



De fritideiros e artistas

Juan Fernández Casal

No constante desexo de irmos rescatando as pequenas historias que aínda se conservan na memoria colectiva destas xentes que están no que se lle chama a terceira idade, e valla o eufemismo, ofrecemos hoxe un tema totalmente descoñecido para gran parte dos nosos conveciños do concello da Estrada.

A investigación destes acontecementos pretéritos onde a materia é de pouca relevancia, pois en nada modifican o fío da historia, require unha técnica especial de recollida de datos. Non se pode consultar nos arquivos municipais, parroquiais ou doutra índole pois non encontraríamos información axeitada. Non se pode consultar na prensa, nela veñen outras novas máis importantes.

É o elemento humano o que aporta información, as propias persoas que relatan as súas vivencias ou que transmiten as dos seus devanceiros coas significativas frases de *contábamo meu avó* ou tamén, *sóubeno por miña nai, que llo contaba a súa avoa*.

Imos entrar, pois, nun mundo de acontecementos que poden ser insignificantes ou carentes de interese xeral pero que para nós os estradenses forman parte da historia das nosas propias vidas.

Na colleita de datos que oralmente achegan estas xentes aparece unha constante en tódalas informacións consistente en magnificar

os acontecementos e os feitos que relatan dándose a eles mesmos un protagonismo certamente enfatizado. As súas “batallíñas”, perdón, os seus testemuños, tenden a engrandecer a súa propia persoa, sendo sempre el o gañador e perdedores os outros. Pero así nos comportamos todos e así temos que aceptalo. Podemos aplicar aquí a frase: “a historia escríbena os gañadores”.

Outra miudencia a ter en conta: tódolos meus informantes son persoas maiores, entre setenta e oitenta e tantos anos, todos eles cunha expectativa de vida moi curta. Por este motivo estanme a pasar cousas moi curiosas. En tódalas investigacións que ata agora levo feitas para a publicación *A Estrada. Miscelánea histórica e cultural* fun recollendo informes de persoas que pasaban xa dos oitenta anos... e todos me van morrendo. Pasoume con Guillermo Prado Baltar, veciño de Riobó que me facilitou valiosa información sobre o traballo que se realizaba na antiga fábrica de papel e que morreu pouco antes da presentación do volume ós oitenta e sete anos. Máis abraiante foi o falecemento doutra informante do mesmo tema, Adela Álvarez González, veciña de Moimenta, Arnois. Na entrevista que lle fixen na súa casa contoume unha morea de historias, unhas poucas relacionadas co tema de fábrica e outras moitas alleas ó que a min me interesaba pero expresando en todo momento unha envexable vitalidade. Ó cabo de tres días da entrevista xa a estaban a soterrar. O mesmo me pasou cando presentei o tema dos muíños de Riobó. Una veciña da propia parroquia contábame con moita pillería a vida social que se desenvolvía no muíño as noites de muiñada; pois tampouco chegou a ver a publicación do traballo e deixounos o día que cumpría oitenta e nove anos. E aínda máis; no volume 8 da dita publicación e co tema “A venda do peixe na Estrada rural” aparece unha informante, Concha a Tiquitanga explicando a maneira ergonómica de leva-la panela do peixe sen sacudilo ou esmagalo, pois tamén morreu o mesmo día da presentación do libro. Aínda pervive na miña memoria a imaxe de Concha erguéndose do seu escano para demostrar practicamente ó longo do corredor da súa casa como se botaban mansiñamente as pasadas deste camiñar.

Non pretendo adicarme ás esquelas mortuorias nin crear situacións para darlle máis morbo ó tema senón suliñar que tódalas miñas fontes de información proceden de persoas que están nos límites das súas posibilidades vitais e coido que estou recuperando valiosa información nos derradeiros momentos da vida das persoas que, se non quedase reflectida aquí por escrito nestas páxinas, desaparecería e perderíase como se perderán os seus restos mortais.

Despois deste longo preámbulo hei dicir que son dous os temas que trato de investigar; aparentemente antagónicos e sen relación entre eles pola disparidade de orixe pero que ó longo do traballo vanse fundir nun só e ademais un deles será consecuencia e continuación do outro.

Anticipemos xa os temas: investigaremos as *freidurías* de peixe dos veciños da parroquia de San Pedro de Ancorados instaladas na franxa costeira da Andalucía atlántica e que fan de fío conductor para o outro tema: as orixes, vida e obra da famosa estrela da canción e do cine, cupletista e tonadillera de fama mundial *Estrellita Castro Navarrete*.

En case tódalas cidades e vilas importantes da franxa costeira da Andalucía Atlántica estaban establecidos desde comezos do século XIX uns fritideiros de peixe rexentados exclusivamente por veciños da parroquia estradense de San Pedro de Ancorados. Estes veciños montaron unha industria totalmente allea á súa tradición agrícola e gandeira e alonxada dos hábitos alimenticios da Galicia interior. E triunfaron, como máis adiante veremos, gracias á constancia, espírito de sacrificio e capacidade de aforro.

O desprazamento destes galegos cara ó outro extremo da Península puido ter orixe na tendencia dos galegos á emigración, preferentemente para os países hispanos do novo mundo. Algunhas veces facían unha etapa intermedia especialmente durante os séculos XVIII e XIX pasando ás cidades costeiras andaluzas onde era intenso o tráfego naval con países americanos.

Un destino intermedio consistía en colocarse por algún tempo como cargadores do porto. Algúns estabilizáronse neste traballo e

outros aproveitaron oportunidades para enrolarse como mariñeiros nos barcos que facían a rota de ultramar. Ó chegaren ó porto de destino fuxían e entraban así de rebolos, sen costes e incluso cun xornal gañado. Outros viaxaban como polisóns con tódalas penalidades que esta opción leva consigo. E outros ficaron en Andalucía. O que non sabemos é como moitos destes emigrantes, especialmente os da parroquia de San Pedro de Ancorados, non só botaron raíces nestas terras senón que estableceron unha industria tan allea ós hábitos alimenticios da súa terra de orixe. Non é doado comprender este troco de mentalidade pois en Galicia non había tradición do uso do aceite na cociña. Galicia era máis ben cocedora de alimentos. Recordo ler nalgún lugar os comentarios dun especialista sobre os hábitos alimenticios da nosa pel de touro dividindo a península en tres grandes zonas: no norte cocen os alimentos; no centro asan e no sur friten.

Por outra banda en Galicia non é abundante o olivo. Algunha que outra oliveira crece especialmente nos adros das igrexas parroquiais de ámbito rural e apenas algunha olivas miudiñas penduran das polas e que nunca chegan a madurar. Máis ben as ramiñas da oliveira veñen a usarse en moitas cerimonias da liturxia religiosa, especialmente en Semana Santa ou de aspersores de auga bendita como piadoso costume en moitas casas galegas.

Os emigrantes estradenses en Andalucía, facendo gala dunha extraordinaria capacidade de adaptación e superando os vellos esquemas rurais, foron quen de adaptarse ás grandes cidades andaluzas e especializarse neste negocio con tanto éxito que aínda seguen en pé desde o século XVIII os florecentes *freideros* de peixe, de *pezcaíto frito*, como alá lle chaman.

Pero para iso tiveron que trocar primeiro os seus hábitos alimenticios e aprender as técnicas dos fritideiros. Todo o demais xa o levaban consigo pois formaba parte da súa propia natureza: a virtude da perseverancia, o espírito de sacrificio, a capacidade de aforro e a frugalidade. Cómpre agora facer unha descripción detallada dos procedementos que usaban os nosos antergos de Ancorados para organi-



Tenda de fritideiros en Chipiona.

zar esta cadea de establecementos nas cidades de Andalucía. Buscaban as rúas máis céntricas aínda que non fosen as máis elegantes porque non podían custear unha carísima renda. Eran moi cobiçados aqueles locais con fiestra baixa ó nivel da rúa pois xa facía de despacho con mostrador incluído. Non se precisaba un local grande, abundaba un espacio pequeno onde coubese un vertedoiro con auga, un lugar para a cociña e o mostrador-fiestra. No vertedoiro destripábase o peixe, lavábase e partíase en anacos miúdos que pasaban ó dereito ó enfariñado. De aquí ían á fritura nuns peroles de vinte ou trinta litros co aceite moi quente. Na zona de enfariñado acugulábase o peixe e fritíase segundo os movementos de venda. O persoal da tenda estaba formado por tres ou seis homes, endexamais mulleres; “este é traballo de homes”, dicíanme os informantes aínda que algúns levábanas a Andalucía na tempada alta pero non entraban na cociña. Os encargados da venda ían sempre mellor vestidos, con

bata e pantalón brancos e gorro de cociñeiro. Máis adiante faremos referencia detallada dos lugares de Andalucía onde tiñan e aínda moitos teñen postos de venda.

O traballo propio comezaba pola mañanciña coa compra de peixe na lonxa ou na praza; algúns compraban directamente nos barcos cando chegaban ós peiraos. O responsable da compra era o amo ou dono da tenda con quen ía sempre un rapaz de trece ou catorce anos que facía de cerrexón ou *chiquiyo* como lle chamaban alí, quen, cunha carretiña de dúas rodas, era o encargado de carrexar o peixe ata a tenda. Era unha faena especialmente dura e fatigosa pois ás veces a distancia era longa e as rúas costaneiras. O rapaz case sempre descalzo pois o xornal non daba para moito.

Ó chegaren co peixe á tenda a primeira faena era sacarlle a cabeza e tripa e troncealo. Se o peixe era de pel rugosa, coma o cazón, tiñan que despelexalo. De cote pasaba polo enfariñado con fariña de trigo e unha pouca de millo para facelo máis sabedeiro. Pasaba logo ás perolas donde se fritía temperando este proceso coa venda para que sempre houbera peixe quente no mostrador. O aceite era xeralmente de oliva aínda que últimamente mesturábase con outros aceites vexetais. Tódolos meus informantes negaban o uso de graxas animais. Polo visto os churreiros dos nosos tempos non poden negar tal posibilidade do uso de graxas.

Conseguían o abastecemento de aceite por medio de “Abastecimientos” pero como non lle chegaba o cupo completaban coa compra de estraperlo, en especial nos tempos posteriores á guerra civil cando a falla de materias primas era un problema afortunadamente superado nos nosos tempos.

Para cada unha das manobras da manipulación do peixe había un operario e en caso de apuro ou nos grandes fritideiros aumentaban personal para regular mellor o traballo. A categoría dos operarios empezaba co carrexón ou *chiquiyo*, que era o que menos gañaba. Nos anos cincuenta do pasado século un dos meus informantes gañaba un xornal de corenta pesetas ó mes, comido vestido e dormido; bueno, iso de

vestido é un decir. Este informante, carrexón nos seus primeiros anos, andivo descalzo ata que co xornal do mes comprou unhas zapatillas. Por outra banda o obreiro cualificado gañaba ó mes cincuenta pesos, cento cincuenta pesetas das de antes. A comida non debía ser moi rumbosa pois tódolos meus informantes aínda lembran as grandes fames e a picaresca do roubo de pequenos anacos de fritura que escapaban ó control do dono.

E iso de dormidos tamén tiña o seu aquel pois ó remate da xornada o chan da cociña ou os baixos do mostrador facían de cama, e non de colchón de plumas precisamente.

Dediquemos agora un intre a describir as cociñas nas que o combustible para quenta-lo aceite foi evolucionando seguindo os adiantos técnicos. Nos primeiros fogóns queimaban carbón de cana; máis adiante xeralizouse o uso de carbón de madeira. O butano veu substituír estes combustibles sólidos e doulle á cociña maneiras máis sinxelas. Na actualidade, nos fritideiros de postín, preciosas cociñas eléctricas adornan os locais.

Nos anos corenta do pasado século, nos arrabaldos de Sevilla, non había as tradicionais cociñas de fogón e local propio. Todo se facía nas terrazas ou rúas que usaban o abondoso carbón de cana, e todo era fume e olor de frituras nas horas do mediodía e á noitiña.

Pero voltemos ós nosos friteiros e sigamos coa evolución do negocio. Era norma constante que nesta industria, cando por aumento de persoal ou baixas dalgúns deles compría repoñer ocos, buscar persoal no lugar de orixe, en San Pedro de Ancorados, parroquia que, coma tódalas rurais de Galicia tiña moi baixo nivel de vida. Decatémonos da ledicia dos mocións escollidos pois para eles supoñía un troco na súa vida librándose dos traballos do campo. Verían novos mundos, comezarían a gañar un xornal e quizais co tempo chegarían a ser donos dun despacho de peixe frito.

Como antes dixemos, empezaban ós doce anos. Este meu informante tiña catorce cando seu tío o levou para Cádiz. Curiosamente a viaxe facíase daquela en barco, Vigo-Cádiz e dalí ían por



Tenda en Sanlúcar despachando un cartucho de *Pezcaíto*.

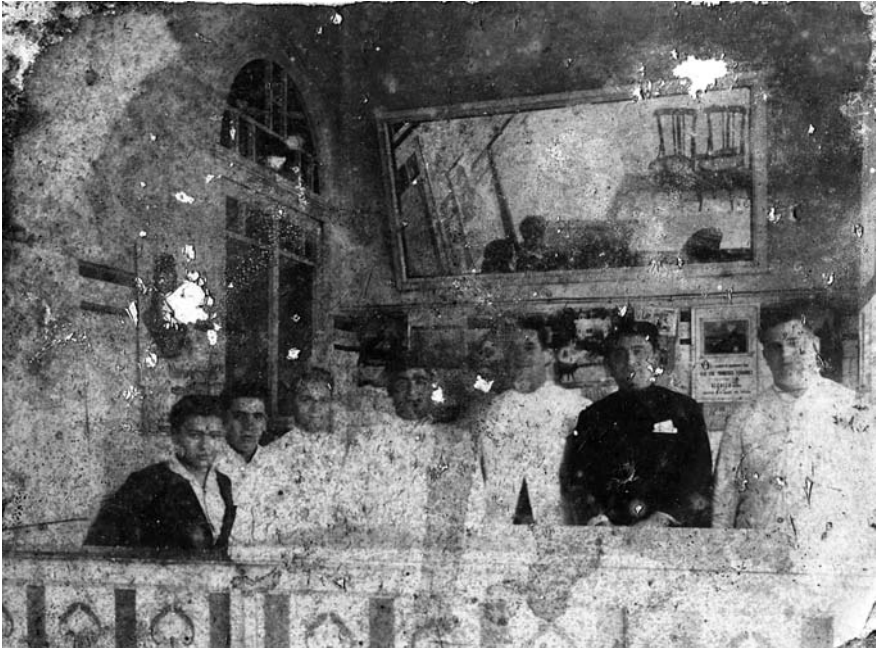
terra ós seus destinos. Por sorprendente que fose, a rota por mar era máis barata, máis comfortable e máis rápida que no tren que naqueles tempos con tanta lentitude atravesaba Galicia, as dúas Castelas e a propia Andalucía.

Pero voltemos de novo á nosa tenda de frituras. Xeralmente o peixe despachábase pola ventá se a había e senón no mostrador do interior do local envolto nun cartucho de papel de estraza co prezo dunha peseta nos anos cincuenta e cun peso aproximado de 15/20 gramos de peixe frito. Pedíase como un *pezcaíto*

frito. Outra modalidade era o que lle chamaban *un surtido gaditano* presentado nunha fonte de cartón onde se mesturaban varias clases de peixe e que xeralmente se compraba para consumo familiar.

Os peixes que máis se consumían eran o cazón –o máis barato naqueles tempos–, a xarda, a raia, o calamar, o chopo e, antes da prohibición por peixe inmaduro, a pescada pequeniña. Os paseantes que camiñaban preto dos postos de venda recibían un forte aroma de peixe frito que lles producía grande estímulo para mercar unha ración de *pezcaíto frito* que gostosamente era servido nos postos de venda.

Algúns veciños destas terras que viaxaron a Andalucía non deixaron de probar estas sabedeiras tapas, que consideraban estupendos estimulantes do apetito. Estes olores de frituras, como me dicía un amigo informante, facíalle lembranza daqueles anoiteceres das rúas de Santiago cando os envolvían aqueles outros arrecendos de castañas asadas tamén servidas en cartuchiños de papel e os asadeiros que



Antiga tenda de fritideiros de principios do século XX en Cádiz.

remedaban máquinas do tren. Cartuchos de vinte castañas por un peso. Castañas recién asadas que facían quentar as aterecidas mans dos paseantes do inverno.

Toda a venda era ó detalle, en cartucho ou fonte de cartón que moitas veces pasaba por comida ou cea.

As horas previas ó xantar ou cea eran as de máis venda. Por outra banda, os anos posteriores á guerra civil foron de grande movemento de venda pois a escaseza de alimentos era grande e só o peixe abundaba no mercado.

O negocio das frituras debía ser proveitoso pois tódolos nosos veciños de San Pedro de Ancorados prosperaron quizais debido tamén á súa capacidade de sacrificio, de constancia e de aforro. Tiven ocasión de botarlle unha ollada a unha libreta de contabilidade dun veciño, fritideiro nos anos 40. Cuha primorosa letra inglesa ía asentando as entradas e saídas diarias de cartos por compra de

peixe, de material necesario, de pagos de persoal e por suposto dos ingresos por venda diaria.

Hai algún asento de 21.220 pesetas por venda de peixe frito no día. Abraia este dato tendo en conta que era venda ó detalle en cartuchos dunha peseta. ¡Moito movemento tería que haber para despacharen tanto peixe! A tempada máis intensa de traballo era de xuño a setembro; a partir deste mes mingua considerablemente a venda, tanto é así que algúns fritideiros pechaban a tenda e retornaban para os seus lares ata as datas de fin de ano.

Dentro do ciclo anual de traballo tamén había oscilación en venda. Crecía no Antroido e por Corpus e seguía así ata comezar o verán.

Había outros trocos de ritmo máis curiosos: aumentaba a venda coa chegada de barcos de turismo internacional e barcos de guerra alemáns ou ingleses. Os avispados donos estaban ó tanto do movemento destes barcos pois os pasaxeiros, marinos ou turistas eran moi xenerosos nas propinas aínda que o produto sofriese un aumento de precio en honra a tan distinguidos visitantes.

Ata aquí tratámo-lo tema dos fritideiros, todos eles nados na parroquia de San Pedro de Ancorados e das súas proezas en terras andaluzas. Tentaremos agora facer un resume histórico, xeográfico e social desta parroquia para mellor comprender as actividades destas xentes en terras alleas.

San Pedro de Ancorados é unha das cincuenta e unha parroquia do concello da Estrada, ubicada na Ulla Alta. Polo norte ten a súa homónima de Santo Tomás, no sur toca con Rubín e Callobre; Agar e Remesar fanlle compañía polo leste e no oeste ten a veciñanza de Moreira.

Con 476 Ha., que pasadas á nosa medida veñen a ser 6.025 ferrados e 15 cuartillos, ocupa o lugar número 32 das parroquias do concello. As súas xentes viven a 105 metros sobre o nivel do mar e as terras forman un fermoso val con feraces terras de cultivo que baixan en declive de este a oeste favorecendo a visión duns fermosos paisaxes cara o Val do Ulla. A poboación actual é de 304 persoas

repartidas entre nove lugares. No cadro que se adxunta vese a evolución da poboación nun periodo de catro séculos.

Evolución da poboación

	1607	1750	1850	1925	1980	2006
BARRO	----	----	----	27	18	9
O FOXO	----	----	----	56	60	54
MAMUELA	----	----	----	43	25	15
A PENA DE RIBA	----	----	----	8	8	7
POUSADELA	----	----	----	38	28	16
RIBAS	----	----	----	91	52	48
SAN PEDRO	----	----	----	70	60	54
VENTOSELA	----	----	----	76	76	45
BREY	----	----	----	49	60	56
Totales	125	325	295	458	327	304

Fontes Data 1607.- Jerónimo del Hoyo

" 1750. Marqués de Ensenada

" 1850. Pascual Madoz

" 1925. *Geografía de Galicia* de Gerardo Álvarez Limeses

" 1980. *La Estrada Rural* de M. Reimóndez Portela

" 2006. Información oral de Daniel Rey, Alcalde Pedáneo

Parece ser que esta parroquia debeu ser outrora lugar favorable para ermitáns e anacoretas pois hai constancia de que varios grupos que querían vivir en soedade instaláronse aquí e decidiron facer vida comunal fundando un mosteiro baixo a disciplina da orde terceira dos franciscanos. Tamén consta que as clarisas fundaron un convento. As derradeiras paredes deste edificio foron destruídas durante o proceso de Concentración Parcelaria da parroquia. No Catastro de Ensenada faise mención que a dignidade arcebispa percibía polo dereito de alcabala 80 reales e catro maravedís ó ano

Destá parroquia, en fin, saíron os primeiros fritideiros para se instalar en terras andaluzas e crear alí industrias que aínda seguen funcionando na actualidade. Para darlle un repaso ás actividades destas persoas básome nos datos que me aportan os propios industriais ou descendentes.



Daniel Rey Agrelo, fritideiro e trotamundos.



José Villar bisneto de fritideiros e dono de dúas fritidurías en Cádiz.

Elvira Villar veciña da Estrada, natural de San Pedro e descendente directa dos fritideiros instalados en Cádiz soamente se lembra que o seu avó dirixía un establecemento en Cádiz pero que a finais do século XIX xa estaban establecidos outros fritideiros da mesma familia. A seu avó séguelle seu fillo José Villar Vicente e por último pasa por herencia a Luis Villar Soto. Con Luis cérrase o negocio en Cádiz e abre outro en Puerto de Santa María.

José Villar Villar, tamén natural da mesma parroquia, actualmente á fronte da freiduría na Plaza de las Flores y Zapete. Ten unha ampla ascendencia de freideiros en Cádiz e a el teño que agradecer as fotos máis antigas que se conservan desta industria. Este empresario descendente en terceiro grao dos primeiros freideiros da familia, aproveita as épocas baixas para descansar na súa casa petrucial.

Deste home recordo unha manifestación moi interesante para o tema que nos ocupa. Falando dos empresarios galegos que eran os donos da maior parte da industria do peixe, recordoume que en Cádiz hai un elegante e ben surtido fritideiro, acaso sexa o mellor da cidade, pero que está dirixido por un gaditano.



Esperanza López viúva de fritideiro en Chipiona.



Elvira Villar bisneta de fritideiros en Cádiz.

Daniel Rey Agrelo natural e veciño da parroquia de San Pedro e actualmente Alcalde Pedáneo da parroquia, e, teño que dicilo, un exemplo a seguir polos outros cincuenta pedáneos do Concello. Home polifacético, un poco aventureiro nos seus aconteceres, gran coñecedor da problemática da gandeiría local e un estudioso da súa parroquia.

Con doce anos e sen rematar os estudos primarios lévano para Puerto de Tierra, Cádiz, onde seu pai tiña un fritideiro no que entrou como *chiquiyo*. Ós dezaseis anos trasládase a Sanlúcar de Barrameda como empregado fritidor, unha categoría maior na escala do traballo. Pero non contento en Sanlúcar retorna a Cádiz para “Freidurías Palma” dos Villar de San Pedro. Ó chegar á idade do servicio militar enrólase na Marina e de novo retorna ós seus fritideiros pero con troco de alimento a fritir. Deixa o peixe e pásase ós churros. A morriña de San Pedro debeu tirar por el. Funda unha familia, pero de novo o home aventureiro que leva dentro lévao a países europeos. Aforra uns cartos e monta unha vaqueiría na súa parroquia. Agora, xa xubilado, dedica os seus afáns a súa parroquia como representante da alcaldía.



Antiga tenda de *pezcaíto frito* en Isla Cristina.

Tódolos datos das freidurías montadas en Cádiz e gran parte das montadas noutros pobos de Andalucía saíron da súa espléndida memoria.

Para que quede constancia das industrias fritideiras dos de San Pedro aquí expoño a relación dos que me pasou o meu amigo Agrelo:

Provincia de Cádiz

- ▮ “Freidurías Modelo” en Barrio de La Palma, Cádiz. Era fritideiro de luxo con preparación máis delicada. Para xente rica.
- ▮ “Freidurías Anas de Villa” en San José Puerto Tierra, de Agrelo de Castro.
- ▮ “Freiduría Santo Domingo” en Barrio de Santa María, de Anxo López Quintela.
- ▮ “Freiduría Soprales” en San Juan de Dios.
- ▮ “Freiduría Cardenal Zapata”.
- ▮ “Freiduría la Zanja” en San Antonio, de Ángel Villar Villar
- ▮ “Freidurías Vedor” en barrio de San Antonio, de Marcelino Rey Neira.



Gráfico de Andalucía con puntos de venda de frituras.

- ▮ “Freiduría el Corralón” en Plaza de la Audiencia, da familia Gulías de Calobre.
- ▮ “Freidurías la Rosa” en Calle de la Rosa, de López Quintela.
- ▮ Freidurías la Villa” en Calle de la Villa.
- ▮ “Freidurías Cruz Verde” en Barrio de Cruz Verde, de Ramiro Villar Neira.
- ▮ “Freidurías Hospital de Mujeres” en Calle Hospital de Mujeres, de Manuel Freire.
- ▮ “Freiduría las Flores” en Cardenal Zapata, de José Villar Villar
- ▮ “Freidurías” de Manuel Rey Agrelo, en Huelva.
- ▮ “Freidurías” de Luis Villar Vicente, en Sevilla.
- ▮ “Freidurías a Campana” en Sevilla, de Antonio Ribadulla.
- ▮ “Freidurías” de Servando Villar Villar, en Cádiz ... e bastantes máis das que non teño datos concretos.

Seguindo a información que fun recadando faremos un resumo das fritidurías:

En Cádiz había quince establecimientos. En Sevilla había oito.

E sen precisar máis datos había máis dun posto en cada un dos seguintes pobos andaluces: San Fernando, Puerto de Santa María, Jerez

de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda, Chipiona, Sevilla, Puerto de Tierra, Huelva, Santa María de Jerez, Chiclana, Ayamonte, Huelva ...

Non temos datos dos postos que podería haber noutros pobos andaluces pero é de supor que en tódalas vilas, capitais de provincia e cidades da costa occidental de Andalucía houbera tamén fritideiros ó fronte dos que estarían, como non, os nosos galegos de San Pedro de Ancorados. E así só como posibilidade deixo pendurada esta afirmación.

Despois destes datos estadísticos sobre os establecementos do ramo pasemos de novo ás lembranzas de persoaxes que, comezando de carrexóns, chegaron a ser donos de fritideiros.

Citaremos a Xosé Moledo Souto que ós trece anos embarca en Vigo eponse de carrexón ou *chiquiyo* nunha fritiduría de Sanlúcar de Barrameda. Despois de dezaseis anos en varios establecementos faise dono do seu propio negocio en Chipiona e dezoito anos máis tarde retorna para a súa casa por problemas de saúde, morrendo algúns anos despois na súa casa de Remesar. A viuva de Xosé, Esperanza López, con moita amabilidade, ofreceume datos interesantes sobre a vida destas xentes naquelas terras. Este fritideiro levaba unha sinxela contabilidade nunha libreta onde, con fermosa caligrafía, asentaba os gastos das partidas de peixe mercado na lonxa, as compras de fariña, aceite e pagos fraccionados ó personal da tenda. A viúva tamén me relatava anécdotas curiosas que xurdían no trafego diario. Nunha ocasión, estando ela no mostrador despachou *pezcaíto* a Carmiña Franco, filla do xeneral Franco, acompañada, claro está, da súa escolta, nunha das frecuentes visitas que facía a esta vila andaluza. Tamén me contaba que o seu marido, nos primeiros anos de carrexón, debía pasar pola mañanciña coa carreta de peixe preto da praza de touros. Algunhas veces oía disparos que, según lle dixeran, eran os tiros que recibían os fusilados nos convulsionados tempos da guerra civil española. Acaso fose o medo do pobre carrexón o que lle facía imaxinar tan truculenta fantasía pero non podo resistir a tentación de deixar aquí constancia desta anécdota.



Cociñeiros en plena faena. Huelva.

Ó chegar a este punto do tema imos dar un brusco salto no enfoque que ata agora levamos sobre da introdución dos galegos en Andalucía. Pero este troco vainos facer de fío conductor para entrar de cheo no outro tema que xa comentamos ó comenzo desta investigación.

Poñámonos a finais do século XVIII ou comenzos do XIX na parroquia de Rubín, neste concello. Alí vivía un matrimonio, el Francisco de Castro, ela Manuela Ponce, ámbolos dous labradores. Deste matrimonio naceron José, Manuela e Juana. Deixemos a liña de Manuela e Juana e centrémonos na figura de José que, casado con Manuela Bouzón, foron os pais de Agustín e José xa por entón veciños de San Pedro de Ancorados. E seguiremos a acotar a liña sucesoria para quedarnos con José Castro Bascuas, nado como dixemos na parroquia de San Pedro de Ancorados sobre o ano 1875. Xa daquela había unha floreciente industria de fritideiros de San Pedro en Andalucía e para alá foi ós catorce anos indo embarcar a Vigo

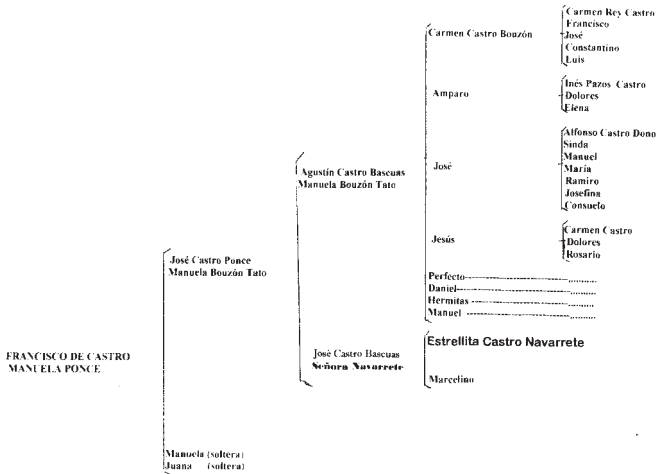
E fixo pousadoiro de Sevilla. Supoñemos que faría de carrexón nos seus primeiros anos e pasaría co tempo a ser o amo do fritideiro. É curioso que nas biografías máis especializadas de Estrellita Castro, súa

filla, só se fale do pai como “de orixe galega”. Temos unha vaga referencia de que traballou cos ascendentes dos Vilar de San Pedro. O que si sabemos é que casou con Sebastiana Navarrete, sevillana, e deste matrimonio naceron doce fillos. Destacan as penurias económicas da parella e as frecuentes enfermidades de José. Só coñecemos o nome do último fillo da parella, Marcelino, e da anterior, Estrella, protagonista da nosa investigación, nacida o 26 de xuño do 1912.

Esta rapaciña de corpo miúdo e tremendamente expresivo foi criada nunha vida chea de carencias económicas e de privacións. Estaba dotada dunha voz extraordinaria e xa de moi pequena cantaba nas rúas en procura de esmola. Nesta escola foi onde aprendeu todo tipo de estilos musicais: coplas, tonadillas, seguidillas, e pouco a pouco a súa voz ía mellorando en firmeza e consistencia. Pouco máis sabemos desta nena ata que os seus pais a levaron para Pousadela na parroquia estradense de San Pedro de Ancorados, a patria pequena de seu pai. Parece ser que precisaban axuda da familia de José por mor de remediar débedas e hipotecas.

Estrellita botou dous anos en Pousadela e con ela levou a esencia da vida andaluza de ledicia, de luz e de sol e de calor. Pero a coitada encontrouse nunhas terras do interior de Galicia onde o sol non lucía abondo, onde os fríos e as choivas son frecuentes e as xentes caladas, reflexivas e pouco amigas de expresar sentimentos cantando ou bailando. E aquí estaba Estrellita caendo ás veces nunha fonda morriña polo que a súa tía-aboa lle chamaba “a pasmada”. Outras veces os seus dez anos espertábanlle desexos de bailar e cantar. Toreaba as cabras que andaban ceibas pola eira e as pobres ovelliñas que a miraban con ollos de asombro ... e cantaba as coplas que traía aprendidas da súa Sevilla natal enchendo coa súa voz infantil os prados e corredoiras do seu lugar de Pousadela.

Contan que en certa ocasión “toreando” unha cabra coa súa mantiña bermella, quere darlle uns pases pero engancha nos cornos do animal e velaquí que cabra, pano e rapaza vanse de rebolos polo monte abaixo. Estas e outras anécdotas se contan dos dous anos que



Xenealoxía de Estrellita Castro aportada pola Familia Rey Castro, recuperada dos arquivos de Francisco Rey.

pasou na terra natal de seu pai José que máis dunha vez lle tivo que berrar para que se comportase coma as demais rapazas do lugar. Ó cabo dos dous anos retorna Estrellita a Sevilla onde asiste a escolas de canto e ó dereito comeza a súa moi temperán carreira profesional.

Cómpre agora aclarar que todas estas información da vida e aventuras de Estrellita Castro, descoñecidas a meirande parte delas, débollas a Dolores Pazos Castro e María Castro Dono, ambalas dúas primas en segundo grao da artista, a quen coñeceron persoalmente. Queremos ademais insistir en que fuximos de incluír aquí datos da súa biografía que se poidan encontrar en calquera libro especializado.

Temos xa de novo a Estrellita en Sevilla cun dominio admirable da técnica do canto. Nunha ocasión cantou ante o Rei Alfonso XIII e a súa dona María Victoria Eugenia. Tal foi a complacencia da Raíña que ó remate da actuación preguntoulle á artista que quería que lle regalase. A inocente nena, mentras cantaba coplas e tonadillas ollaba para unha pulseira de ouro que a Raíña locía no seu brazo, de modo que despois de oír este ofrecemento contestou axiña con toda desenvoltu-



Casa restaurada en Pousadela, San Pedro de Acorados, onde naceu o pai de Estrellita Castro.



Estrellita Castro en plena xuventude.

ra: *quiero eso que tiene usted en el brazo*; e para asombro dos presentes a Raíña saca a pulseira e colócalla no brazo á entusiasmada cativa.

Ós doce anos, nun concurso de canto no Ateneo de Madrid acada o primeiro premio, o que lle abre as portas da popularidade e entra como profesional no Teatro Novedades. Segue a súa vida artística progresando. Monta numerosos espectáculos musicais e de teatro, realiza xiras por España e Hispanoamérica e as actuacións en Buenos Aires quedaron fortemente marcadas nos emigrantes galegos na década dos corenta.

Xa consagrada no teatro pasa ó cine e protagoniza películas entre as que destacan: “Rosario la Cortijera”, “Suspiros de España”, “Mariquilla Terremoto”, “Los Hijos de la Noche”, “Torbellino”, “Los misterios de Tánger”, “Gitana tenía que ser”... e así ata corenta títulos.

Curiosamente, a meirande parte das súas películas foron rodadas nos tormentosos e convulsos anos da guerra civil, época moi pouco propicia para este tipo de actividade artística, polo que o equipo de produción instalouse na Alemania de Hiler e na Italia de Mussolini. Por certo que nunha entrevista que tivo co estadista alemán, este botoulle o piropo que máis agradeceu: “*é vostede a muller co corpo máis bonito que vin na miña vida*”.

No canto destacou na modalidade de tonadillas, coplas, seguidillas e saetas; en todas elas triunfou en España e América, e máis de



Dolores Pazos Castro, garda con afecto unha foto de Estrellita que lle dedicou persoalmente

Francisco Rey Castro (+2003) con postal dedicada por Estrellita Castro.



Francisco Rey vive en Rlobó y es hijo de una prima carnal de la artista

cen cancións grabadas coa súa sinatura dan fe da popularidade da artista; salientemos só dúas: “María de la O” e “Mi Jaca”, das que se realizaron máis de trinta versións.

Os días 21 e 22 de xuño do ano 1957, nunha das xiras que realizaba por Galicia achegouse ata A Estrada onde actuou en varias sesións co seu repertorio no Teatro Principal. Nos intermedios das intervencións recibiu a varios dos seus parentes máis próximos, segundos primos, no camerino. Dicialles que se lembraba moito dos dous anos que pasou en Pousadela e do ben que lle sabían os chourizos e a tortilla de patacas. A todos eles agasallounos cunha fotografía co característico crenchiño na fronte dedicada nominalmente do seu puño e letra. As súas primas de Riobó leváronlle unha abondosa tortilla de patacas con chourizo para que vise cumprido o seu antollo.

E pouco náis nos queda por dicir. Os derradeiros anos da súa vida pasounos en Madrid co seu compañeiro Demetrio Corbi co que conviviu durante trinta anos sen poder legalizar a súa situación por



Estrellita Castro na derradeira etapa da súa vida profesional.

falla de papeis e coidando ademais ó seu irmán Marcelino que padecía unha importante minusvalía.

Se nos metemos na vida económica da artista atoparemos un total desconcerto. Coido que isto foi o único que herdou de seu pai e de súa nai: a total incapacidade para aforrar un pouquiño dos grandes ingresos que debeu ter nas mellores épocas da súa vida profesional.

Ela era consciente da súa pouca habilidade para levar un control básico da economía e comentaba que tódalas súas xoias fan e viñan con tanta frecuencia á casa de empeños que elas soliñas podían face-la viaxe de

ida e volta. Esta circunstancia levouna a pasar na pobreza os derradeiros anos da súa vida. Por outra banda podemos dicir ó seu favor que non lle interesaba aforrar, que era unha man aberta para todos e que axudou á familia de súa nai e a todos cantos lle pediron favores.

Foi a titora artística de Carmen Sevilla ata que a consagrou como artista internacional. Tamén axudou a Lola Flores á que lle regalou ata seis traxes para que poidese actuar nos escenarios. O pai de Lola era un importante empresario naqueles tempos e a nosa artista tivo que convencelo para que deixase actuar á súa filla: o éxito de Lola Flores foi total.

Pero de tódalas información que fun recollendo dos seus familiares vivos na actualidade –todos eles primos segundos–, ningún recorda que oísen ós seus pais ou avós que recibisen algunha axuda de Estrellita nin que lles mandase algún agasallo. E aínda máis: cando recibiu ás súas primas no camerino do Teatro Principal, manifestou que lle estrañaba que aquí en Galicia ninguén lle pedise regalos nin

favores pois tiña a idea de que os galegos eramos moi aproveitados pois alá en Andalucía moita xente lle pedía axuda asegurándolle que eran familiares da afastada Galicia.

Sexa pois dito; toda a abnegación, entrega e axuda para amigos e familiares só era para os seus de Andalucía e para as xentes necesitadas da súa profesión. Debeu borrar da súa memoria a ascendencia dos Castro de Pousadela. Estrellita era pois unha muller de corpo andaluz e alma andaluza. Máis aínda: nunha extensa e exhaustiva biografía da artista a única referencia, como xa dixemos, sobre a súa ascendencia limítase a dicir que seu pai era de *origen gallego*.

Poida que os dous anos que pasou de nena en Pousadela nun mundo tan diferente ó seu, onde nin podía expansionarse co baile e canto porque lle rifaban, marcouna para sempre e a modo de rexeito instintivo desapareceu da súa vida esta etapa galega.

A morte de Demetrio Corbi provocoulle unha apatía depresiva que a levou á morte ás oito e media da mañán nun día 10 de xuño de 1983, cumpridos xa os 71 anos.

Aquí damos fin en este relato da vida privada e profesional de Estrellita Castro Navarrete cos informes



Postal dedicada a Dolores Castro no ano 1957.



Estrellita Castro coa medalla ó Mérito do Traballo

recollidos maioritariamente dos seus familiares que actualmente viven na parroquia de Riobó e na Estrada.

Por outra banda fixemos un repaso das andainas dos veciños de Ancorados e outras parroquias da bisbarra fritindo peixe en terras andaluzas durante case un século e que aínda o seguen a facer. A min só me queda, estimado lector, invitarte a un cartucho do mellor *pezca-íto frito* do mundo, naturalmente mercado en terras andaluzas nun fritideiro dos de San Pedro de Ancorados, e bo proveito.