



LAS FIESTAS PATRONALES DE ALMARAIL DE LOS AÑOS 50 A LOS 70 DEL SIGLO PASADO

***V EDICIÓN DEL CERTAMEN DE RELATO CORTO
"ALMARAIL ESCRIBE SU HISTORIA" . AÑO 2017***



LAS FIESTAS PATRONALES DE ALMARAIL DE LOS AÑOS 50 A LOS 70 DEL SIGLO PASADO

Quiero traer a la actualidad con emoción la vivencia personal y comunal de las fiestas de mi pueblo, Almarail, entre los años 50-70. Era mi etapa infantil y juvenil en la que disfrutaba de la vida a tope en mi medio natural y sobre todo en las fiestas patronales. Aunque yo nací en Riotuerto y allí pasé una parte de mi niñez, de la que tengo recuerdos concretos y gratos, participé de lleno en la vida vecinal de Almarail, de la escuela, a la que acudía todos los días, de las costumbres, de los servicios y, sobre todo de sus fiestas y tradiciones.

La fiesta en los pueblos

En aquellos años duros, de mucho trabajo y sudor, la fiesta era una necesidad, una terapia. En todos los pueblos, por pequeños que fueran, había sus descansos, sus tradiciones y sus fiestas patronales, que le daban el sabor dulce a la existencia sacrificada.

Había un refrán popular que todo el mundo sabía en el que se hacía referencia a las grandes fiestas religiosas: *Tres jueves hay en el año /que relucen más que el sol:/ Jueves Santo, Corpus Crhisti / y el día de la Ascensión.*

Un profesor mío adaptaba el dicho a las fiestas principales populares. Decía: *Tres días hay en el año/ que relucen más que el sol:/ el esquilaio, la matanza/ y el día de la función.* Y es verdad que estos tres eventos se celebraban y tenían su arraigo y su fuerza, sobre todo, *el día de la función*, que, como se puede deducir, se refería al día de las fiestas patronales, el día de la gran función.

Había otras fiestas durante el año que llamaban *votivas*, porque eran propias del lugar en las que se celebraba alguna tradición con festejos populares. En Almarail se celebraba San Isidro, patrón de los labradores; Santa Águeda, patrona de las mujeres; San Pedro, patrón de los pastores: o San Miguel, que solía ser la fecha de final y/o renovación del ajuste (contrato) de los jornaleros agrícolas, sobre todo, de los agosteros (jornaleros temporeros de verano).

De todas ellas conservo al día de hoy un grato recuerdo y un agradable sabor, hasta tal punto que se han quedado grabadas en mi memoria detalles, escenas, canciones, caras de esa convivencia sana y auténtica. Pero de todas formas, de lo que más disfruté y vi

disfrutar a chicos, mozos-mozas y mayores, fueron de las fiestas patronales de San Juan y la Virgen de Duero.

San Juan, la Virgen de Duero y los difuntos

Estos días de las fiestas del pueblo siempre fueron para mí mágicos, cargados de emoción y de pasión. No había festejos refinados, pero había calor humano y convivencia. Eran días de encuentro, de conversación larga y tendida, de visitas familiares, de alegría y disfrute. La estructura general era, básicamente, la misma que ahora: los mismos patronos, parecidos actos religiosos, música, baile, gallofa, buena comida, recuerdo de los seres queridos que se fueron. Incluso las tallas de nuestros santos son las mismas; nuestro San Juan sigue con el dedo levantado; nuestra Virgen de Duero con su cara de mujer y madre risueña y pizpireta.

Pero algo ha cambiado: el tiempo y el espacio. Las fiestas eran en su día, siguiendo el santoral. El 24 de junio era (y es) San Juan Bautista; ese era su día y así había que celebrarlo; la Virgen le seguía el 26 y el 27 lo dedicábamos a hacer presentes a nuestros seres queridos ausentes. Daba igual qué día de la semana cayera, si la cosecha venía adelantada o retrasada, si coincidía con las fiestas de Soria. Daba igual. Había que festejar al santo y la virgen en su día. Por otra parte esa fecha era buena para los que estábamos en edad escolar en el pueblo, o después cuando salimos a estudiar a otros colegios fuera, porque ya habíamos terminado el curso, lo que nos aumentaba las ganas de fiesta.

Además las fiestas en estas épocas eran más largas, o al menos se nos hacían, o las hacíamos, más largas, no sólo porque le sacábamos todo el jugo a los tres días sino porque tenían un antes y un después. Quiero decir que la fiesta no se concretaba solo a los días propios, 24, 25 y 26 de junio, sino que antes había unos preparativos y después las fiestas, en realidad se prolongaban hasta el día de San Pedro (29 de junio) en el que nos juntábamos alrededor de la *soparra*, como más adelante explicaré. Además el recuerdo gozoso de lo vivido, lo revivíamos un tiempo después, sobre todo los chicos, comentando lo bien que lo habíamos pasado y rumiando las experiencias. En cambio los mayores no tenían tanta suerte pues enseguida pasaban al trabajo duro de la recolección: siega, acarreo y trilla de la cosecha.

Los preparativos

Un tiempo antes de las fiestas ya comenzaba la fiesta. La preparación de todo lo necesario nos hacía disfrutar mucho. Había unos cuantos momentos y asuntos importantes que había que programar. Uno era la ropa. Los mayores, ellos y ellas, tenían que preparar los trajes, a ser posible nuevos, a estrenar, porque no servía ni la

ropa de los domingos, lo que suponía ir al sastre y la modista a escoger telas y modelos y luego ir a probártelos. Como parte del atuendo de fiesta había que incluir camisas, cinturones, chalecos, medias, zapatos, sortijas. Y hasta la boina, por parte de los hombres, que formaba parte del ajuar de fiesta. Los mozalbetes tenían ya sus propios gustos de "moda juvenil". Los pequeños siempre estrenábamos algo que nos hacían las madres o nos compraban en Almazán o Soria. Y nos veíamos y sentíamos guapos, como dice el dicho: como un niño con zapatos nuevos.

Otra de las cosas que se tenía muy en cuenta era la comida: carnes, dulces y licores. Aquí tampoco se escatimaba. Se mataba el cordero o caía el gallo o se compraba algo especial a los vendedores ambulantes, el tío Caparrilla de Borjabad o el tío Mateo de Abión. Mi abuelo Sergio no perdonaba para esta ocasión, el congrio rancio, las congrias.

Uno de los momentos para mí más atrayente era la preparación de los dulces caseros: roscas, sobadillos y magdalenas. Qué olor a horno había en todo el pueblo unos días antes de la fiesta. Olía a recién hecho, a auténtico, a natural. Además con el trajín que se traían las mujeres de ir y venir al horno aún se difundía más. Recuerdo a mi abuela Victoria, la hornera, que no daba a basto. Le metían prisa las vecinas, porque le subía la masa de las roscas y había que cocerlas enseguida.

Los licores eran parte esencial de las fiestas. El vino, el coñac, el anís y el vino rancio no podían faltar en ninguna casa. El Pablo de Tejado, vinatero, nos surtía a granel el tintorro de Aragón, el coñac, que hoy llamamos de garrafa, pero que tenía su calidad, el anís dulce que ayudaba a matar el gusanillo por la mañana y el vino rancio para tomar con pastas y sobadillos

Las fiestas patronales también servían de excusa o de oportunidad para renovar el ajuar de la casa: sábanas, colchas, mantelerías, cubiertos, vajilla. También se aprovechaba para pintar puertas y ventanas y enjalbegar estancias y fachadas. Las fiestas invitaban a tirar la casa por la ventana en estos días y aunque costara sus perras todo iba envuelto en ilusión por el goce del disfrute posterior. Qué gusto daba ver todo limpio, nuevo, pintado, decorado

Los mayores preparaban la cartera, sacaban dinero del colchón o de la caja de ahorros: Los pequeños también preparábamos la hucha, tratando de recaudar fondos para nuestros gastos fiesteros a través del ahorro personal, asignación de los padres, propinas de familiares, abuelos, tíos, de ayudar a misa los chicos o de mandados que hacíamos. Nuestro presupuesto lo íbamos a emplear fundamentalmente en el confitero y en la taberna.

Lo religioso también contribuía a caldear el ambiente festivo. Se tenía la novena, más o menos como ahora, dedicada a la Virgen, a la que acudíamos fundamentalmente mujeres y niños. Nos preparábamos para la fiesta grande rezándole a la Virgen y había gente que también se confesaba y comulgaba.

La víspera

La víspera era un día especial, no tanto por los actos programados sino por el sentimiento que se iba apoderando de todos, que hacía que cambiáramos la actitud. Ya nos veíamos en fiestas y aunque hubiera que dar los últimos retoques al cuidado de las caballerías, a guardar los aperos, a dejar en programa tareas venideras, todos los habitantes, sin vestido de fiesta todavía, nos poníamos el traje de la alegría, de la risa, de la acogida y abrazos a los familiares y forasteros.

Todo ello se animaba con el último rezo de la novena e imposición del manto bueno a la Virgen; el volteo y repique de campanas que lanzaban su sonido de fiesta a los aires y llegaban hasta el corazón; luego el primer pasacalles de la orquesta, aplaudido porque llenaba el pueblo de música. En la taberna del Florentino, el Cantinero, subía la animación y los porrones de cerveza corrían de boca en boca. La víspera se convertía en día largo pues se trasnochaba como en los días posteriores.

Era el día también del aseo personal a fondo, mucho más que otros días y probarse las ropas y dejarlas preparadas. Parece un acto sin importancia, pero sentir la ropa nueva en el cuerpo, su olor a nuevo, el olor a plancha, daba un gustillo especial

Misa de tres con sermón de campanillas

Los actos religiosos eran una parte importante de las fiestas que nadie se perdía. Como en la actualidad había misas y procesiones, pero tenían las variantes de la época. Todo el mundo iba de punta en blanco luciendo las mejores galas.

Las misas de San Juan y de la Virgen eran muy solemnes. El volteo de campanas que hacían los mozos nos llamaba a la iglesia. Había pugna por quién bandeaba mejor y con más fuerza. Algunos forzudos lograban 'embobar' las campanas, es decir, conseguían que el badajo no tocara el metal produciéndose un silencio mientras la campana giraba. Esto se jaleaba y se admiraba.

Al altar salían tres curas vestidos con capisayos especiales; uno con casulla bordada en oro y los otros dos con las llamadas dalmáticas, que eran unas casullas con mangas muy anchas y del mismo tejido haciendo juego con la ropa del cura principal. Hasta los monaguillos llevábamos sotanillas y esclavinas rojas que nos hacían actores

importantes. Por eso, y por la propina, que estos días era especial, nos sorteábamos el puesto unos días antes.

La misa era en latín, lengua litúrgica de entonces y cantada en gregoriano entre los curas, el sacristán y algunos otros parroquianos, que ya se la sabían. No se entendía el latín, pero la música gregoriana llenaba las bóvedas y creaba un ambiente de solemnidad y alegría. Esta ceremonia se repetía los tres días, incluso el tercero dedicado a los difuntos. Este día la ceremonia era menos alegre por los trajes negros de los curas, el catafalco negro también que ponían y las velas y hachones, que eran unos cirios muy gruesos, que cada familia, sobre todo las que tenían difuntos recientes, ponían en un lugar de la iglesia que llamaban “la sepultura”, a mí me daba repelús, aunque con el tiempo se pasaba.

En mitad de la misa llegaba el sermón, momento culminante. Había expectación por ver quién era el predicador, que nunca era el párroco del pueblo. Venía un cura de fuera, que, por cierto lo pagaba el ayuntamiento. Se escogía a uno que fuera buen orador, de voz fuerte y con gesticulación potente. Se subía al púlpito y desde allí, como dominando la escena y a los oyentes, hacía un discurso muy largo y en un tono muy alto, que a mí, a veces, me asustaba, porque me parecía que nos estaba riñendo y como que quisiera abalanzarse sobre nosotros. A la gente mayor aquello le producía un efecto de admiración que luego algunos comentaban: “cómo se ha explicado, cómo ha rajado”. Esto era un “sermón de campanillas”, propio de las grandes solemnidades.

Las procesiones eran como ahora, con subasta de banzos el día de la Virgen, pero más disputada. Recuerdo, como anécdota, que al Sr. León, muchos años alcalde al igual que el Sr. Juan, le gustaba animar la subasta, subiendo a veces, de real en real (25 cts. de peseta). En las procesiones había dos elementos decorativos y emotivos, además de los santos: eran la cruz procesional, nuestra gran cruz de plata, que abría el cortejo y que brillaba luminosa, según me parecía a mí; y el otro era el pendón, el auténtico pendón morado de Castilla, que sobresalía por encima de todos y de todo. Era un ritual que se disputaban los mozos más aguerridos, para lo cual madrugaban a poner el pañuelo en el mástil; según el orden se iban turnando y cada uno echaba mano de su habilidad para subirlo más alto o llevarlo más desplegado.

Las comidas

De siempre en la cultura de nuestros pueblos no se ha entendido una fiesta sin comida fraterna y familiar. Por eso en las fiestas las comidas se preparaban con esmero y se disfrutaban y saboreaban a tope. No solo por la variedad y abundancia de alimentos, algunos no habituales, sino por el marco y el ambiente. Eso de comer en el comedor, en mesas largas, con manteles de hilo y no con el hule de todos los días, la vajilla

nueva, los cubiertos de alpaca, y sobre todo los comensales le daban un aire de fiesta familiar amplia y sentida. Porque en todas las casas había familiares cercanos y amigos muy amigos. A mi casa venían mis tíos y primos que vivían en El Cubo, en Milmarcos (Guadalajara) y en Madrid. Pero también venía gente amiga de mis padres o mis hermanos mayores de Ituro, Nepas o Zaragoza. Y ya en mi juventud acudían también compañeros míos de estudios o de profesión. El ver la casa y la mesa llena era una gozada. Parece que la fiesta se agrandaba. Entre los chicos contábamos los comensales que había en nuestra casa, presumiendo, y a veces, exagerando el número. Un recuerdo muy valioso y que decía mucho de la hospitalidad natural que había, era la forma de reclutar gente forastera, sobre todo para las cenas, después del baile, para que nadie se quedara sin cenar. Casi era una deshonra que alguien, en especial la gente moza, se tuviera que ir a su pueblo a cenar, porque nadie los invitara, para luego volver al baile de la noche.

Yo, que tenía buen saque ya de chico, disfrutaba mucho del momento de la comida y mucho más estos días de manjares especiales, aunque a los pequeños normalmente nos tocaba comer en la cocina por no haber sitio en el comedor. Por eso, cuando subíamos en edad y nos pasaban al comedor con los mayores, la satisfacción subía grados. Pero aun en la cocina yo le sacaba el máximo jugo a todas estas comidas preparadas de forma casera y natural. A mí las comidas que más me gustaban eran las paellas, nuestras paellas, que no se parecen en nada a las típicas valencianas, pero que tenían un sabor exquisito. Esas paellas y/o arroces hechos con pollo y adornados con huevo duro, tiras de pimiento rojo y aceitunas verdes. Me chiflaban también todo tipo de escabechados: de pollo de corral, de conejo casero y hasta de liebre del campo. En las casas que tenían palomas hacían también unos pichones escabechados para chuparse los dedos. Y de postre el típico y sabroso *pijama*, compuesto de flan casero y fruta en almíbar, sobre todo el melocotón

Estas comidas abundantes de fiesta solían terminar con el consabido café, copa y puro, seña de identidad de las grandes celebraciones. Los que más disfrutaban de este último tramo de la comida eran los hombres y jóvenes, terminando, al final, todos envueltos en una nube de humo y olor a puros y farías

Como recuerdo asociado al deleite y disfrute de los manjares festivos me acompaña siempre una imagen melancólica, el de las familias que estaban de luto por la muerte de algún familiar en ese año, porque no celebraban la fiesta y hasta me parecía que sufrían más estos días.

Partidos de pelota

Los partidos de pelota a mano era uno de los espectáculos centrales de las fiestas, al menos, así los viví yo. La verdad es que los partidos de pelota a mano (nada de

frontenis u otras modalidades posteriores) era el deporte popular y dominguero por excelencia, propio de los varones, pero que atraía a todo el pueblo. A mí me gustaba mucho y con el tiempo en mi juventud conseguí cierta destreza. Por eso entendía que los mozos, y también en menor medida casados, todos los domingos, después de estar toda la semana trabajando a lomo caliente, se pegaran la paliza de jugar uno o dos partidos. Porque requerían una gran esfuerzo físico y más cuando había ciertos piques entre parejas.

Por ello siguiendo la costumbre dominguera en las fiestas no podían faltar sus buenos partidos. A media tarde se concentraba la gente en el frontón para ver qué equipos se enfrentaban. Unas veces eran mozos contra mozos y otras mozos contra casados. Allí todo el mundo participaba: unos hacían de contadores, otros de árbitros, muchos más de comentaristas de jugadas y habilidades. Algunos de los presentes se encargaban de ir a la taberna del Florentino a por porrones de cerveza con gaseosa para los jugadores. Los chicos hacíamos de recogepeletas, que al final de la partida “se perdía” alguna pelota entre las hierbas del fondo. En realidad no se perdían, nos las guardábamos como trofeo, para después poder jugar nosotros con pelotas de mayores.

Luego, en mis años jóvenes, se pasó a los partidos de campeonato con semiprofesionales. Venían jugadores con cierta fama de la zona de Pinares (Covaleta, Duruelo, Vinuesa..) y de Soria capital. Se organizaban eliminatorias entre ellos, lo que proporcionaba más espectáculo, tanto que la final, en ocasiones, se hacía casi sin luz. Así se completaba toda la tarde, dando tiempo a la orquesta a tocar solo algunas piezas antes de ir a cenar.

Música y bailes

La música dentro de las fiestas era la parte esencial, según mi vivencia. Alegraba mucho ver y oír que el pueblo se llenaba de música, cosa no habitual durante el resto del año, por lo menos hasta que vinieron los aparatos de radio, con los que ya en todas las cosas se oían las noticias (el parte, se llamaba) y los programas de música a los que se podía solicitar ciertas canciones para felicitar a alguien o para gusto propio. A veces también se oían canciones, sobre todo jotas, cantadas por los mozos en la taberna o por los labradores a través de los caminos y las besanas, estampa campesina muy entrañable y agradable. También las mujeres en casa solían alegrar y alegrarse con las canciones populares y folklóricas de la época. De vez en cuando también sonaban las guitarras y bandurrias detrás de la iglesia para hacer baile en fiestas señaladas. Recuerdo a Ezequiel, hijo de la Sra. Paula, que vivía donde vive Bernardino e Hilaria, tocar la bandurria, el laúd o la guitarra armando el baile popular. También Florentino, el Cantinero, hacía sonar la gramola con discos de vinilo (o pizarra) para hacer baile.

Pero lo que era música orquestal y en vivo solo se oía en las fiestas grandes. Y en esos días los músicos tenían bastante trabajo, ya que, además de tocar en el baile tenían que hacer los pasacalles, tocar en la iglesia y en las procesiones. Era costumbre en las fiestas de todos los pueblos que la orquesta tocara el himno nacional, en la misa, (así como suena), en el momento de la consagración, cuando el cura levanta la hostia, que popularmente a este rito se le llamaba *"alzar a ver a Dios"*. Así mismo tocaban el himno nacional al inicio de la procesión cuando el santo o virgen salían por la puerta; era una influencia del nacionalcatolicismo reinante en aquellas épocas. También durante la procesión, como ahora, tocaban a intervalos himnos religiosos o alguna marcha militar incluso.

Pero el trabajo intenso era tocar para que la gente bailara en la plaza, en nuestro pueblo en el frontón. El músico más antiguo que recuerdo que tocaba para el baile era un dulzainero, un señor solo sin más acompañantes. Me acuerdo que el piso del frontón era todavía de tierra batida y con el ruido de mover los pies al bailar casi ni se oía la dulzaina. Es un recuerdo vago y solo recuerdo que viniera una vez.

Los años siguientes estuvieron viniendo unos cuantos componentes de una banda de música de Torrijos de la Cañada, un pueblo de Zaragoza. Venían con su uniforme azul marino y su gorra de plato, lo que les daba un aspecto importante.

Pero la orquesta más recordada y querida fue la Bella Mar de San Leonardo de Yagüe. De tanto venir se nos hicieron familiares. Se les daba de comer y alojamiento en las casas. Los bailes eran los propios de la época, pasodobles, boleros, cha.cha.chas. Todo era baile de agarrados, excepto las jotas. Bailábamos todo el mundo: solteros, casados y niños.

El baile tenía como un protocolo, que era común a todos los pueblos. Todo el mundo iba de etiqueta. Las mujeres, sobre todo las mozas, lucían traje y palmito, los mozos iban bien trajeados y peinados con brillantina abundante. Los casados bailaban con sus parejas y los solteros tenían que ir a sacar a bailar a las mozas, que, o bien las escogían entre las que estaban mirando, o un par de ellos se acercaban a una pareja de chicas que bailaban entre sí. Los y las espectadoras, madres y abuelas en su mayoría, estaban atentas a las distintas combinaciones de parejas. Si alguna pareja bailaba varias piezas seguidas se consideraba que algo había entre ellos. También se observaba cuidadosamente a los novios que lo habían dejado. Si volvían a bailar era señal de reconciliación. Y, por supuesto, se alababa el salero, la desenvoltura y el buen ritmo de ciertas parejas.

Los niños y niñas también participábamos del baile. y formábamos nuestras parejas, aunque a la vez el baile era ocasión de juego; hacíamos una especie de escondite corriendo entre las parejas de mayores, que se quejaban porque les empujábamos sin querer haciéndoles perder el ritmo. Yo de mayor no bailé, lo tenía prohibido, porque uno que iba para cura no podía bailar con las chicas. Pero me gustaba mucho ver bailar a la gente. Era verles disfrutar con naturalidad y con fuerza, como vengándose de la dureza del trabajo. Y lo que me emocionaba de verdad era ver a mis padres bailar, cosa que solo la veía en estas fiestas.

En la gallofa los músicos echaban el resto, pues había muchas más casas abiertas que ahora y además había más tiempo de baile que de comida. En la gallofa se comía solamente dulces y licores que se daban a todo el mundo, pero además a los mozos se les daba una cantidad extra que guardaban para el día de San Pedro.

El confitero

En mi etapa de niño, y aun de joven, para mí el confitero era una de las piezas básicas de la fiesta. No concebía una fiesta sin él. Era una experiencia importantísima, ya que suponía poder disfrutar de juguetes y golosinas que durante el año no teníamos. Aquí gastábamos la mayor parte de los ahorros de mucho tiempo. La confitera que más quería era la “tia Macarena” de Gómara, que estuvo viniendo durante muchos años. Luego le sustituyó el Santiago de Serón. Se colocaban en una esquina del baile y allí desplegaban unos cajones con muchos departamentos, en los que llevaban las “chuches” de entonces, que eran los martillos rojos de caramelo, las garrotas, los chupones, caramelos de todos los sabores y, por supuesto, las almendras garrapiñadas.

En cuanto a juguetes u otros productos estaban los relojes de pulsera, las pelotas de trapo y de serrín con su goma elástica, chiflos, cigarrillos de anís con los que hacíamos nuestros pinitos en el fumar. Y luego, lo que me gustaba a rabiar eran los mixtos, que eran unas gotas de fósforo sobre un papel que al rozarlos chisporroteaban. Esto nos servía para ir corriendo y asustar a otros chicos y sobre todo a las chicas. También nos servían para esto las bombetas, que tirábamos al suelo y explotaban. También nos gustaban mucho las “hostias grandes”, las obleas, que tenían un sabor muy agradable.

Los mayores también compraban dulces, sobre todo, las almendras garrapiñadas, que era un producto tradicional y clásico y que a todo el mundo gustaba. También los mozos y mozas disfrutaban del confitero, porque éste en el tiempo del baile hacía unas rifas, de vez en cuando, con lotes de distintos productos. Estas rifas las anunciaba el confitero a grandes voces entre pieza y pieza de música. El sorteo se hacía comprando

unas tablillas que llevaban distintas cartas de la baraja. Se llevaba el lote quien tuviera alguna carta que coincidiera con las que salían después de barajar.

La soparra de San Pedro

En realidad en Almarail las fiestas eran más largas que en otros pueblos. Se puede decir que el remate final de fiestas era el día de San Pedro, el 29 de junio. Solo a dos días de haber terminado el triduo festivo nos volvíamos a reunir en el frontón por la tarde para hacer la soparra. Consistía en hacer y tomar una sopa espesa con vino mezclado con los licores y los dulces que se recogían en la gallofa. Los componentes básicos eran vino, coñac, anís, azúcar, canela, gaseosa y roscas. La solían hacer los mozos y según el gusto y el ojo de los reposteros, su sabor podía variar al añadirle más cantidad de un licor o de otro. También había veces que se le añadía, además de las roscas, magdalenas y sobadillos. De ella participábamos todos, incluidos los niños. Pude parecer extraño que los niños tomáramos vino, pero, en realidad, ya estábamos acostumbrados, pues la sopeta, rebanada de pan con vino y azúcar, era una merienda muy habitual en los pueblos y apreciada por su buen sabor.

Alrededor de la soparra se organizaba la tertulia vecinal, y se armonizaba con música, si se disponía de tocadiscos.

Lo que a mí más me llamaba la atención de la soparra era ver a los pastores entre nosotros, cosa no habitual. A los pastores siempre los he considerado unas personas especiales por sus condiciones de trabajo. No descansaban nunca, ni los domingos; solo en la fiestas patronales y en este día de San Pedro, que era su patrón. Me alegraba mucho verles hacer vida normal conforme al ritmo de los demás vecinos. Apreciaba mucho su trabajo. Me encantaba verlos cuidar el rebaño y admiraba que conocieran a las ovejas y sus crías, sus costumbres, sus pastos. También sabía de sus conocimientos naturales y ecológicos: qué tiempo iba a hacer, dónde vivían las distintas clases de pájaros; conocían los distintos ciclos de la naturaleza, sus plantas, sus flores, los reptiles. Eran unas personas muy sacrificadas y por eso me alegraba verlos convivir este día con todos los vecinos.

El día de San Pedro estaba considerado como la fecha de final y comienzo de su contrato laboral. Se decía que los pastores “se ajustaban de San Pedro a San Pedro”, aunque en cada caso “el pastor y el amo” ya habían hablado y concretado con antelación. Hoy me sigue pareciendo bonito que coincidiera la fiesta de los pastores con la soparra, porque era como el *alboroque* (así se decía al agasajo o pequeño convite con el que se cerraba una compra venta o un acuerdo), la ratificación del “ajuste”

Las mujeres y las fiestas

Quiero resaltar que las mujeres de entonces eran las verdaderas artífices de la fiesta mayor. Sobre ellas recaía el mayor trabajo y esfuerzo. Todo lo relativo a los preparativos de la casa, de los trajes, de las comidas, los dulces, todo era de su incumbencia. Hay que decir muy alto y con agradecimiento que nuestras madres, nuestras abuelas y nuestras hermanas eran las que nos preparaban y proporcionaban todos los ingredientes para disfrutar.

Un tiempo antes de la fiesta todas las vecinas andaban revueltas y preocupadas con los preparativos. Recuerdo verlas echar cuentas, calcular presupuestos, pensar los menús, hacer recuento de cubiertos, sillas y demás enseres necesarios para estos días. Ellas también se ocupaban de equipar a toda la familia con las ropas apropiadas, de distribuir habitaciones y camas para los de casa y los familiares que vinieran. Ellas organizaban todo, aunque los hombres les ayudaran en algunas cosas concretas como matar el cordero, pintar fachada, puertas y ventanas o armar algún mueble. Pero el peso lo llevaban ellas. Buenas jupas que se pegaban para sacar adelante las faenas ordinarias caseras y las tareas especiales de las fiestas. Aún conservo la imagen de ver a las mujeres en tertulia con otras vecinas comentando, preguntándose y aconsejándose sobre las cosas a preparar.

Y llegado el día de la fiesta ellas se tenían que remangar y, mientras todo el mundo se tomaba el vermut, ellas terminaban de cocinar y preparar mesas. Con los invitados en casa tenían que servir la mesa y entre bocado y bocado iban y venían a la cocina trayendo y llevando alimentos y cubiertos.

Al final de la comida, mientras los hombres disfrutaban de la larga sobremesa, a ellas todavía les faltaba un último postre: recoger, limpiar y fregar.

Un gran servicio que merece un gran reconocimiento.

