

de remolque, se juntan un grupo de hombres o de mujeres (de éstas se ha dicho que son las principales protagonistas de la fiesta³).

Al combustible natural (sarmientos, cepas y ramas de almendro) se une un "combustible cultural": trastos viejos, mesas, sillas, puertas, marcos de ventana, palés de almacén, etc.

Una vecina me comentaba al respecto:

"Antes se quemaban más cosas antiguas porque la gente no apreciaba el valor de una silla o una mesa. Ahora lo que se quema es viejo pero de valor inservible... Debido a la falta de conocimiento de la gente, cuantas cosas han tirado que hubieran tenido un valor incalculable. Ahora mismo ya la gente se da más cuenta y los guarda para lo sucesivo, para restaurar..."

No obstante, esa misma noche vi tirar en una hoguera un sillón de mimbre y un par de sillas talladas, en perfecto estado y sin necesidad de restauración alguna.

Las hogueras se encienden al anochecer (entre 7,00 y 8,00 p.m.) y están prendidas durante horas, algunas toda la noche. En las brasas se preparará el plato de la fiesta, el "somallao" o "tiznao"⁴. A este plato le acompañará otro elemento indispensable en la fiesta manchega, la limonada. Estos dos elementos, presentes en todas y cada una de las 60 ó 70 hogueras que se encienden esa noche por todo el pueblo, van acompañados de chorizos, morcillas, panceta, patatas y sardinas que se asan en la hoguera, frutos secos y algunos otros platos típicos manchegos. De toda esta comida y bebida se dispone en cantidad para agasajar a los vecinos que han colaborado en la preparación de la hoguera -el promedio era de unos veinte vecinos por hoguera, habiendo algunas que no superaban la decena y otras que juntaban a más de cuarenta personas- a los miembros del jurado⁵ y a **todo el que se acerque a ella.**

Esto último -la generosidad institucionalizada en esta fiesta- no es trivial, se trata de un sentimiento subyacente a todos los actos de la fiesta. Es por ello uno de los puntos centrales en los que basaré mi análisis posterior.

"La gente es espléndida esa noche"

"Esto es del pueblo", (refiriéndose a todo lo que se ofrecía en las mesas de una hoguera).

"Un año vinieron a nuestra hoguera unos cubanos, los pobrecitos muertos de hambre,... ¡Bueno, la borrachera que se cogieron! ¡cómo se pusieron de comer y de beber!"

Estas y otras frases del estilo son las que se repiten en boca de los almagreños en la fiesta de San Antón.

Al día siguiente, en algunas de las brasas aún encendidas, se hará chocolate para desayunar y hasta migar a la hora de comer.

El día 17 de enero, los de la Hermandad de San Antón⁶ pasan el día ocupados organizando los actos festivos: la colecta y la "rifa", en la que ponen una barra y venden "hornazos", tortas anisadas con dos, tres, cuatro y excepcionalmente cinco huevos duros incrustados en la masa.

A las 11,00 a.m. se celebra la misa en honor al santo. En esta ocasión el cura remarcó el ejemplo de generosidad que San Antón significaba, al haber comenzado su vida ascética regalando todas sus riquezas a los pobres.

No hace muchos años, después de la misa se hacía una peculiar procesión donde los protagonistas eran las yuntas de mulas, caballos y borricos, enjaezados y engalanados con sus mejores arreos. Se esquilaba a los animales con formas geométricas y se les ponían arreos adornados con tachuelas doradas, para dar tres vueltas a la ermita. Esa mañana de San Antón de 1995, sólo dos perros dieron las tres vueltas llevados por sus amos.

Lo que todavía se hacen son los panecillos de San Antón, que el cura bendijo y la Hermandad repartió a cambio de "colaboraciones". Estos panecillos eran sobre todo para los

³ Vid. Francisco Asensio, "Los Santos Viejos en Almagro" en "III Jornadas de Etnología de Castilla-La Mancha", Guadalajara, 1985.

⁴ Para hacer este plato, se asan sobre la brasa patatas, cebollas, bacalao, ajos y "cornachos" (pimientos secos), que luego se mezclan añadiéndoles agua.

⁵ Este jurado está compuesto por miembros designados por el ayuntamiento y por la Hermandad de San Antón y decide, después de visitar las hogueras inscritas (y algunas más), quién merece el premio al mejor somallao, a la mejor hoguera y otros.

⁶ Esta hermandad está unificada con la de San Isidro y reúne a 240 hermanos, en su mayoría hombres que trabajan en el campo.