

SAN ANTONIO

San Antonio, se celebra el 17 de enero, es la fiesta más importante del invierno de esta villa. A lo largo de los años ha cambiado, debido principalmente a la despoblación de nuestro pueblo y de nuestras masías y por ello el número de caballerías ha descendido notablemente, en muchas ocasiones superaban las 150 caballerías.

La víspera se celebraba la “corrida”, todos los vecinos del pueblo y de las masías acudían con sus machos, burros y caballos a plaza de la Iglesia, en la cual había una hoguera, solía ser la más grande. Habían cuatro clavarios, un de ellos llevaba en guión de San Antonio, los otros llevaban hachas. El cura bendecía las caballerías, éstas, al ser muy numerosas, las dividían en grupos de unas veinte, entre estos grupos iban unos hombres con gayatos (bastones) para que no se unieran unos con otros y fuera más fácil controlar a las caballerías. Luego recorrían las calles del pueblo donde, en determinados sitios había una hoguera, que avivaban con “toyagas” (aliagas), cuando pasaban por allí las caballerías.

Una vez hecho el recorrido, se iba a casa de uno de los clavarios donde se repartían las tortas de San Antonio acompañadas con botas de vino, moscatel o aguardiente. Después había bureo, es decir, la rondalla del pueblo tocaba la jota para que la gente bailara y pasara un rato agradable.

El día 17 se celebraba una solemne misa, seguida de una procesión donde se sacaba el santo con su peaña. Después, al finalizar la misa, los clavarios se ponían en las puertas de la iglesia y repartían trozos de bendición que llevaban en unos “banistres”.

Esta fiesta tiene algunas peculiaridades, las hachas (velas) se guardaban en un arca, que ha sido guardada , entre otros, por el “tío José Benita”, más tarde fue Fidel Martín. Los que llevaban hachas iban a su casa y se pesaba el hacha con una “romana” pequeña que se utilizaba sólo para eso, y se tomaba nota del nombre y de lo que pesaba, así cuando se devolvía el hacha se pesaba de nuevo y se pagaba según lo que se había gastado.

Las tortas de San Antonio, las hacían los clavarios que invitaban a los familiares y amigos a que les ayudaran a amasarlas, se hacían en los dos hornos que habían en el pueblo, (horno grande y horno pequeño). Las mujeres tenían un delantal blanco sólo para ir a amasar las tortas. Cada clavario invitaba a almorzar a los que le ayudaban. La torta es redonda, de unos quince centímetros de diámetro, se adorna con pintadoras que tenían diferentes dibujos (corazones, estrellas, etc) y se les pone azúcar por encima. Los ingredientes son, harina, levadura, sal, agua, laboretas y aceite.

Ahora, la fiesta de San Antonio, ha cambiado mucho, sólo podemos encontrar cinco o seis caballerías, pero la gente lleva sus perros, gatos, ovejas, etc. En los últimos años los clavarios obsequian con una cena a todo el pueblo, en

las que se comen morcilla, longanizas, panceta, patatas hervidas, etc. En uno de los momentos donde todos estamos unidos.

Inma Cabedo

OFICIOS: **PASTOR DE OVEJAS**

Es un trabajo realizado por personas a las que les gustan los animales y no les importa sacrificar su tiempo. No tiene horarios fijos, no hay festivos, ni vacaciones porque tienen que alimentarse todos los días y si un día no salen por cualquier razón (llueve, nieva,...) tienes que darles de comer en casa.

En época de cría (primavera, meses de marzo, abril y mayo) requiere plena dedicación. Tienes que estar pendiente de la madre y de la cría para que mamen y para que no se vayan de su lado. Suelen criar uno o dos y raras ocasiones hasta tres, pero estas crías son las más costosas. Necesitan sobre todo, los primeros días, estar separadas para que mamen todos a su madre. Las ovejas conocen a sus crías por el olor, si una madre no la reconoce, no la alimenta, por eso es importante no cambiar las crías de lugar, si no esta la madre. Si alguna se escapa tienes que buscarla y devolverla a su sitio, cada oveja sabe donde tiene su cría.

Cuando van a parir es conveniente que estén solas, para que no se mezclen con otras crías y luego no las reconozcan. Cuando hay dificultades, la oveja esta débil o van a parir más de uno es conveniente ayudarles, porque sino corren en riesgo de ahogarse antes de salir. Esta época requiere estar pendiente de ellas todo el tiempo, si por lo que sea las dejas un rato demasiado largo, siempre pasa algo.

Las ovejas se alimentan de hierba, arbustos y hojas de árboles, también comen bellotas y frutos que hay en el campo. Saben diferenciar lo que más les gusta y se lo comen primero. También diferencian las plantas que no son comestibles para ellas, por tener sustancias tóxicas. Prefieren los bancales porque la hierba es más tierna y abundante. Cuando salen al monte comen de todo sobre todo los brotes más tiernos de los arbustos y las hierbas.

En invierno salen sobre las once de la mañana hasta las seis de la tarde. Pastan durante todo el día sin parar. Antes de salir tienes que mirar y alimentar las crías que no tienen madre o que la madre no tiene leche. En invierno hay pocas crías, se suele dejar los machos en el rebaño para que no críen todas en primavera. Si hace mal tiempo se quedan en el corral, se les da paja para alimentarlas.

En primavera el día ya empieza a alargarse es época de cría y salen más tarde para no tener que cargar con muchos corderos de regreso a casa. Por la tarde

vuelven entre las siete o las ocho. Luego tienes que poner cada oveja con su cría y preparar el sitio a las que han parido ese día. Se suele llegar a casa sobre las diez o las once de la noche o más tarde. Antes de acostarse es conveniente volver a ver si todo esta tranquilo o hay alguna mal colocada o recién parida. Con suerte te puedes acostar entre la una y las dos de la madrugada. A la mañana siguiente a primera hora se ha de volver a ver como están y alimentar a los corderos que lo necesiten.

En verano es la época donde el día es más largo. Antes de que apriete el calor, sobre el mes de junio, se deben esquilas las ovejas, porque si no se pasan el día durmiendo.

Se sacan por la mañana a primera hora, cuando aun hace fresco. Sobre las diez se cierran en el corral porque les molesta el calor y se ponen a dormir en cualquier sombra. Sobre las seis o siete de la tarde se vuelven a sacar hasta por la noche. Podrían estar toda la noche, pero es muy duro. Se cierran sobre las doce o una de la noche.

En otoño el día ya es más corto y empieza a refrescar, se vuelve al horario antiguo, se sacan sobre las once o doce de la mañana hasta las siete u ocho de la tarde.

M^a Ángeles Cabedo

EL MATA CERDO

He aquí una explicación de lo que es un mata cerdo, para que gente que no haya podido ver un mata cerdo por circunstancias de la vida.

Hablaremos de cómo se hacia antiguamente, porque hoy en día se matan en mataderos o si se mata alguno en casa se emplean otras técnicas.

Antiguamente los cerdos los tenían en porqueras durante unos ocho o nueve meses incluso más, se les daba de comer remolachas, patatas, coles, desperdicios que había en casa, harina si había, en fin se engordaban con comida casera, sin ningún tipo de pienso artificial.

Se solían sacrificar desde Navidad hasta pasado San Antonio en fin no había fecha fija, lo importante es que hiciera frío y aire, para poder secar el embutido y las piezas que se guardaban saladas.

Antiguamente el cerdo se sacrificaba en cima de un banco de madera que estaba echo a propósito para esto, lo cual a la hora de sacrificarlo tenia que haber varios hombres para subirlo al banco, el hombre que lo sacrificaba lo cogía por las mandíbulas con una especie de gancho para aguantar la cabeza del cerdo, en el momento que lo sacrificaba había una mujer con una tina para recoger la sangre

que salía del cerdo, que esta sangre se emplearía después para hacer la famosa butifarra o (**morcilla**), una vez muerto el cerdo se procedía a eliminar el pelo que tenía, para ello antiguamente se empleaban aliagas encendidas y se quemaba el pelo del cerdo, una vez(**socarrado que se decía antiguamente**), se lavaba con agua y se restregaba con unas piedras llamadas toscas, esto se hacía para limpiar la suciedad y restos de pelo quemado, acto seguido se afeitaba con un cuchillo muy afilado para que quedara la piel totalmente limpia.

Una vez limpio se empezaba a abrir y despedazar, había dos maneras de hacerlo por la tripa o por la espalda, una vez despedazado el cerdo se cortaban unos trozos de carne con tocino llamadas en pueblerino (**tajadas**) para almorzar la gente que había trabajado y para seguir con la faena, también había casas que en vez de (**tajadas**) hacían de almuerzo las famosas (**gachas**).

Se hacía embutido de varias clases, se secaban normalmente los jamones y alguna pieza más según gustos de cada casa, para esto se requería el frío y el aire que hemos comentado, luego una vez seco el embutido también se hacía la famosa conserva o (**freidura**), que en algunas casas se guardaba para comer en la época de la siega.

Más o menos hemos dado una explicación de lo que es un mata cerdo, para que gente que no sabía lo que es pueda tener una idea y los que ya lo sabéis podéis darnos vuestra opinión si ha estado bien, si habíamos de haber detallado más en fin vuestra opinión, esperemos que os haya gustado recordar tiempos pasados.

Elena A. Ibáñez

CRUCES DE TÉRMINO O PEIRONES

Son cruces artísticas y conmemorativas que se encuentran cerca de la entrada de algunas poblaciones o monasterios o en las confluencias de los caminos.

Muy frecuentes en la Comunidad Valenciana, construidas durante los siglos XV y XVI, en su mayoría son de estilo gótico o renacentista. Su estructura consta de una base circular o poligonal de piedra sobre la cual se alza el fuste o columna de entre dos y tres metros de altura, de una sola pieza, con una terminación en forma de capitel que sustenta una cruz de piedra o de hierro forjado. En las comarcas del norte especialmente en el Maestrazgo reciben el nombre de "peirons o peirones", nombre con el que nosotros los conocemos.

Aquí en Zucaina existían cinco de estos peirones o cruces de término que forman parte de nuestro patrimonio y cuya situación y características vamos a detallar:

- ?? El Peirón de la Fuente, situado junto a la Fuente del Salvador, en el camino de Cortes. Antes de ensanchar la carretera y ante el peligro de que fuera destruida se trasladó frente a la puerta del calvario. Es el mejor conservado con fuste exagonal de una sola pieza y de gran altura y con un capitel en el que se pueden observar cuatro escudos con las cuatro barras de la antigua Corona de Aragón y en la base de la cruz ojivas góticas. Tan solo faltaba una parte de la cruz, desde tiempo inmemorial y esta se completó recientemente por suscripción popular siguiendo el modelo de otras cruces del mismo estilo. Debió tratarse de una cruz con gran valor artístico.
- ?? Peirón de la Santanica, situado al final del camino de la Hoya, del que sólo se conserva la base y el fuste.
- ?? Peirón del antiguo camino de Cortes, que se encontraba en el comienzo de la subida a San Gregorio, como se trataba de un peirón del que sólo se conserva la base y un trozo del fuste y para evitar su desaparición fue trasladado a su actual emplazamiento en la Era Alta.
- ?? Peirón de la Masia El Peirón, se encuentra frente a la casa de la masía a la que da su nombre y sólo se conserva la base circular.
- ?? Y por último, cabe señalar que existía un quinto Peirón situado en el inicio de los caminos de la Hoya y del Prado, desaparecido al hacer la carretera a principios del siglo XX y que dio nombre a la Calle del Peirón.

M^a Dolores Salvador Lizondo