



Libros.com

# Sobadoras de anchoa

HISTORIAS DE MUJERES DE SANTOÑA

**Esperanza**



«A cinco kilómetros, Venezuela». Así rezaba un cartel colocado en el cruce de Cicero, justo en la desviación a Santoña. En el país latinoamericano brotaba sin freno el petróleo y en nuestro pueblo eran los tiempos de las grandes costeras de bocarte. La década de los sesenta comenzó con el récord de un millón y medio de kilos vendidos en la lonja aquel inolvidable cinco de abril de 1960. Esperanza tenía entonces veintitrés años y ya llevaba diez trabajando en la fábrica. Empezó en La Exportadora, descabezando. Como han empezado todas. Entonces les pagaban al día. Corrían a la oficina a cobrar y de ahí a casa, para dárselo a su madre y que pudiera comprar comida para el día siguiente. «Se ha pasado muy mal en Santoña»<sup>1</sup>, reconoce Esperanza mientras mira hacia arriba como dando gracias porque ahora las cosas sean de otra manera. «Antes se ganaban dos perras», repite, y admite que a día de hoy, aunque las condiciones laborales han mejorado mucho, las mujeres siguen cobrando poco. «El sueldo habría que subirlo», defiende la fundadora de Conservas Juanjo, que sabe perfectamente el esfuerzo que hacen sus trabajadoras, porque es el mismo que ella lleva haciendo toda la vida.

Esperanza nació en plena Guerra Civil, en el año 1937. Había mucha hambre entonces. Era la pequeña de dos hermanos, su madre se quedó viuda y tuvo que ponerse a trabajar. Justo al comenzar su larguísima vida laboral, el ministro franquista Girón dio la paga

de los 21 días, que les vino muy bien en casa. Su madre, que volvió a casarse y tuvo otros dos hijos, también iba a la fábrica y no quería que la niña siguiese su ejemplo, porque pasaba mucho frío y le salían sabañones en las manos. Así que la metió a trabajar en la guardería, cuidando niños, donde ganaba cinco pesetas diarias. Pero su madre enfermó y Esperanza tuvo que volver a la conserva, porque allí le pagaban dieciséis pesetas al día. «No había otra cosa», dice, y vuelve a mirar hacia arriba, esta vez como resignada. «Hoy en día se puede ir por gusto a la fábrica», nos confiesa cambiando radicalmente de época. «Quizá es porque es mía, pero a mí me gusta ir a hacer ventresca, me vuelvo loca de contenta, aunque luego el cuerpo me pasa factura porque ya no puedo».

A sus 79 años a Esperanza se le entiende todo. Habla con voz robusta, como si cada palabra llevara el peso de toda una vida trabajando en la conserva. Y piensa bien las cosas antes de decirlas, como si tuviera la responsabilidad de estar hablando por dos personas. En 1960 se casó con Juanjo y al año siguiente se marcharon por motivos laborales a vivir a Laredo, donde ella sólo podía ir a trabajar cuando una vecina le cuidaba a su hija recién nacida. Para mujeres como Esperanza, que han sido madres y trabajado toda la vida en casa y fuera, la conciliación era una de las grandes preocupaciones. Cuenta que cuando entró en Bernardino Rivas iba siempre con quince minutos de retraso a la fábrica, porque la guardería abría a las ocho y tenía que dejar a su hija justo antes de ir a trabajar. Por la tarde salía media hora antes para recogerla. Por cosas como esta Esperanza defiende el horario partido de toda la vida, como el que

<sup>1</sup> Escucha la voz de Esperanza y otras protagonistas del libro en [www.santoñismo.es](http://www.santoñismo.es)

tienen en su empresa. Porque en la jornada continua que comienza a las seis y rige ya en la gran mayoría de las fábricas, las mujeres con hijos los tienen que llevar a dormir a casa de los abuelos, y eso es darles un cargo, según ella.

Guarda muy buen recuerdo de su época en Bernardino Rivas, donde hizo grandes amigas que todavía conserva, como Gloria Garmilla. Las condiciones de trabajo eran durísimas, pero había un ambiente familiar que compensaba de alguna manera las penurias. Todas las mujeres de su época hablan con nostalgia de esa buena atmósfera en las fábricas de Santoña. «Ahora las cosas han cambiado», repiten convencidas. Quizá no eran tan conscientes de la dureza de su trabajo, porque no tenían con qué comparar. Todas recuerdan lo mismo: que se reían y lo pasaban bien, a pesar de la cantidad de horas que hacían, del frío, y de lo mal que les pagaban. Pero eran jóvenes y podían con todo. Y además tenían una enorme responsabilidad: la de sacar adelante una familia.

Mujeres como Esperanza son la viva imagen del matriarcado santoñés, una estructura sociolaboral que ha permitido al pueblo salir adelante venciendo todas las dificultades. Ellas son el ejemplo del papel fundamental que han jugado y juegan las mujeres en Santoña. Cuando los hombres, que salían a la mar, pasaban los difíciles meses de invierno sin traer un duro a casa, ellas eran las que garantizaban el plato de comida para todos, sosteniendo con su esfuerzo la arquitectura familiar. Se quejaban poco, asumían su rol con la naturalidad de haber visto a sus madres y abuelas hacer lo mismo. Generación tras generación. En el caso de Esperanza, además, dio el

paso de fundar su propia conservera, una historia que empezó donde empiezan casi todas las historias: en un bar.

Su hijo Juanjo trabajaba en El Marinero, salía cada jornada a las cuatro o cinco de la mañana, y le pagaban muy poco. Así que Juanjo, el padre, decidió arreglar el local que tenían en la calle O'Donnell y montar un bar para que el pequeño de la familia pudiera encargarse del negocio. Esperanza, que seguía trabajando en la fábrica, iba por las tardes a cocinar callos, asadurilla, chorizo y morcilla. «Había semanas que preparaba cien kilos de callos. Así estoy yo, destrozada, de estar allí de pie limpiando los callos», lamenta. Los clientes eran del pueblo y también venía gente de fuera a comer un plato que se hizo famoso. Luego vinieron las anchoas. Hacían un barril de salazón para el bar. Al principio las ponían de pincho, pero enseguida los clientes las pedían por tarros. Y Esperanza se las hacía. Hasta que un día de 1989 Juanjo y ella, cansados de los horarios del bar, decidieron hacer lo que mejor sabían hacer y abrieron un obrador. Empezaron en ese mismo local, donde llegaron a tener ocho mujeres trabajando. Recuerda que en verano venían los clientes por la mañana y se apuntaban en unas hojas donde se reflejaba la producción que iban a hacer ese día, para luego llevarse-lo por la tarde. Hubo un tiempo en que Juanjo ponía un cartel que decía: «No hay nada», porque estaba todo encargado. Les funcionaba muy bien el boca a boca del cliente satisfecho, un valor que siguen manteniendo a día de hoy, igual que a algunos de los clientes de entonces, algo que en Conservas Juanjo llevan con mucho orgullo.

En enero de 1996 cambiaron O'Donnell por el polígono, donde pidieron 1.100 metros cuadrados. Ella siempre le decía a Juanjo: «No te compliques con el personal. Vamos *piano, piano*. Con diez o doce personas, bastante». «Y son las que tenemos», señala. Como siguen sobando a mano, tal y como Esperanza aprendió con trece años en La Exportadora, no hacen una gran producción de anchoa,

y mantienen el espíritu del obrador donde empezó todo. «Aquí está mi abuela, aquí está mi madre, y esta es mi tía, una hermana de mi padre», va señalando Esperanza sobre la fotografía de la visita que Alcalá Zamora, presidente de la República, hizo a la fábrica de Villarías tras inaugurar la carretera de los puentes. Hablamos del 21 de agosto de 1932. De historia viva de nuestro pueblo. De Esperanza.



**Loli y Lidia**







Esperamos a Lidia y Loli a la salida de su jornada laboral en Conservas Juanjo. Son compañeras y amigas desde hace quince años. El reloj marca las seis menos cuarto y ya no queda nadie en la fábrica, salvo Marina, la encargada, y Jorge, el nieto de Esperanza y Juanjo, que dejó su trabajo en Deloitte para modernizar la empresa familiar. A Jorge se le ve encantando con el cambio. Tiene que ser un orgullo para él continuar el legado de la familia, y es de agradecer que renunciara a hacer carrera en la consultora por aportar su granito de arena a la industria transformadora de nuestro pueblo. Nos hace falta relevo en todas las áreas, y la incorporación de jóvenes con talento y ganas es siempre una buena noticia. Jorge participa en nuestra charla con Lidia y Loli, desde el principio se percibe el carácter familiar de la empresa. Se conocen hace muchos años. Para bien y para mal.

«Nací en Limpias, me bautizaron en Limpias, hice la comunión en Limpias, me casé en Limpias... y me trajeron para Santoña», nos cuenta Loli entre divertida y resignada. Su marido es el hermano pequeño de Esperanza, y le tiraba mucho el pueblo, aunque entonces trabajaba en Magefesa. Luego volvió a la mar, donde se retiró en El Gran Azul. Loli lamenta los tiempos en los que él se pasaba una semana faenando y no traía un duro. O iba una semana y ganaba para dos o tres. Así era muy difícil organizar el presupuesto de casa. «Y había meses que salíamos adelante por mi sueldo en la fábrica», declara Loli.

A Loli no le gustaba estudiar. Recuerda que cuando era pequeña, en lugar de ir a la escuela del pueblo se escondía debajo de los

puentes para jugar. Su madre se puso seria y le dijo que si no iba a clase, tenía que ponerse a trabajar. Y a los catorce empezó en una de las fábricas que había en Limpias. No había tradición conservera en su casa, pero unas amigas iban y ella se animó a seguir las. El sobre con la paga se lo entregaba a su madre. Tenía tres hermanos pequeños y además su padre cayó enfermo. Se casó en septiembre de 1980 y el jornal de aquel mes de agosto aún lo dio en casa, para que su madre lo administrara. Las primas por hacer más latas se las quedaba, pero su madre se daba cuenta. No sabía ni leer ni escribir, pero le decía: «Aquí falta dinero». Se lo gastaba en pintalabios y algo de ropa. Era una adolescente. Al casarse y venir a Santoña entró en Conservas Juanjo, la fábrica de su cuñada, donde lleva veinticinco años. Ya se retira el año que viene, nos revela sonriendo y mirando a Jorge, que le hace una broma sobre la jubilación a los 67. Loli ha trabajado bastante y se ha ganado descansar. Algo en lo que piensan poco los encargados de hacer las leyes.

Su amiga Lidia nació en 1961 en Salamanca. Llegó a Santoña con dieciséis años, porque su hermana vivía aquí. Le buscaron trabajo limpiando en alguna casa y se instaló en el pueblo. Estando en el paro, Lidia hizo un curso de elaboración de anchoa con el sindicato Comisiones Obreras. Recuerda que duró seis meses y hacían las prácticas en La Imperial. De lunes a jueves aprendían a elaborar diferentes productos del mar en la fábrica, y el viernes recibían contenido teórico sobre el proceso de producción, seguridad y salud en el trabajo o derechos laborales. La teoría se impartía en aulas del Instituto Manzanedo y del Patronato Militar Virgen del Puerto.

Así aprendió el oficio y gracias a ello pudo comenzar su andadura por varias fábricas de Santoña, hasta que llegó a Conservas Juanjo, donde espera retirarse.

Cuando les preguntamos si se llevan bien tras quince años viéndose las caras cada día, Lidia responde que sí y Loli dejar salir un «bueno» dubitativo, que hace reaccionar a Lidia con un enfado impostado. «¿Cómo que bueno?». Y se ríen las dos a carcajadas. Los viernes quedan varias compañeras a tomar café después de la fábrica, y ahí es donde comentan la jugada de toda la semana, aunque Loli prefiere hablar de otras cosas que no sea el trabajo. Una vez al año, normalmente por Navidad, salen a cenar todas juntas. «Tenemos buen ambiente y nos llevamos bien con la encargada, aunque a veces hay roces», nos explican las dos. Algo normal en cualquier trabajo, por otra parte.

Están orgullosas de seguir elaborando la anchoa con el método tradicional de sobado. Aunque, bromean, les van a tener que poner un brazo de PVC, porque es una tarea muy cansada. Es lo primero que hacen por la mañana al llegar. Le dedican la primera hora y media de su jornada, y así tienen pesca lista para la producción de todo el día. Ese orgullo lo demuestran también al confesarlos que les gusta cuando viene una televisión a grabar o una visita a conocer el proceso de elaboración de anchoa. Salieron una vez en Informe Semanal, y hace poco estuvo Comando Actualidad.

A Loli le encantan las anchoas. A veces, sin que la vean, se come alguna mientras las prepara. Y en casa, como su hijo es marinerero y trae bocarte, las prepara igual que en la fábrica para toda la

familia. A Lidia también le gustan, pero mucho más el bonito. Aunque trabajarlo es más duro, porque se hace de pie y se les cansan las piernas. Por eso nunca están más de medio día elaborando ese producto. En un momento de la conversación aparece Marina, la encargada, y se disculpa porque hoy no va a poder atendernos. «Tiene que estar reventada», dice Loli.

Cuentan cómo se organizan en el descanso del mediodía. Entre ir y volver a casa, hacer la comida y comer, casi no les da tiempo para nada más. Estuvieron haciendo un tiempo el horario continuado y les gustaba más. Al final, en uno y otro horario, las mujeres terminan la semana reventadas de trabajar. En pocos trabajos son tan necesarias las vacaciones, que suelen coger en las fiestas patronales de Santoña y Navidad. Aunque siempre depende de las necesidades de producción de la fábrica.

Miramos al pasado un momento y Loli recuerda las necesidades que había. Cuando le daban un trozo de pan con aceite y azúcar para comer porque no había otra cosa. «Miseria no hemos pasado —matiza—, pero necesidad sí». Y también sentía pena cuando veía a otros niños con un trozo de chocolate y en su casa no había. En el caso de Lidia tuvo la suerte de nacer en una casa donde tenían huerta y criaban cerdos, vacas y ovejas, y, aun siendo ocho hermanos, nunca les faltó de comer. La ropa la iban heredando, claro, como en todas las casas de trabajadores.

Loli y Lidia tienen muchas cosas en común. Ambas dejaron su pueblo natal para ganarse la vida en Santoña, como hicieron muchas mujeres que llegaron buscando un futuro para ellas y su fa-

milia, porque aquí siempre ha habido trabajo. Durante la charla se aprecia que se han integrado perfectamente en el pueblo, y si olvidamos por un momento su origen, Salamanca y Limpias, podríamos estar delante de dos santoñesas de toda la vida. Manejan bien los modismos de aquí, y tienen siempre en la boca esa ironía propia de las gentes del mar.

Lidia y Loli comparten ocho horas al día de sus vidas desde hace ya quince años. Se llevan bien y se conocen perfectamente la una a la otra. De hecho, durante la conversación, Lidia a veces demuestra recordar más de la vida de Loli que la propia Loli. Hoy, por la entrevista, no irán a tomar café. Mañana sí lo harán, como siempre.