

# AÑORANZAS DEL TÍO CONIA

## RECUERDOS DE OTOÑO

Martín Simón Martínez



Abandona nuestro amigo, después de la *sistia*, el hogar y emprende lentamente la marcha con Rucio, su compañía inseparable, hacia las eras del Alicreigo. Aquí, se encuentra con Cleto, que llega renqueante apoyado en su cachava repicando con las galochas. Este, ya centenario, tapa sus escasos pelos con una boina muy sobada; es más bien bajo, algo encorvado, de tez morena, con los ojos como dentro de unas cuevas y con un mentón que se quiere salir; algo serio y escueto en la conversación, pero lúcido y seguro en sus dichos y recuerdos.

—Buenas tardes —se dicen los dos a una—.

—¡Qué pocos vamos quedando en el pueblo! —se lamenta con melancolía Conia—.

Allí, a la sombra de la caseta, se sientan mientras Rucio corretea hacia los pilones husmeando de aquí para allá en busca de algún entretenimiento. Las hojas de los chopos, adivinando el otoño, decoran con una alfombra de tonos amarillentos y ocres el suelo de la era.

—¡Chacho! —exclama Cleto, y comenta con tristeza—: ¡Qué bullicio de gente había en otro tiempo por *eiquí*! Los mayores trajinaban con sus carros en las labores del campo, los *rapás* corríamos y nos entregábamos a los juegos por estas praderas y en las eras del Cristo nos peleábamos por conseguir un garabito y colocarlo en la última argolla de la cadena de la ermita, y... ¡abajo, arriba! ¡abajo, arriba!... mientras la campanina, obediente, lanzaba al viento: *pendángola, pendángola...*

Los dos, dejando atrás sus recuerdos, deciden abandonar las eras e irse al habitual corrillo.

—¡Coiro!, está llena la calle de *cagayas* —dice Cleto con un cierto enfado, y continúa—: ¡Mira que se le ha dicho al pastor que no entre por el pueblo con el *rabaño*...!

—Hasta los años setenta —matiza Conia—, las cortes de las ovejas, en ocasiones, se hallaban en el interior de la aldea y eran frecuentes estas cagarrutas; en este caserón de la plazoleta, ya recuerdas quién guardaba sus ovejas: el tío Leche.

—Sí, Conia, sí. No se me ha *olvidao* —dice Cleto, y precisa—: Entonces vivíamos de la labranza y del *ganao*...

Dirigen sus pasos hacia el rincón soleado y de amplio corredor de Blas y Clara, contiguo a la escuela, donde acuden los vecinos y algún que otro veraneante rezagado.

Al pasar ante el taller de Venancio, y viendo la puerta abierta, se asoma Conia y dice:

—¡Buenas tardes, amigo! ¿Cómo va ese trabajo? ¿Hay mucha tarea?

El carpintero, experto en el oficio heredado de su padre, el tío Raimundo, se afana en la colocación de los clavos a unas puertas *carretales*.

—Estoy, tío Conia, concluyendo estas puertas de negrilla para el tío Alejandrón. Él, como buen maragato, me solicitó que llevaran los herrajes tradicionales. Así que acudí a la fragua de José Ares, de Valdespino, le hice el encargo y esta es la obra que me ha entregado: la falleba, los clavos que estoy terminando de asentar, los ángulos ya puestos, la chapeta y la cerradura. ¿Qué les parece?

–Las manos de Ares son especiales en el trabajo del hierro –responde Conia mientras se recoloca la boina–. Conocí mucho a José y a su hermano Nicolás en su fragua de Lucillo.

–Fíjese qué picaporte tan elegante me hizo el *ferreiro* –espeta el carpintero mientras se lo muestra–.

–¡Ay, pero si le acompaña el señor Cleto...! Pasen, pasen los dos y siéntense sobre el tablón.

–Como ustedes muy bien saben –continúa después de una breve pausa–, para lograr cerrar o abrir las puertas maragatas sin necesidad de llave se ha usado siempre la *chapeta*.

Venancio toma los elementos del picaporte, se los muestra e inicia su descripción:

–En el interior de la puerta que se abre, se coloca esta palanca de hierro, que gira en su extremo sobre el clavo y en el otro encaja en la pieza en forma de nariz que luego incrustaré enfrente, en la otra puerta, fijada esta al suelo y al cargadero mediante la falleba. La palanca se eleva por la acción de la pletina de hierro que se comunica con el exterior desde donde se acciona. La gran grapa abraza la palanca con la misión de evitar el desvío en su movimiento de encaje y reposo sobre la nariz. En la parte exterior de la puerta pondré el tirador con el escudo de adorno. La empuñadura es una pieza de hierro forjado en forma de asa para empujar o tirar del portón. En la parte superior de ella, en el escudo, lleva una hendidura donde va introducida la pletina aludida con cabeza plana para apoyar el dedo pulgar. Cuando desde el exterior oprimimos hacia abajo esta cabeza mientras tiramos del asa del picaporte, la palanca interior se eleva y la puerta está dispuesta para su apertura; si se deja caer, encaja de nuevo en la nariz y la puerta queda cerrada. Los escudos del picaporte y de la cerradura son de una chapa de hierro recortada en diversas formas. Es el accesorio más llamativo de la puerta, un adorno especial. Sus decoraciones dependen del *ferreiro* y del gusto del amo que encarga el trabajo.

–Una explicación muy certera, Venancio –dice Conia con su habitual amabilidad, y añade–: ¿Podemos ver la cerradura?

–Miren –dice el carpintero–, fíjense en los escudos. ¿A que son preciosos?

Los dos amigos, sorprendidos del trabajo del herrero, exclaman a coro:

–¡Una obra de arte!

–Bueno, Venancio –dice Conia sonriente y sin apartar los ojos de los herrajes, tan originales y be-

llos–, nos vamos hacia el rincón de Blas a ver qué cuentan los compañeros. Dios te ayude.

Los bancos bajo la solana esperan a los tertulianos. Del caño de la fuente cercana se desliza un hilillo de agua que, al caer, dibuja pequeñas ondas concéntricas en el charco.

Blas, “el tío *Carraza*”, y Leoncio, acomodados ya en el *escañil* acostumbrado, mantienen una entretenida parolada cuando les sorprende Conia con su saludo:

–¡Buena tarde, amigos! Os veo muy animados... Venimos Cleto y yo del Alicreigo; nos entretuvimos un rato en el taller con Venancio viendo las puertas que está preparando para Alejandro, el sacristán. El portal de la casa no se reconocerá.

–Buenas. ¡Cáspita!, en buen momento llegáis – responde Leoncio levantando la mirada, y añade–: *Sentaivos*. Estábamos charlando del salto del Cabrito. Tú, Conia, que por aquel tiempo eras mozo y trabajaste algo allí, nos podrás ayudar.

–Creo recordar –dice Conia– que a mediados de los años cuarenta se construyó y se instaló la línea eléctrica. *Esperai*, voy a casa, traigo unos papeles de entonces, y que conservo celosamente, y lo vemos.

–¡*Carraza*! –responde Blas–. Estás en todo, Conia. Tú siempre tan previsor y tan amante de las letras.

Conia regresa con las hojas del diario. Se sienta, ordena los papeles y les comenta:

–El periódico, aunque viejo, se lee bien. La noticia dice:

El Ilmo. Sr. Director General de Obras Hidráulicas en comunicación con fecha 13 de Octubre de 1943, dice a esta Jefatura de Aguas lo que sigue:

El 16 de marzo de 1943, la Sociedad Rodríguez Crespo y Compañía solicita la concesión de 500 litros de agua por segundo derivados del río Cabrito en término municipal de Lucillo con destino a usos industriales, con aportación de las aguas sobrantes del arroyo de Peñavellosa, con destino a producción de energía eléctrica.

Se presentó una reclamación firmada por varios vecinos de Molinaferrera alegando que vienen disfrutando desde tiempo inmemorial de las aguas del río Cabrito para riegos de sus prados y que en el estiaje, dado el caudal reducido del río, no les quedaría agua suficiente para efectuarlo, y también alegan la posible desaparición de las truchas que representan un medio de vida para mucha gente del país.

La Jefatura de Aguas y la Abogacía del Estado informan favorablemente la Concesión considerando que el Expediente está bien tramitado y que procede desestimar la reclamación presentada porque



Tirador y espejo del picaporte.  
Foto del autor.



Picaporte, parte interior.  
Foto del autor.



Espejo de cerradura.  
Foto del autor.



La línea del Cabrito y zona de paso a la feria de Lucillo. Foto del autor.



Detalle de la rueca.  
Foto del autor.



Jesusa Martínez hilando. Foto cedida por la familia de Balbino Simón.



Carmen Martínez Martínez cardando la lana. Foto del autor.



Cándida y Luzdivina Simón haciendo calcetín. Foto del autor.

según criterio del Jefe de Aguas no tienen personalidad administrativa para ejercer su derecho, pues no hay concesión alguna inscrita a su nombre.

—¿Veis desde cuando está aprobado? —concluye Conia con satisfacción y orgullo.

Cleto, que aún tiene buena memoria, dice:

—¡*Coiro!* Yo me recuerdo de la ejecución de la línea que vemos hoy, por Pezuelo y las eras del Cristo, y de Chana, nuestro pueblo, se quedó sin la luz por desacuerdo o desidia entre los vecinos. Sin embargo, prontamente la Junta Vecinal construyó el transformador, nido de juegos y experimentos durante unos años.

—¡*Carraza!* —vuelve Blas—. Siendo Mariano presidente en los comienzos de los cincuenta, fue cuando se hicieron los trámites pertinentes para obtener el servicio eléctrico, que llegó a muy buen término en el verano de 1955.

—¡*Coiro!*, tengo en la memoria —salta el centenario— que don Jaime, el cura, en el concejo influyó mucho para que se pusiese la luz y ayudó en lo que pudo, que fue mucho, para que se hiciera realidad.

Leoncio, refrescando su memoria, trae a colación una anécdota curiosa que pudo ser un infortunio:

—El *rapá* del tío Eugenio, estando la familia se-gando el pan, tuvo una ocurrencia...: cogió un cacho de cable forrado, resto de la obra quizás, y, subido a un *tarabanco*, arrimó sus extremos a los hilos que entraban en la casa. Cuando a la *tardecina* vinieron de la siega, estaban sin el apreciado servicio. Después del inesperado sobresalto, y ante el enfado del amo de la casa, el *rapá* contó su “hazaña”. Basilio, el hijo mayor del dueño, levantó la tapa de los plomos y sub-sanó el accidente.

Estando en estas cosas, sale Clara con su rueca y *fuso* hacia su rincón de costumbre.

Blas, al ver a su esposa, le hace espacio y le dice:

—¡*Chacha!*, ponte cómoda.

Clara, de pie junto al ventanuco, coloca el palo de la rueca a la cintura, toma un *tantín* de lana de la roca-da, lo lía en la muesca y hace girar el huso.

Llega un forastero y, viendo a Clara en su faena, le dice muy amablemente:

—Por favor, ¿me permite que le haga algunas fotos y me habla de la labor?

Ella, siempre tan amable y risueña, le dice con dulzura:

—¡Señor!, puede usted comenzar.

El extraño, prepara su cámara y principia su pe-queño reportaje mientras Clara, orgullosa, le ofrece sus destrezas en el manejo del huso y la rueca.

Cuando el forastero finalizó, colocó la máquina en el escaño, y se presentó:

—Me llamo Hermenegildo Carro Panizo, pero me llaman Gildo. Tengo ascendencia maragata, de Ra-banal Viejo, y siento una estima muy especial por la comarca. Estoy recorriendo los pueblos de la Somoza tratando de recopilar el modo de vida de sus gentes en la antigüedad. Me encantaría que me hablase, señora, de este oficio, que aún perdura y que vengo contem-plando con asiduidad en mi deambular por la zona.

Clara, que siempre ha sido buena conversadora, llena de orgullo, comienza:

—Mire, señor Gildo...

En esto, por la esquina de la escuela asoman Leo y su madre, la tía Enriqueta, buscando el sosiego y la camaradería del rincón tan querido. Avanzan pausadamente; Enriqueta, renqueante, se apoya en el brazo de su hija y en la *cayata*, su fiel compañera.

Conia, que advierte su presencia, exclama con alegría:

—¡Vaya moza nos visita! Miradla: tan alegre y llena de vida.

—*Sentaivos* en el *escañil* —dice Clara interrumpiendo su discurso. Y añade—: Señor, perdone, es la centenaria del pueblo. Bueno, y Cleto. Ya verá qué alegría y cabeza tiene.

—Y muy dicharachera —matiza Blas con entusiasmo.

—¡Muchas gracias! Dios os lo pague —contesta Leo muy satisfecha.

Y la madre, que ha oído los comentarios, no se cohíbe y suelta:

—¡Sí, sí, como para *dir de jolta!* *Sodes* muy *buenicos* conmigo.

—Por estos pueblos —retoma la palabra la hilandera—, y en Chana especialmente, era muy habitual ver a las mujeres en los tiempos de menor trabajo agrícola en animados corrillos hilando o haciendo calcetín. También en los seranos invernales, entre chanzas y cuentos, la mujer mantenía esta labor, y hasta en las *veceras*... Mire, en el extremo de la rueca se coloca la rocada abrazada con la cinta. Seguidamente, se toma una pizca de lana con la ayuda de las manos, se va estirando suavemente y, una vez en la muesca del *fuso*, se le aplica a este un movimiento rápido de giro y se obtiene el hilo que voy envolviendo en la parte inferior del *fuso*. Esta faena se repite hasta concluir la rocada consiguiendo la mazorca que usted ve.

—¡Ay!, yo también *ficelo* muchas veces —salta Enriqueta con orgullo— y *mea* madre, *mea agüela*... Pero antes de *filar* había que cardar la lana.

—Sí, madre; lo sabemos...—dice Leo, y añade—: Perdona, Clara, prosigue.

—Como ha indicado la señora Enriqueta, para poder hilarla era necesario antes esponjarla, cardarla. Introducíamos un porción de lana entre las cardas, y con un movimiento de una sobre la otra, se conseguía el copo suelto y ahuecado, muy *amoroso*.

Clara, toda amabilidad, entra en casa, toma las cardas y un poco de lana y, sentada ante él, le muestra su maestría mientras le dice:

—¡Hala!, puede sacar fotos.

—Es usted muy amable —le replica el periodista, y agrega—: Le oí antes que también hacían calcetín.

—Claro —responde la hilandera—. Colocábamos dos hilos (del mismo o distinto color), uno de cada mazorca, en la muesca del *fuso* y, con el usual movimiento de giro, conseguíamos el nuevo cordón, más fuerte, que utilizábamos para los *chapines*. Se elaboraban mediante cinco agujas, comenzando por la canilla (arriba) y terminando por el extremo del pie<sup>1</sup>.

—Los calcetines de Chana —remata Leo— fueron muy apreciados en la feria de Lucillo y en la romería de los Remedios. Aún hoy es corriente ver a mujeres en tertulia con estos quehaceres.

—Cuando concluía la primavera —prosigue Clara— llegaba el momento del esquilado de las ovejas. Una faena fatigosa en la que el esquilador cortaba cuidadosamente toda la lana que cubría al animal: la del lomo, patas, partes inferiores y rabo, y formaba un paquete, el vellón. Ahora, a este valioso y apreciado material textil había que despojarlo de tanta suciedad acumulada. Nos dirigíamos al río, Duerna o Turienzo, a los lavaderos de costumbre, con los vellones en *tagas* de mimbre sobre el carro. Allí, de rodillas sobre las *lavaderas*, nos entregábamos a su limpieza.

—Hoy he traído a mi madre —siguió Leo apenas concluyó Clara, y mirándola con mucho cariño y acariciándola le dice—:

—¡Madre!, tiene que moverse algo y hablar con la gente, que se va a quedar anquilosada y muda.

—¡Ti Enriqueta!, la veo muy guapa, alegre y llena de vida —comenta Cloti, complaciente, y le espeta—: ¡Qué galochas más repicadas trae...!

—*Regalóumelas* esta hija—contesta la anciana, y continúa—: *Fizolas* Venancio.

—Él no se dedica a estas cosas —comenta Leo—, pero, sabiendo de su buen hacer, le propuse un día: Se acerca el cumpleaños de mi madre y he pensado en regalarle unas madreñas. ¿Me las puedes hacer?

—Déjalo de mi cargo —le contesta el carpintero.

—Siempre oí a mis mayores —interviene Gildo— que Chana tenía fama de pueblo muy almadreño.

Conia, pensando en tantos *galocheiros* que en Chana siempre hubo, agrega con cierta vanagloria:

—Casi todos hacíamos galochas para la casa, pero hubo quienes, además, convirtieron esta labor en oficio para contribuir a los gastos de la familia. Era nuestro calzado, por lo barato de su elaboración y por la escasez de medios para comprar otro. Algunos hicieron que nuestro pueblo fuera conocido por este producto; no solo las vendían en casa, también en las ferias de la comarca o recorriendo los pueblos maragatos, y los próximos del Bierzo y Cepeda.



Familia de Balbino Simón y Jesusa Martínez. Foto cedida por familia de Balbino Simón.



Galochas y herramientas. Foto de Antonio Franganillo Martínez.



Zuela. Foto del autor.



Burra. Foto del autor.



Sierra manual de carpintero. Foto del autor.



Repicador de galochas. Foto del autor.



Galochas hechas por Tomás Simón. Foto del autor.



Feria de Lucillo a principios del s. XX. Foto bajada de Internet.

–*Deprendíamos* viendo a *nuevos agüelos* y padres en su taller y en los seranos –matiza Cleto.

–Desde tiempos inmemorables se usaba madera de *umeiro* –sigue Conia muy decidido y sonriente–, abundante por aquí, resistente y de fácil trabajo. El *galocheiro* talaba los alisos, los aserraba en trozos de la longitud de los zuecos en el mismo prado usando el tronizador y los trasladaba en el carro a su taller.

–Cada *trocho* –interviene Cleto, impaciente– lo *rachaban* en dos, tres o más cachos con el *machao*, pero a veces salían *rachas* irregulares y *dalgunas* se *priaban*.

–Había artesanos –dice Conia, mirando al periodista– que disponían de una sierra de cinta manual con la que realizaban esta tarea más precisa y segura, consiguiendo así los trozos más regulares. En los últimos años, acudían a efectuar estas labores, más rápidas y precisas, a la sierra de Pablo Martínez.

–Cuando ya disponía el *galocheiro* de los *rachas* –vuelve Cleto–, principiaba, acomodado en una banqueta, a desgastar cada una de ellas sobre el *gastayo* con la *machada* y la *zuela* hasta obtener el embrión de cada ejemplar.

–Y ya tenemos el esbozo de *galocha* –dice Conia reemprendiendo la explicación–. A continuación, con la *zuela* curva, el *galocheiro* diseñaba el hueco del pie en el *gastayo* y llevaba la pieza así preparada a la burra donde la fijaba fuertemente mediante las *pinas*. Ahora, comenzaba la labor más minuciosa y cuidada: con el barreno plano horadaba cuidadosamente en varios puntos para conseguir el hueco (el empeine) que ha de albergar el pie y concluía dándole la forma y afinado interior con la ayuda de la *llegra* y de una vara de mimbre como patrón. Con el interior concluido, remataba el exterior mediante la *pólita* y la navaja. La *galocha* estaba concluida; solo restaba someterla al ahumado. Si se deseaban más vistosas, bien se decoraban mediante un repique hecho a mano con la

ayuda de la navaja y el *repicador*, o bien se pintaban de color, negro habitualmente, y, con la pintura ya seca, se le proporcionaban los adornos mencionados, que resaltaban sobre el fondo oscuro. A menudo, se le ponían unas gomas a los tres *piales* de la galocha para evitar su pronto desgaste y el ruido al andar. Se hacían dos tipos de *galochas*, las de “pie” o “calcetín” y las de “zapatilla”. Las primeras, usadas preferentemente en verano, se ajustaban perfectamente al pie del usuario con los *chapines* de lana igualmente elaborados en casa. Las segundas, para albergar las zapatillas, disponían de un hueco mayor. A partir del último cuarto del siglo veinte ya se pierde el uso de este calzado y desaparecen los *galocheiros*.

–Habría almadreñeros de renombre, afamados... –inquire el escritor.

–A ver si hago memoria –vuelve Conia, sin apartar la mirada de él–; no deseo olvidarme de nadie, todos tienen bien merecido su homenaje esta tarde, pero prefiero que nuestro amigo Cleto nos hable de ellos, los conoció mejor.

–*Sos el diañe* –responde el anciano, y atiende su ruego gustosamente con esta parrafada–: Conocí a Julián Simón, bastante mayor que yo, *traballando* mucho y bien en su taller. *Vendíalas* en la feria de Lucillo y recorría con su caballo, con los serones llenos, los pueblos del río Turienzo ofreciendo sus siempre apreciadas labores. No me puedo olvidar de Narciso Martínez, nacido con el siglo XX y una institución en Chana. Muchas galochas *fizo* en su casina –hasta tres pares diarios–, *eiquí* las vendía y en la feria. Deprendió en su juventud a *facer* el calzado más conveniente para el frío y la humedad de la tierra –según sus propias palabras–. Él, como otros muchos, siempre utilizó galochas, en invierno y verano. La casina de la cortina, frente a la vivienda, era su taller; *eiquí*, incansable, lo veíamos ensimismado en su trabajo, completándolo con el *llegrado* en la burra que tenía en el *lao*

sur de su vivienda. Otro grande en el oficio fue Ignacio Franganillo, poco más joven que Narciso, que aún *facialas* y *gastábalas* de “calcetín” en los años setenta. Vendía unos veinte o treinta pares al año, en casa o en la feria de Lucillo, y disponía, en los inviernos, de tiempo para desplazarse dos o tres semanas a Compludo, Carracedo, Palacios, Espinoso o Bouzas donde *facialas* con madera del país (castaño o nogal) para sus muchos clientes.

Cleto, que prefiere escuchar, traslada la narración a su convecino, buen comunicador como sabemos, con estas palabras:

–Conia, *debiades* continuar tú, que te expresas con mucha más soltura.

–Bueno, si tú lo dices... –responde Conia, mostrando satisfacción y, sin pausa, prosigue intentando no dejar en el olvido a alguno–: Balbino Simón, que heredó el oficio de su familia, practicó mucho esta actividad, aún hizo algunos pares en los ochenta obteniendo por ellos 500 pesetas por los de zapatilla y 200 por los de calcetín, como él lo contó en alguna ocasión. Como los demás, vendía las madreñas en Lucillo, en la feria, en Tabuyo y en los Remedios. Cayetano Bustillo hizo algunas pero destacó más en la construcción de *piértigas* y carros. Antolino Alonso, viudo a temprana edad con tres hijos pequeños, practicó mucho esta tarea; había que obtener unos ingresos adicionales para la familia. Las vendía en casa, en la feria y hasta en la Cepeda, adonde se trasladaba con su caballería, especialmente a Benamarías, para atender a sus conocidos clientes. Evaristo Bustillo, hijo de Cayetano y por tanto buen conocedor de la actividad desde niño, las construyó sin descanso hasta su desaparición, tristemente temprana, en el inicio de los setenta. La feria de Lucillo era, primordialmente, donde exponía sus elegantes ejemplares a las gentes de la comarca. Luis Martínez Martínez, excelente y muy variado artesano, consiguió que salieran de sus hábiles manos llamativos trabajos de madera y no menos atractivas galochas. Francisco Arce Alonso “Quico”, yerno de Narciso, tenía su taller en casa, la burra bajo el corredor, en el rincón; aquí ofrecía su esmerado trabajo a la contemplación de los convecinos que acudían en los momentos de ocio a la sombra, o al *abrigao* en los días invernales.

–¡Tía Enriqueta!, trae una blusa muy elegante –le espeta Cloti, mirándola con mucho cariño!

–La *chambra comproula* Leo el martes en Astorga –contesta la anciana, y agrega–: Antes *díbamos* a las ferias de por *eiquí*: a Lucillo y Santa Colomba.

El reportero, al escuchar la mención de la cen-

tenaria, muestra interés por estas muestras y exclama:

–Tengo referencias de estos acontecimientos. Me encantaría conocerlas con más detalle.

–Finalizaron estas ferias en los inicios de los setenta del siglo pasado –exclama Conia, rotundo, con cierta nostalgia, e inmediatamente prosigue–: En Lucillo tenían lugar los primeros y terceros lunes de cada mes y en Santa Colomba, los segundos y cuartos. Si había un quinto lunes, se decía: “levanta feria”. Acudían gentes de toda la comarca y de las vecinas. Los caminos se poblaban de viajeros desde las primeras horas del día; los cabreireses, ya habían cruzado el puerto de El Palo el día anterior y hecho noche en Molinaferrera en casa de conocidos o en la taberna de Pedro Alonso “el tío Pedrín”. Había, desde los años cincuenta, coches de línea que acercaban desde Astorga a los feriantes: el de Fernández, conducido por Nicesio y Carlos Otero como cobrador, y el de Álvarez.

–Las de Lucillo eran muy concurridas –apostilla Leo sonriendo. Mira a su madre buscando asentimiento y concluye–: especialmente las cercanas al día de Reyes, a la Pascua o a la Virgen de Agosto

–Por la mañana, bien temprano –vuelve con su plática Conia–, los feriantes se ponían en camino con sus animales y productos para la venta o en busca de aquellos otros que satisficieran sus necesidades. Unos hacían el viaje a pie si acudían como visitantes, llevaban menudencias o tenían que guiar los ganados para su venta o herraje; otros, con sus caballerías o carros si la mercancía era más abultada o pesada. En nuestro caminar hablábamos de nuestras preocupaciones, nuestras ilusiones, contábamos historias... y, cuando nos topábamos con forasteros, después del tradicional saludo, nos interesábamos por su familia, sus inquietudes, novedades...

–Hacíamos la ruta en un ambiente muy cordial, muy familiar, hasta divertido –manifiesta Leo–. A veces no había escuela para facilitar la presencia de los niños en el mercado con sus padres y la de los maestros para relacionarse con los compañeros de las aldeas próximas.

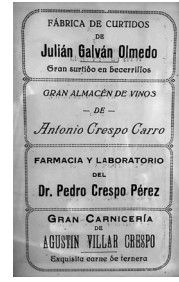
–Al aproximarnos a la sede ferial –vuelve Conia con la narración– nos encaminábamos al lugar de nuestros intereses: a la plaza del ganado, a la fragua o al mercadillo si había que exponer nuestros productos: jamones, tocino, chorizos, pollos, huevos, patatas, lana, galochas, calcetines, flautas, tamborines..., o los pimientos, uvas y castañas bercianos. Desde los primeros momentos de la feria, varios números de la guardia civil deambulaban atentos por las calles para evitar posibles disputas. Igualmente, el tamborín y la flauta se dejaban oír por la feria. En Lucillo, tamboriteros como Avelino Criado y Gabino Corde-



El tamboritero Gabino Cordero "Teleno".  
Foto de internet.



Programa de fiestas de Santa Colomba de Somoza de 1929. Foto de Javier Alonso Nieto.



Programa de fiestas de Santa Colomba de Somoza de 1929. Foto de Javier Alonso Nieto.



Casa de José Nieto "El Escarapela"  
Foto del autor.



El tratante Manuel Lanseros Madrigal. Foto cedida por Pedro Lanseros Prieto, su hijo.



Casa de comidas de Maximaliano Sampedro en Lucillo. Foto del autor.

ro "Teleno" ponían la alegría y la diversión con un concurrido baile maragato. En la feria próxima al día de Reyes, recuerdo ver rondar por las calles a los cabezudos llevando la chanza a adolescentes y rapaces, y a los mozos, en grupos, visitando a los diferentes comerciantes<sup>2</sup> en busca del tradicional aguinaldo. En Lucillo, el mercadillo se instalaba en los espacios bajo la cerca de la iglesia y alrededores, a ambos lados de la carretera, y el ganado llenaba las calles y plazuelas aledañas a la cantina de Manuel Martínez y al Ayuntamiento, y en Santa Colomba, aquel ocupaba la carretera, entre el puente y la farmacia, y los animales, la plaza de Santiago Crespo Carro.

—¡Qué épocas aquellas! —celebra Leo con nostalgia— ¡Cómo han cambiado los tiempos...! Entonces a patita por los caminos, o a caballo si había posibilidades. Los aldeanos a Lucillo acudían en busca de ropa y telas a las tiendas de Lorenzo Blas, de Dionisio y Rosaura Campano o de Víctor y Tomasina; de material escolar, chucherías y mercería, a la de Jesús Pérez "Jesusito"; de calzado a la de Máximo Rodera y Eulogia Pérez; de utensilios para el campo o la casa, a la ferretería de Pedro Martínez "Pedrín"; de mantas y cobertores, a Casa Blas; o de medicamentos a la botica de Florencio Martínez "Floro".

—Yo fui a veces a la de Santa Colomba —salta Leoncio deseoso de meter baza— y había negocios similares: la farmacia y laboratorio de Pedro Crespo Pérez; la ferretería de Manuel Alonso; tejidos y calzado de Francisco Fernández Campo; la mercería, papelería y mantas de José Franganillo; panadería y ultramarinos de Maruja, Florentina y Joaquín y, más tarde, de Pepín; ultramarinos de Gildo González; las carnicerías de Agustín Villar Crespo, Ponciano Alonso y Tomasa y Rosario Pérez "Las Chicheras"; las fábricas de gaseosas de Luis Cabrera y de José Nieto "El Escarape-

la"<sup>3</sup>; y el establecimiento de vino y ultramarinos de Luis el cartero<sup>4</sup>. Mi padre, que era de Andiñuela<sup>5</sup>, contaba que conoció la confitería y repostería de Andrés Robles Geijo; la casa de ultramarinos y comidas "La Palma" de Lucas Beledo; el almacén de vinos de Antonio Crespo Carro, y el curtidor de pieles Julián Galván Olmedo, padre de Darío y continuador del oficio.

—En los puestos callejeros —vuelve Conia con su buen humor—, además de los productos de la tierra ofrecidos por los lugareños y bercianos, los quinquileros gallegos mostraban muy diversas menudencias. Los tenderetes de Benito Fernández Carballo, de sus hermanos Juan y José y de José "El Ronqueño" eran habituales en ambas ferias. No faltaban los hojalateros como Eugenio y Juan, primos de los Fernández Carballo, que exponían sus creaciones de lata y arreglaban cualquier objeto que se les confiara: paraguas, regaderas, calderos, tarteras...

»La fragua de Lucillo trabajaba sin descanso ese día, allí estaban los *ferreiros* José Ares y su hermano Nicolás, de Valdespino, afanados en las labores del dios Vulcano: preparaban y ponían herraduras a los animales y hacían o arreglaban herramientas del campo: calzaban rejas de *tibas*, *jajas*, *azadones*, *hoces*..., cualquier cosa de hierro que le entregasen, todo ello animado con abundante y alegre verborrea. En Santa Colomba aún conocí a Toribio Alonso realizar estas mismas tareas y otras más sofisticadas en su taller.

»La plaza del ganado —continúa sin respiro— se poblaba de los animales del país: vacas, bueyes, caballos y asnos, terneros, ovejas, cabras, cerdos...; unas reses para el trabajo del campo, otras, para su sacrificio en los *sanmartinos* (chorizos y cecina). Por aquí mero-deaban particulares y tratantes, estos con la *guiada* y su peculiar blusa en busca de la res más adecuada y un buen trato, que, cuando el acuerdo se hacía fir-

me, sellaban con un apretón de manos: El “Vilda”, de Murias de Rechivaldo; Antonio Fernández Seco “Voluntario”, de Valdespino; Francisco Mallo, de Castriello de los Polvazares; Manuel Lanseros Madrigal “El Abuelito”, de Castrocontrigo; Paulino Liñán “el tío Paulino”, de Murias de Pedredo; Baltasar Arce Simón, de Rabanal del Camino; Miguel Quintana Manrique “Geromín”, de Val de San Román<sup>6</sup>; y el gitano Benigno.

»Cuando llegaba el otoño, acudían los *cocheiros* con sus cerdines de cría: el berciano Orencio; Emilio “Baltasarón”, del Val de San Lorenzo; Magín, de Astorga; los hermanos Agustín y Cesáreo Quintana Manrique “Los Marraneros”, del Val de San Román; y Sebastián Martínez y su hijo Antonio “El Jamonero”, de La Maluenga. Los campesinos observaban y elegían las crías más apreciadas, cerraban el trato, las señalaban y, más tarde, las conducían a sus casas en algún carro o en los serones de la caballería.

»Al finalizar la mañana, algunos asistentes, cumplidos sus quehaceres, emprendían el regreso a sus lugares de origen; otros, la mayoría, permanecían en el mercado con la pretensión de completar sus intereses económicos o festivos. Los aldeanos, a la hora de la pitanza, se aproximaban a alguna de las numerosas tabernas, sacaban de la *pardela* la merienda o solicitaban la comida de la casa: pulpo, escabeche, bacalao, carne, pan de los panaderos de la *contorna*... El jarro de morapio ocupaba su sitio en la mesa y pasaba de boca en boca alegrando al personal. En los años cincuenta y posteriores ofrecían comidas en Lucillo, Manuel Martínez, Manuel Campano, Eladio y Jesús Campano, Victorino Pérez y Arnaldo Campano, todos de la localidad; Maximiliano Sampedro, Maximiliano Arce y Gumersindo González, de Filiel; Valentín Nieto “El Tuerto”, de Valdespino; y su hermano Miguel Nieto “El Escarapela”, de Val de San Lorenzo. Una vez terminado el ágape, era costumbre que los hombres disfrutaran de reñidas partidas de tute y subasta acompañadas de un buen café. A media tarde, los puestos callejeros recogían, los aldeanos tomaban el camino de regreso a sus pueblos con sus animales y productos, y los coches de línea retornaban a Astorga.

—En la de Santa Colomba —retorna Leoncio— la taberna (con tienda y estanco) de Patricio Villar Crespo ofrecía un exquisito bacalao, buen vino y sardinas; la de Manuel Álvarez<sup>7</sup>, antiguo carpintero, con cantina y comidas; la de Antonio Díaz “El Portugués” y su esposa María<sup>8</sup> que destacaba por su rico escabeche; la de José Nieto “El Escarapela” con excelentes patatas con bacalao y buen vino<sup>9</sup>; ¡ah!, y la casa de comidas La Popular de Ángel Pérez Palacio en los años veinte, tan elogiada por mi padre.

—¡*Cóncholis*! Pero si ya es la hora de volver a casa..., se nos ha pasado la tarde sin enterarnos —suelta Cleto con sorpresa mientras se levanta con dificultad, apoyado en la *cayata*, y termina—: Ha sido una parola muy agradable.

Gildo, muy satisfecho, les agradece las afables y sabias palabras, recoge sus bártulos y se despide:

—Volveré cuando haya concluido el trabajo y lo conocerán antes de su publicación. Un fuerte abrazo para todos.

—¡Rucio...! Titi, ven, que nos vamos —exclama Conia, con un amago de su mano.

## VOCABULARIO

*Abrigao*: Abrigado.

*Alantre*: Adelante, más allá.

*Amorosa*: Calidad de suave.

*Buenicos*: Buenines.

*Burra*: Palo entre dos paredes, con un rebaje y que gracias a dos pinas sujeta el tronco de la madreña para facilitar el trabajo de ahuecado.

*Cabrirés* o *cabreirés*: Habitante de la Cabrera, comarca leonesa.

*Cagaya*: Cagarruta, el excremento del ganado lanar y cabrío.

*Calea*: Calleja.

*Carretal*: Puerta grande por donde entran los carros en el patio o corral.

*Cayata*: Cayado, bastón de palo con una curva en la parte superior.

*Chambra*: Blusa.

*Chapín*: Calcetín de lana.

*Chacho*: Voz para llamar a chicos y mayores.

*Cocheiro*: Persona que vive de traficar con el ganado de cerda.

*Cóncholis*: ¡Córcholis, caramba!

*Coiro*: ¡Caramba!

*Comprou*: Compró.

*Contorna*: Contorno.

*Corte*: Cuadra donde se recoge de noche el ganado.

*Cortina*: Huerta del pueblo.

*Dalgunas*: Algunas.

*Deprender*: Aprender.

*Diañe*: ¡Demonio!

*Dir de jolta*: Ir de juerga.

*Eiquí*: Aquí, en este lugar.

*Esañil*: Escaño, banco de madera largo y con respaldo.

*Facer*: Hacer.



*Fardela*: Bolsa de tela donde se llevaba la merienda y otras cosas de su uso.  
*Ferreiro*: Herrero.  
*Fuelga, en*: Las tierras en reposo, descanso.  
*Fuso*: Huso.  
*Galocheiro*: Constructor de galochas.  
*Ganao*: Ganado.  
*Garabito*: Palo más o menos largo terminado en gancho para coger algún objeto alejado o pelar la hierba.  
*Gastayo*: Tronco de madera sobre el que se apoyaba la pieza para trabajarla.  
*Guiada*: Aguijada.  
*Lao*: Lado.  
*Lavadera*: Piedra o pieza de madera plana sobre la que se lava la ropa.  
*Llamaime*: Llamadme.  
*Llamera*: Prado con cierta humedad y de escasa cosecha.  
*Llegra*: Legra, herramienta con un mango largo de madera acoplado a una cuchilla de acero encorvada con doble filo, que se usaba para labrar el interior de las madreñas.  
*Llegrar*: Legrar, desgastar el hueco incipiente de un objeto.  
*Machada o macheta*: Hacha pequeña.  
*Machao*: Machado.  
*Nuesos*: Nuestros.  
*Olvidao*: Olvidado.  
*Payar*: Pajar.  
*Pendángola*: Onomatopeya del sonido de la campana de la ermita.  
*Peñal*: Pared del costado de una casa rematado en triángulo.  
*Pial*: Peal, pie de las galochas.  
*Piértiga*: Pértiga de los carros.  
*Pina*: Cuña de madera.  
*Pólita*: Cuchilla alargada y terminada en sus extremos en sendas asas curvadas, que se usaba para desbastar las galochas.  
*Priar*: Estropear.  
*Rabaño*: Rebaño.  
*Racha*: Raja, trozo.  
*Rachar*: Rajar.  
*Rapá*: Rapaz, niño y muchacho.  
*Repicador*: Utensilio que usan los *galocheiros* para hacer los dibujos en las madreñas.  
*Repicar*: Adornar con dibujos a mano con navaja o repicador.  
*Sanmartino*: Sanmartín, matanza del cerdo.  
*Secaño*: Sequedad de boca, sed.  
*Sentaivos*: Sentaos.  
*Sentayu*: Asiento de madera.  
*Serano*: Tertulia nocturna de amigos y familiares.  
*Sos*: Eres.

*Sistia*: Siesta.  
*Sobera*: Cubierta de paja de las casas.  
*Sodes*: Sois.  
*Talega*: Cesto de mimbres.  
*Tantín*: Porción pequeña.  
*Tarabancos*: Objetos diversos y amontonados.  
*Tardecina*: Última hora de la tarde.  
*Teso*: Cerro.  
*Traballar*: Trabajar.  
*Trocho*: Pedazo de madera de *umeiro* para hacer la galocha.  
*Umeiro*: Aliso.  
*Vecera*: Rebaño de vacas que vigilaban y cuidaban por turno los vecinos de un pueblo.  
*Zuela*: Azuela, herramienta de carpintero que sirve para devastar, compuesta por una plancha de hierro acerada y cortante, de unos diez centímetros de anchura, acoplada a un mango de madera formando un ángulo agudo.

## BIBLIOGRAFÍA

- BLANCO ALONSO, Raúl (2015). *La Somoza de Astorga (tierra de maragatos). Libro 2º. La Villa de Lucillo, Poblatura de la Sierra, Piedras Albas, Busnadiago, Villalibre de Somoza, Luyego de Somoza y Quintanilla de Somoza*. Madrid: Gráficas Lucentum.
- ALONSO GARROTE, Santiago (1909). *El Dialecto Vulgar Leonés hablado en Maragatería y Tierra de Astorga*. Astorga: Imp. Y Lib. De P. López.
- SALVADOR CAJA, Gregorio (1965). *Encuesta en Andiñuela. 1965*.

<sup>1</sup> Entrevista a Carmen Martínez y Delia Martínez Martínez, Chana de Somoza, 8 de abril de 2011.

<sup>2</sup> Entrevista por Messenger a Jesús Carrera Pérez, Lucillo, 6 de enero de 2019.

<sup>3</sup> José Nieto también fabricaba la bebida llamada “butano”.

<sup>4</sup> Entrevista a Oliva Luis, Turienzo de los Caballeros, 10 de agosto de 2021.

<sup>5</sup> Entrevista a Javier Alonso Nieto, Santa Colomba de Somoza, 24 de septiembre de 2021.

<sup>6</sup> Entrevista a Ángel Gaspar Quintana, su nieto, Andiñuela, 22 de julio de 2021.

<sup>7</sup> Entrevista a Dolores Primo, Astorga, 26 de septiembre de 2021.

<sup>8</sup> Entrevista por internet a Pilar Díaz Franganillo, su nieta, 20 de diciembre de 2018.

<sup>9</sup> Entrevista a Darío Sierra Morán y su esposa y a Benedicto Fuente Calvo, Santa Colomba de Somoza, 10 de agosto de 2021.