

8. Tomasón de Buera e hijos

Juan Miguel Rodríguez Gómez

«*La mula sua i el carro crida i l'home tanca els ulls i somnia*». *Cançó de matinada*, Joan Manuel Serrat, 1966.

1. La saga de Casa Rafel de Buera

En una conversación comentada en el capítulo 3, Antonio Fumanal (Casa Albéitar, Guaso) citó a un arriero («Tomasón de Buera») del que no había oído hablar previamente. Años recopilando material sobre los arrieros del Alto Aragón y... ¡era la primera vez que escuchaba ese nombre! «*Perdone, Antonio, ¿ha dicho Tomasón de Buera?*». «*Sí, uno de Buera que subía mucho por aquí; vendía vino, aceite, almendras y otras cosas y llegaba hasta el mesón de Frechín, cerca de Jánovas*». Su nombre quedó bien anotado en el cuaderno, a la espera de poder obtener más información sobre este antiguo arriero. Tenía un buen hilo del que tirar: Lucía Carruesco Buetas de Casa Sastre de Naval había coordinado, junto con Estela Puyuelo Ortiz, un libro sobre Buera realizado por un grupo de alumnos del Centro de Educación de Adultos *Somontano de Barbastro* y editado por el Ayuntamiento de Santa María de Dulcis. A las pocas horas de pedirle si se podía enterar de quién era aquel *Tomasón*, ya tenía contestación.

Se trataba de Tomás Arasanz Sánchez, de Casa Rafel de Buera (Figura 1) pero no había sido el último arriero de su familia; sus dos hijos, Delfín Arasanz Torres y Tomás Arasanz Torres, habían seguido sus pasos y su nieto José Arasanz Subías, hijo de Delfín, también acompañó a su padre y a su tío durante algunos años, antes de emigrar a Tarrasa. Por si fuera poco, había conseguido el teléfono de José Arasanz Subías, por lo que la visita a la antigua Egara era obligada. Unos pocos meses después me encontraba sentado frente al antiguo arriero en una mesa del Centro Aragonés de Tarrasa.

2. Sus destinos en *La Montaña*

Hijo, sobrino y nieto de arrieros de toda la vida, de los que se jubilaron como arrieros, José se inició en el oficio a los 14 años (a finales de los años 40) acompañando a la reata de su padre y su tío, que estaba integrada por un burro y cuatro machos. La comitiva se completaba, ocasionalmente, con un carro. Los

destinos finales de sus viajes (allí donde descargaban lo que traían y cargaban lo que se llevaban) eran invariablemente dos, que iban alternando a lo largo del año: el mesón de Frechín en Jánovas y Casa Arnal en Escalona (germen del actual Hotel Arnal). Sin embargo, los itinerarios cambiaban en función de que emprendiesen la marcha con o sin carro. Si iban solo con las caballerías, el itinerario más frecuente era el que los llevaba de Buera a Alquézar y, a partir de allí, coincidía con el que seguían los arrieros de Alquézar que cubrían *La Montaña*: Alquézar-San Pelegrín-Mesón de Sevil-Sarsa de Surta. Desde allí, iban hacia Las Bellostas y el mesón de Barranco Fondo cuando el destino era Jánovas o hacia Arcusa y Guaso si la meta era Escalona. En ocasiones, también hacían la ruta Buera-Colungo-Arcusa y, de ahí, a Boltaña y Frechín o a Aínsa y Escalona. Obviamente, cuando iban con carro, tenían que recurrir a vías por la que éste pudiese transitar y, entonces, la ruta era Buera-Salas-Hoz de Barbastro-Naval-Abizanda. Como el trayecto desde Buera hacia *La Montaña* lo hacían bien cargados, en Naval les dejaban otro par de caballerías para que pudieran subir sin problemas hasta el Alto del Pino.



Figura 1. Casa Rafel de Buera en 2017. Juan M. Rodríguez.

En Frechín acudían a comprar o intercambiar productos gentes no solo de la Ribera del Ara sino también de La Solana y hasta de Yeba y Ceresuela. La clientela de Escalona llegaba hasta Sercué y Nerín. José vivió en sus propias carnes la metamorfosis que se produjo en el segundo cuarto del siglo XX en la

forma de transportar mercancías (Herranz, 2002). Así, tras sus primeros viajes, el camión sustituyó a los animales. Se trataba de vehículos alquilados con conductor (Lascorz de Radiquero, Barfaluy de Lecina, Andreu de Colungo o Viñola de Barbastro) ya que, en aquellos momentos, ninguno de los tres arrieros poseía carné. El camión les permitió ampliar sus horizontes, llegando primero hasta Sarvisé y más tarde hasta Fanlo en la ruta que anteriormente finalizaban en Frechín. En una época en la que el teléfono era un bien muy escaso, las compraventas de los hermanos Arasanx se hacían de la siguiente manera: unos días antes de subir con la mercancía, iba uno de ellos a pie o en bicicleta y se pasaba por las casas, apuntando los pedidos e informando del día que subirían a llevarlo. Por si había algún despistado, recordaban la fecha con algunos días de antelación mediante carta a ayuntamientos, con el ruego de que difundiesen la misma por la zona. Como el trueque solía ser frecuente, el dinero solo aparecía para liquidar la diferencia entre lo que compraba y vendía el arriero a un cliente determinado. En palabras de José Arasanx, *«si había comprado por un valor de 3.000 pesetas y me debían 2.000, les daban las 1.000 restantes y listo»*.

3. Principales mercancías

Las principales mercancías que llevaban eran vino, aceite, vinagre, vajilla de Naval, plantones y, mucho más ocasionalmente, trigo. Las iban acopiando en los sótanos de la casa en los días previos a su partida. En las caballerías, el vino lo llevaban en boticos de 4 decalitros, dos boticos por animal (uno a cada lado). Dicha cantidad aumentaba notablemente cuando iban en el carro o en el camión que, en tales casos, solían llevar 5 bocoys o bocoyes. Un bocoy era una barrica grande de madera para transportar vino, con una capacidad de unas 40 cántaras (en torno a los 600 litros). El aceite, también subido en boticos, procedía de los tornos de Buera, Huerta de Vero, Alquézar o Radiquero. Los plantones o plantas para la huerta los adquirían a los hortelanos de Barbastro, especialmente durante Feria de la Candelera que se celebraba (y se sigue celebrando) cada 2 de febrero desde 1513, siendo la decana de Aragón y una de las más antiguas de España. Los más solicitados por los clientes de los arrieros de Buera eran los de escarolas, lechugas, tomates y coles.

La mayor parte de los artículos que bajaban de *La Montaña* eran productos de la ganadería, entre ellos destacaban la lana (empleada en el Somontano para hacer colchones) y las pieles. Estas últimas se las vendían a

Torrente, allá en el Puente de las Pilas, en la carretera de Barbastro al Grado. Ese puente estaba bautizado en honor a los batanes que existían cuando se construyó en 1865 para sustituir al antiguo paso de barca, aunque la construcción actual data de los años 60. El otro destino de las pieles era la mítica botería de Abadías. Allí, las pieles de cabra que bajaban se convertían en boticos con los que subir más vino y aceite a *La Montaña*. Estaba ubicada en la calle Joaquín Costa de Barbastro (aunque para los del *Barranqué* siga siendo la calle Monzón a la que los Arasanz llevaban sus pieles); Ricardo Abadías fue el último artesano que siguió la tradición familiar, aunque reducida casi exclusivamente a las botas (Acín, 1989). Los boticos se habían dejado de hacer hace ya algunas décadas.

La carne de ovino y caprino del valle de Vió era otro de los productos que traían de vuelta a casa. La vendían en una carnicería de Barbastro y en otra de Buera. Algunas veces también se bajaban 3 ó 4 cabritos vivos, majos, de 7-8 kg de peso cada uno. El repertorio de mercancías de *bajada* lo completaban los quesos curados y patatas. Entre estas últimas, José se acordaba especialmente de las de Arresa, con un sabor un tanto picante pero muy agradable.

4. Racionamiento y estraperlo en la posguerra

La población española se enfrentó a una situación de escasez y carestía de alimentos de primera necesidad al acabar la guerra civil (ver capítulo 11). Esta escasez, unida a la destrucción de los ahorros de la clase media de España (el gobierno retiró de la circulación 13.251 millones de pesetas republicanas y anuló 10.356 millones más en dinero bancario), a la reducción salarial de 1939 y al posterior estancamiento de los sueldos (que en 1950 aún se situaban en torno al 50% de los existentes en 1936), llenaron de miseria las poblaciones españolas y los comedores de Auxilio Social acogían a cientos de miles de familias cada día. Para hacer frente a esa situación, una Orden del Ministerio de Industria y Comercio de 14 de mayo de 1939 (BOE del 17 de mayo de 1939) estableció un sistema de racionamiento de artículos esenciales para asegurar el abastecimiento. Posteriormente, un decreto de 28 de junio de 1939 fijó las cantidades que serían entregadas a precio de tasas y que serían distintas si se trataba de un hombre adulto, una mujer adulta, una persona de más de 60 años (el 80% de lo que recibía un hombre adulto) o un menor de 14 (el 60% del mismo) (Barciela, 1989).

Se hacían colas interminables para recoger los alimentos racionados y para poder adquirir tales artículos era imprescindible estar en posesión de una cartilla de racionamiento (Figura 2), lo cual obligó a la elaboración de un censo nominal de habitantes. Realmente, se instauraron dos tipos de cartillas para cada familia, una para la carne y otra para el resto de los productos alimenticios. Esta última contenía varios vales: arroz, azúcar, aceite, patatas, pan y otro que ponía varios, por si daban algo extraordinario no programado. Posteriormente, se estableció una clasificación de las cartillas a efectos del racionamiento del pan en tres categorías, dependiendo de la capacidad económica de cada familia (Orden de Presidencia del Gobierno de 15 de noviembre de 1940). El suministro de esas cartillas lo designaba la Comisaría General de Abastos que cada semana anunciaba públicamente el porcentaje, la cantidad y el precio de los alimentos que se adjudicaban. Las cartillas fijaban la cantidad diaria o semanal que correspondía a cada persona. Al principio, las cartillas fueron familiares, pero en 1943 entraba en vigor la cartilla individual, en sustitución de la familiar, con el objetivo de llevar un control más exhaustivo del reparto (decreto de 6 de abril de 1943; BOE del 15 de abril de 1943) (Moreno, 1993). Estas cartillas constaban de diversos cupones que el tendero iba pegando en hojas que, una vez rellenas, se enviaban al gobierno para que éste abonase el importe a las tiendas.

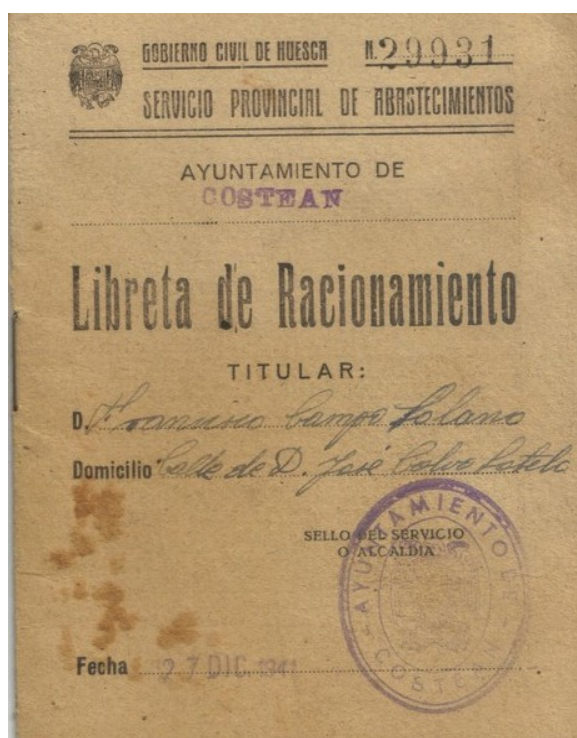


Figura 2. Cartilla de racionamiento (Costeán, 1941).

Sin embargo, las cantidades establecidas oficialmente por el decreto del Gobierno nada tenían que ver con las que finalmente se entregaban a cada ciudadano. La falta de artículos básicos era grave y el racionamiento muy severo, dando lugar a cantidades de reparto verdaderamente insuficientes durante la mayor parte de la década de los 40. En general, los alimentos distribuidos eran de muy mala calidad y llegaban con cuentagotas. La degradación del nivel de vida en la década de los 40 fue tal, que asegurarse la subsistencia se convirtió en una auténtica lucha diaria. Según un informe de una jefatura provincial de la Falange, en diciembre de 1940 *«la situación es pavorosa, tenemos toda la provincia sin pan y sin la posibilidad ni la perspectiva de adquirirlo. Aceite hace más de cuatro meses que no se ha racionado, y de otros productos no digamos. En la provincia, prácticamente todos seríamos cadáveres si tuviéramos que comer de los racionamientos de la Delegación de Abastos»*. Informes similares proliferaron por todas las provincias. Además, al margen del precio oficial, todos los productos alcanzaron un valor mucho más elevado (que podía variar de una población a otra y de un día al siguiente) en el mercado negro. En este contexto, el mercado negro, donde los precios solían ser desorbitados para la mayoría de la gente, supuso una oportunidad de enriquecimiento para algunos desaprensivos mientras que para otros (y especialmente en el ámbito rural) fue la única opción para asegurar la supervivencia. En otras palabras, se extendió la práctica del estraperlo, un fenómeno característico de ese periodo de nuestra historia.

La producción de cereales (harina) y aceitunas (aceite) fueron especialmente vigiladas (Barciela, 1986). Se mandaban guardias civiles e inspectores a vigilar y registrar las casas y los agricultores ocultaban los productos como buenamente podían, entre las paredes o bajo tierra, en doubles techos o en los tejados. Así no era raro que los molinos harineros o los tornos aceiteros tuvieran la misma o más actividad por la noche que por el día y que algunos arrieros hicieran largas travesías nocturnas para no levantar sospecha. Siempre con alguien vigilando para advertir a tiempo de la llegada de una pareja de la guardia civil, que también estaba al tanto de estas prácticas.

A pesar de que una ley de 1941 amenazaba incluso con la pena de muerte a los especuladores, el estraperlo alcanzó cotas excepcionales en 1946, costando la mayoría de los productos como mínimo tres veces más de lo que indicaba su correspondiente tasa. Un kilo de azúcar costaba 1,90 pesetas a precio de tasa. En

el mercado negro, costaba 20. El aceite para el racionamiento se pagaba a 3,75 el litro y a 30 de estraperlo. El precio del pan se había multiplicado por cuatro, el del arroz por cinco y el de las patatas por tres.

El racionamiento estuvo vigente oficialmente hasta mayo de 1952, una época en la que el consumo de carne *per cápita* ya se había duplicado (Paredes, 1998).

5. Casa Rafel y el estraperlo del aceite producido en el torno de Buera

El torno de Buera (Figura 3) es una antigua almazara del siglo XVIII que funcionó como tal hasta 1988. Prácticamente todas las casas del pueblo, en mayor o menor número según su fortaleza económica, poseían acciones. El aceite era uno de los productos más apreciados para el estraperlo y con ese tesoro tan repartido entre la población, pronto se encontró una solución para que Buera pudiera aguantar la posguerra mejor que muchas otras poblaciones. Como en los demás molinos aceiteros, la administración ejercía un control muy rígido de lo que se producía durante la jornada laboral *normal* (habitualmente lo que se podía extraer de dos pies diarios). En el proceso tradicional para elaborar aceite de oliva virgen se empleaba la medida *pie de olivas* (equivalente a 450 kilos). La oficina de abastos compraba esa producción a precio de tasa.

No obstante, la actividad era incluso mayor durante la noche, periodo en el que se llegaban a procesar hasta cuatro pies. El aceite producido clandestinamente se almacenaba en cubas (teóricamente de vino) en Casa Rafel, cuyos moradores con su actividad arriera lo transportaba hacia La Montaña o hacia Sariñena y lo vendía y/o intercambiaba por otros productos (en la zona de Los Monegros fundamentalmente por harina). Los beneficios eran repartidos entre los socios, un hecho muy positivo para Buera en su conjunto, dado que todas las casas estaban representadas en el accionariado. Esta actividad histórica es objeto de uno de los paneles explicativos del torno, del que se recoge el siguiente extracto, en el que se destaca la diferente repercusión que tuvo en otras localidades cercanas, como Barbastro, en las que (a diferencia de Buera) la propiedad de los tornos aceiteros estaba en manos de unas pocas personas:

«En Buera se molía de día, pero el torno continuaba trabajando clandestinamente, amparado por la oscuridad de la noche. El aceite se ocultaba en una

gran cuba de vino, situada en la bodega de “Casa Rafel”. Tras venderlo, se repartía el beneficio entre los vecinos.

En Barbastro también se molía de noche, pero solo se admitían las olivas de unos pocos privilegiados. Muchas familias propietarias de extensos olivares, intentaron machacarlas con un martillo, estrujarlas entre fuertes trapos, pero todo era inútil e impotentes, se veían obligadas a comprar el aceite de estraperlo, ante la imposibilidad de moler las olivas propias».



Figura 3. El torno de Buera. Juan M. Rodríguez.

6. Fin de oficio

Tras este paréntesis dedicado al estraperlo de aceite en Buera y a la implicación de Casa Rafel en el mismo, retornaremos a los protagonistas de este capítulo. La vida arrieril de José tuvo un final abrupto. En una localidad de cuyo nombre no quiere acordarse (o, al menos, no quiere que conste por escrito) llenó una serie de odres de vino para un mismo cliente pero, al hacer las cuentas, éste le dijo que estaban mal, asegurando que le había llenado un odre menos de los que el arriero decía. Arasanz, como buen arriero, estaba completamente seguro de cuántos había llenado pero, efectivamente, el número de odres que había ido dejando a sus espaldas era el que su cliente juraba y perjuraba. En esa discusión estaban cuando llegó Delfín, a quien el airado

cliente reprochó la conducta de su hijo. Delfín empezó a reprender a José, pero la firmeza de su hijo y su dilatada experiencia en todas las *artes* de la compraventa pronto le convencieron de que los engañados habían sido ellos. Le dijo a su hijo «*vente conmigo*» y, tras unos pocos pasos, encontraron el odre que faltaba, repleto del vino transportado desde Buera, debajo de un puente próximo. El cliente lo había escondido allí mientras José estaba llenando el resto de odres. Posiblemente, José tenía ya en mente otras expectativas laborales y la idea de emigrar a un lugar más próspero, pero ese desengaño le llevó a la decisión de abandonar su oficio en ese mismo momento. Era el año 1953 y José, a sus 20 años, emigró a Tarrasa... y hasta la fecha.

7. Referencias

- Barciela, C. 1986. El mercado negro de productos agrarios en la posguerra, 1939-1953. En: J. Fontana (ed.), *España bajo el Franquismo*, pp. 192-205. Crítica, Barcelona.
- Barciela, C. 1989. La España del estraperlo. En: J. L. García (ed.), *El Primer Franquismo. España durante la Segunda Guerra Mundial*, pp. 105-122. Siglo XXI, Madrid.
- Carruesco, L., Puyuelo, E. *Buera*. Ayuntamiento de Santa María de Dulcis, 2012.
- Moreno, R. 1993. Movimientos interiores y racionamiento alimenticio en la postguerra española. *Investigaciones Geográficas*, 11: 309-316.
- Paredes F. J. 1998. *Historia contemporánea de España: Siglo XX*. Ariel, Barcelona.