



Valdeperillo

IMAGINARIO VIAJE AL PASADO

Texto: AMELIA JARAMA CARRO. Imágenes: PEPE JORDANA y JLS

A orillas del río Linares se encuentra Valdeperillo, pedanía de Cornago; es una pequeña localidad en La Rioja suroriental, limítrofe con tierras de Soria.

De ella dice el refrán “que iba para Valdepero y se quedó en Valdeperillo”.

Los peros son unas manzanitas pequeñas que tienen forma de pera y de ahí le viene el nombre al pueblo.

En Cornago se le llama popularmente la *Aldegüela* y *aldigüelanos* a los habitantes, quienes en el censo apenas rebasan la docena; muchos de ellos son rubios, de piel muy blanca y ojos azules, mientras que otros son más cetrinos y de nariz aguilena, como si Valdeperillo se hubiera formado en el pasado mediante población forastera.

En Valdeperillo no falta agua gracias al Linares; de este decimos que con sus 140 km. de recorrido debía ser el verdadero afluente del Ebro y no el Alhama, que solo alcanza 78,3 km.; pero la tradición fija con el nombre de este último la condición de tributario del gran río. El pueblo se halla en la Sierra

de Alcarama, cuyos mayores picos son el de la Nevera con 1.366 metros y Cabeza la Hoya con 1.349.

El pueblo cuenta con una iglesia, pequeña y bonita, horno comunitario, lavadero, fuente con dos abrevaderos y el edificio de la escuela. Por el territorio quedan huellas de dinosaurio y *ripple-marks*. Participa, junto a Cornago, de un paisaje fértil en la vega del Linares y árido en laderas y cumbres; un paisaje que posee buenas dosis de belleza.

Los recuerdos de la infancia sustentan el viaje imaginario al pasado que ahora emprendo a lo largo de estas páginas ¿Cuántos años atrás? ¿sesenta, setenta? No importa. He aquí unas pincladas del vivir rural



Vista general de Valdeperillo

de antaño, por lo demás un vivir similar en lo básico al de tantos y tantos pequeños pueblos.

EL TRABAJO

La mayoría de los hombres son agricultores, habituados a un trabajo duro; hay unos huertos muy prósperos con regadío y secanos para el cultivo de cereales. Abundan los frutales en la vega, mientras que en las laderas dominan los olivos y los almendros. La cosecha de cereal se guarda bajo cubierta de la casa en los alhorines, que son compartimentos para cada tipo de grano; un orificio permite llenar los sacos en el piso inferior. En el siglo XIX se re-

cogía el lino, sobre todo en una zona llamada Campolapuente. Con él se fabricaban telas y ungüentos, que en aquella época aliviaban ciertas dolencias. El

Como animales de carga y transporte, los burros y mulos son omnipresentes en el pueblo. No hay que olvidar los gatos para mantener las casas libres de ratones, ni los perros para ayudar a los pastores.

pastoreo de ovejas y cabras constituye una actividad importante para disponer de carne, leche y queso. Las mujeres atienden a los críos y a la casa; también a los animales domésticos: gallinas, conejos, cerdos.

Un poco de dinero se obtiene de la venta de corderos, cabritos o jamones. Poco más se puede vender para luego poder adquirir fuera lo necesario; en realidad casi todo es autoproducción a base de llevar una vida laboriosa y austera. Las mujeres aprenden costura para hacer las ropas y preparan las *abaracas* para el trabajo en el campo; habitualmente se hacen de cuero, pero al final con neumáticos reciclados; se atan con cuerdas al tobillo. La alpargata de Cervera con suela de esparto es el calzado habitual en el pueblo.

Una fragua proporciona las herramientas agrícolas y el utillaje necesario; un horno comunitario permite cocer hogazas y bollos de pan un día a la semana. Previamente se reúnen las familias que van a hornear; cada mujer lleva su propia 'haba'; como cada haba es diferente, el orden por el que se sacan de una bolsa marca el turno de cada cual para el horneado. No gusta si toca hornear en primer lugar, porque el horno está algo frío y gasta mucha leña; tampoco gusta el último turno porque está

demasiado caliente y el pan puede salir quemado por fuera y poco hecho por dentro.

Para lavar la ropa y la limpieza personal o de la vajilla se hace jabón casero con las grasas y aceites usados. Las tinajas de barro sirven para acumular agua, aceite y vino. De vez en cuando vienen quin-calleros a vender diversas mercaderías y algún año acude una familia procedente de Castellón a vivir cerca del río. Ahí fabrica porcelanas para venderlas al vecindario y luego esa gente se va a otras zonas para seguir fabricando y vendiendo.

LA COMIDA Y LA CONSERVA

Se desecan numerosos productos del campo, como legumbres, pimientos y guindillas, para poder utilizarlos hasta el año siguiente cuando se vuelvan a cosechar frescos. La fruta es complicada de conservar, pero en cañizos se ponen a secar melocotones (orejones), uvas, ciruelas, etc.

Si el año ha sido bueno de tomates, se prepara *fritada* con cebollas, ajos y pimientos; se mete en unas latas que el herrero cierra herméticamente con una tapa y después se hierven para asegurar su duración. Los de Valdeperillo secan la carne en el altillo,

Iglesia parroquial de San Antón





También se recogen ramas de espinos y la fruta se clava en sus pinchos y se pone a secar. Las manzanas se meten entre las pajas y se quedan pequeñas y arrugadas, pero se conservan durante mucho tiempo.

como los chorizos y los jamones, o la meten en una olla con aceite para que alcance al menos hasta el verano.

Diversas son las comidas tradicionales; por ejemplo, las migas con pan duro, trozos de tocino y chorizo y algunas uvas. También las *sopas aguás*, que es una sopa de ajo con pimiento seco, trozos de pan y un huevo escalfado. La morcilla dulce típica de la zona, hecha con la sangre del cerdo, piñones, azúcar y

canela, se come asada y es deliciosa. En el río se pescan los pequeños peces y se cazan aves según temporada.

Para aliviar a los hombres del calor de la siega y la trilla las mujeres les preparan el *remojón*, que es una rebanada de pan con vino y azúcar. Por supuesto, hay que hablar del *zurrapote* para fiestas a base de vino con trozos de melocotón y de limón, que se han puesto a macerar, y después se calienta vino con azúcar y se mezcla todo.

Son tradicionales las rosquillas y las almendras garrañadas. En el horno se cuece pan *preñado* y no faltan los roscos para San Antón, riquísimos y que duran muchos meses. Tampoco falta la torta de *chichorras*; estas son las partes sólidas que quedan después de fundir la manteca de cerdo.

En Valdeperillo son costumbre las gordillas, unas madejas hechas con los intestinos de los corderos, que se cuecen y después se asan, se ponen en salsa, etc.

FIESTAS Y JUEGOS

Las fiestas de Valdeperillo son San Antón y San Sebastián, que se celebran el 17 y el 20 de enero respectivamente; son fiestas de invierno, cuando el laboreo de los campos permitía cierta pausa y sosiego. En San Antón, después de la procesión y la misa, se hace 'la entrega de varas' a tres personas del pueblo y después se puja por los roscos y panes de San Antón, que son fabricados por los propios vecinos; la fiesta se resalta con bailes.

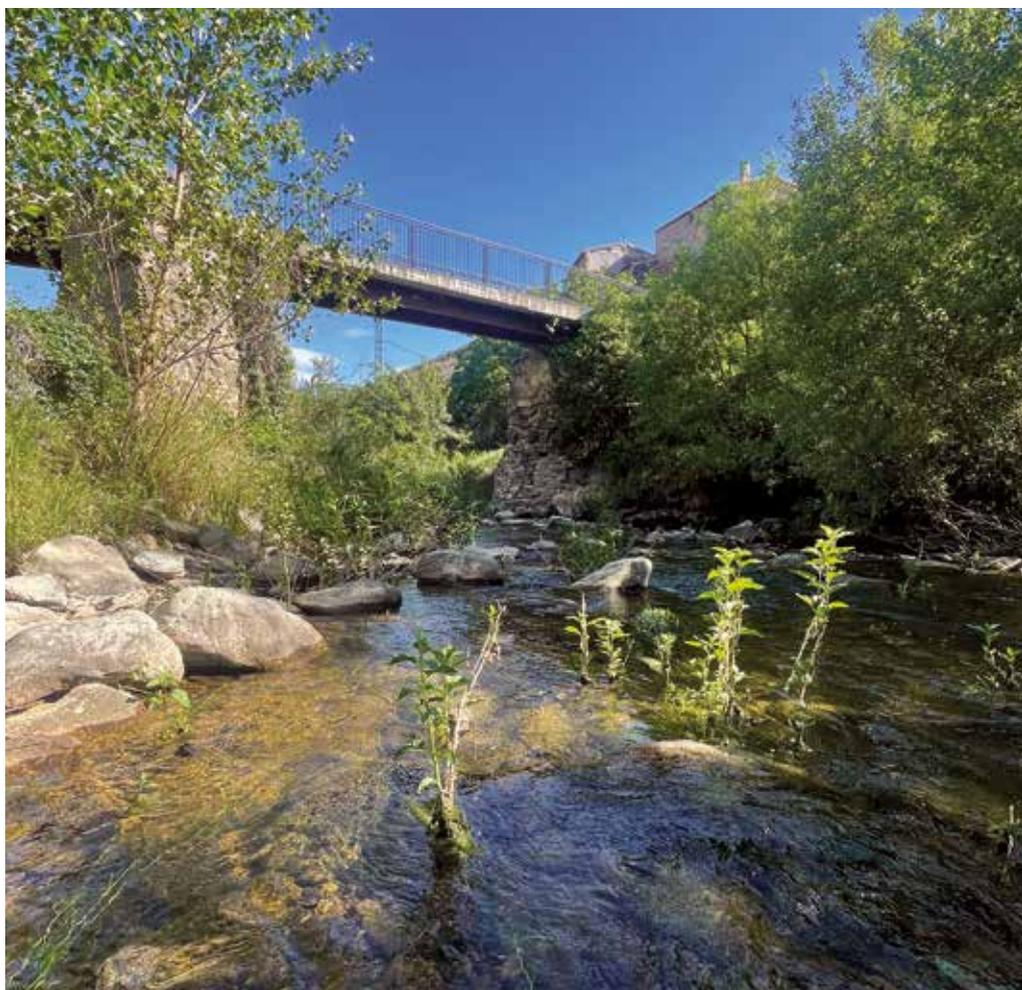
Al inicio de la Semana Santa se acude a la iglesia con ramos de olivo el domingo de Ramos; en el de Resurrección, después de la misa, tiene lugar la quema del Judas, un pelele construido con trapos viejos que se cuelga

Fuente con dos caños y un abrevadero





Horno comunitario



Puente sobre el río Linares



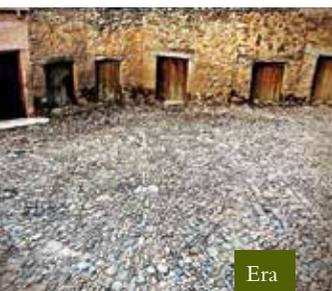
(86) vida rural

cerca de la iglesia y al que se prende fuego. El 7 de octubre Valdeperillo celebra con comidas y bailes, además de la misa, una fiesta especialmente querida en honor de la patrona la Virgen del Rosario.

tan ciertos números de la baraja y se reparte según el número de jugadoras, se apuesta con habas y se las lleva todas quien consigue tres iguales, pero a su vez hay otras combinaciones. Existe la creencia



Rincón en primavera



Era



Cerámicas para las calles



Los jóvenes acuden a las fiestas de Villarijo (Soria), pueblo cercano Linares arriba, que se celebran en mayo; también a las de Cornago, sede del ayuntamiento, que son en septiembre. De esas fiestas surgen muchos noviazgos y casamientos.

Los juegos de niños son a veces diferentes según el sexo; por ejemplo, los niños juegan a la pelota y las niñas más con muñecas. Apenas hay juguetes 'de fábrica' comprados en las ciudades como Alfaro, Arnedo o Calahorra. Niñas y niños juegan a las 'tabas'; esto es, con astrágalos de los corderos.

Ya de adultas, las mujeres juegan a la brisca con la baraja española y sobre todo las más mayores al 'no diez'. Es un juego muy rápido, en el que se qui-

Las tabas se tiran como si fueran dados y según la cara que queda hacia arriba valen más tantos o menos, ya que hay unas caras que tienen menos probabilidad que otras.

en Valdeperillo de que este juego lo inventaron las propias mujeres hace mucho tiempo.

Los hombres se reúnen en el bar por la tarde noche y juegan al tute y al dominó. Al aire libre juegan 'al juego calva'; se despeja un trozo de terreno (la



calva) en el que se pone una pieza de madera especial que forma un ángulo obtuso y hay que golpearla a distancia con otro objeto (herraduras, otro



Huertos

palo, piedras ...) sin que antes toque el suelo. También juegan al frontón y algo al fútbol, pero este es un deporte muy reciente.

Importa el pasado y también el

futuro: para terminar, no sé cómo expresar mi emoción al decir a las generaciones futuras que no dejen morir a Valdeperillo; arreglad casas y caminos, modernizad todas las infraestructuras, vivid en paz y armonía y que venga gente nueva para ayudar a mantener el pueblo. Conservad las costumbres y tradiciones y abrid los brazos a los visitantes. Un gran abrazo a todos.

Vocabulario tradicional de Valdeperillo

Abarca: sandalia rústica con suela de cuero, esparto o neumático que se ata con cuerdas al pie.

Alhorín: espacios adecuados en lo alto de la casa para guardar el cereal.

Azumbre: medida de capacidad para líquidos equivalente a 2,05 litros.

Balde: recipiente de forma y tamaño parecidos a los del cubo.

Cántara: medida de capacidad para líquidos, equivalente a 16,3 en Castilla.

Celemín: medida de capacidad para grano de unos 4,60 litros y medida de superficie equivalente a 5,37 m².

Chichorras: parte sólida que queda después de fundir la manteca del cerdo

Cuartillo: medida para líquidos que equivale a ¼ de azumbre (= 0,5 litros).

Fanega: medida de capacidad para granos de unos 55,5 litros y medida de superficie equivalente a 64 áreas.

Garfilla: cazo pequeño y hondo con mango para servir caldos y sopas.

Moña: juguete que representa a una niña, a una mujer o a un bebé.

Pomar: lugar donde hay frutales, especialmente manzanos.

Pozal: balde o cubo con el que se saca agua del pozo.

Remojón: pan con vino y azúcar que tomaban los segadores.

Romana: balanza con dos brazos desiguales; el objeto a pesar se coloca en el extremo del brazo corto y una pesa se desplaza por el largo, que marca las medidas hasta lograr el equilibrio.

Vasar: estante en la cocina o despensa para colocar platos, vasos, etc.