



# Crivillén, de nuevo

## La Contornada

Pilar Sarto

Reportaje fotográfico: JAP

La influencia "serrana", una vez más, se mostró con su mejor vitalidad en la fiesta de La Contornada. Hacer posible que un pueblo pequeño organice lo que se vivió en Crivillén indica cuántas cosas se pueden hacer con empuje y ganas. La Asociación Cultural Pablo Serrano y el Ayuntamiento de Crivillén, es decir, todo el pueblo, lo han conseguido. El CELAN echó una mano y todos disfrutamos de un día especial.

Trampeando con el tiempo, conseguimos convencerlo de que nos dejara probar las pastas y el moscatel, a la vez que se entregaban las chapas de recuerdo, tras las palabras de las autoridades y hacer parte del recorrido previsto.



Pudimos ver herrar a la yegua Cartujana y disfrutar de la "fraga portátil" que con ingenio consiguieron montar los Vituri. Empezó a llover mientras Antonio Gargallo Bielsa esquilaba la primera oveja, las bodegas de Martín y del "Fidel" fueron buen refugio, con un vasico de vino y unas olivas. En el rincón de la cerámica y objetos caseros en el corral de Quique, era vino de nueces lo que se cataba.

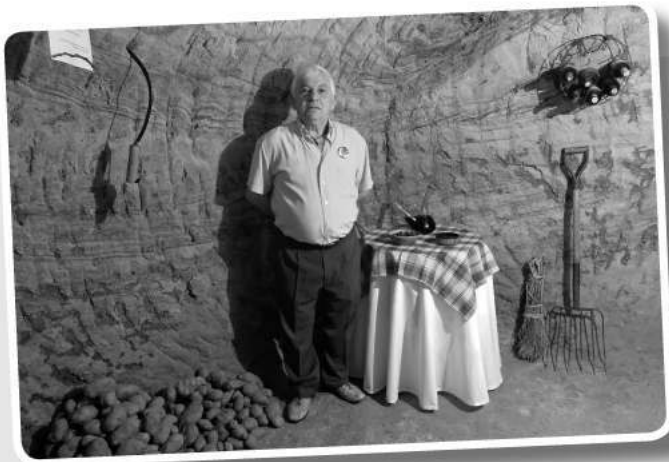


### En el rincón de la herrería

César Vituri comenzó a trabajar de herrero a los quince años, con su padre, Ángel. Ya era herrero su abuelo Bernardo, el yunque era suyo. La fragua estaba en la planta baja de la casa. Estuvo trabajando en Crivillén hasta que se fueron quitando las caballerías y ya no había faena. Hacían todo tipo de piezas: herraduras, clavos, vertederas, aladros, cerrajes, bisagras, llaves: "Al principio usábamos carbón de carrasca, después ya, carbón de la mina".

Nos dice que nunca tuvo ningún accidente y eso que había animales difíciles de herrar: "Me acuerdo de un machico pequeño que tenía más picardías... con un ojo me miraba a mí y con el otro a la fila, había que estar al tanto todo el rato y teníamos que ponerle el torcedor bien preto en el morro".





## En la bodega

Martín Bielsa Carbonell enseñó su bodega (más bien de la familia de su mujer, Dolores Aced Gargallo), que cruza tres calles por debajo y comunica con las bodegas de al lado. Todo el pueblo estaba unido por las bodegas, en el doble sentido. Martín nos explicó el circuito de ventilación que las hace estar vivas y servir como almacén y bodega; la forma de llenado de los toneles y la fiesta: "Todos los domingos nos juntábamos, 14 ó 15 jóvenes y ¡hacíamos unas juergas!: comer, beber y bailar".

Nos cuenta que en la casa se hacía el mejor vino, 4.000 cepas: "A mi suegro venían a comprarle vino para San Antón, San Isidro, para las fiestas. La mejor zona para el vino era la de hacia Gargallo, la bendición. De la sierra venían a comprar con botos y animales. Cuando se hacían tratos, para celebrarlo, se hacía liara".

En la bodega se desarrollaba todo el proceso: "Vendimiar, con las portaderas. Se echaba al trol y se pisaba con un entablaio y caía el vino con las garrasas. Para hacer tinto, la garraspa con la uva, para el clarete sin la garraspa. Luego se echaba al tonel y se bajaba la brisa con el vino hasta que hervía, si no, se avinagraba y luego se sacaba el vino ya clarico por la jeta. Lo que quedaba, lo llevabas a la prensa y volvía a salir vino".



Otro lugar de refugio era el lavadero, donde se pudo ver la elaboración del jabón, una exposición de labores y una muestra de hilado, además del proceso de la lana: varear, esmotar, cardar y hacer el colchón.





## En el rincón de la cerámica

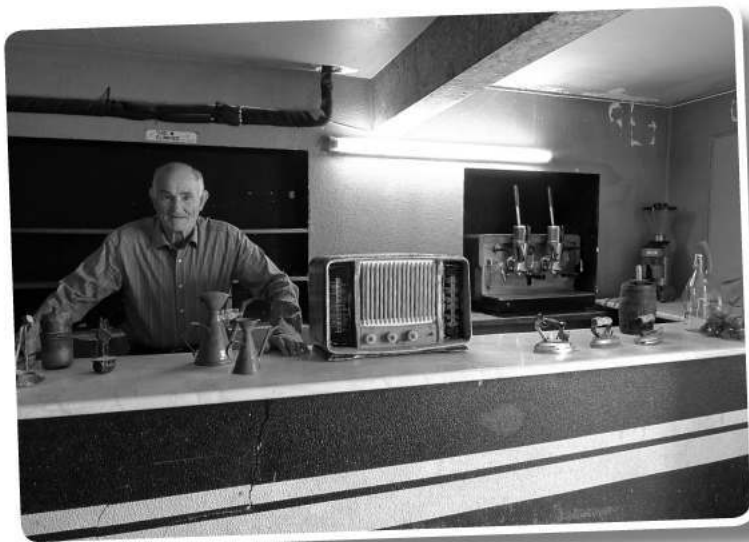
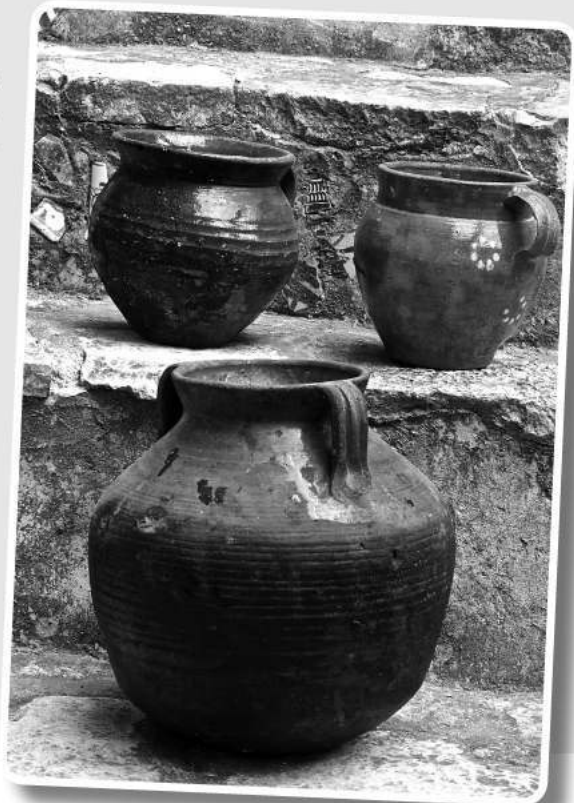
Montserrat Bielsa Carbonell nos explica algunas, de las piezas cerámicas que ha recogido su hijo Quique y que muestra para La Contornada. Nos dicen que el tío Tejero, David Izquierdo, hacía tejas, ladrillos y baldosas. La tejería estaba en el río. Había habido otro alfarero pero hace muchísimos años, era el que hacía botijos, pucheros, cazuelas, orzas, cántaros... , puede que algunos sean los que Quique ha ido recogiendo y guardando; el horno lo tenía cerca del actual depósito de agua.

Y también nos explica por qué Antón sabe esquivar con tijera: tenían ovejas en casa. Su marido, Valero Gargallo, el más trabajador del mundo, estuvo 33 años de pastor, llevaba 300 o 400 ovejas, tenían un corral grande en el monte, otro en el río y otro en el pueblo. Junto con las ovejas, llevaba 5 o 6 cabricas para la leche, además si alguna oveja no llevaba teta, le daban la leche a los cordericos. Viendo el cordero sin escodar, nos acordamos de una de las recetas más sabrosas que solo se podía hacer en las casas de pastores: codicas estofadas.

Escodaban los cordericos cuando tenían un mes, se socarraban las codas y se pelaban con la tijera, se cortaban a trocicos y se hacían estofadicas. En el fuego bajo, en una cazuela, se echaba aceite, ajo, laurel y un poco de agua y se iban haciendo, como cocidicas. Al final se añadía una picadica con almendras y ajo.

María José Lecina y Julia Aced Gracia nos explican y coinciden en la receta del vino de nueces que pudimos degustar en el corral de Quique:

Se cogen las nueces el día de San Juan, antes de que salga el sol, no le puede dar el sol a la noguera. Se preparan cinco litros de vino tinto de aquí, del pueblo, 45 nueces (9 por litro) abiertas un poco con el cuchillo (María José las pone a cuartos), un litro de anís dulce y un kilo de azúcar. Se tienen en maceración nueve días, se cuele el vino y se mete en la botella.



El rincón del cáñamo y el de cocina en la Plaza de la Iglesia y el rincón de labranza en los porches del Ayuntamiento permitió ricos comentarios sobre épocas pasadas, la mayoría de ellos hechos por gente con garrote. La exposición de indumentaria en los bajos del Ayuntamiento y la maquinaria de la era, así como el patio de Jacinto y el bar de Alfredo, completaban un recorrido que terminaba visitando los ornamentos religiosos en la ermita de San Gil.

Comer en el pabellón permitió ver despacio el museo, con la exposición colectiva de artistas del Parque Escultórico "Los Barrancos" de Alloza, las fotografías antiguas de Crivillén, proyectadas de forma continuada, el vídeo de *La Siega y la Trilla* preparado por Jesús, del CELA, y la exposición de fotos de La Contornada en Alloza.

La comida de alforja con intercambios gastronómicos reunió a 150 personas, con degustaciones ofrecidas por los de Crivillén al inicio con migas y al final con dulces: flores, rosquillas, buñuelos y torrijas.



En la sobremesa, pudimos disfrutar de las actuaciones musicales y los bailes tradicionales de nuestra zona: la Agrupación Laudística hizo un recorrido por la geografía aragonesa; Los Amigos del Folclore, acompañados por la Rondalla del Hogar de la Tercera Edad, hicieron su tradicional despliegue que permite juntar en torno a la jota a tres generaciones.

La participación altruista de los tres grupos, ya tradicional en todas las Contornadas, fue agradecida por el público con sus aplausos y por las palabras de la alcaldesa, que entregó un recuerdo muy propio: una bota de vino con la leyenda "La Contornada. Crivillén 2010".

Tras la actuación musical y el baile con el grupo Los Toyos, los que se quedaron, quienes habían colaborado con la fiesta, aún hicieron merienda-cena y "se retrataron" para la posteridad, con la satisfacción del trabajo bien hecho.

