30/Nº 863273,

<sup>10</sup> Especie de pala herrada de la mitad abajo, con un corte acerado, que usan los zapadores o gastadores. (N.E).



Ticket de pago de un bulto por exceso de equipaje.



Tarjeta de abastecimiento.

que se usaba en la provincia de Zamora. Estando mi padre en Villalcampo, año 1945. Como se puede apreciar fueron usufructuados tres semestres, que serían 1.º y 2.º semestre del año 1949 y 1.º semestre del año 1950.

Finalmente el 29 de junio de 1952, a primera hora de la madrugada, zarpamos del puerto de Vigo, en el vapor Santa Fe de la compañía Dodero S.A., pasajes N.º 000327, 000328 y 000329, según consta en los comprobantes adjuntos a la tapa del pasaporte.

Después de 14 días de ver cielo y agua, agua y cielo, llegamos a destino, al puerto de Buenos Aires, el 14 de julio de 1952, según el sello de entrada de la Dirección General de Inmigración de la República Argentina. Unas de las anécdotas del buque es que los camarotes, en la clase tercera, la nuestra, eran con camarotes individuales por sexo, no matrimoniales, o sea los hombres dormían por un lado y las mujeres en otros compartimentos. Yo me daba el lujo de dormir en uno u otro lado, ya con mi padre o mi madre. Mis padres me habían comprado una pelota de



N.º de pasaje.

goma antes de embarcar, para que tuviera con que entretenerme durante los largos días del viaje y en uno de esos juegos, pateando la pelota, mi padre le dice a mi madre que me corra al centro de la cubierta del barco, pero yo, no haciendo caso a mi madre, le di un puntapié con todas las fuerzas y con tanta puntería, que la pelota no tuvo mejor dirección que atravesar el ojo de buey de la embarcación y flotar en el mar. ¡Vaya uno a saber, cuánto tiempo duró en el agua salada, por quedar flotando en el mar o si se la trago algún pez! Por

Homo. Quo vadis?

supuesto padre me regañó, lloré por la pérdida de la pelota y la reprimenda. Me tuve que conformar los restantes días de la travesía con otro juguete menor.

Después, durante mucho tiempo, tendría 25 ó 28 años, cuando pasaba por lo que es la Recova (lugar de Buenos Aires, Argentina, que se encuentra ubicado en frente de Plaza Once) donde se encontraban esos locales de comidas, uno al lado de otro y que entre todos producían un raro olor, yo me descomponía, me provocaba nauseas, me recordaba el olor que salía de la chimenea del buque, a consecuencia, no sé si era por la comida o por lo que se quemaba para no contaminar el mar. Pasó mucho pero mucho tiempo, años, hasta que dejó de repugnarme ese olor.

El 29 de junio, día de la festividad de San Pedro, todos los años mi madre lo recordaba, creo que interiormente sentía nostalgia.

Aquí concluye la narración de una parte de mi vida. En otra oportunidad describiré la mayor parte de lo vivido en mi segunda patria, Argentina, si Dios así lo permite. Gracias por todo. Esta posibilidad de remembranza hizo latir con más fuerza mi corazón y escapar alguna lágrima de mis ojos.



Fotografía familiar. Año 1955 ó 1956.