

CAPÍTULO 1

LA ECONOMÍA DEL MUNICIPIO

AGRICULTURA Y GANADERÍA

Agricultura

Todos los pueblos del Ayuntamiento de Castrejón, al igual que sucede en los municipios vecinos, han mantenido una tradición agrícola y ganadera que se remonta a siglos atrás. El trabajo en el campo ha sido el sustento básico de nuestros pueblos y a él acudían todos los miembros de las familias, hombres, mujeres y niños, para repartirse las tareas de acuerdo a sus fuerzas. Antiguamente, el trabajo en el campo, sus épocas de siembra o recolección, eran el calendario que guiaba a las gentes de los pueblos. Muy a finales del siglo XIX, Castrejón se convirtió también en un núcleo minero, pero la agricultura y la ganadería siguieron siendo las actividades que ocuparon a la mayoría de la población. En ocasiones, en aquellos tiempos pasados en los que los pueblos rebosaban vida y todas las casas estaban habitadas, había tanta gente y tantos labradores que incluso se echaban en falta más tierras para trabajar. Durante gran parte del siglo XX, antes de que llegaran los importantes avances tecnológicos que hoy forman parte del trabajo del agricultor, los habitantes del municipio mantuvieron las costumbres ancestrales que habían heredado de sus antepasados.

El ciclo del trabajo en el campo comenzaba en octubre, cuando se araban las tierras, normalmente con vacas. Lo más habitual era que cada familia tuviera una pareja de estos animales, aunque también había hogares más adinerados que trabajaban más tierras y que tenían dos parejas. En algunos pueblos, como en Cantoral, se dio el caso

de que un labrador, Estanislao Llana, tenía tres vacas y su vecino Clemente Marcos sólo una, por lo que las juntaban y hacían dos parejas. Una vez aradas las tierras, comenzaba la siembra. El trigo y el centeno se sembraban en octubre y noviembre y la cebada y la avena en marzo. La recolección empezaba a comienzos de verano, cuando se segaba la hierba que luego serviría como alimento para el ganado doméstico.

Ya en agosto, comenzaba a cosecharse el cereal que se había sembrado en los meses anteriores. En primer lugar se segaban los campos con el dalle, instrumento que en nuestras tierras ya había sustituido a la hoz a comienzos del siglo pasado. El cereal cortado se iba agrupando en montones y luego se cargaba en carros para llevarlo a las eras. Cada pueblo tenía, en sus inmediaciones, unas eras en las que coincidían todos los vecinos con sus cosechas. Era habitual cada familia ocupase en la era el mismo lugar año tras año.

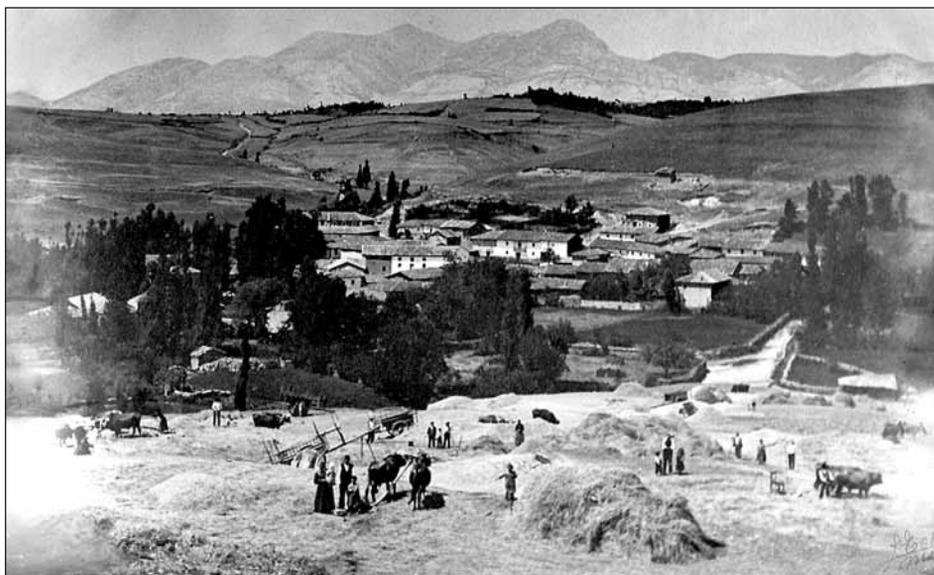
Cuando el cereal llegaba a la era se depositaba en el suelo y se trillaba. Las trillas eran grandes tablas de madera que en su parte inferior tenían incrustadas pequeñas piedras afiladas que servían para "hacer polvo" la cosecha: el grano se separaba de la paja y ésta quedaba molida y reducida a pequeños fragmentos. La trilla, que era movida en círculos por las vacas o por mulas, la dirigía el campesino, que iba en un asiento situado en la parte superior de la tabla.

Cuando se terminaba la trilla, la cosecha se agrupaba en montones. Esta labor recibía el nombre de aparvar. Después, se separaba el grano de la paja, que era lo que entonces se llamaba beldar. Antiguamente este trabajo se hacía a mano, lanzando toda la mies trillada al aire y dejando que el viento separase la paja y el grano. En el siglo XX, este trabajo se realizó ya con la beldadora, una máquina que se accionaba con una manivela y que en un principio requería el trabajo de dos personas. Después aparecieron modelos más modernos que requerían un menor esfuerzo y que eran accionados por una sola persona y, finalmente, beldadoras con motor. Una vez que el grano se había separado, se cribaba con unas cribas de mano que se fabricaban con piel de vaca. Luego, cuando toda la cosecha estaba bien dividida, se almacenaba la paja en los pajares y el grano se dejaba en casa. La paja se empleaba para los animales y el grano se llevaba al molino, para hacer harina.

Todo este laborioso proceso se fue simplificando con el paso de los años gracias a los avances tecnológicos. Sobre los años cuarenta aparecieron las primeras segadoras con motor y algún tiempo más tarde las trilladoras, que llegaron sobre los años sesenta y permitieron eliminar el trillo y la bielda, ya que la máquina separaba el gra-



La siega del cereal comenzaba en agosto, después de que hubiera sido cortada y recogida la hierba. En la imagen aparece Benito Labrador trabajando en el campo en Cubillo.



Después de ser cortado, el cereal se llevaba a las eras. Cada pueblo tenía en sus inmediaciones una era donde coincidían las familias con sus cosechas, como muestra esta fotografía de Recueva.

no de la paja. También tuvieron gran importancia los tractores, que aparecieron a mitad de siglo y que pasaron a realizar el trabajo que antes hacían las vacas y las mulas. Finalmente, llegaron las segadoras actuales y las cosechadoras y la paja y la hierba empezaron a ser recogidas y almacenada en alpacas.

Además de las tierras de cereal, en los alrededores de cada pueblo han estado siempre los huertos, que han surtido de legumbres y verduras a sus dueños. Cada familia poseía antes un huerto para su propio consumo, en el que cultivaba lechugas, patatas, alubias, cebollas, garbanzos o guisantes. Los trabajos en los huertos comenzaban en invierno y culminaban en verano, con la recogida de los frutos. También en las inmediaciones de los huertos existían algunos árboles frutales, pero éstos nunca abundaron en la zona. Apenas han existido en nuestros pueblos algunos perales, manzanos y nogales.

Ganadería

Además de trabajar la tierra, cada familia poseía una cabaña más o menos extensa. Era muy habitual contar con una pareja de vacas, bueyes, mulas o yeguas para las labores agrícolas. Además, a mediados del pasado siglo cada pueblo del municipio contaba con cerca de mil ovejas, una vez sumados todos los rebaños de los distintos propietarios. Algunas localidades, como Traspaña, presumían de la calidad de sus quesos. Era costumbre que todas las ovejas del pueblo pastaran juntas dirigidas por un solo pastor. Estos pastores podían ser los propietarios del ganado, que se turnaban en el cuidado de las ovejas, o bien pastores que contrataban los ganaderos. En muchas localidades existía una casa que el pueblo había construido para alojar al pastor que llegaba para cuidar sus ovejas. Siempre al acecho de las ovejas estaban los lobos que en algunos pueblos, como en Pisón, recuerdan haber visto hasta tres veces en un solo día. Cuando nevaba se podían ver sus huellas alrededor de las cuadras donde dormían las ovejas y, en ocasiones, el lobo era incluso visto en las calles del pueblo.

Otro animal que se criaba prácticamente en todas las casas era el cerdo. Su matanza, en diciembre, era todo un acto social, en el que se reunían varios vecinos para ayudarse a dar muerte al animal. El cerdo proporcionaba la carne que la familia iba a comer durante todo el año, que se salaba como método de conserva. En algunas familias también podía encontrarse alguna cabra, ya que era costumbre dar su leche a los niños pequeños. El resto de animales que se criaban en los pueblos eran gallinas, palomas, conejos...



En las eras el grano se separaba de la paja. Después, el grano se guardaba para llevarlo a los molinos y la paja se introducía en los pajares. La imagen muestra cómo realizaban esta labor varios vecinos de Pisón.



La aparición de nueva maquinaria facilitó enormemente el trabajo en el campo. Uno de los inventos más revolucionarios fue el tractor, que pasó a realizar las labores que antes llevaban a cabo los animales. En la foto aparece un antiguo tractor, en el que están Esteban del Valle y Dimas.

En algunas poblaciones del Ayuntamiento vivieron algunos "renoveros", que era como se llamaba a los ganaderos que se dedicaban a recorrer las ferias de ganado para comprar y vender animales, preferentemente vacuno y equino. Aquellos hombres iban andando con sus vacas y sus mulas desde nuestros pueblos a lugares como Cervera, Guardo, Riaño, Aguilar o Reinosa. En Castrejón, a mediados del siglo pasado también hubo ferias de ganado, pero sólo se celebraron durante seis o siete años.

La recolección

La dieta de los habitantes del municipio se completaba con los alimentos que lograban de la naturaleza. Los cazadores, por ejemplo, conseguían liebres, palomas y perdices. En el río Boedo y en el río Las Cuevas, éste último situado en Pisón, se pescaban algunas truchas y, sobre todo, se cogían cangrejos. Los cangrejos de Boedo tuvieron fama en su época y venía gente de otros municipios a por ellos. Su abundancia permitió que se convirtieran en uno de los platos típicos en los bares y en las cantinas de la zona. Algunos vecinos del municipio como Quirino García, de Loma, eran a mediados de siglo especialistas en pescar y vender los cangrejos de Boedo. El citado Quirino solía ir a por ellos cuando acababa las tareas del campo y no era raro que volviese a casa con diez kilos de cangrejos.

Respecto a las colmenas, en la mayoría de los pueblos solía haber cuatro o cinco colmenares, de los que se obtenía la miel al llegar la primavera. En Villanueva, en el paraje llamado "Nomanillas", apareció una vez el oso y atacó unas colmenas que se encontraban al pie del monte. Finalmente, en La Peña también era habitual la recolección de té y manzanilla.

LOS MOLINOS

Los molinos que existían en el municipio eran de dos tipos. Por un lado, estaban los dedicados a moler el grano para luego elaborar el pan y, por otro, estaban los molinos empleados para moler el pienso que servía como alimento a las vacas y a los cerdos. Los molinos de pan eran menos numerosos que los de pienso. Los primeros molinos del Ayuntamiento de los que se tiene noticia son los que existieron en la segunda mitad del siglo XIX en el río Las Cuevas, en Pisón. La tradición oral cuen-



En los pueblos del municipio abundaba la cabaña de vacuno y de ovino. El equino también era habitual en las labores del campo. La imagen muestra a Serapio Pérez, que vivió en Castrejón pero pasó largas temporadas como pastor en Pineda.

ta que había en total cinco pequeños molinos, que pertenecían a distintas familias del pueblo y de los que todavía se conserva algún resto.

Ya en el siglo XX, la persona que más trabajó con los molinos fue Ladislao del Amo, labrador de Recueva que además era uno de los hombres más adinerados del municipio. A mediados de los años veinte hizo un primer molino de pienso en el río Las Cuevas y poco después adquirió el molino de Recueva, que era de pan. Más tarde se haría con el molino de "Estopas", entre Villalbetó y Tarilonte y, finalmente, compraría a la Junta Vecinal de Tarilonte otro molino que estaba en el terreno de aquel pueblo. De todos sus molinos, el más importante fue el de Recueva, al que acudían gentes procedentes de Cervera, Aguilar, Vado, Dehesa, Cantoral, Roscales, La Valdavia, etc. Cuentan en Recueva que, a veces, se reunían en el molino hasta treinta carros. En un principio, el molino de Recueva se accionaba con el agua que recogía una noria, pero en torno a 1940, poco después de llegar la luz al pueblo, fue instalado un transformador y comenzó a moler

con agua y con un motor eléctrico ⁽⁵²⁾. Ladislao del Amo tenía distintos criados trabajando en cada uno de sus molinos, mientras que en Recueva solía ser un matrimonio el que vivía y trabajaba en el molino. Después de Ladislao, el molino fue gestionado por su hijo Isidoro, que lo cerró en la segunda mitad de los años sesenta.

Otro molino de la zona fue el del "Bolero", que estaba en tierras de Villalbeto y era propiedad de un vecino de ese pueblo, Santiago Martín. Este hombre se lo tenía arrendado a Celedonio, que era natural de Velilla de Tarilonte y recorría los pueblos con media docena de burros, en los que cargaba el pienso que luego molía. Cuando Celedonio dejó el "Bolero", el hijo de Santiago Martín, Epigmenio, construyó un nuevo molino en Castrejón y dejó de utilizar el de Villalbeto. Aquel molino de Castrejón, que era de pienso, funcionó en los años cuarenta y cincuenta y lo explotaba Abundio Gregorio.

Finalmente, Quintiliano García fue molinero en Boedo. Empezó a trabajar en los años veinte en el molino de Villalbeto y luego estuvo en los de Olmos de Ojeda, Aviñante y Cervera, hasta que llegó a Loma en los años cincuenta. En el molino de Boedo atendió hasta comienzo de los setenta a personas procedentes de Colmenares, Roscales, Cantoral, Cubillo o Castrejón, entre otras poblaciones. Era un molino de pienso y su mayor actividad la registró en los años cincuenta. En la actualidad, todavía funciona.

CANTERAS Y PEQUEÑAS INDUSTRIAS

El carbón fue durante todo el siglo pasado un motor indispensable en el desarrollo de la economía de Castrejón y de sus pueblos, como se ha detallado en la primera parte del libro. Sin embargo, no fue la antracita el único recurso natural aprovechado. En la década de los veinte apareció la primera cantera en La Peñilla y, años después, se crearon otras explotaciones también en La Peña. Esta actividad alcanzó gran importancia en los años cincuenta y sesenta y se convirtió en una destacada fuente de empleo y riqueza.

(52): *La luz llegó a Recueva en torno a 1938. La noticia corrió como la pólvora en todo el pueblo: "¡Ya vino la luz!, ¡ya vino la luz!", gritaban las gentes. Algunos muchachos, que no sabían muy bien de que se trataba el asunto, subieron corriendo la cuesta por donde entonces se iba y se venía a otros pueblos, ya que no existía la actual carretera. Aquellos chicos querían contemplar la entrada en Recueva de la famosa luz y darle la bienvenida, aunque tuvieron que quedarse con las ganas.*



Esteban Narganes creó la primera cantera de cal en La Peñilla en los años veinte. Después, a mediados de siglo, sus cuatro hijos continuaron con aquel trabajo, enviando la cal de Castrejón a lugares como Madrid, Vizcaya, Cantabria e incluso Guinea Ecuatorial.



Las canteras de cal de Castrejón

La primera cantera de cal del municipio fue la que abrió en los años veinte Esteban Narganes en la Peñilla, en la cara que mira a Traspaña. Para producir la cal, contaba con dos empleados, uno de ellos de nacionalidad portuguesa que barrenaba a baqueta. Atropaban la piedra en cestos y la echaban en un horno para así convertirla en cal. Los hornos tenían dos metros de altura y un metro de diámetro y estaban contruidos con ladrillo macizo y tierra. En su interior, cada 30 ó 40 centímetros se echaba una capa de carbón de unos 10 centímetros, que al quemarse cocía la piedra y la convertía en cal. A partir de su negocio, Esteban Narganes pasó a ser popularmente conocido como "El marqués de la Peñilla".

Años más tarde, en torno a 1940, los hijos mayores de Esteban, Higinio y Pedro, decidieron continuar con el trabajo en la cantera y crearon la empresa "Hornos de Cal Canteras de la Peñilla". En su nueva explotación, que pasó a estar en la otra cara de la Peñilla, en Castrejón, comenzarían también a trabajar algunos años más tarde sus hermanos Arsenio y José Antonio. Además de estos cuatro hermanos, en la empresa trabajaron otros seis obreros, con lo que la plantilla llegó a sumar diez personas.

Para extraer la piedra de la cantera y producir la cal lo primero que hacían era barrenar con la maza, disparando luego la dinamita. Esta dinamita llegaba a Castrejón en el autobús de pasajeros que venía de Palencia y era subida a la cantera con un carro de vacas. Después de haber estallado la dinamita, se cuarteaban los fragmentos, primero con un "mallo", que era un mazo grande, y luego con una "porrilla", que era un mazo más pequeño. Así, los trozos de la piedra quedaban del tamaño de un puño y se cargaban en vagonetas, para llevarlos a continuación a los hornos a través de una red de vías que la empresa había construido. Los dos hornos con los que trabajaron los hermanos Narganes tenían en un principio cuatro metros de altura y dos metros de diámetro, pero luego fueron alargados hasta los nueve metros de altura. Cuando la cal salía de los hornos, era almacenada y posteriormente transportada en camiones. Además de ampliar los hornos, la empresa registró sucesivas mejoras con el paso del tiempo. En 1959 compraron un compresor con motor de gasoil, para barrenar más fácilmente, y en 1965 adquirieron una machacadora de segunda mano que les trajo de Bilbao un camionero de Cervera, que era conocido como "el Fargo".

En sus mejores años, la cantera de los hermanos Narganes producía hasta 10.000 kilos diarios, que después eran enviados a compradores diversos: fábricas, papeleras, feculeras de patatas o almacenes de construcción. Algunos lugares a los que llegó la cal



Los trozos de la piedra se cuarteaban hasta que tenían el del tamaño de un puño y luego se cargaban en vagonetas, para llevarlos a continuación a los hornos a través de una red de vías que la empresa había construido.



de la Peñilla fueron Madrid (fábrica Aytón), Bilbao (papelera Aranguren), Riaño (fábrica de Mercurio), Vitoria (fábrica de cartas Heraclio Fournier), Potes, Herrera... En 1975 se llevó mucha cal de Castrejón a Africa, a la Guinea Española (hoy Guinea Ecuatorial), para combatir las plagas de insectos. En la zona de La Peña también se vendía la cal, que era empleada para blanquear las casas.

A finales de los años setenta, los hermanos Narganes dejaron de fabricar la cal, ya que la subida del precio del carbón había encarecido demasiado la producción. Desde entonces, se dedicaron sólo a la fabricación y venta de árido, empleado sobre todo en la construcción de carreteras. En verano de 1999 la cantera fue vendida al empresario minero Victorino Alonso, que instaló poco después en La Peñilla la fábrica Norfesa, dedicada igualmente a la producción de árido y que sigue activa en la actualidad.

Además de los hermanos Narganes, hubo otra empresa dedicada a producir cal en la Peñilla, que era la sociedad "Abundio Narganes e hijos". Abundio abrió su explotación a finales de los años treinta y mantuvo su actividad hasta la primera mitad de los sesenta. La suya fue una empresa familiar y en ella transportaban la piedra en carretillas hasta un horno de cinco metros de altura, donde se cocía la cal.

Las canteras de la Peña

Además de las canteras de cal de la Peñilla, hubo durante el siglo pasado otras explotaciones en La Peña. A finales de los años cuarenta, Benito Borregán abrió una cantera de mármol en Traspeña, que estuvo activa unos pocos años. Borregán, que vivió en Traspeña y más tarde en Castrejón, empleó a media docena de hombres y a algunas mujeres, que se encargaban de elaborar fregaderos a partir de la piedra extraída.

Poco después, en la segunda mitad de los años cincuenta, el empresario Modesto Piñeiro, que ya tenía una cantera de mármol en Velilla del Río Carrión, fue a Cubillo con la intención de abrir otra explotación en mitad de La Peña. Al ver el lugar donde quería instalar la cantera, Piñeiro dijo que el principal problema era hacer un camino que llegase hasta la carretera. Al oírlo, los vecinos de Cubillo abrieron el camino haciendo surcos con parejas de vacas y arados. Era invierno y en sólo un mes ya estaba listo. En ocasiones, Piñeiro iba a ver cómo se abría el camino y ordenaba a su chófer que comprase vino y escabeche para que comieran los vecinos que estaban trabajando. La cantera permaneció abierta unos diez años y en ella trabajaron hasta cuatro operarios, algunos de los cuales fueron Cayo de Cubillo, Jesús "el pellejero" o Víctor Raigoso. Pos-



En la segunda mitad de los años cincuenta, el empresario Modesto Piñeiro abrió una cantera en Cubillo, en mitad de La Peña. Los vecinos del pueblo crearon un camino para llegar a la explotación haciendo surcos con parejas de vacas y arados. En la foto aparecen Modesto Piñeiro, su mujer y su chófer. También están Antonio Martín, Manuel Peláez e Hilario Hospital.

teriormente, Modesto Piñeiro abrió otras canteras en San Martín y Ventanilla. En la actualidad, su hijo es el alcalde de Santander, donde Modesto había nacido.

Una cantera más fue la que tuvo Epigmenio Martín entre Cubillo y Traspeña. Comenzó a explotarla a mitad de siglo y permaneció abierta hasta principios de los años noventa. Toda la producción era llevada hasta La Peñilla, donde se preparaba para su posterior comercialización. Además de esta cantera, Epigmenio Martín tuvo otras en Villafría y San Martín. Finalmente, en Cantoral también se extrajo cascajo, que luego fue utilizado en la construcción de carreteras.

Pequeñas industrias

Aunque no tuvieron una vida demasiado larga, en Castrejón aparecieron a mediados del pasado siglo pequeñas industrias que también merecen ser recordadas. Entre estas iniciativas se puede citar la fábrica de gaseosas que puso en marcha Ludgerio Cosga-

ya, hijo del comerciante Víctor Cosgaya. Aquella fábrica fue creada en los años cuarenta, en el barrio de la Estación, y sobrevivió poco tiempo. Poco después, en los años sesenta y también en el barrio de la Estación, apareció una fábrica de lejías creada por la familia López. Aquel negocio, en todo caso, tuvo también una vida muy efímera.

BARES Y CANTINAS

Uno de los negocios más habituales en todos los pueblos del Ayuntamiento fueron las cantinas. Estos establecimientos se confundían en ocasiones con las antiguas tiendas, ya que en su interior se despachaba vino pero también se vendían otra serie de productos muy diversos, que iban desde comida hasta calzado. En aquellas viejas cantinas las gentes de los pueblos solían beber vino, principalmente, y también orujo. Mucho menos habitual era la cerveza, que entonces tenía un precio casi prohibitivo. Cuentan en Pisón, por ejemplo, que en la cantina de Mariano Allende, "el tío Cáspera", sólo se bebía cerveza el día de la fiesta, ya que era una fecha especial y los vecinos se permitían ciertas alegrías y algún desembolso fuera de lo común. La mayoría de aquellas cantinas de los pueblos desaparecieron en la segunda mitad del siglo pasado, quedando abiertos en la actualidad tres bares en Castrejón y uno en Roscales.

Los bares y las cantinas de Castrejón

La primera cantina de Castrejón de la que se tiene conocimiento fue la del tío Patricio Pelaz, que ya estaba abierta a principios del siglo XX. Estaba situada frente a la piscina y también ofrecía hospedaje a los viajeros.

Otra cantina fue la que abrió en la primera mitad del siglo el comerciante Víctor Cosgaya, que a la vez era estanco y tienda de ultramarinos. Cuentan en Castrejón que cerca de aquella cantina pasaba un arroyo y cuando los hombres llevaban allí las vacas a beber, era costumbre entrar en el bar y tomarse un orujo.

El tío Paulino, Paulino Merino, y la tía María tuvieron una cantina que además era carnicería en la casa donde vivió Serapio y en la que ahora vive su hijo Angel. Eran famosas las partidas que se jugaban allí, en las que participaban los notables del pueblo y en las que se llegaba a jugar mucho dinero para la época. La cantina del tío Paulino estuvo abierta en la primera mitad del siglo.



Claudio Llana, vecino de Cubillo, abrió el bar Le Estelita junto a la estación de tren. Después, se lo arrendó a Justo Pelaz, que puso en el local una de las primeras televisiones llegadas al municipio.

Junto al edificio que después fue el bar Palentino tuvo otra cantina el tío Leonardo, Leonardo Narganes, también en la primera mitad del siglo pasado. Además de bar, en el mismo local había una parada en la que se cubrían las yeguas. Leonardo tenía como sementales a un caballo, a dos burros y al que llamaban "rufero", que era un caballo pequeño que se juntaba previamente con las yeguas, para ver si éstas estaban en celo. El caso es que si veían que las yeguas estaban dispuestas las llevaban con el caballo semental y al pobre "rufero", que sólo estaba para hacer pruebas, le dejaban siempre con la miel en los labios. A la parada del tío Leonardo llegaban yeguas de todo el Ayuntamiento y de más lejos, de pueblos como Colmenares o Perazancas. Después de Leonardo, siguió algún tiempo más con el negocio su hijo Jesús Narganes.

El que hoy es bar La Peña ya estaba abierto en la primera mitad del siglo XX, cuando era su dueña una mujer llamada Susana. En los años cuarenta el negocio lo llevaba Eustaquio y, en torno a 1950, lo cogió Paca. Cuentan de ella que cuando los cam-

pesinos trillaban en las eras ponía la música a gran volumen para entretenerlos. Solía poner la canción de "Los campanilleros". Más tarde, el local fue gestionado por Eugenio Cascón y después, en la segunda mitad de los años sesenta, llegó a manos de Abundio Villacorta. Hoy es propiedad de su hijo, "Pepito" Villacorta.

El tío Justo Narganes tuvo también en la primera mitad del siglo XX una tienda que a la vez era cantina, tal y como era costumbre en la época. Aquel negocio, que se encontraba en la que hoy es calle de Los Canchorrales, fue luego heredado por Antonio, el hijo de Justo, y trasladado a la calle Congreso, que ahora es Avenida Campovega. Allí permaneció abierto hasta comienzos de los años noventa.

Otro de los bares que siguen abiertos en Castrejón es el de Manolo García, "Manolín". Este local, con el nombre de bar Olea, ya estaba abierto en los años cuarenta y era propiedad del padre del actual dueño, que también se llamaba Manolo. Durante años, además de bar, fue el baile más popular de todo el Ayuntamiento y también acogió proyecciones de cine, como se verá en otro capítulo posterior.

Los hermanos Atilano y Esteban del Valle, que procedían de Traspaña, abrieron el bar Palentino en torno a 1950. Los dos hermanos, que también eran labradores y crearon otros negocios como un almacén de patatas, tuvieron el bar abierto hasta hace poco tiempo. Antes, en la primera mitad del pasado siglo, hubo en el mismo local una tienda que llamaban El Comercio y que era propiedad de Pío Martín.

Elías Cosgaya, hijo del comerciante Víctor Cosgaya que tuvo un estanco que también era cantina, abrió en los años cincuenta otro de los bares que todavía permanecen abiertos. Elías, que empezó vendiendo por los pueblos con un carro de su padre, trabajó después en diferentes negocios, siendo transportista con un camión o dueño de una sala de cine. En la actualidad, el bar lo gestiona su hijo Víctor.

Claudio Llana, un vecino de Cubillo, abrió junto a la estación de tren el bar La Estelita en los años cincuenta. Luego se lo arrendó a Justo Pelaz, chófer de San Claudio que traía el carbón desde Traspaña en un camión. Justo puso en el bar a finales de los años cincuenta una televisión, y allí iba la gente a ver las series, las películas del oeste y los partidos de fútbol. Fue una de las primeras televisiones que llegó al municipio, junto a la que compró David Cordero, empresario de la mina. El bar La Estelita permaneció abierto hasta mediados de los años sesenta.



Los hermanos Atilano y Esteban del Valle, que procedían de Traspesña, abrieron el bar Palentino en torno a 1950. Antes, en la primera mitad del pasado siglo, hubo en el mismo local una tienda que llamaban El Comercio y que era propiedad de Pío Martín.

Bares en los pueblos

En Pisón, a finales del siglo XIX y comienzos del XX ya funcionaba una cantina, que estaba situada en un local de la Junta Vecinal. El pueblo alquilaba aquel lugar a uno de los vecinos, que a cambio pagaba una pequeña renta. Después, abrió otra cantina Mariano Allende, "el tío Cáspera", que fue la que más tiempo permaneció en funcionamiento, llegando hasta mediados de siglo. Finalmente, los hermanos Virgilio y Victorino Allende tuvieron una última cantina que estuvo abierta hasta los años setenta.

En Cantoral la primera fue la de Epifanio de Mier, en los años veinte. El tren de La Robla le traía pellejos de vino que dejaba en la estación de Vado y que luego recogían los vecinos del pueblo y cargaban en carros. Epifanio vaciaba aquellos pellejos y después, para no perder nada de vino, los dejaba escurriendo con unos calderos debajo. Sin embargo, cuando regresaba pasado un rato solía encontrar los calderos casi vacíos, ya que los muchachos del pueblo conocían sus maniobras y solían mojar en pan el vino que iba cayendo. Tras la cantina de Epifanio hubo una segunda junto a la carretera, propiedad de Estanislao Llana, y una tercera que abrió Serapio de los Ríos.

En Recueva tenía una cantina ya en los años treinta Eleuterio Revilla, que era un labrador natural de de Baños. Solía abrir los domingos y servía un cuartillo de vino, que era lo habitual en la época. En aquella cantina, los hombres echaban la partida, jugando normalmente al tute, la brisca o el "subastao". Algo más tarde, en los cincuenta, tuvo cantina durante unos pocos años Urbano Vega, un labrador de Pisón que estaba casado con una vecina de Recueva, Felicidad Igelmo. Finalmente, en la segunda mitad de los sesenta abrió una cantina la familia Mata. Aquel negocio, que primero llevó Jesús Mata y luego su hijo Justo Mata, fue cerrado en 1979.

En Cubillo también hubo otras tres cantinas. La más antigua fue la de Demetrio Llana, que estaba en la casa donde hoy viven Alberto y Luisa y que permaneció abierta entre los años treinta y los setenta. Demetrio tenía tierras y algo de ganado y además sacaba piedra con barrernos en una finca de su propiedad. Luego vendía esa piedra para las obras de las carreteras. Una segunda cantina fue la de Jesús, "el pellejero", que se ganaba la vida vendiendo y comprando pellejos de animales. Tuvo la cantina en los años cincuenta y sesenta y en ella daba meriendas. El día diez de cada mes, al recibir la paga de la empresa San Claudio, los mineros llenaban su local. Finalmente, la tercera cantina de Cubillo fue la de María Rodríguez. Su plato más típico eran los cangrejos, que ella misma cogía por la noche en Boedo. En más de una ocasión se cayó al río y los vecinos la tuvieron que sacar del agua. Los mozos del pueblo solían gastarles bromas y, en una ocasión, le robaron de la caja el dinero que les había costado una cena y con eso mismo la pagaron, quedando la mujer tan satisfecha. Otra vez fueron los mozos de Roscales los que le robaron una gallina y se la llevaron para que se la cocinara, aparentando que la habían traído de su pueblo.

En Roscales el primer bar fue abierto por Lorenzo de Arriba a comienzos del siglo XX y, además de cantina, era estanco y tienda de alimentación y productos varios. El negocio, que se incendió en 1930 y 1995, fue luego gestionado por Lorenzo de Arriba, hijo de Joaquín. Con el tiempo, el bar ha llegado a manos de Franco Revilla, yerno de Lorenzo, y de su hija Ruth Revilla. También en Roscales, en la primera mitad del siglo pasado, hubo otra cantina, la del tío Emeterio. Ya en la segunda mitad del siglo existió un tercer negocio que perteneció a Victorina Fernández.

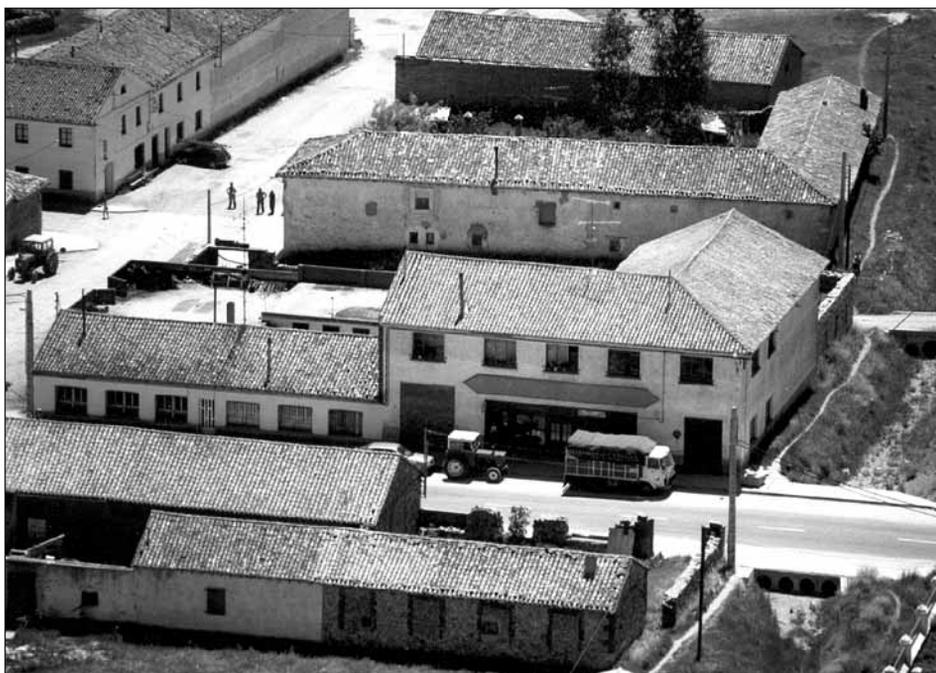
En Loma tuvo cantina Quintiliano García, que además era dueño del molino de Boedo. Su cantina, en todo caso, no permaneció abierta muchos años. A finales de los sesenta apareció el tele-club, que era gestionado por el pueblo y especialmente por el alcalde de la época, Siquio Merino. Al poco tiempo de abrirse, las autoridades concedieron al tele-club una televisión, que se convirtió en una atracción para los vecinos.



En el bar de Manolo García, que aparece en la fotografía junto a su mujer, estuvo situado el que durante años fue el baile más popular de todo el Ayuntamiento.



Imagen del bar La Peña en la segunda mitad de los sesenta. En la fotografía aparecen José María, Sara e Isabel Villacorta.



Elías Cosgaya, hijo del comerciante Víctor Cosgaya, abrió en los años cincuenta otro de los bares que todavía permanecen abiertos. En la actualidad, el bar lo gestiona su hijo Víctor.

Aquel tele-club, que inicialmente estaba situado en el actual consultorio médico, fue luego trasladado junto a la ermita. Allí, en los últimos años, ha sido abierto por los vecinos y los jóvenes del pueblo, especialmente durante los veranos. Cerca de Loma, en Boedo, también hubo una cantina donde era habitual comer los cangrejos que se pescaban en el río del pueblo.

En Traspeña hubo una cantina frente a la iglesia, que estuvo abierta a finales de los años cuarenta pero que duró poco tiempo. Allí ponían algún vino y se reunían los mozos y las mozas.

En Villanueva, abrió una cantina a comienzos de los cuarenta un minero llamado Gerardo Aparicio, que luego se fue a vivir a Valladolid. En aquel negocio, además de despachar vino, tenía una tienda de todo un poco. En torno a 1950, la cantina pasó a manos de Tomás Díez y de su mujer María, que algunos años después se fueron a Castrejón y abrieron una tienda.

TIENDAS Y COMERCIOS

Víctor Cosgaya y Victorina Martín tuvieron en la primera mitad del siglo XX un estanco que a la vez era tienda de ultramarinos y cantina. En el negocio, que estaba situado en la que hoy es Plaza de la Constitución, dispensaban tabaco, arroz, huevos, aceite, fideos, bebidas, pimientos, chucherías, etc. Víctor Cosgaya, que vivió 99 años, tuvo además almacenes de vino, patatas y huevos y también comerció con materiales de construcción. Según contaba su hijo Elías, "fue el primer comerciante en realizar una facturación en el tren de La Robla hasta Bilbao, que hizo para mandar patatas". Es conocida una anécdota que le sucedió en cierta ocasión, en una época en la que las transacciones comerciales se encargaban a través de telegramas. El comerciante recibió un mensaje que decía así: "Víctor de Castrejón, si tienes huevos sal a la estación". Su respuesta afirmativa fue "Huevos tengo, a la estación salgo".

Otra tienda de Castrejón fue la de Justo Narganes, que se llamaba "El arca de Noé" y ya estaba abierta en los años cuarenta. Era tienda de ultramarinos y cantina y, haciendo honor a su nombre, tenía un poco de todo: comida, alpargatas, vino, jabón, calderos... Luego siguió con el negocio un hijo de Justo, Antonio, trasladándose la tienda a la actual Avenida Campovega. Justo Narganes tuvo también un almacén de patatas.

El supermercado que actualmente se encuentra en el barrio de La Estación fue antes una barbería, en la que cortaron el pelo un vecino de Tarilonte llamado Marcos, primero, y Faustino de la Hera, después. La tienda la abrió a mediados de los años cincuenta Tomás Díez, quien llegó procedente de Villanueva de la Peña, donde había tenido otra tienda. En su nuevo negocio en Castrejón, Tomás empezó vendiendo alimentos, cacharros, madreñas, productos de ferretería y otros muchos artículos. También vendía vino, que le llegaba de La Mancha, de lugares como Alcázar de San Juan y Valdepeñas, en una cisterna de 20.000 litros que visitaba su tienda cada tres meses. Después de Tomás llevó la tienda su hijo José Luis y actualmente es su nieto Francisco y la madre de éste quienes dirigen el negocio.

El otro supermercado que permanece abierto, el que está detrás de la iglesia, lo abrió Gerardo Fernández Arroyo en la segunda mitad de los años cincuenta y después ha sido gestionado por sus hijos, que hoy siguen con el negocio. Son Chuchi, Luis y Gerardo Fernández de la Hera.