Hijo de Fausto Oria

Coloniales y ultramarinos



Cuadernos del Museo del Comercio 🦝

DEL COMERCIO

6

MUSEO

Edición y Copyright

Museo del Comercio y la Industria de Salamanca Los Autores

Coordinación

Miguel García-Figuerola

Texto

Ana Oria

Ilustraciones

Familia Oria Filmoteca Regional de Castilla y León. Colección Gombau Ministerio de Cultura: prensa histórica

Diseño y Maquetación ja!diseño

ISBN 978-84-614-3493-0 Depósito Legal S. 1322-2010

Imprime Clobalia Artes C

Globalia Artes Gráficas

CUADERNOS DEL MUSEO DEL COMERCIO

- 1. Librería-Papelería Calón
- 2. La Mallorquina. Confiterías Bermejo
- 3. La Exposición Regional de 1907. Mercado Central de Abastos
 - 4. Almacenes ARA
 - 5. Joyería Santiago
 - 6. Hijo de Fausto Oria

Presentación

l negocio al cual se dedica esta sexta entrega de los Cuadernos del Museo del Comercio es aún recordado por varias generaciones de salmantinos pues estuvo abierto hasta la década de los ochenta del pasado siglo en la céntrica plaza del Poeta Iglesias (donde se ubica ahora Orejudo).

Pero éste fue el último local donde despacharon los Oria, pues, hasta 1927, momento en que se trasladan a la plaza del Poeta Iglesias, su negocio contaba ya con más de cuarenta años de vida en la ciudad. Durante todo ese tiempo, la tienda de coloniales y ultramarinos de Oria fue sinónimo de calidad y buen gusto.

Sea este «cuadernillo» un merecido homenaje a don Alejo, don Fausto, sus familiares y descendientes. Ana Oria, biznieta del fundador del negocio, escribe con delicada pluma la historia de la tienda y de su familia. Un bello texto que hilvana con sus recuerdos y que es a la vez un paseo sentimental por una Salamanca en proceso de desaparición.

Museo del Comercio y la Industria de Salamanca

Un comienzo difícil



ALEJO ORIA CON SU MUJER E HIJOS (FINALES DEL XIX-PRINCIPIOS DEL XX)

l primero fue Alejo. Se sabe que nació un 17 de julio de 1850, fiesta del santo que le puso nombre, a mediados del siglo XIX, en una aldea cántabra llamada Sel de la Carrera, perteneciente al municipio de Luena, en pleno Puerto del Escudo, en el extremo suroeste de la comarca Pas-Iguña. Los seles son pastos altos, praderíos donde pacen las vacas, tudancas en este caso,

casi bravías. El resto es todo hayedo, robledal, acebos, brezos, tojos y minúsculos cultivos de maíz, alubias y patatas. Se comía lo que se sembraba en unas durísimas condiciones de vida y de trabajo. El paisaje, aún hoy, es tan hermoso que no parece tener relación con este mundo y el lugar ¡tan aislado!

En estas condiciones emigrar no es, para muchas familias, inevitable, pero sí una buena ocasión de mejorar sus condiciones de vida y un medio de proporcionar a sus hijos mejores oportunidades vitales.

No hay caminos, sólo trochas y veredas para bajar al Camino del Escudo, el Camino de Santander a Burgos, que no cobra verdadera importancia hasta el siglo siglo XVIII. El ferrocarril que comunicará a Santander con la capital del reino no llegará hasta 1866. A Reinosa se llega atrochando por monte, muchas veces con raquetas en los pies para poder avanzar sobre la nieve.

Otras rutas más antiguas se pierden en los pliegues de la historia como la Ruta de los Foramontanos, que canaliza una marea migratoria de gentes del país, siguiendo una tradición regional que se hunde en el siglo XIII, hacia Bricia, Campoo, Saldaña, procedentes de Cabúerniga, de Cabezón etc., son los míticos foramontanos.

Otra corriente migratoria, que se da sobre todo en la segunda mitad del siglo XIX y que perdura hasta bien entrados los años sesenta del siglo pasado, es la que se produce hacia Andalucía. Son los «jándalos», emigrantes temporales o definitivos que marchaban en otoño, acabadas las tareas agrícolas, y regresaban a sus aldeas por San Juan, en ocasiones a lomos de cabalgadura. De esta corriente humana entra a formar parte mi bisabuelo Alejo.

No sé por qué antiguo camino bajó Alejo al Sur siguiendo antiguas rutas, pero si sé por qué causas antiguas dejaría los verdes y altos *seles*. También sé que lo hizo más por decisión del padre que por decisión propia, y que su edad oscilaría entre los 12 y los 16 años. Se iría con lo puesto, como se fueron tantos otros procedentes de las cuencas del Pisueña, el Besaya, el Saja, el Nansa, de localidades como Selaya, Villacarriedo, Bostronizo etc..., a trabajar en la tienda de ultramarinos de algún vecino o familiar afincado en Andalucía con el que el padre habría llegado a un trato que incluiría, poco más que el alojamiento, la manutención y el aprendizaje de los rudimentos necesarios para, si se era avispado, poder aspirar a negocio propio.

Es pues mi bisabuelo un «jándalo» en su tierra de origen y un «montañés» o «chicuco» en Sevilla, que es donde encaminó sus pasos. A mediados del siglo XIX, la mayoría de los establecimientos de ultramarinos andaluces son propiedad o están regentados por «montañeses» que han sido antes «chicucos». Fueron tantos que hasta hace poco en muchas zonas de Andalucía *«ir al chicuco»* se utilizaba como sinónimo de ir a la compra.

Es pues más que probable que en torno a 1862-1870 nos encontremos a mi bisabuelo Alejo ya instalado en Sevilla, durmiendo debajo de la escalera como su santo patrono, en algún cuartucho de alguna abigarrada y aromática trastienda sevillana, repleta de pimienta, clavo y alcaravea, escobas, velas, pellejos de aceite, canela y vinos olorosos, pues ya los Larios, los Loring, los Heredia están en esta época afincados en Andalucía, donde el negocio de los vinos es ya importantísimo. Haría de recadero, atendería los mandados, ascendería a dependiente o encargado y con suerte a dueño de negocio hasta la jubilación, en una trayectoria común a muchos de los que como él hicieron desde el Norte este camino al Sur.

Y mientras todo esto sucedía, cruzaría muchos años la península para no desatender la otra industria: el cuidado de las vacadas de tudancas, la siega a dalle de los prados, el secado de



MUÑECO PUBLICITARIO DE CAFÉS LA ESTRELLA (GENTILEZA DE M. PADÍN)

la hierba en los almiares, y, acabadas las tareas agrícolas en las que ayudaría al padre, en alguna de las romerías que despiden el verano, entre «me voy y no vuelvo» y «vuelvo y no me voy», conocería a Cándida, mi bisabuela, una pasiega fuerte y de caderas anchas que le enseñó a reír, con la que casaría y tendría seis hijos y que quedó atendiendo a la prole y la hacienda en la montaña hasta que Alejo tuvo posibles suficientes para traerlos con él a todos ellos.

No puede ser casualidad que cuando mi bisabuelo se afinca en Salamanca lo haga para trabajar en un establecimiento comercial situado en la calle Juan del Rey llamado «Los Andaluces», en el que todavía pasará unos años como encargado antes de hacerse cargo del mismo a la jubilación o fallecimiento de sus dueños. No puede ser casualidad. Algún sevillano, decidido a establecerse en Salamanca, ofreció al «chicuco» que conoció venirse de encargado a tierras charras y Alejo aceptó, tal vez no sólo por mejorar sus condiciones económicas, sino también para acortar los largos inviernos sin Cándida, y los larguísimos viajes que suponía visitar a ésta.

Lo cierto es que en el año 1886, año en el que nace mi abuelo Fausto, mi bisabuelo Alejo es ya el dueño de «Los Andaluces». De las pocas fotos que se conservan de él hay una realizada en el estudio de «Los Italianos», Becedo nº 9, Santander -donde «se trabaja todos los días esté nublado o lloviendo»-, que nos lo muestra erguido, con una mano sobre el hombro de Cándida, acompañados de una mucama joven y rodeados de hijos. Al fondo, un decorado boscoso y a los pies, una imitación de la hierba verde que siempre añoraron. Sobre una tosca roca de cartón piedra se encarama mi abuelo Fausto, como premonición de que él será el que recoja el testigo del negocio. Mirándola no puedo menos de creer que Mercurio, dios de la mañana, que simboliza el afán de la actividad humana, protector del comercio y los viajes, dios de las fronteras y de los viajeros que las cruzan, de los pastores y las vacadas, fijó su mirada en Alejo y le dio protección e ingenio para que, a su imagen, aprendiera a arrebatarle al pánfilo de Cupido el carcaj y al engreído Apolo algunas de sus reses.



LA ABUELA TERESA CON SUS TRES HIJOS: FAUSTO, EDUARDO Y GERVASIO

II. Sin tirar la toalla

l negocio de la calle Juan del Rey se situaba en el mismo sitio donde actualmente hay un «Seven-Eleven». Un portalón grande daba acceso 🗸 a un gran patio, en el piso primero se situaba la vivienda y en los bajos el establecimiento comercial.

Al poco tiempo de que «Los Andaluces» se convirtiera en «Alejo Oria» mi bisabuelo se trae a toda la familia a la vivienda de Juan del Rey. Se cierra la vieja casona de cantería con su solana al Sur, que ya sólo abrirá sus puertas por unos pocos días en verano, y quedan en manos de renteros las tierras. Se seguirá subiendo al Norte a ver a la familia, a que los chicos pasen días con los abuelos, a cobrar las rentas, a formalizar los contratos, a que no se olvide el olor de la hierba.

Cándida tendrá que adaptarse al nuevo territorio y eso se hará más duro que atender a los hijos y educarlos, ayudar al marido detrás del mostrador, hacer cuentas, ocuparse de la intendencia de la casa en una época en que los dependientes pasan a formar parte de la familia, comiendo y durmiendo en el mismo lugar en el que trabajan y con la misma familia para la que lo hacen. Echará de menos los espacios abiertos, ella, tan acostumbrada a éstos, la salvará el puro trajinar, el bullicio de los días de mercado, el adobo de las conversaciones con la clientela.

En este tipo de negocios la trastienda es un territorio intermedio entre la privacidad del hogar y el espacio público del negocio. En las trastiendas se almacenan los géneros que se venden al público y aun aquellos que consume la familia, en ellas se cocina en muchas ocasiones y se sirven las cenas y comidas mientras se cierra brevemente el comercio para darse un descanso. Se hacen los deberes de los niños y las cuentas del día, incluso en ellas duermen los empleados. Cuando el cliente llega y ve la puerta del comercio cerrada llama a ésta y desde el fondo de la trastienda se le contesta y se le franquea la entrada, aunque la hora sea intempestiva.

No quedan fotos familiares de esta antigua tienda pero sí podemos deducir, a través de algunos viejos libros la diversidad de géneros que ofrecía desde la penumbra de sus anaqueles: aceitunas, alcaparrones, velas, medias lunas, estropajos, carburo, mortadela, chocolate, café, orejones, almendras, dátiles y avellanas, lentejas, alubias y garbanzos, molinillos, bacías de barbero, lamparillas, almidón, pimientos y tomates, sobrecitos de azafrán, al-





AVISO HYTERESANTE.

En la calle de Juan del Rey, inmediato al Corrillo, bajo el título los Andaluces Arce y Compañía, se abrió hace pocos dias un nuevo Establecimiento con abundante surtido de vinos comunes, generosos y estrangeros, aguardientes y licores de todas clases; ademas hay un gran surtido de comestibles ultramarinos y otras muchas cosas, como pescados en conserva, pimientos y tomates en id., aceitunas de la reina, salchichon de Vich y de Lion, verduras en conserva. Todo cuanto se espenda en dicho establecimiento será de buena calidad y sus precios sumamente arreglados.

ANUNCIO DE LOS ANDALUCES (ADELANTE, 4-1-1866)

baricoques, peras, ciruelas, melocotón y guindas, champiñón y bombones, trufas, aceite, vinos de Rioja y Jerez, ambrosía de limón, Çurasão de Holanda, betún y piedras fregaderas, etc., tal variedad de géneros da al comerciante la posibilidad de entablar relación con una clientela igualmente variada y diversa, convirtiendo la tienda y su trastienda en un espacio sociable, un espacio de socialización. En él mi abuelo Fausto aprenderá a conocer a los clientes, a saber sus gustos y prever sus compras; será la mejor fórmula si quiere que el negocio mantenga y asegure su reputación comercial.

Mi abuelo Fausto aprende tanto o más detrás del mostrador que en la escuela. En una época en la que «la enseñanza arrastra una vida lánguida» y en un país donde al año siguiente de su nacimiento, 1887, las cifras nos hablan

de un 71,5% de españoles que no sabe leer ni escribir, como refleja Tuñon de Lara en la España del siglo XIX.

El reino de mi abuelo transcurre pues, durante gran parte de su infancia, en ese territorio intermedio de la trastienda a la tienda, aprendiendo de grandes y de chicos, de las cosas dichas y de las no dichas en las conversaciones, de las confidencias e informaciones que corren de un lado a otro del mostrador. Deducirá y traducirá de un contexto aparentemente anodino informaciones precisas y revelaciones claras como un teorema. Tendrá que practicar todos los días lo aprendido en la escuela en unas libretitas donde se apunta el gasto del cliente que a fin de mes se pasará a pagar lo consumido, y donde tanto el género gastado por las diferentes familias como el estado de las cuentas, podrían constituir por sí solos un sorprendente tratado de sociología.

Aproximadamente hacia 1896, en torno a los diez años, su peor castigo es la visita del médico que diagnostica un caso de viruela entre la numerosa prole de Cándida y Alejo, y prescribe aislamiento y cuarentena a todos los hermanos, alejándoles de este modo de aromas y colores, de envoltorios de celofán, de sacos enigmáticos, de la suave, afanosa y parlanchina penumbra de «Los Andaluces». Cándida confeccionara trajes de fieltro rojo para todos ellos en la creencia de que la enfermedad remitirá así antes. Todos los días se les pasa la comida y la cena en un cestillo izado a través de una ventana. Cuando los seis hermanos

salgan, indemnes, de una enfermedad que para entonces podía ser mortal, mi abuelo tiene claro que lo que quiere ser en esta vida es comerciante; así lo contó siempre.

Casado el hermano mayor con la hija de un comerciante en paños y en un tiempo en que las mujeres «ayudaban» en el negocio pero, por lo general, no se las visualizaba como regentes del mismo habiendo hijos varones, mi abuelo se hará cargo de éste cada vez en mayor me-

ETIQUETA DEL PIMENTÓN *CLAVEL DE LA VERA,* VENDIDO POR ORIA DURANTE DÉCADAS

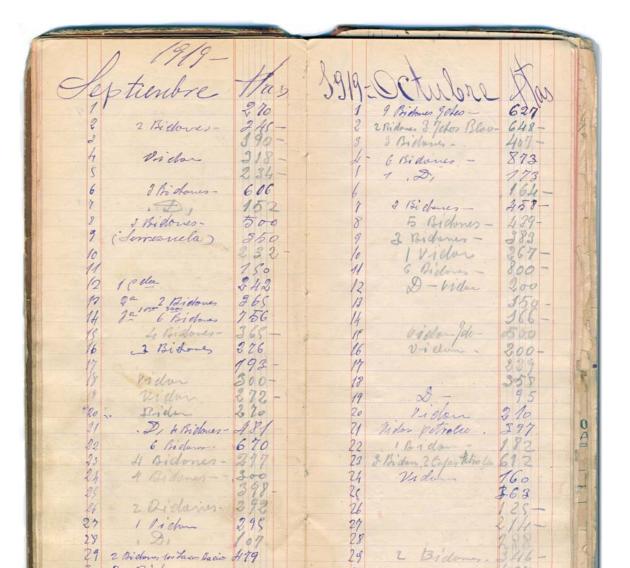


LIBRO DE CONTABILIDAD CORRESPONDIENTE AL AÑO 1919

dida. Trabajará y moceará esos años hasta conocer un verano en la «tierruca» a mi abuela Teresa que pasa los veranos de Santander en la «montaña». Se casará con ella y ligará el destino de esta cántabra acérrima a una tierra sin mar que le deparará ocasiones de sentirse varada.

Cuando Teresa deja Santander y viene a Salamanca cuentan que sueña todos los días con el sonido del mar y el viento sur, y que cuando amanece, y abre los ojos, llora al ver dónde se encuentra. La pareja vivirá un tiempo con los suegros y con las cuñadas, pero cuando mi abuela se quede embarazada de su primer hijo, mi abuelo y ella deciden empezar su aventura comercial en solitario sin el colchón de Alejo ni de Cándida. Con 800 pesetas, que mi bisabuelo le presta a su hijo y que éste devolverá una a una, se instalan en un local con vivienda en la calle de San Pablo, a la altura, más o menos, de la actual sala de exposiciones de la Diputación Provincial. Será para 1913, meses antes de que nazca mi padre a las cuatro de la tarde de un viernes 19 de junio de 1914 y sea bautizado un 1 de julio en la Parroquia de San Martín, como más tarde se hará con sus hermanos.

El año de la Gran Guerra es, paradójicamente, para mis abuelos un año plagado de proyectos y alegrías. Él tiene 28 años y ella 22. Pagan una renta de 240 pesetas al mes, él es Industrial del Gremio N 176, ella ha encontrado su lugar en el espacio y ya no llora, aunque tenga que dejar a su bebé dormido en la trastienda, sobre un paño de











lino cubriendo los fardos de bacalao, entre toma y toma del pecho. Las primeras ventas del establecimiento comienzan un sábado 29 de noviembre de 1913 y son de 25 pesetas, el mes acabará arrojando un saldo de 2.369 pesetas. Están contentos.

Queda de esta época un libro de cuentas, «no canónico», en el que se reflejan, entre los trabajos y los días, asuntos no estrictamente comerciales y en ocasiones algún comentario poco piadoso como que «entró a trabajar la criada fea» tal día y que se llama Agustina y que es de tal pueblo y que su salario será de 12 pesetas al mes.

Se desgranan los días, las semanas, los meses con sus domingos y fiestas de guardar, sus días de mercado los 15 de cada mes, sus descansos de media jornada en Navidad y Carnavales. Se cierra el día entero para Todos los Santos, Jueves Santo y Lunes de Aguas. El descanso dominical no se guarda hasta bien entrados los años veinte y aun así a duras penas. Hacia 1925 ó 1926 aparece otra fiesta en que se cierra todo el día: el 1º de Mayo.

Una columna lateral de este librito refleja el resultado de las ventas diarias y el cómputo total de las mismas a finales de mes. Se da fe, así mismo, junto a las fechas del nacimiento de los hijos con su hora precisa, de los vagones de carburo recibidos, que son muchos, en una provincia sin luz en numerosos pueblos y casas, de los fardos de bacalao y de los de chorizo, salchichones y lomos, de los sacos de garbanzos, alubias y lentejas, del petróleo, el azúcar y el arroz, el aceite, las avellanas, almendras, higos, tocino, jabón, confites con los que se comercia.

Las vísperas de fiesta y las ferias y fiestas de septiembre y sus corridas de toros tienen fiel reflejo también en este libro, traduciéndose en un aumento significativo en las cifras de caja que se hacen cada día.

En ocasiones las desgastadas páginas recogen breves anotaciones de dónde y quién abrió un establecimiento de la competencia, el dinero que se jugó en la lotería y el número que tocó, o que el 19 de julio de 1916 se cierra porque «llegó la Infanta Isabel», o el 17 de agosto de ese mismo año se quemó la tienda de Casanueva y cuatro ca-

INTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO DE POETA IGLESIAS: MI PADRE, MI ABUELO Y UN DEPENDIENTE, HACIA 1928

sas, o la muerte de varios amigos coincidiendo con la epidemia de gripe de 1918.

Hay anotaciones que nos remiten a ciertos periodos de conflictividad social, y tienen escueto pero fiel y nitidísimo reflejo en este libro; el 10 de mayo de 1915 se señala «manifestación, cerrado», lo mismo ocurre el 23 de febrero de 1916, la columnita de los números se resiente ligeramente de estos acontecimientos, pero es claro que mi abuelo en su afán comercial sigue vendiendo.

El 8 de mayo de 1917 hay huelga. En principio la tienda está cerrada, pero desde la trastienda se sigue atendiendo a los clientes. Mi abuelo vende, menos, pero vende. El 6 de junio de ese mismo año anota: «me clavaron la puerta, tuvimos que entrar por la salida al patio», no sé si atribuir este incidente a los piquetes de huelguistas, pero es casi seguro, porque mi abuelo no cesa en su empeño de no perder ventas y durante las jornadas de huelga de los días 13, 14, 15, 16 y 17 de agosto sigue anotando en su columna secreta las ventas realizadas que, aun siendo menores, al segundo día de huelga aumentan considerablemente, seguramente al intuir la clientela que el periodo de huelga podía ser más largo de lo esperado y proveerse de género por si las moscas.

En ese año de huelgas de 1917, un viernes, víspera de



Reyes, a las 4 de la mañana Teresa da a luz un niño, es su segundo hijo, Eduardo.

Durante el año 1920 se suceden las huelgas del 24 de marzo y del 12 y 13 de abril y la columna de los números canta que Fausto sólo cierra en la jornada del 24 puesto que en ella no anota un solo duro ;por si vuelven a clavar la puerta!

Para los géneros que llegan a la tienda, que cada vez son más, más numerosos y más refinados, se alquilan unos cuartos y paneras en el Arrabal del Puente que servirán de almacén. En carros tirados por mulas se recogerá la mercancía que llega a la estación y que se distribuirá entre el almacén y la tienda. Los días, que son muchos, que se anota la llegada de los vagones de carburo son de un trajín





LA ABUELA TERESA EN LA PUERTA DEL ESTABLECIMIENTO DE POETA IGLESIAS HACIA 1928

LA SEMANA, 1920

de caja y el bebé verá su primera «gran nevada», ya con 7 meses, un 21 de marzo de 1919, pasadas las postrimerías del invierno.

El 30 de octubre de 1920 se anota en el librillo, con

será su tercer hijo, Fausto. Ese día se hacen 271 pesetas

El 30 de octubre de 1920 se anota en el librillo, con un orgullo admirativo que salta desde las manchadas páginas: «máquina registradora». En la nueva tienda ha entrado un invento de la modernidad. Uno no puede menos que imaginar la enorme y brillante registradora de metal, como una matrona antigua en su lugar preeminente, encima del mostrador, con sus enigmáticas teclas de color rojo y negro, y sus rollitos de papel bailones y los cajones que al abrirse cantarían «riiiing». El empaque que un objeto así le daría al establecimiento y el arrobo con que los ojos de mi abuelo deberían mirarla a juzgar por las veces que en el libro anota los días en que se dedica a sacarle, gamuza en mano, lustre y brillo al metal de tamaño adelanto...

El año 1923 llega otra novedad importante, ¡la maquina de escribir!

En junio de 1924 el libro nos da noticias de que «abrió Moretón» y el 14 de diciembre de 1925 se compran los terrenos de la calle Los Ovalle donde, poco más tarde, se edificara el almacén que el creciente volumen de negocio Gran almacén de Carburo de Calcio
Fausto Oria Ortiz
Sánchez Barbero, 1 y San Pablo, 2
Teléfono 266 : Salamanca
El más importante y surtido de la provincia
PRECIOS DE FABRICA
Venta de la acreditada marca E. M. A.

Para pedidos de tonelada, franco portes

va exigiendo y que tantos mozalbetes de la época recordaran de mayores cuando, el día del tueste, entraban los camiones cargados de sacos de cacahuetes y por el barrio se esparcía un olor caliente y agradable que invitaba a, saltando las tapias, coger unos puñados del cacahuete recién tostado que se desparramaba alrededor de la tostadora.

El 12 de junio de 1926 otra novedad irrumpe para ponerse al servicio del negocio: se compra un auto, no pone en el libro modelo, ni marca, simplemente: «un auto», a secas, ¡ahí es nada! Seguirán, no obstante, utilizándose los carretillos y carretillas y los carros con mulas durante mucho tiempo para repartir los pedidos de los clientes.

Mientras, los hijos crecen aprendiendo todo lo que hay que aprender sobre el negocio, porque ellos serán los que

frenético para todos, incluso en las cocinas, teniendo que contratar gente externa a la casa.

Un mes de marzo de 1918, en concreto un jueves día 14, la familia se traslada a un local mayor, porque lo exige ya el volumen del negocio y se busca la cercanía de la Plaza, éste se sitúa en la esquina de San Pablo con Sánchez Barbero, años más tarde fue ocupado por el «Bar Muñoz», junto a la tienda de confección y paños «El León de Oro» y que en la actualidad ocupa una coqueta tienda de charcutería y delicatessen. La vivienda estaba situada, como en los anteriores establecimientos, encima del comercio. En ese mismo año, un lunes 12 de agosto de 1918, a las 9 de la mañana, mi abuelo anota: «Teresa un niño»;

FACTURA DE CONSERVAS ALBO (1917)

tengan que mejorarlo y llevarlo en el futuro.

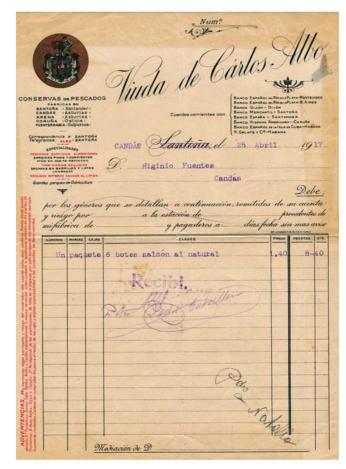
El 22 de enero de 1927 mi abuelo lleva un décimo de lotería. Ese año el gordo cae en el Nº 38.890. No aclara mi abuelo si su décimo fue o no premiado, pero el 4 de febrero ajusta la compra de la casa de Montero en la plaza del Poeta Iglesias. Allí, en el Nº 13 y 15, es donde se asentará definitivamente el comercio hasta su desaparición, y es de este nuevo emplazamiento del que posiblemente queden más restos de memoria en el comercio salmantino. El 5 de marzo de ese año se hacen las escrituras de la casa, el 14 de enero de 1928 se le entregan las llaves de la tienda y el 11 de febrero las de los pisos. El 9 de abril, lunes, ya están instalados en la tienda nueva. La recaudación de ese día es de 300 pesetas. Mi padre cumplirá 14 años en junio. A su maestro se le pagan por entonces 30 pesetas mensuales, no sé si ese lunes de abril intuía que su vida seguiría ligada a ese lugar hasta el final de sus días.

Un listado en una hoja, a caballo entre marzo y abril, refleja el gasto realizado en algunas de las instalaciones y objetos adquiridos para la apertura de la nueva tienda: la anaquelería y los mostradores 1.650 pesetas, la nueva registradora 4.150 pesetas, el molino eléctrico 1.150, la máquina de escribir 1.300, el galletero con cristales, los juegos de pesas doradas, el reloj de pared, las nuevas zafras

grandes y pequeñas, las básculas, los carretillos, los brillantes cogedores de legumbres, los tarros de cristal para los caramelos, la instalación de luz, la cuchilla del bacalao que, todavía hoy, se resiste a ser engullida por los remolinos del tiempo. El 25 de mayo de ese año de estrenos anota «llegó el Rey».

De los balances de existencias, que no sucumbieron a la voracidad de las limpiezas espartanas, se sacan listados de géneros que reflejan muchos de los hábitos de consumo de la época. La lista de los géneros de todos los días, los de compra corriente, sería interminable pero curiosa, desde las consabidas legumbres, garbanzo chico, garbanzo limón, alubias, lentejas, a las sopas: cortada de León, de Valladolid, de Barcelona, sopa Carmen de Béjar, italiana, tapioca. Bolas dulces, caramelos y confites. Tocino nuevo y viejo, chorizo de primera y chorizo de bofes, jamón, salchichón, butifarra. Bacalao de Noruega y de Islandia, bacalao perro, azúcar blanca, azúcar moreno, azúcar cuadradillo, azúcar jugosa. Arroz bomba, espliego, clavo, canela molida, orégano, azafrán de Jaraíz, pimentón, sardinas, boquerones, papeles para vasares, escobas, alpiste, cañamones, bolas de sal para el ganado...

El balance de géneros de 1928 ya aparece firmado por G.O./F.O., las iniciales del nombre y apellidos de mi pa-







ETIQUETA PARA MARCAR PRECIOS DE LOS PRODUCTOS



MAPA DE CARRETERAS UTILIZADO POR ORIA PARA LOS TRANSPORTES DE GÉNERO



ETIQUETA DE ANÍS DE LA ASTURIANA

dre y mi abuelo. Tiene mi padre para entonces 14 años. Poco podían imaginarse ninguno de ellos que, quince años más tarde y una vez pasada la terrible guerra que sufrió el país, perderían dos hijos y dos hermanos en el corto espacio de tiempo de siete meses.

Fausto, el hijo pequeño, muere un 7 de junio de 1943 y un 4 de enero de 1944, en vísperas de su cumpleaños, muere Eduardo, el segundo. Mi padre tiene 29 años. El brillo de los ojos que reflejan las fotos fechadas en 1942

le desaparecerá en fotos posteriores. Mi abuela Teresa queda varada en dique seco; volverá a llorar sin soñar ya con nada en mucho tiempo, ni mar, ni viento sur, ni los nietos o nueras en una casa donde eran hombres todos. Mi abuelo Fausto perdería incluso el discurso telegráfico de sus viejos libros de cuentas para expresar sus emociones. La tienda ya no será nunca «Hijos de Fausto Oria». Se piensa en cerrar y volver a Santander. Hay un tiempo en que todo es silencio.

III. Usos y costumbres comerciales en la década de los cuarenta

ESTABLECIMIENTO DE LA CALLE SAN PABLO, ESQUINA CON SÁNCHEZ BARBERO (EN TORNO A 1920)

urante casi tres años hay una larga travesía del desierto para los tres miembros que quedan de la familia, la continuidad del negocio peligra seriamente, faltan fuerzas, pero el noviazgo y la boda de mi padre son un balón de oxígeno que permite a mis abuelos, a través de la alegría del hijo al que le vuelven a brillar los ojos, albergar de nuevo las ilusiones que parecía marcharon para siempre.

En mayo de 1945 mi padre, Gervasio Oria, conocerá a mi madre en la boda de unos amigos comunes y como bodas parecen hacer bodas se casarán al año siguiente, un 24 de junio de 1946.

Casado el hijo pronto mis abuelos dejarán el negocio totalmente en sus manos, retirándose definitivamente a Santander. La sangre nueva se hará cargo de lo que tanto trabajo y empeño les costó y es entonces cuando la tienda pasa de ser «Fausto Oria» a ser «Hijo de Fausto Oria».

Mi padre incorpora a partir de entonces, en la gestión del comercio, cambios que su tiempo va haciendo precisos. Desaparecen los viejos y tediosos balances de géneros anuales cuyo sistema de elaboración ha quedado obsoleto, y se instauran nuevos sistemas de control de salida y entrada de géneros en los almacenes que permite una actualización diaria y prácticamente automática del *stock* de mercancías existente. Se incorporan sistemas de contabilidad más modernos precisos y rigurosos, se inicia el trabajo con numerosas exclusivas comercia-















▲ FACHADA DE LA ANTIGUA TIENDA SITUADA ENTRE CALLE SAN PABLO Y SÁNCHEZ BARBERO

les de las cuales solamente el comercio es proveedor para toda la provincia, y se comienza a dar más relevancia comercial a ciertas mercancías y curiosas novedades que tanto, en vinos como en licores y conservas, se asemejan mucho a lo que hoy contemplamos en los escaparates de los establecimientos de delicatessen, es decir la tienda se especializa sin abandonar los géneros más tradicionales o de color más local.

El establecimiento que vo conocí en mi infancia se componía de local comercial abierto a la atención del publico con un amplio mostrador en L y paredes repletas de estanterías hasta los altos techos, una gran trastienda en la parte posterior del mismo, a la que se accedía por unas cortas escaleras que arrancaban de éste, un despacho luminoso en el que trabajaban los contables, situado en una entreplanta justo encima del Río de la Plata, y una gran bodega, atestada de cajas de vino, en la que se hundían unas empinadísimas escaleras de madera cubiertas por una trampilla. La puerta del despacho y la que daba salida a la trastienda estaban abiertas al portal de la casa donde vivimos todos, la de esta última nunca estaba cerrada en horas de comercio, convirtiendo las escaleras de acceso a la vivienda en una chimenea de olores, mezclados en una esfera invisible que rodaba de peldaño a peldaño; subiendo o descendiendo éstos uno a uno o saltándolos de tres en tres se les podía dar caza como el que caza ideas, tocar el olor de tormenta del carburo, el del café recién molido que te arrojaba directamente a la mañana, la picante fragancia de la pimienta negra, blanca, verde, rosa, la golosa de la canela en polvo, el aroma caliente del pimentón en sacos, el tierno olor de harina y pan rallado, el lejano perfume a mar del bacalao de Terranova y las bolas de sal, el metálico del cardamomo, el redondo y amaderado de la nuez moscada, el acre y tuberoso del jengibre fresco, el aterciopelado del cacao..., por esas escaleras bajaba y subía también puntualmente, todas las mañanas a las

MENÚ ESCRITO SOBREIMPRESO DE BODEGAS RIOJANAS S.A.

10.30, la bandeja del desayuno de mi padre, era hora de tertulia, lloviera o chuceara y aunque el mundo se cayera o con más motivo si había razón para que tal cosa pudiera suceder, una pequeña cofradía vecinal se reunía entonces de manera espontánea; el barbero del barrio, algún comerciante de muebles o de joyas, algún amigo cazador o pescador, algún cliente demasiado madrugador para el gusto del tendero; era el momento de ofrecer a probar las novedades, un vino recién recibido y que salía buenísimo, una lata de mejillones de los que no cabe uno en cucharada sopera, unas vieiras, unas perdices de Toledo escabechadas, un queso de hierbas o bañado en pimentón; el momento de comentar las noticias que había traído el día, o concretar los planes de caza y pesca para el fin de semana.

La bodega constituía también y por sí sola otra experiencia visual y olfativa, el aire era siempre fresco, denso y con un punto de humedad ligero, a lo largo y alto de sus paredes se apilaban cajas y cajas de vino de las más prestigiosas bodegas nacionales, francesas, alemanas, húngaras, vinos de Alsacia, del Rhin y del Mossela, licores en botellas de todas las formas, tamaños y colores, el kummel que degustaba el inspector Maigret para que le ayudara en sus cavilaciones; una enorme meseta central rodeada de un es-

ACEITE DE OLIVA. HIJOS DE SALOMÉ SÁNCHEZ





trecho pasillo, apilaba igualmente cajas y cajas de jerez, manzanillas, finos, oportos y vinagres varios; con alguna frecuencia, al subir los dependientes en estrechas escaleras de madera a los altos anaqueles en busca de un encargo, resbalaba de las manos que llevaban 3 ó 4 botellas a la vez alguna de ellas, y era entonces cuando el suelo, que parecía ser de roca viva, mantenía el olor del vino derramado, la acidez de la sidra, el seco y fragante olor de los cavas del Ampurdán y el Penedés, o la ácida delicia del vinagre de vino de Jerez.

Durante los años que mi padre pasó al frente del negocio se trabajó mucho, muchísimo, con la mayor parte de la hostelería salmantina, siendo posiblemente el proveedor de referencia de

PAPEL SECANTE DE BODEGAS RIOJANAS





UNA ESCENA ACAECIDA EN LA ESQUINA DE LA CALLE DE QUINTANA (AÑOS TREINTA)



ésta hasta el momento en que se funda la Cooperativa de Hostelería, pero también más tarde. Se componía esta clientela de pequeños bares de barrio y grandes bares reyes del aperitivo y el vermú; cafés y cafeterías de larga tradición en la ciudad, de chocolate y churros y de café y cruasán, algunos de las cuales tienen hoy al frente del negocio al hijo que, siendo un gurriatín, ayudaba con desparpajo haciendo los recados; hoteles grandes, grandes hoteles y hoteles chicos, hostales y pensiones, las «boites» que aparecieron en los años 60 principalmente a lo largo de toda la Gran Vía, las primeras discotecas con esferas luminosas de espejitos y reservados y también las últimas.

No era pequeño tampoco el número de parroquianos de la provincia que mi padre tenía, armuñeses, gentes del Campo Charro, de Las Villas y Cantalapiedra, del Rebollar,

ETIQUETA DE CONSERVAS VASCAS



serranos, peñarandinos, llegaban a la capital desembarcando de los coches de línea en las viejas cocheras de San Isidro o en la puerta de San Pablo, hacían sus gestiones y sus compras semanales o quincenales y, antes de su partida, a las 5 ó 6 de la tarde, se les llevaba a la «serrana» en carretillos y cajas lo que por la mañana hubiesen encargado en el comercio, algunos de ellos manifestaban serias reticencias en la época a que fuese posible que, en julio de 1969, al sur del Mare Tranquilitatis, Amstrong pisara la luna, cuando, en este país, éramos incapaces en tiempos de seguía de hacer que lloviera ni sacando los cristos, si bien otros pensaban que «con todo lo que andan tocando por ahí arriba tienen el tiempo trastornado». Las casi recién estrenadas televisiones, encaramadas en las esquinas de los bares de nuestros pueblos, parecían dividir a sus habitantes entre la incredulidad escéptica y un condescendiente beneficio de la duda concedido a un aparato que empezaba a fascinarnos antes de convertirnos a todos en hombres catódicos.

Las familias que, como en tiempos de mi abuelo, tenían «cuenta abierta», constituían también un importante núcleo de clientes. Numerosísimas, acudían a lo largo del mes a hacer su pedido y al menudeo de los olvidos y las faltas: el arroz, el aceite, las legumbres, el chocolate, las galletas, el café, el pan rallado, la sal, el melocotón en almíbar, la piña en lata, los vinos y la sidra de las ocasiones, la gaseosa «La Casera». Unas veces se acercaba la señora de la casa, otras la muchacha que la ayudaba en las tareas y, ocasionalmente, los hijos más pequeños que siempre se iban con un puñado de caramelos en los bolsillos o algún chicle de *Bazooka-Joe*.

Se servía también a muchas casas grandes del campo y la ciudad; era entonces, por lo general, el administrador el que se acercaba al comercio para hacer el pedido,

ETIQUETA DE CONSERVAS DE BERMEO (AÑOS TREINTA)



atendiendo a las necesidades y la importancia de la casa y al gusto de los señoritos.

El Casino, la Diputación, el Gobierno Civil, fueron también clientes del comercio. Y el Barrio Chino, las casas «del Chino» que hacían su pedido siempre por teléfono y de las que los dependientes sacaban también siempre buenas propinas cuando iban a servirlo, en alguna ocasión alguno de ellos volvería en estado catatónico al haber visto cómo una madama con quimono de seda enseñaba a bailar flamenco a una gallina encima de un enorme y resplandeciente frigorífico nuevo o «refrigerateur» como decía la dueña.

Los libros de esta época reflejan una geografía de distribución de productos que tal vez mereciera un estudio atento. Los proveedores del comercio, su lugar de origen y el producto que trabajaban, quedan en ellos reflejados, remitiéndonos a aquellos mapas coloristas de la península que situaban los productos característicos de cada provincia junto con sus trajes típicos. Las ciudades importadoras de

artículos del exterior son, fundamentalmente, en esta época, Barcelona, Valencia, Madrid y también Bilbao y Vigo, sociedades anónimas de importación que distribuyen los productos no nacionales más exóticos para la época.

La provincia de Salamanca queda representada, en estos libros, por las materias primas de las que abastece a los mercados de la época. Pascual Hernández, de Guijuelo, así como Chacinerías Salmantinas, proporcionan el lomo embuchado, el chorizo, el salchichón, las longanizas rojas y blancas. En la época no se hace distingo de blanco o ibérico, sólo se habla de «primerísima calidad» como la categoría absoluta de lo sumamente bueno. La Armuña nos provee de legumbres, Calzada de Béjar de pimientos dulces y orégano, Ciudad Rodrigo de velas, cirios y miel, y la fábrica de Santa Elena, en Salamanca capital, de harina.

Son muchos los proveedores y los productos reflejados en los mapas que estos libros van configurando a través de sus folios inmaculados de impecable caligrafía inglesa.



GERVASIO Y ANITA, MIS PADRES, EN SU ESTABLECIMIENTO (HACIA 1970)

Hijo de Fausto Oria representaba, tanto en la elección y exposición de las mercancías ofrecidas al cliente como en su relación con éste, una concepción comercial probablemente hoy ya finiquitada para siempre, fue un clásico de las viejas tiendas de ultramarinos y coloniales de otra época. El establecimiento situado en pleno corazón de la ciudad se incorporaba al distrito al que pertenecía como un engranaje básico incardinado en éste, y el distrito, en pleno corazón de la ciudad pero con un aroma de barrio vecinal, se incorporaba al establecimiento con una fluidez que obviaba el límite que supone la existencia de puertas.



LISTADO DE PRECIOS DE VINO. FINALES DÉCADA DE LOS CINCUENTA



Las grandes transformaciones que se han dado en la zona han cambiado el carácter de ésta, como ha cambiado el carácter y el tipo de comercio que se asienta en ella.

La variedad de tiendas de paños, tejidos o confección, las alpargaterías, zapatillerías y zapaterías, las droguerías, mercerías, relojerías, armerías, joyerías que existían han desaparecido, al bascular el corazón comercial de la ciudad, el punto final de esta transformación se dio con la desaparición del Gran Hotel, que funcionó como un catalizador de gran parte del tránsito turístico que por entonces se daba. A su sombra no había cliente de paso que no hiciera una visita al comercio de mi padre, y a la sombra del hotel crecían también unos curiosos tipos a los que se conocía en el barrio como «los mangulanes», sin más oficio conocido que el de la caza del coche del turista para buscarle alojamiento, encontrarle aparcamiento adecuado en territorio escaso de garajes, o aconsejarle sobre las compras a realizar en diferentes establecimientos, llevándose así algunas propinillas. Al finalizar las tardes de verano, después de ejercer mañana y tarde tan trajinoso oficio, se aprovisionaban de pan en los portales de San Antonio y de cervezas, chacina o latas de mejillones en los comercios de la zona para reponerse del bregar del día.

Los estudiantes hispano-americanos que acudían a la

ciudad a estudiar mayoritariamente Medicina, se alojaban en número importante también en el Gran Hotel y, provistos de dólares, eran una clientela exquisita en gustos y dispendiosa en gastos.

Autocares enteros de peregrinos austriacos que viajaban en época de primavera a Fátima y que compraban Cardenal Mendoza como si de agua bendita se tratase. Familias alemanas e inglesas con niños acompañados de institutriz que hacían acopio de jerez y turrón de Jijona como si fuera lo único que quisieran beber y comer hasta el fin de sus días. Parejas de novios cultos que practicaban un turismo de interior de lujo y que nunca discutían a la hora de elegir los diferentes vinos para llenar un par de cajas y pagaban alborozadísimos. Curiosos personajes que recorrían la península con sus libros de notas preguntando y probando absolutamente todo. Cónsules peregrinos. El médico de Oliveira Salazar que visitaba la ciudad con frecuencia y hacía acopio de los mejores productos españoles. Apoderados y toreros, estrellas del teatro y la farándula, todos ellos huéspedes del Gran Hotel que daba vida comercial a la zona.

De las fiestas del año, las Navidades eran las más hermosas, al menos para los ojos de los más pequeños. Una frenética actividad transformaba el comercio, que reven-

EL CHICLE FUE OTRO PRODUCTO CARACTERÍSTICO DE LA TIENDA DE ORIA



taba de género. Desde primeros de diciembre el latir de los días traía un ritmo acelerado y colorista. De Murcia llegaban los hermosos papeles de embalaje y las cintas de colores brillantes que adornarían el misterio de los paquetes de regalo. Se recibían las cestas que, más tarde, se presentarían deslumbrantes y emperifolladas de lazos, repletas de perniles de jamón, lomos, latas, galletas de mantequilla, turrones y botellas a los ojos de los clientes.

FOLLETO PUBLICITARIO DE STARLUX (AÑOS SESENTA)

El trajín en la bodega era constante, una cadena de manos afanosas vaciaban las cajas de cava y de sidra. Los mozos no paraban de servir

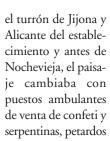


Los portales de San Antonio se llenaban, al igual que hoy en día, de turroneras que competían en buena lid con

su pequeño aguinaldo navideño.

felicitación nevada de una escarcha brillante, y recoger





y matasuegras. No se sabe muy bien por qué estos puestos hacían que aumentase la venta de bebidas alcohólicas a las gentes de paso. Eran unas Navidades felices y laboriosas sin Papá Noel, llenas de Reyes Magos.

Cuando entraba septiembre con sus ferias y fiestas se daba otra época de vorágine comercial. La provincia entera se volcaba en la ciudad para asistir a los mercados de ganado, las corridas, los teatros, los espectáculos en la carpa de Pinito del Oro, los carruseles de los feriantes, el circo de los hermanos Tonetti. Los cafés de la Plaza eran un hervidero de gentes que parecían quedar clavadas a los soportales por el sol del final del verano. La tienda entonces se llenaba de clientes pintorescos con negros blusones,



con fajas relucientes, con sombreros de charro, con botos y zajones y algunos despedían un suave olor a heno, a miel, a flores de azafrán silvestre. Las casas del Barrio Chino redoblaban la frecuencia de sus llamadas por teléfono para hacer los pedidos en estos días de septiembre que iban adelgazándose dulces y engalanados, mientras la gente se agolpaba frente al Gran Hotel para ver salir a los toreros camino de La Glorieta.

De los tipos que mi infancia vio desfilar por el comercio hubo uno cuya presencia me producía un terror irracional, era «el hombre del saco», elevado por mi imaginación a la oscura estirpe de los sacamantecas: un encorvado y sarmentoso ser humano, hosco, que tan sólo emitía sonidos guturales, con un mugriento abrigo de espiguilla marrón arrastrándole hasta los pies y una boina calada hasta las pobladas cejas, que impedían ver los casi inexistentes ojos y que, con un gran saco de arpillera repleto de botellas de vidrio vacías, se acercaba en ocasiones al comercio para sacar unas pesetas por su modesta mercancía.

En una época en que algunas materias primas escaseaban, mi padre practicaba un reciclaje ecológico «avanti la lettre». El vidrio era recogido semanalmente por el establecimiento, principalmente a bares y cafeterías, pero también a otros clientes a los que se les pagaban los cascos entregados. Desde el almacén de Los Ovalle, también semanalmente, se cargaba con esta mercancía un camión de gran tonelaje que bajaba a Andalucía para dejar su carga en las correspondientes bodegas donde el vidrio se reciclaba, y subir de nuevo por Despeñaperros cargado de vinos de Jerez, del Puerto, de Chiclana, de Málaga. Con un viaje se mataban dos pájaros de un tiro y se hacía negocio. Nunca pude saber si aquel hombre pequeño y encogido que arrastraba su ruidoso saco con su precario tesoro de vidrios de colores causando mi pavor, alcanzaba a comer el pan de cada día -aparte de los niños bien nutridos que engullera en ocasiones especiales- pero si sé en qué medida alcanzó el dudoso privilegio de ser mi pesadilla nocturna más temida.

Un 11 de abril de 1995, recién estrenada la Semana Santa fallece mi padre, tiene 81 años, ese martes santo a las dos de la tarde ninguno de sus hijos recogemos el testigo del negocio que fue la sal y la pimienta de su vida; todavía hoy nunca me he atrevido a preguntarme qué fue lo que él pensó y sintió ante esta circunstancia.

Final



▲ MI HIJO MANUEL CON SU ABUELO GERVASIO EN 1988

uando paseo con mis hijos por el viejo corazón de mi infancia les voy nombrando lugares que no existen: Lámparas Serrano, Bodegas Dueñas, Regalos Manolita, Modas San José, El Cielo Mercería, un legado intangible y desaparecido que desde los viejos mármoles del mostrador que regentó mi padre, convertidos en mesa por mi hermana ofrecen, todavía en Santander, buen vino para hacer los honores a mejores viandas y prolongada y cálida tertulia a quien en ellos reposan las largas copas de las sobremesas.









