



II CERTAMEN DE RELATO CORTO

**RODEZNO
VERANO 2025**

CONTENIDO

Introducción.....	3
Relatos	4
¿A qué sabe Rodezno? (Autor: Luis Martín-santos)	5
Historia de un regreso (Autor: Cesar Fernández Santisteban)	7
Aventuras en el Barrio de las Bodegas de Rodezno (Autor: Txente Boraita)	9
De la raíz al tallo (II): La cosecha envenenada (Autoras: Luciana Delconte y Noemí Manzanos).....	12
Cuando El Flautista llegó a Rodezno (Autor: Alberto Ángulo Landázuri)	14
Verano sin playa (Autora: Elisa Caballero).....	18
Mi amiga Marisol (Autora: Carmeli Rodríguez García)	20
Recuerdos de familia (Autora: Beatriz Ijalba)	22
De la mano entre fogones (Autora: Beatriz Martínez)	23
Recuerdos de infancia y juventud en rodezno (Autora: Rosi Bañares Virumbrales) .	25
Rodezno y su gastronomía (Autora: Gloria Gutiérrez)	27

INTRODUCCIÓN

Por segundo año hemos celebrado el Certamen de Relatos Cortos. Como en el año anterior, la participación ha sido libre, para todas las edades, el carácter es no competitivo y siempre está basado un tema propuesto. Este año el tema ha sido ***“Rodezno y gastronomía”***. Sin embargo, independientemente del tema, se acepta cualquier relato relacionado totalmente, parcialmente o de forma tangencial con la propuesta y solo se exige que cumpla unas condiciones absolutamente mínimas de educación y no ofensa a nadie.

Los relatos son de ficción y/o de recuerdos, nostálgicos y/o divertidos, y la verdad, es difícil saber cuales son más interesantes. Algunos relatos son etnografía en estado puro y memoria viva de la vida en Rodezno hace más de 80 años.

Para dar sentido a todo esto contamos con la complicidad de mucha gente:

- De los creadores/escritores, principalmente escritoras: Alberto, las dos Beatrices, Carmeli, Cesar, Elisa, Gloria, Luciana, Luis, Noemí, Rosi y Txente
- De las asociaciones de Rodezno (Asociación de Mujeres, Asociación de Jubilados, Cofradía de La Virgen de Olartia, Grupo de Danzas, Peña Los Torcidos, Jóvenes de Rodezno,...) así como del Excmo. Ayuntamiento de Rodezno, que nos apoyan y ayudan en todo lo que pueden.
- De las que han participado en el proyecto paralelo de la creación de un libro de recetas: Beatriz, Candela, las dos Glorias, Lucía, Luciana, Natalia, Reme, Rosa y Rosi, todas derrochando saber culinario y sobre todo generosidad
- De todos los que han acudido, y esperamos qué disfrutado, de la lectura publica

En fin, sin más preámbulos, esperamos que paséis un rato agradable con estos pequeños relatos

RELATOS

¿A QUÉ SABE RODEZNO?

(Autor: Luis Martín-santos)

¿Cuál es el sabor de un pueblo?

El de Rodezno es el sabor del paté enlatado a fuego de chimenea de la casa de la abuela Isabel, mismo lugar donde en navidad nuestras madres asaban unas grandes aves mientras mi padre se disfrazaba de Papa Noel ante el asombro y la sospecha de todos los niños del pueblo.

El de Rodezno es esas mayonesas con huevo de los domingos, servidas por una sonrisa inquebrantablemente cálida, una camisa imposiblemente blanca y cobrada por una suma improbablemente precisa. Son esas noches de viernes de llegada sin nada que comer en la nevera, saltando como alternativa al restaurante donde la Vega Madre, sentada a la ventana de la cocina, despacha con los desactualizados visitantes las novedades del pueblo, mientras, con el piloto automático activado, proporcionaba gratis el espectáculo de pelar tres-sacos-de-patatas-tres sin mirar tan solo una de ellas.

Es el sabor imaginado en mi cabeza de esos pimientos asados y pelados a mano, ante el asombro de verlos hacer un año a leña y fuego y al siguiente volvernos potencia mundial y asarlos con soplete, aunque esa llegada del progreso no sería acompañada por la aprobación de todos - sospechosamente también de avanzados a su tiempo como mi padre, que me enseñó que aunque parezca que el resultado es el mismo, hay cierta importancia en conservar cómo se hacen las cosas.

Es el sabor de esas romerías que marcaban el trailer de lo que sería la película del verano. Las colas para el trozo de queso insípido y el pan duro como piedras que esas cazuelas de caracoles se encargaban de ablandar como si fueran el corazón de una abuela. También llegaron tiempos modernos en el que mentes muy aventajadas vieron la oportunidad del bisnes incorporando a la tradición la novedad de un servicio de arroz, que compartiría a partir de entonces calificación de calidad junto con las añadas del vino - esperamos que la añada de este año del vino tenga a sazón de compartir la excepcionalidad de la paella de la Virgen de Olartia de 2025!

El de Rodezno es el sabor de esas aventuras de noche de verano, en la que los niños aprendíamos de los un poco menos niños cómo prender una lumbre en el merendero del matadero para echar unos chorizos y alguna

otra carne, comprados a Fructuoso in-extremis un sábado por la tarde. No puedo confirmar ni desmentir que el verdadero objetivo eran los litros de vino y coca-cola que, para cuando tu inocencia había bajado acompañando al resto, alguien había dejado ya a refrescar en la fuente de la que nadie ha de beber.

Es el sabor de dos cuñados tan diferentes como mi padre y mi tío, que se transforman en pretéritos e iguales en una ceremonia que nunca había visto presidir a mi padre: preparar un almuerzo - una cazuela de bacalao con pimientos - arrastrándome incrédulo con ellos a la bodega para dejar tranquila a mi madre que hace la casa. Cuando la sorpresa pasó, diome el aburrimiento la oportunidad - mientras apuran sus platos - de preguntarles de qué fuegos vienen las chimeneas que salen detrás de la bodega y hasta dónde llega esa viña que se extiende más allá del horizonte, respuestas que antes valoraba más que el mero hecho de poder estar en su compañía y observar hechos históricos irrepetibles.

Es el sabor del orgullo de un pueblo que abren las puertas de sus calaos a locales y extranjeros en esos días marcados en el calendario donde ese universo paralelo del barrio de las cuevas se convierte en atracción turística, con foco en Ramiro con el automático puesto humedeciendo ese cochinitillo o cordero, da igual lo que fuera, pero que se olía desde el puesto de las copas y abría el apetito y la sed.

Es el sabor de las chuletillas al suelo, modalidad de asado exclusiva de Rodezno y perfeccionada por uno de sus habitantes, en la que ya no le damos ninguna importancia al hecho de asarlas al sarmiento - se da por sentado - sino que es la ubicación geográfica de la misma que quedará marcada por un negro carbónico, lo que dejará como manifiesto la expresión “Aquí asó Antonio”.

Queríais saber a qué sabe Rodezno, pues ya lo sabéis.

Rodezno sabe a recuerdos

HISTORIA DE UN REGRESO

(Autor: Cesar Fernández Santisteban)

Volver a Rodezno en plenas fiestas de la Virgen de Olartia no fue idea mía. Fue del destino, que tiene el sentido del humor re"torcido". El pueblo estaba preparado para la fiesta, gente en las calles, mucho ambiente, como siempre, banderines, una charanga desafinada..., Y yo, ahí, recién llegada, con la sensación de que algo me iba a pasar. Algo... distinto.

Mi primera parada fue en un restaurante. No diré cuál, por respeto a los cuchillos. Me dejaron en una cocina donde el aire olía a gloria y a peligro. La cocinera me miró como quien ve una oportunidad de un solete o de una estrella Michelin

- Tienes pinta de que te va bien unas patatas a la riojana, - dijo, como si fuera poesía.

¡Patatas! No se porque, pero eso no me pareció una buena idea. En cuanto se giró para gritarle a alguien, me escapé como pude. Rodé por la encimera, esquivé una cazuela y tropecé con una caja de puerros. Me enganché a una señora y directa a la calle. Escape: logrado.

De ahí, fuimos a otro restaurante. Más tradicional. Me acercaron a una olla que burbujeaba como jacuzzi de pueblo. Escuché la frase maldita:

- ¡Hoy toca patatas a la riojana!

¡Otra vez ese plato! ¿Por qué me persigue? Me lancé al suelo, rodé entre cebollas y salí por la puerta trasera como si me persiguiera el mismísimo San Sebastián con una espátula.

Tercer intento: el bar de los jubilados. Aquí el ritmo era más lento, pero el peligro igual de real. Me vi junto a la barra, cerca de unos pinchos con mucha alegría riojana. Una señora me señaló:

- A ti te va bien la ensaladilla rusa - dijo.

¿Rusa? ¡Yo soy de aquí! ¡De pura cepa! Esquivé bastones, zapatillas y una copa de vino, que era más grande que las demás, y salí rodando haciendo la croqueta.

Pensé que ya estaba a salvo. Pero no. Unos chavales que estaban preparando una degustación popular. Me acercaron a unos pimientos, tomates y cebollas. Uno dijo:

- ¿Y si preparamos un pisto riojano?

¡Pisto! ¡Otra receta! Me escabullí entre los tomates, que no ofrecieron resistencia, y me escondí detrás de una caja de chuletillas al sarmiento. El humo me hizo toser, pero el aroma casi me convence de quedarme. Casi.

Al girarme para escapar tropecé con una cazuela en la que estaban cocinando una caldereta de cordero. El cordero me miró con cara de “yo ya he aceptado mi destino”. Pero yo no. Me lancé al suelo otra vez, rodé entre unos caparrones y acabé en una cesta junto a unos huevos.

- ¡Justo lo que nos faltaba para unos huevos a la cazuela! - Gritó alguien.

¡¿Huevos?! ¡Yo no lo vi claro! Me escabullí por última vez, con la energía que solo da el miedo.

Y entonces, alguien me llevó a La ermita. La fiesta. La música. La gente disfrutando. Una gran mesa popular donde hervía una olla gigantesca. Me acerqué, hipnotizada por el aroma. Chorizo, pimienta, ajo, laurel... y otras como yo.

Un niño me recogió del suelo.

- ¡Mamá, mira lo que he encontrado!

La madre me miró, sonrió y dijo:

- ¡Perfecto! Justo lo que faltaba para las patatas a la riojana.

Y ahí lo entendí. ¡Era una patata!. ¡Una humilde patata riojana, que había vuelto a su tierra para cumplir su destino: acabar en el plato más glorioso de todos, en las fiestas de su pueblo!.

AVENTURAS EN EL BARRIO DE LAS BODEGAS DE RODEZNO

(Autor: Txente Boraita)

Estaba finalizando mi paseo por los alrededores plagados de viñas y campos de cultivo, llegando al **Barrio de las Bodegas de Rodezno**; era una tarde bochornosa de julio, ese tipo de calor pegajoso que te hace buscar la frescura incluso en los lugares más insospechados.

Acompañado siempre de una curiosidad insaciable, me aventuré en una de las antiguas bodegas, atraído por ese inconfundible tufo a humedad, a madera vieja y a vino rancio que se pega a la nariz. La penumbra engulló mis pasos apenas crucé el umbral, y el silencio se apoderó de mí, solo roto por el goteo constante de alguna gotera oculta.

Conforme me adentraba, mis ojos se ajustaban a la escasa luz, delineando las siluetas de barricas polvorientas apiladas hasta el techo. El ambiente se volvía cada vez más denso, casi palpable, como si el tiempo mismo se hubiera estancado entre esas paredes de piedra. Al llegar a una de las esquinas más alejadas y oscuras, donde la humedad parecía concentrarse, un calambre helado me subió por la espalda, erizándome los pelos de la nuca, un escalofrío que nada tenía que ver con la temperatura de la bodega, sino más bien una especie de vibración etérea, un zumbido apenas perceptible que parecía provenir del suelo mismo.

Todo se volvió borroso por un instante, un remolino de colores ocres y marrones. El aire se hizo más pesado, y el aroma a vino se mezcló con un olor a leña quemada y otros olores que no reconocí al principio.

Cuando la visión se aclaró, el zumbido cesó, pero el mundo se había transformado. Donde antes había barricas apiladas hasta el techo, ahora se alzaban toscos barriles de madera y tinajas de barro. La luz, antes tenue y uniforme, se filtraba ahora por una pequeña abertura con un brillo anaranjado y crepuscular. El silencio había dado paso a un murmullo distante de voces y risas que me hizo sentir un escalofrío que no era de frío, sino de pura incredulidad. Mis manos temblaron al tocar las paredes, buscando una explicación lógica

El bullicio se hacía más fuerte a medida que avanzaba por lo que parecía un pasadizo estrecho. Deslizándome como una sombra, logré divisar la parte trasera de una humilde casa.

Salí con cautela de la sombra, sintiendo mis ropas como extrañas sobre la piel. Un vistazo rápido a mí alrededor confirmó mis sospechas: mis ropas destacaban sobre el entorno como un faro en la oscuridad. Un sudor gélido recorrió mi espalda, síntoma del pánico que me invadió por un segundo, pero la curiosidad inherente al viajero se impuso. Necesitaba cambiar mi vestimenta por una que me permitiera mezclarme con la multitud, sin llamar la atención y rápido.

Una puerta entreabierta me ofreció la oportunidad. Con el corazón martilleando en el pecho, me escabullí en la penumbra. Dentro, un par de ropas colgaban de un tendedero improvisado: una camisa de lino áspero, pantalones de lana y un chaleco deshilachado. Era tosco, pero efectivo.

Me despojé de mis ropas modernas y las escondí rápidamente bajo un montón de leña, esperando que nadie las encontrara. Al vestirme, la tela rascaba mi piel, pero la sensación de invisibilidad era un alivio.

Al salir de la casa, el panorama era vibrante. El pueblo de Rodezno estaba en plena ebullición, y el aire resonaba con gritos de júbilo y música de dulzainas. La gente bailaba en la plaza, los niños correteaban y los hombres brindaban con vino de las nuevas cosechas. Tenían todo tipo de manjares locales, desde cerdo asado a la lumbre, verduras y hortalizas cosechadas por los vecinos del pueblo.

Se acercó a mí una mujer con un plato de barro, su rostro surcado por una sonrisa genuina que le iluminaba los ojos. 'Forastero, no te quedes quieto. La fiesta es para todos, ¡prueba estas delicias!', me invitó con una voz cálida. Con un agradecimiento silencioso, me serví un trozo de cerdo asado a la lumbre, su piel crujiente y su carne tierna desprendiendo un aroma embriagador, algo de embutido curado que explotaba en el paladar, y unas patatas a la riojana que me supieron a gloria, con un toque picante y un fondo sabroso que nunca había experimentado

La gente me aceptó sin preguntas, asumiendo que era un forastero que se unía a la fiesta. Me dieron la copa más grande que había visto en tiempo, probé el vino local, denso y con sabor a tierra y frutos rojos, y compartí risas con personas cuyos nombres jamás conocería en mi propia época.

Al deambular entre la multitud, pregunté a un anciano que sonreía con una copa en la mano

- “¿Qué pasa? ¿Qué celebran?”

- "¡La independencia, mozo! ¡La independencia de Briones! ¡El rey Felipe V nos la ha otorgado! ¡Por fin somos libres de tributos y cargas del señorío!", exclamó, sus ojos brillando de emoción.

El año 1713. La fecha resonó en mi mente. Era el día que el pueblo de **Rodezno** recibió la noticia de la independencia de Briones. Sentí un escalofrío al darme cuenta de la magnitud de mi viaje. Me dejé arrastrar por la alegría colectiva, observando los rostros sonrientes, los bailes tradicionales y la forma en que cada brindis era una celebración de la libertad recién ganada.

El sol comenzó a ponerse, tiñendo el cielo de naranjas y púrpuras, y aunque la fiesta atenuaba su bullicio, el eco de las risas y las dulzainas seguía vibrando en el aire.

Sabía que era hora de regresar. Me despedí con un gesto, sintiendo el peso de la despedida de un tiempo que no era el mío. Me dirigí hacia las afueras, donde el calado sombrío, casi invisible entre la vegetación, me esperaba como una boca abierta. Al cruzar el umbral y buscar la esquina que me había traído, sentí de nuevo la vibración, pero esta vez fue un zumbido ensordecedor que me taladró los oídos. Mi visión se volvió a nublar, no en un suave remolino, sino en una explosión de oscuridad. Un frío glacial, un frío que me quemaba los huesos, recorrió mi cuerpo, paralizándome por completo, dejándome inmóvil en la negrura. Cuando la sensación de frío se desvaneció, no sentí nada. Solo la ausencia.

DE LA RAÍZ AL TALLO (II): LA COSECHA ENVENENADA

(Autoras: Luciana Delconte y Noemí Manzanos)

Pasaron los años. Sol decidió echar raíces en Rodezno. Compró una casita de piedra, una construcción típica del norte de La Rioja, cerca de las viñas que una vez trabajó su padre, y poco a poco se convirtió en el alma del pueblo, una presencia serena pero firme, querida y respetada por todos los torcidos.

En homenaje a su padre, Sam Orio, lideró la recuperación de los viejos calaos, y junto a su buen amigo Sebastián, creó una jornada festiva que se convirtió en emblema de la comarca. Se celebraba cada penúltimo sábado de agosto, y reunía vino, gastronomía, cultura, música y tradición bajo la luna del final del verano. Lo llamaban “la fiesta de Sol”, aunque era una jornada de puertas abiertas, porque sin ella, nada habría existido.

Anualmente miles de turistas visitaban el pueblo para disfrutar de uno de los tesoros más auténticos de La Rioja y catar vino con las mejores vistas, entre risas sinceras, en el barrio de las bodegas centenarias. Sol abría las puertas de los calaos excavados en roca con la misma generosidad con la que hablaba de su historia.

Entonces, la gastronomía del pueblo empezó a brillar. Y Sol también tuvo mucho que ver. Reunía a afamados cocineros, compartía recetas, impulsaba proyectos de promoción de producto km 0. Creía que los sabores del pueblo eran una forma de contar quiénes eran y de dónde venían. Así, nacieron nuevas propuestas culinarias que convivían con lo de siempre: las ancas de rana de la abuela Vega, las patitas y los morros picantes, el bacalao de Javi, las chuletillas al sarmiento, la morcilla con tomate de la huerta, las natillas, la leche asada de Paco, los canutillos de la Luisa y las torrijas con mosto. Todo florecía. Había cosechas generosas. Había mesas llenas.

Fue entonces cuando llegó al pueblo Lino Filipo. Un hombre jovencísimo, elocuente, delgado, con gafas redondas y camisa siempre por fuera. Se decía ecologista, moderno, emprendedor. Provenía de Argentina, era ex-pareja de Sol, y a pesar de que habían pasado muchos años, el continuaba obsesionado con su belleza.

Sol le conocía bien, nunca le inspiró confianza, pero eligió observar con cautela....

En su primer año en Rodezno, Lino organizó ferias, instaló paneles solares y convenció a buena parte del pueblo de invertir en un centro gastronómico innovador en las antiguas escuelas municipales. Incluso intentó ganarse nuevamente el amor de Sol, elogiando su trabajo y hablándole de “futuro sostenible”. Pero ella no se dejó deslumbrar.

—Una cosa es innovar —le dijo una vez— y otra, olvidar las raíces.

Aparentemente, todo iba bien. El centro gastronómico tenía éxito, la prensa hablaba de un “nuevo Rodezno” y Lino seguía sumando inversores.

Entonces llegó la cena. Una gran celebración organizada por Lino, en honor a sus vecinos inversores. Había chuletillas, pimientos, costilla, morcilla, panceta, caparrones, bollos preñaos y vino, mucho vino.

Pero esa misma noche, más de sesenta personas enfermaron. Náuseas. Fiebre. Sudores. Algunos ancianos fueron hospitalizados en Logroño. En dos días, los medios nacionales hablaban de Rodezno.

Sol con su amigo Sebastián a su lado, lideró una investigación paralela. Descubrió que todo los negocios de Lino estaban vinculados a una empresa fantasma de Buenos Aires... sin control sanitario, que usaba como potenciador del sabor el veneno de una serpiente. Investigando comprobó que todo el dinero del pueblo había ido a parar a una red de sociedades fantasma en las islas Caimán donde Lino tenía previsto huir si estallaba el escándalo.

Pero, la Guardia Civil y la Interpol actuaron con rapidez. Lino fue arrestado días después, en la misma plaza donde había prometido “un futuro mejor”.

Sol no dejó que esto pasara al olvido y organizó una comida de desagravio en el cerro de la encina, su sitio favorito de Rodezno, el mismo lugar donde una vez sintió la presencia de su padre.

Desde entonces, Sol volvió a ser guía y guardiana. Rodezno recuperó la calma. Los calaos siguieron cuidando el vino como siempre. Las recetas pasaron de abuelas a nietas, y de nietas a quienes supieran escuchar.

Y cada octubre, cuando el aroma a mosto llena las calles, hay quien dice que en alguna esquina aún se escucha... el eco de una motosierra.

CUANDO EL FLAUTISTA LLEGÓ A RODEZNO

(Autor: Alberto Ángulo Landázuri)

En un pintoresco pueblo riojano de apenas 420 habitantes, llamado Rodezno, la vida transcurría con la tranquilidad de sus campos de cultivo. Éstos se extendían como un mosaico de verdes y dorados. Los viñedos, orgullosos de ofrecer un néctar exquisito, y los campos de cereales que danzaban al ritmo del viento. Además, se cultivaban otros productos agrarios, como remolacha, guisantes y zanahorias. La agricultura era el sustento de su gente.

Sin embargo, la paz se rompió cuando una plaga de conejos y ratones de campo comenzó a devorar las cosechas. Fue por aquellos días cuando el periódico “La Rioja” y otros medios radiofónicos se hicieron eco de la situación, describiendo cómo los pequeños invasores estaban arruinando las cosechas y amenazando la forma de vida de “los Torcidos”, como se conoce a los habitantes de Rodezno. La gente del pueblo sabía que, si no se encontraba una solución pronto, su futuro sería sombrío.

Un viernes, en medio de la angustia colectiva, llegó al pueblo un extraño personaje. Con un sombrero de copa y una flauta brillante bajo el brazo, el forastero se presentó como El Flautista de Hamelín. Había oído en su lejana Alemania el malestar causado por la plaga y se prometió acabar con ella.

Se le remitió al Ayuntamiento donde el Alcalde negoció con El Flautista los términos del acuerdo: viajes pagados y se le costeaban dos noches (la del viernes y la del sábado) en el Mirador de Eloísa. Aparte, el Ayuntamiento correría con el costo de la comida del sábado en el restaurante María Vega, así como también la comida del domingo en el restaurante Casa Paco. También se le pagaría una módica recompensa monetaria. Todo ello, claro, si terminaba con la plaga de conejos y ratones. Los habitantes de Rodezno, desesperados por encontrar una solución, aceptaron la propuesta. Con todo, les intrigó la osadía del desconocido, además de sentirse bastante escépticos en un principio. Para los “Torcidos” el Flautista era un personaje que según la historia que conocían, había resuelto problemas similares en su lejana tierra natal. Fue por ello que una pequeña esperanza renació en los corazones de los vecinos de Rodezno.

Lo primero que hizo al llegar el viernes por la tarde a Rodezno fue acomodarse en el Mirador de Eloísa, donde le recibieron con las máximas atenciones. Luego pidió que le informaran sobre las corrientes de agua: arroyos, ríos y canales que hubiera en el pueblo. Le hablaron del Arroyo de Las Fuentes y del Canal de la Margen Izquierda del Río Najerilla. Después de visitar ambos flujos de agua, los acompañantes le invitaron al pintxo-pote del viernes.

El Flautista madrugó el sábado y se dirigió al camino de Zarratón, donde comenzó a tocar una melodía mágica que hipnotizó a los ratones, que salieron de sus orificios, y siguieron al músico de Hamelín. A ellos se unieron los roedores del camino al Calvario.

Una vez en la plaza, se sumaron los del camino a Ollauri. Los del pueblo eran incapaces de creer lo que veían sus ojos: cientos de pequeños ratones que iban detrás de una extraña música que salía de la flauta de madera oscura del sorprendente personaje. Seguido por una manada cada vez más numerosa, el alemán bajó por la Calle de las Fuentes y se acercó al arroyo del mismo nombre, a cuyas aguas fueron cayendo los minúsculos roedores. “Primer objetivo cumplido”, pensó para sí el de Hamelín.

En el muy conocido y afamado restaurante de María Vega fue recibido con un trato amable. Como entrantes, le ofrecieron dos trozos de chorizo riojano de la Señora Julia de Viguera y otros dos trozos de morcilla del también riojano pueblo de Hormilla. Como primer plato, el extranjero pidió caparrones, de segundo chuletillas de cordero al sarmiento y para terminar mousse de limón. La comida estuvo acompañada de un vino de la cercana bodega de la Virgen de Olartia.

Después de la comida, se retiró el músico al Mirador de Eloísa para preparar la melodía que debía atraer a los conejos al día siguiente. A las seis de la tarde estuvo invitado por la Asociación de Mujeres, y la de Jubilados de Rodezno, a un chocolate con churros y pastas elaboradas por las mujeres de la Asociación.

El domingo por la mañana temprano, El Flautista subió el camino de Cuzcurritilla hasta la altura del Calvario. Allí permaneció tocando una melodía distinta a la del día anterior durante diez minutos, mientras se le iban acercando los conejos que salían de las múltiples madrigueras. Luego se dirigió al centro del pueblo y giró hacia el camino de Ollauri donde recorrió cien metros para que se le unieran los conejos que poblaban el talud izquierdo del camino. Volvió a la plaza del pueblo seguido por una

multitud de pequeños conejos atraídos por la sugerente melodía que salía de la flauta del músico.

Los vecinos asomados detrás de los cristales de sus ventanas no sabían si lo que veían sus ojos era real o un trampantojo. El Flautista bajó la Calle de las Fuentes seguido de una tropa de conejos y se encaminó hacia el Barrio de las Bodegas, también llamado de los Calaos. En el cruce prosiguió carretera adelante, pasó el sitio del bombeo de agua para tractores y continuó hasta dar con el canal de la Margen Izquierda del Río Najerilla.

Al canal fueron cayendo los cientos de conejos arrastrados por la fuerte corriente.

- "Misión cumplida", dijo para sí el de Hamelín.

Ya de vuelta a la plaza, le invitaron a un "Tirolés" y la típica brocheta dominguera de alcachofas rebozadas y un langostino en el bar de María Vega. Posteriormente, fue recibido en Casa Paco. Allí, Javier y su señora atendieron afectuosamente al Flautista y acompañantes. El menú consistió en dos "zapatillas" por persona como entrante. De primer plato, El Flautista escogió una menestra de verduras y, de segundo plato, conejo de granja guisado en salsa de hierbas aromáticas. De postre, se inclinó por un arroz con leche al que echó un poco de miel. El vino que le sirvieron fue un Beronia del vecino pueblo de Ollauri.

Al salir de Casa Paco, el Flautista tuvo una agradable sorpresa. El Ayuntamiento de Rodezno en pleno le hizo honores. Le entregó un sobre con el dinero acordado y una medalla de la Virgen de Olartia. Posteriormente le llevaron a una calle del pueblo que a partir de entonces luce una nueva placa con el nombre de "Calle de El Flautista de Hamelín", como agradecimiento por lo que había hecho por el pueblo de Rodezno. Así mismo, la Asociación de Agricultores y Cazadores le obsequiaron con un "pack" de tres botellas de Viña Arana de Gran Reserva y le indicaron que la uva con la que se elaboraba ese vino se cultivaba en Rodezno.

Antes de partir hacia el Aeropuerto de Bilbao, el alemán mostró todo su agradecimiento por el buen trato recibido. También expresó su deseo de que Hamelín se hermanara con Rodezno. Para ello, prometió hablar con el Ayuntamiento de su pueblo en Alemania.

Meses más tarde y tras varios trámites entre los dos Ayuntamientos, Rodezno invitó a las autoridades de Hamelín a las fiestas de San Cristóbal. Fue la ocasión para que ambos pueblos firmaran el hermanamiento. Desde entonces, en las entradas por carretera de Rodezno figuran además de los

carteles de “Bienvenidos a Rodezno”, otros letreros informan del Hermanamiento de Rodezno (España) y Hamelín (Alemania)

Ambos pueblos, Hamelín y Rodezno, comenzaron a intercambiar conocimientos y técnicas innovadoras para el control de plagas, convirtiéndose en aliados en la lucha contra los problemas agrícolas. La colaboración entre los dos pueblos se volvió tan exitosa que juntos lograron erradicar no solo las plagas de conejos y ratones, sino también mejorar la producción agrícola y fortalecer sus lazos de hermandad.

Desde entonces, en Rodezno, la melodía del Flautista de Hamelín se convirtió en un símbolo de esperanza y unión entre los dos pueblos, demostrando que, con trabajo en equipo y creatividad, cualquier problema puede ser solventado.

VERANO SIN PLAYA

(Autora: Elisa Caballero)

Aquel verano iba a ser diferente para mí, cambiaba la playa y la sombrilla por el jardín y la pérgola.

Decidí ir a pasar todo el tiempo estival a aquel pueblo riojano que tantos buenos momentos me había regalado a lo largo de tantos años que ya había perdido hasta la cuenta.

Me gustaba la idea de cambiar las palmeras de los paseos marítimos por las hermosas Hortensias y falsos jazmines que adornan las puertas de los vecinos y embellecen las calles del pueblo. Aquel verano la brisa marina no iba a dorar mi piel, pero esta se erizaba cuando caía el sol con los atardeceres que me regalaba.

No asistiría a festivales, pero no me faltarían las fiestas populares, sus verbenas, sus disfraces, los karaokes. Cambié el top-manta por la rayuela dibujada en el suelo, y aquí no hay que correr si nos ven, no pasa nada, la lluvia se encargará de borrarla.

No hay moto acuática y no nos hace falta, tan válida o más es la sonrisa de los niños subidos al tractor satisfechos con su velocidad. Tenía la certeza de que ese verano iba a ser un buen verano, y si pensaba en la mesa lo tenía asegurado.

Meriendas con amigos en las bodegas, barbacoas con la familia, restaurantes a la carta con las cuadrillas, esos típicos platos riojanos, las chuletas, las morcillas, los chorizos, la panceta, esa huerta tan cuidada y variada, tomates, pimientos, calabacín, lechugas, guindillas, las aromáticas dando el punto final al plato, hierbabuena, laurel, albahaca, esas frutas sabrosas, peras, melocotón, fresas, higos, ciruelas, uvas y un largo etcétera, no tenía espetos en la playa pero sin duda, en el pueblo salía ganando.

Pasear entre viñas y nogales, coger moras, leer un libro en soledad o ir con mi gente a potear, oler el perfume de las calles a gitanilla y lavanda, chapotear en la piscina y bajar las persianas a mediodía día, buscar estrellas fugaces en San Lorenzo, contemplar la luna llena iluminando la noche oscura, escuchar los grillos y las risas de la calle en pijama, tararear una canción que llega de lejos como si fuese una estridente nana. Risas, celebraciones, baños, paseos, comidas, cenas, juergas, siestas.

Así iba a ser mi verano de no playa, un verano de pueblo, pero no de un pueblo cualquiera, iba a ser un verano de un gran pueblo de nombre **Rodezno**.

MI AMIGA MARISOL

(Autora: Carmeli Rodríguez García)

Al leer el tema literario que habéis propuesto para este año, Rodezno y gastronomía, me ha venido a la cabeza el recuerdo de mi amiga Marisol. A parte de mi familia, en especial mi madre que de la nada te hacía unas sopas y unos guisos que no he vuelto a probar igual pero que siguen en mi mente y que tanto añoro. Bueno, que me viene la nostalgia y me voy del tema.

Mi amiga Marisol fue la primera que hizo que me gustara el mundo culinario. Marisol no tenía madre y ella sola cuidaba de dos hermanos mayores y de su padre. A veces iba una tía, pero ella era la que organizaba la casa. El hermano mayor trabajaba en una oficina y el otro estudiaba magisterio, pero ella seguía en casa. Lo primero que le copié fueron unos **“huevos rellenos”** que les dejaba preparados para cuando volvían a casa. Además de las yemas y el bonito les ponía unas veces olivas picadas, otras un poco de tomate, las cubría de mayonesa y siempre los decoraba graciosamente. Yo, a mis dieciséis años me llamaban la atención y cuando llegaba a mi casa, los repetía ante la sorpresa de mis hermanos que, al ser la pequeña, y la mimada no me habían visto entrar mucho por la cocina. Marisol también me dio la receta del **“Chicharro con pimientos rojos secos”** y os la voy a decir según me dijo ella:

- Preparar en una cazuela plana los pimientos rojos secos con el chicharro en rodajas. Machacar un ajo y perejil, añadirlo y poner también un poco de agua y sal. Se ponen a cocer.
- En una sartén con aceite se fríe un ajito, una cucharadita de harina y dos de pimentón, se añaden a la cazuela con una hoja de laurel y se deja cocer un poco más (1/4 de hora aproximadamente).

A veces el chicharro lo ponía ligeramente enharinado y frito. Esta receta se puede hacer con otros pescados como por ejemplo el besugo, pero antes, como ahora, el chicharro salía más económico. Cuando lo hice en casa ya vieron que eran palabras mayores y que tenía futuro en la cocina.

Marisol siempre estaba dispuesta para sacarme de algún apuro y enseguida le llamaba por teléfono y le pedía alguna receta. Le decía: Hoy estoy sola y les quiero sorprender con algún postre, y ella me proponía hacer leche frita que es fácil o arroz con lecha o una macedonia de frutas que antes le llamábamos “Kas de frutas” aunque no sé por qué. Y así me iba enseñando.

Mi amiga Marisol era perfecta, cocinaba, decoraba la casa, aprendimos juntas a coser, ella más, en fin, tenía un don para todo.

Cuando teníamos unos dieciocho o diecinueve años, Marisol conoció a un chico un poco mayor que ella. Su familia no estaba muy contenta con esa elección (creo que no les hubiera justado ninguno) y ni corta ni perezosa se casó con él. Al poco tiempo nos hizo una meriende de despedida y ya nos la vi más.

Hace unos meses, navegando por la red, vi a una persona y me llamó la atención. Volví a mirar y reconocí su sonrisa y ahí estaba Marisol, no podía fallar, dando consejos de limpieza, trucos de casa...seguía igual. Por supuesto, le di a seguir y le escribí un mensaje dándome a conocer, No vive muy lejos de aquí y me dijo que había preguntado a conocidas si sabían de mí. No habíamos coincidido nunca.

Ahora tenemos los hijos mayores y nietos, pero no olvido esa época y cómo empecé a amar la cocina a la que luego me dediqué. Si alguien tiene curiosidad de cómo es ella, os puedo dar su enlace y así conoceréis a mi amiga Marisol.

RECUERDOS DE FAMILIA

(Autora: Beatriz Ijalba)

Hola, amigos de Rodezno,

Una vez más participo en estas actividades tan bonitas y que con tanto cariño y vuestro tiempo dedicáis para hacer esto por este bonito pueblo, mi pueblo, porque considero que soy parte de él, aunque yo soy de Haro. Gracias.

Os contaré el recuerdo que tengo de cuando mis hijas eran pequeñas y subíamos a las bodegas a merendar las roquillas en Semana Santa y que con tanto cariño hacíamos la víspera del Domingo Ramos que luego cosíamos en la palma. ¡Todo era tan bonito!

En Navidades, cuando veníamos a Rodezno, mis hijas eran pequeñas y les encantaba disfrazarse y cantar villancicos en el Belén que había siempre donde la Abuela.

Qué también me acuerdo de los mantecados, rosquillas, cocos que hacían y se llevaban a la panadería a hornear.

También recuerdo las tardes sentadas en el banco de casa a hacer punto a ganchillo con las vecinas, mientras las niñas jugaban sin peligro de coches ni nada.

Como os decía, lo recuerdo cariño y lo tengo en mi corazón. Espero no olvidarlo nunca.

Gracias por todo

DE LA MANO ENTRE FOGONES

(Autora: Beatriz Martínez)

Una mañana de invierno, seguramente un día de vacaciones escolares, en Navidad o en Semana Santa. En mis recuerdos se mantiene fría, lluviosa, con una sensación de querer seguir durmiendo acurrucada en la cama. Un ruido me despierta, es el mismo ruido de todas las mañanas, ese sonido metálico al levantar con el gancho de hierro las arandelas de la cocina económica para meter el carbón y la leña. Los pasos de mi abuela arriba y abajo, el trajinar por la cocina moviendo cazuelas, poniendo a hervir la leche recién ordeñada, el batir de la nata que se ha ido recogiendo en los días previos para hacer mantequilla. Me doy media vuelta, me tapo con las mantas hasta arriba, pero un olor dulzón a pan con mantequilla tostándose me atrapa y sin que yo me dé cuenta me empuja y me levanta de la cama, me pone las zapatillas y me conduce hasta la cocina.

- ¡Buenos días abuelita!
- ¡Buenos días cariño!, ¿qué tal has dormido hoy? ¿Tienes frío? Ya he puesto la cocina para que cuando os levantéis esté todo calentito. Vete a llamar a tus hermanos que casi está el desayuno.

No me da tiempo a llegar a la puerta de la cocina cuando los veo entrar desperezándose. Entre todos colocamos lo que falta en la mesa, nos esperan unos tazones humeantes de leche recién hervida, una leche espesa, de color blanco crema que enseguida se tiñe de marrón chocolate y se torna grumosa y con las pompas propias del colacao.

Sobre la mesa una bandeja repleta de pan que mi abuela ha tostado y aplastado en la sartén, los bordes crujientes coloreados de marrón y el interior blandito y de color amarillo ocre. Nos vamos sirviendo, los hay que prefieren espolvorear con azúcar, otros preferimos mermelada y los más glotones se preparan un poco de cada. Mi abuela sigue en pie sin parar de tostar el pan, con varias ollas en los fogones y controlando que todos estemos bien sentados, que los pequeños dispongan de todo y que los mayores no abusen y les dejen sin nada. Cuando estamos acabando y ya no podemos más nos pregunta si nos han gustado,

- Estaban ricas ¿eh? ¡A vosotros más vale haceros un traje que daros de comer! Id a lavaros los dientes, a vestiros y hacer las camas.

Nos lavamos los dientes todos juntos, luego vamos a nuestra habitación, nos tiramos en las camas y nos ponemos a saltar y a jugar hasta que se levanta mamá y pone orden.

Mi abuela sigue en la cocina, a mí me gusta ir a estar con ella. Me gusta ver cómo cocina, cómo elige las verduras, cómo las limpia, cómo las corta y las mete en la olla. Es nuestro ratito, un tiempo para nosotras, charlamos las dos solas en su cocina, con sus olores, los sonidos de las cazuelas, del fuego y de los cucharones y abrazadas por un ambiente mágico de vapores y sensaciones. Hoy toca preparar huevos rellenos, son para la cena. Es uno de nuestros platos favoritos. Nos encantan a todos. Nadie los hace como ella. A mí me deja pelar los huevos cocidos cuando ya se han enfriado y separar la yema de la clara. Dejamos la parte blanca de los huevos partidos por la mitad en una bandeja y las yemas las echamos en una ensaladera y las mezclamos con el atún y una salsa bechamel que acaba de hacer en la sartén. Entre las dos rellenamos las claras cocidas y las rebozamos con huevo y pan rallado como si fueran croquetas y los metemos en el frigorífico hasta que llegue el momento de freírlos.

Para comer tenemos el cardo que hicimos ayer y el conejo que se está guisando en la cocina. Ayer estuvimos todos cascando los almendrucos para preparar la salsa, unos con martillo, otros con piedras encima de unas maderas que pusimos en el suelo. Mientras los cascábamos cantamos y jugamos al veo-veo, nos reímos un montón con los dos pequeños y con mis primos que son de la misma edad y que como todavía no saben leer bien eran muy graciosos, se inventaban las palabras y mi hermana la pequeña se picaba porque le gusta ganar siempre.

- ¡Pero si no hemos ido a por el pan! ¡Vístete rápido y vete donde la Ángeles que no va a quedar nada!

Este breve relato es un pequeño homenaje a todas las abuelas que nos han transmitido ese calor de hogar a través de sus platos en la cocina, con su paciencia, su cariño y su organización y gestión de los recursos. No tenían ningún máster en Organización, pero eran las mejores.

RECUERDOS DE INFANCIA Y JUVENTUD EN RODEZNO

(Autora: Rosi Bañares Virumbrales)

Cuando era joven y también de niña, mis padres tenían un bar en el pueblo con una tienda y carnicería. Al fallecer mi padre joven, mi madre se quedó con el bar. Se llamaba María, la chispas, que era el mote de mi padre, y era muy buena cocinera. Los jóvenes del pueblo llevaban caza y otros animales como gallinas o conejos para que se los guisara y lo merendaban los domingos por la tarde o por la noche, después del baile. Entonces había un baile al lado del palacio y después hubo otro al lado del bar de la Vega.

Cuando eran las fiestas de San Sebastián, en enero, que eran las más largas e importantes y duraban tres días, los músicos a veces se hospedaban en casa de mi madre y lo que sí hacían siempre era almorzar, comer y cenar. Recuerdo que mi madre les preparaba sopas de ajo para el almuerzo con chorizo, huevo batido y le echaba un pimientito. También se cocinaba el bacalao a la riojana, con tomate y la casquería, como los callos, patorrillo, asadurilla...que en esos tiempos le gustaba mucho a la gente. También recuerdo un postre con rodajas de naranja y de plátano a los que se añadía azúcar y un poco de canela.

En la fiesta de la ermita, durante muchísimos años, mi madre se encargaba de preparar la comida para las autoridades que comían en el pórtico, como hacen ahora: el alcalde y los concejales del ayuntamiento, el juez, autoridades de Logroño y también iban los maestros, el médico, los músicos y por supuesto los curas, el del pueblo y los que venían a celebrar la misa. Con mi madre subía otra cocinera que venía de Haro y que se llamaba Paloma y le ayudaba a cocinar. Como no había butano ni electricidad, la comida se calentaba en los braseros con carbón en la ermita. Encima del carbón se ponía una chapa o parrilla y allí se calentaba la comida que se había preparado el día anterior o esa mañana. Solía haber entremeses de espárragos, jamón, chorizo y queso. Luego se preparaban guisos como el cordero guisado, el bacalao con tomate, algún pescado rebozado y se acompañaba sobre todo con pimientos asados. Se subían pasteles de Haro, para la ocasión. Se bebía el vino que se hacía en el pueblo y luego se daban cafés y licores. El café se hacía de puchero y se colaba con una colador de tela que se llamaba manga.

Como he puesto en la receta, mi madre cocinaba muy bien la carne de caza ya que mi padre, mi hermano y mis tíos, eran todos muy buenos cazadores. Lo que más recordamos en casa son las perdices en escabeche que se embotaban para comer a lo largo del año en ocasiones señaladas. La codorniz se cazaba a partir del 15 de agosto y la perdiz alrededor de octubre o noviembre. En el otoño mi madre preparaba los guisos escabechados y subíamos a Bañares donde un primo suyo que se dedicaba a embotar en los botes de hojalata. En las navidades se habrían algunos botes para comer y en mi familia se continúa haciendo todavía. Cocinamos unas perdices escabechadas unos días antes y actualmente las congelamos y las cenamos en Noche Buena y Noche Vieja.

Todos esto lo tengo en mi cabeza y nunca se me olvida. Cuando eres mayor aún lo recuerdas más y me gusta hablar de estos recuerdos con las personas de mi edad y contárselo a mis nietos.

RODEZNO Y SU GASTRONOMÍA

(Autora: Gloria Gutiérrez)

Los que nacimos en tiempos de guerra y postguerra, no teníamos mucho donde elegir para comer. Tuvimos que acostumbrarnos a lo que había, eran tiempos difíciles, pero nos apañábamos con poco. Yo recuerdo a mi padre venir del campo, comer unas nueces con pan y el porrón de vino, ¡y tan contento!

Las meriendas eran muchas veces una rebanada de la hogaza con vino y azúcar por encima.

En muchas casas se mataban dos cerdos que se enviaban a las cuadras que había para los animales: las cabezas se las asaban los hombre entre amigos. Del cerdo se aprovechaba todo, se guardaba el tocino con sal, se curaban los jamones también con sal y se conservaban todo el año y estaba ¡a rabiar de bueno!.

El pan, en los peores tiempos, lo hacíamos en casa, pero luego hacíamos la masa en casa y un panadero la cocía en su horno, unas hogazas redondas que te duraban una semana. Se podía comer bien, no como ahora que es del día y a veces se estira como la goma, en esto hemos tenido suerte los mayores que hemos comido cosas más sana, caparrones con tocino, chorizo, morcilla, ... Se ponía la fuente en el medio de la mesa y a comer todos, el que más llena la cuchara, mejor para él.

Yo os cuento como se comía entonces, pues ahora lo estáis viviendo vosotros y es distinto.

Casi todos teníamos un huertito que se llamaba celemín. Se ponía un poco de todo: pimientos verdes que se les echaba un poco de aceite y sal y se comían crudos, tomates, cebollas, ... Con un poco de todo esto se subía a las bodegas a echar un trago fresco. No se compraban chuletas, como ahora, nos arreglábamos con lo que había en casa, no había supermercados, ni dinero para llenar el carro.

Son muy populares siempre las patatas con chorizo, procuramos ponerles a los que bien de fuera con el buen vino y una guindilla picante.

También se hacen muchas comidas con una buena cazuela de caracoles, con pata de cerdo adobada, chorizo y tomate casero. Te chupas los dedos, y si pican un poquito, pues mejor.

Un matrimonio bien avenido, la bota, y el porrón, los dos con el mismo fin, con nuestro vino de rioja para alegrar a todo aquel que lo beba.

Siempre ha habido cazadores en el pueblo y ¡qué manojos traían de codornices y perdices colgadas del cinto! Ahora dicen que hay menos. Yo las ponía en conserva con aceite, vinagre y unos ajos enteros.

Ahora no saben las cosas igual, yo con mis 88 años, he visto esa diferencia, de antes y lo de ahora, pero son los tiempos que van cambiando.

Da gusto ver que se sigue subiendo a las bodegas con buenas chuletas y que están cuidadas y bonitas. Conservadlas siempre para las próximas generaciones, que queden para vuestros hijos y nietos, para que las sigan disfrutando, pues es lo más bonito que tiene Rodezno.