

¡Entre ropas, músicas y pucheros!

La Contornada en Alloza

Redacción
Reportaje fotográfico: JAP

Bajo el lema del título de este reportaje el 13 de junio de 2009 se celebró en Alloza la cuarta edición de "La Contornada", una actividad que pretende conocer el patrimonio cultural de los distintos pueblos de nuestra comarca para favorecer el respeto, la protección y la promoción de esa misma riqueza. Alloza nos mostró cómo era y es la vida de sus gentes, sus formas de expresión, sus trabajos, sus sueños, "lo mejor de su pueblo". Organizada por la Asociación de Amas de Casa Santa Águeda, la Asociación de madres y padres de alumnos San Blas, la Cofradía Exaltación de la Santa Cruz, el Hogar del Pensionista, el Ayuntamiento de Alloza y el CELAN (Centro de Estudios Locales de Andorra) y patrocinada por la Comarca Andorra-Sierra de Arcos, con la colaboración desinteresada

de grupos participantes, La Contornada recibió a los vecinos que se acercaron a disfrutar de este día de fiesta en torno a la indumentaria, la música, la gastronomía y los oficios del pasado. Pese al calor que hacía, en un cantón se preparó el mondongo: pellas y butifarra pudieron saborearse recién hechas en pleno mes de junio. Los artífices: Manuela, Magdalena, Aurelia, Consuelo, María, otra Manuela, Manuel, Ignacio, Blas, David, Daniel y el otro Manuel. Entrevistamos a Magdalena, actual presidenta del Hogar del Pensionista, quien nos explica qué se hacía en el mondongo.

Oficios



Matías nos llevó a nuestra niñez, a las calderas de Pedro Botero, al horno, un oficio que se mantiene hoy casi sin cambios, con leña y habilidad. Victoria en cambio, "resucitó" el oficio de colchonera y nos enseñó a extender la lana y coser las telas. Pudimos pasear entre los pucheros y terrizos del mondongo y acercarnos al lavadero, donde la demostración de la colada y de la fabricación del jabón se complementó con las prácticas del lavado de sábanas, lo que más se parecía a las velas de un barco para los niños y niñas de tierra adentro.

Entrevista a Magdalena, actual presidenta del Hogar del Pensionista

Empieza con las pellas:

Partimos el pan a rodajas, lo remojamos en sangre, lo escurrimos y lo picolamos. Se amasa con la grasa, la manteca que se ha derretido en la sartén al fuego y se añaden las especias: pimienta, sal y clavo. Se amasa todo bien y se hacen las pellas, que después se cuecen en la caldera con el caldo de cocer el liviano, la mielsa, la cabeza, los riñones, el corazón y las pieles.

Cuando se sacan, se ponen en el cañizo en el granero; ahora, en el congelador.

La butifarra se hace picolando en la picoladora todo lo que se ha cocido en la caldera. Se amasa con pimienta y sal y se embute en las correas, que antes se han lavado bien con agua caliente que se ha cocido con laurel y cáscara de naranja, para quitarles "el gusto". Al rato, ya está lista para comer.

Como cuando hice el mondongo en mi casa ya sabía que íbamos a hacer La Contornada, congelé todo lo que necesitábamos para pellas y butifarra y tenerlo listo para hoy.

Aunque no se han hecho para esta ocasión, Magdalena nos explica también cómo hacían güeñas, morcillas y foie gras:

Lo que he dicho que se echaba a cocer al caldero para hacer la butifarra se partía en dos, la mitad para butifarra y la otra mitad para güeñas. Se picolaba el liviano, el corazón, los riñones y la mielsa y se echaban las carnes más rojas y más ensangrentadas, las que no valían para la longaniza. Si para el chorizo se echaba 60 de magro y 40 de blanco, aquí el magro más feo y más rojo. Se amasaba con abundantes especias, ajo, pimienta "colorao" y vinagre y se embutía en las correas atando con algodón.

Se ponían a jorear en los graneros. Las güeñas se llevaban a las olivas y asadas en la hoguera estaban muy buenas.

Para la morcilla, se cuece el arroz, un kilo por litro de agua y un cacico más para la cazuela. Al cocerlo, le echo un puñado de manteca y un pizco de canela. Se fríe la grasa con abundante cebolla. Se deja que se cobe y luego se amasa con la sangre, sal, un poco de pimienta y abundante canela, también se le puede echar un poco de clavo. Se embuten, se cuecen y ¡a comer!

Para el foie gras se echan 2 kilos de hígado, 2 kilos de panceta, 2 kilos de blanco, 8 huevos, medio litro de leche, sal y pimienta abundante.

Se picola varias veces hasta que queda fino y se pone al baño maría en tarricos pequeños y que hierva tres horas. Al mes, se puede comer.

Música y bailes



La música de los gaiteros "La Martingala" acompañó "El Reinao", bailado por un montón de mayores y chicos que danzaron y bailaron jotas y danzas tradicionales de nuestra zona, con una sonrisa, pese al calor, siguiendo la música de la Agrupación Laudística de Andorra y la rondalla del Hogar de los Mayores. El grupo de jota "Amigos del Folklore" participó con su buena cantera de pequeños. El grupo Pastares nos hizo un paseo por Aragón, del Pirineo al Matarraña.

Proceso de "fabricación" del jabón

En el lavadero de la rambla, desafiando al calor, se hizo jabón cocido y crudo, una muestra de colada y una bonita exposición de planchas de hierro. Dolores, M.ª Carmen, Sagrario, Pauli, Joaquina, Julia, Juanita y Ramona se daban un remojete en el lavadero entre jota y jota, unas risas y enseñaron a lavar a los niños, a la vez que se podía disfrutar de las labores que acompañaban el rincón de la plancha, muy bien decorado. Pauli nos explica el proceso de "fabricación" del jabón a la vez que lo van haciendo, por lo que se entremezcla su narración con los comentarios a las compañeras:

Para el jabón cocido hacen falta 20 litros de aceite, 8 kilos de sosa y un caldero de agua. Poco a poco se va echando la sosa con agua y que vaya hirviendo.

Para saber cuándo era suficiente la cantidad de sosa, echaban una patata mediana al agua y cuando subía, ya era suficiente.

"¡Ataca ya, que se está poniendo meloso!"

Si el aceite usado y las grasas de animales, que son la base del jabón, estaban muy sucios, se sacaban a calderos y se volvía a echar agua limpia al caldero de cocer, volcando de

nuevo el aceite y las grasas, haciendo de nuevo todo el proceso, para aclararlo y que saliera más blanquico.

Cuando el jabón se pone duro, cuando va tirando el agua abajo, se va cogiendo con una sartén y se esculla en cajones de madera.

"¡Guardaremos un caldero del caldo para la higuera de la iglesia!"

(El famoso caldo es el resto del agua con la sosa, que mata todo, "lo socarra". Parece ser que la higuera de la iglesia es resistente y con las raíces cuarteas las piedras, así que el caldo podía ser una solución drástica para liquidarla).

Se deja reposar en el cajón un día y al siguiente ya se puede cortar. Con una prima de guitarra sujeta en las orillas con dos sarmientos, a presión, se corta el jabón en rectángulos, que se guardan mucho tiempo.

Con el agua y la sosa que queda en el caldero, se limpiaban los mascarones de los pucheros, las parrillas... todo lo negro. Había que hacerlo con cuidado y algunas veces con guantes, porque es sosa pura. Todo tenía uso, por ejemplo, el agua de la colada de ceniza, la *lixiva*, se utilizaba para limpiar la loza y lavarse la cabeza.



Para el jabón crudo se necesitan 3 litros de aceite, 3 de agua y medio kilo de sosa. Se echa el agua y la sosa el día de antes y al día siguiente se añade el aceite dándole vueltas hasta que el jabón no se suelta del palo, entonces ya se sabe que se puede abocar.

Hasta aquí la explicación de unas tareas domésticas que se siguen haciendo prácticamente igual que antes.

Actuaciones



Los gigantes de Andorra y las autoridades dieron la bienvenida al público asistente. Pudimos hacer una pieza de cerámica íbera en el Centro de Interpretación "El Castellillo", ayudados por Belén, y degustar pastas y moscatel en porrón.

Exposiciones



Las vecinas de Alloza habían abierto sus baúles y entregado las piezas más representativas, con las que Elena Guarc preparó una exposición de indumentaria tradicional. Los distintos tipos de utensilios: envases, vajillos, cerámicas, planchas... que acompañaban la vida diaria de los vecinos de Alloza tenían su lugar, preparado por Pilar, Loli, María Pilar, Victoria y Carmen. Las bolilleras también contribuyeron con una demostración de su arte.